SOMMARIO

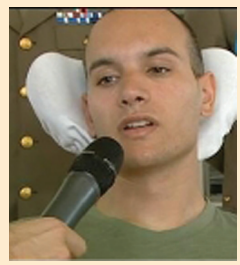
1 Una casa per Luca
2 Le famiglie di Cortiglione. Frazioni Prelle e Serralunga (*Prèli e Seralònga*)
6 Tra gli Appennini e le Alpi, dove volano i gabbiani
8 Bentornato Don Ico
9 La musica dei Reggio (2 - fine)
11 Sonetti agli sposi
12 Il castello felice
15 Corso di cucina. Antipasti e stuzzichini
18 Un lontano ricordo. I servizi igienici in campagna
20 La ricetta. Frittata farcita
21 Il mare
22 *Il mulén 'd Fergèri* e altre storie
23 L'appalto
24 Le *virtù* della cenere
27 *L'alsia*
28 Cortiglione: Festa d'estate 2012
29 San Bovo. Una festa contadina, traccia di antichissime culture
33 Modi di dire
34 Una pagella dell'a. s. 1914-15
35 Da *La Madonnina di Cortiglione*
38 Per una sicurezza migliore
39 Case e borgate alpine del passato
42 Quanta gioia da un amico fedele
45 Le grandi adunate alpine
46 La casa dei 101
49 Candido Bigliani. Al servizio del re del Siam. Il diario
52 Ai miei cari bambini della scuola materna
54 Beatrice festeggia la laurea
55 L'ippocastano
55 Qualità della vita. Un'indagine tra gli anziani
56 Ci ha sorriso. Matrimoni. Ci hanno lasciato

EDITORIALE

Solidarietà alpina

UNA CASA PER LUCA

Luca Barisonzi, alpino dell'8° Reggimento, battaglione Tolmezzo, è stato gravemente ferito in Afganistan il 18 gennaio 2011. Rimasto paralizzato, dopo un lungo periodo di cure e di faticose riabilitazioni ha recuperato la funzionalità degli arti superiori, riuscendo finalmente a muovere le braccia.



L'ANA, Associazione Nazionale Alpini, ha consegnato il 28 maggio scorso a Luca una casa adeguata alle sue particolari esigenze: una casa domotica, cioè totalmente informatizzata, controllabile a voce o attraverso un tablet fissato alla carrozzina. Misura 200 metri quadrati ed è dotata di una palestra per la costante fisioterapia di cui ha bisogno Luca. L'intera operazione è costata un milione e 300 mila €: 850 per spese vive sono stati coperti da donazioni, mentre la progettazione, la direzione lavori e la costruzione sono stati assicurati a titolo gratuito dall'architetto Luigi De Finis, alpino del gruppo di Magenta (maggiore quando veste la divisa), e dall'opera di 130 volontari alpini in congedo, che si sono alternati nel lavoro da novembre a maggio.

***La bricula,* il Giornalino di Cortiglione, è pubblicato con il patrocinio della Provincia di Asti**

Periodico quadrimestrale edito dall'Associazione culturale omonima. Per associarsi e ricevere il Giornalino versare 15 euro (socio ordinario) oppure 30 euro (socio sostenitore e per invio all'estero) sul c/c postale 85220754, intestato a Associazione La bricula, Cortiglione (At).
Le collaborazioni su *temi locali* vanno indirizzate a: *La bricula*, Comune di Cortiglione,14040 Cortiglione (At). Le opinioni espresse dagli autori impegnano esclusivamente la loro responsabilità. I**n copertina**: *Bricula* costruita da *Bruno Campora* sulla Serra.
Direttore responsabile: *Francesco De Caria;* **Direttore editoriale**: *Gianfranco Drago.*
Aut. Trib. di Acqui Terme n. 99 - 02/08/2005. **Stampa**: Fiordo srl, 28066 Galliate (No)

LE FAMIGLIE DI CORTIGLIONE

Frazioni Prelle e Serralunga (*Prèli* e *Seralònga*)

A cura di *Gianfranco Drago*

Proseguiamo nel nostro itinerario nel territorio cortiglionese, ricordando le famiglie che vi abitarono in passato a memoria d'uomo. Sono spezzoni di esistenze di cui oggi pochi ancora mantengono il ricordo; come un organismo il "corpo" di un centro abitato cresce, si sviluppa, talora muore o cambia vocazione. Ancora per poco tempo, fin tanto che qualche anziano ne mantiene memoria, quei territori sapranno suggerire una propria storia. Poi la situazione attuale cresciuta in pochi decenni coprirà come un manto d'erbe selvatiche e d'edera i relitti del passato. I numeri che compaiono nel testo fanno riferimento – come il solito – alla pianta allegata. fdc

Provenendo dalla Crociera, poco prima del cimitero, c'è sulla destra la strada del Gorreto (*la strò 'd il Gurèj*) che porta a Belveglio. Dopo qualche centinaio di metri, oltrepassato *Il fos 'd la canò** sulla sinistra ha inizio una strada che arriva alla frazione Prelle ("prati", secondo l'etimo) e poi prosegue fino a

Visione dal satellite di Google della zona del Prèli *e di* Seralònga

Serralunga. Procedendo per questa strada si incontrano quasi subito due case sulla destra in località Prelle. Andando oltre per quasi un chilometro, troviamo la frazione Serralunga, al confine con il territorio di Belveglio e Vinchio. Come al solito indicheremo le abitazioni con un numero, tenendo presente che parleremo delle famiglie che qui risiederono dal 1920 al 1950.

Bertu 'd Festu *e la* moglie Tenisca

Frazione Prelle (*Al Prèli*)

1 – La casa era di proprietà di **Antenisca Pesce**, moglie di Umberto Brondolo (*Bertu 'd Festu*). Negli anni di guerra fu data a mezzadria a una famiglia proveniente dalle Langhe della quale non siamo riusciti a conoscere il cognome, sappiamo però che il marito si chiamava Luigi e la moglie Maria detta *La careta*; avevano due figli, il giovane Orfeo e la ragazza Ines. In circostanze misteriose, mai chiarite, un mattino il padre fu trovato morente, per un colpo d'arma da fuoco, in fondo della scalinata, che dal *Munggrè* scendeva verso la strada delle Coperte,

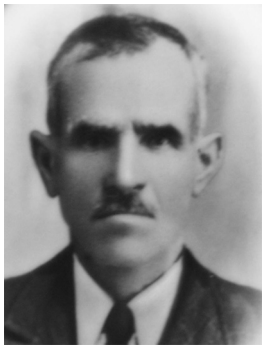
***** Questa località nel vecchio catasto era chiamata *canapeto* perché qui vi era il campo per la macerazione della canapa. E'quindi incerta l'etimologia del nome dialettale *canò,* che può essere affine a quella dell'italiano "canale" o da canapa *cònva* dialettale mutata in *canò.*

a sinistra del Parco della Rimembranza. Per terra erano sparse le *griscie* di pane che egli era andato a ritirare al forno con la *cavagna*, la sera prima verso l'imbrunire. Poiché non risultava che l'uomo avesse nemici tali da progettarne l'omicidio, tra le ipotesi allora avanzate la più probabile sembrava essere che l'uomo fosse stato vittima di uno scambio di persona. Successivamente il mezzadro della cascina fu Pietro Tomasi di Caorle. In seguito *Bertu 'd Fe-stu* vi installò parecchi alveari e produceva dell'ottimo miele (vedi foto). Dopo la prematura morte di Osvaldo Brondolo, figlio di *Bertu,* la casa è stata ereditata dalla figlia Daria.

Gli alveari di Bertu 'd Festu *(Umberto Brondolo, a sinistra); nella foto (a destra) è presente anche* Pietru 'd Gundén (Pietro Brondolo)

2 – La casa era di proprietà di **Secondo Campi** sposato a Lina Ponti, sorella di *Pietru 'd Gian Marién,* dalla quale ebbe otto figli: Natale, Ilaria (*Nina*), i gemelli Battista e Gina, Piera, Carlo, Lucia e Alberto (*Bertu*). L'abitazione fu poi venduta a Antonella Marcello che ne è l'attuale proprietaria e che qui ha allestito una pensione per cani.

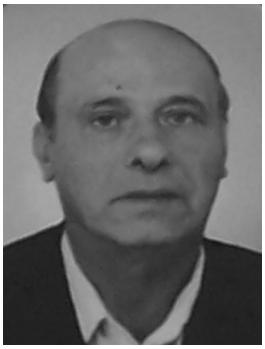
Secondo Campi e la moglie Carolina Ponti



Frazione Serralunga (*Seralònga*)

Arrivando alla frazione, si trovavano sulla sinistra della strada tre case distanziate e abitate da parecchie famiglie. Mio padre raccontava che da ragazzo, era nato nel 1901, qui risiedevano 52 persone e c'era anche una piccola bottega. Di qui si raggiungeva più rapidamente Belveglio che il centro di Cortiglione.
Le notizie raccolte della frazione, a memoria d'uomo, sono molto scarse essendoci stato nel tempo un numeroso avvicendamento di fittavoli e mezzadri. Con l'occasione ringraziamo Alberto Campi che ci ha fornito tutte le informazioni che qui riportiamo.

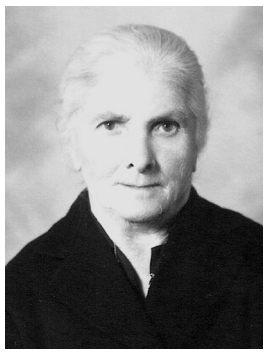
3 – In questa casa abitava **Pietro Drago** (*Pidrôn*). Ora la proprietà è degli eredi di Andrea Ciuffreda, mancato da pochi mesi.



Antonio Ciuffreda

4 – La proprietà era di **Fedele Drago** (*Delu*). Furono fittavoli o mezzadri tra gli altri Lorenzo Bione (*Belitalia*) e Giovanni Roseo (*Giuanén 'd Uej*). La casa con i terreni fu poi acquistata dalla famiglia Massari che la diede in mezzadria alla famiglia Grasso. Ora la proprietà è degli eredi di Piero Drago di Mombercelli (*Piero 'd Uidén*). Seguiva la costruzione di mezzo, ora non più esistente, dove abitavano i Campi.

Lorenzo Bione e la moglie Teresa Burzio



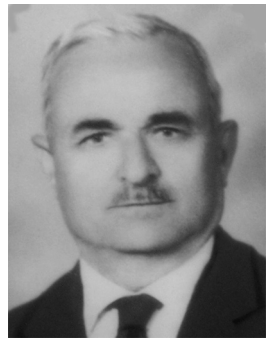
Giovanni Roseo e la moglie Margherita Ferrero

5 – L'abitazione era di **Giuseppe Campi** (*Pinu*), fratello di Secondo e di Battista. Sue figlie erano Lisa (mamma di Carla *'d Turu*), Teresa, Enrico (*Ricu*) e Gianni.

6 – Qui abitava **Battista Campi** fratello di Secondo e di Giuseppe sposato a Clara Rissone. I coniugi ebbero sei figli: *Gianu,* Carlo, Anselmo, *Pininu,* Ilaria e Maddalena.

7 – *Mica,* **Domenica Campi** viveva sola nell'ultima parte del secondo caseggiato.

8– Nell'ultima casa vivevano due famiglie. Nella prima porzione abitava **Battista Alloero** (*Batiti*), padre di *Gianina*, madre di Ginetto Bosio. Ora la casa è di proprietà del signor Franco di Torino.



Lorenzo Becuti e la moglie Emilia Marino

Luigi Pastrone

9 – **Lorenzo Becuti** (*Rensu 'd Micu*) acquistò la seconda parte della casa dalla famiglia Massari. Vi abitò Luigi Pastrone, bravissimo clarinettista, in seguito Anselmo Campi; fu poi venduta ai coniugi Cristina e Guido Giudice che la ristrutturarono e che attualmente la abitano. ◙

TRA GLI APPENINI E LE ALPI
DOVE VOLANO I GABBIANI

di *Don Ico Simonelli*

Non posso dimenticare l'affetto che mi avete dimostrato il 21 novembre 2010 e che mi dimostrate tutte le volte che rientro a Cortiglione per una breve visita a casa. Ma ricordo anche i 20 anni di servizio come Diacono a Cortiglione … e sono ricordi belli. Da queste pagine ricambio i saluti che mi fate pervenire attraverso mia madre. Ringrazio di cuore in modo particolare il nostro grande parroco Don Gianni per i preziosi consigli. GRAZIE DON GIANNI.

Ora mi trovo nella estrema parte meridionale della nostra Diocesi, sono Vicario parrocchiale di Cairo Montenotte.

Cairo è il 4° comune in ordine di grandezza della Provincia di Savona. Conta 13.407 abitanti ed è il centro della Valle Bormida (posto sulla riva sinistra della Bormida di Spigno). Magari in un'altra occasione parleremo un poco della storia di Cairo Montenotte, che è singolarmente legata all'astigiano, essendo stata Città e territorio possedimento della famiglia degli Scarampi, banchieri di Asti.

Il marchese di Saluzzo vendette i suoi feudi in Valbormida nel 1337 alla famiglia Scarampi che rimase a Cairo fino all'epoca napoleonica.

Paese confinante con Cairo è Altare. Ad Altare si trova il *passo di Cadibona* (459 m), ma sarebbe più corretto dire *bocchetta di Cadibona*, il punto di separazione tra gli Appennini e le Alpi. Luogo magico, oggetto in passato, e anche oggi, di esoteriche fantasie popolari. Ecco un esempio: nella chiesa parrocchiale di Altare la *Via crucis* si dice disposta in senso contrario dai Templari; la disposizione giusta è, per chi entra in chiesa, con la I^ stazione sul lato destro, mentre la XIV^ è sul lato sinistro. Nella chiesa di Altare è esattamente il contrario), ma i Templari non hanno colpe: ho da poco conosciuto l'anziano sacrestano di Altare che ricorda bene il giorno in cui, rimossa per pulirla, la *Via crucis* è stata rimessa al contrario.

Tra questi rilievi (si passa dai 300 ai 900 m) volano i gabbiani e vengono a confondersi con i germani, le gallinelle d'acqua, gli aironi bianchi e cinerini che vivono sulle rive del Bormida che attraversa Cairo. Proprio l'incontro

L'interno della chiesa parrocchiale di Cairo Montenotte, dove è Vicario Don Ico Simonelli. Sotto il bel campanile

tra l'aria di mare e l'aria dell'entroterra crea un clima umido che favorisce la crescita di funghi.

Nonostante Cairo Montenotte sia una città popolosa, si respira il clima semplice della gente di campagna, gente sottoposta a una industrializzazione stupefacente già dai primi anni del 1900 e ora profondamente in crisi. Si sente lo stretto legame con la vicina Langa più che con la costa ligure, sia se guardiamo alle tradizioni e sia se si ascolta il dialetto, che è un intreccio tra poco savonese e tanto langarolo.

Posso farvi partecipi di alcune curiosità. Nelle prime celebrazioni delle SS. Messe con la presenza del Diacono permanente (l'amico Sandro) per abitudine, dopo 20 anni di diaconato, compivo anche i suoi gesti tanto da sentirmi dire: "Don guarda che il Diacono sono io, tu sei il Prete". Al sabato scendevo in chiesa per disporre le sedie; un giorno la Suora mi fa osservare che quello non è il mio compito, volendo simpaticamente ricordarmi che se scendevo in chiesa era per confessare. Durante i funerali andavo ad aprire il portone della chiesa "rubando" il compito a "don Ciccio", un laico impegnato che mi fece notare di essere affezionato al suo compito. Sono contento di avervi fatto partecipi di questi "aneddoti" che mi hanno aiutato a crescere nel ministero. Però il GRAZIE più GRANDE lo devo a Don Mario, che ha compreso le mie difficoltà, le mie debolezze e mi ha aiutato molto. Ora procedo più sicuro insieme a Don Mario e di questo rendo grazie al Signore Nostro Dio. ◙

Bentornato Don Ico

di *Emiliana Zollino*

In occasione delle festività pasquali, precisamente il lunedì dell'Angelo, il *nostro* Ico, ora Don Ico ma sempre *nostro,* è tornato a Cortiglione per celebrare la Messa nella Chiesa di S. Siro.

Da quando è stato ordinato Sacerdote e inviato in quel di Cairo Montenotte, ci manca.

Ci manca la sua presenza presso l'altare, di quando è stato chierichetto e poi diacono, ci manca l'amico-compaesano da incontrare facilmente, ci dispiace pensarlo non più dimorante a Cortiglione.

Saluto Don Ico prima dell'inizio della Messa, ci conosciamo da bambini, da quando frequentavamo la scuola elementare del Bricco; sono passati tanti anni, ora capita di vederci di rado, ma tra di noi basta uno sguardo a riconfermarne l'amicizia: il cuore è rimasto quello di sempre.

Nel contempo faccio la conoscenza di Don Carlo Vallegra, fratello di Rita e Ginetta della Serra: ci parla in dialetto cortiglionese puro, nonostante da molti anni non sia più a Cortiglione, è uomo d'incontro, cordiale e alla mano.

E' la prima volta che ascolto Don Ico officiare la Messa: sono un po' emozionata, lui lo è molto di più e lo confessa spontaneamente. Introduce la funzione con parole di affetto e riconoscenza nei confronti dei suoi compaesani, di Don Carlo - che gli è stato sempre vicino e che gli è accanto anche oggi - e di due persone molto speciali che purtroppo non ci sono più. Così succede che qualche parola incespichi, ma è l'emozione di un momento, la volontà di dire quello che ha nel cuore è troppo risoluta: tutti ci commuoviamo ascoltando le sue parole e il tono della sua voce farsi sicuro e scandito.

Contemporaneamente all'inizio della Messa, scorgo Don Gianni approssimarsi verso la cantoria: credo che tutti, come me, abbiano colto nella sua presenza, nel suo *voler esserci anche oggi*, un bel segnale.

L'omelia di Don Ico è incentrata sul significato religioso del Lunedì dell'Angelo, sul Risorto: il mistero decisivo della nostra fede. Lo ascoltiamo con raccoglimento, percependo una benefica sensazione di leggerezza e sospensione del tempo.

E' un momento speciale che si concretizza nell'ascolto delle parole di colui che è stato per tanto tempo sacerdote nel desiderio, prima di poter realizzare il suo sogno: esempio di grande fede, impegno e speranza.

Ed è significativo e particolarmente bello che questo incontro sia avvenuto con la Pasqua, che porta inoltre con sé la primavera, il tepore della luce mattutina e il vigore della rinascita.

Finita la Messa, Don Gianni, che ha seguito la celebrazione dalla postazione della cantoria, si reca al microfono per unire i suoi auguri per la settimana pasquale a quelli già formulati da Don Carlo e Don Ico: abbiamo così l'occasione di fotografare mentalmente un evento eccezionale: tre sacerdoti all'altare a Cortiglione! ◙

La musica dei Reggio

2

di *Felice Reggio*

Sul n. 20 de La bricula *abbiamo pubblicato la prima puntata della "saga" dei Reggio, una famiglia di Vinchio dedita alla musica. Felice rappresenta la terza generazione, è un trombettista di fama internazionale che ha tenuto a Cortiglione, lo scorso anno, un concerto seguitissimo (v.* La bricula *n. 19, p. 48). La storia inizia nel 1927 con suo nonno Battista, clarinetto, prosegue con il padre Beppe, fisarmonica, e infine con Felice, tromba, mentre già si scaldano a bordo campo i suoi figli, Giovanni Battista e Pietro. Nel nostro territorio la fama dei Reggio è consolidata anche per le varie orchestre locali, di un non lontano passato, che hanno fatto ballare diverse generazioni di astigiani e non solo.*

Nel 1965, a 5 anni, arrivo io, Felice Reggio figlio di Beppe, ed entro in campo iniziando a suonare da autodidatta la batteria di mia zia, strumento a portata di mano, praticabile da subito e divertente.
Iniziai così il mio percorso musicale, frequentando con mio padre i locali da ballo, entrando in contatto con la musica vera, da cui rimasi attratto, affascinato da subito.
Nel 1970 mio padre pensò che fosse per me ora di studiare la musica e mi propose la tromba come strumento; insieme andammo ad Asti nel negozio Sampietro in via del Teatro Alfieri e comprammo, per 30.000 lire, una Amborg. Da ragazzo a mio papà piaceva molto la tromba, ma fu costretto da mio nonno, per esigenze dell'orchestra di famiglia, a studiare la fisarmonica.
Negli anni '60 e '70 la musica per mio padre Beppe divenne una professione e lavorò nei più prestigiosi locali del periodo: il famoso dancing *La croce bianca* di Mombercelli, il *Gazebo* di Canelli, la sala di Vallerana, il *Palladium*, il *Gianduja* ad Acqui Terme, il *Pontechino* a Visone.
Accompagnò i cantanti di musica leggera del momento: Nilla Pizzi, Luciano Tajoli, Giorgio Consolini, Carla Boni, Gino

Felice Reggio mentre prova

L'Orchestra Eliana in cui per 24 anni ha suonato Beppe Reggio

Latilla, Orietta Berti, Achille Togliani, Wilma Goich, il Duo Fasano e molti altri.

Verso la fine degli anni 70, l'esordio delle prime televisioni private lo vede partecipare a diverse trasmissioni televisive su Telecity, Telecupole, Tele Calosso, Tele Asti e molte altre.

Mio nonno Battista dopo 10 anni di inattività, forse stimolato dalla mia presenza con la tromba, decise di rimettersi a suonare e, insieme ad altri musicisti locali, formammo la *Banda bagnèt*, che si esibiva sopratutto nelle uscite della Pro Loco di Vinchio alle manifestazioni come il "Festival delle Sagre" ad Asti e per la tradizione pasquale *Cantè j'eûv*.

In questo periodo ebbi finalmente il piacere di suonare con il famoso *Vigiu Pastrôn* (vedi a p. 7, *ndr*)di cui avevo sempre sentito parlare e fu una vera scoperta, sotto i punti di vista musicale e umano. Mi colpì il modo di suonare di *Vigiu*, molto esigente e con una buona preparazione musicale.

Nel 1974, insieme a mio nonno, nacque la mia prima orchestra che si chiamava "La Monferrina"; per me duettare con il nonno era veramente un piacere e penso lo fosse anche per lui, che all'epoca aveva 61 anni.

Il 1976 per me fu l'anno decisivo; si trattava del mio futuro musicale: facemmo una riunione di famiglia e si decise che dovessi intraprendere la strada della musica in modo serio. Così mi iscrissi al Conservatorio G. Verdi di Torino, nella speranza di portare avanti l'eredità musicale dei Reggio e di realizzare quello che non avevano potuto attuare mio nonno e mio papà. Per me il Conservatorio rappresentò un grande salto da tutti i punti di vista: mi trovai catapultato dalle colline di Vinchio alla grande città di Torino e in breve tempo, senza rendermene conto, stavo intraprendendo quello che è diventata la mia attività attuale, quella del musicista.

In parallelo con lo studio al Conservatorio, alcuni amici e Pino Reggio (*Pinini* 1921-2001), mio cugino, anch'egli clarinettista e compositore, abbiamo formato l'orchestra "Gli amici della notte", facendo molte serate e un crociera nel Mediterraneo.

Intanto nel 1980, dopo 24 anni, papà lasciò definitivamente l'*Orchestra Eliana*, per formare la sua prima orchestra "Beppe Reggio e i Left Folk", ottenendo un grande successo su tutto il territorio piemontese e ligure. In quel periodo con papà abbiamo realizzato diverse registrazioni che rimarranno nella nostra storia musicale famigliare.

Nel 1982 inizia la mia avventura con la musica Jazz, segnata dall'incontro con il grande sassofonista Gianni Basso (1931-

2009) che, tornato a Castiglione (Asti), forma la *AT Big Band*. Gianni credètte nella mia musicalità e mi incoraggiò affidandomi i primi assoli.
Finalmente, il 18 settembre 1984, arriva il mio diploma di tromba: 9,50/10,00! Mio nonno per festeggiare il mio diploma mi regalò una tromba Bach e organizzò una grande festa in cascina come ai vecchi tempi, con un centinaio di ospiti tra cui l'*AT Big Band*.
Dopo il diploma ho continuato a suonare con il nonno parallelamente alla mia nuova professione e chiedevo sempre consiglio a lui su come muovermi in questo nuovo ambiente musicale e su come comportarmi come uomo.
L'amicizia con Gianni Basso, durata fino alla sua scomparsa nel 2009, mi ha dato modo di praticare, sperimentare, confrontarmi ed esibirmi con artisti internazionali. Ho inciso dischi che

Il figlio Pietro si esercita con la fisarmonica

mi hanno permesso di maturare musicalmente e affermarmi come solista e come arrangiatore. Lui mi insegnato i valori fondamentali e autentici della vita.
La tradizione musicale della famiglia Reggio è affidata alla quarta generazione: i miei figli Giovanni Battista e Pietro. Giovanni studia tromba (il fisico c'è!) e Pietro emula il nonno con la fisarmonica e chissà!
E' ancora presto per dire di più. ◙

Sonetti agli sposi

A cura di Mariuccia Guercio

Sonetto per il matrimonio di Giovanna Simonelli e Natale Moiso, *Talén*, il 17-11-1940. Recitato da Gemma Balbiano

Dal colle ridente che Fiore ha nome
or scendi o sposa al nido d'amore.
Qual rosa vermiglia appena sbocciata
Spanderai il profumo dove sei aspettata.
Raggiante di gioia col cuore festante
in un gaio mattino sei andata all'altare.
A valle te ne vai, l'amore grande tu rechi
quell'amor che da tempo nel cuor è fiorito.
Giovanna mia cara,
tu lasci il bel sol del colle splendente
ma che importa se il sol della valle è meno fulgente?
La luce che brilla nel cuor del tuo sposo
è luce più viva, è amor generoso.
Tu sei lieta lo vedono e contenta tu parti,
ma non pensi un pochino che Gemma tu lasci?
Son triste, lo sai? Non lo posso nascondere,
ma per voi gioia voglio diffondere.

Ed oggi che intorno amici e parenti
allegri e uniti festeggiano il giorno
fra tutti gli auguri e gli evviva festosi
accogli anche il mio: lunga vita agli sposi.

IL CASTELLO FELICE

di *Sergio Grea*

Nei periodi di crisi si è soliti prendersela con le "cose nuove", verso le quali si nutre pur sempre – e da sempre – diffidenza, soprattutto da chi del nuovo coglie solo l'inquietudine che inevitabilmente comporta. La rottura di vecchi equilibri miete qualche vittima e qualcuno, al contrario, ci guadagna più di altri, sollevando sospetti e diffidenze. In particolare i processi di unificazione hanno da sempre comportato il sacrificio di consuetudini radicate a volte da secoli. Sono tuttavia fenomeni di crescita che bisogna superare e che solo il giudizio storico a posteriori potrà collocare nella giusta dimensione. Con la solita ironia Sergio Grea "ci ha lavorato su", donandoci questo gustoso quadro della situazione.

fdc

Tra cent'anni i nonni di quel tempo racconteranno ai nipotini questa favola.

"C'era una volta un gruppo di famiglie. Esse decisero di mettere insieme le proprie fortune per costruire il Castello Euro e ognuno apportò quello che aveva. Però le più astute tra loro, come la famiglia Germania e la famiglia Francia, furono abili nel fare valutare il loro apporto più alto del giusto, a tutto svantaggio delle altre famiglie meno attente, tra le quali c'era la famiglia Italia.

Il Castello Euro, o Condominio Felice, venne costruito a Bruxelles, in Via della Fregatura 17. Le famiglie fondatrici per qualche anno ci vissero tutte insieme, felici e contente. Poi accadde che altre famiglie, attratte dai lussi e dalle comodità del Condominio Felice, chiedessero di poterci entrare pure loro, e così avvenne.

Ma accadde che una di questa famiglie nuove arrivate, la famiglia Grecia, per potere entrare e vivere nel Castello Euro, falsificasse i propri conti, avvalendosi in questo della consulenza di una famosa banca d'affari americana. Questa banca sbagliò a sua volta – qualcuno disse con prove alla mano che sapeva che i conti erano sbagliati, ma che fosse stata al gioco –, approfittando anche del fatto che gli Amministratori del Castello Euro, troppo occupati a contare i loro grassi stipendi, quei conti non li controllarono proprio per niente. E così la famiglia Grecia dai conti ballerini entrò anch'essa nel Condominio Felice, e tutti continuavano a essere contenti.

Poi scoppiò la crisi mondale, nata in America e causata anche da molte banche d'affari birichine, proprio come quella che sui conti della famiglia Grecia si dice ci avesse marciato. Si sa che quando le cose vanno bene, tutti sono amici. Quando poi invece vanno male, tutti a fare i conti in tasca agli altri. E così, per via delle crisi, i conti sballati della famiglia Grecia saltarono fuori, e fu il finimondo. Dovendo mettere mano alla manutenzione del Castello Euro che cominciava a perdere i pezzi, le famiglie Germania e Francia, operose formiche a loro dire, tuonarono contro le altre che giudicavano famiglie cicale, tra cui la Grecia, ma anche l'Italia, la Spagna, il Portogallo e l'Irlanda. E tuonando e minacciando, le famiglie Germania e Francia imposero loro di mettere a posto i propri conti, facendo tutti i sacrifici necessari e anche di più.

Le due famiglie formiche qualche buona ragione per picchiare sulla testa delle cinque famiglie cicale l'avevano anche, visto che queste non soltanto avevano

Il palazzo Berlaymont, sede della Commissione Europea a Bruxelles

vissuto al di sopra dei propri mezzi, ma avevano continuato a cantare beate sotto il sole, affermando che no, la crisi non c'era per niente, né vista e né sentita.

Tuttavia, le famiglie Germania e Francia, un po' meno virtuose in realtà di quanto volessero fare credere, finsero di dimenticare che le loro auto e gli altri loro prodotti, energia nucleare compresa, avevano fatto la loro fortuna anche perché a comperarli erano state pure le famiglie cicale. Così come finsero di dimenticare che in un condominio, quale era il Castello Euro, le decisioni si dovevano prendere in assemblea a maggioranza assoluta o relativa, a seconda degli argomenti, e non in base ai millesimi di due soli condòmini più roboanti, e magari anche un po' più antipatici, degli altri.

Come fosse o come non fosse, andò comunque a finire che le famiglie Germania e Francia si dimenticassero di tutto questo, e – facilitate dal fatto che gli Amministratori del Castello Euro erano la Commissione di Bruxelles e il Parlamento Europeo, che avevano sempre contato come il due di picche – imponessero la loro strategia di sacrifici a ogni costo. Esse puntarono anche sul fatto che intorno al Castello Euro volavano da tempo lugubri avvoltoi di due specie, quella degli Speculatori e quella delle Agenzie di Rating, che facevano paura perché miravano a farne un boccone.

Gli Speculatori vivevano negli antri della caverne Computer e Internet e ingrassavano sulla pelle dei poveracci. Uno di loro starnutiva in Australia? Ecco che una miriade di poveracci ci perdeva la camicia. Un altro si limava le unghie in Brasile? Ecco che quella stessa miriade di poveracci ci lasciava anche i pantaloni. Insomma, gli Speculatori non si potevano toccare. E nemmeno si potevano toccare le Agenzie di Rating, quelle cui bastava fare bau bau perché i titoli pubblici di una famiglia, Grecia o Italia o Spagna che fosse, sprofondassero. Non si potevano toccare perché erano in gran parte possedute, ma

L'Eurotower, sede della Banca Centrale Europea (BCE), a Francoforte sul Meno

guarda un po' quando si dice il caso, dalle banche d'affari, tra cui quella che aveva approvato i conti fasulli della famiglia Grecia.

Qualcuno del Castello Euro propose di impedire alle Agenzie di Rating di fare bau bau a piacimento, perché quei bau in borsa, se anticipati o posticipati di qualche manciata di secondi, potevano arricchire a dismisura le banche d'affari loro azioniste. Ma ovviamente non ci fu niente da fare.

Così, in piena crisi, il Castello Euro minacciava sempre più di sgretolarsi sotto i colpi dell'inflessibile e durissima famiglia Germania, alla quale restava accodata a denti stretti la famiglia Francia, quella del "vorrei tanto ma non so se posso". E poi successe ancora che, sotto le continue beccate degli avvoltoi Speculatori e Agenzie di Rating, tutti cominciassero a parlare di *spread* e di *bund* tedeschi.

Due parole antipatiche, ma tant'è, ormai facevano il bello e il cattivo tempo e a goderci era la famiglia Germania, la proprietaria dei *bund*, seguita a ruota dalla famiglia Francia che avrebbe fatto carte false pur di potere continuare a essere ammessa nel club molto chic di ciò che restava del Condominio Felice. Mentre invece alle altre famiglie, dalla Grecia all'Italia, dalla Spagna al Portogallo, non restava altro che tirare la cinghia per non fare fallire il Castello Euro. E insieme al Castello salvare ovviamente le banche – quelle tedesche e francesi comprese – che si erano indebitate mica male, ma che essendo Banche con la B maiuscola, e non cittadini con la *c* minuscola, erano insuperabili nel sapersela cavare sempre alla grande.

Alla fine, tutto andò in qualche modo a posto. Il Castello Euro restò in piedi tenuto su dalle cinghie tirate dei suoi cittadini qualunque, ai quali peraltro nessuno disse uno straccio di grazie.

Quel grazie invece se lo dissero l'un l'altro tutti gli altri. Chi? Semplicemente, coloro che ci avevano marciato: gli Speculatori, le Agenzie di Rating e le Grandi Banche d'Affari. Tutti a brindare e a farsi reciproci complimenti, alla faccia delle camicie e dei pantaloni lacerati e delle cinghie tirate all'estremo dei cittadini dalla *c* minuscola.

Brindarono con cosa? Ma con lo champagne della famiglia Francia, naturalmente. E così, alla fine, l'invidioso capofamiglia della Francia di quegli anni, Nicolas Sarkozy, si prese la sua piccola rivincita sulla famiglia Germania e sulla sua capofamiglia di allora Angela Merkel, che lo champagne proprio non era capace di farlo, e nemmeno uno spumantino alla buona.

E la famiglia Italia? Alla fine ce la fece anche lei, pure quella volta. Era talmente abituata a vivere sempre nelle grane e a sapere in qualche modo venirne fuori, che una famiglia Germania in più, o una famiglia Germania in meno, non cambiava poi tanto. ◙

corso di cucina
antipasti e stuzzichini

di *Letizio Cacciabue*

Lo scorso mese di aprile si è tenuta la 3^ edizione del *Corso di cucina* organizzato a Cortiglione da *La bricula* in accordo con la Pro Loco. Come già nel 2011 la sede del salone Val Rosetta ha visto un'affluenza di numerosissime signore, 70-80 circa, accompagnate in qualche caso dai rispettivi mariti. Sviluppato su tre venerdì (13, 20 e 27), il corso è stato tenuto dalla signora Luisa Forcone, attiva e vivace come sempre, coadiuvata dalla sorella Carla, sui temi degli stuzzichini e degli antipasti caldi e freddi.

Gli antipasti della tradizione

Nella prima serata, più che di stuzzichini, si è parlato di una serie di antipasti classici piemontesi che spaziavano dalle acciughe al verde ai tomini elettrici, come pure di *appetiser* da improvvisare "*con quel che c'è in casa*" per l'arrivo imprevisto di qualche ospite affamato. Ricordiamo in particolare i consigli di Luisa per preparare dei semplici peperoni

Luisa (in piedi, col grembiule) e Carla Forcone (al suo fianco) in mezzo ai frequentatori, al termine del corso. In primo piano alcuni piatti finiti e pronti per l'assaggio finale

(conservati secondo un metodo personale) coperti da un trito grossolano di tonno sottolio, prezzemolo e capperi: una delizia per chi ama questi ingredienti. Per arricchire la tavola Luisa suggeriva poi di tagliare della pasta *brisée* surgelata a strisce di un paio di centimetri, dorarle in forno e condirle con pepe o altre spezie: si consumano rapidamente e sono deliziose. All'assaggio anche le acciughe al verde sono state molto apprezzate: dolcissime e non, come spesso capita, troppo salate e scostanti. Unico neo, gravissimo per una cuoca piemontese, la mancanza di aglio: ma i gusti personali della cuoca docente ne impediscono l'uso. Certo è difficile immaginare una *bagna cauda* senza aglio (anche se esistono ricette per la carbonara vegetariana!).

La prima serata si è avviata con un certo disordine perché molte signore hanno subito interloquito con Luisa, commentando molte trasmissioni culinarie della televisione con qualche motivata critica per i vari cuochi, nonché per i conduttori. Ne è scaturito un dibattito simpatico che ha in parte bruciato l'interesse per la dotta introduzione sugli antipasti tenuta da Gianfranco Drago. Alla fine esame attento e assaggio dei "piattini" preparati da parte dei presenti.

Frittata farcita

Anche la seconda tornata è stata coronata da un lusinghiero successo: le partecipanti erano ancora più numerose. Questa volta Luisa era coadiuvata dalla sorella Carla, risanata (il venerdì precedente era ammalata), che provvedeva a illustrare le ricette e a fornire un indispensabile aiuto, come riscaldare il pane in forno, preparare i *subric* (frittatine di erbe). Particolare successo ha avuto la *frittata farcita* che nel piatto si presenta sotto forma di fette colorate e invitanti; in altra parte ne riportiamo la ricetta (v. pag. 20). Affettata

Dalla presentazione di Gianfranco Drago

Nei libri di gastronomia del '500 troviamo già la parola antipasto, a conferma dell'abitudine di presentare piccoli piatti all'inizio del pranzo per predisporre stomaco e palato a gustare altre più importanti portate. Mentre in Francia la consuetudine agli antipasti ha radici profonde, in Italia, tranne che in Piemonte, tale consuetudine nelle tradizioni regionali era rara e occasionale. La nostra regione, per ragioni storiche e geografiche, è sempre stata vicina alla cultura francese sotto molti aspetti e anche nella consuetudine degli antipasti, siano essi mutuati dalle tradizioni dei nostri cugini d'oltralpe o frutto della tradizione locale. Basti pensare alle acciughe al verde, alla carne all'albese, al vitello tonnato, al *bagnèt*,o ai tomini elettrici, delizie che sono sempre state presenti nei secoli anche nelle case contadine.

Negli anni '60, con la rinascita economica del Paese e il conseguente benessere, ricompaiono le feste, i banchetti e i grandi pranzi, e quindi anche nelle altre regioni italiane si diffondono gli antipasti, che oggi più che mai hanno acquisito un posto importante nella dieta, spesso sostituendo addirittura il primo piatto. Stuzzichini e piattini vari sono poi sempre più comuni negli attuali pranzi a buffet, dove si crea un piacere trasgressivo nel passare da una specialità all'altra, assaggiando più cose possibili, carne, pesce, verdure e godendo con gli occhi prima ancora che con il palato.

In sequenza, da sinistra: Luisa impegnata nella preparazione di un piatto; alcuni antipasti già pronti sulla tavola; Carla e Luisa ricevono da Gianfranco i due "ricordini"

sembra uno strudel, ma è ovviamente salata e davvero ottima. Molti hanno anche apprezzato i *friciulén* di erbe spontanee (*livertén*), raccolte ai margini dei boschi; chi non li conosceva ha espresso tutto il suo stupore e si è fatto spiegare, oltre alla ricetta, anche dove e quando poter trovare questi germogli di luppolo. La serata si è conclusa con gli assaggi dei vari piatti preparati al momento e di quelli già pronti portati da Luisa e Carla.

Il pubblico della prima serata

Olive ascolane

Un pubblico attento ha seguito le ricette della terza serata, presentate da Luisa e Carla quanto mai impegnate a spiegare, dettagliare e dare consigli per il successo dei vari piatti. Tra questi la ricetta più complessa, ma indubbiamente gustosa, è senza dubbio quella delle olive ascolane: seppur poco piemontese può essere la chiave di volta di un antipasto. Carla ha spiegato con dovizia di particolari i vari passaggi, preparando una trentina di olive ascolane al momento; a latere ne aveva già pronte una quantità industriale, un centinaio forse, cucinate a casa. Mentre Carla cuoceva le sue olive, Luisa illustrava altre ricette come le *quiche* variamente farcite che hanno avvinto la curiosità delle signore presenti (ma anche di parecchi uomini in mentita veste di accompagnatori).

Una torta per finire

Dopo gli assaggi di rito, Luisa e Carla hanno offerto una torta preparata a casa per festeggiare la conclusione del corso: molto apprezzata da tutti i presenti, a conferma del fatto che i dolci mettono d'accordo tutti. Alcune bottiglie di moscato, gentilmente offerte dalla Pro Loco, hanno accompagnato la sparizione dei dolci.

Per concludere Gianfranco Drago, nella veste di presidente de *La bricula*, ha consegnato a Luisa e Carla Forcone due piccoli omaggi per ringraziarle dell'impegno (gratuito) profuso durante la manifestazione.

E già alcune voci dal pubblico hanno chiesto di rinnovare l'iniziativa il prossimo anno: sembra che i dolci siano l'argomento maggiormente apprezzato. Arrivederci dunque al 2013 con altre ricette, a qualunque "piatto" siano dedicate. ◙

un lontano ricordo

i servizi igienici in campagna

di *Riccardo Martignoni*

Sembrerebbe un argomento inopportuno per le sue connotazioni affatto ineleganti e di basso profilo, ma ne voglio parlare perché col tempo la memoria del passato, anche per cose irrilevanti di questa fatta, rischia di andare persa essendo comunque un dato di costume.

Per noi abituati a servizi con ceramiche asettiche, bene isolate con sciacquoni efficienti, privi di effluvi maleodoranti, è inconcepibile che nel passato le case di campagna avessero come gabinetti delle fosse biologiche isolate da *ciuende* più o meno compatte, che a malapena realizzavano un minimo di decenza, coperte, ma non sempre, da un tettuccio malfermo.

Questi "impianti" erano sempre, come è ovvio, a una certa distanza dalle abitazioni ed erano costituiti da assi con un foro centrale su cui si accucciavano gli utenti. La posizione era scomoda e la stabilità precaria, inoltre il disagio veniva accresciuto dal tormento arrecato da mosconi iridescenti furiosamente ronzanti, cui si associava il brusio, assai più inquietante, delle vespe presenti anche esse nella poltiglia maleodorante delle deiezioni depositate anche da parecchi mesi.

Lo svuotamento delle fosse in genere si faceva ogni 4-5 mesi per concimare gli orti, favorendo così la diffusione delle malattie infettive di origine orofecale.

Non era una situazione confortevole, ma vi eravamo tutti abituati e non ci facevamo più caso.

Qualche volta, quando penso alla nostra carta igienica morbida, colorata e profumata, mi sovviene quella che si usava allora costituita non solo da pezzi di giornale, ma anche da carta più spessa (da zucchero di colore blu) e ruvida (da macellaio), da gualcire durante le funzioni fisiologiche per adattarla alla bisogna. Talvolta capitava che nella "sosta liberatoria" per ingannare il tempo si potessero leggere nei ritagli di giornale delle notizie interessanti, ma, per ovvi motivi, incomplete.

Notazione importante è che la posizione accovacciata comportava la riduzione delle escursioni respiratorie da cui derivava un aumento dell'anidride carbonica nel sangue e quando ci si alzava l'improvvisa iper ossigenazione per stimolazione vagale provocava spesso una minisincope con grosso spavento per chi la subiva e ignorava trattarsi di un banale fenomeno fisiologico privo di conseguenze. Si tratta dello stesso effetto per il quale siamo colpiti da un violento capogiro quando ci solleviamo rapidamente dopo aver legato le stringhe delle scarpe.

Problematico era l'accesso al "servizio" durante l'inverno, magari mentre nevicava o pioveva e comunque di notte, giovandoci unicamente di una candela dalla luce tenue e fluttuante a malapena sufficiente. Col tempo, per fortuna,

Un esemplare tropicale di locale di decenza che ricorda quelli nostrani del passato.
Foto scattata da Rodolfo Maggio alle Isole Salomone nel novembre 2011

subentrarono le pile.
Al disagio delle uscite all'esterno si suppliva però con quegli accessori di cui ormai si è persa memoria e che ancora sono presenti nei mercatini delle pulci dove li identificano solo i più anziani, essendo del tutto ignoti ai giovani. Parlo dei pitali, utilissimi arnesi per chi, data l'età e i problemi prostatici aveva necessità emuntorie multiple notturne o per i bambini, specie i maschietti, il cui getto urinario veniva pilotato dagli adulti, mentre continuavano a dormire imperterriti in piedi. La tragedia erano gli attacchi di diarrea, per fortuna rari.
A queste veramente primitive soluzioni realizzate nel periodo prebellico, bellico e immediatamente seguente, si sostituirono col tempo casotti in muratura con tronetti in legno dove sedere, migliorando alquanto il comfort della struttura.
Il top dell'epoca fu costituito, allorquando la corrente elettrica fu erogata continuativamente, da derivazioni colleganti gli impianti di casa con lampadine atte a illuminare l'angusto ambiente il cui accesso era per lo più rappresentato da una porticina di assi. Nell'usciolo era intagliato uno spioncino che, chissà perché, aveva la forma di cuore, oppure l'adito era lasciato libero senza problemi di privacy.
Pensavo che gli impianti più antiquati non esistessero più ma, alcuni anni orsono, durante un viaggio nella Russia post-sovietica mi è occorso di trovare nel cuore della steppa non lontano da Vitebsk, il paese del pittore Chagall, in un'isba, peraltro dotata di molti comfort moderni, una struttura identica alle nostre del periodo prebellico. Mi ha compensato del disagio, data la buona stagione, il vedere chiaramente lungo l'orizzonte ad ora tarda il lucore delle notti bianche (interessante fenomeno caratteristico dei paesi del nord).
Col tempo poi i servizi igienici delle case agricole via via si aggiornarono. realizzando spesso impianti anche più confortevoli e sofisticati di quelli cittadini e finalmente il nome, bassamente proletario, di "cesso" si tramutò in quello un po' pretenzioso di "bagno".
La nomenclatura non raffinata aveva contaminato penalizzandole anche le diciture dei servizi di stazioncine di campagna ora disabilitate. Era il periodo della terza classe e della trazione ferroviaria a vapore. Si passava dall'infimo "00" alla dizione "latrine" o "cesso", mentre per le grandi stazioni di usavano i termini di "ritirate" o "toilette".
Non ho ovviamente rimpianti per quegli impianti, mi si perdoni il gioco di parole, ma ho voluto parlarne per consegnare "a futura memoria" il ricordo delle abitudini scatologiche dei nostri antenati, in modo che possiamo meglio apprezzare le comodità del nostro mondo, sapendo che anche nelle case mediocri essi avevano saputo adattarsi a scomodità ignote a noi, sempre propensi a lamentarci per ogni più piccola contrarietà. ◙

FRITTATA FARCITA

Ingredienti per la frittata: 6 uova; 200 g di erbette miste, lessate e strizzate; 2 cucchiai di odori tritati; 3-4 cucchiai di olio; 1 manciata di parmigiano grattugiato.

Ingredienti per la mousse: 150 g di ricotta; 200 g di prosciutto cotto; 1 cucchiaio di parmigiano grattugiato; una spruzzatina di brandy; sale, pepe q.b.

Insaporire nell'olio, per qualche minuto, le erbette tritate con gli odori, salare e pepare. Lasciare intiepidire e aggiungerle alle uova sbattute con il parmigiano. Amalgamare bene, versare in una padella unta e cuocere la frittata sui due lati e posarla su carta da cucina, lasciandola raffreddare. Nel frattempo frullare la ricotta ben scolata con il prosciutto, il parmigiano e il brandy. Spalmare la mousse ricavata sulla frittata; arrotolare la frittata in un foglio di alluminio da cucina e riporla in frigo fino al momento di servirla. Tagliatela quindi a fette e portatela in tavola.

Luisa Forcone nel Corso di cucina *de* La bricula*, 2012*

IL MARE

di *Teresa Manera*

A vent'anni, dopo averlo tanto desiderato, vidi il mare. Mi parve di conoscere una creatura reale ma sfuggente, con voci, colori umori e misteri.
Era la fine di agosto. In casa mi avevano confezionato un prendisole bianco a piccoli pallini arancione. Mia sorella Rita, che conosceva la riviera ligure per aver fatto l'assistente alle colonie, mi accompagnò.
La prima località che visitammo fu Sanremo. Il festival della canzone ci aveva fatto conoscere questo luogo descrivendolo con tante immagini: il mare sempre calmo e azzurro, i fiori più belli in inverno, i personaggi di successo con abiti scintillanti, le canzoni da canticchiare, il Casinò, luogo di fascino e perdizione dei patrimoni, la chiesa russa …. Facemmo tappa in tutti questi luoghi diventati dei simboli popolari. Mi feci fotografare vicino alla sagoma di cartone di Fred Buscaglione che si esibiva al Casinò.
Alla fine del giro turistico provai un po' di delusione perché la città non era come l'avevo immaginata. I giardini curati, il verde diffuso e il mare che sfumava in mille colori, queste bellezze mi hanno però incantata.
Proseguendo il viaggio ci fermammo ad Andora presso una colonia marina dove mia sorella aveva lavorato. Conobbi l'atmosfera della giornata in spiaggia e l'emozione del bagno in mare. Non volevo più uscire dall'acqua. La notte dormii in un letto corto da bambino. I piedi spuntavano oltre le sbarre e per tante

Teresa Manera, ventenne, sullo scalone di accesso al Casinò di San Remo. In secondo piano la sagoma di Fred Buscaglione

ore ascoltai lo sciacquio delle onde che si frangevano contro le protezioni.
Il viaggio proseguì fino a Rapallo, dove salimmo sul battello turistico, raggiungendo S. Fruttuoso e poi Portofino. Qui la natura ha progettato il meglio. Al porto sedetti su un muretto e mi fermai ad ammirare il paesaggio per un tempo indefinito. Il mio sogno di vedere il mare si era realizzato, ma continua anche ora: nuotare è una vera passione. ◙

Il mulén 'd Fergèri

IL MULINO E ALTRE STORIE

di ***Romea Borio***

La professoressa Romea Borio ha insegnato francese a molte generazioni di alunni nicesi e del circondario. Il suo legame con Cortiglione è piuttosto stretto perché la madre, Teresa, era figlia di Giovanni Battista Bigliani, che i cortiglionesi più anziani ricordano come Batistén 'd Gineta*, proprietario di terreni e di abitazioni e rustici in Passerino. Qui la professoressa Borio da bambina e adolescente ha trascorso molte estati, di cui porta un ricordo vivissimo; anche le narrazioni della madre Teresa, su fatti precedenti la sua nascita, ritornano spesso alla sua mente. Il mulino* 'd Fergèri*, ceduto ormai da molti anni e poi trasformato in ristorante, ha funzionato fino agli anni '50 del secolo scorso. La professoressa non sa chi fosse il precedente proprietario, ma i soldi necessari all'acquisto il nonno* Batistén *li aveva trovati vendendo alcuni terreni siti in Mombercelli, portati in dote dalla moglie Margherita Sconfienza. Troppo scomodi per lavorarli da Cortiglione, erano stati venduti per acquistare il mulino, che allora funzionava sfruttando una derivazione della corrente del Tiglione. Chi scrive questa nota ricorda di essere andato con lo zio,* Gian 'd Cupèt*, ancora alla fine degli anni '50, a macinare qualche sacco di frumento.*
*Riguardo al furto dei buoi, la causa fu seguita dall'avvocato Beccuti (quello che diceva a tutti "*t'oi rason*"), il quale in un primo tempo comunicò a* Batistén *che era vinta, incassò il suo compenso, ma poi* Batistén *scoprì che era persa!*

lc

Il mulino durante la Grande Guerra 1915-18

A quell'epoca il mulino non funzionava più grazie all'acqua del rio, ma usufruiva già dell'energia elettrica sia pure con notevole difficoltà, in quanto la corrente elettrica non era costante e probabilmente l'impianto interno al mulino era stato eseguito in modo un po' approssimativo, tanto che le interruzioni del funzionamento erano frequenti con ricorso all'opera di un elettricista che abitava a Nizza ed era sprovvisto di mezzi di trasporto, come tanti d'altra parte a quei tempi. Bisognava quindi andarlo a prendere col calesse e poi, a riparazione avvenuta, riaccompagnarlo. Nel '18 mio nonno e mio zio Remo furono richiamati(*) per fortuna per un breve periodo in cui toccò a mia mamma, giovanissima, gestire il mulino facendone il centro di attività curiose. Iniziò infatti l'allevamento di oche e anatre di cui vendeva le uova a un prezzo molto superiore a quello delle galline. La richiesta era continua e lei ne ricavò presto il denaro sufficiente per comprare un agnellino a cui teneva molto e che sistemò nella stalla con i buoi. Decisione errata perché una sera l'agnellino fu trovato morto ucciso probabilmente da un calcio del bue.

Margherita Sconfienza (a destra), moglie di Batistén 'd Gineta*, e Marianna Marino, moglie di Silvio Bigliani. Le due bimbe sono* Tildina *(a destra) e* Mariannina*, figlie di* Vigi 'd Buté *e di Maria Bigliani. La foto è stata scattata in Passerino*

Altra attività curiosa la raccolta dei maggiolini che un "settimino" dei dintorni comperava non si sa bene per quale uso. Mia mamma dava una mancia ai ragazzini che andavano a raccoglierli e rivendeva al settimino gli animaletti. Piccolo guadagno!

Il furto dei buoi

Mio nonno e mia mamma rientravano in paese, in Passerino, e anche i buoi e il cavallo lasciavano il mulino ogni sera. Ma una fatale notte, infatti, contro le abitudini, i buoi restarono al mulino, sorvegliati da una persona e da cani feroci che di giorno restavano chiusi in una stalla e venivano slegati solo per la notte. Ma il mattino seguente nessuna traccia dei buoi, i cani addormentati nel cortile. Per un anno nessuna traccia, nessun indizio dei bellissimi buoi, finché un giorno si presenta a casa, in Passerino, un uomo alto, scuro, strano, che chiede di parlare in gran segreto a mio nonno. Dice di sapere dove sono finiti i buoi e dà indicazioni molto dettagliate. In preda a dubbi e paure, mio nonno si reca nel luogo indicato, una cascina nascosta, lontano da strade e paesi, e trova in realtà i suoi buoi. Inizia una lunga causa per poterli riprendere; alla fine perde la causa e non riavrà i suoi preziosi animali. In quell'epoca una coppia di buoi era una mezza fortuna. ◙

(*) Richiamati alle armi. Si diceva per coloro che, avendo già prestato servizio militare di leva, venivano richiamati per addestramento o a causa della guerra imminente. *Ndr*

L'APPALTO

Venerdì 27 luglio, alle ore 21, nel salone Valrosetta, Sergio Grea presenterà il suo nuovo romanzo intitolato *L'appalto*. Come già due anni fa per il suo precedente volume *I signori della sete*, la presentazione sarà inserita in un contesto di musica e danza di Gia van den Akker, la nota maestra di euritmia che svolge gran parte della sua attività ne *La fabbrica* a Cortiglione.
Sergio Grea affronta questa volta una vicenda poliziesca che si svolge in Uzbekistan, paese dove l'Autore ha soggiornato per motivi di lavoro.

LE *VIRTU'* DELLA CENERE

di *Gianfranco Drago*

*Quanto mai interessante questo contributo, che – anche in termini scientifici – ci ricorda come la civiltà contadina, precedente la meccanizzazione e l'impiego massiccio dei prodotti dell'industria chimica, fosse perfettamente integrata in un ciclo naturale, nel quale nulla va disperso, al contrario della cultura consumistica. Anche quanto oggi è considerato ultimo scarto: i rami secchi e vari altri residui (sarmenti, tutoli=*mapèt*), vecchie canne di sostegno servivano ad accendere la stufa, le bucce e quanto restava della cucina integrava il cibo del maiale e di altri animali d'allevamento, il letame serviva a render* laetus *cioè fecondo il terreno e la cenere – anche nella simbologia estrema traccia di quanto è passato per il fuoco che tutto pare annullare – era impiegata non solo come fertilizzante, ma anche come sbiancante nella* alsìa, *il bucato grosso, che peraltro richiedeva molto tempo e fatica. Ma godiamoci questa lettura.* fdc

Le piante traggono dall'aria gli elementi di carbonio e ossigeno che, insieme all'acqua, servono per la sintesi dei glucidi, che sono alla base della formazione del legno; ma oltre a questi elementi altri, presenti nel terreno, sono indispensabili allo sviluppo dei vegetali: fosforo, potassio, azoto, calcio, magnesio e molti altri in piccole quantità. Quindi, se si vuole impedire l'esaurimento del terreno, bisogna reintegrare ciò che gli è stato sottratto dalle piante stesse. Un tempo bastava il letame, molto ricco di azoto e di quegli elementi. Oggi il letame non è più sufficiente e per una migliore resa occorrono correttivi chimici. Già da fine '800 col diffondersi dell'industria chimica si estese l'uso di concimi artificiali contenenti fosforo, azoto e potassio, gli elementi che le piante sottraggono in maggiore quantità dal terreno. Sui sacchi di concime si possono leggere le percentuali di questi tre componenti.

Il fuoco e i vegetali

Bruciando i vegetali si ottengono prodotti volatili come ossidi di azoto, anidride carbonica, vapore acqueo, mentre restano nelle ceneri il potassio, il fosforo, il calcio, il magnesio sotto forma di composti. La composizione chimica della cenere varia a seconda dei vegetali bruciati, come

	Abete	Castagno	Faggio	Quercia
Fosforo (anidride fosforica)	1-2	2-3	8-9	12-20
Potassio (ossido di potassio)	21	7-8	20-30	25-35
Calcio (ossido di calcio)	32	39	25-40	18-25
Magnesio (ossido di magnesio)	13	4-5	10	16

La cenere generata in un focolare bruciando legna

indicato nella tabella riportata, dove i valori rappresentano le percentuali riferite al composto tra parentesi.

Usi della cenere

Le virtù della cenere dipendono dalla sua composizione in sali minerali.

1 – Essa è molto efficace come fertilizzante del terreno e a beneficiarne sono in gran parte gli ortaggi e in particolare il sedano, le patate, le carote, i ravanelli e tutti gli ortaggi a radice. Però bisogna tener conto dell'elevata concentrazione nella cenere di minerali che rendono il terreno altamente alcalino e quindi bisogna usarla con moderazione. Anche gli alberi da frutto, in particolare le viti, si avvantaggiano di una manciata di cenere al piede, così pure le rose possono essere trattate nello stesso modo. La si può anche aggiungere al *compost* prima dell'interramento. Bisogna però evitare l'uso della cenere sulle piante acidofile, come azalee, rododendri, eriche, ortensie e camelie.

2 – La cenere può essere utile anche contro alcuni parassiti. Spolverizzata sulle foglie di cavolo e sui ravanelli tiene lontane le cavolaie, mentre distribuita intorno alle giovani piantine ostacola l'attacco delle lumache. I nostri contadini usano spargerne sopra il terreno dove è stato seminato l'aglio.

3 – Un tempo la cenere poteva essere usata come cauterizzante delle ferite. L'azione caustica della potassa produce la coagulazione del sangue attorno alla ferita. I più anziani tra noi hanno ancora fatto in tempo a vedere il suo uso per fermare l'emorragie ai galli quando venivano castrati per farne dei capponi.

4 – L'uso più diffuso della cenere era tuttavia come detergente: sul lavello la donna di casa teneva sempre una scatola piena di cenere per lavare i piatti e per nettare a fondo le pentole. L'utilizzo più importante era però quello dell'*alsìa* (il bucato): era una pratica domestica con la quale si pulivano panni, biancheria, lenzuola secondo un rituale vecchio di secoli. Si disponeva la roba da lavare ben compressa in un mastello, si ricopriva di cenere e si versava acqua bollente (v. l'articolo di Teresa Manera a p. 27). L'acqua scioglie i sali di potassio che, passando attraverso lo strato dei panni, li deterge. Dal foro in basso del mastello esce il liscivio (*u smeûj*) ancora ricco di

*Il bucato a mano non richiedeva l'impiego della cenere che si utilizzava soltanto per l'*alsia

potassa, che poteva essere usato come sapone liquido per altri bucati. Qualcuno aggiungeva delle castagne d'India tagliate a fette, perché riteneva che la biancheria risultasse più bianca. Non era una burla, era vero; infatti oggi si è scoperto che queste castagne contengono delle molecole che aderiscono ai tessuti e assorbono le radiazioni solari, emettendo per fluorescenza luce visibile blu che copre l'ingiallimento delle fibre; queste molecole sono alla base dei moderni "sbiancanti ottici" che troviamo oggi nei detersivi sintetici.

5 – Giulio Cesare nel suo *De bello gallico* riferisce che i Galli usavano per lavare un impasto di cenere con grassi. Era un antenato del sapone. I Galli ignoravano che nelle ceneri c'è la potassa e nei grassi ci sono i gliceridi che, insieme, reagiscono per formare i saponi, liberando glicerina.

Il sapone "di guerra"

Il sapone in tempo di guerra si faceva in casa. In un grande pentolone di rame (la *caudera*) si portavano a ebollizione grassi animali e ossa; col colino si eliminavano tutte le impurità, comprese le ossa, e si

Un essiccatore industriale di sapone da bucato

aggiungeva soda Solvay mescolando (un tempo si usava una soluzione concentrata di liscivio di cenere invece della soda). Per separare la glicerina, che si formava nella reazione di saponificazione, si aggiungeva sale da cucina provocando la precipitazione del sapone poco solubile nella soluzione salina.

Asportata la glicerina, il sapone liquido e bollente si versava in uno stampo di legno; raffreddandosi, il liquido solidificava e si potevano tagliare col coltello i pezzi di sapone.

Può sembrare un procedimento empirico eseguito in modo approssimativo, ma occorreva una certa sapienza nella preparazione: per esempio, se le proporzioni dei componenti non erano calibrate e si eccedeva nella soda, il sapone bruciava gli occhi quando ci si lavava. ◙

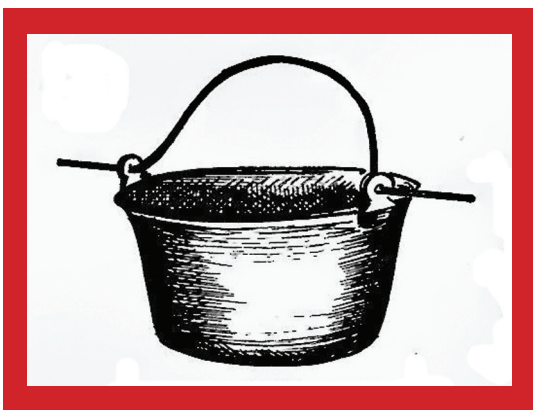
L'ALSIA

a cura di *Teresa Manera*

Ancora una significativa testimonianza delle fatiche e della laboriosità delle faccende domestiche di un tempo nel piacevole stile di Teresa Manera. E ancora un esempio di riciclo, per cui anche la cenere veniva impiegata proficuamente come detersivo. Il passato contadino viene delineandosi – soprattutto per chi non l'ha conosciuto direttamente per questioni di età o di residenza – nel suo volto fatto di faticoso lavoro e – rispetto ad oggi – di non grande pulizia, ma anche di ingegnoso impiego dei materiali, sovente di collaborazione e di momenti comuni, al contrario dei processi che portano all'isolamento dell'individuo che oggi conosce apici mai sperimentati in passato. fdc

Prima di tutto bisognava accendere un bel fuoco e sopra vi si collocava la caldaia di rame (*la caudera*, fig. 1) piena d'acqua. Su di un robusto treppiede di legno (*u scògn o la cròva*, fig. 2) si sistemava un capiente mastello di legno (*u sëbbi*, fig. 3) munito di un foro alla base, chiuso da un tappo; dentro si mettevano alcuni sassi, ben lavati, per evitare l'intasamento del foro a causa della pressione dei panni bagnati. Si rivestiva poi l'interno del mastello con un canovaccio tanto grande che debordasse. Si disponeva quindi all'interno la biancheria ben ammollata, costituita da lenzuola di tela di canapa, federe,

Figura 1 - La caudera



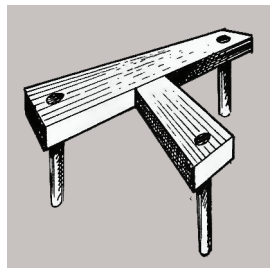


Figura 2 - U scògn

mutandoni femminili, asciugamani, tovaglie, mollettoni e fasce dei bambini, avendo cura di mettere sul fondo delle foglie di alloro per profumare il bucato. I panni dovevano essere sistemati in modo che non rimanessero spazi vuoti. Il tutto veniva poi coperto con un altro robusto canovaccio i cui lembi uscivano fuori del mastello, formando all'interno una conca profonda una quindicina di centimetri. La donna riempiva quasi completamente la conca con della cenere che qualche tempo prima aveva opportunamente setacciata per eliminare tutte le impurità.

Seguiva l'operazione di versare acqua bollente sulla cenere – ***dé sej l'alsia*** – con un grande mestolo dal manico lungo per non scottarsi, la *còsa* (fig. 4). L'acqua filtrava attraverso la biancheria e percolava dal foro del mastello in un secchio. L'operazione durava tutto un pomeriggio e spesso il liquido percolato, il ranno, *u*

Figura 3 - U sëbbi

smeûj, di colore giallo e viscido, veniva rimesso sulla cenere. Si lasciava raffreddare la biancheria fino al giorno successivo in apparente riposo, mentre all'interno avveniva una serie di trasformazioni chimiche. Tolto il canovaccio con la cenere, si risciacquavano a lungo i panni e chi non aveva tanta acqua a disposizione andava

Figura 4 - La còsa

al *Gurg*, dove l'acqua non mancava.
L'ultima operazione era la torsione delle lenzuola per fare uscire più acqua possibile. Si stendevano poi i panni candidi e profumati sulla corda dietro casa. Nei giorni successivi si lavavano i panni scuri, pantaloni e camicie usando come detersivo il ranno dell'*alsia*. Una parte si conservava anche, opportunamente diluita, per lavare i capelli.
L'*alsia* più importante dell'anno era quella di primavera: poiché le lenzuola si tenevano nel letto tutto l'inverno, per qualche giorno, dopo il cambio, si provava finalmente il piacere di dormire tra lenzuola profumate. ◙

CORTIGLIONE: FESTA D'ESTATE 2012

Venerdì 27 luglio 2012 - Salone Valrosetta, ore 21
Presentazione del romanzo di Sergio Grea *L'appalto*; spettacolo di danza euritmica di Gia van den Akker

Sabato 28 luglio, ore 20
In vari punti del centro storico suonano i complessi "Paolo e Barbara", "Oro Caribe", "Old Wild West". In abbinamento offerta di piatti tipici. Lungo le vie esibizione di artisti di strada e mercatino dell'artigianato

Domenica 29 luglio
Ore 18,30 saggio di danza classica e moderna. Ore 20,30 serata danzante. La *Pro loco* cucina piatti della tradizione
Ogni giorno, a cura dell'*Associazione La bricula,* si potranno visitare il *Museo delle contadinerie Meo Becuti* e la mostra fotografica *C'era una volta Cortiglione*

SAN BOVO

Una festa contadina traccia di antichissime culture

di *Mariuccia Guercio*

Tra gli aspetti affascinanti e in gran parte misteriosi della cultura contadina vi è una profonda religiosità, naturalmente cristiana, ma con antichissime radici che affondano nel terreno della religiosità naturale, nata spontaneamente dalla convivenza con la Natura e i suoi ritmi. Non crediamo che nessuno ormai si scandalizzi di fronte alle teorie sul sincretismo religioso della cultura contadina, per cui fra l'altro certe ricorrenze del calendario cristiano vanno a coincidere con i momenti "forti" dell'annata agraria, assumendo quel calendario il respiro stesso della Natura, uscita dalle mani del Creatore. In questo articolo se ne hanno due begli esempi, San Bovo appunto e Santa Eurosia, protettrice della campagna.
Ci si sofferma qui su San Bovo, la cui iconografia diffusa comprende uno stendardo con un'immagine di toro o di bue: ricordiamo che, dato l'altissimo tasso di analfabetismo, occorreva un segno che rimandasse al nome del santo raffigurato. Facile era poi il collegamento con la realtà contadina che sul lavoro – e sulla carne, sulle ossa, sulle corna – del bue doveva far largo conto: e San Bovo divenne il protettore dei buoi, con una festa a lui dedicata, degna dell'importanza che il bue aveva nell'economia e nella tecnologia agraria dei tempi passati. Di San Bovo vari repertori consultati oggi non parlano neppur più; eppure era una festa grande nella realtà contadina.
Sottolineiamo l'aspetto corale di questi momenti, festosi apparentemente, ma di una grande profondità di significati, dall'arcaica suggestione.

fdc

Sono nata nei primi anni del dopoguerra su una ridente collina dal nome gentile: Bricco Fiore. Per noi bambini di campagna a quel tempo c'era poco o nulla, non avevamo asilo, locali dove incontrarci per praticare sport o coltivare hobby come oggi è d'uso.
Il cortile della cascina o della borgata dove abitavamo era tutto il nostro mondo. Non avevamo giocattoli, ma non ci annoiavamo mai, fantasia e ingegno non mancavano, i giochi li inventavamo sul momento e questo ci bastava per essere contenti. Se qualche avvenimento insolito interrompeva la nostra quotidianità, rimaneva impresso nella memoria in modo indelebile.

La chiesetta e la festa di San Bovo

La festa che ricorreva in primavera è l'episodio più bello e vivo della mia infanzia e ancora oggi, dopo tanti anni, la ricordo come se il tempo si fosse fermato. Tale festa consisteva nella benedizione dei bovini e si svolgeva poco lontano da casa mia, presso la chiesetta dedicata alla Madonna della neve. Piccolina e modesta, la nostra chiesa non possedeva neppure un campanile, ma aveva sul tetto solo una minuscola torretta che serviva da supporto e da riparo all'unica campana, che con i suoi rintocchi argentini ci chiamava alla messa nei giorni di festa.
L'interno era piacevole e accogliente, il

Una bella immagine di un vitellino curioso dell'obiettivo

soffitto azzurro intenso era tutto trapunto di stelle dorate; nella nicchia sopra l'altare la bella statua della Madonna, con in braccio il Bambino Gesù, accoglieva i fedeli; ai lati erano posti due quadri con un'alta cornice dorata.

Quello a destra era dedicato a S. Bovo, protettore dei bovini: a lui si ricorreva per scongiurare epidemie del bestiame, per chiedere aiuto se qualche vitello si ammalava e quando la mucca partoriva. Quello a sinistra raffigurava Santa Eurosia, protettrice della campagna e del raccolto; la Santa veniva invocata per proteggerci dalle calamità naturali, specialmente dalla grandine.

Alle pareti laterali c'erano quadri più piccoli, che volentieri mi soffermavo a osservare: erano gli ex voto; questi dipinti artigianali – oggi si dice *naïf* – testimoniavano la fede e la devozione degli antenati, ci ricordavano le nostre origini contadine, raccontando episodi di vita vissuta nelle nostre campagne, fatti accaduti, disgrazie scongiurate, esperienze di guerra; non mancava qualche quadretto raffigurante composizioni floreali, abilmente ricamate con perizia e pazienza dalle nostre nonne e bisnonne, quale ringraziamento per grazia ricevuta.

I preparativi

Il 21 maggio alcune donne del luogo si recavano alla chiesetta per fare le pulizie; avevano il grembiule buono davanti e il fazzoletto di cotone in testa, annodato dietro la nuca, e portavano grandi mazzi di fiori, specialmente rose, per addobbare l'altare: l'indomani, 22 maggio, ricorreva San Bovo. Un segno di croce, una breve preghiera e subito si mettevano al lavoro; tutto veniva ben ripulito, i pochi banchi spostati, i pavimenti lavati, anche l'antica ghirlanda di fiori in latta smaltata, che circondava i piedi della Vergine, veniva rimossa e spolverata con cura, essendo alquanto provata dal tempo. In breve la chiesetta era perfettamente in ordine: sull'altare era stata posta la tovaglia più bella, candida, tutta ricami e pizzi, ben stirata e inamidata. Le rose, fiore del mese di maggio, abbondavano sull'altare, ben disposte tra i candelieri e sui davanzali delle finestre, raccolte in due grandi mazzi. Il pavimento in cotto appena lavato era di un bel colore rosso ed emanava un caratteristico odore, buono e familiare, sapeva di terra umida, di fresco e di pulito, che bene si addiceva alla semplicità del luogo e al profumo dei fiori.

Nel tardo pomeriggio arrivava dalla valle *Gi-uòn du Generòl* per provare la campana, i rintocchi dapprima un po' incerti ben presto acquistavano sicurezza e ritmo, armoniosi salivano in cielo ad annunciare la festa. I contadini nei campi e nelle vigne con i loro buoi, sentendo suonare *a baudëtta*, smettevano un po' prima il lavoro: meritavano le stanche bestie un po' di riposo, dal momento che la festa era dedicata a loro.

E arriva il gran giorno

L'indomani mattina mio padre, come gli

altri uomini, si affaccendava a lungo nella stalla, portava via il letame con la carretta, puliva bene *u giòs* e preparava ai suoi animali un comodo giaciglio con abbondante e soffice paglia. Subito dopo con striglia e spazzola iniziava un accurato lavoro di pulizia. Alle fine non solo i buoi, ma anche le mucche e i vitelli erano ben puliti, il pelo era lucido e liscio, morbido come velluto; ancora un ritocco agli zoccoli e il lavoro era finito. Solo allora riempiva la *rastlera* del fieno migliore o di erba medica, e aggiungeva una abbondante porzione di cruschello nell'acqua del beveraggio che gli animali mostravano gradire molto: "Ve lo meritate" diceva papà accarezzandoli e loro lo guardavano con i grandi occhi buoni.

Noi bambini volevamo aiutare, raccoglievamo le rose più belle, ce n'era sempre qualche cespuglio nel cortile delle cascine; ben presto un grande mazzo era pronto in tutti i cortili davanti alla stalla. Papà, che in fretta si era ripulito e cambiato d'abito, fatti uscire i buoi, sistemava abilmente le rose ben fissate tra le loro corna e il *cavester* che serviva a condurli. Erano pronti.

Il quadro di San Bovo che orna la chiesetta di Bricco Fiore

Buona parte delle nostre case ora sono disabitate o occupate soltanto nella bella stagione e gli abitanti rimasti hanno quasi del tutto abbandonato la campagna. Quando ero piccola le famiglie erano ancora tante, tutte lavoravano la terra per mestiere, possedevano una coppia di buoi per i lavori agricoli e il giorno di S. Bovo li portavano a benedire. Era uno spettacolo straordinario. Dalle borgate e dalle cascine, anche le più lontane e isolate, coppie di bianchi buoi guidati dai loro padroni si avviavano verso la chiesa; venivano dal Bricco, da Rio Anitra, dalle cascine sparse in tutta la vallata di San Martino, dalle borgate Fiore, Beccuti, Ratti, Brondoli, Castagnassa …

Giunti all'incrocio a lato della chiesa, sostavano e attendevano pazienti e composti, come consapevoli dell'importanza della festa. Quel giorno i buoi erano bellissimi e i loro padroni fieri e orgogliosi. Don Porta sulla soglia della chiesa, circondato da un gruppo di chierichetti, era pronto con l'acqua santa e l'aspersorio.

Il campanaro, passando dal solaio dell'adiacente scuola, aveva raggiunto

San Bovo, chi era costui?

Incerta l'attribuzione: l'agiografia più diffusa lo vuole cavaliere provenzale di Noyers-sur-Jabron del X secolo, impegnato contro le incursioni dei "Mori" provenienti cioè dalla Mauritania, sulla costa mediterranea dell'Africa. Dopo l'attività militare si sarebbe convertito alla penitenza e al pellegrinaggio, dirigendosi a Roma; giunto però a Voghera – di cui è patrono – fu assalito da una febbre maligna e morì il 22 maggio 986. I miracoli e soprattutto la sua fama di pellegrino penitente gli meritarono la canonizzazione.
Secondo alcuni studi recenti, invece, il Santo sarebbe figura sincretica, riassumendo in sé caratteri vari, della divinità pagana protettrice delle campagne e del bestiame, del cavaliere impegnato eroicamente contro l'avanzare dell'Islam, del pellegrino Borbo morto presso Voghera nel corso di un pellegrinaggio a Roma. *fdc*

la campana e cominciava a suonare percuotendola con due pietre. Allora ancora non c'erano assordanti rumori d'auto e motori, sulla nostra collina si sentiva solo la voce della natura, il cielo era cristallino e l'aria profumata di primavera. I rintocchi festosi *a baudëtta* riempivano il cielo e si perdevano lontano.

La benedizione

I buoi sfilavano lentamente davanti alla chiesa, mentre il parroco benediceva, e procedevano verso il Bricco formando una lunghissima fila; ultimi erano gli anziani che conducevano un solo bue o una mucca e qualche donna sola che accompagnava un vitellino o una vispa capretta.
Finita la benedizione, la campana taceva e i buoi in ordine sparso facevano ritorno; alcuni contadini li lasciavano liberi e le docili bestie, che conoscevano bene la strada di casa, se ne andavano trotterellando verso la stalla, contenti di quella uscita senza il solito pesante carico, e aspettavano il padrone ognuno al proprio posto nella stalla. Quel giorno alla funzione la gente era tanta, in chiesa non ci stavano tutti, gran parte dei fedeli rimaneva fuori con gli uomini, formando un folto gruppo. Il parroco ultimava la S. Messa tra refoli di incenso e tutti insieme, uomini e donne, dentro e fuori la chiesa, uniti in un grande coro, innalzavano un inno alla Vergine Maria. Eravamo tutti contenti per la buona riuscita della festa: anche la Madonna da sopra l'altare sembrava sorridere compiaciuta.

Il tempo ha cancellato la festa

Nessuno allora avrebbe pensato che con il tempo questa bella usanza sarebbe andata perduta. Vennero anni di grandi cambiamenti, anche nel nostro tranquillo paese arrivò il progresso. I primi rumorosi trattori si sentivano nei vigneti tra le nostre colline e i loro grandi fanali illuminavano la notte mentre aravano le pianure della Valtiglione. Queste nuove macchine agricole facevano risparmiare ai contadini tanto tempo e fatica e a poco a poco sostituivano i buoi.
Il nuovo parroco, don Giovanni Pesce, con una decisione al passo con i tempi, per alcuni anni benedì in contemporanea buoi e trattori. Le povere bestie, spaventate dai rombanti motori scalpitavano irrequieti, disseminando per la strada ancor prima di arrivare alla chiesa i fiori che li ornavano e che il contadino, dopo vari tentativi per risistemarli, finiva col portarli rassegnato in mano. Tra confusione e rumore non si sentivano le parole del sacerdote, né il ritmato suono della campana a festa. Non era più la bella cerimonia di una volta e comunque finì con gli ultimi buoi, lasciando in chi, come me, l'ha vissuta nei suoi tempi migliori un bellissimo, nostalgico ricordo. ◙

MODI DI DIRE

a cura di *Gianfranco Drago e Francesco De Caria*

1 - ***U slungreisa dercô l'è-ua.*** Per lucrarci allungherebbe anche l'acqua. Una volta il vino veniva venduto solo sfuso per cui l'oste imbroglione spesso lo annacquava. Ha anche un significato più sottile: chi sempre imbroglia, anche quando non ne sarebbe il caso, si comporta in modo disonesto.

2 - ***U fa caud…, u fa fregg…, l'è l'òsu clè vegg***. Fa caldo …, fa freddo …, è l'asino che è vecchio. E' inutile dare la colpa al caldo o al freddo, quando si è vecchi i malanni sono sempre in agguato. La vecchiaia è di per sé una malattia.

3 - ***A ufo,*** cioè gratis. I barconi che sul Naviglio grande portavano il marmo di Candoglia a Milano per la costruzione del duomo avevano una grande scritta: A.U.F., ossia *Ad Usum Fabricae*, perché erano esenti dal dazio. L'espressione è poi entrata nell'uso comune per indicare qualcosa che non costa niente e quindi è gratis.

4 - ***Piè an man il balén,*** prendere in mano il pallino. Avere sotto controllo la situazione. Ci si rifà al gioco delle bocce: chi vince *l'acchito* apre il gioco lanciando il pallino dove meglio crede.

5 - ***Des minuti 'd barbé.*** Dieci minuti di barbiere. Quando si chiede al barbiere se c'è molto da aspettare, questi sempre risponde: dieci minuti. Espressione che si usa quando qualcuno promette di far qualcosa in breve tempo e invece non rispetta la promessa.

6 - ***A pòrt il batèis, l'è 'na bestia.*** A parte il battesimo, è una bestia. L'unico atto ragguardevole e onesto di quel mascalzone è stato il battesimo.

7 - ***L'è cmè dej 'na caramèla an buca a n'òsu.*** E' come dare una caramella in bocca ad un asino. Affidare qualcosa di importante a chi non ne è degno o non è in grado di apprezzarla. Nel Vangelo di S. Matteo si dice *dare le perle ai porci*.

8 - ***Paghè il boja perché u t'ampica.*** Pagare il boia perché ti impicchi. Rovinarsi con le proprie mani.

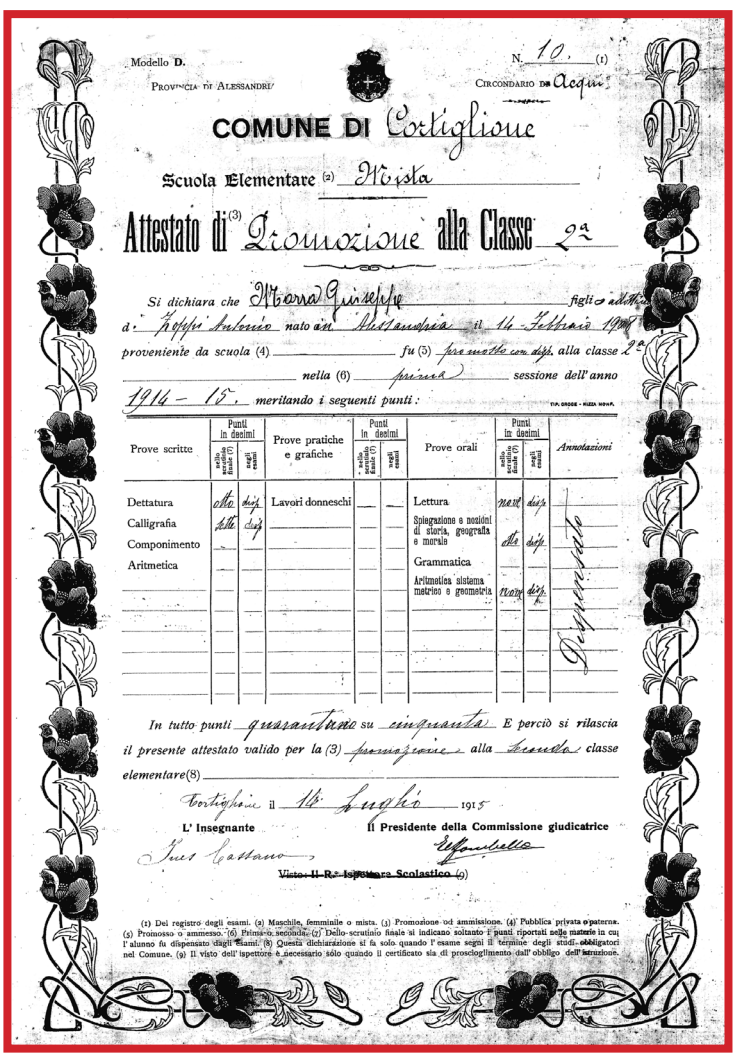
9 - ***Avej il bieli chi van an prucessiôn.*** Aver le budella che vanno in processione. Si dice quando la pancia gorgoglia in modo imbarazzante.

10 - ***Dònca, dònca ….. dui cunchèt i fan 'na conca***. Per chi è sempre indeciso e non riesce a concludere.

11 - ***Quinté cmé il duj da pichi.*** Contare come il due di picche. Nel gioco della briscola è la carta di minor valore.

Una pagella dell'a. s. 1914/15

E' quanto mai interessante – sempre – venire a contatto coi documenti originali risalenti ad epoche passate: dal documento più scarno si può ricavare una messe di informazioni.
Siamo qui di fronte alla pagella finale di prima elementare di Giuseppe Marra, nonno dell'amico Pinuccio. Era un bambino di sette anni e mezzo Giuseppe Marra, nato in Alessandria il 14 febbraio 1908; ed è un anno abbastanza tragico per l'Italia intera il 1915: son passati circa due mesi da quando i nostri fanti avevano oltrepassato la linea del Piave, dando avvio a quel coinvolgimento bellico riguardo al quale l'elenco dei caduti al fronte rende ragione della tragedia che stava maturando.
La maestra Ines Cassano e il presidente della commissione E. Zombello firmano la pagella. Poche e fondamentali le materie insegnate: il nostro Giuseppe doveva essere davvero diligente, intelligente e bravo, in tutte le discipline, se meritò la promozione in seconda praticando scrittura, anche sotto dettatura, con valutazioni di 7,5/10 e 9 di lettura, 8 di nozioni di storia, geografia e morale, 9 di aritmetica e geometria e di lettura. Per le bambine c'erano allora i lavori donneschi. La giornata pur lunga trascorreva senza assopimenti, né ribellioni. La disciplina acquisita in famiglia prima che a scuola dava i suoi frutti: era considerata la virtù fondamentale di una comunità. Pochi erano gli svaghi per molti di quei bambini che, tornati a casa magari dopo un bel po' di strada a piedi, dovevano dare aiuto in casa: in stalla, nell'orto, in cucina, nelle stanze.



Modello D.

PROVINCIA DI ALESSANDRIA — N. 10. (1) — CIRCONDARIO DI Acqui

COMUNE DI Cortiglione

Scuola Elementare (2) Mista

Attestato di (3) Promozione alla Classe 2ª

Si dichiara che Marra Giuseppe figlio di Marra Antonio nato in Alessandria il 14 Febbraio 1908 proveniente da scuola (4) ____ fu (5) promosso con dieci alla classe 2ª nella (6) prima sessione dell'anno 1914 – 15, meritando i seguenti punti:

Prove scritte	Punti in decimi (7)	Prove pratiche e grafiche	Punti in decimi (7)	Prove orali	Punti in decimi (7)	Annotazioni
Dettatura	otto dieci	Lavori donneschi		Lettura	nove dieci	
Calligrafia	sette dieci			Spiegazione e nozioni di storia, geografia e morale	otto dieci	
Componimento				Grammatica		
Aritmetica				Aritmetica sistema metrico e geometria	nove dieci	

In tutto punti quarantuno su cinquanta. E perciò si rilascia il presente attestato valido per la (3) promozione alla seconda classe elementare (8)

Cortiglione il 11 luglio 1915

L' Insegnante — Il Presidente della Commissione giudicatrice

Ines Cassano — E. Zombello

Visto: Il R.° Ispettore Scolastico (9)

(1) Dal registro degli esami. (2) Maschile, femminile o mista. (3) Promozione od ammissione. (4) Pubblica privata o paterna. (5) Promosso o ammesso. (6) Prima o seconda. (7) Dello scrutinio finale si indicano soltanto i punti riportati nelle materie in cui l'alunno fu dispensato dagli esami. (8) Questa dichiarazione si fa solo quando l'esame segni il termine degli studi obbligatori nel Comune. (9) Il visto dell'ispettore è necessario solo quando il certificato sia di proscioglimento dall'obbligo dell'istruzione.

fdc

da LA MADONNINA DI CORTIGLIONE

A cura *di Letizio Cacciabue*

Dal n. 3, marzo 1937, del Bollettino parrocchiale *riportiamo alcuni brani.*
Traspare dalla lettura che esisteva all'epoca un'organizzazione, La buona parola*, che diffondeva le notizie per i vari bollettini: quanto pubblicato non era quindi tutta farina di Don Porta, allora parroco di Cortiglione. Base comune degli articoli era ovviamente l'insegnamento della religione cattolica con tutti gli annessi e connessi, catechismo, vita dei santi, cronologia liturgica ecc. Non mancavano tuttavia gli argomenti "politici": la piaggeria nei confronti del regime fascista, la riverenza verso la monarchia, la condanna dei "nemici" come l'Inghilterra, il comunismo, le brigate internazionali in Spagna ecc. Qua e là affiora anche un certo atteggiamento misogino: le donne dell'Azione cattolica non debbono recitare, i dettami della moda non si addicono alle madri di famiglia ecc. In sostanza però il* Bollettino *mostra una visione, seppur di parte, dei tempi in cui è stato scritto. Penso che oggi il "politicamente corretto" impedirebbe, anche su pubblicazioni confessionali, prese di posizione così plateali.* lc

Bollettino demografico della Provincia di Asti

Mese di novembre 1936 – XV

	Capoluogo	Provincia	Totale
Nati	41	191	232
Morti	59	218	277
Differenza	-18	-27	- 45

Mese di dicembre 1936 – XV

	Capoluogo	Provincia	Totale
Nati	71	196	267
Morti	72	211	283
Differenza	-1	-15	-16

Lettori de *La Madonnina*

Vi piace il bollettino parrocchiale? Lo leggete volentieri? Se sì, versate la vostra offerta per le spese di stampa.

Abbonamento in Cortiglione	lire 3
Fuori Cortiglione	lire 6

Buona volontà

Un missionario, che aveva convertito una tribù di antropofagi, ritornò tra loro dopo un'assenza di diversi anni.

Un giovane catecumeno lo informò che era stata ripresa l'orribile abitudine di mangiare carne umana. Il missionario, indignato, andò a trovare il capo e gli disse: "Così avete ripreso la detestabile abitudine di mangiare carne umana?" "Oh, padre, noi abbiamo seguito il tuo consiglio: noi non ne magiavamo mai al venerdì."

Come quelli dei nostri paesi civili che vanno bensì in chiesa alla domenica e poi durante il resto della giornata frequentano compagnie e luoghi immorali. Secondo loro il precetto festivo è salvo perché hanno ascoltato la S. Messa.

Meritata lezione

Una grossa signora sale sul tram ed occupa da sola due posti. Dice un viaggiatore al suo vicino: "Credevo che il tram non fosse fatto per gli elefanti." La signora che ha sentito risponde: "Il tram è come l'arca di Noè, c'è posto per tutte le bestie, dall'elefante all'asino."

La carità, scriveva già ai suoi tempi S. Paolo, che di questo se ne intendeva, non è molesta!

E invece molti credono di sfoggiare dello spirito ridendo del prossimo.

Ragazze … moderne

"Perché hai scelto quel cappello così bizzarro, Lina? Non potresti cambiarlo?" "Ma è all'ultima moda! Tu non te ne intendi, mamma. E se non piace a te, piace a me".

Ecco un fiore di figliola come purtroppo ce ne sono molte, anche di nostra conoscenza! La mamma è ormai per loro una custode incomoda e la famiglia sta diventando una pensione dove si cercano solo più i pasti e l'alloggio. E dire che con un po' di reciproca comprensione sarebbe così dolce la vita familiare!

Per gli affari e per l'anima

Un tale vede passare una vettura che corre veloce. "Ecco quella che mi occorre". Ferma la vettura, impegna la corsa, ma con stupore osserva che il cavallo si mette al passo. "Che significa questo?" domanda al vetturino. "Prima al trotto e ora al passo?" "Prima – risponde il vetturino – il cavallo credeva di andare nella stalla".

Un po' come quasi quei tali che, per i loro affari, corrono e si danno un gran da fare, mentre invece se li avviate per la salute dell'anima, rallentano subito l'entusiasmo e … si fermano.

A voi le conclusioni …

Il nuovo Principino

Il giorno 12 febbraio u. s. si spargeva fulminea fra il popolo italiano la notizia che un lieto evento si era compiuto nella Casa di Savoia, felicemente regnante.

Nella reggia di Napoli, alle ore 14,30, Sua Altezza Reale, la Principessa di Piemonte, aveva dato alla luce un bambino.

Unanime è la gioia degli Italiani di tutta la penisola e tutta la redazione del gruppo dei Bollettini parrocchiali de *La buona parola* porge ai suoi amatissimi Principi l'omaggio sincero della propria esultanza, offrendo preghiere per la vita preziosa

dell'augusto Principino.
E beviamo fino in fondo l'amaro calice.

Nozze Mussolini-Buvoli

Breve parentesi nella vita di assiduo lavoratore, che dall'alto offre al popolo e a tutti, l'esempio luminoso di una feconda operosità, S. E. il Capo del Governo Benito Mussolini ha goduto le gioie intime e serene della famiglia, assistendo alle nozze del figlio Vittorio con la signorina Orsola Buvoli.
La redazione tutta de *La buona parola*, che conta nel suo gruppo il *Bollettino di Predappio*, si associa alla gioia comune per il fausto avvenimento, elevando preghiere a Dio per il nostro amato Capo e per i felici sposi.

Tristi fatti

L'Inghilterra, che tutti considerano, e giustamente, una delle nazioni più ricche, racchiude in sé la miseria più spaventosa. Le ricchezze, accumulate in mano di pochi, rendono schiava l'enorme massa della popolazione che è destituita di proprietà e dipendente perciò, per la vita, dal salario settimanale.
La massa del popolo si può considerare una massa di schiavi alla mercè di pochi che possono affamarlo e guidarlo come meglio credono.
Dove invece regna una ben intesa libertà, illuminata dalla religione, non si vedranno mai le brutture della miseria che si osserva nella capitale della nazione più ricca. Ecco un terreno propizio per il bolscevismo che sfrutta tutti i malcontenti e tutte le situazioni anormali.

Che cosa vuole il bolscevismo

Nel congresso mondiale dei "*Senza Dio*" inauguratosi a Mosca or non è molto, alla presenza di 1600 delegati appartenenti a 46 nazioni, è stato pubblicato in milioni di copie un foglio di propaganda che dice tra l'altro: "Il nostro scopo è la distruzione più assoluta della religione. Nella nostra lotta non dobbiamo servirci né di parole, né di libri; bisogna chiamare tutti alle armi per distruggere tutte le chiese e tutti i conventi".
Ecco cosa vuole il comunismo: distruggere, annientare! Che cosa opponiamo noi cattolici a questa orrenda pazzia? Che cosa si attendono dal comunismo quei poveri illusi che ancora ci credono?

Si può recitare?

E' ormai un fatto acquisito nell'Azione Cattolica Femminile Italiana che alle socie è proibito prendere parte a recite in qualità di attrici. Perché?
La ragione l'illustra molto bene il diffusissimo settimanale *Squilli di Resurrezione* nel suo numero del 24 gennaio u.s. "Le ore, scrive il periodico, e molte, usate per lo studio della 'parte' sono sottratte allo studio di problemi più importanti e vitali. Il tempo delle 'prove' rende impossibile l'attuazione di belle iniziative ed è quindi levato all'apostolato. E poi che è invulnerabile di fronte alla vanità, alla gelosia, al pettegolezzo di cui ogni recita è sempre fonte perenne?"
Chi scrive e chi firma ha dettato una norma così saggia, conosceva molto bene i pericoli e le debolezze che presenta … la parte sul palco!

Ancora della moda

Prima di ogni adattamento supino e stupido alle più ridicole bizzarrie della moda ogni donna che si rispetti dovrebbe consultare bensì lo specchio della toeletta, ma non dimenticare quello dell'anima. ◙

Per una sicurezza migliore

di *Maddalena Bosio*

La sicurezza dei cittadini: questo il tema dell'incontro promosso dall'Amministrazione comunale di Cortiglione e dal Comando Carabinieri di Incisa Scapaccino, tenuto il 2 maggio alle ore 11 nel salone Valrosetta. Il Sindaco dopo un saluto ai partecipanti ha presentato le motivazioni dell'iniziativa poi ha dato la parola al Comandante Davide Freda che ha presentato numerosi casi di raggiri e truffe verificatisi in zona.

Un "classico" che continua a ripetersi con modalità sempre più sofisticate e credibili è quello di falsi impiegati INPS, Enel, Telecom, Poste, Comune, banche, che si introducono in casa carpendo la fiducia degli interpellati e si impadroniscono di soldi, preziosi, argenteria, ecc. Le vittime sono sempre, in quel momento sole, tant'è che il giorno più sfruttato è il venerdì, quando i famigliari e i vicini sono magari al mercato.

E proprio "truffe da mercato" possiamo chiamare quelle che vengono architettate con le scuse più svariate, e a volte incredibili, facendo balenare l'idea di buoni affari e facili guadagni.

Attenzione anche ai borseggi, specialmente in Piazza della verdura, quando, dopo il nostro giro al mercato, siamo ormai carichi di borse e pacchetti: basta una piccola spinta o un gesto che può sembrare di cortesia e ci troviamo poi ripuliti del portafoglio.

Altre truffe sono quelle ai danni di chi sta parcheggiando: si sente un colpo e subito un "autista" ci dice che l'abbiamo tamponato ed esibisce graffi o bolli alla propria vettura richiedendo un risarcimento in denaro.

Dopo l'esposizione di altri casi utili per capire la tattica dei diversi raggiri escogitati, la seconda parte dell'incontro è stata dedicata alla prevenzione e alle accortezze da adottare: mettere la catenella alla porta e non fare entrare estranei, non lasciare chiavi e telecomando in auto; se possibile installare un sistema di allarme, effettuando il collegamento gratuito con la caserma dei Carabinieri.

Il Comandante sottolinea che il nostro paese è ancora un'isola felice e che il migliore deterrente è la collaborazione tra le persone, in particolare con i vicini: al minimo sospetto non esitare a chiamare il 112, servizio ancora troppo poco utilizzato.

A nome della cittadinanza un ringraziamento al Comandante Davide Freda per questi incontri (uno si è già tenuto a San Martino e un altro sarà ai Brondoli) a cui ne seguiranno altri nei prossimi mesi: è un'iniziativa utile per sensibilizzare la popolazione e tenerla sempre in allerta oltre a far sentire vicino e presente sul territorio il Comando Carabinieri di Incisa Scapaccino. ◙

CASE E BORGATE ALPINE DEL PASSATO

di *Silvia Ajmerito*

La signora Silvia Ajmerito della Valsangone, che già abbiamo presentata nei due numeri precedenti de La bricula*, è diventata ormai una collaboratrice stabile del nostro giornale. Ci racconta ogni volta dei paesi montani della sua valle, facendoci scoprire un mondo che, se pur diverso dal nostro, ha però parecchio in comune. Qui descrive come le case tipiche della sua valle, oggi spesso abbandonate, siano sorte dall'esigenza di affrontare il rigore del clima e le necessità del lavoro in ambiente montano*

Il paesaggio odierno

Percorrendo le strade dei miei monti della Valsangone, sia in auto che a piedi, si è colpiti immancabilmente dalle costruzioni abitative, le più strane e varie che la mente dell'uomo possa progettare: graziose villette residenziali, pretenziose dimore circondate da grandi giardini, talvolta alti e brutti edifici a più piani che interrompono la vista sulle montagne. Questo ai giorni nostri, in cui la parola d'ordine sembra essere la superficialità e l'ostentazione sia nei modi di essere che di vivere, mentre fino alla metà del secolo scorso ciò che era richiesto ad una abitazione, ad una casa, era la funzionalità, la comodità per una vita lavorativa ed affettiva, nel rispetto dell'ambiente in cui essa sorgeva o, per lo meno, non in netta antitesi.

Se vogliamo osservare e studiare gli aspetti più tipici dell'architettura rurale delle valli del Sangone, dobbiamo andare nelle vecchie borgate vicine a Giaveno, raggiungibili con strade carrozzabili aperte tutto l'anno, dove sono stati realizzati interventi di ristrutturazione su parecchie abitazioni o baite, talvolta non proprio corrispondenti all'architettura originaria, ma sempre abbastanza consone all'ambiente.

Le costruzioni del passato

Se nelle epoche più antiche le case erano costruite di legno, paglia e fango, materiali facili da reperire sul luogo, ma di durata limitata, per cui non ne rimane traccia, le prime case in pietra in queste borgate risalgono al Seicento, epoca dei primi insediamenti umani stabili, accertati grazie a documenti legali ed amministrativi conservati nel municipio di Giaveno, il capoluogo della Valsangone. Ma è soprattutto nel corso dell'Ottocento e della prima metà del Novecento che le costruzioni abitative si intensificano tra i boschi e alle pendici dei monti, dando vita alle numerose borgate che caratterizzano la valle.

Come in ogni luogo di montagna, la tipologia costruttiva delle abitazioni corrispondeva a precise esigenze funzionali dei proprietari (allevatori, agricoltori o boscaioli), per cui aveva caratteristiche diverse e risentiva pesantemente delle risorse a disposizione. Poiché in Valsangone vi era scarsità di legname da lavoro, ma vasta disponibilità di pietra di buona qualità, le abitazioni furono costruite con questo materiale e con maggiore perizia rispetto a quelle del fondovalle, a dispetto delle minori risorse economiche.

Una casa di montagna semiabbandonata

Per gli insediamenti venivano scelte località situate a mezza costa o su ripiani che a tratti interrompono l'asprezza dei crinali, con un'esposizione solare favorevole e la vicinanza di rifornimento idrico. Spesso le borgate erano cinte da siepi di bosso che assicuravano protezione contro gli incendi e a monte vi era il *"culur",* un largo fossato che preveniva dalle frane e dalle inondazioni. Il sito veniva scelto attentamente dagli anziani: era sempre protetto dagli enormi castagni dal vento, ai piedi di un dosso, vicino ad una sorgente, ma soprattutto, nascosto dalla strada principale. I giovani, invece, avrebbero voluto costruirsi la casa in un posto più aperto per essere più vicini alla vita del paese, ma poi si sarebbero pentiti, dicevano i vecchi, perché il sole d'estate li avrebbe bruciati e il freddo dell'inverno li avrebbe gelati.

La tipologia più comune

L'architettura era funzionale e povera, per cui non è possibile stabilire un modello di abitazione riscontrabile in tutti gli insediamenti permanenti-temporanei situati nella fascia di altitudine compresa tra i 700 e i 1300 metri; alcuni elementi erano però comuni, come si può ancor oggi osservare in escursioni a Borgata Tora, per esempio, o a Monterossino, da soli oppure accompagnati da volontari del C.A.I. o da anziani montanari che hanno vissuto gran parte della loro vita in queste valli isolate e che parlano volentieri a chi li sta ad ascoltare.

Il pianterreno, addossato al pendio, era occupato dalla stalla (*strabi*) e da locali freschi e bui destinati alla conservazione delle derrate deperibili *(crote*). Per la copertura di questi vani si ricorreva spesso alla volta in muratura del tipo "a botte". Una scala in pietra, che costituiva una specie di avancorpo dell'abitazione, conduceva ai balconi in legno *(lobie*) e ai piani superiori, dove c'erano locali chiusi destinati ad uso abitativo, alla conservazione dei prodotti della terra (frutta e cereali), mentre altri locali semiaperti erano adibiti a fienile (*cias*), spesso accessibili anche attraverso rampe in pietra o legno, poste sul retro delle abitazioni, sfruttando l'inclinazione dei pendii a cui le stesse erano addossate. I locali abitativi erano stretti e bassi, spesso intonacati con calce e sempre anneriti dal fumo, poiché si cucinava sul fuoco del camino sia d'inverno sia d'estate; porte e finestre avevano un'apertura assai ridotta per difendersi dal freddo. Sui tetti delle case più vecchie si nota l'assenza dei comignoli, in quanto il fumo filtrava attraverso le *lose*, cioè le pietre di copertura del tetto.

Le strutture verticali, come muri portanti e pilastri, erano in pietra a secco, con ricorso all'argilla tra gli interstizi, invece della

Un altro bell'esempio di casa rurale alpina

calce. Molto diffuso come materiale da costruzione era lo gneiss, dalla caratteristica scistosità, che ne determina lo sfaldamento in blocchi e lastre regolari di diversi spessori, da cui ricavare buone pietre angolari, solidi stipiti e grandi *lose* per la copertura dei tetti. Le strutture orizzontali erano realizzate in legno, per lo più di castagno o di larice. Ovviamente l'utilizzo di questi materiali (pareti di pietra, *lose* sul tetto, legno all'interno) determina e condiziona un particolare aspetto del territorio dal punto di vista paesaggistico, rendendolo tipico di una vallata e diverso da altre.

Case di pietra sullo sfondo delle montagne innevate

Un povero arredo

Da quel che si può ricostruire attraverso esame diretto, ricordi di montanari e antiche fotografie, i mobili erano pochi e rustici: una cassapanca, in cui si mettevano i vestiti e la biancheria, qualche mensola di legno, un tavolo, poche sedie, soprattutto per gli uomini, in quanto, fino all'inizio del secolo scorso, solo i maschi adulti della famiglia mangiavano seduti a tavola, mentre le donne consumavano i pasti attorno alla pietra del focolare, dove continuavano a controllare la cottura dei cibi, mentre i bambini venivano invitati a "girare l'Italia", cioè sostare in qualche angolo della casa a consumare la ciotola del cibo. Attorno alle abitazioni si trovavano la catasta di legno (*tësè*), il basso edificio semiaperto per immagazzinare le foglie (*fujè*), il gabinetto (*cagrel*), la concimaia (*liamè*), il pollaio (*giuc*) e la pergola (*topia*). I cortili erano comuni e le proprietà non erano recintate.

Generalmente le abitazioni erano allargate con l'aggiunta di una o due stanze quando un figlio o una figlia si sposava, mantenendo l'originario nucleo familiare, solo più ampio.

Alle Prese Franza resistono i resti di un'antica borgata che possono essere visitati: all'interno si è subito colpiti dalla semioscurità e dall'ambiente piccolo e spoglio, un tavolo di legno con sopra alcuni piatti, una credenza non più capiente di quella per le bambole, una bacinella per lavarsi, un semplice lettuccio per dormire. Nessuna delle innumerevoli comodità che il progresso galoppante degli ultimi anni ha portato nelle nostre case, rendendo la nostra generazione e, soprattutto, quella dei nostri figli, così lontana da quelle che ci hanno preceduto. Certamente le comodità contemporanee sono le fondamenta della nostra vita, ci permettono di essere rapidi, di svolgere più attività e di sezionare il tempo per superarlo in velocità.

Ma ciò che questi frammenti di passato, questi poveri oggetti in una sperduta baita, evocano in noi è non solo il rispetto per la dignitosa fatica degli abitanti, ma anche la curiosità verso un modo diverso di percepire il tempo, un tempo lontano dalle manipolazioni dell'uomo, regolato solo dalla natura, dall'avvicendarsi delle stagioni, dal freddo che lentamente sparisce mentre le foglie inverdiscono per poi colorare d'oro l'autunno. ◙

QUANTA GIOIA DA UN AMICO FEDELE

di *Emiliana Zollino*

Adottare un cane?

Tempo fa, un amico, rimasto da poco senza il suo cane, mi confidò il desiderio di adottarne un altro; ricordo anche che disse: "*Uno di questi giorni vado al canile e scelgo il più triste, il più sfortunato*". Gli ho sorriso, approvando appieno il suo intento e immaginando già una vigile e fiera bestiola abbaiarmi dal suo cancello.
Non so se poi abbia messo in pratica il suo nobile proposito, ma vorrei che sapesse quanto queste creature siano riconoscenti per la vita a chi le salva dalla reclusione. Sono come le persone che hanno molto sofferto: hanno qualcosa in più da dare.
Il cane proveniente dal canile è, di solito, un animale spaventato e disorientato che ha bisogno di sicurezze per recuperare la fiducia nell'uomo e per dimenticare il brutto ricordo dell'abbandono. Pertanto all'inizio il padrone dovrà dedicargli attenzione e pazienza, che saranno comunque ampiamente ricompensate dalla sua assoluta fedeltà.
In generale, il cane, una volta portato a casa, non deve far vita a sé, ma, in quanto animale sociale, deve essere parte integrante della famiglia; deve poter entrare in casa, restare con la famiglia riunita, accompagnare il suo padrone quando possibile. La presenza di un fedele amico a quattro zampe in famiglia mette allegria, è educativo per i bambini e i ragazzi, dà modo di ritrovarsi insieme per giocare con lui, riempie eventuali momenti di solitudine, aiuta spesso a ritrovare un equilibrio, imponendosi di trovare più spazi per lui e per noi stessi, invoglia a fare lunghe passeggiate, con effetti benefici sullo stile di vita, talvolta troppo sedentario.
E' dolce tornare a casa e ricevere un vivace benvenuto da due occhi che si illuminano al tuo arrivo: a lui non importa dove sei stato e se ha dovuto aspettare tanto, l'importante è che ora non è più solo: scodinzola e fa feste a profusione, ti contagia con la sua felicità!
E' stupefacente la sua sensibilità: se ti vede pensieroso, con una semplice leccatina sulla mano o appoggiando il muso sul tuo piede ti vuole dimostrare che ti è vicino.
Il cane è sinonimo di protezione, guardia, compagnia; risveglia il desiderio di ridere e giocare, dona fedeltà e dedizione ed è doveroso, per chiunque decida di intraprendere un'avventura con questo meraviglioso animale, sapergli rendere altrettanta cura e intenso affetto.

Birillo, un trovatello fortunato

La storia di Birillo è una storia triste, di abbandono. Per noi comincia nel settembre 2010: trascorrevamo le ultime vacanze estive nella nostra casa di Cortiglione e ci capitava di avvertire, di tanto in tanto, una presenza furtiva, spesso trovavamo il bidoncino dei rifiuti organici rovistato. Infine abbiamo intravisto l'autore dei misfatti: un cane, biondo e impaurito. Istintivamente gli abbiamo lasciato un po' di cibo in uno dei punti dove lo avevamo visto transitare. Dopo qualche giorno mio figlio era già riuscito a farsi avvicinare, accucciandosi per farsi piccolo e incutergli meno paura. Birillo (gli aveva già dato un nome) gli si avvicinava

Birillo, un trovatello fortunato

cautamente per ricevere un bocconcino e una carezza, si allontanava per poi riavvicinarsi, in un moto uniforme e continuo, affamato com'era di cibo e di affetto. Forse erano le prime coccole che riceveva da un umano. All'epoca era un cucciolo tenerissimo, i suoi occhi dolci e vivaci, nonostante le sue pene, parevano sorridere.

Intanto la nostra vacanza stava volgendo al termine: presto Birillo sarebbe rimasto di nuovo solo. Ne abbiamo parlato con mio cugino Piero (Montebro) … "*quando si avvista un cane randagio occorre avvisare il canile di zona* … ma Birillo era così giovane, così libero e così inoffensivo! Abbiamo deciso di prendere tempo, cercando in giro qualcuno che lo volesse adottare; nel frattempo Piero avrebbe provveduto a portargli giornalmente un po' di cibo. Così Birillo viveva da solo tutta la settimana, con il conforto però di una ciottola di crocchette e qualche carezza di Piero, il suo unico amico umano dei giorni feriali. Il sabato arrivavamo noi: mentre salivamo con l'auto la strada sterrata per *cà 'd Masimè*, ci correva incontro spiccando balzi, poi feste a profusione, tanto che quasi non riuscivo ad aprire la vaschetta di cibo prelibato che gli avevo portato. La sua gioia e la sua dedizione ci colmavano di allegria e affezione, ma non potevamo prenderlo con noi!

Con l'avvento dell'inverno si sono aperte per lui le porte del canile di Nizza Monferrato. Il mese di dicembre si era da subito rivelato con freddo intenso e noi non riuscivamo a non pensarlo recluso in una gelida gabbia, immagine che ci stringeva il cuore. Durante le vacanze di Natale siamo andati a trovarlo al canile: era mogio ma ci ha riconosciuti, l'abbiamo portato a passeggiare nel cortile del canile e lo abbiamo un po' coccolato. Al momento di ritornare nel box, Birillo ha fatto resistenza tanto da costringere la volontaria a prenderlo di peso. Una volta dentro la gabbia, mio figlio ci ha riferito che si è alzato su due zampe e con un ultimo sguardo disperato lo ha supplicato: "*non lasciarmi, portami con te!"*

Ora Birillo è con noi; è entrato a far parte della famiglia da più di un anno. Ogni giorno ci rende partecipi della meravigliosa semplicità che abita in lui.

L'attività del canile di Nizza

Il canile Cogeca "*Con ... fido*" di Nizza Monferrato è una struttura di accoglienza relativamente recente che si trova in Via Mario Tacca, a destra della dirittura Incisa/Nizza. Ospita un centinaio di cani, abbandonati e comunque ritrovati nel territorio dei paesi consorziati, chiusi in piccoli box, soli o in coppia se sono compatibili. Ogni animale ha due storie: una evidente, sempre identica, e una individuale, senza parole, racchiusa nel tremore del corpo, entrambe sono storie tristi.

Incontro la direttrice signora Liliana Saracco, da sempre dedita alla gestione del canile, e due volontarie dell'A.NI.TA,, associazione nicese che si occupa del benessere degli animali all'interno del canile, delle adozioni

I collaboratori davanti al canile di Nizza

e dei controlli post-adozione.

Signora Saracco, quali obiettivi si pone la vostra attività?

L'obiettivo che un canile si prefigge non è solo quello di creare un "punto di raccolta", dove concentrare i cani randagi ed aspettare che finiscano i loro giorni chiusi in un asettico e gelido box, ma è quello di poter, dopo averli accolti, curati , tranquillizzati, identificati e vaccinati, trovare loro una famiglia con cui vivere. Sovente si parla dei costi dei canili che vanno a gravare sulle casse già quasi deserte dei comuni (enti competenti), costi che potrebbero, almeno in parte, essere ridotti se tutti rispettassero l'obbligo dell'identificazione dei cani già alla nascita (sino al 2004 con il tatuaggio poi con il microchip), in modo che ad ogni cagnolino corrisponda il nominativo del proprietario. Probabilmente pura utopia, perché sino ad ora i cani giunti in canile senza identificazione sono tantissimi e i controlli degli organi competenti (comuni) veramente pochi. Il canile vuole fare anche questo: adoperarsi perché non esistano più randagi in futuro.

Cosa si può fare per incentivare le adozioni?

Sino a quando i canili saranno pieni come ora, dovrebbe cadere il "mito" del cane di razza, che ancora oggi imperversa, sottovalutando l'intelligenza e la sensibilità dei "bastardi", che all'80% affollano i canili. A volte chi telefona o viene in canile per adottare chiede espressamente un pastore tedesco, un labrador, ma soprattutto un pincer, un chihuahua o un maltese, e, non trovandolo, è disposto a spendere cifre altissime, anche 2000 euro per alcune razze, pur di averlo. La divulgazione di quanto sia bello e pieno di soddisfazione adottare un cane del canile, con la sensibilizzazione dei ragazzi, ma anche il passaparola tra amici, l'utilizzo di internet che oggi arriva ovunque … Tutto può essere utile per incentivare le adozioni, anche un solo cane entrato a far parte di una famiglia è una conquista.

E il volontariato?

E' importantissimo, direi fondamentale; senza è un po' come il panino senza il salame. Le attività del volontariato poi sono talmente tante e variegate che ognuno può, secondo i propri tempi e le proprie esigenze, crearsi uno spazio utile e pieno di soddisfazioni, dando tanto ma ricevendo in cambio molto di più. Le uniche doti richieste, oltre all'amore per gli animali, sono un pochino di tempo costante, la capacità di confrontarsi con gli altri volontari, che essendo umani hanno un sacco di difetti, e la consapevolezza che ogni piccolo impegno fatto con dedizione e disinteresse porta, tutti insieme, a risultati enormi.

In questo canile avvengono i miracoli?

Ci ho sempre creduto poco, ma devo dire che ne ho visti alcuni!

Grazie Liliana e buon lavoro!

La Signora Saracco gestisce anche il sito internet, consultabile al seguente indirizzo www.canilecogeca.it, in cui ci sono informazioni importanti: su come adottare un cane, cosa fare se si trova un randagio, immagini di animali da adottare, belle storie di adozioni a lieto fine e iniziative varie. ◙

LE GRANDI ADUNATE ALPINE

La prima adunata nazionale fu tenuta sul Monte Ortigara nel 1920 per ricordare e onorare le migliaia di alpini, che col loro sacrificio impedirono all'esercito austro-ungarico di discendere su Vicenza, compromettendo così l'esito del conflitto. Da allora ci sono state altre 84 adunate nazionali, addirittura una a Tripoli nel 1935, mentre dal 1941 al 1947 e nel 1950 non se ne sono tenute. Il numero dei partecipanti, alpini, famigliari, amici, è cresciuto continuamente raggiungendo spesso le 400.000 presenze.

Moltissime città hanno ospitato questa manifestazione, e alcune più volte. Quest'anno, per la seconda volta, Bolzano (nel 1949 la prima) è riuscita ad ottenere di essere la sede della 85^ Adunata.

Bolzano ha accolto con entusiasmo gli alpini che hanno portato, insieme all'allegria, amicizia e solidarietà.

Per gli alpini poi Bolzano ha un particolare significato, perché l'Alto Adige è stato per molti il luogo dove hanno svolto il servizio militare. A Bressanone, Merano, Vipiteno, Brunico, Dobbiaco, S. Candido, nei giorni precedenti la sfilata, si sono viste migliaia di penne nere indicare ai parenti e agli amici dove avevano trascorso gli anni più belli.

Il gruppo alpini di Cortiglione ha sfilato con la sezione di Asti, orgoglioso del suo gagliardetto portato in prima fila dal capogruppo Guido Biglia.

All'Adunata di Bolzano ha partecipato anche il Gruppo di Cortiglione (Guido Biglia, sotto). A destra, un alpino in versione goliardica

LA CASA DEI 101

La Ca' 'd Marén *fu costruita nel 1911 da Giuseppe Marino*

di *Giuseppe Marino e Rosanna Bigliani*

Cento anni fa la collina della Serra era veramente periferia del paese con poche case. Giuseppe Marino (*Pinèt 'd Marén*, 1845-1929, mio bisnonno), sposato con Maria Moncalvi, viveva nella piccola casa a San Rocco (la casa che fu poi di Palmino Marino e oggi è di Bartolomeo Marino), quando decise di costruirne una nuova sulla Serra.

La struttura era caratteristica delle case rurali di allora e uguale a quella di Cravera in Valmezzana e a quella del podestà a San Sebastiano, costruite nello stesso periodo. Rispettava cioè i criteri di comodità per le attività più comuni a quei tempi: la cucina era adiacente alla stalla per sfruttarne il calore e per poter rigovernare comodamente gli animali. Grazie a questa disposizione in inverno la famiglia viveva praticamente nella stalla: le norme igieniche di oggi erano di là da venire.

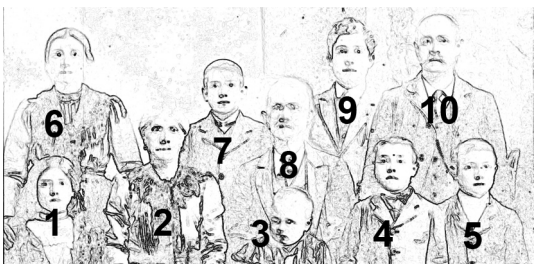
I mattoni per la costruzione provenivano dalla fornace Papis-Formica di Incisa e furono trasportate da Croce (*Lurensén Crus*). Il trasporto avvenne in comune con i mattoni per la casa di Valmezzana, ma il suo proprietario Cravera (*Pulentén*) pagò meno di Marino perché il carro non doveva percorrere la salita per arrivare fino alla Serra.

Il costo della nuova casa fu di 5.000 lire del 1911, come specifica il testamento di Giuseppe Marino datato dicembre 1921: "*… la casa costruita da me in Regione Serra mi è costata lire 5.000; tutto il di più, stalla, cantina, biancheria, fu fatto da mio figlio Pietro (mio nonno) dal 1911 in poi*".

Luigi Alberigo (*Gigi 'd il Podestà*) diceva in anni recenti: "Mio nonno ha costruito la casa spendendo 5.000 lire; mio padre ha rifatto le persiane con 5.000 lire; io con la stessa cifra ho cambiato la serratura".

La casa era abitata da poco tempo quando scoppiò un incendio, che per fortuna non finì in tragedia. Il piccolo Giovanni (1911-1976, mio padre) di quattro anni, giocando con un amico, accese il fuoco sulla cascina, causando gravi danni. In casa c'era l'ultima nata di pochi mesi (Francesca), ma l'intervento di parenti e amici salvò lei e tutta la famiglia. Allora non c'era tutta la vegetazione che oggi chiude la visuale e dal paese si poteva vedere tutta la Serra: gli amici videro la sorella maggiore correre sulla strada, stringendo tra le braccia la piccola di pochi mesi.

La famiglia di Pietro, al quale Giuseppe aveva lasciato la casa, era numerosa: sette erano i figli e, poiché in quegli anni la fillossera aveva distrutto i vigneti, la vita si era fatta ancor più dura. Alcuni presero



La famiglia di Giuseppe Marino in una foto d'epoca. Ecco i nomi dei componenti:
1) *Maria* (*sorella di* Gian); 2) *Maria Moncalvi, moglie di Giuseppe*; 3) Gian Marén; 4) *Pasquale* (Calu), *fratello di* Gian; 5) *Remo, altro fratello di* Gian; 6) *Margherita Brondolo, mamma di* Gian; 7) *Eugenio, altro fratello di* Gian; 8) *Giuseppe Marino, nonno di* Gian; 9) *Giuseppe, altro fratello di* Gian; 10) *Pietro, padre di* Gian *e marito di Margherita*

allora la via dell'emigrazione. Partì il primo figlio per l'America e poi chiamò i fratelli: di sette ne rimasero a Cortiglione solo tre tra cui Giovanni (*Gian 'd Marén*, mio padre).

In cento anni la casa sulla Serra, oggi completamente trasformata e rimaneggiata, ha vissuto gioie e dolori della famiglia Marino; nascite e morti, luci e ombre si sono succedute nel tempo. Ha visto crescere uomini e donne che hanno poi seguito le loro strade nel mondo, assecondando così il desiderio dell'avo Giuseppe che nelle sue ultime volontà scriveva:

"... Il mio più grande desiderio sì, è quello di aiutarvi scambievolmente affinché possiate vivere sempre in buona armonia, così facendo godrete una grande stima verso il nostro paese e anche altrove e vi prego di pensare sempre a queste parole:
Io già fui come sei tu. Tu sarai come sono io. Pensa questo e va con Dio.
Così facendo, prospereranno le vostre

Giovanni e Irene durante la cerimonia del matrimonio

fatiche e infine vi auguro la benedizione di Dio a cui raccomando l'anima mia.
Cortiglione, 16-12-1921
Marino Giuseppe fu Pietro fece."

Qualche anno dopo la sua costruzione la casa fu arricchita di un pozzo, che ancora esiste sul lato di levante. Fu scavato nel 1916 da Pasquale Marino (*Calu*), uno dei figli di Pietro rimasto in Italia. Il punto dello scavo fu segnalato da un frate rabdomante che era venuto a Cortiglione con Padre Eugenio Marino, uno dei figli del fondatore Giuseppe.

Lo scavo fu faticoso e, raggiunta la profondità di 7 metri, ancora non c'era traccia di acqua, anzi si trovò pietra. Si pensava già di abbandonare lo scavo quando, come ultimo tentativo, con una trivella a mano (*avrein-na*) si provò a forare: la punta estratta era bagnata. Il pozzo ha una profondità di 9 metri, un fondo concavo rivestito di pietra e le pareti di mattoni. A diverse profondità ci sono zampilli che lo alimentano.

Negli anni, pur essendo privato, fu usato da molte persone estranee alla famiglia, data la facilità di accesso perché vicino alla strada. Il Comune anzi provvedeva a fornire il secchio e la catena per impedire che l'uso di attrezzi non idonei contaminasse l'acqua.

Nei suoi cento anni di vita la casa Marino ha visto arrivare molte spose di origini diverse, accogliendole come nuovi membri della famiglia anche se poi vivevano in luoghi lontani. Parenti sono arrivati anche dall'America, discendenti di quei Marino emigrati tanti anni fa; sono persone che non parlano più l'italiano ma che, arrivate nel cortile, si sono commosse pensando ai loro avi nati qui e partiti da questa casa.

Per festeggiare i cento anni cosa c'è di più bello della celebrazione di un matrimonio? Mio figlio Giovanni (si chiama come il nonno) il 5 maggio ha sposato Irene che, nello spirito da *La bricula*, è stata accolta con un sonetto della tradizione:

"*Benvenuta alla sposa*
sulla soglia di questa casa,
dove l'amore e il destino
ti hanno portata.
Accogli l'augurio di una bimba
che te lo porge
a nome di chi è qui e ti festeggia
e di chi non è più e ti benedice.
Io ti auguro tanta tanta felicità
Perché un giorno lontano,
oh molto lontano,
Tu possa dire
ripensando a questo giorno:
che la vita è bella, sempre bella,
accanto a chi ti vuole bene." ◙

Al servizio del re del Siam

CANDIDO BIGLIANI

Il diario - 1

A cura di *Letizio Cacciabue*

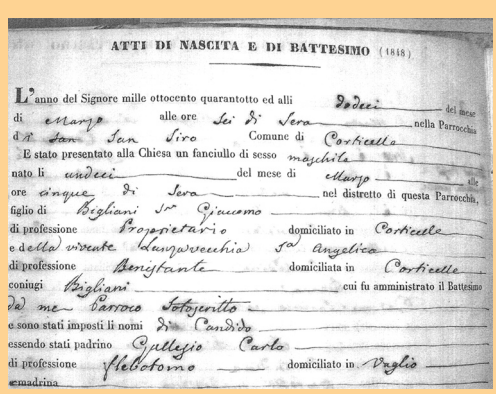
Premessa

La figura di Candido Bigliani è già stata illustrata da Piero Vico (Piero della Maestra) sul numero 2 de *La bricula*, quindi perché ritornarvi? L'occasione ci è stata offerta dalla professoressa Romea Borio di Nizza Monferrato, della quale abbiamo già offerto un profilo (*La bricula*, n. 21, p. 22) e che collabora con noi da tempo, soprattutto con informazioni relative alla famiglia Bigliani di Cortiglione. La signora è venuta recentemente in possesso di un "diario" del suo ascendente Candido Bigliani, Tenente colonnello dell'esercito italiano, per lungo tempo sindaco e maggiorente di Cortiglione. In realtà non si tratta di un diario autografo, ma di un rifacimento a stampa per opera di un certo Carlo Del Ferro dell'originale manoscritto dell'Autore (v. riproduzione del frontespizio). Purtroppo l'opera arrivata alla prof.ssa Borio risulta mancante di varie pagine, talvolta anche importanti, ma l'insieme delle oltre 150 pervenute risulta talmente interessante che abbiamo pensato di proporne la lettura in alcune puntate, spiegando e collegando brani autentici con note che sunteggiano quanto non riportato in originale. Candido Bigliani scrive (rivisto da Del Ferro) con stile fine ottocento, ma è talmente vivo e diretto il suo racconto da affascinare sia per lo stile sia per la descrizione di comportamenti e usi ormai lontani nel tempo.

L'Autore del manoscritto

Candido Bigliani nasce a Corticelle (oggi Cortiglione) l'11 marzo 1848 da Giacomo "proprietario" e da Angelica Lanzavecchia " benistante", come attesta il certificato di battesimo. Nulla purtroppo sappiamo della sua vita fino alla maggiore età né dei suoi studi, ma lo ritroviamo in documenti ufficiali: frequenta la Scuola di Cavalleria di Pinerolo, nel 1874 è sottotenente nel 20° Reggimento di cavalleria "Roma", promosso tenente nello stesso nel 1878, in licenza speciale nel 1885 (per un incarico nel Siam, oggi Thailandia), nel 1887 Capitano comandante del 1° Squadrone di Cavalleria Africa inviato dopo la battaglia di Dogali, nel 1889 comandante

L'atto di nascita di Candido Bigliani come appare nei registri della chiesa



ATTI DI NASCITA E DI BATTESIMO (1848)

L'anno del Signore mille ottocento quarantotto ed alli Dodici del mese
di Marzo alle ore Sei di Sera nella Parrocchia
di San San Siro Comune di Corticello
È stato presentato alla Chiesa un fanciullo di sesso maschile
nato li undici del mese di Marzo alle
ore cinque di Sera nel distretto di questa Parrocchia,
figlio di Bigliani Sig. Giacomo
di professione Proprietario domiciliato in Corticelle
e della vivente Lanzavecchia Sig.a Angelica
di professione Benistante domiciliata in Corticelle
coniugi Bigliani cui fu amministrato il Battesimo
da me Parroco Sottoscritto
e sono stati imposti li nomi di Candido
essendo stati padrino Spillegio Carlo
di professione Flebotomo domiciliato in Voghera
e madrina

dello stesso reparto in Africa, titolare di pensione di lire 2424 come Capitano di cavalleria (G. U. del Regno d'Italia n. 228 dell'ottobre 1898).
Congedato dall'esercito, è stato eletto sindaco per molti anni nel suo paese natio, come ama chiamare Cortiglione, fino alla sua morte, avvenuta improvvisamente il 17 gennaio 1912. E' stato insignito di molte onorificenze: Croce di Cavaliere dell'ordine della Corona d'Italia, Medaglia di bronzo al Valor civile, Medaglia a ricordo della Campagna d'Africa (barretta 1887), Croce d'oro per anzianità di servizio.

Divisa degli ufficiali del Reggimento (20) Roma costituito nel 1871

In alcuni testi di storia militare al nome Candido Bigliani viene aggiunto "di Cantoira". E' una specificazione che non si riesce a capire da dove sia stata tratta: non può riferirsi ad altra persona né a un caso di omonimia, dato che si specifica che il soggetto è andato in Siam nel 1885 e questi è senza dubbio il Candido Bigliani nato a Corticelle.
Cantoira è in realtà un paese della Valle di Lanzo, in provincia di Torino, con cui il nostro Candido non ebbe mai nulla a che fare. Probabilmente questo "di Cantoira" nasce da qualche equivoco: Cantoira fu infeudata ai conti Bigliani nel 1769. Si tenga conto che in cavalleria gli ufficiali provenivano in gran parte dalla nobiltà e che quindi al nostro Candido possa essere stata attribuita quella origine per la consuetudine di aggiungere al cognome il paese di origine.
Per esempio, il Reggimento Roma ebbe come primo comandante nel 1871 il conte Corrado Colli di Felizzano. Esempi di questo tipo non mancano: gli Incisa di Camerana per distinguerli dagli Incisa della Rocchetta; Emilio Faà di Bruno, che aveva "di Bruno" come specifica del paese di cui i Faà erano stati feudatari.
In definitiva bisogna ancora indagare su questo "di Cantoira", nome che lo stesso Candido nel suo diario non cita mai, mentre fa molte volte riferimento a Cortiglione (già Corticelle) come suo paese natio; né aggiunge mai al suo nome "di Cantoira" presentandosi ad altri.

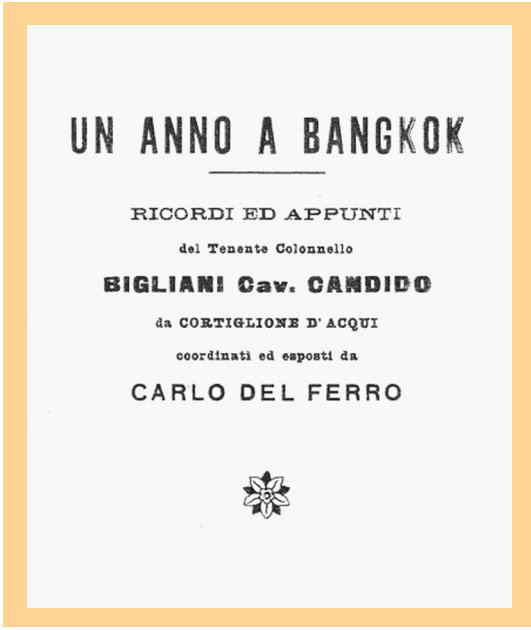
UN ANNO A BANGKOK

Il volumetto manca delle prime pagine: a p. 4 Carlo del Ferro scrive in prima persona di aver incontrato Candido Bigliani che così descrive.

Nelle linee del suo viso abbronzato dal sole, adorno oggi di baffi brizzolati, alquanto lungo, ma non irregolare, grave ma calmo, fiero, ma come di leone che posa e non minaccia, si legga il suo passato.
Nessuno al vederlo il direbbe uomo di toga. Appena visto lo si giudica, quale fu ed è, un ufficiale del nostro esercito, di quei militari che per l'onor della propria bandiera stanno impavidi colla fronte alta, guardando da quella parte, d'onde s'avanza la morte.

Si salta a p. 9 e si continua senza cesure fino a p. 64. Da quanto è scritto a p. 9 si capisce che Candido sta facendo ammirare a Del Ferro i cimeli raccolti in Siam.

Passammo poi da un tavolo ad un altro e


UN ANNO A BANGKOK

RICORDI ED APPUNTI

del Tenente Colonnello

BIGLIANI Cav. CANDIDO

da CORTIGLIONE D'ACQUI

coordinati ed esposti da

CARLO DEL FERRO

Il frontespizio del volumetto con il racconto di Candido Bigliani rivisto da Del Ferro

facendomi compiere il giro di tutta la sala, mi presentò Budda, il re e la regina del Siam, statuette bizzarre, dorate, ed una collezione larga d'oggetti dei tre regni della natura che, mi disse, d'aver raccolti tutti nel Siam. Sostò brevemente dinanzi alle pelli delle tre belve, tessendone il laconico elogio: Caddero … ma da forti. Onore ai caduti!

E ora il Del Ferro avanza la sua proposta a Candido.

Oh bello! Oh bello! Ed alla chiusura della rassegna chiesi al cavaliere, se durante la sua dimora a Bangkok avesse scritto un diario, od almeno qualche memoria di quella lontana regione sì poco da noi conosciuta. Egli tolse dallo scrittojo un volumetto manoscritto e me lo porse dicendomi: "Lo porti seco, lo legga a suo bell'agio. Contiene le memorie e gli appunti che ella desidera. Vorrà aver la compiacenza di ritornarmi il volume, perché dagli amici mi sono lasciato decimare la raccolta degli oggetti che portai dal Siam, ma di queste memorie non voglio privarmene". "E non pensò mai a pubblicarle?" gli domandai. "No, perché sopporterei più volentieri di lottare con una tigre che colla critica". "Permetterebbe che lo pubblicassi io?". "A ciò non mi oppongo ma ne faccia un libro suo." (…) Aggradii la graziosa concessione, per cui ecco licenziato per le stampe le memorie e gli appunti dell'Esimio Cav. Bigliani cui cedo la parola nella continuazione del libro.

Carlo Del Ferro

Finora il racconto è di Del Ferro, ma ora egli inizia a trascrivere il diario di Candido Bigliani.
Nel 1885, tenente del Reggimento (20) Cavalleria Roma, di stanza a Napoli, Candido riceve

... una lettera affrancata con francobolli i più strani a vedersi, con timbri inglesi, tedeschi, francesi, arabi, che non avevano rispettato neppur l'indirizzo per poter trovar posto sulla busta di carta di seta. Stava facendo colazione coi colleghi nella cantina del reggimento. Lessi e rilessi il mio nome e grado; voltai, rivoltai il piego, mi provai a leggere … chi potesse essere il mio straordinario corrispondente.

I colleghi ufficiali, una ventina, avanzano le più varie ipotesi sulla provenienza, ma nessuno la indovina. Candido apre la lettera: porta la data di un mese prima (23 dicembre 1884), è firmata da un certo ingegnere Giuseppe Ferrando, arriva da Bangkok ed è scritta in italiano.

Lessi silenziosamente. "Ma questo è uno scherzo!" esclamai ad un tratto, a lettura finita girando gli occhi attorno sugli amici per iscoprire fra loro l'onestissimo manigoldo che ne era stato l'autore. Ma eran tutte faccie franche. Il colpevole del tiro birbone non si tradiva col rossor della fronte.

(1 - *continua*)

Ai miei cari bambini della scuola materna

Nel silenzio della notte scesa sulla mia città ripenso con molta gioia al cammino che abbiamo percorso insieme da settembre a giugno. E' stato un anno lungo, faticoso, ma l'aiuto indispensabile e il buon umore di Enza (la nostra nuova cuoca "tuttofare"), la vostra vivacità, la vostra simpatia, il vostro affetto e anche le vostre marachelle lo hanno reso veramente magnifico!

Ci sono degli anni in cui ti sembra di non aver svolto pienamente il tuo lavoro da insegnante, di non averci messo tutta la passione che i bambini meritano. Quest'anno invece mi sembra di aver ritrovato, grazie a questi splendidi 18 bambini sempre al mio fianco, lo stimolo per andare avanti e fare sempre meglio; mi hanno persino ringiovanita, infondendomi una parte del loro spettacolare brio!

I bambini della Scuola materna sono 18; a settembre 7 di loro andranno alla scuola primaria, lasciando un grande vuoto, ma io farò un forte tifo per voi perché avrò sempre presenti nel mio cuore le magnifiche ore passate con voi! Rimarranno con me gli altri 11 e i "nuovi acquisti", sperando che siano in tanti per poter continuare a tenere la Scuola sempre aperta.

Si parla sempre di discriminazioni nella scuola, ma io vi posso dire che i miei bambini si vogliono tutti un gran bene, aiutandosi a vicenda. Noi abbiamo 6 bambini stranieri: i fratellini Elias e Samir con padre marocchino e madre moldava, entrambi innamorati della loro nuova

nostro amico Tarek, proveniente dal Marocco, ma ormai anche lui un cortiglionese doc di San Martino; l'ultimo acquisto è Arber, un bimbo dolce e buono che proviene dall'Albania e abita a Mombercelli.

Quando sono arrivati nella nostra scuola non conoscevano la nostra lingua, ma dopo un mese, con l'aiuto dei loro compagni, parlavano già correttamente l'italiano e adesso conoscono anche qualche "parolina" del nostro dialetto! I loro genitori mi dicono che non voliono più parlare la loro lingua d'origine, ma solo l'italiano.

Adesso vi saluto, ringrazio tutti, dal nostro presidente Don Gianni al nostro sindaco Drago, tutti gli abitanti di Cortiglione, che quest'anno in particolar modo abbiamo sentiti molto vicini, e la nostra preziosa cuoca Enza.

Auguro a tutti una buona estate,
con affetto, Irma.

P.S. Ci rivediamo a settembre con: Elias, Samir, Dario, Tarek, Arber, Denise, Cesare, Simone, Alessandro, Marco, Daniele.

casa di San Martino; i fratellini Erika e Dario della Macedonia: quando vanno a trovare i nonni in quel Paese ci portano sempre un sacco di specialità buone; il

Ci lasciano per iniziare la loro avventura scolastica: Erika, Greta, Federico, Elio, Nicolò, Alberto, Alessio

Nizza Monferrato, 23 maggio 2012 ◙

Per ricevere il giornalino le quote sono:
15 euro per i soci ordinari; 30 euro per i sostenitori e per l'estero
da versare sul c.c. postale 85220754,
intestato a: Associazione La bricula, Cortiglione (AT).

Beatrice festeggia la laurea

di *Emiliana Beccuti*

Maria Beatrice Pero figlia di Paolo (il nostro pilota-fotografo) e di Milly Cannatà, già nostra collaboratrice, si è laureata

In un momento storico difficile come quello attuale, in cui molti giovani, e non certo per loro responsabilità, sono disorientati e scoraggiati di fronte a un futuro incerto, confuso, privo di sicurezze, fa bene al cuore registrare il raggiungimento di un traguardo importante, la conquista di una meta, come nel caso di Beatrice che ha conseguito il 20 aprile, presso l'Università degli studi di Pavia, con votazione di 110/110 e lode, la laurea specialistica in"Storia e Civiltà del Mondo Antico, indirizzo orientalistico". Tesi di laurea sulle divinità lunari nelle culture vicino-orientali, con un approfondimento sul Dio Luna Yarih di Ugarit (città portuale siriana molto fiorente nel Tardo Bronzo).
Gli ultimi due anni di "specialistica" hanno fatto seguito ai tre anni di "Lettere Classiche" (o, per essere più precisi, "Antichità Classiche e Orientali") conclusi con una tesi sul genere letterario delle beatitudini nella cultura ebraica e cristiana. Tema ambizioso e profondo che porta a cercare risposte o quantomeno a porre domande sui misteri e sul senso della vita, a cercare nell'Invisibile un secondo cielo parallelo: con i suoi soli, le sue lune, i suoi rannuvolamenti, le sue foreste, la sua luce. Quei mondi paralleli che tutte le confessioni religiose, specialmente quelle orientali, ci indicano. Quei mondi che Poeti e Tragici classici ci raccontano per

Giorno di grande soddisfazione per Beatrice

consentirci di *abitare poeticamente* la terra. Beatrice, immagazzinando frammenti di bellezze, ha sfiorato quei mondi magici, li ha raccolti in un volumetto prezioso e potrà farne tesoro per il futuro. ◙

L'IPPOCASTANO

di *Giuliana Bologna*

Dei bimbi si trovano davanti alla chiesa di Belveglio e notano un grosso ceppo d'albero alto più o meno come loro.
Subito si chiedono: ma che albero c'era qui? Un ciliegio? Un salice piangente? Forse un gelso? Un faggio? Un tiglio? Un cerro?
Se potesse rispondere suggerirebbe… un ippocastano!
E quanti anni avrà? I bimbi rispondono incerti: Forse sei come me, io dico otto, come me, il più grande sa che per conoscere l'età dell'albero si devono contare i cerchi sul ceppo… ed iniziano a contare: uno, due, tre…i più piccoli che si sono stancati di contare preferiscono farsi un girotondo…
L'ippocastano suggerirebbe 185 centottantacinque!
E' stato messo lì nel 1824 a fine costruzione della chiesa e nel dicembre 2009 si è deciso di abbatterlo in quanto ammalato e pericoloso per la popolazione.
Chissà quanti bambini ha visto giocare lì? E chissà i nati nel 1824 come eran fieri di avere

un albero della loro età proprio in piazza. Quanti anziani ristorarsi alla sua ombra.
Considerata la sua posizione strategica ha seguito tutti gli abitanti di Belveglio dal battesimo al funerale, se potesse parlare quante cose racconterebbe. Certamente qualcuno che da Belveglio passa velocemente facendo la circonvallazione non può aver notato il ceppo dell'ippocastano.
I bimbi si chiedono: cosa si è ricavato con il suo legno? Una dama cinese, un cavalluccio a dondolo, una scacchiera, una trottola…chissà? ◙

QUALITA' DELLA VITA

Un'indagine tra gli anziani

Come vivono i residenti ultra64enni dell'Astigiano? Indicazioni significative emergono dai risultati di *Passi d'Argento*, il progetto nazionale di sorveglianza su salute e condizioni sociali in cui l'Asl AT è impegnata dal 2010. Il report 2010 è scaricabile dal sito www.asl.at.it.
Le persone coinvolte sono state individuate in modo casuale, ma dovevano risiedere tra mura domestiche e non in strutture protette (case di riposo, comunità, ecc.).
Il 71% risulta in buona salute, mentre il 18% mostra segni di fragilità e l'11% di disabilità tale da condizionare gli spostamenti. Fortunatamente 3 persone su 10 sono in grado di aiutare i propri congiunti e 6 su 10 seguono i nipoti al di sotto dei 14 anni.

Per quanto riguarda il reddito, circa la metà del campione non manifesta problemi economici, mentre il 14% stenta ad arrivare alla fine del mese. L'uso delle medicine aumenta con l'età: il 39% del campione ne assume almeno 4 al giorno. A favorire un maggior ricorso ai farmaci contribuiscono anche le difficoltà economiche che condizionano anche la buona qualità delle abitudini alimentari e del tempo libero. ◙

CI HA SORRISO

Lorenzo Adrian Chiola di Giovanni e di Georgeta Dumitru; nato ad Acqui Terme il 18.05.2012

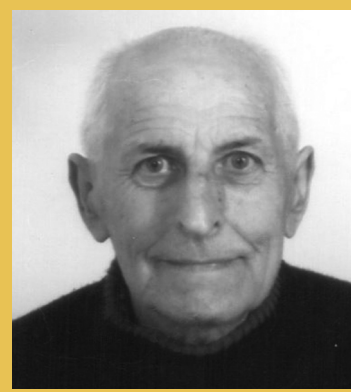
MATRIMONI

Giovanni Marino e Irene Costagliola D'Abele Taranto, 5 maggio 2012
(v. pag. 48)

James Massol e Sasha Gee Enegren Wichita (USA) 30 giugno 2012
(James Massol è un discendente americano dei Marino)

CI HANNO LASCIATO

Luigina Soave
13.06.1937 - 03.04.2012



Pietro Aratano
05.03.1928 - 04.06.2012