



La bricula
Il Giornalino
di Cortiglione
è pubblicato sotto
l'alto patrocinio
della Provincia di Asti

Direttore responsabile
Francesco De Caria
Direttore editoriale
Gianfranco Drago
Redazione
Letizio Cacciabue

Il Giornalino di Cortiglione

La bricula

Anno X - N. 28 - 31 maggio 2014

ROSETTA, ADDIO

Siamo qui riuniti per dire addio alla maestra di Cortiglione. Questa parola “addio” per chi crede ha un significato di speranza, nel senso che, anche se su questa terra non ci vedremo più, si spera di incontrarci un giorno presso Dio. E che la nostra Rosetta sia presso Dio io ne sono certo al 100x100. Infatti la maggioranza di quelli che sono qui in chiesa è stata preparata da lei alla prima Comunione e alla Cresima con tanto amore e pazienza.

Inoltre il purgatorio l’ha già fatto qui in terra: da quando sono a Cortiglione le ho sempre portato la Comunione perché ormai non poteva più muoversi; e mai una volta che si sia lamentata, ricevendomi sempre con il sorriso sulle labbra.

Per non parlare del suo lavoro-dovere di maestra, fatto con passione, competenza e amore per 40 anni, tanto che qui a Cortiglione, quando si pronuncia la parola “maestra”, si pensa solo a lei.

Ho domandato ad alcuni che erano stati suoi scolari e tutti mi hanno detto che, oltre che una brava maestra, era anche una mamma. E sono certo che adesso è in Paradiso; il Padre Eterno le darà l’incarico di insegnare ad amare quelli che sono in purgatorio, perché su questa terra non hanno mai amato gli altri e magari hanno fatto anche del male. Lei, con la sua pazienza di maestra, insegnerà a costoro cosa significa amare, come lei ha fatto per tutta la sua vita.

E noi oggi siamo qui davanti alla sua bara per pregare per lei, per ringraziarla di tutto il bene che ha sparso per Cortiglione e che ha fatto a tanti di voi.

Forse non avete mai avuto l’occasione di ringraziarla di persona, quando eravate giovani, ora è arrivato il momento di farlo. Anzi, lo dico io a nome di tutti voi:

GRAZIE DI TUTTO, SIGNORA MAESTRA, E ADDIO.

Omelia di Don Gianni in morte di Rosetta Drago

La bricula - Il Giornalino di Cortigione è il periodico trimestrale edito dall'Associazione culturale omonima con sede in piazza Vittorio Emanuele II, 14040 Cortigione (AT).
Sito: www.labricula.it

Per associarsi e ricevere il *Giornalino* versare, entro il 31 marzo di ogni anno, sul conto corrente postale 85220754, intestato a Associazione La bricula, Cortigione (AT) le quote:

Socio ordinario

15 euro

Socio sostenitore

30 euro

Per l'estero

50 euro

La collaborazione al *Giornalino* è benvenuta e aperta a tutti; deve essere legata a temi locali o territoriali.

Le opinioni espresse dagli autori impegnano esclusivamente la loro responsabilità.

In copertina:

bricula costruita da Bruno Campora sulla Serra

Autorizzazione

del Tribunale di Acqui Terme n. 99 del 02-08-2005

Stampa

Fiordo srl, 28066 Galliate

SOMMARIO

- 1 Rosetta, addio
- 3 Le famiglie di Cortigione. Frazione Serra - 2
- 7 Turismo a Roma. Consigli culturali per ammirare le bellezze della Città Eterna - 1
- 9 Si dice ancora?
- 10 Una cascina monferrina
- 11 *La lesa* (lo spartineve)
- 12 Aforismi
- 13 I racconti del Tiglione. Pippo
- 15 Scherzi matematici
- 16 Il cerchio della vita
- 18 Medicinali piemontesi esenti da ticket
- 19 Il furto
- 22 Ricordi e nostalgia
- 24 Le Rogazioni
- 27 Un restauro "sofferto". Storia di una Beata e di una meridiana - 1
- 29 Corticelle-Cortigione. La vita tra '800 e '900
- 33 Pasqua e tradizione: la *turta vërda*
- 35 Il globo su cui viviamo
- 36 Il ciclo della vigna: disinfezione. Lo zolfo
- 38 La robinia, *la gasia*
- 39 Quando morì Gesù?
- 41 Erbe aromatiche e spezie: dall'orto alla tavola
- 44 Il tesoro di zio Biagio
- 46 *Canté j'eûv*
- 47 La Messa di Pasquetta
- 48 Una vita da maestra
- 49 L'87^ Adunata dell'ANA
- 50 Tecniche di falegnameria: gli incastri
- 54 Premiato il maresciallo Freda
- 54 Concerto d'autunno, Mostra fotografica
- 55 Elezioni 2014. Risultati elettorali
La nuova Amministrazione ai Cortigionesi
- 56 Prima Comunione, Cresima
- 56 Ci hanno lasciato

LE FAMIGLIE DI CORTIGLIONE

Frazione Serra - 2

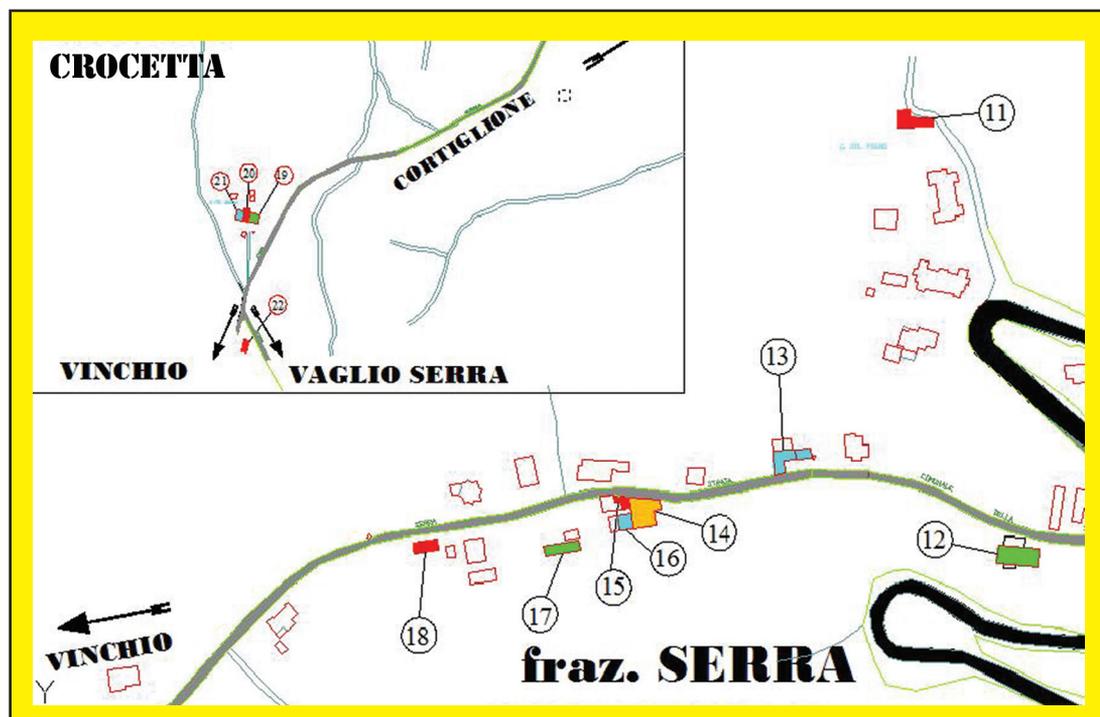
Testimonianze di Carlo Biglia e Giuseppe Marino
Elaborazione di Rosanna Bigliani e Gianfranco Drago

11 – La *Casein-na d'ans il Piàn*. Era abitata dalla famiglia **Luigi Passalacqua** (*Vigiula*, 1888-1957), sposato a Lucia Bruna (1894-1957). Da loro nacquero: *Pinina*, Maddalena, Mario, Elio e Ilva. In precedenza la famiglia abitava nella frazione Cittadella.



Luigi Passalacqua e Lucia Bruna

12 – La *Cascina della Chiesa* (*La casein-na 'd la Cesa*). Faceva parte del



beneficio della Parrocchia. Fu abitata da numerose famiglie di mezzadri. **Domenico Giacchero**, *Michén*, sposato a Teresa Berco, ebbe Giuseppe, *Pino*, sposato con Vanda Biglia, e altri dodici figli. Lasciarono la cascina nel 1939. Qui abitarono anche Drago Erminio, *Quatluli*, la famiglia Grasso e poi **Angelo Sabbioni** (1890-1949) con Giuseppina Stefanoni (1899-1987), che ebbero Gisberto, Maria, Francesca e adottarono Ilario Fronti e Franco Facchi.

13 – Qui vivevano **Pietro Marino** (1871-1949) e la moglie Margherita Brondolo



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

(1874-1965).

Ebbero sette figli: Giuseppe, Eugenio, Maria, Remo, tutti emigrati in America; Pasquale, *Calu*, sposato con Maddalena Delaude; Giovanni e Francesca. Francesca ha sposato Giovanni Bosio, *Gi-uanén 'd Gipinét*. Pasquale e Maddalena hanno abitato nella casa in Serra, dove sono nati i primi figli: Pietro, *Pierone*, Nicola, *Culinu*, e Giuseppe. Quando abitava ancora in Serra, Maddalena ha allattato il piccolo Domenico Cacciabue (cugino di Letizio), la cui mamma era morta nella quarantena dopo il parto.

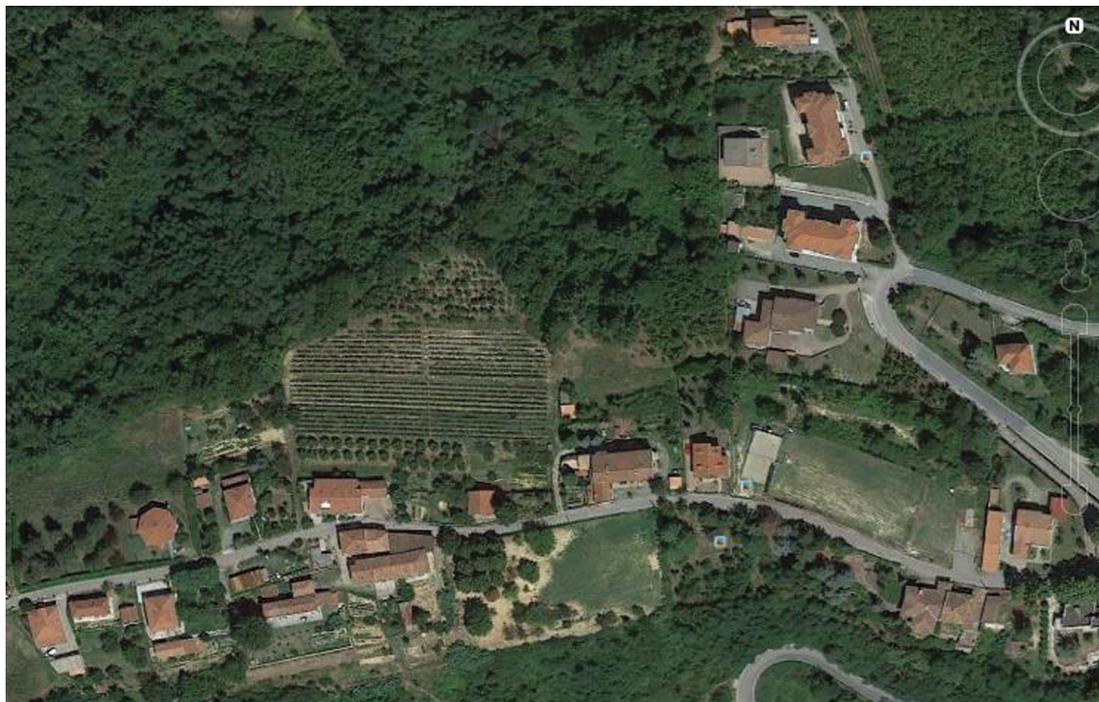
Qui ha poi abitato **Giovanni** (*Gian 'd*



Giovanni Marino e Maria Alloero

Marén, 1911-1976), sposato con Maria Alloero (1920-2010). Ebbero: Margherita, Pietro, Giuseppe, Daniele e Anna. Ora nella casa vivono le tre famiglie dei figli: Giuseppe, *Gipu*, Daniele e Anna.

Fino agli anni '30 nella casa visse anche Marino Giuseppe (*Pinèt 'd Marén*, 1845-1929), padre di Pietro, colui che prima abitava nella casa a San Rocco e poi ha costruito la casa in Serra e fatto scavare il pozzo che per tanti anni ha servito la frazione Serra. Quando era militare combatté in Meridione nella lotta al brigantaggio e raccontava di una notte terribile in cui furono attaccati dai briganti. Sapeva preparare il torrone e i croccanti



Vista panoramica della parte centrale odierna della Frazione Serra nella ripresa di Google

e sul suo atto di matrimonio, alla voce professione, è scritto *confettiere*.

14 – Casa di **Toribio Beccuti**, sposato ad Angela Bechis. Non avendo avuto figli, essi adottarono due bambini: Maria Benca, sposata con Italo Terzolo e Alpino Agostino (1910-1943), sposato con Amelia Tribocco (*Melia*, 1920-2009). Alpino alla sera andava a vegliare a casa di *Gian 'd Marén*, si sistemava nel *gripiòn* e commentava insieme a lui le

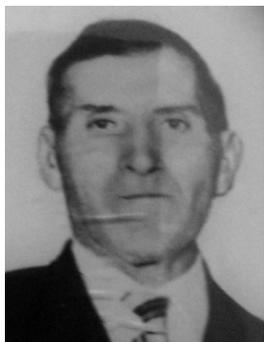
cartoline precetto, che allora arrivavano e richiamavano sempre più leve alla guerra: sembrava però che Alpino fosse stato dimenticato. Questi tuttavia, pacatamente, rispondeva: tempo al tempo. Infatti arrivò la chiamata alle armi anche per lui e a luglio del 1942 partì per la Russia, da cui non fece più ritorno.

Fu dichiarato disperso e nulla più si seppe. Solo nel 1993 Amelia ricevette dal Ministero della difesa italiana una lettera che le comunicava che Alpino, catturato il 21/12/1942 dalle forze armate russe, era stato internato nel campo n.58/2 di Tiomnikov nella regione di Saransk, dove morì il 24/4/1943.



Agostino Alpino e Amelia Tribocco

15 – Casa di **Lorenzo Bosio** (*Cinu 'd Prén*, 1890-1970), sposato a Rosetta Veggi (1899-1976). Da loro nacquero: Giovanni (1926), Valentino (1934), Teresina, Edvige, Mariuccia.



Lorenzo Bosio e Rosetta Veggi

16 – In questa casa vivevano **Pietro Bosio** (1877-1943) e la moglie Luigia Massimelli(1877-1933). Ebbero Giovanni (*Gi-uanôn*, 1912-1985) e Maria (1914-1996). Maria sposò Giuseppe Vallegra (1911-1989) e visse con lui in questa casa con i figli Carlo (padre Cappuccino), *Ginetta*, Rita e Mario. Quando nacque Ginetta (1942) in Serra c'era già la luce elettrica, una vera novità. Si erano interessati Erminio Biglia e *Gino 'd*



Riccardo Fiore e Margherita Ratti

Jemu, che curavano l'elettrificazione del paese e diedero la precedenza a questa borgata proprio in previsione del parto. Il vicino di casa, Agostino Alpino era già sul fronte russo e alla moglie *Melia*,



Caterina Allosia

che gli scriveva della bella notizia, rispose che era felice, ma che sperava tanto di riceverne una altrettanto bella per loro due!



Pietro Bosio e Luigia Massimelli

17 – Era l'abitazione di **Riccardo Fiore** (*Cadu 'd Fiù*, 1901-1983), sposato a Margherita Ratti, (*Rita*, 1910-2006). Ebbero quattro figli: Felice (*Lici*, 1928-2009), Mario (1936-2009), Eleonora (*Nurina*, 1940) e Pier Luigi (1947). Nella casa restò il figlio Mario sposato a Carla Bottale, con le figlie: Margherita, Graziella e Giovanna.



Giuseppe Vallegra e Maria Bosio

18 – *A cà 'd la Biciclina*. Qui abitò **Bartolomeo Marino**, sposato a Caterina Allosia (*la Biciclina*, 1881-1953). Da loro nacquero Irma, futura suora, e Maddalena che, sposata Fiore, ebbe Maria, Teresa e Caterina. Maria è la madre dell'attuale proprietaria Loretta. ■ *(continua)*

TURISMO A ROMA

Consigli culturali per ammirare le bellezze della Città Eterna - 1

di Gabriella Ratti

Arrivando a piedi

Se dovessi arrivare a Roma a piedi, sceglierei di entrare per Porta Capena. E' un posto magico: infatti, la porta non c'è più, ma era situata, all'incrocio fra tre colli, il Palatino, il Celio e l'Aventino, in un bosco dove Numa Pompilio si incontrava con la Ninfa Egeria per avere consigli. Di qui sono passati Annibale e, secondo i vangeli apocrifi, San Pietro, che fuggendo da Roma avrebbe incontrato Gesù e gli avrebbe chiesto: *Domine, quo vadis?* Da cui soprattutto il libro e il film. E da qui continua una zona piena di falsi storici.

Mentre è vero che il Circo Massimo è il posto per divertimenti più grande del mondo (altro che i campi da *baseball!*), se si arriva al Colosseo si scopre che la storia di Nerone che vi avrebbe fatto martirizzare i cristiani è una grande bugia: il poveretto quando fu costruito l'anfiteatro Flavio, chiamato Colosseo per una colossale statua, era morto da sette anni. Sopra le arcate si possono ancora leggere dei numeri, ovviamente romani!

Il Circo Massimo



La Bocca della Verità

Erano i numeri corrispondenti ai biglietti di ingresso de nobili, insomma, le tribune.

Se invece si costeggia il Circo Massimo, si arriva davanti a Santa Maria in Cosmedin, dove si trova una fila di giapponesi che fanno le fotografie alla Bocca della Verità, che probabilmente era un tombino. Di fronte c'è un tempio chiamato di Vesta, che in realtà era dedicato a Venere. A pochi metri, entrando nel ghetto, e prima di scegliere un ristorante dove fermarsi (sono tutti buoni, e per tutte le tasche), si trova il Portico d'Ottavia, nel Medio

Il Portico d'Ottavia



Evo mercato del pesce collocato in un tempio, dove si può vedere una lastra di pietra su cui è scritto: i pesci più lunghi di questa pietra sono per gli amministratori. E questo mi sembra un significativo benvenuto a Roma.

Arrivando in auto

Arrivando a Roma in macchina, seguendo a tratti la via Aurelia, si può, dopo la sorpresa della cupola di San Pietro, salire al Gianicolo. Durante la salita si passa vicino al Faro, un piazzale da cui le mogli e le mamme parlavano, o meglio strillavano, con i reclusi del Co-e-li, la vecchia prigione Regina Coeli di via della Lungara.

Si arriva poi a uno dei punti più suggestivi della città, non solo per la vista, ma anche perché sede di una grande lotta per la libertà: la Repubblica romana; fra i busti dei garibaldini eretti su questo colle, la mia mamma insisteva che ce ne fosse uno



Il monumento a Garibaldi al Gianicolo

originario di Belveglio, ma non sono mai riuscita a trovarlo.

Si scende poi in centro e, passando per porta Argentina, si arriva a Sant'Ignazio dove la cupola è solo un'illusione ottica, ma la scenografia della piazza è memorabile. E avviandosi verso piazza Navona, vicino a Palazzo Madama, (Margherita d'Austria,



Pasquino

Pasquino.

In altri punti della città se ne trovano altre, le più famose sono quella di Marforio e quella di Madama Lucrezia. Sono statue romane, probabilmente parte di gruppi scultorei, rovinati dal tempo e dagli uomini (*quod non fecerunt barbari fecerunt Barberini* è una delle pasquinate più famose), che servivano per sfogarsi e protestare.

A volte parlavano fra loro. Per esempio quando Napoleone fece incetta di tante opere d'arte, su Pasquino apparve una scritta: *Ma i francesi sono tutti ladri?* E su Marforio la risposta: *No, solo bona parte.*

E qui cade un altro mito; noi associamo al barocco immagini di architettura e di arredi ricchi, dorati, ridondanti: ma la chiesa barocca più bella di Roma, secondo me, è S. Ivo alla Sapienza del Borromini. Ci si arriva attraversando il cortile della vecchia Università di Roma (circa 1300) ed è di una semplicità accecante: tutta giocata sul contrasto fra concavo e convesso, fra luce e ombra.

E poi un gelato ai Tre Scalini di Piazza Navona non ce lo toglie nessuno; ma non è consigliabile sedersi al tavolino.

(*continua*)

poco conosciuta ma molto importante per la storia dell'Europa del 1500 e a cui è intitolata anche Villa Madama, sulle pendici di Monte Mario, sede di rappresentanza del Presidente del Consiglio) si trova una delle statue parlanti, quella di

AVETE RINNOVATO L'ABBONAMENTO A LA BRICULA?

Si dice ancora?

di F. De Caria e Gf. Drago

Oggi, per i motivi più diversi, molte parole del dialetto non sono usate o sono state malamente sostituite da forzature di termini in lingua italiana. In questa rubrica riprendiamo quelle parole desuete per ricordarne il significato e l'uso che se ne faceva. Le lingue, e i dialetti, sono cose vive quindi continuamente soggette a innesti più o meno felici da altri idiomi, ma riportare alla mente i termini usati in passato ci sembra essere cosa meritevole.

Ambòs/ambusmò - non completamente in salute, specialmente *infreddato*. *Cmè ch'la va ancheû?* Mah, a sôn in poc ambòs/ambòsa. Non ho trovato il vocabolo in altri dizionari piemontesi. Come non ho trovato *ambusmò*, infreddato, con tosse e raffreddore, *ambusmèira*, per curare la quale fanno tanto bene *i fumènt*, i suffumigi. L'ottocentesco Ponza fa eccezione e mi pare illuminante: per *ambòs* dà "bocconi" ad esempio nell'espressione "cader bocconi" e per *ambossé* "rovesciare, capovolgere" e così via. Cioè *a son ambòs* significherebbe alla lettera "sono a terra" fisicamente. La parlata trasmessa oralmente procede anche per assonanze e "orecchiamenti": in una terra dove la bachicoltura e la tessitura erano largamente praticate, anche a livello familiare, certamente si praticava o si conosceva l'imbozzimatura, con la quale si intridevano i filati e si spalmano le tele con *bozzima*, sostanza colloidale biancastra che li rendeva più compatti, e *ambusmò* significherebbe dunque – per analogia – "pieno di catarro". Fra i due concetti c'è dunque una relativa area di significati comuni e soprattutto una somiglianza fonetica, sicché il "non essere in forma" finì con l'identificarsi con l'essere infreddato.

Ancheû - oggi. Si trova anche in Dante (Purg. XX,70) che probabilmente lo

mutuò dall'antico provenzale *ancui*, esito di un tardo latino *hanc hodie*, "di quest'oggi". Quando ormai il latino è usurato e non si ravvisa più l'etimologia, nel momento di passaggio alle forme locali, un'espressione ridondante come *hanc hodie* (*hanc diem + hoc die*) poteva significare "durante il giorno di oggi", donde *ancheû*, *incheû* e *au l'incheû* = pomeriggio. E' vocabolo diffuso nell'Italia settentrionale: anche a Genova si usa *ancheû* per "oggi".

Balurdôn - *avèj in balurdôn*, avere uno smarrimento, un intontimento. Abbiamo incontrato questo termine nel racconto *Fare i capponi* di Teresa Manera a p. 23 del n.5 de *La bricula* (*i capponi dopo alcuni giorni di balurdôn, morivano*). E' chiara la derivazione da *balurd*, nell'accezione di "stordito", come il "balordo" italiano: *cmè ch'la va ancheû?* Mah, a son in poc balurd! Di *balurd* c'è però un altro significato, di "strambo, imprevedibile", che finisce col significare "pericoloso": *sta atent a cul cavà: l'è in poc balurd!* Anche di oggetti si dice *balurd*: di un motore che un po' va un po' no, di una malattia che non ha decorso prevedibile e così via.

Bacialé - sensale dei matrimoni, persona con molte conoscenze che metteva in comunicazione giovani per conto delle

rispettive famiglie. Non si trova nei dizionari piemontesi.

Baciùà - piedini di maiale fritti, in francese *i bas de soie*, le “calze di seta”, poiché il piedino preparato per la cottura viene ad avere un aspetto serico, come se fosse ricoperto da calze di seta.

Ciapùla - trancio di frutta o di pomodoro essiccato al sole. E' evidente la derivazione da *ciapilé*, tritare, fare a pezzi, in cucina con l'attrezzo apposito, la mezzaluna sul tagliere, il *ciapilau*, appunto. C'è una varietà di pesche, che si spaccano facilmente in due, che hanno questo nome. *Ciapèla* è anche il coccio che il muratore usa per suturare una fessura o come spessore. Alla radice semantica di questa serie di vocaboli c'è chiaramente il concetto di “pezzo”, che si ritrova anche in “spaccare”, *s-ciapé* o nella *ciòpa*, il pezzo di stoffa con cui si ripara uno strappo.

Cuntògg - imprecazione che sta per: *per la miseria, perbacco, caspita!* ed esprime meraviglia o sorpresa. In pratica è come dire: *venisse un accidente!* dal

momento che il riferimento è alle pestilenze che in gran numero in passato colpirono le comunità. E' espressione ricorrente ad esempio nei romanzi storici di Luigi Gramegna in italiano, ma con frequenti inserti in piemontese.

Difisiùs - esigente, difficile da accontentare. Probabilmente della stessa radice di *difficile*, in francese *diffissil*. Finisce col significare anche *pignolo* in senso negativo, come pure un altro vocabolo dell'area, *preciséen*.

Fagnàn - fannullone, scansafatiche, pe-landrone. L'etimologia rimanda al francese *fait néant* = non fa nulla. Da sottolineare il fatto che alla radice di tanti vocaboli nella parlata locale c'è traccia di occupazioni militari o politiche: è per questo che nel piemontese e nel monferrino si riscontrano tanti vocaboli di ascendenza soprattutto francese e spagnola, essendo la nostra terra nei secoli passati contesa fra le due grandi potenze europee. Anche il Genovesato non era molto distante, giungendo appena a sud di Acqui e di Alessandria. ■



Un cascinale tipico del Monferrato, circondato da campi e vigne. La foto è del socio Giorgio Bava, che ama riprendere aspetti caratteristici del nostro territorio

LA LESA

(lo spartineve)

di Rosanna Bigliani

Oggi per sgomberare strade e sentieri dalla neve si usano lame fissate alla parte anteriore dei trattori o turbine; questi comodi attrezzi hanno fatto accantonare la lesa che ancora negli anni Sessanta passava nelle strade dei nostri paesi. La si vedeva da primavera all'autunno solitamente riposta presso qualche cascina, "a riposo" per tre quarti dell'anno. Era alta – o eravamo noi che eravamo bambini – scura, rinforzata di lamiera, con una grande cerniera al vertice anteriore, che consentiva di regolarne l'ampiezza tramite un lungo gancio all'interno con vari anelli, un grosso anello al vertice anteriore, cui si agganciava il balansén con i tirant) che si attaccavano alla culan-na del cavallo. A Cortiglione, quando era abbondantemente nevicato, la lesa partiva da casa Bigliani e percorreva le principali strade, col suo incedere rumoroso del trascinarsi, ampliato dal silenzio profondo che la neve crea. Al lavoro della lesa si accompagnava il lavoro di tanti che, con badili e pòli di legno (preferibili, perché la neve aderisce meno che sul metallo), sgomberavano i sapè o i pasògi che conducevano alle case.

Lesà, talvolta si sente lòsa, è vocabolo che ci ricollega al medioevo al latino ledere nel senso di "provocare una ferita, un'apertura" e ancor di più il parallelismo col tedesco schlitzen, "fendere". fdc

Oggi, 30 gennaio 2014, nevica. Dopo un mese di gennaio con temperature autunnali, con i giorni della merla è arrivata la neve. Ora c'è una luce invernale senza quei presagi di primavera che ingannano le piante e gli animali. Le gazze, così numerose vicino alle nostre case, volavano già con rametti nel becco (*i portòvu il bischi*) e poi cantavano impettite sulle cime degli alberi.

C'è chi dice che è tutta colpa della doppia luna del mese di gennaio, chi invece, più moderno, pensa che sia una conseguenza del riscaldamento del pianeta. Ma ora è arrivata la neve!

Oggi ci sono previsioni in tempo reale, si legge su Internet "*mercoledì 29 big snow!!*", quasi un bollettino di guerra a cui

non corrisponde una reale preparazione spicciola: una pala per pulire il proprio pezzo di marciapiede, sale per impedire la formazione di ghiaccio pericoloso e così via.

Ho pensato alle neviccate di quando eravamo bambini e di come ascoltavamo con ansia le previsioni dei nostri nonni che si limitavano a dire "*u j'è ina bifëtta! su s'aimanìs il fioca*" (c'è un vento gelido, se si alza un po' la temperatura, nevica). Oppure, quando c'era lo scirocco, "*marén d'invern l'è u diau 'd l'infern, u treu-ua il bielèis e ui da la deùta*" (vento caldo d'inverno è il diavolo dell'inferno, incontra la tramontana e gli dà la dote).

Queste parole degne di massima fiducia erano musica per le nostre orecchie e



contro la casa per fare da paraurti al *caratón*, quando la mula prendeva l'abbrivio per uscire sul *Mungg-rè*.

In seguito fu appoggiata, chiusa, al portico di Giovanni Bottero all'inizio di via Roma e in estate era usata come una panchina dagli uomini, in attesa che cessasse un po' la calura prima di andare nei campi, e dai bambini quando organizzavano i

per noi bambini: andare a scuola con la neve era un piacere. Mi accompagnava mio papà e la sua mano ruvida e callosa, avvezza al duro lavoro in campagna stringeva la mia piccolina, mentre con l'altra portava la cartella: era la carezza più dolce di una dolcezza profonda che mi accompagna ancora oggi.

A scuola eravamo in pochi, le maestre radunavano gli alunni in una sola classe e ci leggevano fiabe; poi il maestro Mario raccontava aneddoti della sua prigionia in Germania e la mattinata volava via.

Allo sgombero della neve si provvedeva con la *lesa*, trainata dalla mula di Arturo Bosio, *Turu*, papà di Carla; in un primo tempo era sistemata sul *sapè* di *Turu*, accanto a quella pietra da mulino posta

loro giochi.

Quando la nevicata era abbondante, arrivava *Turu* con la sua mula già bardata con il suo collare e attaccava i tiranti ai ganci appositi; con *Turu* c'era Giovanni Restauo - *Giuanu il campè* - che lo aiutava nelle manovre. Sistemati sacchi di sabbia sulle assi trasversali per aumentare la presa sul terreno, i due partivano scendendo lungo tutta via Roma, passando dalla piazza, aprendo un passaggio verso la scuola, la chiesa, la posta e lasciando cumuli di neve ai lati.

Allo sgombero della neve partecipavano uomini con il badile, pronti ad abbassare i cumuli che intralciavano il passaggio e, facendo squadra tra vicini, riuscivano a rendere praticabile la strada. ■

AFORISMI

Anche un orologio fermo segna l'ora giusta due volte al giorno
Ci sono dei momenti in cui tutto va bene: non spaventatevi, non dura
I suicidi sono solo degli impazienti
Il falso amico è come l'ombra che ci segue finché dura il sole

I RACCONTI DEL TIGLIONE

PIPPO

di Aldo Bianco

Chi oggi ricorda gli anni della Seconda Guerra Mondiale, anche soltanto attraverso i racconti dei più anziani, non avrà certo difficoltà a godere di questo scritto. Chi invece non sa nulla e, si presume, è piuttosto giovane e avrà certo qualche difficoltà a prendere per veri i fatti narrati da Aldo Bianco. Possiamo garantire che le circostanze sono del tutto aderenti alla realtà di quei tempi, estremamente pericolosi per l'incolumità personale e duri da vivere, anche se nel ricordo si ammantano di un velo di nostalgia e del sapore dell'avventura. L'Autore è nato a Belveglio, dove ha trascorso la sua giovinezza, trasferendosi poi per lavoro a Roma, dove tuttora risiede con la sua famiglia. La madre era sorella di Clodoveo (Veru) Drago e si è sposata a Belveglio.

lc

Noi della valle del Tiglione lo chiamavamo anche *Pipeta* o *Pipetto*. Era un piccolo aereo tipo Cicogna, ma non siamo mai riusciti a capire se era amico o nemico e di chi. Vi posso raccontare come l'ho conosciuto io, come lo ricordo.

Si era a fine estate '43, quando, terminata la raccolta del granturco (*la melia*), i contadini ammucchiavano sull'aia tutte le pannocchie raccolte nei campi, pronte da scartocciare. Dopo cena, con tutti i vicini, ci si riuniva sul grande mucchio per dare una mano *a sfuié*. Venivano proprio tutti, compresi vecchi e bambini, e ognuno faceva del suo meglio. Chi tra i vicini non era presente, era giustificato da qualcuno ben informato.

Gli amici si sedevano vicini l'un l'altro e si raccontavano, mentre le mani veloci ed esperte toglievano il cartoccio e liberavano il frutto, bello, rossastro, composto da varie file attaccate al tutolo (in dialetto *turèt* o *mapèt*), per poi gettarlo in grandi cestoni di vimini che venivano vuotati di volta in volta contro il muro libero della cascina. I ragazzi a poco a



Un aereo del tipo Cicogna

poco coprivano con un bel mucchio di cartocci le gambe proprie e quelle vicine della ragazza o della morosa e, sotto sotto, a rischio di schiaffone, facevano manina morta.

Era una sera di luna piena, bellissima, tanto chiara e limpida che dalla casa di *Gimplàn*, sopra la collina di Belveglio, dove si scartocciava, si vedeva il paese di Cortiglione lì di fronte, come se fosse giorno.

Su quel grande mucchio di pannocchie saremo stati più di trenta. Oltre ai vicini della collina c'erano anche ragazzi di altre borgate. La famiglia *Gimplàn* contava due



Altro tipo di Cicogna ad ala alta

figli maschi e quattro femmine, tutte belle persone, quindi gli amici erano sempre tanti.

La serata scorreva tranquilla quando improvviso arrivò, sbucando dal fondo della valle sopra la Crociera, quel piccolo aereo rombante, impertinente, senza luci. Si abbassò quasi rasente ai filari delle vigne e passò oltre fra lo stupore interrogativo di noi tutti; poi, arrivato più avanti, sopra Belveglio, fece una bella virata e puntò in basso, dritto su di noi. Via! Fu un fuggi fuggi precipitoso per acquattarsi nei filari, sotto le viti. Lui passò oltre: forse voleva capire cos'era quel grande assembramento di gente, ma per noi lo spavento fu tanto.

Pippo continuò a farsi una gita tutte le sere, passando rombante lungo la valle. Si pensava volesse controllare che tutti oscurassero le finestre: c'era l'oscuramento; ma erano supposizioni, non c'era niente di certo. Una sera, saranno state le undici, ricordo come se

fosse ora, avevo la finestra della camera da letto spalancata – faceva ancora caldo – e stavo per mettermi a letto quando sentii l'avvicinarsi di quel rombo ormai consueto. Mi stavo dicendo “*Arriva Pippo*” mentre già avevo una gamba sul letto, quando per lo scoppio di una bomba e per lo spostamento d'aria mi ritrovai lungo e disteso sul letto. Alcuni ragazzotti, per emulare i lanci degli alleati ai nostri partigiani, avevano acceso un bel falò, alto e luminoso, in un campo di stoppie a circa duecento metri di fronte a casa nostra, al di là del Tiglione. Pippo, arrivato sulla verticale, mollò la bomba e se ne andò, mentre quei valorosi incoscienti corrono ancora adesso.

I raid continuarono per tutto l'autunno e l'inverno. Ci fu una forte nevicata. Io frequentavo la scuola media a Mombercelli, allora sezione periferica della Vittorio Alfieri di Asti. Il secondo giorno, dopo la nevicata, sullo stradone era passato lo spartineve (*u iè pasò la lesa*): si poteva quasi andare in bicicletta, ma in certi punti non soleggiati, ancora ghiacciati, era meglio andare a piedi. Vestivo con calzoncini corti e calze lunghe di lana grossa, niente pantaloni lunghi o alla zuava, perché mia madre, ossessionata dalla paura che mi scambiassero per un giovane di leva, dato che ero piuttosto alto per la mia età, mi vestiva come un bambino. Così conciato, infagottato nella mia mantellina nera, spingevo la mia bici e passavo indenne fra i repubblicani che venivano da Asti o fra i partigiani della valle.

Dunque quella mattina, dopo la nevicata, avevo già superato da un po' le ultime case di Belveglio ed ero quasi all'altezza della strada del *Valôn*. Spingevo a piedi la bici, in quel punto la strada era ghiacciata, quando mi raggiunse un camioncino. Era alimentato non so da quali intrugli, ma certamente non da nafta o benzina (a me

sembrò che bruciasse carbone, tanto era il fumo che faceva), e procedeva poco più che a passo d'uomo. Portava una sola botte di legno, assicurata con corde alle due sponde. Era una bella botte, forse da quattro brente (una brenta equivale a cinquanta litri).

Quel camioncino e io eravamo l'unico punto nero sulla strada in mezzo al bel manto bianco di neve splendente al sole. Mentre mi domandavo cosa poteva bruciare quel motore per fare tutto quel fumo nero, arrivò rombante Pippo. Si abbassò fino a sfiorare il camioncino e proseguì, prendendo quota. L'uomo al volante fermò e scese facendo gesti e imprecazioni verso il cielo: si era spaventato per quel rombo improvviso piombatogli sulla testa.

Intanto Pippo, fatta la sua bella virata, ritornò puntando dall'alto, quasi in picchiata, e con una sventagliata di mitragliatrice centrò la botte e il camioncino. Io e l'uomo, che continuava a imprecare, ci buttammo lunghi sulla

neve della scarpata.

Lì per lì, nella mia incoscienza, non ebbi il tempo per pensare al pericolo scampato perché: 1) dalla botte schizzava sulla neve un bel liquido paglierino, un moscato dolce di Canelli che con la neve candida faceva una granita buonissima; 2) la mitragliatrice di Pippo aveva sparso sulla strada e tutt'intorno un bel numero di bossoli delle pallottole sparate. Erano ancora caldi, belli, grandi. Ne raccolsi quanti più riuscii a ficcarne nella cartella e nelle tasche.

I professori e i compagni di scuola avevano seguito da Mombercelli l'evoluzione e la mitragliata giù nella valle e quando tirai fuori quei bossoli e raccontai come era andata, mi presero per un sopravvissuto. Il professore di italiano cercò di farmi capire il pericolo che avevo corso, ma tanto era il trambusto per l'accaparramento dei bossoli – tutti li volevano – e io ero così eccitato che non riuscivo proprio a capirlo. Ormai Pippo non mi spaventava più. ■

SCHERZI MATEMATICI

Un vecchio mercante ebreo sentendosi vicino alla morte chiamò i tre figli al suo capezzale e disse loro di dividerli i suoi 17 cammelli in modo che: la metà di essi fosse data al primo figlio ($1/2$), la terza parte ($1/3$) al secondo e la nona ($1/9$) al terzo figlio.

Non sapendo come fare, chiesero consiglio al rabbino. Egli si prestò ad aiutarli prestando ai fratelli un altro cammello, in modo che questi fossero 18. Così al primo figlio toccarono

9 cammelli ($18/2$), al secondo 6 ($18/3$) e 2 ($18/9$) al terzo. Sommando $9 + 6 + 2 = 17$, avanzò un cammello che il rabbino si riprese. I tre fratelli ringraziarono soddisfatti.

E' stata corretta la partizione dell'eredità? No, da un punto di vista matematico. Il padre infatti non tenne conto che $1/2 + 1/3 + 1/9 = 17/18$ è minore di 1, quindi tra i figli doveva ancora essere distribuito $1/18$ esimo di cammello! ■

IL CERCHIO DELLA VITA

di *Emiliana Zollino*

Mio padre se n'è andato in un mattino di maggio, ma, per lui, era ancora inverno. Simile ad un albero nodoso e rinsecchito che a primavera non germoglia più, avrebbe voluto essere reciso, come si fa con le viti secche, ma per gli uomini è il destino a decidere quando.

Se n'è andato con dolore, con paura, come un uomo. Sfinito, in posizione fetale, è ritornato alla madre, dopo aver percorso per intero il cerchio della vita con tutte le sue età.

Infanzia e giovinezza

Nacque negli anni della Grande Guerra, “quando non c'era niente” era solito dire, niente rispetto alle varietà di cibi, indumenti e oggetti di cui disponiamo da alcuni decenni.

Figlio di famiglia povera e numerosa, come tanti altri all'epoca, nato in una piccola casa dai soffitti bassi con l'ingresso che apriva direttamente nella stalla, cresciuto in un cortile comune traboccante di gente e di voci, mio padre è stato un bambino vivace e monello. E un po' birichino è sempre rimasto anche da adulto: di tanto in tanto un guizzo di ilarità gli balenava negli occhi azzurrissimi e, per allegria, poteva pronunciare una battuta scherzosa, un aneddoto, una parola storpiata o uno dei soprannomi che soleva inventare, provocando scrosci di risate tra i presenti: note di un umorismo semplice, forse appartenente già al passato.

Mi raccontava di quando, da bambino, a primavera marinava la scuola per portare

al pascolo una mucca (*la vòca neira 'd Luis*) e guadagnarsi così una abbondante zuppa di pane e latte. D'inverno calzava gli zoccoli di legno (*suclôn*) e nella bella stagione andava scalzo per la campagna, in scorribande di ragazzini, in cerca di nidi o di ciliegie. Quando potevano, lui e il suo amico *Tujén* facevano scorpacciate di frutta, direttamente dagli alberi, o di cibarie alle feste di paese o di leva, cercando di placare, almeno ogni tanto, quella fame che perdurava anche nel dopopasto. Una sera, un po' brilli dopo una giornata di baldoria passata insieme, mio padre invitò *Tujén* a dormire a casa sua, nella stalla.

Il lavoro, la famiglia

Mio padre faceva il contadino, mestiere che permetteva pochissime pause: il suo tempo coincideva quasi con il tempo del suo lavoro. Nell'ambito delle attività proprie dell'agricoltura mista, cui si dedicava, quella che prediligeva era la cura del bestiame.

Era nella stalla che, nelle lente sere invernali della mia infanzia, andavo a chiamare mio padre per la cena. Lo trovavo seduto su un *balôt* di paglia che sorvegliava gli animali per assicurarsi che stessero bene, dopo averli puliti e nutriti.

A volte mi raccontava di come, nei tempi andati, la stalla, in quanto locale caldo, fosse il luogo in cui si svolgeva gran parte della vita quotidiana della famiglia e di come, la sera, fungendo da ritrovo tra vicini, si animasse di discorsi

tra adulti e di storielle da raccontare ai bambini per acquietarli.

Abbiamo avuto per anni una mucca da latte e da riproduzione. Quando partoriva venivano il veterinario e alcuni vicini ad aiutare; per via di un certo senso del pudore, noi bambini non potevamo andare nella stalla, non facevamo comunque domande, capivamo anche senza chiedere. Quando era tutto finito, andavo a vedere il vitellino: era tenerissimo, lo accarezzavo, si reggeva in piedi a fatica sulle zampe tremolanti; mio padre gli aveva fatto un comodo giaciglio con abbondante paglia.

Tenevamo diversi animali domestici, tutti per una qualche utilità. Il primo in ordine di importanza era il bue, verso il quale il contadino nutriva un particolare rispetto sia per l'aiuto nei campi che gli forniva sia per il valore economico che rappresentava.

Lo riparava all'ombra nelle giornate torride, gli metteva la coperta nei giorni gelidi, lo strigliava e lo nutriva con cura e gli affibbiava anche un nomignolo (il più comune: *Pumén!*).

Ricordo che, a volte, vendevamo qualche coniglio ai "cittadini" che si ritraevano nel momento in cui mio padre, con un colpo secco sul collo, uccideva l'animale per poi spellarlo. Credo che, anche a lui, non facesse piacere uccidere quei teneri conigli e neppure liberarsi, dopo anni di servizi, del vecchio bue o della mucca da latte, ma era il suo lavoro e doveva essere risoluto.



Foto di famiglia: i nonni Felice e Margherita (Garitina) seduti; dietro, da destra, lo zio Remo, il padre di Emiliana con in braccio la sorellina, lo zio Toni; seduti per terra, i cugini: Margherita (figlia di Toni) e i fratelli Walter e Bruno (figli di Remo)

L'affetto e il rispetto

Ho avuto un padre anziano. Lui si sentiva tale e, di riflesso, trasmetteva a me la fretta di crescere e di imparare a sbrigarmela da sola. Io, per ubbidienza, assecondavo le sue aspettative ed ero già più matura della mia età, davo una mano in casa ed in campagna.

Alcune volte, insieme in diversi contesti, mi è stato chiesto se fosse mio padre o mio nonno. Ricordo questa circostanza: ero bambina e lui aveva passato la cinquantina, mi è stata posta la domanda in modo pretestuoso per mettermi in imbarazzo e, siccome lui, per me, era il papà migliore del mondo, avrei voluto controbattere a tono, ma mi era stato insegnato che non si doveva nei confronti degli adulti, e allora mi sono limitata a rispondere educatamente, celando la rabbia, mentre sentivo che mio padre provava un senso di inadeguatezza.

La festa

Ricordo la sua allegrezza, in particolare quella della domenica mattina, normalmente giorno di riposo. Si faceva la barba con cura e si vestiva “*da la festa*”, per poi recarsi in paese, e intanto canticchiava. Era un’allegria che gli scaturiva da dentro, apparentemente senza motivo, ma, forse, il fatto di essere vivo e l’assenza di dolore erano motivi più che sufficienti.

In paese, di domenica mattina, gli uomini si ritrovavano in piazza, lì si discorreva, scambiandosi informazioni e opinioni; contemporaneamente, nella chiesa adiacente, il Parroco celebrava la Messa, cui assistevano per lo più le donne e i fanciulli.

Mio padre frequentava poco la chiesa, vi entrava, di solito, solo quando partecipava ai funerali o a qualche altra cerimonia. La fede era per lui qualcosa di molto intimo e personale che prescindeva dai riti canonici, a cui, peraltro, prendevano parte anche tipi impettiti e superbi ben lungi dallo spirito cristiano.

La vigilia di Natale, prima di andare a dormire, metteva nella stufa un bel pezzo di legna per riscaldare idealmente il Bambino che doveva nascere (*in sic per il Bambén*), sperando in un mondo più vero.

L’equilibrio di una vita

Gioviale e generoso di sorrisi, mio padre si accostava agli altri con semplicità disarmante. Fatalista e un po’ scanzonato nei confronti della vita, aveva imparato a non prendersela tanto e ad accontentarsi. Non aveva niente da dimostrare, se non come, in questo mondo in cui siamo solo di passaggio, sia importante godere, di tanto in tanto, della sincera compagnia conviviale. In considerazione delle tante difficoltà incontrate, si concesse una vecchiaia ritirata, per quanto possibile, dagli affanni, una tranquilla terza età da spettatore del tempo che scorre, nel micro mondo del Bricco, tra gli amici di sempre. Ma se tutto ha un inizio, tutto ha anche una fine. Al suo capezzale, dimentica di tutto, dedita solo alle sue necessità, mi sono sentita utile e indispensabile come poche altre volte in vita mia. In quelle lunghe ore di giorni fragili, in un silenzio di sguardi intensi, l’intesa era perfetta. Rivedevo episodi sereni della nostra quotidianità passata, affinché mi dessero la forza per sopportare l’agonia del presente.

Non è mai il momento di perdere un genitore, ma mi hanno sempre detto che non si può diventare più che vecchi; obiettivamente la vita ci ha concesso tanti anni da vivere da papà e da figlia, ci ha dato infine anche il tempo di dirci addio.■

MEDICINALI PIEMONTESI ESENTI DA TICKET

CIAPALON	confetti	Cefalea, mal di denti
DORMUNEN	tavolette	Insonnia
SCIARUPOC	collirio	Congiuntiviti
TENTESU	sciropo	Ricostituente

IL FURTO

di Sergio Grea

Qualcuno mi ha rubato qualcosa di importante. L'ha fatto in modo subdolo, strisciante e tenace. Avrei dovuto rendermene conto, ma forse ero distratto, chissà. Quando l'ho capito è stato troppo tardi. Tuttavia, prima di dire del furto che ho subito, devo raccontare di mio nonno materno Emanuele, l'unico che ho conosciuto perché nonno Battista, nonna Carmen e nonna Virginia se ne erano andati prima ch'io venissi al mondo.

Nonno Emanuele era grande e robusto, il fisico atletico anche in tarda età, la voce possente, il carattere tipico del burbero-benefico, gli occhi di un azzurro ineguagliabile. Io ero il piccolo di casa e lui riversava su di me l'affetto che aveva dato a suo tempo a mio fratello Guido, di nove anni più grande di me e ormai quasi giovanotto.

Nonno Emanuele aveva una straordinaria abilità nel lavorare il legno. Ramo o tronco o legna da ardere che fosse, col solo aiuto di un coltellino a serramanico sapeva trarne qualsiasi cosa. Io rimanevo incantato a guardare le sue mani che dal legno facevano nascere in pochi minuti gli oggetti più disparati: aerei, navi, soldatini, torri, campanili, automobili, barchette, ciotole, insomma di tutto e di più. E poi gli animali. Li sapeva fare quasi tutti, e pure loro erano belli e perfetti, e ai miei occhi di bambino - ma anche a quelli dei grandi - appariva incredibile



come riuscisse con pochi intagli a fare nascere dal legno giocattoli che poco avevano da invidiare a quelli che allora si trovavano nei negozi. Poi se li portava a casa e giorni dopo me li restituiva dipinti in modo impeccabile, e io ero oggetto di ammirazione da parte dei miei amichetti per avere un nonno tanto bravo e ne ero molto fiero. E così nonno Emanuele, oltre a essere il mio mito, mitico era diventato anche per loro.

Nonno Emanuele aveva continuato a regalarmi il frutto della sua fantasia e bravura anche quando nel frattempo io mi ero fatto giovanetto, e la sua soddisfazione



nel portarmi l'ultima navicella o l'ultimo asinello nato dalle sue mani era pari alla mia gioia nel riceverli. Nonostante il trascorrere degli anni che mi faceva avvicinare a pasatempi più consoni all'evolversi della mia età, i suoi giocattoli erano sempre per me un punto fermo e tali hanno continuato a essere nei miei ricordi, anche perché mi ero reso conto di quanto il suo rapporto di gioco con me fosse importante pure per lui. Cosa che mi confermò nei tristi giorni che lo stavano avvicinando al momento del commiato dalla vita, aggiungendo alle ultime parole che gli sentii sussurrare: "Sergio, ho fatto il nonno, cosa c'è di più bello ...".

Ora anch'io sono nonno di due nipotini. Non possedendo nessuna abilità manuale

paragonabile a quella di nonno Emanuele, ho fatto con loro quello che più o meno fanno tutti i nonni normodotati: raccontare favole, aiutare a colorare e a disegnare, giocare al giro dell'oca e così via. E' stato bello, ma già devo scriverlo al tempo passato perché appunto tutto è volato via in gran fretta, e adesso Alessandra va per i tredici anni e Gianmaria per i nove. Al tempo di nonno Emanuele quelle erano ancora le età semplici del gioco, e così è stato anche per me, visto che con i suoi giocattolini in legno ho giocato a lungo, e che lui aveva smesso di donarmeli soltanto quando le sue mani avevano preso a tremare.

Invece di questi giorni il tempo dell'infanzia e delle primissima adolescenza corre veloce, molto veloce. I bambini entrano nel mondo degli adulti molto più in fretta e abbandonano quello dell'infanzia assai prima di quanto accadesse alle generazioni passate. Sono spinti a questo dai passi da gigante della tecnologia, dalle illimitate fonti di

Accattivante questo scritto dall'andamento pirandelliano, per cui il lettore si attende una cosa concreta e tangibile – furto di che? di denaro, di preziosi, di un diritto o privilegio – e approda a un'altra, più profonda e controcorrente rispetto al pensare comune. Oggetto del furto è infatti il valore che le figure dei nonni avevano insito – già, bisogna usare il passato, ormai, perché i nonni di oggi siamo noi ... – e cioè la tradizione nel senso più alto del termine. Tradizione infatti non è la falsa ricostruzione di un mondo d'antan, ma è trasmissione di valori e di punti di riferimento, di una storia fatta di carne e sangue, di un saper fare dalle radici plurimillinarie, che vari fattori hanno ridotto a un racconto, bello se si ha la pazienza di ascoltarlo. Già, la pazienza: uno dei capisaldi della cultura di oggi è il non "perder tempo", l'accorciar tempi e distanze, far più cose contemporaneamente, perché è subito "tardi, tardissimo, tardissimissimo" (come diceva messer Bianconiglio nella favola di Alice), soprattutto se si ha la voglia di acquisire le chiavi di lettura di una condizione, immutata dai tempi di Esiodo e di Virgilio sino a metà del XX secolo, quando il mondo si è "rovesciato" e sono i figli e i nipoti a esser maestri ai padri e ai nonni.

fdc

informazione di cui oggi dispongono, da un modello di vita esasperatamente proiettato in avanti e dal dilagare di *Facebook* e di *Twitter* e così via. Escono dai giochi dell'infanzia quasi senza accorgersene e danno addio sempre più precocemente alle favole, ai cartoni animati e al semplice e ingenuo mondo di principi e principesse e castelli incantati. Biancaneve, Cenerentola e Pollicino sono sospinti in un angolo da una moltitudine di film tridimensionali e ricchi di effetti speciali, popolati da creature che sono capolavori di tecnologia, ma che non credo siano capaci di regalare la poesia e la tenerezza dei vecchi e amati cartoni.

E così, grazie in particolare a quello che gli anglosassoni hanno definito *digital divide* o “frattura digitale”, il rapporto giocoso tra nonni e nipotini si sta inesorabilmente allontanando da quello che nel tempo è stato il cemento del loro rapporto, il gioco appunto, e le sue complicità ricche di emozioni sia per i grandi che per i piccoli. Certo, questa è una delle conseguenze del nostro tempo, e, considerato che il progresso è inarrestabile, tanto varrebbe trarne tutto quello che di buono c'è. Quindi, il ruolo dei nonni quali compagni di giochi dei nipotini, per potersi mantenere tale dovrebbe aggiornarsi e sapersi adattare al nuovo che viene avanti.

Semplice a dirsi, meno a farsi. Anche perché c'è di mezzo quel *digital divide* che fa sì che i pargoletti, magari ancora non capaci di leggere e scrivere, davanti a un computer siano già in grado di dire “nonno, sbagli, guarda me, devi fare così, è facile ...”. Ed è proprio in quell'inevitabile istante che il mito del nonno vacilla, primo segno della crisi in agguato che quel mito si accinge mano a mano a minare e a ridimensionare.



E allora a *questo* punto io ritorno ai giocattoli di nonno Emanuele e al furto di cui sono stato vittima. Qualcuno mi ha rubato almeno un paio d'anni di nonno-compagno dei giochi d'infanzia dei miei nipotini. Di sicuro il rapporto affettivo resta immutato, anzi può farsi ancora più forte perché i bambini di oggi, cresciuti alquanto in fretta, sentono il bisogno di avere punti di riferimento, frastornati come sono da tutto ciò cui hanno facilmente accesso. Ma resta comunque il fatto che io, a causa di questo furto, come compagno di giochi di Alessandra e di Gianmaria sono stato superato e reso obsoleto prima che si compisse il giusto tempo. La cosa non mi va.

E non mi consola pensare che forse neppure nonno Emanuele, con i suoi cari e amorevoli giocattoli in legno, riuscirebbe oggi a tenere testa al subdolo ladro che si nasconde dentro l'impenetrabile foresta dei *microchips*, e che si fa abilmente proteggere dalla invisibile barriera del *digital divide*. ■

RICORDI E NOSTALGIA

di *Giovanna Simonelli*

La nipote Annalisa Moizo ci ha inviato questi due brevi “raccontini” della nonna Giovanna. Essi svelano un forte senso nostalgico per tempi andati, ma anche grande affetto per le persone. Nella loro semplicità ci riportano indietro a riti e relazioni che, nel ricordo, si ammantano di una dolcezza irreal

lc

Giovanna Simonelli nasce a Cortiglione nella frazione Bricco Fiore il 21 febbraio 1925, l'ultimo giorno di Carnevale; la mamma Carolina stava preparando gli agnolotti quando iniziarono le prime doglie; subito il papà Pietro prese la bicicletta e andò a chiamare la levatrice. Così, mentre nasceva Giovanna, il resto della famiglia gustava gli agnolotti preparati dalla povera Carolina che in quel momento si prodigava a dare alla luce una bella bambina bionda.

Giovanna frequenta fino alla quarta elementare perché, essendo troppo alta di statura e non potendo prendere posto nei banchi di scuola, decide di non andarci più. Dopo la guerra sposa il suo “*Talinu*” e, dopo alcuni anni, con la piccola Eugenia si trasferisce per motivi di lavoro a Torino.

Ora Giovanna è una nonna, bisnonna, brontolona, ma simpatica. Famose sono le sue battute che fanno sorridere come faceva la sua amica del cuore Rita, con la quale ha condiviso tante ore di lavoro mentre, in giornata a San Martino, sceglievano le patate sotto lo sguardo attento del “*sur Giuachén*”. Guarda le partite, ma non è tifosa di nessuna squadra, ha una parola “buona” per tutti: politici, personaggi dello spettacolo, parenti e amici. Ama leggere, lavorare a maglia, mangiare cioccolato e caramelle; spesso

dice che vorrebbe trovare un fidanzato per avere più compagnia!

E' molto legata alle sue origini, Cortiglione, la sua terra e tanti ricordi!

LA MIA MAESTRA

Voglio raccontarvi della mia maestra la signorina Luigina Bosio: di bassa statura, sempre molto curata nel vestire, portava i capelli corti e ondulati. Era talmente piccola che calzava il numero 35 di scarpe, le sue “bellissime scarpe” confezionate a mano dal calzolaio signor Vittorio che aveva la bottega a Cortiglione, vicino alla “Società”.

All'inizio della lezione, soprattutto nei mesi invernali, la maestra si toglieva le scarpe e indossava comode pantofole. Durante l'intervallo le mie compagne potevano indossarle, ma a me purtroppo non era possibile, data la mia statura superiore alla norma; nella mia mente di bambina provavo una sorta di invidia: avrei dato qualsiasi cosa per poterle indossare!

La signorina Bosio si comportava come una mamma premurosa: quando arrivavo a scuola tutta inzuppata di pioggia, mi faceva togliere il grembiule e lo metteva ad asciugare vicino alla stufa.

Nonostante sia passato tanto tempo,

la porto sempre nel cuore, perché mi ha voluto tanto bene. Ma non è stato così per alcuni miei compagni, che avevano un comportamento arrogante e lei, per farsi ascoltare, usava una canna molto lunga per battere sulle orecchie di quei monelli. Mi ha sempre spronata ad approfondire gli studi della lingua italiana perché mi riteneva molto brava (i miei voti erano sempre alti), ma purtroppo la mia famiglia non ha potuto farmi continuare gli studi: occorrevano due braccia per aiutare papà nei campi.

LA SETTIMANA SANTA

Nella settimana che precedeva la Pasqua, squadre di giovani si alternavano nei cortili, suonando e cantando dopo l'una di notte stornelli e filastrocche in dialetto, come ad esempio:

Al sopraggiungere di questi allegri personaggi, la gente spesso tirava secchiate di acqua ai poveri cantastorie, mentre altre persone, più generose, donavano cesti di uova.

*Dèmi 'd j'èûv,
dèmi 'd j'èûv dla galein-na bianca,
u j'è pasò il Carvé, a suma ant la sman-na
Santa*

oppure:

*Dèmi 'd j'èûv
dèmi 'd j'èûv dla galein-na grisa.
U j'è pasò il Carvé, a suma ant la Ròma
Uliva*

Quando ero piccola ricordo che alla vigilia di Pasqua, quando suonava la Gloria, era usanza lavarsi gli occhi per purificare la vista e noi bambini correvamo ad "abbracciare" le piante, per mantenere i frutti germogliati; io ero talmente piccola



che non riuscivo a cingere completamente le piante e allora mi aiutavo con un ramo di salice.

Nelle famiglie della collina si preparava la torta verde e la torta di castagne, dolci indispensabili per festeggiare la S. Pasqua. Le donne si recavano nei prati a raccogliere le erbe necessarie alla preparazione della torta verde: le uova da usare non bastavano mai; in ogni casa si sentiva quel profumo particolare che faceva venire l'acquolina in bocca.

Alla vigilia di Pasqua, le torte si mettevano in recipienti di terracotta con sopra scritto il nome del proprietario e si portavano a cuocere "al forno". Al Bricco c'era un bellissimo forno a legna di proprietà di Battista Cassinelli, detto *Battistinu*: statura alta, baffetti sottili e camicia a quadretti. Il fornaio ti accoglieva con il sorriso e la sigaretta fra le labbra, riponeva tutte le torte su dei ripiani posti ai lati del forno e poi, durante la notte, le cuoceva in maniera perfetta.

La mattina di Pasqua in un'atmosfera allegra e festosa le famiglie si recavano a ritirare i loro manicaretti per consumarli poi durante la giornata, oppure il giorno seguente, Pasquetta, tempo permettendo, durante il *merendino* nei prati. ■

LE ROGAZIONI

a cura di Rosanna Bigliani

Da tempo pensavo di scrivere sulle Rogazioni ma non avevo molti elementi, esclusi i miei ricordi di Figlia di Maria che partecipava alle processioni. Sul n.10 del Notiziario Agricolo della Coldiretti di Asti c'è un articolo di don Franco Cartello, consigliere ecclesiastico dell'Ente e parroco di Mombercelli dal titolo "Benedizioni e maledizioni del mondo agricolo". Da questo riprendo le notizie che seguono.

Nel patrimonio della religiosità popolare delle nostre campagne, legato ad antiche tradizioni e a una fede basata sulla fiducia nella potenza e nella benevolenza di Dio, spiccavano fino agli ultimi decenni del secolo scorso le *Rogazioni*.

Una prima solenne celebrazione, le *Rogazioni maggiori*, avveniva nel giorno di San Marco, il 25 aprile, e poi vi erano le tre processioni mattutine delle *Rogazioni minori*, che il lunedì, martedì e mercoledì prima della festa dell'Ascensione portavano i fedeli in tre luoghi diversi del territorio parrocchiale; canti e preghiere erano rivolti soprattutto al buon andamento dei lavori agricoli, con opportune benedizioni, ma anche *maledizioni*.

Discorrendo sull'argomento con il nostro direttore e gli amici della redazione del *Notiziario*, siamo venuti a parlare di un pregevole manoscritto, esistente nella Sacrestia della parrocchia di S. Biagio di Mombercelli.

Si tratta di un fascicolo di grandi pagine, redatto con una abilità grafica di altri tempi da un sacerdote mombercellese cento anni fa, datato 1914 ma scritto "secondo la consuetudine (che poteva variare di parrocchia in parrocchia) e secondo il libro del Prevosto Torreani del 1857", quindi risalente a tempi anteriori. E' dedicato "al Reverendo Don Ettore Rampone, prevosto Vicario Foraneo dall'affezionato e riconoscente Don Emilio Cavalletto". Era questi, allora quarantenne, parroco a Rocca d'Arazzo, da dove sarebbe poi passato ad Asti; qui costruì la nuova chiesa parrocchiale di S. Pietro, concludendo poi il suo ministero come Vicario generale della Diocesi. Oltre che finissimo calligrafo, tanto che il testo in caratteri gotici ha la precisione di un testo stampato, era anche un buon musicista. Spiegando l'andamento processionale e le preghiere che si facevano nelle "stazioni", cioè nelle fermate in vari punti della campagna, sorse l'interrogativo se ci fosse ancora qualche formula adatta per emergenze ancora attuali, quali le malattie della vite o la presenza di altre contrarietà per il lavoro dei campi.

Visto l'interesse manifestato dal Direttore Antonio Ciotta, traduco per lui, e come "assaggio" delle tante cose gustose contenute nel libro per tutti gli amici, quanto nella "terza stazione" si pregava a riguardo degli animali:

O Signore, ti supplichiamo, esaudisci nella



Processione a Cortiglione: riconoscibili alcune delle donne in primo piano

tua clemenza le nostre preghiere, e noi, che per i nostri peccati siamo giustamente afflitti, e soffriamo questa persecuzione da parte degli uccelli, dei vermi, o dei topi, o delle locuste, o di altri animali, fa che per la gloria del Tuo nome siamo da questa persecuzione misericordiosamente liberati, affinché, cacciati lontano dalla tua potenza, non possano nuocere a nessuno, e abbandonino in tranquillità questi campi, terreni coltivati, vigne, e le acque, fino a quando dalla sorgente possano servire alla tua maestà e venire in aiuto alla nostra necessità.

Per Cristo nostro Signore.

E' una preghiera, secondo l'uso, di un solo periodo, molto articolato, e, come se non bastasse, segue un più preciso esorcismo:

Io vi esorcizzo, vermi pestiferi, uccelli, locuste o altri animali che in qualunque modo

siete infestanti o nocivi per i nostri terreni o i loro frutti, per Dio, Padre onnipotente, per Gesù Cristo suo figlio e per lo Spirito Santo che procede da entrambi, affinché immediatamente vi allontaniate da questi campi, o vigne, o acque, e non torniate più ad abitarvi, ma ve ne andiate in quei luoghi dove non possiate più nuocere a nessuno, da parte di Dio onnipotente, e di tutta la Curia Celeste, e della Chiesa Santa di Dio che vi maledice e dovunque andiate siate maledetti, venendo a mancare di giorno in giorno e diventando più pochi, fino a quando in nessun luogo si trovino più tracce di voi, se non per quel che è necessario per la salute e il consumo umano, e poi conceda colui che viene a giudicare i vivi e i morti e il mondo presente con il fuoco. Amen

Non c'è che dire, le espressioni sono piuttosto forti, come si usa nel linguaggio degli esorcisti, che sanno di avere a che

Interessantissima questa memoria, che riporta ad una pratica diffusa nel mondo contadino sino agli anni Settanta del Novecento. Ho anch'io un ricordo di processioni con queste caratteristiche nelle vigne di Vaglimondo e Frione a Incisa ancora nella seconda metà degli anni Sessanta, in un'annata particolarmente esposta alle grandinate.

Si tratta di pratiche volte ad allontanare i flagelli meteorologici soprattutto che potevano rovinare il lavoro di un'intera annata. Gli antropologi hanno individuato radici antiche, che affondano nel paganesimo che venerava precise divinità preposte al lavoro dei campi. In particolare il riferimento è agli Ambarvalia, la cui celebrazione principale cadeva il 25 aprile, come le rogazioni maggiori. Furono infatti papa Gregorio Magno nella seconda metà del VI secolo e poi papa Leone III a stabilire il canone definitivo delle Rogazioni, probabilmente prendendo atto del persistere della pratica pagana degli Ambarvalia, che fu trasformato in rito cristiano col quale – sull'esempio della Bibbia del resto – si implorava la benevolenza di Dio e si cercava di allontanare l'ira della giustizia divina. Ancora alla metà del XVIII secolo papa Benedetto XIV parlava di pratiche volte ad allontanare “i flagelli della giustizia di Dio che impaurisce in ogni luogo e ad attirare benedizioni sui frutti della terra”. Solenni le processioni delle rogazioni minori che si tenevano per tre mattine consecutive dal lunedì al mercoledì precedenti l'Ascensione. All'alba la solenne processione a ceri spenti delle confraternite maschili, del clero in paramenti viola, delle donne, dei bambini, degli uomini (in questo preciso ordine) toccava tutti i territori della parrocchia e si snodava fra i campi, con soste presso cappellette e piloni, scandita dalle litanie dei santi e dall'invocazione “a fulgure et tempestate, a peste, fame et bello libera nos Domine”. Poi la messa senza Gloria né Credo.

fdc

fare con forze potenti e con il Nemico sempre pronto dietro ad ogni attività “maligna”, come finiscono per essere considerati animali e fenomeni naturali, come il freddo e la grandine, nocivi all'uomo attraverso epidemie, tempeste, infestazioni, malattie varie ...

E' da notare però un sano senso “ecologico” già presente: via insetti e animali nocivi, ma il Signore conservi

ciò che è “necessario per la salute e il consumo umano”.

A presto altre “preghiere”.

A Cortiglione la processione si dirigeva verso il cimitero. La prima stazione era a San Michele, nel vecchio cimitero, la seconda in Serra. La preghiera si teneva nella terza stazione il mercoledì. ■

La bricula

**L'abbonamento è scaduto a dicembre
Il rinnovo va fatto al più presto
per non perdere i prossimi numeri**

un restauro “sofferto”

Storia di una Beata e di una meridiana - 1

di Angelo Ingrasci

Sul lato sud-est del retro della Chiesa Parrocchiale (in piazza S. Padre Pio da Pietrelcina) c'è dipinta una meridiana in affresco. Nella parte alta del quadrante le spighe di grano in mano all'angelo rimandano alla festa della trebbiatura che si celebrava in paese fino a pochi anni fa; al centro un sipario si apre sulle ore; in basso la luce sfavillante del sole che sorge sul mare in tempesta e il nome della beata Chiara “Luce” Badano, alla quale il pittore ha dedicato il dipinto. Angelo Ingrasci, autore della meridiana, nasce il 10 novembre del 1957 a Bompensiere (CL), ma vive e lavora ad Asti. Ha da sempre rivolto i suoi interessi verso tutto ciò che è arte: restauratore di dipinti murali a secco, decoratore di edifici d'epoca, costruttore di orologi solari e apprezzato pittore. E' stato componente della Commissione artistica e Consigliere direttivo della “Promotrice delle Belle Arti di Asti”.

La mattina del 17 gennaio 2006 mi reco a Cortiglione a visionare la chiesa danneggiata dal terremoto del 2000. Il parroco e la comunità avevano deciso di riaprirla al culto e avevano incaricato un impresario locale di provvedere alla messa in sicurezza della struttura; i lavori erano terminati e restava solamente il restauro pittorico delle pareti e del soffitto.

Annoto con grande scrupolo gli interventi di mia competenza e nei giorni successivi faccio pervenire un preventivo di spesa, che viene accettato. Non essendomi possibile iniziare i lavori a breve termine, assicuro l'impresario e il parroco che li avrei iniziati ai primi di ottobre. E così il 3 ottobre, caricato sul furgone il ponteggio, lo scarico nel cortiletto adiacente l'ingresso secondario della chiesa. Assicuro poi al parroco che la settimana successiva avrei iniziato il restauro.

La sera prima del giorno concordato, mentre cenavo, ricevo la telefonata dell'impresario che mi informa con dispiacere che i lavori non si sarebbero



Angelo Ingrasci

più fatti perché il parroco aveva avuto un infarto; mi invitava, perciò, ad andare a riprendermi tutta l'attrezzatura.

Ritornai a Cortiglione la settimana successiva: mi viene ad aprire il cancello proprio il parroco, affaticato e con il volto segnato dalla sofferenza. Dopo essersi scusato a lungo per l'accaduto mi chiede di pazientare e di rimandare eventualmente i lavori a dopo le festività natalizie. Gli auguro un pronto ristabilimento, lascio il ponteggio e me ne ritorno un po' sfiduciato ad Asti.

Un lunedì pomeriggio di metà gennaio 2007, mentre stavo lavorando ad Asti, ricevo una telefonata da parte dell'impresario che mi comunica l'intenzione del parroco di dare inizio al restauro pittorico della chiesa. Felice per la notizia, concordo un appuntamento per il venerdì successivo a Cortiglione. Passo tutto il giovedì pomeriggio a caricare sul furgone pennelli, colori, stucco, insomma



La meridiana della chiesa di S. Siro

tutto l'occorrente per un lavoro così lungo e impegnativo. Verso sera telefono al parroco per avvisarlo che sarei stato da lui alle 8 del giorno dopo: "Signor Ingrasci - mi dice - le chiedo scusa, ma dobbiamo sospendere di nuovo tutto, non me la sento, sono stanco e sto male. E poi lei è solo, come potrebbe realizzare quest'opera da solo?".

Comprendo al volo e rispondo con un rispettoso "Va bene, non importa!". Scendo perplesso nel cortile e ricarico il tutto. Trascorro una notte insonne, frenando a fatica alcuni pensieri irraguardosi nei confronti del sacerdote.

Fa freddo il giorno dopo e nevicata; non lavoro e me ne sto in casa al caldo. Passano gennaio e febbraio e metà marzo; ormai è primavera, l'aria è mite e i raggi del sole un po' più caldi. Rinascono l'erba e i fiori, mi ritorna l'allegria sopita durante l'inverno, ho ormai ripreso il mio tran tran consueto.

Un giorno, mentre decoravo la facciata di una casa nella zona di Rocchetta, vedo arrivare nel cortile il furgone dell'impresario. Vengo subito al dunque: "Il prete lo vuol fare o no quel lavoro?".

" Il prete è una brava persona, ma non sta bene e sta lavorando molto; è anche cappellano dell'ospedale di Nizza. Da un po' di tempo ha un forte esaurimento nervoso, il che lo rende perennemente preoccupato e indeciso su tutto; vedrai che prima o poi lo farà" mi risponde lui. Non è un granché come risposta, ma basta per riaccendere in me un barlume di speranza.

Al termine della giornata invece di tornarmene subito a casa, avendo il furgone vuoto decido di andare a Cortiglione a caricare il ponteggio. Arrivo davanti alla canonica alle 19.30, suono il campanello e mi viene ad aprire il parroco. "Buona sera, reverendo, sono venuto a caricare la mia attrezzatura" gli dico un po' deciso. "Aspetti un momento - risponde - perché la vuol portare via?" e io fingendo di essere seccato: "Qui non serve, ad Asti invece sì" e comincio a caricare. Rimaniamo tutt'e due in silenzio per un attimo. "Ma come potrà - riprende - fare tutto il lavoro da solo? Ci sono i banchi e le statue da spostare e io, lo vede, non sono in grado di aiutarla". Ribatto "Se è solo per questo, nella vita mi son dovuto sempre arrangiare da solo, spostare le statue e le panche non mi spaventa di certo!".

Il prete si fa pensieroso, mentre io continuo nel mio lavoro. "Senta signor Ingrasci - mi dice dopo un po' con voce ferma e stentorea - scarichi l'attrezzatura, ci vediamo domani!". E io "Domani non posso, reverendo, devo finire un lavoro vicino a Rocchetta. Verrò dopodomani!". "Va bene per dopodomani, arrivederci" conclude il prete. Rimetto velocemente al suo posto l'attrezzatura, lo saluto cordialmente e mi "butto" sul furgone. Una sfregatina di mani e un "finalmente" liberatorio: c'era voluto più di un anno! (continua) ■

CORTICELLE-CORTIGLIONE

la vita tra '800 e '900

a cura di *Letizio Cacciabue*

Bruna Bocchiotti è figlia di Stefano e di Carla Ponti di Cortiglione. E' nata a Felizzano e, in tenera età, si è trasferita a Torino, dove ancora risiede e dove ha frequentato l'università.

Premessa

Nel corso dei suoi studi presso l'Università di Torino, Facoltà di Lettere e Filosofia, Bruna Bocchiotti ha presentato la sua tesi su *Struttura demografica di una comunità piemontese del 1800: ricostruzione delle famiglie*, relatore il prof. Giovanni Levi, laureandosi nell'anno accademico 1984-1985.

La tesi, che consta di 146 pagine, presenta uno studio condotto sulla comunità di Corticelle-Cortiglione negli anni 1838-1928 da un punto di vista squisitamente accademico di demografia storica. Ha destato l'interesse de *La bricula* per il grande valore storico-sociale dei dati raccolti e per le considerazioni che ne scaturiscono al fine di indagare quale era la vita di tanti nostri avi. Per capirci: nel 1848 nasceva a Corticelle Candido Bigliani, personaggio di cui abbiamo parlato varie volte, eletto sindaco del paese intorno al 1900 e in carica fino alla sua scomparsa nel 1912. La bisnonna e il bisnonno paterni di chi scrive sono nati intorno al 1860, sposandosi giovanissimi (a 19-20 anni). Ciò che vogliamo dire è che la tesi Bocchiotti ci riguarda abbastanza da vicino. Naturalmente per chi è interessato a conoscere un passato che sembra lontano, ma che poi non lo è così tanto, e che ha concorso a formare i destini di molti cortiglionesi di oggi.

Naturalmente la tesi non si presta a una lettura facile e piana: è uno studio condotto in profondità da un punto di vista rigorosamente scientifico, quindi poco adatto a un pubblico non specializzato. Ma la messe di dati raccolti può essere commentata in modo da ricostruire per i "non addetti ai lavori" un quadro della vita di tanti nostri antenati, nonni, bisnonni, trisavoli. E' questo che ci ripromettiamo di fare, cercando di non annoiare chi legge.

Le fonti

Fonte unica della ricerca sono stati i registri parrocchiali custoditi nella canonica della parrocchia di San Siro. Scritti in latino fino al 1872, sono poi stati redatti in italiano secondo schemi prefissati per nascite, matrimoni, decessi. L'Autrice ha preferito ricorrere alle registrazioni parrocchiali sia perché la Chiesa ha istituito questo servizio in maniera capillare fin da dopo il Concilio di Trento (1563), sia perché i registri comunali sono stati introdotti in modo sistematico soltanto dopo l'unificazione del Paese nel 1861. In realtà gli uffici municipali di Cortiglione dispongono dei dati a partire dal 1876, gli stessi della parrocchia seppur con lievi differenze, per esempio le morti avvenute fuori paese. Va sottolineata anche la precisione di cui possono menar vanto i vari parroci succedutisi nel tempo, mentre nei dati

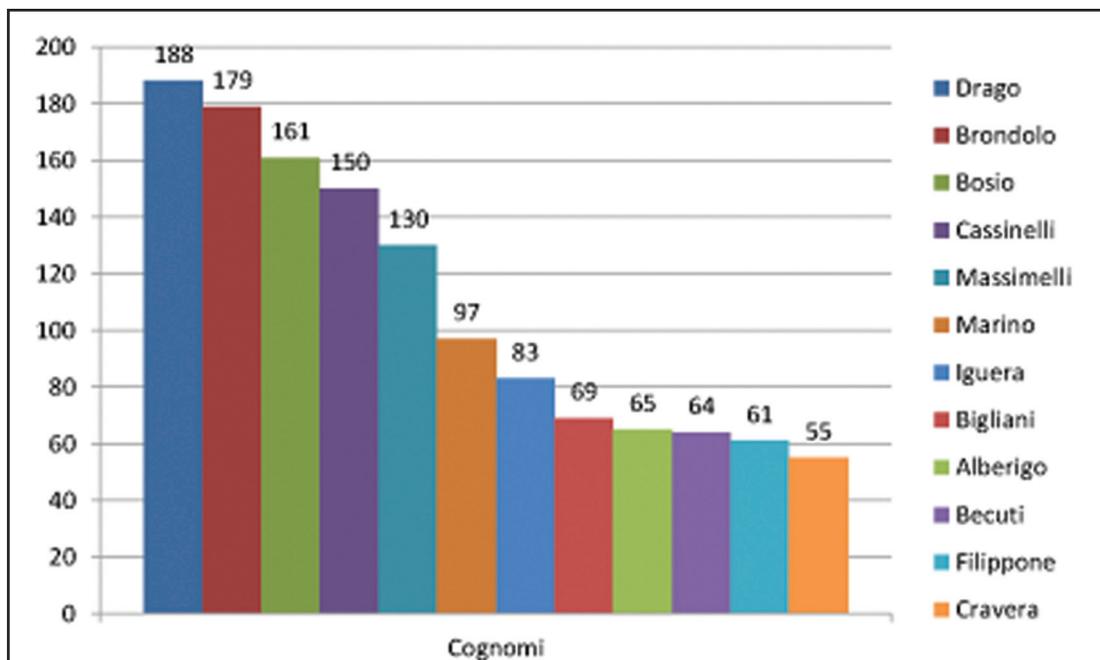


Fig. 1 Famiglie con lo stesso cognome (periodo 1838-1900)

comunali si notano spesso dimenticanze e lacune. Un'altra differenza riguarda poi gli aspetti religiosi, battesimi soprattutto, che non interessano l'autorità civile.

Per dare un'idea del grande lavoro di ricerca svolto l'Autrice elenca il numero di atti consultati: 3385 atti di nascita, 916 di matrimonio, 2630 di decesso. Su queste basi ha compilato delle schede di famiglia, così da poter studiare le variazioni nel tempo dei singoli gruppi famigliari.

Le famiglie

Nella ricostruzione dei nuclei il dato che colpisce immediatamente è la ricorrenza dei cognomi più diffusi che nel periodo 1838-1900 (fig. 1) ricalcano quelli che ancora oggi troviamo nella comunità locale. Ovviamente il tempo trascorso e la facilità sempre maggiore dei trasporti, dei viaggi, delle comunicazioni hanno comportato mutamenti profondi e l'inserimento di molti cognomi nuovi durante il secolo scorso e nel presente. Chi avrebbe

potuto immaginare, anche solo 100 anni fa, che tra i residenti di Cortiglione si potessero contare nazionalità così lontane? Oggi possiamo annoverare famiglie marocchine, macedoni, rumene, sudamericane, perfino cinesi; la tendenza tuttavia è di riduzione della loro presenza: nel 2010 si contavano 71 residenti stranieri, diventati l'1 gennaio 2012 soltanto 57.

Le schede hanno permesso di stabilire quanti figli erano nati, a che età della don-

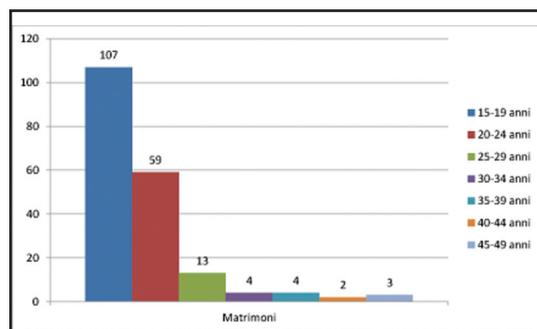


Fig. 2 Numero di matrimoni contratti alle varie età delle donne nel periodo considerato (1838-1927)

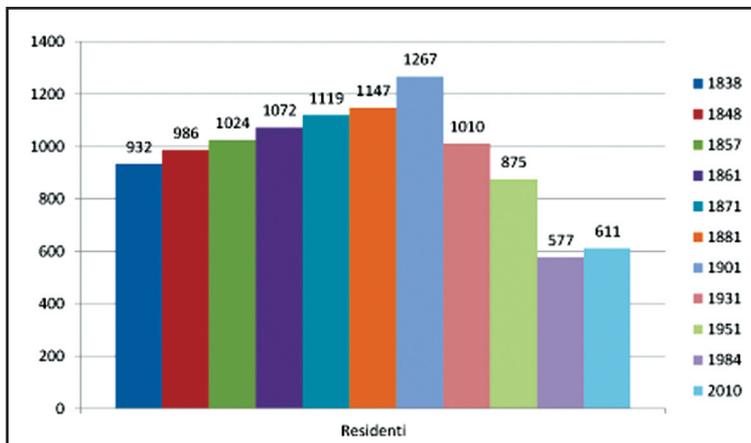


Fig. 3 Variazione del numero dei residenti dal 1838 al 2010

na, quanto era durato il matrimonio ecc. Tutti i dati sono stati utilizzati per compilare una serie di tabelle alla base dell'analisi complessiva condotta.

Scopriamo per esempio che nel periodo considerato (1838-1927) sono state ben 107 le donne che si sono sposate prima dei 20 anni e soltanto 3 tra i 45 e i 49. Ci sembrano numeri che confermano quanto comunemente si ritiene: che in passato ci si univa in matrimonio molto presto e che soltanto in caso di vedovanza si passava a una seconda unione in età non più giovanissima. Altri dati ne danno ulteriore conferma: il numero di matrimoni contratti decresce rapidamente man mano che aumenta l'età della donna (fig. 2).

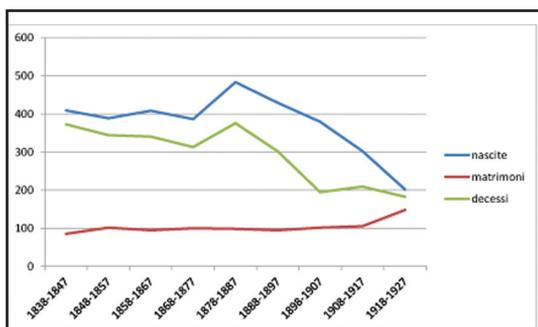


Fig. 4 Andamento di nascite, matrimoni e decessi in valore medio per decennio dal 1838 al 1927

Come è ovvio, il numero di nascite in ogni ambiente familiare diminuisce con l'aumentare dell'età della donna che contrae matrimonio. Per le 107 donne sposate tra i 15 e i 24 anni il numero di figli arriva anche a 11 nel corso degli anni, mentre per quelle tra 35 e 39 anni diminuisce comprensibilmente a 1.

La popolazione

E' aumentata costantemente dal 1838 fino al 1901 (fig. 3) per poi diminuire fino al 1984, anno dopo il quale l'andamento è stato fluttuante; un lieve incremento, quasi certamente per l'arrivo di stranieri, ha portato negli ultimi anni il numero dei residenti a 611 nel 2010.

Per studiare nascite, matrimoni e decessi nel periodo considerato la tesi di Bocchiotti espone i risultati di calcoli matematici che noi evitiamo, accontentandoci di riportare nel grafico di fig. 4 quali sono stati i valori medi corrispondenti per ogni decennio.

Per le nascite si riscontra un andamento altalenante, continuo ma in aumento, dal 1838 al 1897, mentre nei decenni successivi le nascite tendono a flettere decisamente. Per i matrimoni si rileva invece – e lo scarto quadratico medio lo mette bene in rilievo – una tendenza generale all'aumento; curiosa l'impennata dei matrimoni dopo il 1918: si spiega, crediamo, con la fine della Grande Guerra e con il ritorno a casa di tanti giovani soldati. I decessi registrati si mantengono abbastanza costanti nei decenni fino al 1908 per poi scendere decisamente: l'influenza dei caduti in guerra non sembra essere ri-

UOMINI		DONNE	
Barbiere	1	Benestante	7
Benestante	1	Bottegaia	1
Bottegaio	1	Contadina	105
Calzolaio	5	Donna di casa	1
Coltivatore	3	Sarta	17
Conducente	1	Tessitrice	7
Contadino	94		
Falegname	3		
Flebotomo	1		
Gabellotto	1		
Maniscalco	1		
Muratore	2		
Negoziante bovini	1		
Proprietario	9		
Sarto	7		
Soldato	2		
Tessitore	5		

Tab. 1 Occupazione dei residenti dal 1838 al 1864

levante.

Difficile leggere e commentare questi andamenti; troppi sono i fattori che influiscono sulle cifre riportate. Povertà, mortalità infantile, scarsità di igiene, malattie endemiche mantengono alti i decessi nell'ottocento, mentre scarsa scolarità, influenze religiose e falsi principi spingono a concepire molti figli nella convinzione di potersi assicurare un futuro migliore. Sono considerazioni valide soprattutto per i numerosissimi contadini, ma anche, seppure in misura minore, per artigiani e benestanti di cui era formata la cittadinanza cortiglionese.

Le professioni

Dall'esame degli atti di battesimo, dove era registrata la professione dei genitori, la laureanda Bocchiotti ha potuto dedurre un quadro degli occupati di Corticelle dal 1838 fino al 1864, anno dopo il quale le registrazioni sono irregolari per tale aspetto. I risultati sono riportati in tabella 1.

I commenti su questa tabella sono molti.

Prima di tutto una domanda sui 2 soldati: erano al momento in servizio di leva o erano militari di professione? Sulla base delle ricerche svolte, propendiamo per la prima ipotesi. Infatti, trattandosi di dati desunti dagli atti di battesimo, si presume che il giovane padre fosse stato chiamato alle armi mentre la moglie attendeva il figlio. E' infatti il caso del bisnonno di chi scrive, chiamato alle armi mentre nasceva il nonno, registrato quindi come figlio di soldato (in realtà di professione contadino).

Differenziare poi tra contadini e proprietari non è poi così agevole, dato che spesso i *particular* lavoravano essi stessi la terra. Benestante invece pensiamo sia il proprietario che si avvaleva di giornalieri, mezzadri o fittavoli per condurre i suoi beni.

Curiosa la professione del gabellotto, evidentemente addetto a riscuotere il dazio per il passaggio di qualche ponte o confine o per altre attività. Abbondano poi i calzolai e i sarti, mentre manca del tutto un fornaio che si potrebbe riconoscere nel "bottegaio", forse soltanto gestore di un forno comune a tutte le famiglie. Tessitore e tessitrice sono in buon numero, spiegabile con il fatto – è la Bocchiotti stessa ad avanzare l'ipotesi – della presenza nel circondario di alcune filande. Anche il flebotomo sorprende, ma non più di tanto, perché al tempo mancavano i medici ai quali si sostituiva spesso un barbiere, che sapeva praticare i salassi e i primi interventi di pronto soccorso in attesa dell'arrivo di persona qualificata; all'occorrenza lo stesso poteva fungere anche da dentista.

Per ora ci fermiamo qui, ma riprenderemo l'esame sotto altri aspetti di questo interessante documento in futuro. ■

Pasqua e tradizione *la turta vèrda*

di *Mariuccia Guercio*

Turta vèrda: bastano queste due parole per evocare nella nostra zona – e non in tutto il Piemonte – il periodo pasquale. Anche la cucina locale è dunque un linguaggio e la nostra zona ancora una volta si dimostra un crocevia fra Liguria e Piemonte proprio, fra pianura e collina. Proponiamo volentieri la ricetta fornitaci in manoscritto da Mariuccia Guercio, che evoca fra l'altro tutta un'atmosfera, un quadro familiare di rara efficacia.

fdc

Per Pasqua a Cortiglione è tradizione preparare la torta verde: è un'usanza molto sentita che ci viene dal passato, da quando la gente del posto era ancora tanta e le famiglie allargate si riunivano per le festività. Noi di Bricco Fiore alcuni giorni prima di Pasqua cominciavamo a organizzarci, perché questa squisita torta salata è un piatto elaborato e impegnativo, anche per la particolarità degli ingredienti originari selvatici, oggi sostituiti da ingredienti diffusi, ma più banali, perché coltivati. Si cercavano dunque verdure spontanee aromatiche e profumate, insalate, *pisacàn*, *scarseù*, *gasaveli* ecc., raccolte dalle donne nei prati e nelle vigne vicino a casa, mentre di quelle più difficili da reperire, come i *livertén* e il *cuji*, da taluni ritenute indispensabili, si occupavano gli uomini, che avevano nuovamente avviato i lavori agricoli e si spingevano lontano fra vigne e campi. Era necessario conoscere i posti, per portare a casa ceste colme, da far invidia ai meno fortunati, che si consolavano con qualche *tit l'erba ch'la ausa la testa / la va bèn da fé l'amnestra*, insomma *tit l'è bôn*.

Era poi lavoro paziente e meticoloso pu-

lire e lavare ripetutamente i cespi di verdure un po' terrosi, frammisti a fili d'erba estranea. Le erbe venivano scottate, poi stufate con aromi secondo i gusti e con un po' di salsiccia finemente tritata ... Si univano riso cotto al dente, uova, sale, spezie, abbondante parmigiano: c'era come una gara a chi metteva più condimento. Tuttavia penso che a quei tempi il formaggio fosse più abbondante nelle parole che nei fatti: anche questo è un aspetto della nostra tradizione culinaria. Con l'impasto ottenuto si riempivano le tipiche padelle, *il pèli*, in rame stagnato e si rifiniva ogni torta con uovo sbattuto, grana, pangrattato, fiocchi di burro o di strutto, in modo che con la cottura si formasse una croccante crosta dorata. Si portavano al forno comune, quindi per non confonderle ogni famiglia metteva sulla propria torta un segno, un ditale, una moneta, qualche fagiolo, mandorla, nocciola in posizione e in numero particolare.

La vigilia di Pasqua, verso sera, si andava in piccoli gruppi al Bricco, dove c'era il forno, carichi di padelle, che le donne portavano a mano o in testa: i bambini aiutavano portando le più piccole, mentre



Una torta verde rotonda come nella tradizione. Oggi spesso si possono trovare nei negozi in teglie rettangolari

gli uomini ne infilavano tre o quattro su un *bòsu* che portavano a spalla. Il vecchio *Tofu*, il fornaio, era una figura caratteristica: claudicante e curvo per gli anni, perennemente in vecchi abiti da lavoro scuri come la berretta, che si calava sugli occhi quando pareva sonnecchiare sulla panca, mentre vedeva e sentiva tutto, nonostante protestasse di esser sordo, aspettando che il forno fosse pronto. Credo che quello fosse per lui il giorno più importante dell'anno.

Preparava il forno bruciando varie fascine di sarmenti, poi lo ripuliva e spazzava con cura. Ad un certo punto posava l'inseparabile pipa e la sacchetta del tabacco su una mensola e con gesti rituali apriva il pesante sportello di ghisa per un ultimo controllo, quindi cominciava a infornare le numerose torte. Nella stanza non c'era più spazio, le persone si accalcavano vociando, ognuno voleva vedere infornare le proprie torte, accertarsi che fossero poste in buona posizione; infine il pesante sportello veniva richiuso. Si placava il chiacchiericcio, tutto finiva in un breve saluto: *bon-na neùcc, a s'auguma admàn matén*. A volte qualcuno rimaneva col vecchio fornaio a vegliare le torte per buona parte della notte, talvolta fino all'alba: chiacchieravano sorseggiando un bicchiere di vino. Dopo qualche tempo *Tofu* cominciava a controllare la cottura

e subito l'ambiente si riempiva di un invitante profumo.

L'indomani, al mattino di buon'ora, ricominciava l'andirivieni, tutti si salutavano: *bundi e bòn-na Pòsqua*. Le torte pronte, ancora calde, erano poste sul bancone dove si impastava e sulle lunghe mensole dove si mettevano a lievitare le *grissie*. Il profumo era delizioso. *Tofu*, staccata dal chiodo la

stadera, cominciava a pesare e a calcolare la spesa della cottura, poche lire al chilo, un poco di più di quanto costava cuocere il pane; nessuno si lamentava, tutti tornavano contenti con il fragrante carico alle proprie case, di buon passo, lasciando una profumata scia per la collina.

A casa c'era attesa, ci si riuniva attorno alla torta ancora tiepida, il capofamiglia tagliava un paio di grosse fette che divideva ancora in parti, per un assaggio. Poi, più tardi, tutti in paese, per la *mèssa granda*. Le campane suonavano a festa, richiamando la popolazione, ricordando a tutti il vero significato di quel giorno. I genitori ci caricavano sulla bicicletta e pedalavano in fretta per arrivare in tempo.

Finita la funzione religiosa, nessuno riusciva più a trattenerci, sentivamo la primavera, il primo sole intiepidiva già l'aria, ci lanciavamo in una corsa sfrenata dalla parrocchia nella valle, passando per i sentieri, profumati dell'erba nuova. Ci sembrava di volare. Alla chiesetta della Madonna sostavamo un momento per riprender fiato e poi si ripartiva, risalendo la collina sino a casa dove ci aspettavano a pranzo cose buone e la torta verde a volontà. Nessuno più felice di noi. Quel giorno sarebbero venuti a farci visita zii e cugini per gustare anch'essi la tradizionale torta. ■

il globo su cui viviamo

di *Giulio Massimelli* (*)

Le relazioni della globalizzazione e le esigenze dell'ecologia ci rendono sempre più cittadini del mondo, individui del cosmo. Conoscere il nostro pianeta è diventata un'esigenza che coinvolge non solo coloro che per professione si occupano di geografia. Interessa tutti.

Negli ultimi decenni la nostra conoscenza sulla struttura e sulla composizione della terra è stata completamente rivoluzionata; i punti che sono stati chiariti riguardano le differenze nella conformazione e nell'origine dei continenti.

Un "abitatore" di un altro mondo vedrebbe la terra come un globo acqueo, un globo ricoperto o "fatto" di acqua in mezzo a cui emergono delle grandi isole

che noi chiamiamo continenti; la presenza di acqua (allo stato liquido, solido o gassoso) rende l'ambiente terrestre unico nel sistema solare.

La terra, come sappiamo, ha una superficie di 510 milioni di chilometri quadrati circa. Di questa superficie, 362.100.000 km², pari al 71%, sono coperti dalle acque dei mari e i rimanenti 147.900.000 km², pari al 29%, dalle terre emerse. Un decimo delle terre emerse è ricoperto da ghiacciai: delle zone polari, della Groenlandia e d'alta montagna. Ma la distribuzione è irregolare: nell'emisfero Nord le terre emerse rappresentano il 39%, in quello Sud solo il 16%; nell'emisfero Nord le masse continentali terminano

tra il 70÷80° parallelo, nell'emisfero Sud oltre il 40° parallelo si prolunga solo l'estremità del Sudamerica. Un ampio tratto di mare isola completamente il continente antartico che occupa praticamente tutto lo spazio tra il 70° parallelo e il Polo sud. Tutte le masse continentali si assottigliano man mano che si procede verso sud e terminano tutte a punta nella parte meridionale.

Se osserviamo un mapamondo possiamo dire: terre al Nord e acqua al Sud.

La maggiore estensione



delle terre si ha tra il 30° e il 70° parallelo Nord; entro questa fascia larga circa 4500 chilometri, si trovano l'Europa, gran parte dell'Asia e dell'America settentrionale. In questa enorme zona di terre ravvicinate, in cui il clima è generalmente buono, si sono sviluppate le più evolute civiltà umane e sono nate quasi tutte le grandi fedi umane monoteistiche: l'Ebraica, la Cristiana, l'Islamica.

La diffusione del genere umano postdiluviano è cominciata, dice la tradizione, dall'altipiano del Pamir (che gli abitanti chiamano tetto del mondo) e la Bibbia

(Genesi 6-9) narra come, dopo il diluvio, l'Arca di Noè (ultimo Patriarca antidiluviano) attendesse ferma sul monte Ararat, in Armenia, che le acque calassero e i viventi potessero uscire e ripopolare il mondo, fatto deserto dal peccato e dal castigo; la comparsa dell'arcobaleno, apportatore di pace e di serenità, sancì la nuova alleanza tra Dio e gli uomini. ■

(*) Questo articolo è già apparso in: *L'angolo di Diderot, ovvero le ricerche di Massimelli*, allegato di *ALICEinForma*, edito a cura dell'Amministrazione comunale di Alice Bel Colle.

Il ciclo della vigna: la disinfezione

LO ZOLFO

di *Francesco De Caria*

Fra le molte altre cure che la vigna richiede ogni anno è la disinfezione dai parassiti e dalle malattie della vite. Oggi vi sono molti prodotti chimici specializzati che coadiuvano l'agricoltore anche in questo settore e, con tempi alquanto ridotti, le irroratrici e le solforatrici applicate ai trattori consentono di utilizzarli. Quando la chimica non aveva ancora fatto irruzione massiccia nell'agricoltura, quando lo studio delle fitopatologie era alquanto empirico e trasmesso da tradizioni secolari e quando tutto doveva esser fatto a mano con il sussidio di macchine a spalla della capacità di una decina/quindicina di litri, al massimo si usavano essenzialmente due sostanze contro la peronospora e l'oidio: il verderame e lo zolfo.

Per spargere lo zolfo si poteva usare una **solforatrice a spalla**, che era costituita da un recipiente solitamente cilindrico, all'esterno del quale una leva manuale azionava uno stantuffo. Due spallacci di canapa e cuoio consentivano di portare il recipiente sul dorso,

mentre una mano muoveva la leva e l'altra dirigeva il getto che fuoriusciva dal cannello. I materiali di costruzione erano rame, gomma, canapa e cuoio; negli esemplari più antichi il recipiente era a doghe di legno tenute insieme da due cerchi di lamiera. Le dimensioni erano all'incirca di 40 cm in altezza e di 20 cm in diametro. Le costruivano lattonieri specializzati e le riparazioni venivano effettuate in stagno dal *tulé*.

“Dare lo zolfo” (*dè u surfu*) era un lavoro lungo e faticoso e per il peso della macchina e per il continuo andirivieni nei filari in pendenza, talora forte, che condizionava l'incedere. Prima dell'impiego massiccio dei trattori, infatti i filari erano perpendicolari alla pendenza della collina, sia perché in tal modo i solchi trattenevano meglio e più a lungo l'acqua delle precipitazioni estive, sovente rare, sia perché i filari non si facevano ombra. Non bisogna poi dimenticare i colpi di vento che, per quanto leggeri, potevano investire di zolfo il volto dell'operatore e irritare a lungo

ASSOCIAZIONE**La bricula**

Museo Romeo Becuti

Solforatrice*machina da dé u surfu***83.vit.4****Nome: Solforatrice****Nome dialettale:** *machina da dé u surfu*.**Dimensioni (in cm):** cm. 40x Ø 20**Funzione:** ricoprire le foglie delle viti e i grappoli d'uva di zolfo nebulizzato; data la scarsa capacità del soffierto, era impiegato per le toppe domestiche, nell'orto, nelle piante da frutto vicine a casa etc.**Modalità d'uso:** caricata la machina sul dorso mentre una mano azionava lo stantuffo l'altra dirigeva il getto che fuorusciva dal cannello.**Descrizione:** arnese costituito da un recipiente solitamente cilindrico, all'esterno del quale è un sistema di leva e stantuffo. Due spallacci di canapa e cuoio consentivano di portare il recipiente sul dorso.

Questa scheda è parte di quelle allestite per il Museo delle contadinerie Romeo Becuti al fine di illustrare le attrezzature per i vari cicli produttivi dell'agricoltura nostrana. Tutte le schede già preparate (il lavoro non è ancora terminato) sono scaricabili dal sito de La bricula.

A son beli stuf 'd is surfu, mi papà la tit la schein-na splòja

gli occhi.

L'operazione veniva eseguita ogni volta che in paese si spargeva la notizia dell'insorgere dell'*oidio*; il segnale veniva dato con le campane o – in tempi recenti – da un'apposita sirena che in particolare le cantine sociali azionavano.

Chiaramente non si solforava più in prossimità della vendemmia anche per evitare

che ne venisse inquinato il mosto.

In alternativa alla solforatrice a spalla era anche usata una **solforatrice a soffierto** (*sufièt*), costruita in rame, pelle e legno; le dimensioni del soffierto erano: 70 cm in altezza e 20 cm in diametro.

Data la scarsa capacità del soffierto, essa era impiegata soprattutto per le *topie* domestiche, nell'orto, sulle piante da frutto ecc. ■

Vengo anch'io ...

Pinôtu stava dando lo zolfo nella vigna davanti casa con la macchina in spalla.

Lo zolfo è peggio del verderame, perché la macchina lo sparge a sbuffi e fa bruciare gli occhi e la pelle; va dato quando il sole è alto ... e anche il sole brucia.

Pinôtu si sente chiamare dalla strada dei Fiorotti, è *Giuanén* il suo amico che, stranamente vestito di nuovo, lo raggiunge nella vigna.

"*Senti - gli dice - io ne ho abbastanza di questa vita grama ... vado in America!*".

Pinôtu si sfila la macchina dello zolfo dalle spalle, la appoggia per terra, si dà una scrollata e dice: "*a ven dercô mej*".

Dopo molti anni quella macchina per lo zolfo era ancora là dove *Pinôtu* l'aveva lasciata.

Franca Reggio

LA ROBINIA

la gasia

di Gianfranco Drago

Robinia pseudoacacia è il nome botanico, chiamata anche impropriamente acacia per la sua somiglianza con le piante del genere *Acacia* ed è originaria del Nord America, negli attuali Stati Uniti. Linneo (1707-1778), il grande naturalista svedese a cui si deve la nomenclatura binomiale degli animali e delle piante, la chiamò così in onore di Jean Robin, che per primo ne piantò i semi in Europa, ottenendo begli alberi ornamentali. In Italia fu coltivata per la prima volta nell'Orto botanico di Padova e presto si diffuse in Piemonte e in Lombardia anche come specie forestale sia per rimboschimento sia per consolidamento di terreni collinari. *La gasia* possiede molte virtù:

a) cresce rapidamente e spontaneamente in qualsiasi terreno, rappresentando un economico e sicuro sistema di difesa del suolo contro l'erosione;

b) ha una elevata *resa di biomassa*, cioè è una "macchina solare" che fissa la radiazione solare con un elevato rendimento;

c) è una leguminosa, ossia una pianta capace di crescere senza bisogno di concimi, perché fissa l'azoto atmosferico mediante batteri presenti in speciali noduli nelle radici;

d) le foglie hanno un elevato contenuto di proteine e sono quindi adatte per l'alimentazione del bestiame; inoltre le



Legno, foglie, infiorescenze, baccelli di robinia

foglie che restano sul terreno restituiscono l'azoto al terreno stesso;

e) i fiori attraggono le api, che elaborano un miele di qualità, il miele di robinia; una giornata di bosco di robinia può dare anche 250-300 kg di miele ogni anno;

f) ma il maggior interesse è rivolto al legno, usato come combustibile perché brucia bene, con poco fumo anche quando non è ancora secco, e possiede un elevato potere calorifero. Contraddice al fatto che il legno che cresce in fretta (come il pioppo) abbia basso potere calorifero. E' molto duro e resistente al deterioramento



Paesaggio invernale a Cortiglione con arbusti di robinia in primo piano

nel terreno e perciò usato per paleria.

Ma non hanno solo virtù le robinie, hanno anche alcuni difetti: sono estremamente infestanti e i rami hanno fastidiosissime spine. Per liberarsene si fa

parecchia fatica perché si diffondono in maniera invasiva e soffocano altre specie di piante, tendendo a creare veri boschi di solo robinie. Tagliate, continuano a emettere polloni radicali, poiché le loro ceppaie, giovani e vigorose, possiedono un'elevata capacità pollonifera. Basta lasciare per qualche anno incolto un vigneto ed ecco comparire un folto bosco di robinie.

Secondo alcuni la robinia dovrebbe essere regolarmente estirpata a causa della sua invasività, altri invece la vedono come una pianta che offre interessanti soluzioni selvicolturali, costituendo una specie alternativa nelle aree marginali dominate dal faggio e dalla quercia. D'altra parte i vantaggi tecnici e commerciali devono però essere predominanti se la robinia è diffusa in tutti i paesi d'Europa. ■

Quando morì Gesù?

di Francesco De Caria

Semberebbe oggi un'operazione del tutto gratuita, senza grande importanza, conoscere con precisione l'anno di nascita e di morte del Cristo, soprattutto quando si assiste a un progressivo sgretolarsi della conoscenza della sostanza del Suo Evangelo (*buona novella*, alla lettera) e di una coscienza stessa del sacro; le festività sono infatti ridotte a pura occasione mondana, la somministrazione dei sacramenti a occasione di festa tra parenti, mentre sbiadisce vieppiù l'etica che dalla Parola si dovrebbe dedurre un ritorno alla sobrietà e anzi all'essenzialità, all'autenticità, quindi alla libertà dalle imposizioni del mondo e dalle sue

convenzioni, alla verità senza sfumature (*si, si; no, no*, senza posto per i *ma*).

L'importanza della ricerca sulla data di nascita e di morte del Cristo pare essere, invece, duplice: verificare la veridicità e la credibilità dei Vangeli e dimostrare che il Cristo è figura storica, vissuta in un preciso contesto. D'altra parte l'insegnamento – con la parola e con la vita – del Cristo può esser meglio interpretato alla luce dell'epoca e della cultura in cui esso si svolse, aspetto che il piccolo scarto cronologico fra tradizione e probabile verità storica non modifica in nulla.

Innanzitutto l'età del Cristo: 33 o



36 anni? La propensione per il 33 è evidentemente supportata da una simbologia numerologica, basata sulla convinzione che *omne triduum est perfectum*. Ricordiamo poi che la numerologia è importantissima nella cultura ebraica: è frutto della cultura israelitica la *Qabbalah*, la cabala. In realtà parrebbe assodato – in base agli anni di incarico delle autorità citate dai Vangeli – che Gesù nacque fra il 5 e il 7 prima dell'era volgare (l'errore di calcolo risalirebbe a Diogene Aeropagita) ma, anche stabilito ciò, sarebbe impossibile e inutile far retrocedere di cinque o sette anni la datazione della storia dell'era volgare.

Ma torniamo alla morte e alla Resurrezione. Occorre tener conto della simbologia di certe date: Giovanni, ad esempio retrocede di un giorno la data della morte del Cristo rispetto agli altri evangelisti, per sottolineare il ruolo di vittima del Cristo, agnello (*Agnus Dei*) sgozzato in occasione della *Pesach*, la

Pasqua. Da considerare che il giorno ebraico inizia con la sera e finisce al tramonto e quindi i nostri Venerdì e Sabato Santo risultano sfasati rispetto al calendario ebraico. Fu preoccupazione di Giovanni spostare di qualche ora la morte del Cristo per sottolineare che era Lui l'animale sacrificale sgozzato per la *Pesach*, Lui, novello Isacco di cui condivideva la situazione di Figlio sacrificato dal Padre come un agnello e al posto dell'agnello e come Isacco vittima volontaria fissata al legno per esser sacrificata. Oggi si coglie molto meno, rispetto all'antichità, l'importanza di queste coincidenze simboliche.

Ci sono poi gli incarichi delle autorità pubbliche a dare indirettamente indicazioni sul periodo della morte di Gesù: Pilato fu governatore fra il 26 e il 36; Caifa fu gran sacerdote fra il 18 e il 36; Erode fu governatore della Palestina fra il 4 a.C. e il 39 d.C. Sono tutti incarichi che peraltro si sovrappongono ampiamente e quindi indicano solo una fascia cronologica in cui la Crocefissione poté avvenire.

Del resto si tenga conto che l'unico evangelista che conobbe personalmente Gesù e ne condivise la vicenda fu Giovanni, un ragazzino quando incontrò Gesù, assai vecchio quando stilò il proprio Vangelo, in cui alcuni fatti, su cui altri narratori si soffermano, da lui sono saltati o fortemente sintetizzati. Altra sua opera è l'*Apocalisse*, lo "svelamento" di verità ultime esprimibili solo in una visionarietà fatta di simboli. Di fronte a tanta potenza espressiva ci pare davvero secondario – almeno per la sensibilità odierna – dibattere su scarti minimi della cronologia, anche se studi filologici sono necessari per evitare che dalla Storia si passi alla fantasia gratuita. ■

erbe aromatiche e spezie dall'orto alla tavola

di *Silvia Ajmerito*

Le erbe aromatiche, così chiamate perché emanano aromi gradevoli, contengono oli essenziali e svolgono la loro massima stimolazione olfattiva quando sono fresche: infatti sono parti verdi o foglie fresche usate per dare sapore. Si differenziano dalle spezie, in quanto queste, ugualmente aromatiche di origine vegetale, hanno generalmente provenienza esotica e utilizzate essiccate: pepe, cannella, zenzero, chiodi di garofano, noce moscata. Spezie ed erbe aromatiche hanno avuto una loro secolare storia di competizione gastronomica.

Un po' di storia

Le erbe aromatiche sono indigene dell'area mediterranea italiana, mentre le spezie in epoca romana arrivavano dall'Africa, prima tramite carovane fino alla costa libica poi con le navi. Le spezie, che per più di un millennio erano state segno distintivo della tavola ricca, amate e desiderate, a poco a poco scomparvero nell'Europa del XVI secolo. Le nuove scoperte geografiche permisero una grande disponibilità di spezie, ma l'eccessiva quantità di profumi e di sapori che investì la tavola rinascimentale provocò più tardi una sorta di stanchezza, cosicché le *élites*, soprattutto in Francia, abbandonarono le spezie e le sostituirono

con erbe povere e contadine, quali *l'erba cipollina*, lo *scalogno* e la *maggiorana*. L'uso delle erbe aromatiche ebbe una grande diffusione in Francia e in Italia, mentre i paesi dell'est e del centro-nord Europa (Germania, Olanda, Polonia, Russia) rimasero, e tuttora lo sono, maggiormente attaccati alle spezie.

Quando, nei secoli passati, il sale da cucina era una merce preziosa, le erbe aromatiche e le spezie avevano un ruolo importante in campo gastronomico e non solo. Dopo che il sale divenne a disposizione di tutti in grande abbondanza, i sapori dati dalle erbe aromatiche e dalle spezie furono pian piano emarginati nell'alimentazione quotidiana. Sicuramente tutto ciò è un grave errore alimentare, perché le erbe aromatiche fresche, oltre a procurare un piacere olfattivo, apportano principi nutritivi, vitamine e minerali utili nella digestione e nel metabolismo cellulare.

Inoltre, se analizzassimo il ruolo che le spezie e le erbe aromatiche hanno ricoperto fuori dal campo alimentare, noteremmo che esso si è affievolito sempre più con il passare del tempo, fino a scomparire quasi del tutto. Infatti, prima dalle civiltà sviluppatesi avanti Cristo, in seguito da Romani e Greci, queste sostanze odorose erano usate nei modi più svariati nel campo religioso, sociale, ma soprattutto pratico. Esse erano impiegate



Alloro



Menta



Prezzemolo



Basilico

durante i sacrifici nei quali la vittima, generalmente un agnello o un capretto, bruciava su roghi profumati da spezie e anche tutti gli oggetti sacri erano cosparsi e impregnati di queste fragranze. Oppure erano usate per esempio nella produzione di olii cosmetici particolari, come quello al rosmarino che serviva per purificare la pelle, o di liquidi molto simili ai nostri colluttori alla menta per rinfrescare il cavo orale, ed erano infine indicate nelle prescrizioni mediche, quali sostanze capaci di portare sollievo e beneficio al malato.

L'uso alimentare

Oggi l'aggiunta di aromi nell'alimentazione è un uso molto comune e importante per esaltare il gusto e il gradimento dei cibi e renderli più digeribili. Tutte le erbe aromatiche sono anche medicinali ed è quindi necessario tenere presente tale caratteristica. La loro capacità di insaporire i cibi è anche di aiutare la digestione, aumentando la produzione di saliva per favorire la produzione dei succhi gastrici e impedire fermentazioni intestinali. Inoltre, esse permettono di insaporire i piatti senza usare il sale, di cui i medici consigliano di ridurre le dosi. Per questo le erbe aromatiche sono alleate preziose sia per il gusto che per la salute.

Pensate che già nell'812 Carlo Magno,

primo imperatore del Sacro Romano Impero, con un editto obbligò a coltivare le erbe "salutari", contenute in un elenco in numero di 74. Nella conservazione dei cibi l'uso di particolari spezie ha lo scopo non solo di soddisfare il gusto, ma anche d'impedire il proliferare della flora batterica: il pepe nel salame, i chiodi di garofano e la cannella per non far irrancidire le mele e altre spezie, così come noce moscata, rafano, curcuma, zenzero, rosmarino, aglio, salvia, timo, maggiorana, senape, che hanno proprietà antibatteriche. L'olio di senape un tempo era usato per preservare il vino contro lo sviluppo di muffe.

Ogni cucina propone le sue erbe aromatiche e quella italiana ne presenta un'ampia scelta. Sta a noi saper leggere nel piatto tutte le informazioni storiche e di salute in esso contenute.

E adesso ecco un breve e non esaustivo elenco di erbe che compaiono in tutte le ricette culinarie italiane e che possono essere coltivate anche in casa, mettendole in vasi grandi e ricordando di innaffiarle regolarmente.

Le aromatiche più comuni

BASILICO: di questa pianta, originaria dell'India, si conoscono circa 40 varietà, ma in Italia le più diffuse sono il *genovese* dal profumo acuto e il *napoletano* più delicato e con un lieve sentore di menta.

Ovviamente è l'ingrediente principale del *pesto alla genovese*, ma è usato per insaporire le salse al pomodoro e le pizze, nelle insalate come la caprese e la greca, dove il profumo della foglia fresca esalta il gusto dei pomodori e dell'olio d'oliva. Ottimo anche con il pesce e le verdure mediterranee (melanzane, peperoni, zucchine).

ROSMARINO: ci fa venire alla mente i bei cespugli odorosi e ricoperti di fiori azzurrini, che spesso si trovano negli angoli più riparati degli orti. Viene usato per insaporire carni (in particolare alla griglia), selvaggina, pesce arrosto, patate, torte rustiche, focacce, come la farinata ligure. Se pure lo usiamo quotidianamente, forse non sappiamo che il fiore candito, spolverizzato di zucchero e con crema, o in aggiunta alla macedonia di frutta, diventa un ottimo dessert. Vi consiglio di provare!

SALVIA: molto apprezzata in cucina, perché, oltre a dare un tocco di sapore, rende più digeribili le carni grasse, come quelle di maiale o la selvaggina. Soprattutto non manca mai nei mazzetti aromatici che completano verdure sott'olio, sott'aceto e carni in carpione. Le foglie della salvia sono deliziose pastellate e fritte, ma sono anche base di un'ottima bevanda digestiva se fatte bollire insieme a una buccia di limone.

ALLORO: pianta proveniente dall'Asia Minore dal profumo intenso e dalle caratteristiche foglie lucide ed eleganti. Queste vengono usate nell'acqua di cottura dei pesci, nella salsa di pomodoro e nel ragù, nelle verdure sott'olio o sott'aceto,



Rosmarino

Salvia

negli stufati di carne o di patate, nei paté, nel baccalà. E' utilizzato anche per insaporire alcuni salumi, bevande e dolci, come budini di riso, o con le castagne e i fichi. Le bacche sono usate nella preparazione di particolari birre inglesi.

PREZZEMOLO: è forse l'erba aromatica più usata perché lo si può abbinare praticamente a tutto: per insaporire antipasti, primi e secondi sia di carne che, soprattutto, di pesce, verdure, uova e legumi. Ravviva il sapore delle altre erbe, per questo non manca mai nei mix di erbe aromatiche. Tritato è ottimo per il burro alle erbe. Esiste anche la varietà *riccia* dalla foglia frastagliata e dall'aroma più intenso, per la sua bella forma è il più indicato per decorare i piatti.

MENTA: ne esistono più di 600 varietà, ma la più conosciuta è la *piperita*. Le sue foglie vellutate dal caratteristico profumo intenso sono condimento per zucchine, carciofi (i famosi *carciofi alla romana*), fagiolini e sedano stufati, ma le troviamo anche nelle macedonie, nelle frittate, nei sorbetti e nei liquori.

E poi il timo, la maggiorana, l'erba cipollina, l'origano, il mirto, il dragoncello, il coriandolo, ecc. Quante erbe, quanti sapori deliziosi, e quanti squisiti piatti possiamo impreziosire con tali condimenti! ■

il tesoro di zio Biagio

di Mariuccia Guercio

Delizioso il ritratto di questo prozio che assomiglia a uno di quei personaggi delle novelle medioevali e rinascimentali, che esaltano l'iniziativa e l'arguzia, la trovata e l'astuzia. O richiama quei racconti educativi narrati nei libri di lettura delle elementari: ne ricordo uno che parlava di un padre contadino che – avanzando l'età – si faceva aiutare dai figli e dai nipoti a dissodare la terra e a diserbarla con la vanga e la zappa, promettendo loro un ricco tesoro in argento. Venne il giorno della morte e i figli, ormai adulti, gli chiesero di quel tesoro: e il vecchio con lo sguardo indicò la lama della zappa, consunta, ma lustrissima, tanto da sembrar d'argento. Ecco il tesoro, una terra ben dissodata, pulita, ferace e una grande esperienza nel lavoro dei campi.

Riordinando le vecchie cose, mi son tornati fra le mani alcuni libri di avventura, che da ragazzina amavo leggere, affascinata da quei personaggi intrepidi e coraggiosi che su bastimenti e velieri attraversavano i mari, sfidando tempeste e pirati per cercare fortuna e avventure.

Con la fantasia seguivo i protagonisti in lontane terre misteriose e selvagge, conoscevo luoghi, persone e vicende che bravi autori dell'Ottocento, con le loro accurate descrizioni, sapevano far rivivere. Quei libri mi riportavano anche alla mente le esperienze vissute dai nostri emigranti fra Ottocento e Novecento e, in particolare, mi tornò in mente il prozio Biagio, nato nel 1881.

Non so se per spirito di avventura o per cercar fortuna, Biagio intraprese lunghissimi viaggi per mare, conobbe l'altra parte del mondo e visse esperienze da romanzo. Lo ricordo in età avanzata fumare la pipa accanto alla grande stufa in ghisa della casa in Costarossa, una borgata di Mombercelli, dove visse in solitudine gli ultimi anni. Alto e snello, ancora in salute e con buona memoria nonostante l'età, richiamava alla mente

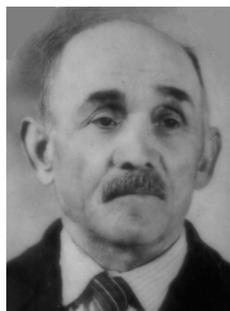


figure d'altri tempi, anche per l'ampio mantello che era solito indossare.

Buon parlatore, intratteneva i pochi che andavano a fargli visita raccontando le esperienze vissute

in Brasile nelle piantagioni di caffè o di cotone. Dell'America centrale ricordava il lavoro faticoso, gli usi e i costumi di quelle lontane genti, i lunghi periodi trascorsi in mare e come, per risparmiare le spese di viaggio, lavorasse nelle cucine e nelle lavanderie del piroscifo su cui era imbarcato. Racconti interessanti, che però noi giovani pronipoti nelle nostre fugaci visite non apprezzavamo e cercavamo di evitare. Peccato per quelle occasioni perdute!

Dunque Biagio visse girando il mondo per anni. Ritornato in paese ormai non più giovane, si stabilì definitivamente in Costarossa. Prese moglie, Palmira, una gentile signorina astigiana di buona famiglia, che lasciò la città per trascorrere con Biagio il resto della vita in quella solitaria borgata in cima alla collina. Non

ebbero figli, forse a causa dell'età non più giovanile.

Ricordo in casa dello zio un bel salotto, servizi da tè e da caffè in fine porcellana; una ben fornita libreria, in parte di argomento impegnativo, in parte di letteratura rosa delle edizioni Salani del primo Novecento. Erano oggetti inusuali nelle case di campagna.

Al centro della parete attirava l'attenzione un bel dipinto che ritraeva il prozio ancora relativamente giovane: un uomo di bell'aspetto, bruno, con baffi ben curati, abito elegante e una spilla fermacravatta con pietra preziosa. Si cominciò a mormorare che *Biagén* aveva fatto fortuna e che forse nascondeva un tesoro e lui maliziosamente, girando attorno al discorso, non smentiva e non confermava, alimentando ulteriori fantasie.

“Lo saprete quando morirò, ma dovete cercare bene, non è facile trovarlo” era solito dire anni dopo alle nipoti, quando ormai solo e anziano aveva necessità del loro aiuto.

Gran furbacchione lo zio! Un giorno diede alla nipote più volenterosa un marengo d'oro; anche le altre, allettate dal dono, divennero più sollecite nei suoi riguardi e anch'esse ebbero la moneta d'oro.

In certi periodi dell'anno, quando il lavoro agricolo aumentava, per mancanza di tempo e per stanchezza l'assistenza allo zio iniziava a venir meno: ecco allora riapparire una bella moneta, questa volta una sterlina, elargita con parsimonia al momento giusto.

Le pulizie in quella casa allora tornavano a essere meticolose e intanto si cercava il tesoro, ma niente, non si riusciva a scovare



il luogo dove lo zio Biagio nascondeva il tesoretto. Ancora lo rivedo sorridere sotto i baffi, mentre fumava tranquillo la pipa al calore del focolare, servito e riverito, mormorando tra sé e sé *“è un posto sicuro e tranquillo e prima o poi lo troverete!”*

A 95 anni Biagio si ammalò e un brutto male alla gola lo portò in breve alla tomba, non consentendogli di parlare nei suoi ultimi giorni. I nipoti, dopo qualche tempo, decisero di vendere la casa, non prima di aver controllato accuratamente dalla cantina al tetto ogni possibile nascondiglio, compresa qualche mattonella traballante o qualche mattone instabile; non si risparmiarono il portico, il fienile, il pollaio. Niente da fare, non si trovò nulla.

Il tesoro, se mai c'era stato, era passato al nuovo proprietario, assieme alla casa e al ritratto, lasciato per dispetto alla parete del salotto. Da quel ritratto zio Biagio pareva osservare ogni cosa e sorridere di tutto, da gran signore. Reale o frutto della fantasia, quel tesoro gli fu molto utile e forse lo divertì. A ogni nipote restò qualche moneta d'oro in ricordo di *bòrba Biagén*, della sua vita avventurosa e del suo ... tesoro, forse consistente soltanto in un gruzzoletto di monete d'oro, frutto di tanto duro lavoro, gelosamente custodite e sapientemente gestite. ■

Cantè i'eûv

di Mario Drago (*)

La questua delle uova era una festa contadina diffusa in molte zone del Piemonte meridionale: alte e basse Langhe, Albese, Monferrato, campagne dell'Alessandrino. Si svolgeva nelle settimane di Quaresima girando di casa in casa, nelle ore notturne.

Si andava nella notte fonda, in allegra combriccola seguiti da alcuni suonatori con vari strumenti: fisarmonica, clarinetto, genis (flicorno) ... che accompagnavano il canto.

Il nostro arrivo era segnalato ai contadini dall'insistente abbaiare dei cani e la casa, nel buio dormiente, si svegliava. Una finestra al piano di sopra una candela si illuminava, mentre dall'aia, l'accordatura degli strumenti e le prime voci dei cantori e infine le note del clarinetto e della fisarmonica si alzavano nel buio.

Cantavano:

*Dateci ove; dateci ove delle vostre galline,
ché ci han detto, i vostri vicini,
che ne avete le corte piene.*

La casa nel buio si svegliava, mentre dall'aia la canzone ripeteva garbata la richiesta:

*In questa casa, gentile casa,
c'è una bella figliola,
abbiamo un giovanotto con noi
che se la porterebbe via.*

La casa, gentil casa, si commuoveva. La finestra di sopra si spegneva un momento, ma bentosto ricompariva il lume, dall'inferriata sopra la porta d'ingresso, che subito si apriva e appariva una figura: una voce furbescamente arrabbiata si faceva sentire: "vi venga un po' di bene!

Son ore queste!"

"Entrate, chiudete fuori il freddo."

I canti e la musica smorzati dietro la porta rinserrata continuavano:

*In questa casa, gentil casa,
regna l'abbondanza,
più ne date, più ne regalate,
più roba vi avanza.*

Poi sull'aia della casa di nuovo si riversava il trepestìo, il vocìo dei ringraziamenti e dei saluti.

Infine, chiavistello, catenaccio, lume di sotto, lume di sopra. La finestra spenta. La casa, gentil casa, di nuovo dormiva. E così per tutta la notte, sino all'alba si faceva visita a tutte le case, salutandone i padroni e invitandoli a offrire doni per lo più uova, salami, bottiglie di vino. L'invito veniva quasi sempre accettato e cantando si ringraziava, chiedendo comprensione per la rumorosa serenata. Se però nulla ci veniva offerto, la brigata, andandosene malediceva, con versi maligni, la casa e i suoi abitanti.

Vecchie consuetudini, ormai dimenticate nel tempo dei ricordi: saranno state grullerie, balordaggini – anch'io ho cantato – ma che pur sempre avvaloravano il rispetto e l'amicizia vera e disinteressata.

(*) Riprendiamo questo articolo da una vecchia pubblicazione per ricordare un'usanza che qui da noi si è ormai perduta, ma che vive ancora, molto sentita, nel Cuneese e in altre zone (l'Alessandrino, per esempio). Siamo diventati troppo moderni o le tradizioni non sono amate? ndr ■

LA MESSA DI PASQUETTA

di *Emilio Drago*

Nel giorno di Lunedì di Pasqua nella nostra Parrocchia la Santa Messa è stata officiata, con solenne rito della concelebrazione, da Padre Samuele, al secolo Carlo Vallegra, e da Don Ludovico Simonelli.

Nella Omelia i due prelati si sono alternati fornendoci spunti di meditazione: in particolare la difesa dei *valori interiori* e il monito, richiamato dal Vangelo del giorno e spesso invocato dal Santo Padre Wojtyla durante il suo Pontificato, a “*non avere paura!*”.



Come tutti sappiamo, Padre Samuele, Cappuccino francescano, e Don Ico sono due vocazioni nate nella nostra piccola comunità – e quindi una risorsa spirituale preziosa per noi! – in epoche diverse, e con percorsi solo apparentemente diversi; l’assunzione dei voti sacramentali di Padre Samuele risale al giorno di San Giuseppe del 1972 e quella di Don Ico al 21 novembre (giorno liturgico della presentazione della Beata Vergine ai Sacerdoti) 2010.

A nome di tutti ringraziamo Padre Samuele, che attualmente svolge il suo Ministero a Domodossola, e Don Ico, Parroco nella Parrocchia di San Lorenzo a Cairo Montenotte e Bragno. A loro vogliamo strappare la promessa di nuovi appuntamenti a Cortiglionone nel tempo a venire. Le opportunità non mancheranno! ■

UNA VITA DA MAESTRA

La gentilezza, l'amore per la cultura, l'affetto verso gli altri sono i tratti fondamentali della vita e della personalità di Rosetta, con cui la "Maestra" – come tutti la chiamavano a Cortiglione – ha tracciato il suo percorso professionale in quarant'anni di scuola prima al Bricco Fiore e poi in paese, accompagnando nella crescita e nella conoscenza intere generazioni di bambini.

Questa filosofia di vita è stata sicuramente frutto delle sue doti intellettuali e civili e del suo forte attaccamento al paese, ma anche della sua personale capacità di rispondere alla sofferenza. Infatti Rosetta è stata segnata molto presto e drammaticamente dal dolore. Una grave malattia l'ha bloccata a soli 23 anni, la morte della mamma è arrivata due anni dopo, ma la "Maestra"

ha trovato fin d'allora la capacità di vivere comunque con il sorriso e di mettersi in relazione agli altri in modo positivo, per trasmettere al meglio i suoi valori.

L'amore per la cultura e la conoscenza (*Stidié*) nel paese di allora rappresentava una via di riscatto e di liberazione dalla fatica e dalla povertà: imparare a leggere, scrivere, conoscere la storia, la geografia,

la letteratura era un importante segnale di apertura al mondo e al futuro, che lei ha sempre trasmesso ai suoi scolari, applicando nell'insegnamento il "metodo preventivo" secondo il modello salesiano di Don Bosco.

E ancora **la gentilezza e l'affetto** con cui viveva le relazioni interpersonali a scuola, al catechismo, nella vita sociale hanno segnato la differenza rispetto ai modelli dominanti di potere e di autorità, tipici del ventennio fascista in cui lei era cresciuta. Proprio queste doti personali l'hanno fatta diventare a sua volta una specie di autorità morale e civile del paese, sicuramente nell'affetto e nel ricordo delle tante persone che l'hanno conosciuta e frequentata.

Molti hanno raccontato che Rosetta non era "solo" la Maestra, ma trasmetteva un sentimento di affetto e di comprensione materna.

La ricordiamo su queste pagine con alcune testimonianze e la salutiamo, come l'ha salutata don Gianni che l'ha conosciuta negli ultimi anni della sua vita: "Grazie Maestra!".

Gianluigi Fiore



LA MIA MAESTRA

Mi è rimasto un preciso ricordo della dedizione e dell'affetto che la maestra Rosetta Drago elargiva, oltre all'insegnamento, ai suoi alunni.

Era esattamente l'inverno di 60 anni

fa; io ero in 3^a elementare. Nella notte era iniziata una copiosa nevicata che si protraeva anche al mattino. Mia mamma, come sempre, mi svegliò alle 6.30 per partire a piedi dai Brondoli verso le 7 e

raggiungere in paese la scuola elementare, dove le lezioni iniziavano alle 8.

Vedendo che fuori nevicava fitto (*lorg me la man*) e che mia mamma era in procinto di preparare gli stivali con dentro la crusca (il *bren* serviva per assorbire l'umidità), chiesi se era il caso di andare a scuola. Mio papà, seduto vicino alla stufa in attesa di accudire gli animali nella stalla, alzò lo sguardo e mi disse "Ma perché quando nevicava forse non si mangia?" (*ma quand chil fioca us mangia nent?*). Naturalmente non esisteva il diritto di replica e quindi mi misi in cammino come tutti i giorni per il paese.

Giunsi puntuale in una classe quasi deserta, accolto con stupore dalla giovane maestra Rosetta che, con un abbraccio affettuoso, mi disse "Sei l'eroe delle nevi!". Vedendomi tutto bagnato, amorevole come una mamma, mi fece sedere accanto al "calorifero" e, chiamato il bidello *Giuanu*, gli chiese di portarmi una bottiglietta di latte caldo.

Questo lontano ricordo riviveva in me ogni qualvolta incontrassi la mia maestra in Cortiglione. Ella infatti esclamava

"Ecco l'eroe delle nevi!". Per lei non era passato il tempo, non era mutato l'affetto e per me era solo e sempre la mia cara Signora Maestra.

Renzo Brondolo

Ciao *Ruseta*,

Sei stata la prima maestra della mia vita che, con pazienza e serenità, mi ha insegnato a tenere la matita per le aste tra le dita, che con lucidità mi ha guidata a girare il dialetto in una lingua finita.

Un grazie sincero ti do,

Secondina

Il Sindaco e l'Amministrazione comunale ricordano con affetto e ringraziano Rosetta per tutto il lavoro fatto per la comunità di Cortiglione in quarant'anni di scuola e di costante impegno educativo a favore dei nostri bambini, trasmettendo non solo cultura ma senso civico e rispetto delle persone, con forte impegno e testimonianza personale.

Andrea Drago

La Sezione di Asti dell'Associazione Nazionale Alpini (ANA) sfilava durante la parata dell'11 maggio in occasione dell'87^a Adunata nazionale di Pordenone



tecniche di falegnameria **GLI INCASTRI**

di Emilio Drago

Si è tenuta il 10 di maggio a Cortigione, nel salone Valrosetta, la prima sessione dimostrativa, già da tempo programmata, delle tecniche di falegnameria, condotta con successo dalla Associazione Arti e Mastri in collaborazione con il Comune e La bricula, che ha offerto nel corso della lezione un rinfresco.

Questo primo incontro, incentrato sulla tecnica delle giunzioni a incastro manuale, ha voluto essere un test per valutare il grado di interesse e di attualità che l'antica arte del legno ha nella nostra piccola comunità. Il risultato è stato stupefacente, oltre le aspettative, anzi abbiamo potuto constatare che l'esperimento ha 'travalicato' i confini, perché hobbisti e cultori di altri paesi sono intervenuti per assistere alla dimostrazione pratica.

A fare gli onori di casa il nostro Sindaco Andrea Drago e l'Assessore Gilio Bron-dolo, che hanno definito un privilegio per la comunità la dimostrazione in loco (la prima per il momento, ma con l'auspicio che altre ne possano seguire a fronte di un sodalizio da rinforzare) e l'utilità indiscussa di ripercorrere le antiche tecniche manuali per concretizzarle nel fai da te, spesso vero toccasana per tutti o magari per alcuni scoprire vocazioni innate per una vera e propria professione di vita.

Il metodo di dimostrazione pratica outdoor (metodo già peraltro sperimentato con successo dalla Associazione in altri Comuni) è solo apparentemente insolito: oggi la didattica guarda con interesse anche a questa forma di comunicazione culturale (Vedi: M. Rotondi, Formazione senza aula, in: AA.VV., Il processo di apprendimento individuale e organizzativo).

Un'ultima riflessione. Il rapporto della Fondazione CENSIS circa la situazione sociale della nostra Nazione relativo al 2013 (rapporto che non ha avuto un riscontro adeguato da parte degli organi di informazione nazionali – si è voluto forse tenere nascosta la “ brutta pagella?; allora lo si vada a leggere, tutti!: www.censis.it” – mentre ha avuto vasta eco in quelli stranieri!) ha definito la società italiana “sciapa e infelice in cerca di connettività ... caratterizzata da individualismo, egoismo particolaristico, ...” e volesse il cielo che la spietata diagnosi terminasse qui!

Riteniamo che l'Associazione Arti e Mastri, come La bricula ed altre ancora, fondate sull'associazionismo (nel senso più nobile del termine!), siano in qualche modo, consapevolmente o inconsapevolmente, un rimedio piccolo ma senza dubbio efficace ed encomiabile per guarire una società “sciapa, infelice ...”.

Chiodi, viti, giunti metallici o in plastica, diversi tipi di collanti, soprattutto sintetici, hanno una larghissima diffusione e sono estremamente utili in falegnameria, sia professionale che hobbistica, per realizzare saldi collegamenti tra diverse parti di legno.

Quando il lavoro comporta l'unione delle parti mediante chiodatura, avvvitatura o incollaggio, sebbene esistano precise norme che regolano queste tecniche di 'bloccaggio' ⁽¹⁾, più o meno ce la caviamo benino, ma quando vogliamo realizzare una struttura veramente solida e di una certa eleganza, allora chiodi, viti, giunti non sono più sufficienti e si dovrà ricorrere all'antica tecnica delle giunzioni a 'incastro'. Questa tecnica, che se ben realizzata offre la prerogativa di eleganza al manufatto, esclude l'utilizzo di componenti metallici e richiede al massimo solo un buon incollaggio a garanzia di una stabile tenuta nel tempo o l'inserimento di 'perni' o 'spine' passanti di legno duro (tecnicamente chiamati 'cavicchi' o 'zeppe') nei fori praticati con trapano (un

tempo veniva utilizzato il 'girabacchino' a mano) su punti ben precisi della giunzione.

E' pressoché impossibile descrivere e illustrare le tecniche di realizzazione di tutti gli incastri (ai veri appassionati e cultori dell'arte della 'minuiserie' è stato suggerito il manuale di Terrie Noll "Il libro degli incastri", Ed. Il Castello) e quindi nel corso della sessione i due docenti, Fabrizio Bianelli – quotato restauratore d'arte e docente di tecnica del restauro – ed Ezio Giorgis – artigiano accreditato di alta falegnameria e docente di tecniche di falegnameria –, coadiuvati nelle diverse fasi della lavorazione dimostrativa da Gianpiero Grosso – da tempo hobbista a un livello prossimo alla professionalità – hanno selezionato 3 diversi tipi di incastro, partendo prima dalla definizione di 'tenone' e 'mortasa', che costituiscono le più comuni applicazioni dell'incastro base più diffuso:

tenone: dente rettangolare o con fianchi arrotondati ricavato di testa in uno dei 2 pezzi da unire ;

mortasa: sorta di asola ricavata nel secondo elemento da unire, entro la quale si dovrà inserire il tenone.

Pur nella loro varietà i diversi incastri hanno in comune la prerogativa della 'precisione' della esecuzione sempre conseguente a una perfetta e scrupolosa traccia-

Il salone Valrosetta durante la lezione-dimostrazione sugli incastri





Bianelli, Giorgis e Grosso impegnati durante la dimostrazione

prova pratica agli esami di falegnameria, in quanto la sua realizzazione richiede un buon livello di manualità, una buona capacità nell'uso degli strumenti (scalpello, falsa squadra, filetta a denti fini, graffietto, ecc.), oltre ovviamente a una tracciatura inderogabilmente 'perfetta'.

tura, riportata sul materiale (linee e punti sui quali intervenire); se le superfici non combaceranno alla perfezione, l'incastro non sarà efficace e solido!

Di seguito i 3 tipi di incastro realizzati durante la dimostrazione.

A "**mezzo legno**": semplice ma efficace nella tenuta; viene realizzato per unire due elementi di uguale spessore mediante due intagli a ribasso corrispondenti, uno sul primo e l'altro sul secondo elemento, in modo tale che le due facce possano, sullo stesso piano, combaciare perfettamente (fig1).

A "**T con mezzo legno normale**": realizzato come il precedente ma di testa (fig.2); questo tipo di incastro può essere realizzato, sempre di testa, con la variante a facce inclinate per migliorare ulteriormente la tenuta.

A "**coda di rondine**": di sicuro effetto estetico e praticamente indissolubile (fig.3); largamente usato per la costruzione di scaffalature e soprattutto cassette. Questo tipo di incastro è sempre stato la

Nel corso della sessione i docenti hanno altresì illustrato l'uso dei vari attrezzi del mestiere, alcuni comuni e conosciuti, altri nuovi per i non addetti.

Graffietto o truschino: strumento per l'esatto riporto delle misure senza rovinare la superficie.

Falsa squadra: regolabile per l'esatto riporto di ogni tipo di angolo.

Rasiera: lama in acciaio utilissima per la lisciatura a mano della superficie.

Bedano: sorta di particolare scalpello a lama stretta indispensabile per le scanalature (*mortase*).

Mazzuolo: specie di martello in legno di faggio per agire su scalpelli e sgorbie.

Filetta: sega a dorso con lame sottili per tagli di precisione, rinforzata nella parte superiore.

Sono stati altresì dispensati alcuni consigli per la corretta affilatura degli utensili da taglio, che richiedono sempre molta cura e attenzione; in particolare, oltre alle *cote* tradizionali e sempre attuali, oggi viene largamente usata la *mola ad acqua*

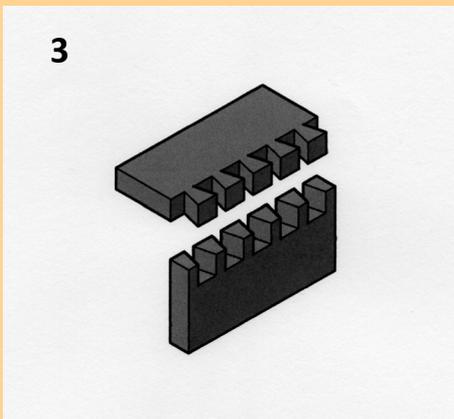
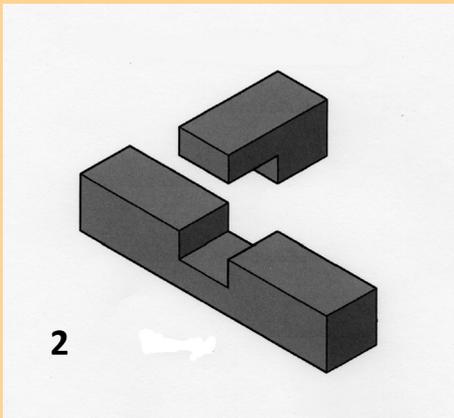
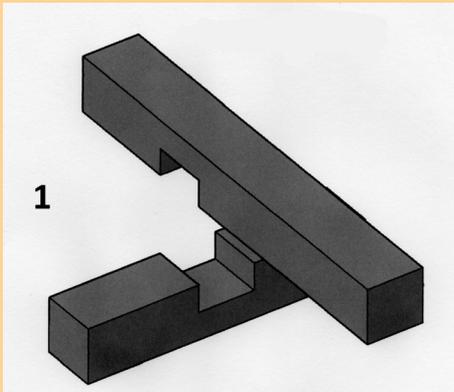


Fig. 1 - Incastro "a mezzo legno"
 Fig. 2 - A "T con mezzo legno normale"
 Fig. 3 - A "coda di rondine"

a velocità di giro ridotta e con rotazione inversa rispetto alle mole da banco; la vaschetta dell'acqua garantisce il continuo raffreddamento del tagliente evitando la bruciatura.

A conclusione vogliamo confermare alla *Associazione Arti e Mastri* che lo scopo di 'unire l'utile al dilettevole' (*delectando pariterque monendo*, la regola didattica tramandataci dai latini, sempre attuale ed efficace) è stato conseguito con successo.

E' di Confucio la massima: *Se ascolto dimentico, se vedo ricordo, ma se faccio capisco*".

Grazie, *Arti e Mastri*, ma ora tocca a noi mettere in esercizio!

Il repertorio fotografico relativo all'evento è stato magistralmente realizzato da Franco Fornaca, mentre al supporto organizzativo dell'evento ha atteso l'ing. Dario Ercole, entrambi di *Arti e Mastri*.

⁽¹⁾I *chiodi*, di diverse tipologie, vengono usati quasi esclusivamente per lavori meno impegnativi e solo in casi particolari per fissare ed agevolare la tenuta delle parti incollate (possono infatti sostituire gli strettoi). I consigli che vengono forniti sono: utilizzo di martelli di peso non eccessivo; piantare i chiodi lontano dai 'nodi', ad almeno 6/8 cm dagli angoli e a una distanza mai inferiore a 10 cm l'uno dall'altro; spuntare, se del caso, la punta del chiodo con il martello per evitare fenditure.

Le *viti*, anch'esse di diverse tipologie, sono utilissime in particolari assemblaggi e hanno la prerogativa di poter essere all'occorrenza rimosse: per i legni particolarmente teneri vengono consigliate le viti autofilettanti. ■

Premiato il maresciallo Freda

Sabato 3 maggio è stata conferita a Davide Freda, comandante della stazione dei Carabinieri di Incisa, una targa – *Premio Scapaccino* – a ricordo del Carabiniere G. B. Scapaccino, prima Medaglia d'oro al valor militare.

La cerimonia si è tenuta nella Chiesa di S. Giovanni alla Villa di Incisa. Erano presenti il comandante dei Carabinieri della provincia colonnello Fabio Federici, il comandante della compagnia dei Carabinieri di Canelli, capitano Lorenzo Repetto, i sindaci del territorio, il maestro Marcello Rota e il prof. Marco Pavese.



I nostri complimenti al comandante Freda al quale sono riconosciute da tutti gli abitanti, cui la stazione di Incisa è preposta, doti e qualità umane che contribuiscono a rendere il Carabiniere vicino alle persone del luogo. Va sottolineato il valore dell'operato della stazione di Incisa, che con mezzi tutto sommato limitati riesce a controllare un territorio molto vasto e non omogeneo, con borghi e cascine sparsi, traccia di un'antica e particolare storia. *fdc*

Concerto d'autunno
sabato 27 settembre 2014

7[^] mostra fotografica
VecchiaCortiglione
sabato 4 e domenica 5 ottobre 2014

ELEZIONI 2014

RISULTATI ELETTORALI

Il 25 maggio 2014 si sono aperti i seggi per eleggere il parlamento europeo in tutti gli stati dell'Unione. A Cortiglione però si doveva eleggere anche il nuovo consiglio piemontese e la nuova amministrazione comunale. Ecco i risultati.

Europee

1 - Partito democratico	132
2 – Movimento 5 stelle	69
3 – Forza Italia	41
4 – Lega Nord	34
Altri voti a liste minori	

Regionali

1 – Chiamparino presidente	149
2 – Movimento 5 stelle	66
3 – Centro destra per Pichetto	64
Altri voti a liste minori	

COMUNALI

Alle elezioni comunali si sono presentate tre liste con i seguenti risultati

Votanti 365, schede bianche 9, nulle 9

Lista <i>Nuove idee in comune</i> :	154
Lista <i>Un'altra Cortiglione cè</i> :	107
Lista <i>Insieme per Cortiglione</i> :	86

Sulla base dei risultati conseguiti il Consiglio comunale risulta così costituito:

sindaco: Gilio Brondolo; **consiglieri di maggioranza:** Fabio Perissinotto, Ilaria Montebro, Valter Pastorino, Enrico Roseo, Simone Iaia, Giacomo Marino, Davide Ortisi; **consiglieri di minoranza:** Catterina Simonelli, Graziella Fiore, Andrea Drago.

AI CORTIGLIONESI

Nel ringraziare *La bricula* per averci offerto l'opportunità di esprimere la nostra grande riconoscenza a tutti i Cortiglionesi che hanno creduto nella nostra giovane squadra, vogliamo illustrarvi a grandi linee il cammino che intendiamo intraprendere.

Dialogare con tutti, sollecitare le capacità e l'impegno indistintamente di tutti i giovani – in questo Cortiglione ha grandi risorse – per costruire un futuro più sereno. Condividere le scelte, che di questi tempi non sempre sono prive di sacrifici. Valorizzare tutto quello che il paese offre sul piano sia materiale sia culturale. Migliorare e mantenere il decoro del paese. Sfruttare le capacità e l'esperienza dei non più giovani per evitare (l'esperienza è maestra) sbagli e perdite di tempo.

Non vogliamo essere alternativi a nessuno, ma complementari a tutti. Le buone idee, da qualsiasi parte provengano, saranno condivise e accettate.

Siamo consapevoli delle enormi difficoltà che la nostra società attraversa, chiediamo l'aiuto di tutti per il superamento dei problemi che di volta in volta dovranno essere risolti dall'Amministrazione Comunale. Chiediamo da subito comprensione per eventuali sbagli, che inevitabilmente andremo a fare: per non sbagliare non bisogna fare, e noi intendiamo fare tanto. Il Comune deve essere la vostra casa, il luogo dove in qualsiasi momento c'è una voce amica che ascolta e vi aiuta ad affrontare qualsiasi problema.

LA NUOVA AMMINISTRAZIONE



Sabato 17 maggio 2014

CRESIMA

**Paola Adurno, Marco Albertini,
Irene Bernardo, Giulia Biggi,
Alberto Brondolo, Giulia Cravera,
Daniele Passalacqua, Evelin Pavese,
Cristian Ponzo, Federica Porzio,
Beatrice Vergano**



Domenica 18 maggio 2014

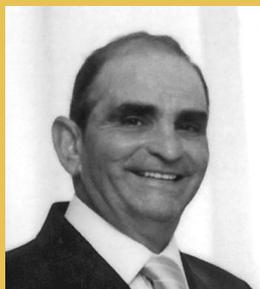
PRIMA COMUNIONE

**Elena Bernardo, Silvano Biggi,
Alessandro Brondolo, Aurora Di Cello,
Boris Malethai, Samantha Porzio**

CI HANNO LASCIATO



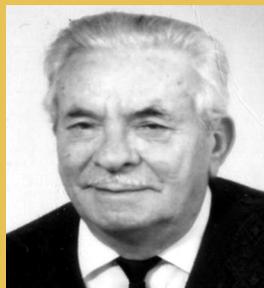
Rosetta Drago
1925 - 2014



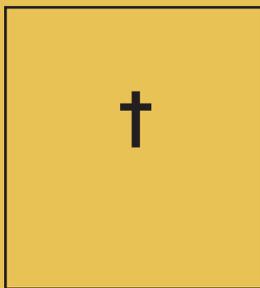
Paolo Di Maggio
1942 - 2014



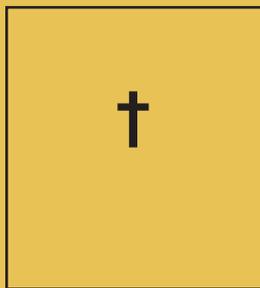
Iside Balbiano
1922 - 2014



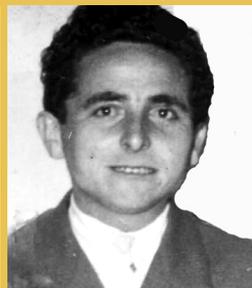
Dante Roseo
1921 - 2014



Antonio Adurno
1932 - 2014



Olga Cassinelli
1921 - 2014



Battista Grea
1930 - 2014