



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



Cortiglione

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

Il Giornalino di Cortiglione

La bricula

Anno X - N. 29 - 31 agosto 2014

Il centenario della Grande Guerra

Sul lato ovest del palazzo comunale verso *il Munggerè* c'è la targa che ricorda i 32 caduti cortiglionesi della Grande Guerra. Erano ragazzi e uomini sposati, la maggior parte di loro non aveva mai sentito parlare di Austria ma, chiamati alle armi, lasciarono i loro affetti, il lavoro, il paese e persero la vita al fronte dopo inenarrabili sofferenze. Riteniamo doveroso, a cent'anni dallo scoppio di quella guerra, ricordarli e rendere loro onore come figli e nipoti riconoscenti, ma orgogliosi del loro sacrificio.

La bricula ha perciò in progetto di dedicare un'opera monografica per illustrare come i cortiglionesi vissero al fronte o a casa quel periodo lungo e tragico. Le famiglie si erano viste portare via le forze migliori, il contadino soldato visse esperienze atroci, le donne dovettero sostituirsi agli uomini in tutti lavori e nella conduzione dell'azienda.

Abbiamo concordato con l'Amministrazione comunale di presentare questo lavoro nel mese di maggio 2015, in occasione di una serata di Commemorazione del centenario. La serata, cui già da ora invitiamo tutti i cortiglionesi, sarà introdotta da un alto ufficiale dell'Esercito e comprenderà, oltre la presentazione della monografia, proiezioni-video e canti della Grande Guerra eseguiti da un coro alpino. Seguirà un ricco rinfresco. Invitiamo tutte le famiglie di Cortiglione, che abbiano avuto un nonno o bisnonno combattente, di contribuire, fornendoci documenti, reperti e informazioni riguardanti i loro parenti.

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 Il centenario della Grande Guerra
- 3 Le famiglie di Cortigione. Frazione Serra - 3 -fine
- 5 Citazioni
- 6 Riconoscimento Unesco.
Una nuova responsabilità
- 10 Perché non essere ottimisti?
- 10 Rinnovare l'abbonamento
- 11 I racconti del Tiglione. Il pollo in gelatina
- 14 Cortigione: cucine etniche; dalla preparazione alla degustazione
- 16 Una storia d'amore centenaria
- 17 Formiche e tasse
- 19 Un restauro "sofferto". Storia di una Beata e di una meridiana - 2
- 22 Incisa e i suoi statuti
- 26 Proverbi di campagna
- 27 Il concerto del 27 settembre
- 28 Curiosità di ieri ... e di oggi
- 31 Corticelle-Cortigione. La vita tra '800 e '900
- 33 VII mostra fotografica
- 34 Incursione al cimitero
- 35 Rinnovate l'abbonamento
- 36 Non li dimenticherò mai
- 39 Turismo a Roma. Consigli culturali per ammirare le bellezze della Città Eterna - 2
- 41 Festa di leva della classe 1921
- 42 Il gelso. *Il mur*
- 45 Giobbe
- 46 Quando Cortigione si chiamava Corticelle
- 48 Il sito: www.labricula.it
- 49 Un paio di ricette sfiziose
- 51 Facciamo una *ciuènda*
- 53 Le viti centenarie
- 54 La radiazione solare
- 56 Ai Santi: *bagna cauda*
- 58 Le nostre insegne
- 59 Notizie dal Comune
- 60 Risultati degli studi, matrimoni, deceduti

LE FAMIGLIE DI CORTIGLIONE

Frazione Serra - 3

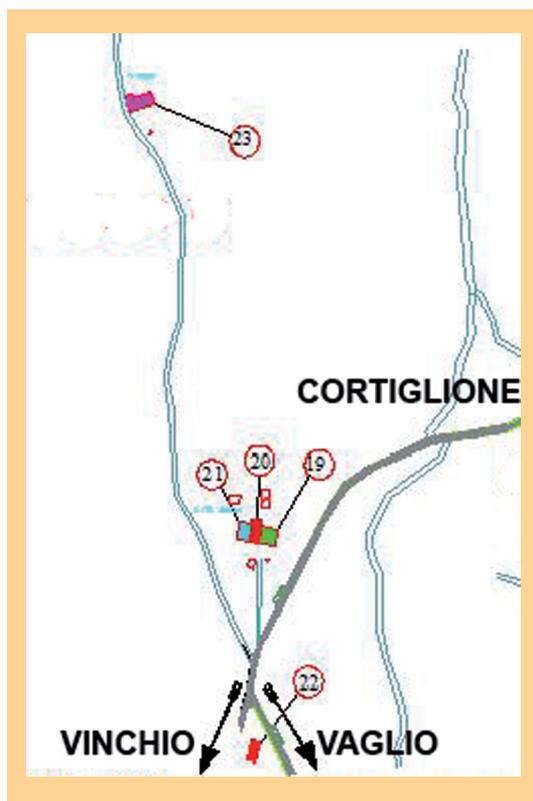
Testimonianze di Carlo Biglia e Giuseppe Marino
Elaborazione di Rosanna Bigliani e Gianfranco Drago

Concludiamo con questa terza puntata la lunga trattazione che ha riguardato la Frazione Serra e che si è sviluppata sui numeri 27 e 28 del Giornalino. Anche qui consideriamo, come di consueto, le famiglie che abitarono alla Crocetta dagli anni '20 ai '50. La Crocetta, come si vede sulle mappe riportate, è ai confini con Vinchio e Vaglio, in una posizione che, ai tempi considerati, era ritenuta del tutto periferica

La Crocetta. Sulla carta militare al 25.000 è segnata come cascina *Tre vescovi* in quanto, nei tempi andati, era all'incrocio di tre diverse diocesi: Asti, Acqui e Pavia. Comprende tre abitazioni: 19-20-21.

19 – La prima casa verso il paese fu di **Giuseppe Drago**, *Pén*, poi ereditata da **Ilario** (*Laju*, 1901-1982), sposato a Giuseppina Biglia (1909-2004), che vi abitò dal 1945 al 1951. Ebbero tre figli: Giuseppe (1926-1992), Romeo (1931-1991) e Gianfranco (1937). Dal 1928 al 1944 fu data in affitto a **Pietro**

Ilario Drago e Giuseppina Biglia



Oldano (1902-1976) di Vinchio, sposato a Francesca Guercio da cui ebbe cinque figli: Maria, Stefano (*Cicu*), Giovanni,



Vista aerea della Crocetta (Google Map)

morto poco dopo la nascita, Romana e Luciano. La casa ora appartiene a Gianfranco Drago.

20 – Abitazione di **Francesco Tribocco** (*Cescu*, 1877-1952), sposato a **Giuseppina Spertino** (1886-1971). Da loro nacquero: **Pietro** (*Pierinu*, 1905-1977), Vittorio, Teresa e Amelia, *Melia*. Questa abitazione di mezzo dal 1946, in occasione dell'ampliamento della costruzione verso

Pietro Tribocco e Francesca Bigatti

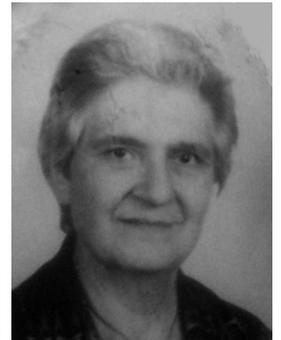


Vinchio, fu abitata da Pietro con la moglie **Francesca Bigatti** (1909-1992) e i figli **Giuseppina** (1929-1991) e **Carlo** (1934-1958).

21 – Nella nuova costruzione andò ad abitare **Vittorio Tribocco** con la famiglia, dopo aver lasciato la casa di **Filippo Ivaldi**.

22 – Casa di **Filippo Ivaldi**, *Flipén*, nonno dell'omonimo giornalista. Fu costruita nel 1931 nel territorio di Vaglio Serra con i mattoni delle rovine del castello di Cortiglione. E' all'incrocio della strada che porta in Belario, *an Balòir*, con quella

Vittorio Tribocco ed Ernestina Benzi



che va a Vinchio. **Filippo Ivaldi senior** era il proprietario di una parte del castello e ne vendeva i mattoni. **Mario Bigliani** raccontava che *Flipén* aveva pattuito che, ogni due carri di mattoni, i trasportatori

Melia Tribocco

ne avrebbero portato uno al Bricco Tre Vescovi, dove costruì poi la casa.

Sul terreno del castello, rimasto libero, piantò una piccola vigna e produsse un vino da lui chiamato





vino del castellano; credendo di farne omaggio ne mandò alcune bottiglie a Mussolini; ma ricevette invece la visita dei Carabinieri che si volevano accertare delle sue vere intenzioni!

Mentina De Antonio

Filippo ebbe **Giuseppe, Notu**, sposato a Clementina De Antonio (*Mentina*, 1900-1987). Da loro nacquero Filippo (1921-1994), il giornalista, e Marianna, *Nina*. Fino al 1946 qui abitò in affitto **Vittorio Tribocco**

Guido Drago e Teresa Ratti



(1912-1980), sposato a Ernestina Benzi (1921-1983) con i figli Gianfranco (1943), Renata (1945) e Mario (1947-2008). Ora



La Crocetta negli anni '50

la casa è di cittadini svizzeri, che l'hanno completamente ristrutturata.

23—Cascina **Guido Drago** (*a cà 'd Uidén*). Si trova sul crinale che unisce la collina di Serralunga con quella della Serra. Abitata da Guido Drago (*Uidén*, 1902-1948) con la moglie Teresa Ratti (1905-1994) di Vinchio, sorella di Margherita, moglie di Riccardo Fiore. Ebbero quattro figli: Giovanni, Piero, Carlo (1934) e Mario (1937). Ora la casa non esiste più, crollò qualche decennio fa. ■

CITAZIONI

Se non si racconta quello che è successo, il mondo non saprà mai di che cosa l'uomo è stato capace, di che cosa è ancora capace e fin dove l'uomo possa arrivare. Se il mondo non conoscerà se stesso, sarà più esposto, di quanto non creda, a un ritorno della barbarie. E' errata l'interpretazione che da una parte c'è l'uomo malvagio puro e dall'altra il buono in assoluto. E' una descrizione schematica. L'uomo è più complesso. Coloro che sono diventati dei boia erano degli uomini comuni che sono diventati tali in particolari situazioni. Mancando tali condizioni non avrebbero manifestato tale perversione.

Primo Levi

Riconoscimento UNESCO una nuova responsabilità

di Pierfisio Bozzola

Il 22 giugno è stato riconosciuto dalla *Commissione per il patrimonio mondiale culturale e naturale dell'Umanità* il sito: “*I Paesaggi vitivinicoli del Piemonte: Langhe-Roero e Monferrato*”. È un importante riconoscimento che la Commissione, istituita nel 1972, attribuisce alle nostre terre e che ci rende orgogliosi del positivo e non scontato traguardo raggiunto al termine di un percorso di candidatura lungo e complesso.

In base agli inventari sottoposti dagli Stati, l'Unesco “... *allestisce, aggiorna e diffonde, sotto il nome di «elenco del patrimonio mondiale», un elenco dei beni del patrimonio culturale e del patrimonio naturale che considera di valore universale eccezionale.*” L'aggiornamento dell'elenco deve essere diffuso almeno ogni due anni. Dalla sua istituzione ad oggi sono stati riconosciuti 1001 siti.

L'Italia detiene il primato dei paesi aderenti con 50 siti Unesco riconosciuti. Nella nostra regione sono già stati riconosciuti i seguenti siti: Residenze Sabaude (1997); Sacri monti del Piemonte e della Lombardia (2003); Siti palafitticoli preistorici delle Alpi (2011); Paesaggi vitivinicoli del Piemonte: Langhe-Roero e Monferrato (2014). Sono in lista di candidatura: Lago Maggiore e Lago d'Orta: regione dei laghi (dal 2006); Cittadella di Alessandria (dal 2006);

Massiccio del Monte Bianco (iscrizione a patrimonio naturale transfrontaliero, Italia-Francia-Svizzera dal 2008); Ivrea, città industriale del 20° secolo (dal 2012).

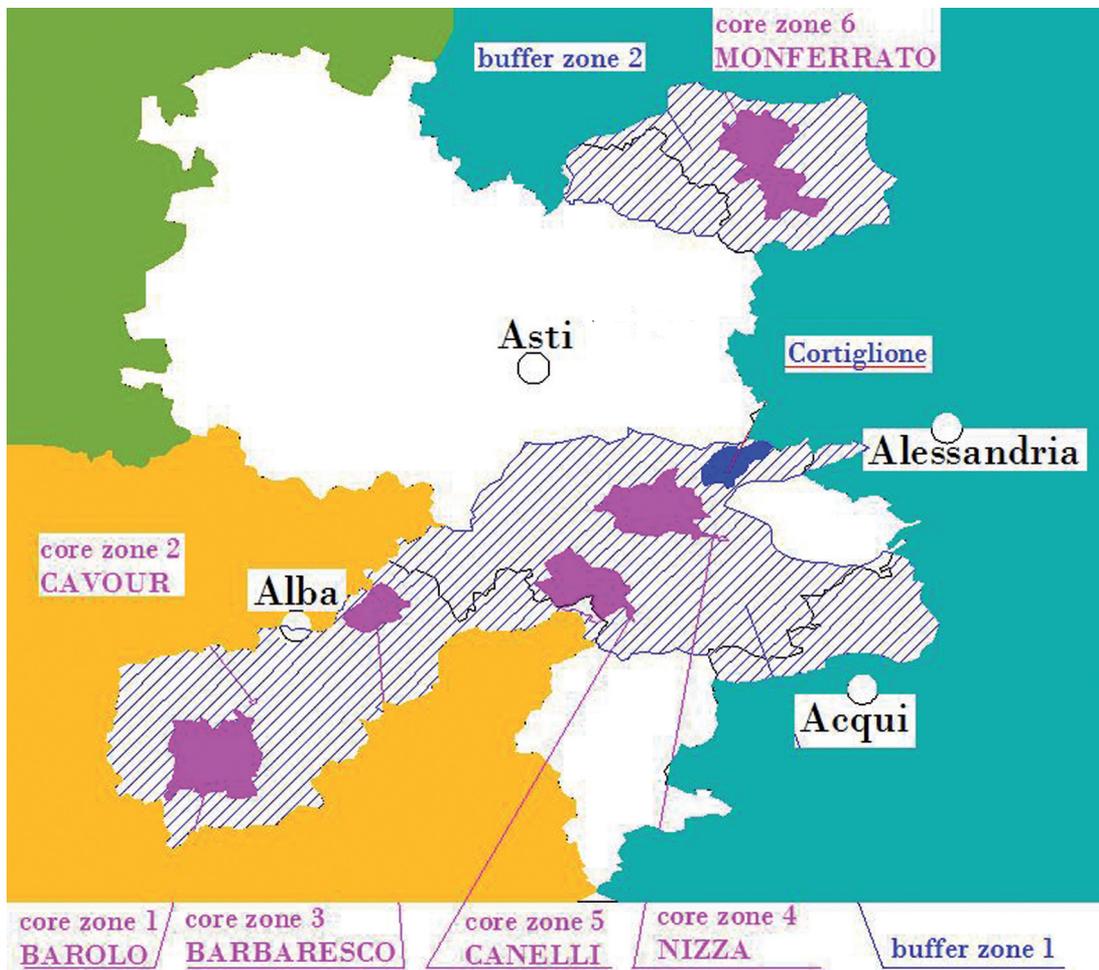
Il riconoscimento di Langhe, Roero e Monferrato rappresenta il primo paesaggio culturale vitivinicolo di eccezionale valore universale.

Si tratta di un sito seriale (come le residenze Sabaude), cioè si articola nel territorio collinare del Piemonte meridionale con 6 *Core Zone*, zone di eccellenza e componenti del sito seriale: 1) “La Langa del Barolo”; 2) “Il castello di Grinzane Cavour”; 3) “Le colline del Barbaresco”; 4) “Nizza Monferrato e il Barbera”; 5) “Canelli e l'Asti spumante”; 6) “Il Monferrato degli *Infernot*”.

Queste 6 *Core Zone* sono a loro volta contenute in due *Buffer Zone*, cioè zone cuscinetto definite dalla stessa Convenzione come “*un'area che deve garantire un livello di protezione aggiuntiva ai beni riconosciuti patrimonio mondiale dell'umanità*”.

La *Buffer Zone* n. 2 contorna e protegge la *Core Zone* 6: il Monferrato degli *Infernot*; e la ***Buffer Zone* n. 1, che comprende per intero il territorio del Comune di Cortiglione**, contorna e protegge le cinque *Core Zone* rimanenti.

I luoghi scelti, scolpiti nelle narrazioni di Pavese, Lajolo e Fenoglio, rappresentano



La zona del Piemonte riconosciuta dall'Unesco come patrimonio dell'umanità: sei siti principali circondati da due zone chiamate a "proteggerli"

un paesaggio culturale prodotto da una costruzione millenaria, che rivela la cultura del vino nei suoi molteplici aspetti: innanzitutto i vigneti dolcemente modellati sulle colline e le tecniche di coltivazione e vinificazione. Accanto a essi un complesso di luoghi di lavorazione, conservazione e diffusione delle eccelse produzioni vinicole piemontesi: cascine, casolari, *ciabôt*, cantine monumentali, *crutén*, *infernôt*, cantine sociali, enoteche. Inoltre il tessuto del costruito: centri urbani, piccoli centri d'altura o di valle, borghi, castelli, chiese, musei e altre

istituzioni culturali legate alla tradizione del vino.

Ora non resta che prendere consapevolezza di questo riconoscimento che comporterà nuove opportunità e vantaggi anche economici, ma anche grande responsabilità da parte di tutti innanzitutto nel tutelare le eccellenze riconosciute e collaborare a far sì che gli operatori del settore possano continuare nella loro opera, che ci ha portati sin qui superando momenti difficili. Del resto il tema della protezione a livello nazionale e internazionale è ben specificato



Una splendida inquadratura delle vigne e delle colline che vanno ora a costituire un patrimonio dell'umanità

La bricula, in omaggio a questo riconoscimento, allestirà un'esposizione tematica nel Museo M. Becuti di civiltà contadina in occasione della prossima festa patronale della Madonna del Rosario. Il tema scelto per la mostra "... ne costruivano di cotte e di crude; strumenti e tecniche di costruzione" vuole porre l'accento sulla casa contadina, di borgo o cascina, con il suo portato di storia e di storie; essa infatti rappresenta un elemento fondamentale e caratterizzante, insieme ai vigneti, del nostro paesaggio vitivinicolo.

In questa occasione rinnoviamo a tutti, abbonati e soci de *La bricula*, l'invito a partecipare all'attività espositiva, mettendo a disposizione oggetti (nella fattispecie strumenti inerenti l'attività edile: strumenti di misura, martelline, cazzuole, punte e scalpelli, chiodi forgiati per carpenteria, griglie per il vaglio, fili a piombo ecc.), fotografie o altro materiale documentario (vecchi contratti, preventivi, conteggi ecc..), che verranno presi in comodato d'uso, catalogati, esposti e restituiti al termine della manifestazione.

Sarà un momento di partecipazione alla ricostruzione di una memoria collettiva legata ad avvenimenti, che tutti hanno vissuto (costruzione, ricostruzione, lavori di manutenzione ordinaria e straordinaria) direttamente o per narrazione, nella propria casa o in quella dei genitori o dei nonni. Quando per ristrettezze economiche, regnava il fai da te e si ricorreva al muratore solo per l'indispensabile opera specialistica.

Ecco un breve estratto di quanto hanno scritto nelle motivazioni gli esperti della Commissione Unesco

Vineyard Landscape of Piedmont: Langhe-Roero and Monferrato

This landscape covers five distinct wine-growing areas with outstanding landscapes and the Castle of Cavour, an emblematic name both in the development of vineyards and in Italian history. It is located in the southern part of Piedmont, between the Po River and the Ligurian Apennines, and encompasses the whole range of technical and economic processes relating to the winegrowing and winemaking that has characterized the region for centuries. Vine pollen has been found in the area dating from the 5th century BC, when Piedmont was a place of contact and trade between the Etruscans and the Celts; Etruscan and Celtic words, particularly wine-related ones, are still found in the local dialect. During the Roman Empire, Pliny the Elder mentions the Piedmont region as being one of the most favourable for growing vines in ancient Italy; Strabo mentions its barrels.

(Paesaggio delle vigne del Piemonte: Langhe-Roero e Monferrato

Questo paesaggio copre cinque distinte zone viticole con paesaggi straordinari e il castello di Cavour, un nome emblematico, sia nello sviluppo dei vigneti che nella storia italiana. Esso si trova nella parte meridionale del Piemonte, tra il fiume Po e l'Appennino ligure e comprende l'intera gamma dei processi tecnici ed economici relativi alla viticoltura e vinificazione che ha caratterizzato la regione per secoli. E' stato trovato polline di vite nella zona risalente al v secolo A.C., quando il Piemonte era un luogo di contatto e scambio tra Etruschi e Celti; Parole etrusche e celtiche, quelle particolarmente legate al vino, si trovano ancora nel dialetto locale. Durante l'impero romano, Plinio il vecchio menziona la regione Piemonte come una delle più favorevoli per la coltivazione della vite nell'Italia antica; Strabone cita le botti di fabbricazione locale.)

nell'articolato della Convenzione:

Art. 5: *“Per garantire una protezione e una conservazione ... gli Stati ... si sforzano per quanto possibile:*

a. di adottare una politica generale intesa ad assegnare una funzione al patrimonio culturale e naturale nella vita collettiva e a integrare la protezione di questo patrimonio nei programmi di pianificazione generale;

b. di istituire ... servizi di protezione, conservazione e valorizzazione del patrimonio culturale e naturale ...

c. di sviluppare gli studi e le ricerche scientifiche e tecniche e perfezionare i metodi di intervento che permettono a uno Stato di far fronte ai pericoli che minacciano il proprio patrimonio culturale o naturale.

La Regione Piemonte ha già evidenziato le misure di protezione delle *Buffer Zone*, fornendo alle amministrazioni comunali gli elementi utili per la redazione delle nuove varianti urbanistiche e per il rilascio di autorizzazioni per le trasformazioni paesaggistiche (rif. All.2 a DGR n°34-6436 del 30/09/2013). ■

Perché non essere ottimisti?

Un giorno l'asino di un contadino cadde in un pozzo. Non si era fatto male, ma non poteva più uscirne. L'asino cominciò a ragniare sonoramente per ore, mentre il proprietario pensava al da farsi. Finalmente il contadino prese una decisione crudele: concluse che l'asino era ormai molto vecchio e non serviva più a nulla, che il pozzo era ormai secco e che in qualche modo bisognava chiuderlo. Non valeva pertanto la pena di sforzarsi per tirare fuori l'animale.

Al contrario chiamò i suoi vicini perché lo aiutassero a seppellire vivo l'asino. Ognuno di loro prese un badile e cominciò a buttare palate di terra dentro al pozzo. L'asino non tardò a rendersi



conto di quello che stavano facendo e pianse disperatamente. Poi, con gran sorpresa di tutti, dopo un certo numero di palate di terra, l'asino rimase quieto. Il contadino alla fine guardò verso il fondo del pozzo e rimase sorpreso da quello che vide. Ad ogni palata di terra che gli cadeva addosso, l'asino se ne liberava scrollandola dalla groppa, facendola cadere e salendoci sopra. In questo modo, in poco tempo, tutti videro come l'asino riuscì ad arrivare fino all'imboccatura del pozzo, oltrepassare il bordo e uscirne trotando.

La morale della favoletta:

le palate di terra sono come le difficoltà della nostra vita, possiamo usarle come scalini per raggiungere la sommità del pozzo;

a volte la "terra" che ci viene buttata addosso può costituire la soluzione e non il problema. ■



Il pollo in gelatina

di *Aldo Bianco*

Una licenza per tutti

L'allora giovane parroco, don Abbraccio, forse anche incoraggiato dal suo superiore, il vescovo di Asti, si era messo in testa di alzare il livello di istruzione dei parrocchiani di Belveglio, perché quasi nessuno aveva conseguito la licenza di quinta elementare e anche perché il paese era tributario di tutta la scienza a Cortiglione e a Mombercelli. Venivano da Cortiglione il medico, il veterinario, il segretario comunale; le maestre venivano da Mombercelli, l'ufficio postale era gestito da Arcide che era forestiero.

Sì, c'era stata la maestra Calosso che aveva insegnato alle elementari al tempo di mio padre, ma ormai era anziana e piena di preoccupazioni per quel figlio, prof. Umberto, bandito dal regime per essersi schierato in Spagna contro Franco e ora esule in Inghilterra. Di quel figlio la maestra si lasciava andare appena a parlarne sottovoce con mio padre, che, quale suo ex allievo preferito, di quando in quando andava a trovarla. A noi scolaretti e balilla di undici, dodici anni, freschi dell'esame di quinta, di Calosso nessuno ci aveva mai detto niente.

Quindi il parroco incominciò con l'organizzare per quei bravi vignaioli di trenta, quaranta anni, corsi serali di lezioni, con l'intento di fargli conseguire

almeno la licenza di quinta; seppure a fatica, quelli che si presentarono all'esame furono promossi.

Continuare gli studi

Poi passò ai giovani e riuscì a convincere i genitori miei, quelli di Livio e di Giovanni a farci continuare gli studi con poca spesa, mandandoci in collegio dai Fratelli delle Scuole Cristiane a Grugliasco, periferia di Torino.

Mia nonna si ribellò all'idea; io ero il nipote preferito, non concepiva che potessi sopravvivere senza le sue attenzioni continue, perché ero troppo piccolo. Mia madre piangeva di nascosto, ma l'idea di farmi studiare l'attraeva e andò giù a parlarne dal nonno Pietro, suo padre, e anche il nonno, che per i libri aveva una autentica passione, fu d'accordo.

Il nonno *Vigg* (Luigi), ripensandoci bene, a distanza di così tanti anni, non era d'accordo; lui era saldamente radicato sulla sua terra ed era lì che bisognava indirizzare tutte le energie della famiglia. Ma non volle interferire nelle decisioni di mio padre.

Fu così che le madri si diedero da fare per preparare quel minimo di corredo richiesto dal collegio e con grande soddisfazione di don Abbraccio un mercoledì, accompagnati da mio padre, partimmo per Grugliasco.



Il trenino locale

Livio era il figlio del cantoniere. Allora il cantoniere aveva la cura delle strade provinciali che attraversavano il territorio del Comune, doveva provvedere a mantenere puliti i fossi di scolo delle acque, i ponticelli, a colmare le buche del manto stradale: ancora non c'era l'asfalto. Ogni paese aveva uno o più cantonieri a seconda dell'ampiezza del territorio e della lunghezza delle strade. Giovanni abitava oltre il Tiglione (*a dlà dau Tiôn*). Suo padre aveva acconsentito alle pressioni del parroco, ma non era per nulla convinto.

Il viaggio

I tre padri avevano convenuto che ad accompagnarci fosse il mio e poi la prima visita l'avrebbe fatta uno degli altri due a turno. Eravamo nell'anno 1941, ma la guerra iniziata nel quaranta era allora molto lontana da Belveglio. Solo chi aveva famigliari sotto le armi seguiva quell'avvenimento, per gli altri le notizie delle continue vittorie davano tranquillità, mai si poteva pensare allo sfascio che stava per sopraggiungere. Quindi corriera fino ad Asti, poi treno Asti-Torino. Grande era la nostra curiosità al vedere una quantità di cose nuove scorrere veloci davanti ai nostri occhi; la stazione di

Torino, Porta Nuova, ci sembrò enorme; tutto era grande, immenso, eravamo sbigottiti. Lì ad attenderci c'era già un giovane prete delle Scuole cristiane, fratello Antonio, incaricato di assisterci nel nostro accostarci alla vita collegiale. Si arrivò al collegio, con il trenino locale, che erano quasi le due del pomeriggio;



La stazione di Porta Nuova a Torino

mio padre parlò con il rettore, ci salutò e dovette scappare subito per prendere il treno del ritorno.

Il collegio

Ci trovammo, noi tre soli, in una stanzetta. Fratello Antonio si affacciò appena e se ne andò, ma ci spiegò che, data l'ora, avremmo mangiato un piatto freddo che arrivò poco dopo. Su un bel vassoio c'erano tre piatti, ciascuno con su un bel quarto di *pollo in gelatina*; a parte una mela e una pagnotta. E fu allora che *subentrò lo sgomento* perché nessuno di noi tre aveva mai visto né mangiato quella roba! Noi ancora non sapevamo cos'era la gelatina e nessuno osò toccare e men che meno assaggiare quella cosa tremolante. La decisione fu unanime. Aprimmo la finestra, buttammo fuori tutto il contenuto dei piatti e mangiammo il pane e la mela.

Poco dopo ci venne assegnato il nostro



Il pollo in gelatina

letto nella grande camerata all'ultimo piano del fabbricato.

Di lì si vedeva bene l'arco delle montagne e i ghiacciai bianchi splendenti al sole nel pomeriggio.

Giovanni, mentre guardava dalla finestra quello spettacolo disse: (e lo disse in dialetto, ma il significato era chiaro) *“qui con tutto quel ghiaccio quest'inverno geliamo; sarà meglio che scappiamo”*.

Proprio non si incominciava bene; prima il mangiare che ancora non avevamo capito cos'era e ora la previsione funesta di Giovanni; in più incominciavamo solo in quei momenti a realizzare che eravamo finiti lontano da casa e ci mancavano tutte le persone e le cose con le quali e dentro le quali noi avevamo vissuto fino allora. Era come quando uno cade malamente e picchia con un ginocchio o un gomito, lì per lì sembra cosa da niente, non sente il dolore, ma passata qualche ora deve ricorrere agli antidolorifici. Noi tre sentivamo adesso tutta la pena che il trambusto della partenza, la curiosità del viaggio, tutte quelle cose nuove avevano fin lì mascherato.

Fratello Antonio venne e ci accompagnò

giù in cortile dove c'era la ricreazione e tanti ragazzetti come noi già giocavano con un pallone. Venimmo coinvolti anche noi da quel correre e vociare disordinato e lì per lì ci passò la malinconia.

Giovanni mi si avvicinò: *“Guarda che bella pianta di fico c'è laggiù contro il muro”*. Tutto il cortile era cinto da un muretto non troppo alto e proprio contro la parete di fondo era cresciuta, forse spontanea, quella pianta di fichi. Capii solo dopo qualche giorno perché a Giovanni piaceva così tanto quella pianta.

La fuga

Passarono altri due giorni durante i quali il nostro pensiero era solo uno: scappare, tornare a casa. Secondo Livio si doveva andare a Torino e di lì con il treno ad Asti, ma non avevamo soldi, neanche una lira. Come si poteva prendere il treno senza soldi? Livio disse che si poteva andare ad Asti a piedi seguendo i binari del treno, poi da Asti c'era la corriera per Mombercelli ed era fatta.

Durante la ricreazione della mattina del terzo giorno, mentre imperversava la confusione del gioco del pallone, quatti quatti su per il tronco del fico, un saltino e fuori, liberi. Livio ricordava la direzione per la stazione del trenino, ci piazzammo in mezzo ai passeggeri e ci ritrovammo a Porta Nuova.

Occorreva, secondo il piano, trovare i binari del treno per Asti, ma la cosa si rivelò più complicata del previsto e ci costrinse a girovagare su e giù per la stazione e perdere tempo. Non riuscivamo a leggere i cartelli segnaletici e così il tempo passò fino a quando ci trovammo di fronte a fratello Antonio che, dopo la nostra sparizione, aveva capito le nostre

intenzioni. Ci prese per mano con un bel sorriso e senza alcun rimprovero ci riaccompnò in collegio.

Il ritorno

Venne anche il Padre Superiore che ci fece benevolmente un sermone, cercando di convincerci e ci disse che facendo così davamo un dispiacere ai nostri genitori, ma la nostra fu una richiesta unanime: vogliamo andare a casa! Non sentivamo ragioni.

Telefonarono al parroco di Belveglio; il giorno dopo arrivò mio padre, raccogliemmo le nostre cose e si ritornò

a casa.

La domenica dopo don Abbraccio, durante la predica, esprimendo il suo rammarico per il fallimento del tentativo con noi tre, finì con queste parole: *“Abbiamo provato, ma bisogna constatare che a Belveglio non c’è la stoffa!”*.

Il padre di Livio e quello di Giovanni non raccolsero la provocazione, ma mio padre si sentì toccato nel suo orgoglio e a casa mi disse: *“Hai sentito cosa ha detto il parroco? Bene, vuol dire che cercheremo un’altra scuola, ma voglio che continui a studiare, così gli facciamo vedere che un po’ di ‘stoffa’ c’è anche a Belveglio”*.■

Cortiglione

CUCINE ETNICHE

Dalla preparazione alla degustazione

di Giuliana Bologna

Venerdì 6 giugno nel salone Valrosetta c’era aria di festa poiché si replicava per il secondo anno la *cucina etnica*, dalla preparazione alla degustazione.

Liu Su dalla Cina proponeva ravioli e panzerotti, *Elena* e *Simona* dalla Romania la covata di pulcini, *Jadranka* dalla Macedonia i salatini di pasta sfoglia, *Samira* e *Aisha* dal Marocco il pane, il thè alla menta e il cous cous, *Isaida* da Cuba le banane tipo platano fritte.

A presentare la serata il professor *Enrico Alloero* che è riuscito a farsi sentire anche senza microfono, nonostante il pubblico presente fosse molto numeroso (centotrenta persone circa).

In cucina è inevitabile fare commenti:

“Ma guarda la manualità di Liu Su, avercelo un marito che ci prepara i ravioli! Che brava Elena che ha pensato di vivacizzare con fantasia le uova sode ripiene! Il thè di Aisha si beve caldo o freddo? Quanto lavoro per Samira nel preparare il cous cous! Non sapevo che si metteva anche la zucca. Ah! Ma Jadranka non è solo brava a fare dolci! Che strane le banane di Isaida! Dove si possono trovare?” Per citare alcuni dei commenti che ho sentito.

Ho avuto la fortuna di vedere cosa succedeva “dietro le quinte”: erano tutti agitattissimi e si offrivano vicendevolmente quello che avevano preparato, cercando di capire se era apprezzato. Proprio come



I protagonisti della serata: a sinistra, in alto, il gruppo dei cuochi con, in primo piano, Carlo Biglia, Enrico Alloero, Gilio Brondolo, Liu Su, Gianfranco Drago; a destra, in alto, uno scorcio del pubblico; sotto, da sinistra, Jadranka, Aisha e Samira, Elena, Simona, Isaida

facciamo noi a casa, quando riceviamo ospiti e ci teniamo a fare bella figura.

I *ravioli cinesi* si preparano con una sfoglia sottile ripiena di un misto di carni e verdure cotte al vapore; in oriente si servono sia come antipasto che come pasto principale unico e si fanno in casa, quando le famiglie si uniscono per il capodanno cinese o la festa di primavera. Si possono intingere, secondo i gusti in una salsa di soia, aceto e aglio.

La *covata di pulcini* della Romania si prepara con le uova sode; dopo averle tagliate a metà si toglie il rosso e lo si aggiunge al patè di fegato, maionese, sale e pepe. Il composto ottenuto viene posto sull'albume e si compongono i pulcini: le patate bollite unite al parmigiano servono

per la testa che si fissa al corpo (l'albume ripieno) con uno stuzzicadenti, la carota bollita serve per il becco e con le olive si formano gli occhi e le ali.

I *salatini* di Jadranka dalla Macedonia, fatti con la pasta sfoglia, sono facilissimi e veloci da preparare: basta dare alla pasta una forma a elica (tipo i fusilli o la punta del cavatappi), intingerla nei semi di papavero e metterla al forno per pochi minuti.

Un'altra ricetta semplice ce l'ha proposta Isaida da Cuba le *banane tipo platano fritte*. Occorre sbucciare le banane e tagliarle a tocchetti o a rondelle, farle friggere in olio bollente finché siano dorate; toglierle dall'olio, metterle ad asciugare su una carta assorbente, schiacciarle con

l'aiuto di un pestello e metterle dinuovo a friggere. Togliarle dall'olio, salarle e peparle secondo i gusti. Possono essere mangiate da sole (tipo patate fritte) oppure accompagnate da carne, formaggio o salse. Aiutando Isaida a friggerle, ho imparato che bisogna togliere bene la buccia, altrimenti rimangono dei pezzi scuri. E per non farle annerire prima di friggerle è meglio metterle in acqua e sale così non macchiano neanche le mani.

Il *cous cous marocchino* di Samira richiede un po' più di impegno nella preparazione e molti ingredienti. Comprende due operazioni: la cottura della carne di bovino e delle verdure (cipolle, carote, zucchine, zucca, piselli) e la cottura a vapore del *cous cous*.

Il *thè alla menta* di Aisha viene servito in bicchieri decorati e, anche se il profumo è molto invitante, occorre aspettare qualche minuto per non scottarsi.

In cucina era un mix di profumi, lingue e abitudini differentie quando Aisha ci ha augurato "buone vacanze", dicendo

che sarebbe partita per il Marocco, ho letto negli occhi degli altri compatrioti un "*beata te che torni a casa!*".

Ai cuochi sono stati consegnati diplomi di partecipazione e chi è intervenuto per degustare i piatti poteva ritirare anche le ricette scritte, messe a disposizione alla fine della serata.

Il nuovo sindaco, *Gilio Brondolo*, e il *Consiglio comunale* quasi al completo sono arrivati un po' in ritardo, ma sono stati giustificati perché reduci dalla prima seduta dopo le elezioni.

La sera del nostro incontro, il 6 giugno 2014, cadeva nel settantesimo anniversario del *D-Day*, il giorno dello sbarco alleato in Normandia, ricordato con solenni cerimonie in tutta Europa. Il caso ha voluto che in sala fosse presente il sig. Louis Perillo con la moglie Ada Grea, di radici cortiglionesi ma residente negli Stati Uniti. Egli, ora novantenne, prese parte alla grande battaglia che ha segnato l'inizio della liberazione dell'Europa dall'occupazione nazista. ■

Una storia d'amore centenaria

Una bella ragazza di Cortiglione, era fidanzata con un bel giovane che però emigrò in America con la promessa di chiamare poi anche lei. In America c'era già un suo parente che però le scrisse che le brave ragazze devono stare a casa con la mamma e ... il viaggio sfumò.

La ragazza poi conobbe un altro uomo e, il giorno delle pubblicazioni di nozze, ricevette una lettera dall'America (allora le pubblicazioni erano lette dal parroco

in chiesa perché l'analfabetismo era molto diffuso).

Ella allora aveva 19 anni; lesse la lettera mentre andava a casa: arrivata, disse a sua mamma della lettera.

Fu sgridata e fu richiesta di consegnarla, ma la figlia rapidamente alzò il coperchio della stufa e la lettera sparì tra le fiamme. Per tutta la vita mantenne nel suo cuore il contenuto di quella lettera. Il segreto è restato nel suo cuore!

rb

formiche e tasse

di Sergio Grea

L'estate scorsa ero in campagna col mio nipotino Gianmaria di otto anni. Un pomeriggio passeggiando lungo un sentiero ci siamo imbattuti in un formicaio. Erano formiche piccole, rossastre, ed erano tantissime. Brulicavano come impazzite in tutte le direzioni, entravano negli spazi tra i sassolini, salivano e scendevano sui rametti spezzati e sui brandelli di foglie, correvano avanti e indietro, in apparente disordine e senza un senso preciso. Chi andava, chi veniva, chi cambiava direzione per poi ricambiarla subito dopo, sempre in quel frenetico agitarsi un po' subdolo e imprevedibile, ma tenace, coriaceo, inarrestabile e silenzioso. Vicinissimo alle formiche c'era un mozzicone di tronco d'albero, tagliato evidentemente da tempo. Non aveva niente di particolare, tranne che era nero, come se qualcuno avesse tentato di bruciarlo. Stava lì, a pochi centimetri dalle formiche brulicanti e superattive, e non ci sarebbe stato niente di particolare da osservare se Gianmaria a un certo punto non mi avesse fatto questa domanda: *“Perché le formiche vanno da tutte le parti ma stanno lontane da quel tronco?”*.

Aveva ragione. Nel loro assillante correre e scavalcarsi e frugare in ogni dove, nessuna, ma proprio nessuna, si avvicinava neppure per sbaglio a quel tronco nero. Gli giravano intorno, a una certa distanza, e non una che ci salisse su.

“Non lo so” ho risposto. *“Hanno paura”* - ha insistito Gianmaria - *“perchè è così*



Formiche al lavoro in campagna

grosso?”. *“Può darsi. Aspettiamo e vediamo”*.

Siamo stati lì ancora qualche minuto, ma nessuna formica si è avventurata sul tronco. Tutte indaffarate da matti a saccheggiare in ogni dove briciole e foglioline e legnetti da niente, ma ben lontane da quel coso oscuro che ai loro occhi doveva apparire come un mastodonte minaccioso che le intimoriva.

L'episodio delle formiche e del tronco nero mi è tornato alla mente leggendo i giornali che scrivono, ma guarda la novità, di conti pubblici e manovre e manovrine, insomma della solita musica che ci assorda da decenni. Così mi sono ricordato il ritornello di un noto motivetto della mia gioventù, *“Fiorellin del prato”*, che cantava *“bacia la bocca che non hai mai baciato”*, e che nella tradizione italica ormai consolidata può essere rimodulato in *“tassa la cosa che non hai mai tassato”*.

Pensiamo mai a chi sono i tanti personaggi minori dei ministeri che se ne stanno in seconda o terza fila e che, annidati nei loro antri da burocrati,



Il valico del confine svizzero a Como

passano le giornate a pensare a cosa si può ancora tassare? Abbiamo idea di quale inesauribile fantasia siano stati dotati da madre natura per potere inventare modi sempre nuovi di tartassare il cittadino? Abbiamo qualche volta riflettuto su cosa fanno quando non tassano, su come sono fatti, se sono come noi? Li incontriamo senza saperlo sugli autobus e nei negozi e per strada, camuffati tra la gente, incolori e defilati scrutatori di un'umanità cavia che, ignara, con una parola o un gesto fornisce loro lo spunto per tornare negli antri bui e colpire dove non hanno ancora colpito. Proviamo a immaginare un loro dialogo guardingo, sottovoce e di soppiatto.

“Guarda che gelato a tre gusti che si sta gustando quella lì. Prendi nota, da domani tassiamo i coni dai due gusti in su”.

“Sst, non farti sentire dire che noi tassiamo... Noi ideiamo contributi di solidarietà, adeguamenti dei diritti di bollo, diritti di salvaguardia, recepimento degli effetti dell'inflazione, oppure sterilizzazione degli stessi a seconda di quello che ci conviene, cioè li riceviamo se i soldi entrano, ma li cancelliamo se siamo noi a dover pagare. Ma noi non tassiamo, non sia mai detto...”.

“Giusto, dobbiamo fare attenzione alle parole. E guai se oltretutto si accorgono

che se eliminiamo una tassa è solo per metterne altre tre”.

Questi personaggi poco visibili, dai denti affilati e dalle mascelle possenti, sono nati per escogitare nuovi balzelli. Sono instancabili nel loro diuturno aguzzarsi la mente. Sono insuperabili nel non dare nell'occhio e nel non apparire. Sono come le formiche che si guardavano bene dal salire sul tronco nero e, come le formiche, pure loro ne hanno uno al quale evitano accuratamente di avvicinarsi. Subdoli e impietosi come le formiche di quest'estate con le briciole e i brandelli di foglia, anche questi personaggi stanno alla larga dal tronco nero. I cittadini da tartassare sono le briciole e i brandelli, mentre il tronco nero è quello dei grandi evasori che se la sghignazzano dai tanti paradisi fiscali. Tutti sanno dove stanno questi tronchi neri: c'è il tronco nero delle Isole Cayman, quello di Montecarlo e così via. Ma nessuno finora li tocca, tranne, almeno così finalmente sembra, il tronco nero Svizzera.

Mi sarebbe piaciuto quest'estate vedere quelle formiche, solerti e implacabili con le briciole, esserlo altrettanto nell'aggredire il loro tronco nero, che di briciole di legno ne avrebbe fornito per decenni a venire. Ma non l'hanno fatto, troppo faticoso, e hanno continuato a dare addosso alle briciole e ai legnetti. Torno a dire che sarebbe ugualmente bello vedere quei personaggi darsi da fare dai loro antri contro i tronchi neri dell'evasione fiscale. Neri, come neri sono i denari sottratti da pochi all'onestà dei più. Ma difficilmente accadrà. Accanirsi nel distruggere le briciole rende bene, non costa fatica e soprattutto non mette nei guai. Attaccare un importante tronco nero può fare come minimo male ai denti. ■

un restauro “sofferto”

Storia di una Beata e di una meridiana - 2

di Angelo Ingrasci

Sul numero 28 del maggio scorso abbiamo pubblicato la prima puntata di questo scritto, presentando il suo Autore. Angelo Ingrasci vive e lavora ad Asti e rivolge i suoi interessi verso tutto ciò che è arte: restauratore di dipinti murali, decoratore, costruttore di orologi solari. Ha restaurato la chiesa di S. Siro e ha disegnato la meridiana che si può vedere sul lato esterno sud della chiesa su commissione di Don Nani. Qui racconta i suoi interventi dopo aver ricevuto, non senza vari e sofferti rinvii, l'incarico dal Parroco

Giunsi a Cortiglione due giorni dopo, puntuale alle 8 di mattina, il parroco mi aspettava sorridente con il cancello aperto. Mi fece entrare nella chiesa da una porticina laterale; ricordo di avere avuto subito una sensazione particolare: pur essendoci già stato una volta mi sembrò più grande, davvero troppo grande per un paese di 500 anime; è a tre navate: nelle due laterali, più strette e più basse di quella centrale, c'erano 5 cupolette, tutte lavorate con lo stesso motivo ornamentale e con le arcate e i capitelli rifiniti in foglia d'oro. La navata centrale era ornata da splendide decorazioni e da raffigurazioni pittoriche di santi, le volte costellate da una miriade di lampadari a goccia che, una volta accesi, emanavano una luce calda e uniforme; rimasi incantato da quella struttura ordinata, un vero gioiello d'arte sacra. Notai inoltre con un certo stupore che a ogni banco il parroco aveva appeso, a ugual distanza tra loro, tre corone del rosario per facilitare la preghiera dei suoi parrocchiani.

Le lacerazioni del sisma erano state tamponate con rattoppi e chiavi tiranti necessarie per il sostegno e la legatura dei muri perimetrali.



La meridiana

Organizzai subito il lavoro iniziando a spostare banchi, panche, tavoli, statue per dare spazio al ponteggio; in chiesa non c'era nessuno; il silenzio era rotto soltanto dal rumore dei miei tubi di ferro. Raggiunsi in un'ora la volta; mentre stavo preparando i diversi colori necessari ai ritocchi delle decorazioni danneggiate, entra una signora di mezza età ad annunciare al parroco la morte di un proprio parente; il prete, un uomo sulla settantina, alto e magro, riservato e un po' timido, che portava ancora la tonaca nera, si sofferma a parlare con la donna cinque



La beata Chiara Luce Badano cui è dedicata la meridiana dipinta sulla chiesa di S. Siro

minuti, poi scompare.

Pochi minuti dopo sentii risuonare la sua voce attraverso gli altoparlanti posizionati all'esterno della chiesa: annunciava a tutta la popolazione la scomparsa di quel parrochiano, gli orari del rosario, il giorno e l'ora del funerale; ripeté la notizia altre due volte distanza di pochi minuti. Rimasi esterrefatto: non mi era mai capitato di assistere a un fatto simile.

Tornò in chiesa dopo un quarto d'ora, verso le 11: *“Signor Ingrasci – mi disse – io vado via e non tornerò prima di sera; le lascio su questo tavolino le chiavi della chiesa e della canonica; se andrà via prima del mio ritorno, le posi sotto lo zerbino della porta della canonica. Buon lavoro! E mi raccomando. Stia attento a non cadere!”*. *“Va bene, reverendo”* risposi sorridendo. Mi lascio solo in quella chiesa immensa: non era una cosa simpatica; quel silenzio e quel posto mi

incutevano una sensazione insolita di disagio, a tratti anche di paura.

Mi concentrai sul lavoro, ricacciando lontano le crisi di panico da cui a intervalli ero colpito, soprattutto quando, scendendo dal ponteggio, mi recavo a prendere l'acqua nella sacrestia che si trovava dietro l'altare. Facevo l'operazione nel minor tempo possibile, guardandomi ripetutamente alle spalle e prestando molta attenzione al benché minimo rumore: A complicare le cose si mettevano anche i raggi del sole che, penetrando dalle numerose finestre colorate, gettavano contro le pareti delle ombre lunghe e in continuo movimento ...

Verso le 13.30 feci una sosta, uscii nel cortiletto a mangiare in fretta un panino che mi ero portato da casa e a bere una birra; rientrai dopo un quarto d'ora, spostai più avanti il ponteggio verso il fondo della chiesa, zona in cui avevo provvisoriamente sistemato, in modo che non si sporcassero, alcuni banchi e un vecchio tavolino sul quale il parroco aveva lasciato le chiavi della chiesa e della canonica; accanto a queste un cestino pieno di immaginette di Padre Pio, della Madonna, di S. Francesco e di una ragazza, a me sconosciuta, vestita da sposa, distesa su un letto, morta, con tra le mani un mazzo di fiori.

Li avevo visti mille volte i santini e non ne ero certo rimasto particolarmente colpito, ma la fotografia (non si trattava di un disegno) di quella ragazza così giovane aveva un non so che di strano, di angosciante, di inquietante. *“Ci vuole anche un santino del genere oggi a completar l'opera!”* pensai. E per sicurezza presi un foglio di giornale e ricoprii il cestino.

Risalito sul ponteggio, portai a termine

il restauro di quella zona, evitando di guardare in basso su quel vecchio tavolino. Sono le 18, il sole sta tramontando, la luce non è sufficiente, ridiscendo, chiudo in fretta chiesa e canonica, metto le chiavi sotto lo zerbino e finalmente monto sul furgone tirando un profondo sospiro di sollievo.

Il giorno dopo, al mio arrivo a Cortiglione, trovai il sacerdote che mi aspettava all'ingresso del cortiletto: *“Non ci avrà mica ripensato di nuovo?”* dissi tra me e me.

Scesi dal furgone rassegnato al peggio e lui *“Angelo, fermo lì!”*. E sorridendo *“Per cortesia mi faccia un preventivo per la tinteggiatura della canonica e dell'esterno della chiesa”*.

Rimasi di stucco, ripresi fiato e gli risposi che glielo avrei preparato il più presto possibile. *“E mi raccomando – concludere – non porti via il ponteggio!”*. *“Ai suoi ordini!”* risposi. L'indomani gli consegnai il preventivo; lo esaminò attentamente e fissandomi negli occhi *“Ok”* mi disse.

I giorni passavano e il lavoro procedeva senza intoppi. Ogni mattina mi recavo in sacrestia a prendere i pennelli e la tinta, poi per salire sul ponteggio passavo davanti al vecchio tavolino su cui c'era il solito cestino di vimini: la foto di quella ragazza morta era sempre lì.

Devo confessare che, quando rimanevo solo in chiesa, non ero tranquillo, mi prendeva a tratti un senso di angoscia e il cuore mi batteva forte nel petto.

Una mattina però, al posto della foto della ragazza morta, ce n'era un'altra che la ritraeva radiosa in volto, sorridente e contenta. Rimasi pensieroso: *“Lei, dunque, non è qui per ricordarmi la morte e spaventarmi – pensai – ma per regalarmi un senso di gioia mentre lavoro”*. Presi

in mano la foto della ragazza, una certa Chiara Luce Badano, poi lessi con attenzione la preghiera presente sul retro, scritta da lei stessa.

Mi riproposi, una volta tornato a casa, di ricercare notizie sul suo conto e così feci. Chiara Badano, detta Luce, nata a Sassello nel 1971, appartenente al Movimento dei Focolarini, morì a soli 18 anni per un tumore alle ossa la mattina del 7 ottobre 1990, dopo aver chiesto a sua madre di farle indossare un abito bianco da sposa per andare incontro al suo “sposo” Gesù⁽¹⁾.

Compresi subito il significato delle foto che ritraevano lei vestita da sposa e lei sorridente, a testimonianza della serenità con cui affrontò il suo terribile calvario di sofferenza.

Da allora non ebbi più paura nel restare solo nella chiesa di Cortiglione, anzi ogni mattina passando vicino al vecchio tavolino guardavo quella foto ed ero felice.

Ricercai in seguito altre notizie su di lei, mi recai varie volte, da solo o con mia moglie, a Sassello, un paese in provincia di Savona, a visitare la sua tomba; raccontai ad amici e parenti l'incontro con lei, la forza d'attrazione inspiegabile che esercitò su di me. Forse è stata proprio lei a volermi conoscere e a volermi parlare in questo strano modo.

Terminati i lavori nella chiesa e nella canonica, con il permesso del parroco, costruii la mia sedicesima meridiana e la dedicaai a lei come segno di riconoscenza per il bene che mi aveva fatto.

⁽¹⁾Chiara Luce Badano, dichiarata Venerabile nel 2008, è stata proclamata beata nel 2010 nel Santuario della Madonna del Divino Amore alla presenza dei suoi genitori e di moltissimi amici del Movimento dei Focolarini. ■

INCISA E I SUOI STATUTI

di Franco De Caria

Premessa

Gli statuti medioevali (da *statuo* = stabilisco) sono una serie di regole che disciplinavano aspetti della vita quotidiana in ambito pubblico e privato, comportamenti e situazioni e indicavano pene per i trasgressori. Nei feudi erano i feudatari ad approvarle, nei Comuni era la magistratura cittadina.

Nel 1998 il Comune di Incisa ha pubblicato, dopo 660 anni, in tiratura limitata a 1000 copie numerate, gli Statuti del 1338 e del 1347 del Marchesato di Incisa, redatti in latino medioevale e in italiano, secondo la traduzione di Ugo Zanobio portata a termine nel 1997⁽¹⁾.

Lo Zanobio - mancato quello stesso anno - scrisse: *“Ho compiuto questa fatica perché ho voluto rendere accessibile (...) una pagina curiosa della storia di Incisa, paese strano, contraddittorio, che meriterebbe maggior amore da parte di tutti”*.

L'ingegner Giuseppe Albenga - professore al Politecnico di Torino - e il dott. Michele Pasqua, a tutt'oggi considerati punti di riferimento fondamentali per la storiografia del luogo, pubblicarono nel 1959 lo stesso documento nella collana della Società Storica Subalpina, l'autorevole *Bollettino Storico Bibliografico Subalpino*.

Chi volesse approfondire l'argomento potrà trovare ampia documentazione nelle opere del prof. Albenga⁽²⁾ e del dott. Pasqua⁽³⁾.

Incisa e la sua storia

Di quanto in epoca medioevale venne definito *très superbe Ansise* resta oggi quasi nulla che si offra allo sguardo del visitatore, se pur chi - provenendo da Castelnuovo Belbo e

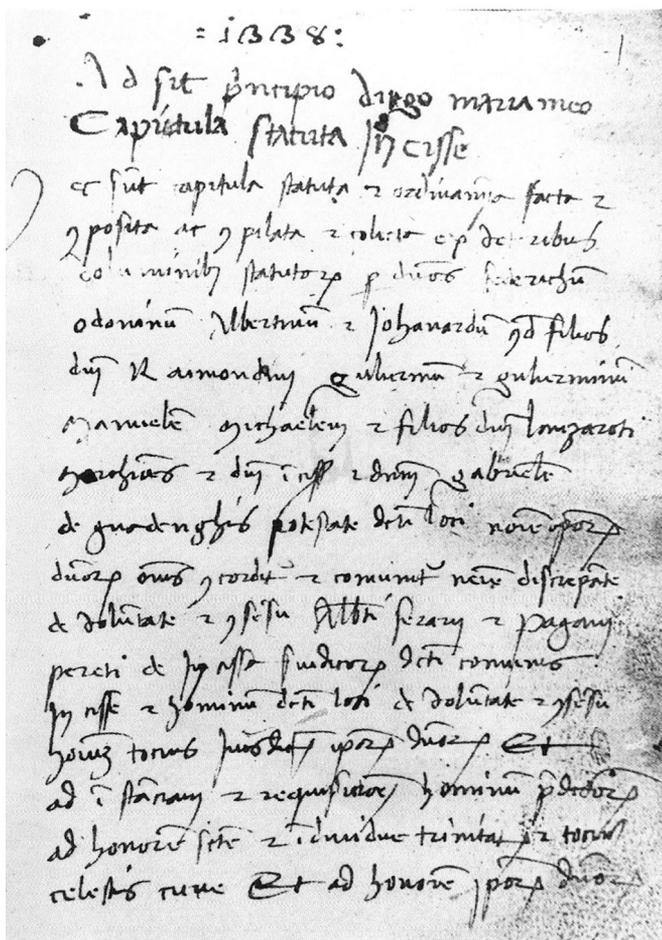
dall'Alessandrino e andando verso Nizza o da Asti passando da Cortiglione - si chieda cosa ci fosse su quel colle di tufo, caratterizzato dall'alto calanco visibile da lontano. Le strade recenti tagliano fuori la cittadella fortificata de *La Villa*. Eppure vi fiorì un potente marchesato che per secoli riuscì a tener testa alle mire di liberi comuni e di altre realtà feudali, distanti pochi chilometri da quel colle.

Quando quegli Statuti furono emessi, nel 1338 e nel 1347, erano ancora lontani quei giorni del luglio 1514 in cui Guglielmo IX di Monferrato conquistava Incisa dopo un lungo assedio, e dopo secoli di aspirazioni dei Marchesi monferrini a far propria quella terra posta a mezzo fra Alto e Basso Monferrato, fra Alessandrino, Astigiano e Langa. Il feudo incisiano infatti arrivò a comprendere Vaglio, Cerreto, Castelnuovo Belbo, Bergamasco, Carentino, Rocchetta Tanaro, Montaldo Scarampi, Fontanile, Mombaruzzo, Ricaldone: una bell'area e importante snodo viario.

La storia del Marchesato d'Incisa è troppo articolata perché se ne possa stilare una sintesi efficace, tuttavia abbiamo tentato di darne una traccia in due precedenti numeri de *La bricula*⁽⁴⁾.

La promulgazione degli statuti

1338 e 1347 sono gli anni di pubblicazione degli Statuti di Incisa, del Primo e del Secondo libro. Tale avvenimento potrebbe far pensare a situazioni politiche e sociali particolari. Del resto la storia di Incisa è tutta abbastanza travagliata: basta consultare una storia qualunque del Piemonte o del Monferrato per rendersene conto. Basterebbe osservare una cartina geografica, o storico geografica, per



Una pagina degli Statuti di Incisa (1338)

intuire come la posizione stessa d'Incisa abbia provocato frequenti - si può dire continui - tentativi di annessione, soprattutto da parte del marchese di Monferrato, che in qualche modo "accercchiava" il piccolo marchesato fra le sue due parti, Monferrato Settentrionale, che faceva capo a Casale, e Monferrato meridionale, che faceva capo ad Acqui. E con il marchese di Monferrato i rapporti erano complicati, poiché gli Incisa dovevano giurargli fedeltà quale rappresentante dell'Imperatore, ma senza sentirsene vassalli, in quanto tutti si dichiaravano di stirpe aleramica.

Ricordiamo che gli Statuti sono promulgati nel periodo dell'epidemia di peste nera,

che colpì il territorio di Incisa e non solo. Il contagio era stato portato da mercanti astigiani che l'avevano contratto a Genova. Ci si attenderebbe di trovare un qualche accenno al contagio, ma non c'è. Forse le beghe interne, cui lo *ius* degli Statuti cerca di porre una regola, paiono velare lo sguardo di chi vive profondamente, talora visceralmente, il presente senza rendersi conto delle tragedie che l'assediano.

Cosa dicono gli Statuti

Come detto, gli statuti disciplinavano aspetti della vita quotidiana pubblica e privata, comportamenti e situazioni e indicavano pene per i trasgressori. Come si potrà verificare da quanto segue, erano disciplinate in dettaglio situazioni diffuse che interessavano la comunità di un luogo: per questo vi sono differenze fra gli statuti delle diverse realtà. Alla radice stava il diritto romano, testo fondamentale cui con le opportune varianti dovevano rifarsi le regole locali.

Ma ecco un "assaggio" degli Statuti di Incisa del 1338, riportati nel Libro primo.

Il libro primo

Il podestà di Incisa sia tenuto e debba (...) giurare sui Santi Vangeli di Dio, toccate le Scritture, dei svolgere e dei esercitare bene e legalmente il proprio ufficio.

Sin dall'esordio possiamo notare lo stretto legame fra sfera religiosa e sfera giuridica, tenendo presente che la concezione di Dio nel Medioevo è molto meno astratta e relegata in una sfera "a parte", di quanto lo sia oggi: Dio è ovunque, perché tutto è Sua manifestazione. Dio è anche legge fisica, rapporto matematico fra le cose, principio fisico. Anche dal

punto di vista politico il passaggio logico è stringente: ogni potere discende da Dio e contravvenire alla legge è quindi disobbedire a Dio. Del resto anche il potere imperiale aveva una grande sacralità. E' la concezione che troviamo in Dante, morto 17 anni prima dell'emanazione degli Statuti di Incisa.

Dove si amministra la giustizia?

E' stato stabilito e ordinato che il podestà di Incisa sia tenuto e debba, a tutti quelli che chiedono giustizia, renderla nella piazza di Incisa e non altrove.

E cioè lo spiazzo antistante il castello ottocentesco, l'attuale Piazza Bezzi, dove sorgeva una cappella della Misericordia, segno della vicina presenza del patibolo e dove ebbe sede per un certo periodo il podestà. L'edificio esiste ancora ed è attuale proprietà di chi scrive questa note.

Compaiono nel Libro in progressione i vari casi di giudizio, da quelli complessi a quelli più semplici, come la restituzione della somma ricevuta in prestito, ai casi più gravi di omicidio. Vi sono curiosità anche nei gesti: per esempio il toccare col palmo della mano l'oggetto della contesa, dopo la sentenza o dopo un contratto, significava ribadire il possesso della cosa stessa.

Ci sono "sorpresa" rispetto all'immagine vaga e inesatta che si ha del Medioevo e dell'epoca signorile, ad esempio riguardo alla posizione giuridica femminile:

Poiché spesso accade che le donne maritate, a causa delle obbligazioni che assumono coi mariti nei contratti di debito, restino dote è stato stabilito e ordinato che nessuna donna maritata possa o debba (...) in alcun modo obbligarsi assieme al marito (...).

E se alla donna fosse stato imposto un patto di senso contrario?

Il contratto stesso sia ipso iure nullo (...) e il creditore [del marito] non ottenga contro di lei alcuna azione (...). Il creditore deve valersi contro il marito che ha contratto il debito e i suoi fideiussori.

Una donna maritata che ha ricevuto la dote è da considerarsi "fuori" della famiglia d'origine:

Non sia più da ascoltarsi, né sia ammessa se venga a chiedere una qualche parte dell'eredità del padre o della madre o dei fratelli.

E inoltre:

Se una donna, di qualunque luogo sia, sarà stata sposa di un suddito dei Signori di Incisa e se sarà deceduta prima del marito senza che ci siano figli, il marito percepisca i frutti della dote e dei beni della moglie.

Ma solo il marito vedovo può aver quei beni e quando anche lui muoia

la dote e i beni della moglie siano assegnati a chi le ha dato la dote e agli eredi di lei.

Libro secondo

Il Libro secondo riguarda in prevalenza "delitti e pene" di carattere anche violento. Se il banditore, nei giorni precedenti, ha divulgato l'ordine di riunirsi nel luogo stabilito, chi non è presente è sottoposto a una penalità in denaro. Gli uomini di Incisa sono riuniti nel cimitero e cioè nello spiazzo antistante la chiesa di San Giovanni, che per un lungo periodo è stata anche cimitero del paese, prima che le leggi napoleoniche lo facessero trasferire nell'attuale sede, ai piedi del colle del castello, verso il Belbo e la collina.

Ancora norme di materia fiscale, impositiva: si tratta delle imposte da versare per il transito di ogni tipo di merce. In particolare si stabilisce la somma di *un denaro per ogni sestiaro di ogni genere di vettovaglie, sale, legname e qualunque genere di mercanzia (...) che faccia transito nei possedimenti di Incisa.*

La tariffa è di un denaro per ogni sestiaro, due denari per ogni asino, cavallo o mulo, o bue; un denaro se la merce è trasportata a spalla. Gli animali di piccola taglia devono pagare 2 denari a zampa, cioè 4 denari i

polli e 8 i quadrupedi. Invece gli animali di grossa taglia pagano due denari a libbra. All'operazione era preposto il daziere dei marchesi. Chi si rifiuterà di pagare si vedrà sequestrare la merce.

Ma la maggior parte del Libro secondo è dedicata agli atti contro la legge e alle relative pene.

Poteva darsi il caso che qualcuno accusasse un altro di qualche cosa che l'altro non aveva commesso e che la cosa fosse talmente evidente che l'accusa apparisse del tutto senza fondamento. L'accusatore doveva allora accollarsi tutte le spese legali e rifondere l'accusato (II, IV). L'accusato deve spostarsi da casa a Incisa, deve interrompere le proprie attività: si stabilisce pertanto che la causa si protragga anche nei giorni festivi, senza interruzioni (II, 5).

Particolarmente grave è giudicata la bestemmia contro Dio e i santi: fra l'altro si tratta di insultare le basi stesse del potere, in quanto le autorità laiche dovevano essere come è noto investite anche del potere dall'autorità religiosa. Quindi per ogni bestemmia è prevista una pena di 20 scudi - somma altissima - che non tutti avrebbero potuto pagare; chi non pagava veniva messo in carcere per almeno 5 giorni, ma restava la pena pecuniaria per cui, se nuovamente non avesse pagato, si passava alla fustigazione, nudo, per tutte le strade di Incisa, perché fosse di grande vergogna per lui e di monito per gli altri. Questo se avesse bestemmiato Dio o Cristo o la Madonna; per i santi c'era una sorta di graduatoria che andava dai 20 soldi astesi per le bestemmie contro S. Giovanni, la Vergine, S. Michele, S. Antonio, ai 5 soldi per altri santi.

Il giuramento aveva fondamento sacro:
(...) *se qualcuno avrà agito in modo contrario sia condannato a 10 soldi astesi ...*

Tuttavia è da notare come la stessa pena sia riservata ai falsari, riguardo ai quali - anzi -

c'è un supplemento crudele: per chi non avrà potuto pagare:

gli sia strappato un occhio (...) gli sia tagliato un orecchio (...) sia fustigato da San Giovanni venendo per la pubblica via sino a Frera, cioè dalla cima del colle del castello sino al di là del Belbo, che è un bel tratto.

La stessa strada, sotto i colpi della frusta - e probabilmente sotto le ingiurie, le minacce, le derisioni della gente - avrebbe dovuto percorrere chi avesse tentato di sedurre la moglie altrui. Atroce la pena per chi non avesse potuto o voluto pagare le 10 o le 5 lire astesi previste per tale misfatto:

evalantur vel eruantur sibi ambo testiculi ... gli siano strappati - si dice proprio "svellere", "strappare" - i genitali.

C'era il divieto di girare armati entro le mura: era concesso tuttavia, si dice nella 33^a norma, il coltello, inteso proprio come arma e non come strumento di lavoro:

aliquod genus armorum, excepto curtello ...

Dagli Statuti si evincono dunque molti aspetti della vita dell'epoca, si può dire "in presa diretta", alcuni gustosi, altri feroci per la nostra mentalità, residuo di antiche consuetudini.

Certamente siamo molto lontani dalle raffinatezze dello *ius* romano, che la cultura umanistica avrebbe ripreso facendone fondamento del nostro diritto.

Bibliografia

(1) Zanobio U., *Gli Statuti di Incisa*, Incisa Scapaccino 1998 (testo latino con traduzione a fronte)

(2) Albenga G., *Il marchesato di Incisa dalle origini al 1514*, Torino 1970

(3) Pasqua M., *Il marchesato di Incisa. Dal 1514 al tramonto della feudalità in età moderna*, Incisa Scapaccino 2000

(4) Francesco De Caria, *Il feudo di Incisa*, in: *La bricula*, n. 26 e 27. ■

PROVERBI DI CAMPAGNA

a cura di Gianfranco Drago e Francesco De Caria

1. Se t'pogi il chi ans dui scògn, ribòti an tera. Se poggi il sedere su due scranni cadì per terra. Evidente condanna degli opportunisti, buono per ministri e assessori, buono per morose indecise. Fa il paio con “tenere il piede in due scarpe”, che è dell’Aretino. Ma con una indicazione morale di una dignità carente in tutti i periodi di decadenza.

2. U ris u nòs ant l'èua, ma u dev muri ant'il vén. Il riso nasce nell’acqua ma deve morire nel vino. Il risotto durante la preparazione deve essere inaffiato col vino e soprattutto mangiato accompagnato da un buon vino.

3. U sòc veùj u sta nènt an pé. Il sacco vuoto non sta in piedi. Il detto era riferito a situazioni di miseria, di zuppe e di polenta; oggi lo si potrebbe rivolgere a qualche fissato della linea.

4. Il calié l'ha semper il scòrpi ruti. Il calzolaio ha sempre le scarpe rotte. Ci diamo da fare, brighiamo. Nel lavoro professionale prendiamo impegni, dobbiamo accontentare i clienti, dobbiamo essere puntuali. Non rimane tempo per noi. E così il calzolaio - proprio lui - va con le scarpe bucate. Una notazione linguistica: si noti il latinismo *calié*, da *caligarius* colui che aggiustava i sandali, le *caligae*.

5. U Signùr prima ui fa e dòp ui cubìa. Il Signore prima li crea, poi li accoppia. *Similis cum simile* dicevano i latini. L’individuo cerca compagnia in chi gli assomiglia, per trovare sostegno, per

non esser contraddetto, per collaborare più agevolmente. Ma il detto piemontese ha una notazione perlopiù negativa: si riferisce di solito a chi ha difetti simili.

6. U j'è dercò in Signùr di ciùc. C’è anche un Signore degli ubriachi, che consente ad un poveraccio caduto fuori dall’osteria di riconquistare, non si sa come, la porta di casa. Di solito il lunedì, il giorno postfestivo, era dedicato allo smaltimento delle sbornie. Evidente la metafora: c’è una Provvidenza per tutti o – se si vuole, in termini laici – anche il più disgraziato può cavarsela alla fine.

7. U vòr poc curi, u cuenta pi tant rivé a temp. Non conta correre, conta l’arrivare in tempo. Affrettarsi e agitarsi in modo insensato non serve a niente: meglio agire con calma, freddezza e razionalità.

8. U vòr pi tant andé che sènt anduma. Vale di più andare che cento *andiamo*. Se si vuole ottenere risultati, occorre agire e non solo proporsi di agire. L’attacco di tanti modi di dire “*u vòr pi tant*” è pur sempre valido e dà un giudizio di valore nelle azioni e nelle cose, la saggezza contadina ha certezze: la concretezza del fare e la vacuità del parlare, la cura delle conclusioni più che delle intenzioni avrà i suoi limiti, ma è perlopiù una bussola valida.

9. U n'un sa pi tant in mois a cà sua che sènt sòvi a cà dij òcc. Ne sa di più un matto a casa propria che cento savi a casa d’altri. Che vuol dir due cose:

che negli affari propri si muove bene chi li conosce e che non bisogna metter becco negli affari altrui – regola d'oro – atteggiandosi a sapienti. *Ch'u vòga mustré a ca sua!* si dice a chi appunto vuol impalcarsi a guida e maestro nei fatti altrui.

10. Amìs con ticc, cunfidensa con manch'jén. Amico con tutti, confidenza con nessuno.

Prima 'd fèsi in amìs, mangij ansèma in sòc 'd ris. Prima di farti un amico, mangia insieme a lui un sacco di riso,

stacci insieme a lungo, per studiarlo bene, nelle cose ordinarie. E' – se si vuole – un'eccessiva diffidenza nei confronti dell'altro: ma si sa che la fregatura è sempre in agguato.

Amìs 'd ticc, amìs 'd nén. Amico di tutti, amico di nessuno. Non ti fidare dell'opportunist che fa i propri interessi legandosi a questo e a quello. Si può intendere poi come massima di comportamento: sii in buoni rapporti con tutti, ma da tutti stai in guardia, non ti legare a nessuno, non fidarti di nessuno.

IL CONCERTO DEL 27 SETTEMBRE

Il *QUARTETTO BRACHETTO* è un gruppo da camera di quattro amici trombonisti che, essendo di Langa e Monferrato, hanno voluto scegliere un nome consono. I componenti usano tromboni a volte di taglie differenti per arricchire l'impasto timbrico, offrono un repertorio che spazia da musiche antiche a colonne sonore di film, da pezzi da quartetto fino a swing e trascrizioni. A volte si avvalgono di altri musicisti che usano clavicembalo, organo o strumenti diversi.

IL PROGRAMMA

Prevede, in linea di massima, l'insieme di pezzi seguente (ma sono possibili variazioni):

T. Susato, *La Mourisque*; W. Bird, *Salisbury's Pavan*; Anonimo, *Danze italiane del XVI secolo*; G.P. Telemann, *Concerto a 4*; J. Brahms, *Ungarischer Tanz n. 4*; Picone, *Pour une femme*; E. Stojowski, *5 Miniaturen*; C. Debussy, *La fille aux cheveux de linn*; G.W. Lotzenishe, *Tromumba*; H. Arlen,

Over the Rainbow; P. Ballard, *Mister Sandman*; H. Carmichael, *Georgia on my mind*; D. Short, *Omaggio a Ennio Morricone*; G. Gershwin, *Summertime*; A. Piazzolla, *Contrabajando*; B. Baudissone, *Notte all'Avana*; S. Joplin, *The cascade*

I MUSICISTI

I quattro musicisti sono: *Marcello Chiarle* ha conseguito il diploma di trombone presso il Conservatorio *A. Vivaldi* di Alessandria e svolto un'intensa attività concertistica, maturando una grande esperienza nell'ambito della musica da camera; *Gianpiero Malfatto*, diplomato al Conservatorio G. Verdi di Torino, ha collaborato con numerose orchestre; *Davide Masenga*, diplomato col massimo dei voti presso il Conservatorio G. Verdi di Torino, collabora con numerose, prestigiose orchestre; *Cristian Margaria*, diplomato presso il Conservatorio *Niccolò Paganini* di Genova, si è perfezionato sotto la guida di importanti specialisti.

CURIOSITA' DI IERI... E DI OGGI

di *Emilio Drago*

Anche quest'anno nel mese di giugno si è tenuta a Cortiglion, a cura de *La bricula*, la seconda edizione della fortunata manifestazione *Cucine etniche*, rinnovata, rispetto alla *prima* dello scorso anno, in termini di organizzazione e ampliata in termini di contenuto: ancora lontana quindi dal diventare un tormentone monotono e ripetitivo.

Nel corso della manifestazione alla numerosa platea di spettatori (*Dove si manduca il Ciel ci conduca* recita un antico proverbio quasi a garantire, con il buon auspicio della benedizione popolare, la fortuna e la continuità dell'evento anche per il poi!) sono stati presentati alcuni piatti tipici che fanno parte del menù gastronomico dei diversi Paesi rappresentati durante la serata.

Questo numero de *La bricula* dedica alla manifestazione un interessante ed esauriente articolo; io vorrei invece, se ne sarò capace, chiarire a chi può essere interessato all'argomento il significato originario del termine *menù*: parola questa che, come tante altre del nostro vocabolario, ha fatto nel corso dei secoli una rispettabile carriera all'insù, a differenza di altre che al contrario, come dice Aldo Gabrielli ⁽¹⁾, hanno fatto una carriera all'ingiù: evidentemente esiste anche per il lessico una sorta di *spread* che alcune parole condanna e altre assolve!⁽²⁾



Un menu per un pranzo a base di pesce

Ma torniamo al nostro *menù*; si tratta della italianizzazione del termine francese *menu* (senza accenti di sorta) che equivale al nostro aggettivo 'minuto' da intendere come *particolareggiato*, ovvero l'elenco particolareggiato dei piatti offerti per un pasto. In italiano il termine che potrebbe sostituire *menù* è senz'altro *lista*, che già si trova in composizioni risalenti al Quattrocento per indicare l'elencazione dei piatti disponibili e delle bevande. Alcuni linguisti intransigenti suggeriscono di sostituire il termine con *carta* (molto usata l'espressione *carta dei vini*), da cui *mangiare alla carta*, ma anche questa espressione ha sapore di francesismo.

In conclusione riteniamo che si possa tranquillamente continuare a richiedere il *menù* anziché la *lista* o la *carta*: lo suggeriscono i lessicografi anche a chi è amante ad oltranza della schiettezza della nostra lingua.

D'altra parte *le parole sono sempre andate e venute da un paese all'altro* ⁽³⁾ e non ci deve stupire se la nostra lingua è debitrice (si fa per dire!) verso la Francia di questa e di altre parole, così come la Francia è debitrice verso la nostra lingua di parole come *espresso*, *cappuccino*, *gnocchi*, *spaghetti* e ovviamente *pizza*.

Ma restiamo ancora al ristorante o in trattoria e consultiamo in nostro menù: quasi sicuramente troveremo la voce *coperto* che neanche a farlo apposta deriva dal participio passato del verbo francese *couvrir*, coprire. Il termine, che affonda la sua origine al Medioevo, è ancora di singolare attualità: periodicamente, soprattutto in concomitanza col tempo di vacanza, scoppia puntuale la polemica su giornali e TV: *Attenzione, il coperto illegale si maschera da servizio, Il coperto per legge non si paga, per i ristoratori sì, Ma il coperto al ristorante si paga o no?* ecc.

Non entriamo nella diatriba, anche se riteniamo che una eccellente e genuina cucina può ben farsi perdonare un modesto sovrapprezzo imputabile al coperto! Possiamo azzardare comunque che questo innocente e umile vocabolo, se mai avesse lontanamente immaginato di diventare in buona fede con il tempo la causa di tante contese, forse forse si sarebbe davvero 'coperto', ma questa volta nel senso di nascosto, occultato da solo e per sempre!

Nell'epoca medioevale era consuetudine



Un tavolo di ristorante con quattro coperti

per i viandanti – mercanti, pellegrini, prelati, faccendieri, gente d'armi, nobili, plebei, popolani, cavalieri, ecc. – servirsi dei posti di ristoro disseminati lungo il tragitto per consumare il proprio cibo portato da casa in apposite bisacce, pagando all'oste il solo prezzo convenuto per il 'posto coperto' al tavolo, che comprendeva anche l'utilizzo delle stoviglie. Di qui il significato del termine giunto fino a noi a indicare cioè il diritto fisso che si paga, a ragione o no, per l'apparecchiatura della tavola.

Restiamo nel Medioevo, epoca difficile da classificare ci dicono gli storici! Ricco di storia, di superstizioni, di avventure, di rivoluzioni che posero le basi territoriali dell'Europa di oggi. Ebbene in quel tempo i signori, i nobili, i personaggi di potere non mangiavano mai, in casa o in viaggio, cibi di incerta provenienza (esisteva già una sorta di libera norma HACCP, procedura che i rigorosi ristoratori di oggi ben conoscono!) ⁽⁴⁾ e soprattutto non mangiavano mai da soli.

Oltre ai componenti della famiglia e gli ospiti (se presenti), assistevano al pasto del signore uno stuolo di valletti, incaricati di portare le vivande dalla



Una bella credenza d'antan, pronta per un accurato restauro

cucina alla mensa, il mastro di mensa, il coppiere, gli scalchi o tranciatori di carne, oltre a due intriganti personaggi vestiti con apposite divise, chiamati *pregustatori* o *assaggiatori*. Il loro preciso compito era appunto quello di pregustare e assaggiare alla presenza del signore e dei commensali i cibi e le bevande non solo per garantire la piacevolezza del gusto e dell'aroma, ma soprattutto per dimostrare che nel cibo e nelle bevande non erano stati messi ingredienti o sostanze ... poco confacenti alla salute e prosperità del signore. Trascorsi i minuti

di rito dall'assaggio senza che alcunché di strano fosse intervenuto, si dava inizio al banchetto.

Questa preliminare e indispensabile funzione (comprensibile, considerando l'epoca!) atta a garantire l'incolumità del signore andava sotto il nome di *fare* o *dare credenza*, ovvero garantire la genuinità delle vivande e bevande che, superato il test della 'credenza', venivano custodite sotto chiave in quel timido mobile da cucina che tutti conosciamo: la *madia*, altrimenti detta *credenza*. Chi l'avrebbe mai detto? Di qui anche l'espressione 'dare' o 'rompere le credenziali', usata però in altri contesti.

Ci siamo rifugiati in cucina non per una scelta preordinata, infatti non è da pensare che la ricerca delle origini delle parole, l'*etimologia* (disciplina per definizione severa, ma gradevole e curiosa), non ci riservi altre interessanti e imprevedibili sorprese anche in altri campi del sapere e dell'agire quotidiano. ■

(1) A. Gabrielli, *Nella foresta del vocabolario*, Oscar Mondadori, 1978

(2) Questa realtà fu già in tempi non sospetti rimarcata da un illustre studioso di linguistica, il sardo Giuseppe Manno (giurista insigne, politico illustre fino a divenire Vicerè di Sardegna, Ministro prima e Presidente del Senato poi) che pubblicò nel 1830 il trattato *Della fortuna delle parole*.

(3) G.L. Beccaria, *Per difesa e per amore. La lingua italiana oggi*, Garzanti, ed. 2006

(4) Procedura d'obbligo, soprattutto nel settore alimentare, circa *L'analisi dei rischi e controllo dei punti critici alimentari*

AVETE RINNOVATO L'ABBONAMENTO?
le condizioni a pag. 2

CORTICELLE-CORTIGLIONE

la vita tra '800 e '900

2

a cura di *Letizio Cacciabue*

Sul numero precedente (28) de *La bricula* abbiamo parlato di Bruna Bocchiotti, figlia di Stefano e di Carla Ponti, e della sua tesi di laurea(*) basata su dati raccolti nei registri parrocchiali di Corticelle-Cortiglione. Nell'articolo abbiamo preso in considerazione solo alcuni aspetti della vita negli anni considerati (1838-1928), dando un primo quadro della popolazione, delle famiglie e delle professioni.

Ora vogliamo allargare l'esame ad altri aspetti di quel periodo, sempre nell'intento di richiamare all'attenzione di chi legge su quanto grandi siano le differenze con la nostra realtà attuale.

La tab. 1 riporta un confronto tra il decennio 1858-1867 e quello recente 2004-2013 per nascite, morti e residenti. Si tratta di medie sui dieci anni, ricavate per il primo dato dalle registrazioni dell'Autrice della tesi e, per il secondo, dai dati anagrafici registrati a livello ufficiale: indici di natalità, di mortalità e numero assoluto di residenti.

Quanto riassunto in tabella ci porta a calcolare che la natalità nel decennio 1858-1867 era pari al 3,8%, mentre oggi si è ridotta all'1,15%; parimenti il confronto tra le mortalità dà un 3,17% del passato contro l'1,53% di oggi. Non sappiamo se questi confronti siano significativi sul piano della demografia, ma ci indicano senza dubbio che le condizioni di vita

Decenni	Nascite	Decessi	Residenti
1858-1867	40,8	34	1072
2004-2013	6,7	8,9	582

Tabella 1 - *Confronto tra le medie annuali di nati, morti e residenti di due decenni lontani oltre 130 anni*

oggi sono molto diverse da quelle di 130 anni prima.

I matrimoni

Gli atti di matrimonio 1838-1928 sono 916 e sono stati esaminati con lo scopo di stabilire quante persone non si sono sposate e quanti gli sposati e a che età.

Per la prima voce si è concluso che la nuzialità per le donne era molto alta, soltanto il 3,25% risultava ancora nubile a 50 anni, mentre alla stessa età il 5,45% degli uomini risultava celibe. Su questi dati hanno influito tantissime cause: dalla mortalità all'emigrazione, dalle malattie ai parti. Sono tuttavia risultati alquanto discutibili, anche se affidabili, in quanto limitati all'esame dei morti celibi a 50 anni.

Per quanto riguarda chi ha sposato chi, negli anni dal 1838 al 1868 ci sono stati 287 matrimoni, di cui circa un terzo tra un/una cortiglionese e una/un proveniente da altre parrocchie. Ben 90 donne hanno sposato un uomo di altro paese, mentre soltanto 4 uomini

ANNI	UOMINI	DONNE
Meno di 20	6,3%	51,2%
20-24	43,5%	30,1%
25-29	22,1%	8,5%
30-34	9,5%	2,5%
35-39	4,2%	2,1%
40 e più	14,4%	5,6%

Tabella 2 - Età a cui si contraeva matrimonio

di Corticelle hanno sposato *ina frustera* (una forestiera). Su questi dati influisce in modo determinante la consuetudine di sposarsi nella parrocchia della donna. Altri dati sulla provenienza degli sposi dicono che la maggior parte degli uomini *frusté* risiedeva in parrocchie distanti non più di 10-20 km, con netta prevalenza dei paesi vicini, in testa Incisa e Belveglio.

Più interessante è rilevare l'età del matrimonio: la tendenza per le donne era di contrarlo molto giovani, mentre la maggior parte degli uomini si sposavano tra i 20 e i 30 anni (tab. 2).

Dalle schede di 232 unioni risulta che sono tre le combinazioni più frequenti: il matrimonio di un giovane di 20-24 anni con una ragazza di 15-19; l'unione di un giovanotto di 20-24 anni con una sposa di 20-24; il matrimonio di un uomo di 25-29 con una ragazza di 15-19 anni.

Un altro aspetto considerato è stato il matrimonio dopo una vedovanza. Nei 30 anni considerati (1838-1868) le percentuali rilevate

sono le seguenti: su 100 vedovi se ne sono risposati 21, mentre su 100 vedove se ne sono risposate 13. Difficile stabilire quale sia stato il periodo intercorrente tra vedovanza e nuovo matrimonio.

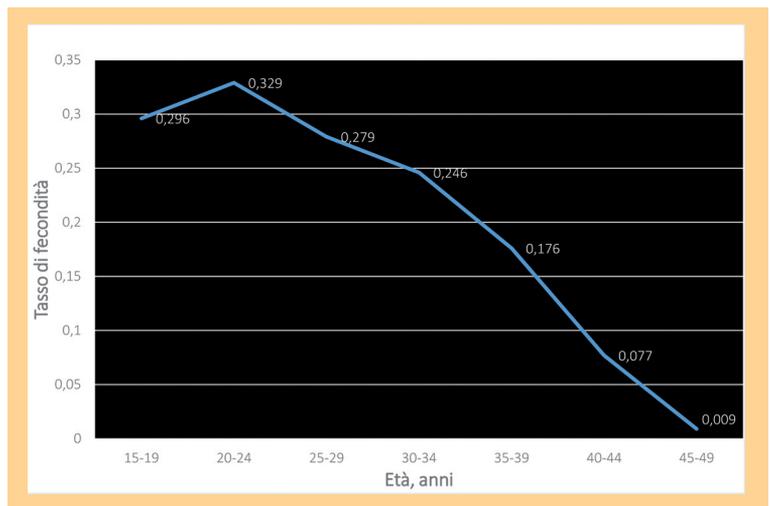
Un ultimo dato statistico curioso riguarda il numero massimo e minimo dei matrimoni annuali per tutto il periodo considerato dalla ricerca (1838-1928). Il numero minimo è stato nel 1917: nessun matrimonio celebrato a Cortigione (1 nel 1916), mentre il numero massimo nei 90 anni considerati si è verificato nel 1920: 27 matrimoni in quell'anno. La causa ultima di questi dati è evidente: la Grande Guerra 1915-1918.

Le nascite

Sono stati esaminati i nati da 192 matrimoni ricostruiti con schede di famiglia complete, quelle cioè che portavano data di inizio e di fine matrimonio nel periodo 1838-1928.

La dottoranda Bocchiotti ha calcolato il tasso di fecondità, che indica il numero di bambini ogni 1000 donne, per ogni

Figura 1 - Corticelle: andamento generale del tasso di fecondità (nati per 1000) per le varie età della donna al momento del matrimonio



classe di età all'inizio del matrimonio. Il grafico di fig. 1 mostra che le nascite più numerose si riferiscono alle donne maritate intorno ai 20-24 anni e decrescono rapidamente con l'aumentare dell'età della donna: fenomeno del tutto naturale e facilmente spiegabile.

Può sorprendere che il tasso di natalità per le donne sposate a 15-19 anni sia più basso di quelle maritate a 20-24 anni: ci si aspetterebbe che a quell'età le nascite fossero più numerose; non è tuttavia anomalo che la donna più giovane risulti meno feconda di altre classi di età: alcune ricerche condotte in altri paesi mostrano lo stesso risultato.

Interessanti anche i dati raccolti (fig. 2), sempre riferiti a Corticelle, che mettono in relazione l'età del matrimonio con la fecondità per le varie età di contrazione del matrimonio.

Per quanto riguarda il numero minimo e massimo di nati in un certo anno, per

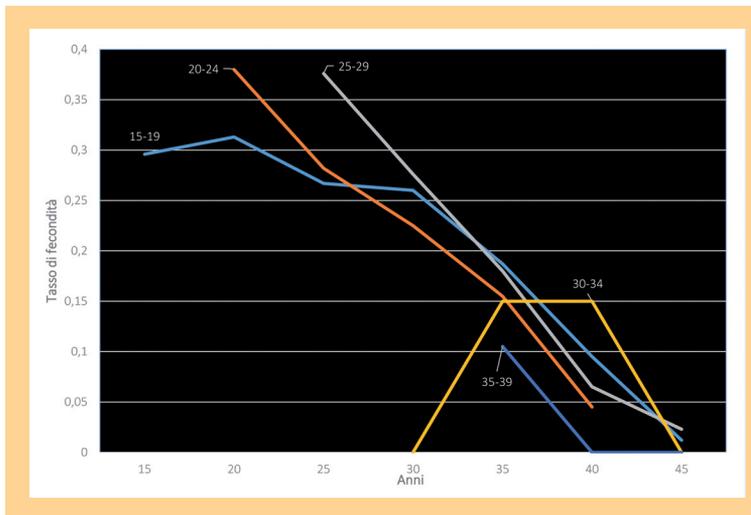


Figura 2 - Tasso di fecondità della donna negli anni successivi all'età di matrimonio

Corticelle-Cortiglione il massimo si è verificato nel 1879: 59 bimbi nati a fronte di 1140 residenti; il minimo si rileva invece nel 1918: soltanto 11 nati nell'anno. E' evidente che la Prima guerra mondiale ha anche qui esercitato la sua influenza: moltissimi uomini erano lontani.

(*) Bruna Bocchiotti, *Struttura demografica di una comunità piemontese del 1800: ricostruzione delle famiglie*; relatore il prof. Giovanni Levi, Università di Torino, Anno accademico 1984-1985

(continua)

VII MOSTRA FOTOGRAFICA

Si terrà dal 4 al 5 ottobre 2014 la settima edizione della mostra fotografica *C'era una volta Cortiglione*, dove saranno esposte, come di consueto, un centinaio di fotografie gentilmente messe a disposizione dalle famiglie del paese. Quest'anno la mostra sarà ospitata nel Palazzo del Comune che ha gentilmente concesso l'uso della palestra della scuola per i due giorni citati.

Il successo della mostra è aumentato nel corso degli anni e certamente sarà confermato anche per questa edizione: è molto bello rivedere persone, spesso scomparse, in contesti i più vari: dall'asilo ai lavori in campagna, dalla vita militare alle feste del passato.

INCURSIONE AL CIMITERO

di *Riccardo Martignoni*

Il cimitero di S. Michele

Cortiglione è per me strettamente legato, tra altre cose, anche alle ossa di morto. Il mio primo ricordo risale alla mia infanzia, quando ho visto asportare cestoni di ossa dal vecchio cimitero di S. Michele, sulla collina, per lasciare posto al serbatoio della “potabile”. La memoria è un po’ sbiadita anche perché allora non riuscivo a capire di cosa si trattasse.

Successivamente, nel mio gironzolare per il paese, sono capitato una volta nel luogo da dove provenivano quelle strane cose e ancora ne trovavo, per lo più calcinate, che si sbriciolavano se cercavo di raccogliarle.

Anatomia umana

Col tempo la cosa sfumò dalla memoria lasciando solo un vago ricordo. Ma quando, giovane studente di medicina, ebbi bisogno di cimentare il mio apprendimento libresco della anatomia con raffronti dal vivo, pardon, “dal morto”, mi recai ancora sulla collina, ma non trovai più nulla. D’altra parte i riscontri che avrei trovato sarebbero stati così deteriorati da renderli praticamente inservibili.

Ricordo che in quel periodo vacanziero avevo stretto amicizia con un giovane genovese che solo quell’anno venne a Cortiglione e non ho mai più rivisto, né saprei dirvi come si chiamasse.

Tuttavia, nella torrida estate del ’59, la nostra amicizia era fiorita molto rapidamente perché eravamo coetanei e molto affini. Passavamo le giornate a vagare per il paese e dintorni raccontandoci aneddoti e facezie, talché si creò fra noi una forte intesa. Fu allora che pensai di coinvolgerlo in una impresa abusiva che poteva comprometterci entrambi, ma eravamo giovani e incoscienti e c’era poi un buon motivo per fare ciò che avevo in mente.

Gli chiesi se era disposto ad aiutarmi a sottrarre delle ossa dall’ossario del cimitero ed egli, sia pure senza un grosso entusiasmo, acconsentì.

L’incursione notturna

L’impresa ovviamente doveva essere compiuta di notte per evitare incontri compromettenti. Quindi al calare di una calda notte estiva, con una luce da plenilunio, ci avviammo al camposanto muniti di due torce elettriche e di un sacco di juta di quelli che mio nonno usava per sciogliere il solfato di rame. Allora il cancello del cimitero era sempre aperto e, per nostra fortuna, vicino al magazzino era appoggiata una scaletta che faceva proprio al caso nostro.

Sollevarmo la lastra di ferro che chiudeva l’ossario e mentre l’amico mi teneva la scala, instabile sul cumulo di ossa, iniziai ad esplorare l’ambiente

reperendo pressoché tutte le ossa di cui necessitavo per gran parte in ottimo stato, alcune di piccola taglia alquanto difficili da recuperare.

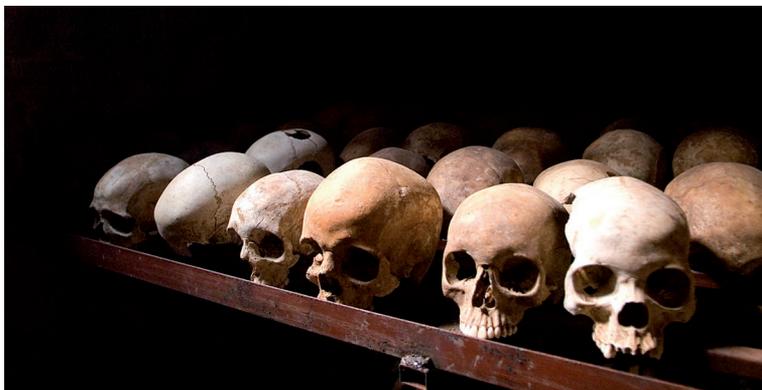
Il macabro bottino

Riempimmo il sacco e tornammo in paese senza alcun disturbo da passanti occasionali dei dintorni. Giunti in paese mentre recavamo stretto nelle mani il sacco, vedemmo sulla panca antistante la bottega di *Vigén* alcuni vecchi che cianciavano fumando.

A quel punto l'amico genovese se ne uscì con un sommesso: "Per fortuna non sanno cosa c'è nel sacco altrimenti si adonterebbero dicendo *"Me porti via u nonnu"* e ci correrebbero dietro". Ridemmo tutti e due ma senza malizia, né irriverenza verso i poveri resti e tanto meno verso i vecchietti in caso.

Igienizzare il raccolto

Il giorno dopo per sbiancare le ossa le feci bollire con la soda nella "*caudreinna*" di mia nonna e, mentre attendevo a questa occupazione, passò mio cugino Carlo, purtroppo mancato giovanissimo in un tragico incidente stradale. Vedendomi impegnato senza capire cosa facessi me lo chiese tranquillamente e io risposi, altrettanto tranquillamente, che facevo



bollire ossa di morto.

Scosse la testa incredulo dicendo "*Pij-mi nènt an gir*" e io allora, un po' piccato, presi una canna e con quella infilzai e sollevai un teschio. Al che il buon Carlo sbiancò e si allontanò rapidamente sbraitando "*Ti tej mois, ti tei mois!*".

Quelle ossa mi furono assai utili e dopo l'uso le alienai a favore di altri giovani studenti.

Scuse doverose

Credo che i legittimi proprietari delle parti scheletriche in oggetto non me ne vorranno, pensando che ancora sono in circolazione per una buona causa, anziché dissolte macerandosi inutilmente nell'ossario. Forse però aveva ragione il povero Carlo, almeno per quello che ero 40 anni fa. In ogni modo ho disposto che quando morirò portino le mie spoglie al cimitero di Cortiglione: chissà che così non incontri "qualcuno" e mi possa scusare della profanazione. ■

RINNOVARE L'ABBONAMENTO

**Ricordiamo che l'abbonamento
è scaduto a dicembre.**

**Chi non ha ancora rinnovato
non riceverà altri numeri dopo questo.**

Le modalità per rinnovare si trovano a p. 2.

Non li dimenticherò mai

di Mariuccia Guercio

Un altro fresco quadro della vita d'un tempo, che la distanza temporale, la memoria, la coincidenza con la spensieratezza della propria infanzia trasfigurano in rêverie. Un clima di sogno, nel quale tuttavia emergono fatiche e sentimenti di amicizia, spostamenti/evasioni dalla città alla campagna, dove una fatica fisica, che si è scelto di affrontare, gratifica della fatica sovente psicologica e mentale della vita quotidiana in città, anche perché vissuta come segno di amicale sentimento, come evasione. Era fenomeno diffuso negli anni Cinquanta/Sessanta – le mitiche Seicento! – e Settanta – le 850, le 1100... Poi ha fatto ingresso una nuova cultura e soprattutto ci si è svegliati maturi, uomini e donne caricati di responsabilità e preoccupazioni, magari anche di soddisfazioni, ma comunque lontani dal mondo dorato dell'infanzia... di chi viveva bambino in città – come in un gioco di specchi oggetto di invidia dei bambini e dei giovani di campagna – lontano da una vita contadina ancora arcaica e sempre più relegata in secondo piano di fronte alla cultura urbana e alla meccanizzazione che negli anni Sessanta/Settanta procedevano a grandi passi e – anche grazie alla TV – divenute il nuovo modello di vita.

fdc

Collaborazione, solidarietà, amicizia

Auto, Tv, telefonini, computer, la moderna tecnologia ha reso tutti più indipendenti, oggi si fanno amicizie, si trova qualsiasi notizia e informazione, si fanno acquisti, prenotazioni ecc. *on line*. Tra di noi si comunica sempre meno, talvolta, specialmente in città, neanche si conoscono i vicini di casa e purtroppo ci sentiamo sempre più soli.

Spesso mi tornano in mente fatti e persone del passato, un passato, se pur non lontanissimo, molto diverso dai giorni nostri. Sono ricordi di quando ancora non c'erano moderne macchine ad alleviare le fatiche del contadino, tutti i lavori venivano svolti manualmente e tra la gente di campagna c'era collaborazione, solidarietà, amicizia; era cosa normale e anche piacevole aiutarsi vicendevolmente.

Le donne in primavera si riunivano per legare le viti, lavoro che la tradizione voleva ultimato prima di Pasqua per potersi così dedicare alla preparazione delle torte verdi. Gli uomini si aiutavano a falciare i prati e per zappare le vigne facevano squadra.

In compagnia il tempo sembrava scorrere più rapido e forse si sentiva un po' meno la fatica. In particolar modo ci si aiutava a trebbiare il grano e a vendemmiare, lavori pesanti e impegnativi che richiedevano molta manodopera e si concludevano con allegre tavolate, specialmente se il raccolto era stato buono. Alla prima occasione ognuno restituiva il tempo a chi lo aveva aiutato, *u s'andòva a rendi u temp*.

Piacevoli erano le sere di fine estate, quando si sfogliava la *mèlia*, il granoturco, nei cortili delle cascine: seduti su grandi mucchi di pannocchie, in allegria

compagnia, si dimenticava per alcune ore la stanchezza tra chiacchiere e canti, a poco a poco i mucchi sparivano e le bionde pannocchie ricoprivano l'aia.

Aiutanti “occasionalisti”

Ricordo ancora con gratitudine e immutato affetto alcune care persone che, pur abitando in città, oramai abituate alla vita comoda e a lavori d'ufficio, sacrificavano i giorni di festa e di vacanza per tornare a lavorare in campagna. A casa nostra il lavoro era tanto, per cui chiunque capitasse a dare una mano era sempre il benvenuto.

Gli aiutanti occasionali più assidui erano zio Menico e zia Angiolina. La mattina di buon'ora arrivavano da Asti sulla Vespa, cambiavano gli abiti buoni con quelli da lavoro e con grande impegno per tutto il giorno aiutavano nelle vigne e nei campi, senza riposare un attimo e mangiando a pranzo un boccone in tutta fretta. A sera distrutti dalla fatica, curvi per il mal di schiena, ripartivano per la città, ma tornavano ad aiutare alla prima occasione.

Così fecero per anni finché l'età e la salute lo permisero. Gente di una volta!

Menico e Angiolina



Giulio e Alfonsina

Abituati al duro lavoro agricolo sin da bambini, forse non riuscivano a farne a meno. L'impiego che svolgevano alle porte di Asti a loro non sembrava nemmeno un lavoro e i giorni di festa erano considerati tempo perso, se non utilizzati per aiutare chi aveva necessità. Che Dio renda loro merito per quei sacrifici che oggi nessuno si sognerebbe di fare.

Un aiuto festoso

Di altre due bravissime persone conservo un vivo e grato ricordo, sono Giulio e Alfonsina, torinesi di adozione che ogni anno con l'inizio della stagione tornavano puntuali come le rondini alla borgata Fiore per trascorrere nella casa dove Giulio era nato buona parte dell'anno. Tra la mia famiglia e quei signori non c'era alcun legame di parentela, ma una buona e grande amicizia; con noi dicevano di sentirsi in famiglia e spesso venivano a casa nostra per aiutare in campagna o per trascorrere un'ora in compagnia la sera. Tra di noi non c'erano segreti, si parlava di cose serie e di facezie, si ricordava il passato e si scherzava su fatti, dispetti e discussioni che avvenivano tra parenti e nelle famiglie allora numerose. In quelle occasioni il tempo passava piacevolmente sorseggiando un bicchiere di moscato

e gustando *ina fètta 'd tirò*, torta che la mamma il mercoledì cuoceva insieme al pane nel forno comune.

Alfonsina era una bella signora di origine valdostana, era buona e gentile e mi voleva un gran bene. La sua bambina era morta pochi giorni dopo la nascita: forse per quel dolore che si portava nel cuore riversava e trovava in me un po' di quell'affetto che le era stato negato; mi coccolava e talvolta mi portava piccoli doni, per discrezione diceva non di averli comprati, ma di averli avuti in casa oppure trovati; così disse quando mi portò un delizioso completino tutto pizzi e ricami, perfetto per la mia taglia e la mia età.

E quanto ci aiutò il buon Giulio in quei lavori che richiedevano forza e buona volontà! Ferroviere in pensione non si negava mai, era sempre disponibile, nella vendemmia aiutava mio padre nelle vigne e in cantina a pigiare l'uva con la pigiatrice a mano, a mettere il mosto nelle botti con la brenta, a spostare pesanti bigonce e tini, a torchiare le vinacce. Anche quando si portava a casa grano e fieno Giulio era sempre presente per aiutare a caricare e scaricare i carri. Talvolta si scaricava fino a tarda notte, ma Giulio non voleva alcun compenso, dicendosi felice di essere utile.

Prima di partire

A novembre Giulio e Alfonsina tornavano a Torino dove trascorrevano l'inverno. Era tempo di saluti, qualche sera prima della partenza venivano a casa nostra. Alfonsina portava un bel pacchetto su cui era scritto *Pasticceria Marabotti*. Giulio invece portava una valigia nera che con fare attento e misterioso poggiava

sul tavolo della cucina e piano piano, con devozione, apriva: quella valigia era un grammofono, prezioso ricordo dei suoi anni giovani, a cui teneva immensamente. Mentre Alfonsina scartava le *bignole*, mio papà *u stupòva 'na buta 'd muscatè*, quello del "bricco davanti" che era il migliore. Giulio intanto controllava attentamente la puntina della testina del grammofono appoggiata sul vecchio disco in bachelite poi girava con molta cautela la manovella.

Le note, forse per l'età dello strumento risultavano incerte e stonate, mentre la voce gracchiante e incomprensibile di un ormai dimenticato artista intonava *la Béla Gigugin* ma poi, per l'abilità di Giulio, in pochi minuti tutto si normalizzava. Allegra musica e vivace canto invadevano la stanza: "*E la bèla Gigugin, tramilerilerelà/ la va a spòs con u so spincin tramilerilerelà, ... Dàghela avanti un passo / delizia del mio cuor*".

Ascoltavamo più volte quel brano patriottico, mentre la sera passava piacevolissima tra la commozione che arrossava gli occhi degli adulti e il mio stupore di bambina.

Persone disinteressate

Sono passati gli anni e tante cose sono cambiate, moderne macchine agricole hanno sostituito l'uomo e dei faticosi lavori manuali si sta perdendo memoria, ma in me resta sempre vivo il ricordo di quelle straordinarie persone che dedicavano tempo e fatica ad aiutare il prossimo in nome dell'amicizia, senza nulla richiedere in cambio, gratificate dal solo fatto di sentirsi utili e dal piacere di stare in compagnia. ■

TURISMO A ROMA

Consigli culturali per ammirare le bellezze della Città Eterna - 2

di *Gabriella Ratti*

Gabriella Ratti ci porta in giro per Roma, svelandoci aspetti non sempre conosciuti anche da chi ha visitato più volte la città. Nel numero scorso ha consigliato chi arriva a piedi e in auto. Qui, e nel riquadro, altre notizie interessanti per i visitatori che arrivano in treno o in aereo.

Arrivando in treno

Arrivando, bisogna cancellare il primo impatto con il caos di Termini. Ma è facile. Basta camminare per dieci minuti e si raggiunge la sala della Minerva; una sala ottagonale, che un tempo era il planetario, regno delle coppie romantiche, e ora ospita copie di bronzo, in genere copie di originali greci, molto suggestive e realistiche.

Avendo un po' di tempo in più si può visitare il vicino Palazzo Massimo, museo archeologico: nel seminterrato c'è una sezione dedicata alle monete antiche, che ci spiega come fossero valutate prestazioni e oggetti.

Dopo aver visto spettacolari statue e sarcofagi, si arriva al secondo piano (è bene arrivarci allo scoccare dell'ora, perché la visita è controllata) e ci si tuffa in un giardino della Roma antica, con affreschi e mosaici stupefacenti.

Uscendo da questa bellezza e andando verso via XX settembre si può vedere uno dei monumenti più infelici di Roma: una fontana sovrastata da un Mosè, copiato da quello di Michelangelo, il cui autore per le critiche e le derisioni si tolse la vita. Per fortuna quasi di fronte c'è una chiesa con



Porta Pia

l'estasi di Santa Teresa del Bernini. Subito dopo, a sinistra, c'è una minuscola chiesa circolare del Borromini (ora si litiga per la Roma o la Lazio, una volta si litigava per Bernini e Borromini e, prima ancora, per Raffaello e Michelangelo), S. Carlo alle Quattro Fontane, che potrebbe essere inserita in un pilastro di San Pietro.

Se invece si gira a destra per via XX settembre si trova Porta Pia, attraverso cui i "piemontesi" sono entrati in Roma. La breccia non c'è più, ma ci sono tre bassorilievi, che rappresentano un bacile per barba, un pezzo di sapone e un asciugamano: pare che il papa che ne ordinò la costruzione, su disegno di Michelangelo, fosse di umili origini, e l'architetto le ha ricordate così. Di fronte,

sulla sinistra, c'è un'ottima gelateria, il Fagiano.

Arrivando in aereo

Immaginando di arrivare a Roma con l'aereo, affitterei una macchina e, a pochi minuti dall'aeroporto, mi fermerei al Museo delle navi. Ci sono i resti di cinque navi, e già questo è interessante. Ma la storia che c'è dietro mi è piaciuta: l'imperatore Claudio aveva costruito un porto simile al porto di Alessandria: aveva anche il faro. Ma non aveva tenuto conto delle correnti e delle tempeste in mare aperto; e così le navi si insabbiavano o erano portate via dal mare. Traiano, con l'intelligenza pragmatica tipica dei Romani, ha allora costruito un porto esagonale, con una piccolissima imboccatura, che si può



Ostia antica

ancora visitare in parte.

Proseguirei poi per Ostia Antica, che per me è la più spettacolare fusione fra natura e opera dell'uomo, con la patina di antico e misterioso che trasmettono queste rovine. Si può facilmente seguire passo per passo la vita quotidiana della Roma antica, dalle terme al teatro (l'estate sede di spettacoli interessanti, ma avvolto in una cappa di

Non so quanto queste note possano interessare *La bricula*, dato che ormai molti conoscono la città e comunque ci vengono, ma sono cose che ho visto in tutti questi anni, quasi cinquanta, e in ventuno di visite con un'associazione culturale, durante le quali le guide ci dicono cose che forse non si trovano sui libri.

Per esempio, la storia di Nerone che, dopo aver bruciato Roma, fa ammazzare i cristiani nel Colosseo è una bugia colossale: quando è stato costruito il Colosseo Nerone era morto da sette anni.

Un'altra curiosità è che su ogni arco si vedono ancora oggi dei numeri romani: infatti gli spettatori avevano i biglietti numerati e sapevano quindi dove andare: insomma erano tutte tribune.

Oppure, per esempio noi associamo il barocco a decorazioni vistose e ridondanti: la più bella chiesa barocca di Roma, S. Ivo alla Sapienza, del Borromini, è di una semplicità incredibile, tutta giocata sul rapporto concavo-convesso e luce e ombra. Ed è particolarmente stupefacente perché è posta alla fine di un cortile su cui si affaccia quella che era la prima università di Roma (1300 circa).

O la storia delle statue parlanti, sparse per tutto il centro, che servivano per protestare e combattere le ingiustizie ed erano crudeli satire, soprattutto della vita privata dei potenti.

O gli scavi di Ostia Antica, che sono un po' la mia idea fissa; ma credo che neanche a Pompei ci sia una simile organica mescolanza fra rovine e natura.

Un'altra curiosità è il Museo Montemartini, sede della prima centrale termoelettrica di Roma, ora trasformata in museo, dove accanto alle turbine, ci sono statue e mosaici trovati quando è stata costruita via Nazionale.

E poi la Roma sotterranea: a cominciare da San Clemente, dove si scende fino al palazzo della Cancelleria (sede fra l'altro della Sacra Rota), sotto il quale scorre un canale che arriva(va) fino al Tevere.



S.Ivo alla Sapienza

umidità), dal bar ai negozi (ognuno con la sua insegna, in mosaico bicolore) ai monumenti civili e religiosi: fra gli altri, la più antica sinagoga in Europa. E mosaici e antichi affreschi: insomma, è la mia

passaggiata quasi abituale.

Abbandonerei la macchina e con il trenino andrei in città, arrivando alla Piramide Cestia. Come la storia si ripete: la costruzione iniziò l'anno in cui fu promulgata la legge contro l'ostentazione del lusso nei monumenti funerari, ma Cestio lasciò in eredità la tomba al genero di Augusto, e poté costruirla!

Dietro la Piramide non si può perdere una vista al Cimitero dei non cattolici per



La Piramide Cestia

capire come sono fatti i cimiteri inglesi.

A pochi passi c'è il Testaccio, che prende il nome dalle teste di mattoni scartate dai muratori e ammucciate fino a formare una collinetta.

E' uno dei quartieri più "romani": una volta c'era il mattatoio, trasformato in museo, e c'è un mercato degno di una visita, per il gusto con cui è esposta la merce e per la simpatia dei commercianti.

E poi, ci si può tuffare nel centro della città. ■

Festa di leva della classe 1921

Mario Bigliani era nato nel 1921 e, come tutti i suoi coscritti, aspettava con ansia la sua festa di leva. La visita militare era a Nizza Monferrato e al ritorno tutto il paese in festa li aspettava con la banda musicale.

Suo cugino Giacomo Massimelli, di anni 14, uscì prima da scuola per tornare a Cortiglione a festeggiare Mario; con la bicicletta si avviò verso casa, ma nella regione Prata fu investito da una moto e morì. Prima del gruppo dei coscritti in festa, giunse la terribile notizia che lasciò tutti nello strazio più profondo.

Nella banda musicale suonava anche il fratello Aldo che da quel giorno non suonò più. Qualcuno suggerì di sospendere i festeggiamenti, ma altri dissero: *"lasciate che questi ragazzi abbiano la loro festa: sarà l'ultima"*. Purtroppo la profezia si avverò: furono arruolati e alcuni non fecero più ritorno: morirono al fronte.

rb

IL GELSO

Il mur

di *Gianfranco Drago*

La storia

La pianta del gelso risulta sconosciuta alla maggior parte delle persone nate dopo il secondo conflitto mondiale. Un secolo fa la sua coltura era diffusa su tutto il nostro territorio, invece oggi è totalmente scomparsa. Il declino di questa coltura è strettamente collegato al rapido declino dell'industria serica. Già 2600 anni avanti Cristo in Cina si trova menzione del baco da seta (*Bombyx mori*) e quindi dei gelsi, ma già i romani avevano introdotto la pianta per la produzione di frutta. In Italia la bachicoltura arrivò nel tardo medioevo. Allora i tessuti di seta erano beni preziosi, il loro prezzo era così alto che pochi ne potevano acquistare. Di drappi di seta potevano vestirsi i re, i principi, i più alti esponenti della nobiltà e i mercanti più facoltosi. Di seta erano pure i paramenti sacri delle chiese più ricche.

A parità di peso, il costo dei tessuti di seta era pari a circa un decimo di quello dell'oro. Contribuiva a questo elevato prezzo il costo della materia prima che allora proveniva in massima parte dall'estremo oriente. A quell'epoca le città italiane del Centro-Nord godevano di una sorta di privilegio su scala europea nella fabbricazione e nel commercio dei drappi di seta. All'inizio del Cinquecento due terzi dei 20.000 telai che esistevano in



Un bell'esemplare di gelso

Europa si trovavano in città italiane. Nei secoli successivi la produzione dei tessuti di seta si espande grazie alla diffusione della coltura del gelso e, per la riduzione dei costi, cominciarono a utilizzarli strati più ampi della popolazione.

L'albero

Il gelso, una specie di origine medio orientale e asiatica, è presente in Italia come gelso bianco (*Morus alba*) e gelso nero (*Morus nigra*). Le more, le bacche

carnose del gelso, maturano tra il mese di giugno e quello di luglio. I frutti del gelso bianco, di colore bianco tendente al giallo, sono di gusto leggermente acidulo, mentre quelle di gelso nero, di colore nero violaceo, sono caratterizzate da un sapore più dolce. Caratteristica è la potatura del gelso.



Infatti, essendo una pianta esuberante nella sua crescita, non comporta una particolare abilità da parte dell'operatore: i gelsi venivano quasi completamente capitozzati per permettere la crescita rapida dei nuovi rami, più ricchi di grandi e tenere foglie. Al chiaro di luna la pianta capitozzata da lontano poteva essere confusa con la sagoma di un uomo, forse in attesa dei passanti per derubarli. Il gelso caratterizzò per quattro secoli il paesaggio del nostro territorio. La gelsicoltura, associata all'allevamento del baco da seta, era adottata ovunque fosse possibile, lungo i campi e soprattutto lungo i perimetri delle vigne senza danneggiare le coltivazioni dominanti. Questa diffusione produceva un reddito supplementivo alle scarse entrate dei contadini e un'accresciuta redditività dei fondi per i proprietari. Fu questa una delle premesse per l'industrializzazione.



In alto: un lungo filare di gelsi; al centro: bachi da seta su foglie di gelso; in basso: bozzoli

I bachi

Uno stadio decisivo nella produzione della seta è costituito dall'allevamento dei bachi. Quest'attività si svolgeva durante la primavera e occupava migliaia

di contadini. Per l'allevamento dei bachi, condotti nelle abitazioni contadine in condizioni igieniche assai precarie, erano necessari grandi quantitativi di foglie di gelso. Chi si occupava della bachicoltura ne raccoglieva una parte sulle proprie terre o su quelle che aveva in affitto; ne doveva però acquistare anche dai proprietari

fondari, spesso indebitandosi. Una volta che il baco aveva formato il bozzolo, la fase successiva di lavorazione era quella della *trattura*: consisteva nell'immersione del bozzolo in bacinelle di acqua calda per sopprimere (perché non bucase il bozzolo) il baco e poi far sciogliere la sostanza collosa, la sericina che tiene uniti i fili di seta, e formare le matasse di seta greggia. Questa operazione era svolta non dagli stessi bachicoltori, ma da artigiani che possedevano gli attrezzi necessari: conche e bacinelle di rame, fornelli. Seguiva nelle industrie seriche la torcitura di più fili insieme per ottenere il filato vero e proprio che veniva poi tessuto e tinto.

Il declino

La bachicoltura comincia a declinare nel periodo compreso tra le due guerre mondiali, fino a scomparire dopo l'ultima a causa della produzione delle fibre sintetiche e il cambiamento della organizzazione agricola. Oggi molti capi confezionati con microfibre di nylon o di poliestere vengono spacciati per seta per la loro lucentezza e la morbidezza. Tra l'altro queste confezioni non danno alcun problema di manutenzione al lavaggio. Poi la concorrenza dei paesi asiatici, diventata insostenibile, ha determinato in Italia la commercializzazione dei tessuti di seta importati dall'estero e quindi la scomparsa di molte industrie seriche. Le poche sopravvissute si limitano a nobilitare con la stampa il tessuto importato (cravatte e foulard del comasco).

Il futuro del gelso

Può esserci oggi ancora interesse per la gelsicoltura? Sembra di sì, secondo

le linee guida della Politica Agraria Comunitaria (PAC) che pongono grande attenzione all'impatto ambientale, al risparmio energetico, alla qualità dei prodotti. Si va quindi delineando quello che si identificava con *gelsibachicoltura* in una nuova filiera produttiva definita *multifunzionalità del gelso*.

Gli aspetti considerati sono:

il contenuto di proteine nelle foglie e nella porzione apicale dei rami che oscilla dal 17% al 33% peso su peso. La farina ottenuta per disidratazione delle foglie serve a preparare diversi tipi di alimenti zootecnici;

i rami di gelso sfogliati possono essere utilizzati per estrarre fibra cellulosa ad elevata resistenza, idonea per la produzione, insieme a piccole quantità di resine sintetiche, di materiali compositi che hanno elevata biodegradabilità e sono impiegati nel settore auto, edilizia e imballaggio;

le foglie hanno un elevato contenuto di fenoli e altre sostanze conosciute nella pratica erboristica con attività antivirale e antidiabetica;

l'albero ha un impatto ambientale positivo, in grado di ostacolare i fenomeni di degradazione del suolo (il gelso, come il noce e la quercia, ha una robusta radice a fittone).

Zone collinari a bassa fertilità, non più utilizzate per colture agricole, possono essere investite a gelso;

le more di gelso sono utilizzate per la produzione di ottime confetture, gelatine, sorbetti, gelati e liquori;

la pianta, non da ultimo, è un elemento del paesaggio agrario italiano dove, disposta in filari, interrompe il monotono susseguirsi delle moderne monoculture. ■

GIOBBE

di don Gianni Robino

E' difficile immaginare qualcosa di più profondamente umano della sofferenza, di più provocatorio del dolore innocente, e di più religioso della fede perseverante nel patire. La fusione di questi motivi, assieme ad altri, costituisce l'ossatura del libro di Giobbe e gli conferisce il suo carattere di universalità e perenne attualità.

Nel libro sono espressi temi comuni alla sapienza universale e non solo israelitica, sono temi che trattano il problema del male e della ricompensa per le proprie azioni. L'autore sconosciuto del libro di Giobbe lo ha arricchito con una straordinaria vena poetica e una sensibilità non comune.

L'opera sfugge a ogni classificazione letteraria: essa racchiude in sé il drammatico, il linguaggio del processo in tribunale, il tono delle lamentazioni, la disputa tra saggi, ma non è pienamente identificabile con alcuno di questi. Inizia con un racconto in prosa: c'era una volta un grande servo di Dio, chiamato Giobbe, che viveva ricco e felice. Dio permise a Satana di tentarlo per vedere se fosse rimasto fedele anche nella cattiva sorte. Colpito nei beni e nei figli, Giobbe accetta che Dio riprenda ciò che gli aveva donato. Bella la sua espressione: *"Il Signore ha dato, il Signore ha tolto, sia benedetto il nome del Signore."*

Colpito nella sua stessa carne da una malattia ripugnante e dolorosa, tanto da maledire il giorno in cui è nato, respinge però la moglie, che nel frattempo l'aveva

fatto mettere sul letamaio, a maledire Dio.

Arrivano tre suoi amici per compiangere e interpretano questa disgrazia di Giobbe ciascuno a modo suo; infatti, in base alla mentalità di quei tempi, nella visione biblica la sofferenza umana, più che un limite o imperfezione della creazione, è considerata una colpa dell'uomo che ha rotto la relazione con Dio attraverso il peccato. Quindi se Giobbe soffre vuol dire che ha peccato; e se anche può sembrare un "giusto" ai propri occhi, non così appare agli occhi di Dio. Giobbe non



accetta questi ragionamenti dei tre amici, ma si scontra con il mistero di un Dio *giusto* che affligge il *giusto*.

Interviene a questo punto un nuovo personaggio, Eliu, che dà torto sia a Giobbe sia ai suoi amici e tenta di giustificare la condotta di Dio. Costui viene interrotto bruscamente da Dio, il quale si presenta di persona e rifiuta di dare una risposta sia a Giobbe sia ai suoi amici, perché

l'uomo non ha diritto di mettere sotto inchiesta Dio, l'infinitamente sapiente e onnipotente. E gli fa un lungo elenco di cose che Dio fa e che l'uomo invece può solo stare a guardare. Giobbe riconosce di aver parlato da insipiente e termina con un atto di fede: *“Io ti conoscevo solo per sentito dire, ma ora i miei occhi ti hanno veduto. Perciò mi ricredo e mi pento sopra polvere e cenere”*.

Il racconto si conclude con un finale in prosa, ove Dio restituisce a Giobbe i figli, le figlie e tutti i suoi beni raddoppiati.

Questo libro di Giobbe va contro la mentalità corrente dell'epoca: *“L'uomo riceve già quaggiù la ricompensa o il castigo delle sua azioni”*. Giobbe urla la sua innocenza e non capisce la sua sofferenza. Dio interviene per far vedere la sua grandezza e la piccolezza dell'essere

umano, riducendo Giobbe al silenzio.

E' questo il messaggio religioso del libro di Giobbe:

“L'uomo deve persistere nella fede anche quando le sue cose vanno male, nonostante che lui sia retto e timorato di Dio”. A questo stadio della rivelazione l'autore del libro non è ancora arrivato. Per illuminare il mistero della sofferenza innocente bisogna aspettare la rivelazione del Cristo che, vittima innocente, ha sofferto fino a morire crocifisso.

Alla domanda angosciata di Giobbe risponde il testo della lettera ai Romani di S. Paolo: *“Le sofferenze del tempo presente non sono paragonabili alla gloria futura che sarà rivelata in noi”*.

Questo è il messaggio cristiano che illumina il grande mistero della sofferenza. ■

Quando Cortiglione si chiamava Corticelle

di *Emilio e Gianfranco Drago, Francesco De Caria*

Con decreto regio n.1160 dell'1 febbraio 1863, 57 comuni della provincia di Alessandria furono autorizzati ad assumere nuove denominazioni. Tra questi *Corticelle* del circondario di Acqui che assunse il nome di *Cortiglione* in conformità alla delibera del Consiglio comunale del 27 luglio 1862.

Dopo l'Unificazione italiana si presentò il problema della revisione dei toponimi: infatti si moltiplicarono casi di omonimia, per cui naturalmente si presentava una molteplicità di casi di nome uguale o

simile, tale da ingenerare equivoci.

All'epoca c'era una vera e propria passione per il Medioevo (dal Carducci, ai drammi di ambiente medioevale, al neogotico di tante chiese e ville: lo si verifica facilmente) e per la ricerca storica, per cui anche certi toponimi furono modificati in funzione di termini medioevali. Occorrerebbe svolgere una ricerca dettagliata sulla toponomastica, ma qui possiamo solo constatare che allora, in quell'occasione, Belveglio fu chiamata così e non più Belvedere; le due parole



sono in pratica sinonimi, ma Belveglio ha una patina medioevale eppoi di Belvedere ce ne sono altri. Castelboglione sostituì Castelvero, che però è rimasto nelle parlate locali: si dice ancora *Castervé*. Annone divenne Castello di Annone, dal sapore certo antico o medioevale, per cui molto si fantasticò e si ricercò sul nome Annone. Isola d'Asti si distinse così dalle molte *Isola* che ci sono (*Isola del Cantone*, per esempio. Alice si vide aggiungere *Belcolle*).

San Marzano è un santo in passato molto venerato e vari sono i toponimi che lo richiamano, per cui il "nostro" si vide aggiungere *Oliveto*, che così a naso nulla ha a che fare con gli ulivi, ma piuttosto con qualche comunità religiosa di olivetani. Anche Montegrosso ha l'aria di essere toponimo diffuso, per cui si specificò Montegrosso d'Asti. Quanto a Vaglio, la cui radice riporta al concetto diffuso di *vallum*, confine, si vide aggiungere il nome di una zona, la *Serra*, molto

diffuso del resto, chi sa se legato a fattori ambientali (di solito si riferisce a luoghi alquanto boscosi, di bosco selvatico) o di difesa militare come in *Serravalle*; c'è anche in zona la *Sermòsa*, zona aspra e boscosa, sulla quale si ipotizzò il fattore storico di un accampamento di Sarmati, genti delle steppe arruolate dall'esercito romano dalla *Sarmatia*, vasta pianura ungherese.

Per Corticelle diventato Cortiglione (che la parlata locale non ha recepito: *Curgéli* è rimasta tale) sarebbe interessante indagare le motivazioni che hanno indotto a fondere Corticelle col Tiglione, dal momento che qui non si tratta di omonimia poiché di Corticelle ce ne sono tre, ma tutte frazioni di altri paesi: *Corticelle*, frazione di Mercato S. Severino (SA); *Corticelle Pieve*, frazione di Dello (BS); *Corticelle*, frazione di Lustra in provincia di Salerno. Esiste anche un altro Cortiglione, ma è frazione del comune di Robella in provincia di Asti. ■

Il sito: www.labricula.it

Introduzione

Da oltre 2 anni è in funzione il sito de *La bricula*. Fino a pochi mesi fa sembrava che nessuno se ne fosse accorto. Poi, improvvisamente, dall'aprile scorso, s'è verificata una corsa a "visitare" www.labricula.it, causandoci anche qualche problema con il gestore, perché il numero massimo di accessi mensili previsti dal contratto puntualmente veniva superato. Da qui una "multa" assai pesante per le nostre magre finanze.

Se questo aggravio finanziario da un lato ci infastidiva, dall'altro ci ha riempiti di orgoglio: tante persone volevano "vedere" come funziona *La bricula*, cosa fa, quali iniziative realizza ecc. Superato con qualche penalizzazione il problema economico, incuriositi, siamo andati ad analizzare le statistiche dettagliatissime messe a disposizione del gestore: quanti accessi mensili, in quali giorni e a che ora, cosa cercavano gli utenti, quanto durava ogni accesso, la dimensione dei file consultati ecc. Statistiche davvero capillari che spiegano come sia possibile la crescita impressionante avuta dalla pubblicità *on-line*, che spesso infastidisce, e non poco, i "navigatori" di internet. La figura che riproduciamo sintetizza i dati rilevati fino al 7 luglio e dà un'idea dello sviluppo degli accessi al nostro sito secondo quanto detto sopra.

La struttura

Quello che ci importa in questa sede è però di dare qualche indicazione a chi, potendo usare internet, voglia andare sul sito e cosa vi può trovare.

Alla voce *HOME* sono riportate informazioni di carattere generale (gli

scopi dell'Associazione "*La bricula*", come aderire, il comitato direttivo ecc.), notizie sulle iniziative realizzate (concerto d'autunno, cucina etnica, cena sociale ecc.), comunicazioni riguardanti Cortigione (i risultati elettorali, le feste alle borgate ...).

Segue una parte dedicata espressamente al *GIORNALINO*, dove, oltre a una presentazione della rivista dell'Associazione, si possono trovare: sotto la dicitura *TESTI* i sommari dei ventinove numeri finora pubblicati, con possibilità di scaricarne in pdf i contenuti; sotto *INDICI* in quale fascicolo sono stati pubblicati i vari articoli secondo una classifica di genere (agricoltura, personaggi, storia locale, ricette, racconti ecc.).

Alla voce *MUSEO* viene illustrato quanto raccolto nel *Museo Becuti delle contadinerie*, organizzato secondo alcuni criteri di presentazione degli attrezzi raccolti. Una recente riorganizzazione ha comportato un grande lavoro di catalogazione dei vari pezzi, fotografati e descritti in *SCHEDE* scaricabili come pdf.

La compilazione delle stesse non è ancora terminata, ma un buon numero, riguardanti alcune voci specifiche, è già disponibile (*Dissodamento e preparazione del terreno, Fienagione, Cerealicoltura* ecc.).

Infine una sezione del sito è dedicata alla *STORIA* con scritti riguardanti le vicende legate a Cortigione dalla sua fondazione (di data incerta) e quanto è stato possibile reperire relativamente agli ultimi due secoli.

Mano a mano, dunque, si comporrà

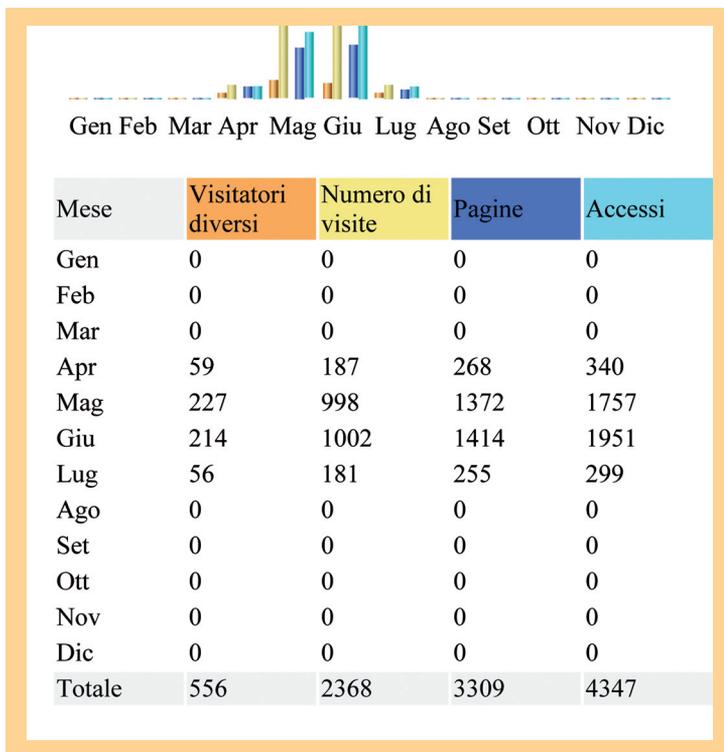
tessera dopo tessera il grande mosaico della realtà cortiglionese con almeno due auspicabili esiti: una maggior coscienza della realtà in cui ci si trova a vivere, che comporta auspicabilmente anche un maggior rispetto sia per le vestigia del passato, sia del paesaggio che l'evoluzione tecnologica ed economica ha così profondamente mutato, sia della parlata, della religiosità, della concezione stessa della vita e un conseguente armonico sviluppo; una fondata coscienza della civiltà contadina da cui proveniamo, troppo a lungo dagli anni Sessanta

in poi disprezzata, misconosciuta, sovente sconosciuta, dispersa e profanata nei suoi oggetti.

Chi ha un computer e può entrare in internet e tenersi aggiornato sulle attività de *La bricula*, ma anche di addentrarsi in quelle notizie, difficili da reperire su altre fonti, che riguardano la storia,

la vita, gli avvenimenti di Cortiglione, che talvolta possono sfuggire. Tenere aggiornato il sito stesso dal punto di vista dell'attualità del paese non è però semplice, e amplia le finalità dello stesso: tuttavia crediamo che il "navigatore" potrebbe trarne qualche utilità.

lc



Un paio di ricette sfiziose

di Riccardo Martignoni

Il nostro carissimo collaboratore spazia dalla medicina all'arte con grande disinvoltura e competenza, ma è anche un valido sommelier ed esperto di olii d'oliva. Non ci sorprende dunque che sull'onda delle due ultime sue conoscenze sia anche un valente cuoco (chef?). Qui ci illustra due ricette classiche, da rivisitare con lui nella certezza di imparare qualcosa. Ne seguiranno altre due in un prossimo numero del Giornalino, sempre legate alla tradizione ma con qualche accorgimento per migliorare il risultato. Buon appetito!

lc

L'amatriciana

Amatrice è un piccolo, ameno paesino circoscritto da frazioni, situato in provincia di Rieti sulle montagne della

Laga, nel punto di intersezione di tre province: Rieti, Ascoli e L'Aquila. Vale la spesa di visitarlo, magari solo passando per raggiungere altre mete contigue.



Soffermatevi però un attimo all'Hotel Roma per gustare questo primo piatto fatto in modo corretto, sublime nella sua semplicità. Il mistero risiede nella specialità della zona, il *guanciale di Amatrice*, preparato con il guanciale di maiale fatto stagionare sotto un velo di pepe. Ne deriva una cotenna triangolare al di sotto della quale è presente uno spessore di lardo che costituisce la base per la pasta che vogliamo preparare.

Asportata la cotenna coriacea, si deve fare il lardo a cubetti allungati di circa 5-6 mm di lato e lunghi 2-3 cm. I cubetti andranno fatti saltare con un po' di olio, non più di un cucchiaino e mezzo, fino a che non saranno diventati trasparenti. A parte si farà concentrare del passato di pomodoro, assolutamente senza battuto di cipolle o ancor peggio aglio, non ammessi nella ricetta originale. È permessa e doverosa l'aggiunta di un pizzico di peperoncino.

Scolata la pasta si aggiungono il pomodoro e il guanciale e, come tocco finale, abbondante pecorino, che costituisce un'altra specialità di Amatrice. L'ortodossia vuole che, essendo una ricetta molto antica (è probabile che risalga a prima che il pomodoro venisse coltivato in Europa), ne esista una versione senza pomodoro, ma personalmente preferisco la prima.

Questa è la ricetta originale nella quale,

ribadisco, non deve assolutamente, ripeto assolutamente, essere aggiunto aglio o cipolla, poi ciascuno può fare come vuole. Si parla ordinariamente di usare i bucatini come pasta, ma a mio parere, vanno meglio gli spaghetti.

La carbonara

La seconda ricetta che vi propongo è la ben nota *Pasta alla carbonara*, che pochi sanno essere stata ideata dai carbonai che preparavano la carbonella lontano dai centri abitati. Nei loro sacchi avevano solo guanciale stagionato, pecorino, uova, pepe e ovviamente pasta. Si ingegnavano quindi con quello che avevano per confezionare un pasto semplice, gustoso ed energetico.

Anche in questo caso l'ideale sarebbe l'uso di guanciale ma, data la difficoltà di approvvigionamento, è invalso l'uso di pancetta tesa e non affumicata, che sovrasterebbe il gusto delicato del prodotto finale.

Come per la pasta all'amatriciana si deve far dorare i cubetti di pancetta nell'olio, che deve essere un po' più di quello usato per l'amatriciana. Nel frattempo si preparano 2 rossi d'uovo, per qualcuno un rosso e un uovo intero, che andranno sbattuti senza eccedere (non devono essere spumosi).

Poi si scola la pasta, ideali gli spaghetti, e alla pasta calda vanno aggiunte le



uova sbattute, che devono cuocere con il calore della pasta e quindi vanno rimescolate rapidamente per disperdersi completamente. Poi si aggiunge la pancetta e, nella ricetta originale, anche una manciata abbondante di pecorino.

Qualcuno, per rendere più morbido il gusto, aggiunge della panna, ma non è corretto. Infine va spolverizzato del pepe nero tritato grossolanamente: l'uso del pepe simula le faville di carbonella che si depositavano sulla pasta dei carbonai.

A questo punto vorrei suggerire una piccola variante, che dovrebbe compensare il pallore dei rossi d'uovo che le galline di oggi sono solo in grado di fornirci.

Per dare colore alle uova io suggerirei, ma è fortemente eterodosso, l'aggiunta di un po' di zafferano. Provatelo e vedrete che, oltre che colore, dà anche un lieve tocco al gusto che risulta assai gradevole. ■

Facciamo una *ciuènda*

di *Pierfisio e Franca Bozzola*

Fare una *ciuènda* è un gioco, basta prendere delle canne e del filo di ferro (anche usato) ed essere in due. Era il classico lavoro che facevano assieme nonno e nipotino: il nonno piantava le canne e il nipotino teneva ben teso il doppio fil di ferro: "*Ten, Giuanin, ten!*", ma forse questa è un'altra storia.

La *ciuènda* delimitava un tempo l'orto e lo difendeva dall'attacco delle galline, quando queste erano libere di razzolare ovunque, tranne al tempo di vendemmia: allora venivano tenute chiuse nel pollaio. Oggi le galline stanno nei recinti e gli orti sono aperti, ma le occasioni per delimitare uno spazio possono esser ancora molteplici. E allora perché non affidarsi a questa recinzione ecologica ed economica, che si fa e non si compra?

Prima di tutto si fa la punta alle canne per poterle piantare bene, si scava un piccolo fosso (10 cm circa) dove devono essere piantate e si delimita lo spazio da recintare con pali ogni due o tre metri.

La partenza avviene fissando a un palo un doppio filo di ferro di diametro piccolo, in modo che sia flessibile (va benissimo il filo "da legatura", cioè quello confezionato in piccole matasse usato in edilizia per legare i ferri di armatura del cemento armato), ma anche un cordino, in mancanza d'altro, va bene lo stesso: risulterà essere anche più ecologico quando, fatalmente dopo un paio d'anni o poco più, l'opera dovrà essere smaltita per giocare a costruirne un'altra nuova "di canna".

Si prosegue facendo tenere ben



Etimologia

Ciuènda: chiusura fatta con canne che delimita uno spazio, sia in aperta campagna sia in un abitato. Dal latino *cloudenda*, *c(h)iu(d)enda*

Filastrocca di Rocchetta Tanaro

*Per nen c'ui scapa Tani
i'han fa' 'na ciuènda 'd cani
ma Tani l'è scapò*

e tuc is son bagnò

(Per impedire al Tanaro di esondare hanno costruito una *ciuènda* di canne, ma il Tanaro è “scappato” e tutti si sono bagnati)

Pensierino cortiglione

Pioveva che Dio la mandava, *tronava* e *losnava* da fare *sgiàglio*, e le galline *sbariuàte* saltavano la *ciuènda* e andavano a *pitulare* l'uva *bosa*

divaricate e tese le fila dal nipotino o dall'aiutante. Si pianta la canna a terra tenendola verticale e, per fare meno fatica se il terreno è asciutto, si bagna bene il fosso qualche ora prima: così le canne si infileranno meglio. Dopo ogni canna occorre ruotare i fili di 180°, in modo da

fissarla alla precedente; si procede così fino al raggiungimento della lunghezza voluta. A seconda del vostro desiderio di ordine, si possono poi pareggiare in alto le estremità delle canne con i forbicioni, oppure lasciarle libere di svettare in modo irregolare. ■

Le viti centenarie

di Rosanna Bigliani e Gianfranco Drago

Oggi ho visto un documentario su un vecchio sentiero che unisce Bologna a Firenze. Tra la vegetazione è stata scoperta una vite che ha più di 100 anni ed è curata come un monumento. Ho pensato a quella vite che c'è nel cortile di *Marenda*, dietro la casa di Teresita, dove adesso vive il figlio Simone. Quella vite, di uva luglienga, è stata piantata da *Cen du Sacrista*, Lorenzo Rossi, di cui si è detto nella storia delle famiglie della frazione Fracchia, *la Fròcia*. La figlia, suor Angela Rossi, quando veniva a Cortiglionone andava sempre in quel cortile,



La vite che si trova ora sul terrazzo di Simone baciava i mattoni della vecchia casa e accarezzava la vite piantata dal suo papà. Un tempo era tenuta a pergolato a fianco della cisterna poco distante dalla casa.

Abbiamo poi trovato altre due viti centenarie a Cortiglionone. Una è quella addossata alla parete esterna del portico di Rosetta e Maria Drago, poco lontano dalla *Cesà di Batì*. Da qualche anno è morta



La vite presso la casa di Maria Drago

non di vecchiaia ma di malattia, un'altra vittima della *flavescenza dorata*. Era una vite di uva luglienga, che si salvava dalla *maroda* dei ragazzi solo perchè i suoi grappoli erano altissimi e solo raggiungibili con una scala.

La terza vite si trova alla frazione Coperte contro la casa ormai abbandonata di *Geniu 'd il muliné*, Eugenio Iguera. Tuttora produttiva, ha bei grappoli di uva luglienga. Nella fotografia il tronco originario è quello di destra, un tronco

La vite alle Coperte



secondario scorre a terra verso sinistra e si arrampica sul muro. La parete è tuttora di colore verde per l'anticrittogamico (il verderame) con cui la vite veniva irrorata. ■

La radiazione solare

di Giulio Massimelli^(*)

L'atmosfera terrestre è attraversata incessantemente da radiazioni: un uomo, che di giorno stia all'aria aperta, viene investito da una radiazione elettromagnetica che gli cede un'energia confrontabile con quella che egli può produrre con i suoi muscoli; questa intensa radiazione ha origine dal Sole, cioè al di fuori dell'atmosfera terrestre.

Le energie solare, eolica, idrica potenziale, termica del mare, del moto ondoso prendono origine dalle radiazioni solari, sono fonti rinnovabili, cioè inesauribili, ma non sono regolabili. Le positive caratteristiche di queste fonti risultano evidenti, soprattutto considerando che la libera disponibilità di materia prima riconduce quasi tutte le spese all'allestimento dell'impianto, mentre i fenomeni fisici non danno luogo a inquinamento dell'ambiente; purtroppo lo sfruttamento delle fonti rinnovabili, escluso quella idrica, sono ancora piuttosto limitate.

L'energia solare è la massima energia disponibile sulla terra, ma il suo utilizzo è ancora molto modesto. Solo una parte della potenza emessa dal Sole viene intercettata dalla Terra con una distribuzione che dipende evidentemente dalla latitudine e dalle stagioni (diversa incidenza dei raggi solari) e da numerose variabili, per esempio le condizioni atmosferiche, che possono determinare variazioni quantitative notevoli.



Pannelli fotovoltaici per un'abitazione

I sistemi per captare l'energia solare sono diversi, il più pratico e accessibile consiste oggi in una nuova edizione dei famosi specchi di Archimede: si ottiene energia termica mediante l'uso di dispositivi ottici; Archimede, vissuto nel III secolo avanti Cristo, incendiò le navi romane che assediavano Siracusa, città siciliana a quel tempo parte della Magna Grecia, concentrandovi i raggi solari. Questo stesso principio è utilizzato nei così detti 'forni solari': le radiazioni solari sono concentrate a mezzo di lenti, ottenendo temperature molto elevate, fino a 3000 °C, rendendo possibile la fusione di metalli e di materiali refrattari in condizioni difficilmente realizzabili altrove.

La conversione energia solare-energia elettrica è stata studiata in passato ed è oggetto di rinnovata attenzione. Tra i sistemi più utilizzati c'è la conversione



Installazione di pannelli fotovoltaici sui pendii di una collina. Simili impianti ora sono vietati dalle leggi di alcune regioni italiane

fotovoltaica, già disponibile quando si debbono alimentare piccole utenze, e i pannelli che, per esempio, forniscono energia ai satelliti artificiali; sviluppi interessanti si attendono dalla generazione fotovoltaica; sono in corso in tutto il mondo studi e ricerche.

L'impiego di questa fonte per la produzione di energia elettrica in grandi quantità appare, almeno nelle condizioni attuali, molto problematico sia per i costi elevati del kilowatt di origine solare (costo di impianto), sia per la discontinuità della radiazione solare, sia per la bassa resa di conversione, 10% circa: per ottenere una produzione di 1000 megawatt, che è quella di una moderna centrale nucleare, occorrerebbe una superficie di raccolta della radiazione solare di decine di chilometri quadrati.

Un progetto che, se realizzato, potrebbe determinare radicali mutamenti nella scelta delle fonti di energia, è quello delle stazioni orbitanti per accumulare

l'energia solare; si tratta di collocare nello spazio a 36 km dalle superficie terrestre, in orbita geostazionaria, delle strutture completamente rivestite di pannelli solari, capaci di assorbire l'energia radiante proveniente dal Sole, convertendola in energia elettrica da inviare sulla Terra a mezzo di micro onde per immetterla poi sulla rete di distribuzione.

La convenienza di usare un'orbita geostazionaria è evidente quando si pensi che in tale condizioni l'energia solare è disponibile durante la maggiore parte dell'anno e, a differenza di quanto accade sulla superficie terrestre, subisce un'interruzione massima di 72 minuti al giorno, nei 22 giorni che precedono e negli altri 22 che seguono gli equinozi (21 marzo e 23 settembre).

(*) Articolo apparso in *L'angolo di Diderot*, allegato di *ALICEinForma*, n. 1, anno VIII, marzo 2010 ■

rinnovate l'abbonamento a *La bricula*

Ai Santi: bagna cauda

di Mario Drago^(*)

Le tradizioni si perdono o si imbastardiscono nel trascorrere degli anni e nel passar inesorabile delle generazioni. Affidare allo scritto, anziché al racconto orale, il ricordo delle memorie dei nostri vecchi non giova, non perché scrivendo si tradisce lo spirito, ma soprattutto perché viene a mancare, a chi legge, una partecipazione diretta, quel ritorno alle radici o alle origini che è il filo con il quale si annodano i ricordi di famiglia; la figura del bisavolo contadino dalle mani segaligne, ma poderose nello spezzare il pane casereccio per dividerlo tra i commensali e la madre, il volto e il carattere capace di dolcezze inusitate come di caparbietà intolleranti. Poi si aggiungono le schizofrenie del moderno “saper fare” cittadino per cui l’alito deve profumar di rose anche se ti piacciono le cipolle e il naso ti si ariccchia, permaloso, se s’accorge che il vicino ha voluto concedersi, un giorno all’anno, un ritorno alle tradizioni e ha consumato con gioioso piacere una *bagna cauda* come Dio comanda.

Così voleva la tradizione dell’autunno contadino piemontese, che nel giorno dedicato ai Santi si concedeva il piacere dell’atingolo aromatico accompagnato da verdure crude tolte dall’orto. Erano esclusi dal manicaretto, s’intende, i sofferenti di fegato, ammalatisi per non aver mai mangiato e anche gli abituarini della pillola, del decotto e delle gocce.



Ci si riuniva dinanzi al tegame della *bagna cauda*, al centro della tavola, come chiamati a parlamento, con la forchetta in una mano e nell’altra il biondo pane grosso di allora. Nel concerto della tavola la *bagna cauda* era come la musica di Migliavacca nella danza; quando la banda “attaccava” i “vecchi” si alzavano ringalluzziti per fare due salti, ferma la realtà dell’entusiasmo e la concorde partecipazione. Si inaffiava con il buon vino nuovo generosissimo, ma anche con la Barbera dell’annata dei nostri colli e...
“*atingi tu, che mangio io, bevi tu, che*



intingo io, o che bel, che bel piacer!”

Il mangiarla insieme era cerimoniale d'amicizia come fumare dalla pipa della pace dei pellerossa. La combriccola si riuniva intorno al tegame scaldato dalla brace e nella poltiglia sedimenta, i compagni di tavola intingevano cardo crudo, cuore croccante di cavolo, fette di tapinambour, peperone cotto, crudo o sotto graspo.

I nostri vecchi ci hanno insegnato che la *bagna cauda* era fatta in un unico grande recipiente che una volta troneggiava al centro della tavola, sul fornello di terracotta pieno di carboni accesi, il giorno dei Santi, ed attorno al quale, in fila uno per uno e tutti in piedi, si aspettava il turno per intingere. Oggi l'usanza è di mangiare la *bagna cauda*, ciascuno per sé dentro ad un personale tegamino. L'aver personalizzato il recipiente non pare abbia allentato il sentimento di unione e di amicizia che fa sedere le persone intorno alla calda *bagna*.

Un contadino vignaiolo, Arturo Bersano, nel 1964 fondò la *Confraternita della bagna cauda* che ai primi di novembre riuniva tutti insieme per gustare, con rinnovato entusiasmo, la *bagna cauda* più impegnativa di tutto l'anno. Oggi Arturo



Bersano non c'è più, ma ci ha lasciato la ricetta autentica:

In un tegame di terracotta mettere 200/250 grammi di olio di oliva di nobile e sicura origine; mezzo etto di burro, un etto di acciughe ben in carne e ripulite e lavate. Mettere a fuoco lento e poi sciogliere le acciughe, tritare alcuni spicchi d'aglio e immergerlo per due ore nel latte per smorzare il gusto, poi aggiungere l'aglio alle acciughe e rimestare e far cuocere adagio, adagio finché acciughe ed aglio diventeranno crema: tagliare il cardo e perché si conservi bianco lasciarlo in acqua con fette di limone; tagliare il peperone crudo o sotto graspo, tapinambour, sedano...

(*) Racconto scritto il 4/11/1986. Mario Drago, maestro elementare, era lo zio di Gianfranco Drago; ha insegnato a Cortiglione e a Mombaruzzo dove ha vissuto molti anni ■

LE NOSTRE INSEGNE

Il gonfalone e lo stemma del Comune di Cortiglione sono stati concessi con Decreto del Presidente della Repubblica in data 6 agosto 1988 a seguito della domanda del Sindaco dott. Filippo Solive.

Sotto l'aspetto tecnico stemma e gonfalone, come d'altronde tutti quelli di Comuni, Province, Regioni o Enti pubblici, soddisfano a regole ben precise. Le principali sono le seguenti.

Stemma

Forma e misure dello scudo

Lo scudo misura 7 moduli di larghezza e 9 di altezza. Il tipo adottato è sannitico, comunemente detto *Francese moderno*.



Tipo di corona

La corona è formata da un cerchio aperto da quattro pusterle (tre visibili) con due cordonate a muro sui margini e sostiene una cinta aperta da sedici porte (nove visibili), ciascuna sormontata da una merlatura a coda di rondine, il tutto d'argento e murato di nero (Art.97, R.D.



7 giugno 1943, n.652).

Gonfalone

Drappo quadrangolare, di un metro per due, del colore di tutti gli smalti dello stemma, sospeso mediante un bilico mobile a un'asta ricoperta di velluto dello stesso colore, con bullette poste a spirale, e terminata da una freccia, sulla quale è riprodotto lo stemma, mentre il gambo

riporta il nome

Il drappo è riccamente ornato e frangiato; al centro c'è lo stemma di Cortiglione sormontato dall'iscrizione del comune. La cravatta frangiata consiste di nastri tricolori nazionali (art.5, R.D. 7 giugno 1943, n.652). Le parti metalliche sono argentate. I ricami e i cordoni l'iscrizione e le bullette sono in argento.

L'aquila dello stemma, corpo di fronte, ad ali spiegate, è simbolo di potenza, vittoria e prosperità. Nell'antica Roma

l'aquila era utilizzata nell'esercito come insegna dell'intera legione. La scelta di tale simbolo, può essere avvenuta per ambedue i significati e cioè: potente Comune, fondato dai Romani, che ha ottenuto vittorie e si è guadagnato la prosperità.

Ecco perché, con un passato simile, dobbiamo guardare al futuro con più ottimismo e serenità.

Il Sindaco Gilio Brondolo

Notizie dal Comune

UN SERVIZIO IMPORTANTE E GRATUITO

E' stato attivato un servizio informazioni ai cittadini *mediante sms sui cellulari*. Per ricevere notizie urgenti (mancherà l'acqua, sarà sospesa l'erogazione dell'elettricità, allerta meteo e altre similari) è necessario registrare il proprio numero di cellulare inviando con un sms al numero 3357160421 il messaggio: "5048 si".

Registrazione e messaggio sono del tutto gratuiti. Chi vuole maggiori informazioni può chiamare il numero telefonico del Comune di Cortiglione 0141765106.

RESTAURATA LA CROCE DEL CIMITERO

Sindaco, vicesindaco, assessori e consiglieri di maggioranza hanno provveduto a loro spese alla manutenzione straordinaria della Croce situata al centro del cimitero. Posata nell'anno 1880, anno di costruzione del camposanto, necessitava di interventi urgenti di ripristino che avrebbero altrimenti richiesto, per via ufficiale, lunghi tempi di attesa.

L'intervento deciso dalla giunta è un atto di riconoscimento per tutti i Cortiglionesi deceduti che hanno, con il loro lavoro e i loro



sacrifici, reso possibile il miglioramento del tenore di vita del paese.

RISULTATI DEGLI STUDI

LAUREA

Simona Mazzeo laurea magistrale in "Storia delle arti dall'antichità al contemporaneo" presso il Dip. di studi umanistici dell'Università di Pavia (16-04-2014, 110 e lode)

MATURITA'

Martina Marino

Istituto per geometri Pellati di Nizza M.to

Sara Campini

Istituto per l'agricoltura Penna di Asti

Anna Capra

Liceo scientifico G. Galilei di Nizza M.to

LICENZA MEDIA

Marco Albertini, Giulia Biggi, Cristian Ponso, Federica Porzio, Beatrice Vergano, Climentina Zahariev

LICENZA ELEMENTARE

Amzaz Mouad, Camilla Brondolo, Edoardo Giudici, Simone Gramaglia, Matteo Grea, Nicola Zahariev

SI SONO UNITI IN MATRIMONIO

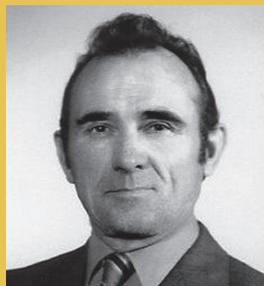
Gaetano Di Natale e Jessica Aloï

31 maggio 2014 a Cortiglione

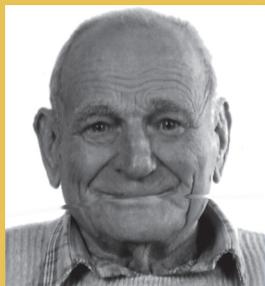
Simone Iaia e Nadia Cane

28 giugno 2014 a Cortiglione

CI HANNO LASCIATO



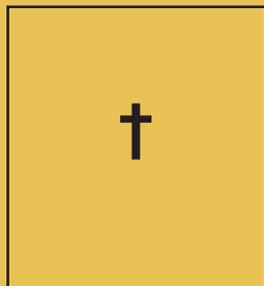
Stefano Oldano
1930 - 2014



Dante Iguera
1920 - 2014



Mariannina Becuti
1929 - 2014



Antonietta Biggi
1968 - 2014