



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



Cortigione

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

Il Giornalino di Cortigione

La bricula

Anno X - N. 30 - 30 novembre 2014

UN SOSTEGNO NECESSARIO

Nell'editoriale de *La bricula* del 28 febbraio 2013, n.23, annunciavamo che avremmo pubblicato un numero in più all'anno, cioè il Giornalino avrebbe avuto cadenza trimestrale. Ci siamo allora riservati di verificare se il bilancio finanziario ci avrebbe permesso di mantenere invariato il costo dell'abbonamento. E questo abbiamo fatto, lasciando a 15 € il prezzo per altri due anni. A fine dello scorso anno abbiamo tuttavia dovuto constatare che le spese erano maggiori delle entrate e prevediamo anche per quest'anno una passività nel bilancio. E tutti sappiamo che una sana gestione non può preventivare bilanci in perdita. **Pertanto dal prossimo 2015 siamo costretti a portare l'abbonamento annuale a 20 €.** D'altra parte ricordiamo che *La bricula* fornisce ai soci: un periodico sempre più ricco, il concerto d'autunno, i corsi di cucina, il sito web, la mostra fotografica, il calendario. A carico dell'Associazione c'è anche da computare la cura e la valorizzazione del Museo R. Becuti, che da quest'anno ci pare di poter dire abbia compiuto uno sforzo in più nella confezione di schede del livello richiesto a una realtà che rientra nel novero dei siti de "Le colline del mare" e del territorio collegato al patrimonio riconosciuto dall'Unesco. Il 29 dicembre prossimo *La bricula* compirà i dieci anni dalla fondazione: crediamo di non essere mai venuti meno, in tutto questo tempo, all'impegno allora assunto.

Siamo pertanto certi che vorrete ancora sostenerci con il vostro contributo perché *La bricula* possa non solo continuare le pubblicazioni, ma migliorare e incrementare la propria attività che dà voce alle cose del territorio e consente alle generazioni che ci hanno preceduto di tramandarci le proprie esperienze e – tramite le fotografie – la propria immagine, quindi di essere ancora in qualche modo presenti fra noi.

Buon Natale e buon anno!

La bricula - Il Giornalino di Cortiglione è il periodico trimestrale edito dall'Associazione culturale omonima con sede in piazza Vittorio Emanuele II, 14040 Cortiglione (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, Cortiglione (AT) le quote:

Socio ordinario

20 euro

Socio sostenitore

40 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 Un sostegno necessario
- 3 Le famiglie di Cortiglione. Borgata Peso (*An sla Pèisa*)
- 7 Concerto d'autunno
- 8 Tecniche edili tradizionali. Una ricostruzione museale
- 13 Cortiglione in festa
- 16 Non solo *bagna cauda*
- 19 *Bòrba Cichén*, lo zio caduto in guerra
- 20 Medicinali piemontesi da banco
- 21 Mondo piccolo. Sedendo e mirando
- 23 I racconti del Tiglione. Mangime e *grumèt*
- 27 Paesaggio e letteratura
- 30 Riconoscimento Unesco, Le colline del vino
- 31 Corticelle-Cortiglione. La vita tra '800 e '900
- 34 La valle del peccato
- 36 Vent'anni fa in Ruanda. Cento giorni, un milione di morti
- 38 Il concetto di tempo
- 39 Curiosità. Il calendario russo
- 40 Altre due ricette classiche
- 42 Buone nuove dall'Ucimu
- 43 Storie di Hospice. Il compleanno di Elsa
- 45 Un piccolo, grande raccolto
- 46 Treni francesi
- 47 Pranzo sociale
- 48 Ti regalo una ricetta
- 49 Il soldato Molôn
- 51 Le scuole di Cortiglione
- 52 Una toccante cerimonia
- 54 Il piccolo Gauss
- 55 Anniversari
- 56 Matrimonio. Nuova laurea. Ci hanno lasciato

LE FAMIGLIE DI CORTIGLIONE

Borgata Peso (*An sla Pèisa*)

A cura di Gianfranco Drago e Rosanna Bigliani

Un giorno Vittorio Becuti, *il Calié*, era seduto a chiacchierare insieme ad alcuni amici fuori del bar di Quinto Marino sul Peso. Arriva una 500 e si ferma proprio sulla pedana della pesa pubblica, scende una signora che si guarda più volte intorno alla ricerca di un punto di riferimento. Poi si rivolge a quel gruppo di uomini:

“Scusate signori, sapete dirmi dov’è il centro di Cortiglione?” Le risponde Vittorio *“Signora, non si muova, lei sta proprio al centro del paese”*.

La borgata Peso era infatti il punto d’incrocio e di confluenza di tutte le borgate, quelle in basso, quelle più in alto e quelle a sud. Qui c’era il bar, la





che qui hanno vissuto dagli anni '20 agli anni '60 del secolo scorso. Le abitazioni delle famiglie sono indicate coi numeri dall'uno al sette, facendo riferimento alla piantina riportata.

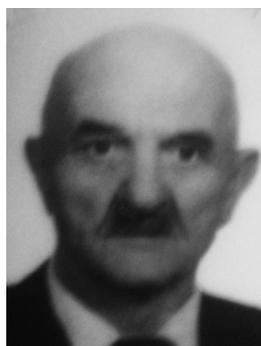
1 – Qui abitò fino al 1936 il medico Riccardo Beccuti (1872-1936) e la sorella Luigia (*Vigina 'd il medic*, 1879-1943). Alla sua morte ereditò la casa il nipote Renato Beccuti che vendette poi a **Eugenio Iguera** (1902-1978, *Geniu 'd il muliné*: suo padre *Tamlén* possedeva il mulino di S. Martino) che sposò **Pina Marino** (*Pina 'd Geniu*, 1902-2001), ma

Sensa (sale e tabacchi), la pesa pubblica, la falegnameria di Pietro e Renzo, ma soprattutto il grande lastrone di pietra che serviva da panca, quello che ora è addossato alla parete della Società, di fronte alla chiesa dei Battuti. Era un centro di aggregazione dove si raccontava quanto era successo in paese, si trattavano gli affari: il prezzo dell'uva, del vino, dei cereali, del bestiame; si comunicavano le date per i trattamenti del verderame o dello zolfo alle viti. Nel prossimo numero de *La bricula*, il 31, pubblicheremo la ricca aneddotica riguardante questo centro, aneddoti che stiamo raccogliendo tra i ricordi delle persone anziane.

Come al solito raccontiamo delle famiglie

non ebbe figli. *Geniu* era commerciante e mediatore di uve e di vino e portava i suoi clienti a Cortiglione; i contadini del paese spesso si rivolgevano a lui che mediava tra le parti. Nel 2000 parte della casa crollò. Ora la proprietà è del medico Romeo Marino che ha provveduto alla

Eugenio Iguera e Pina Marino





Bartolomeo Marino e Maria Tartaglino



Quinto Marino e Rosetta Banchini



Giuseppe Marino e il figlio Palmino

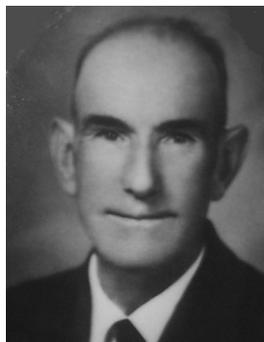
ricostruzione e a una bella ristrutturazione di tutti gli altri fabbricati.

2 e 2A – Bartolomeo Marino (*Melu 'd l'ostu*, 1866-1947) aveva sposato Maria Tartaglino (*Marieta*, 1876-1948) e da essa ebbe sei figli: Teresa (*Gegi*, 1895-1956) sposata a Genova, Gerolamo (1898-...) emigrato negli Stati Uniti, Piera, Irma

(1905-1991) madre di Walter e Franca Drago, Quinto (1907-1984) e Anita (1913-1998) sposata a Calamandrana. **Quinto Marino** ha sposato **Rosetta Banchini** (1915-2000) e ha avuto Romeo; egli fino alla sua morte ha gestito il bar/osteria (**2A**) che fu sempre luogo di aggregazione del paese.

3 – In questa piccola casa abitavano **Giuseppe Marino** (*Pini*, 1909-1992) e la moglie **Teresa Alberigo**. Lui era figlio di Palmiro e Giuseppina Alloero. Ebbero Palmino (1936-2003) e Giovanni (1939). Ora la casa è stata ristrutturata ed è di proprietà di Romeo Marino.

4 – La casa, *la cà 'd Manera* chiamata una volta *u Giardinèt*, fu dapprima affittata (1909) dalla marchesa Gavotti a **Pietro Ignera** (*Pidletu*, 1882-1961), figlio di *Uanén*, fattore della tenuta di S. Martino, da lui acquistata dopo la morte della marchesa. In questa casa *Pidletu*, sposato a Giuseppina Piacenza (*la Jaculein-na*), aprì un negozio di vari generi destinati all'agricoltura, compresi sale e tabacchi. Spostò poi, negli anni '20, l'abitazione e il negozio nella nuova casa (**5**) che fece costruire adiacente alla chiesa dei Battuti. Affittò e poi vendette *u Giardinèt* a Matteo Manera che era approdato a Cortiglione a fine '800 insieme a Ernesto Biglia per la costruzione del palazzo comunale. Matteo sposò Margherita Allosia e da loro nacquero: Antonio (*Tunén*) emigrato in Argentina, Maddalena sposatasi a Vaglio, Renato (1900-1979) e Oreste (1902-1972). **Renato** sposò **Giuseppina Tedaldi** (Pinina, 1906-2004) ed ebbe i figli: Margherita (1929), Angela (1934-1977) e Teresa (1939). **Oreste** sposò



Renato Manera e Giuseppina Tedaldi



Bartolomeo Drago e la figlia Giovanna



Oreste Manera e Firmina Tedaldi



Pietro Brondolo e Elena Cornara



Tersilla Iguera e la figlia Elsa

Firmina Tedaldi (1910-1995) sorella di *Pinina* ed ebbe: Matteo (1933-1976), Gianluigi (1939) e Valerio (1946). Le famiglie dei fratelli Manera migrarono nel dopoguerra. Ora la proprietà è di Paolo Drago.

5 – Qui fino al dicembre 2010 c'era la *Sensa*, storico negozio di generi alimentari, di rivendita di sale, tabacchi e

giornali che, come detto precedentemente, aveva avviato Pietro Iguera. Dopo la morte della prima moglie, Pietro affidò la gestione del negozio alla nipote **Tersilla Iguera** (1896-1977), sorella di *Geniu*, e a sua figlia **Elsa** (1921-2004), che se ne occuparono fino ai primi anni del '50. Le licenze furono poi rilevate da Bartolomeo Drago (*Cinu 'd u Risciôt*, 1898-1991) e gestite prima dalle figlie Mariannina e Giovanna (1936-2011) e poi da **Piero** e dalla moglie **Angela Roggero**.

6 e 7 – Battista Brondolo, *Batistén*, secondogenito degli undici figli di *Gundén* della casa di Madama Drago alla frazione Pozzo, e Romana Marino (*Ruma*, 1873-1958) ebbero tre figli: Teresa, *Gina* mamma di *Sterinu*, Pietro e Lorenzo, *Pietru e Rensu 'd Ruma*. Entrambi i fratelli facevano i falegnami

nel laboratorio sottostante la costruzione. **Pietro** (1895-1991) abitava con la moglie **Elena Cornara** (1903-1972) nella parte di casa verso Valmezzana (7). Ebbero tre figlie: Romana (1925), sposata a Attilio Lanero, Orsolina (1929), sposata a Luciano Bigliani, e Maria (1932), sposata a Giacomo Garessio. Pietro imparò il mestiere recandosi tutti i giorni in bicicletta a Rocca d'Arazzo. Fu arruolato, ma non andò al fronte a combattere, prestò invece servizio a Milano nei laboratori dell'Alfa Romeo a costruire modelli in legno per gli automezzi. Lì conobbe l'ing. Romeo, fondatore della fabbrica. Renzo invece costruiva soprattutto recipienti, *gl'òsji*, per la cantina, botti, bigonce, brente, mastelli, tini, bigoncioli, i *garocc*. La botte più grande a Cortiglione (120 brente) era stata costruita da lui per i fratelli Manera e montata in cantina perché non passava dal portone. Pietro si dedicava anche ai



Renzo Brondolo e Teresa Bruna

mobili di casa: credenze, tavoli, camere da letto, armadi.

Renzo (1903-1948) abitava nella parte di casa verso via Roma (6). A 19 anni era emigrato a Montevideo, dove si fermò quattro anni, per procurarsi il gruzzolo per acquistare i terreni che erano appartenuti alla vecchia famiglia. Tornato, sposò **Teresa Bruna** (1909-1998) ed ebbe la figlia Giovanna (1931), sposata con Arturo Dogliotti. ■

CONCERTO D'AUTUNNO



Una sala affollata, il 27 settembre al Salone Valrosetta, per ascoltare e applaudire quattro amici trombonisti. Il *Quartetto Brachetto*, ha offerto un repertorio che ha spaziato da musiche antiche a colonne sonore di film, da pezzi da quartetto a swing e jazz.

TECNICHE EDILI TRADIZIONALI

una ricostruzione museale

di Pierfisio Bozzola

Il Museo Meo Becuti sta cambiando pelle. Già due anni fa ha inaugurato la scelta tematica, passando da una esposizione indifferenziata di oggetti legati alla tradizione contadina di Cortiglione a temi specifici come il “ciclo del grano”. Quest’anno l’obiettivo si è concretizzato nella presentazione delle tecniche edili per la costruzione di case e infrastrutture ad uso rurale. Il Museo ha quindi assunto, soprattutto per il progetto e per l’impegno del suo responsabile, Pierfisio Bozzola, una veste nuova in una prospettiva più ampia della semplice raccolta di oggetti. Il fine è di dare un respiro nuovo al Museo per inserirlo nel complesso delle esposizioni museali del territorio astigiano, attirando visitatori che abbiano sentito il richiamo del territorio anche per il recente riconoscimento Unesco per Langa, Roero e Monferrato.

L’opera compiuta è davvero eccezionale e viene qui illustrata dal responsabile del museo. La bricula è orgogliosa del mirabile risultato raggiunto e si congratula con tutti gli artefici di questo memorabile successo.

La ricerca dei materiali

“Hai per caso qualche vecchio attrezzo da muratore? perché voglio realizzare una mostra finalizzata ad illustrare le tecniche costruttive delle abitazioni del passato: prossimo e remoto”

“Hehh... non ho più niente. Ho buttato tutto! ... Aspetta un momento. Dovrei ancora avere qualcosa: Mariaa! Dove hai messo quel mestolo per la calce? Quello che usiamo per la disinfezione dopo la pulizia del pollaio”.

E alla fine qualcosa ho sempre rimediato: rotto, rattoppato o conservato come fosse una reliquia. Abbiamo allestito con il contributo di molti, una mostra originale. Anche gli altri musei della zona (Museo del Tanaro e delle contadinerie di Rocchetta Tanaro e il “Ciàr”, museo etnografico di Castell’Alfero) hanno contribuito a completare la collezione.

Le schede

Per ogni pezzo esposto ho realizzato una scheda con i testi di Francesco De Caria a modello di quella realizzata per la precedente mostra tematica sul ciclo del grano e della fienagione, ma questa volta con la novità della traduzione in inglese di Antonio Rigatelli: un lavoro complesso e lungo per il quale Tonino si è dato disponibile a curare anche altre traduzioni (fig. 1).

Inglese, tedesco e dovremo presto aggiungere anche il francese e altre lingue perché siamo diventati un luogo di interesse internazionale. Era il 24 giugno quando è arrivata la notizia che hanno iscritto i nostri luoghi nella lista del Patrimonio UNESCO: è stato riconosciuto che i paesaggi vitivinicoli di Langhe, Roero e Monferrato costituiscono un territorio dal valore culturale che va oltre

ASSOCIAZIONE
La bricula
Museo Romeo Becuti

Capriata
Cavagliò
ART.M18



Nome: Capriata - *Nome dialettale:* Cavagliò
Dimensioni (in cm): lunghezza 420, altezza 90
Funzione: elemento base che sorregge una copertura di un tetto a falde inclinate
Modalità d'uso: si poggiano le estremità della catena della capriata sulla sommità del muro e si procede a costruire il tetto poggiando le orditure primarie sui puntoni.
Descrizione: travatura reticolare in legno composta di un trave orizzontale (catena) due travi inclinate con l'inclinazione della falda (puntoni) un travetto centrale (monaco) su cui vengono convogliate le spine dei puntoni e delle saette.
Provenienza: collezione **Albero Enrico** concessa in comodato d'uso.

 **Name:** TRUSS.
Measures (in cm): length 420, height 90.
Function: fundamental element to support the shingle of the pitched roof.
How to use: set down the extremities of the bottom chord (the lower horizontal member) on the top of the walls and go on building the roof placing on the struts (diagonal members) the beams of the roof framework.
Description: a truss is a structure that "consists of two-force members only, where the members are organized so that the assemblage as a whole behaves as a single object". Traditionally made in wood truss is composed by an horizontal beam, bottom chord, two diagonal beams, struts, and a central slat, king post, where are concentrate the forces from principal rafter and struts.

Fig. 1 - Le nuove schede con scritte in più lingue la percezione dei residenti che lo abitano e della comunità nazionale che lo include. Per la sua peculiarità è un patrimonio di tutta l'umanità.

Censite le case di Cortiglione

E' per questo che è importante mettere in bella mostra ciò che abbiamo, con soddisfazione e orgoglio. Abbiamo voluto incominciare dalla casa perché la sua costruzione è considerata tradizionalmente un evento impegnativo, così come impiantare e far crescere una vigna.

Lo sapete che a Cortiglione il 62% delle

La consistenza odierna del patrimonio edilizio di Cortiglione per tipologia costruttiva

Totale abitazioni	Struttura in c.a.	Struttura mista	Struttura muratura
337	51 (15,13%)	76 (22,55%)	210 (62,31%)
Totale pertinenze			
260	39 (15%)	71 (27,3%)	150 (57,7%)

abitazioni hanno una struttura portante in muratura e voltine in laterizio? Per tutte queste abitazioni il sistema costruttivo è stato pressoché il medesimo dal Medio Evo all'avvento del cemento armato, e sono proprio queste tipologie di abitazione che sono apprezzate dagli estimatori dei nostri luoghi. E se aggiungiamo anche la abitazioni con struttura mista, cioè muratura portante in laterizio e orizzontamenti ristrutturati in cemento armato, si raggiunge l'85% del totale delle abitazioni (v. tabella).

Siamo un paese talmente piccolo che abbiamo fatto presto a censire le case. Grazie anche ad una buona dose di pettegolezzo, siamo velocemente arrivati a ricavare i dati sulle tipologie strutturali e sul tipo di riscaldamento. Ci siamo messi di buona lena io, Gilio, Tonino e Fabio: una sera, dalle nove all'una di notte, con due computer, usando Excell, Googlemap e radiopopolo, abbiamo elaborato i dati riportati in tabella che, a mio giudizio, sono attendibili come quelli di un censimento in piena regola, anche se ricavati con metodo non proprio ortodosso.

La fase più impegnativa

Ma torniamo alla mostra. Finora è stata descritta la fase di ideazione e quella progettuale. Rimaneva da affrontare quella operativa: è a questo punto che sono arrivati in soccorso Siro Filippone con la sua organizzazione imprenditoriale



Fig. 2 - La preparazione delle strutture in legno

e Giovanni Marra con l'esperienza dei metodi costruttivi. Era indispensabile rappresentare l'organizzazione del cantiere e le tecniche costruttive. Abbiamo perciò realizzato un ponteggio in legno tradizionale con puntoni, banchine, tavole e catene ganciaponte (anticamente le connessioni erano realizzate con cordame). Abbiamo costruito anche un'impalcatura

a "castello" per collocarvi le carrucole (semplici e doppie) e parti di voltine in ferro e laterizio viste da sotto e da sopra per rappresentare la fase di costruzione. Con pezzi di legname, ricavato dalla demolizione di un vecchio tetto di Enrico Alloero, abbiamo realizzato due capriate (fig. 2) collegate tra di loro con correnti e listelli per simulare un tetto completo di coppi, gronda e pluviale, che abbiamo collocato sopra l'ingresso del museo (fig. 3).

L'esposizione dei "pezzi"

Il ponteggio e l'impalcatura costruita all'esterno del museo sono stati utilizzati per esporre oggetti grandi e ingombranti che non trovavano posto all'interno: carrette di vario tipo, voltine in ferro e laterizio (fig. 4), stampi in legno per

Fig. 3 - Le strutture montate davanti all'ingresso del museo: un grande impatto visivo



Quando ne facevano ... di cotte e di crude

Di case abbiamo raccontato al museo di civiltà contadina in occasione della festa del paese il 4 e il 5 ottobre 2014.

Di case, fatte di terra e di legno, fatte con le mani e pochi semplici attrezzi, il ferro necessario lavorato sapientemente, i gesti dei nostri nonni per amalgamare quei pochi “ingredienti” che costituiscono ancora il tessuto del nostro paesaggio.

E di pochi attrezzi utilizzati per costruirle, con tecniche semplici ma ingegnose. Questi oggetti, usciti dalle cantine e dai portici polverosi di proprietari che spesso non ricordavano di averli conservati, sono stati esposti per insegnarci ancora qualcosa: usi e nomenclature specifiche spesso dimenticate anche dagli “addetti ai lavori”; essi si portano dietro, oltre ad un carico di nostalgia e di ricordi, anche un sapere e un saper fare che ci arricchisce.

Questi oggetti, tornati “a casa”, hanno acquisito una nuova dignità: sono “stati in mostra” e i loro proprietari, come pure i visitatori, li guarderanno da oggi con occhi diversi. E allora il passo tra la conservazione di un utensile e la conservazione di un manufatto per il quale è stato usato, la casa, non sarà poi così lungo. Una casa che, con adeguate cure, neppure così costose, potrebbe tornare a vivere.

Forse a qualcuno avremo “attaccato” (dialettismo) quel mòl ‘d la preja di cui noi siamo malati da sempre o, se volete, chicadén us sarà fò cundisiuné (italianismo) da cui-là ch’jan il mòl ‘d la preja, ma, senza arrivare a tanto, è nella cronaca che segue, con la narrazione della genesi e della preparazione della mostra, che traspare la centralità e l’attualità del tema della casa, delle nostre case. Collocate o, per meglio dire ingabbiate nella dimensione “provinciale” per troppo tempo e oggi forse liberate per entrare a pieno titolo come elemento fondamentale del nostro paesaggio unico.

Franca e Pierfisio Bozzola

mattoni, mattoni crudi e cotti, le carrucole e una parte dei quadri con la raffigurazione degli elementi del ponteggio e del tetto, realizzati da Marco Parenti, autore del libro in dialetto piemontese “*Èl mal dla pera*”. E dentro ... ogni tipo di attrezzi da muratore raggruppati per categoria di lavoro.

Per cominciare gli attrezzi per la tracciatura e l'impostazione del lavoro: squadre, fili a piombo e livelli; proseguendo poi con gli attrezzi per l'elevazione delle murature: cazzuola, bogliolo, gabaccio e quelli per le opere di rifinitura: frattazzo, cazzuolino, calce ... A proposito della calce! Siamo andati fino



Fig. 4 - Esempio costruttivo di voltine

in montagna, a Piasco, in Val Varaita, a cercare direttamente in cava quella viva da spegnere. I mattoni, crudi e cotti, ce li siamo procurati presso la fornace di



Fig. 5 - La produzione manuale dei mattoni Sezzadio, unitamente alle forme di legno (fig. 5).

Tutti hanno aiutato

Gianfranco Drago, che cura il lessico di tutti i testi in dialetto e non solo, ha acconsentito al finanziamento della stampa dei disegni di Marco Parenti ad Asti, per realizzare quadri che, insieme alle schede, hanno completato il corredo della mostra. Siro ha visitato i bar e i rivenditori di materiali per edilizia della Valtigione per fare pubblicità e tanti mi hanno dato una mano fino al momento in cui stavamo montando la mostra. Oltre a quelli già menzionati: Gianni Santa con le luci, Franco Filippone a

Fig. 6 - La sfogliatura dopo aver cenato



montare il ponteggio e Valter Pastorino, Elena, Massimiliano e persino la nipotina Francesca a esporre i pezzi e le schede. Scusate se ho dimenticato qualcuno. Coloro che hanno concesso i pezzi per l'esposizione sono stati veramente tanti e li abbiamo puntualmente menzionati nelle schede. Il rinfresco, in tema con la mostra, è stato preparato da Franca con un cesto di mele (crude) e i tradizionali cestini di pere (cotte) in forno e pere da mostarda cotte nel vino barbera.

Festeggiare il successo

Cosa dire? Lavorare insieme è sempre un bel lavorare! E, visto che il lavoro non è mancato, abbiamo festeggiato con la tradizionale festa che veniva fatta quando, nella costruzione della casa si arrivava a ultimare il tetto. Così, la settimana successiva abbiamo sfogliato il granoturco nell'aia di cascina Ratti in compagnia (fig. 6).

Ma la soddisfazione più grande l'ho avuta al lunedì mattina con gli studenti delle elementari. Allora sì che ne abbiamo fatte di cotte e di crude! A dir la verità più crude che cotte: con una mela per merendina e un mattone crudo realizzato nello stampo di legno con la creta e tanta partecipazione e interesse. In molti mi hanno chiesto di prolungare l'apertura della mostra anche per visite guidate di altri studenti. Abbiamo perciò deciso un'apertura il 17 e 18 gennaio 2015 in occasione di un convegno programmato nel salone Valrosetta sul tema: *storia e cultura del territorio* nell'ambito del festival del paesaggio agrario. Cercheremo di organizzare anche visite prenotate per studenti nel corso della settimana precedente. ■

Cortiglione in festa

di Valter Pastorino

Sabato e domenica, 4 e 5 ottobre, a Cortiglione si è svolta la Festa della vendemmia. E' iniziata sabato con un pomeriggio culturale offerto dall'Associazione *La bricula*: è stata inaugurata la settima edizione della mostra fotografica *C'era una volta Cortiglione*, che ci ha regalato la possibilità di riscoprire – con qualche sorriso e una punta di nostalgia – i volti e i luoghi di una Cortiglione molto diversa da quella di oggi. L'altro evento significativo del sabato pomeriggio è stata l'apertura del *Museo delle contadinerie*, presentato al pubblico con una rinnovata veste espositiva. Il nuovo percorso tematico dedicato alla "casa contadina" ha dato lo spunto per un'interessante esposizione dei materiali e delle tecniche costruttive del nostro passato (v. a p. 8).

Domenica alle ore 11 la giornata di festa è iniziata, come da tradizione, con la Messa in onore della Madonna del Rosario, celebrata da don Gianni in una chiesa amorevolmente addobbata con i colori dell'autunno. Al termine della Messa, con la complicità del bel tempo che ci ha

accompagnato per tutta la giornata, si è svolta la processione per le vie del paese alla presenza del sindaco e delle autorità. Durante la processione i "ragazzi della leva" (Andrea, Daniele, Erik, Gianluca, Gioacchino, Marco e Paolo) hanno accompagnato la statua della madonna del Rosario, affiancando la jeep guidata dagli alpini del gruppo di Cortiglione.

All'uscita dalla Messa nell'aria si sentivano profumini invitanti, provenienti dalle cucine della Proloco, dove i cuochi erano al lavoro già da ore. Giusto il tempo di accomodarci a tavola e il pranzo è stato servito. Il menù, come sempre studiato con attenzione e rispetto della tradizione enogastronomica piemontese, prevedeva un tris di antipasti, seguito da agnolotti in

L'addobbo della chiesa parrocchiale per la festa della Madonna del Rosario realizzato dalle pie donne di Cortiglione





La mostra fotografica C'era una volta Cortiglione

Scatto alla risposta. Quest'anno ben otto squadre – di ragazzi di Cortiglione e di comuni confinanti – hanno preso parte alla gara, che come sempre si è suddivisa in due parti. Per alcuni di loro la *Corsa dei vaslôt* è diventata ormai un appuntamento fisso, che tutti gli anni li invoglia a tornare a Cortiglione per mettersi alla prova.

La prima parte della competizione ha visto sfidarsi le coppie di

brodo, bollito misto con salse e una golosa fetta di dolce al torrone per concludere.

Nel pomeriggio ha preso avvio la manifestazione vera e propria, con le note di sottofondo del gruppo musicale

“spingitori” che, con grande coraggio ed entusiasmo, hanno spinto le piccole botti su per il *Mung-grè* fino al traguardo stabilito davanti alla Posta. Gli spettatori, allineati ai lati del percorso delimitato dai *balôt*,

La piazza Padre Pio da Petrelcina gremita dai partecipanti alle esibizioni del pomeriggio





Una fase della corsa delle botti in salita

hanno assistito alla prova con curiosità, sostenendo i ragazzi e ricompensandoli con applausi e risate. Nel frattempo, dalle cucine della Proloco venivano sfornate fragranti *friciuli* per una sana e golosa merenda, dolce o salata a seconda delle preferenze dei partecipanti

La gara della vendemmia è proseguita con la sfida di pigiatura a piedi nudi. Le ragazze appartenenti alle otto squadre si sono avvicinate sul palco in mezzo alla piazza dove, sorrette dai compagni di squadra, hanno pigiato l'uva a ritmo di musica. Non sono mancati gli applausi e il tifo da parte del pubblico, accompagnati da preziosi consigli da parte delle "nonne", divertite nel ricordare quando anche loro durante la vendemmia pigiavano l'uva a piedi nudi per trarne il vino.

Al termine delle singole prove i risultati ottenuti dalle ragazze sono stati sommati ai punteggi precedentemente ottenuti dai compagni di squadra nella corsa delle botti.

Mentre i giudici stilavano la classifica



Anche i bambini hanno partecipato alla pigiatura

finale, sono saliti sul palco molti "pigiatori" bambini, che con curiosità e un po' di perplessità iniziale si sono divertiti a pigiare gli ultimi grappoli rimasti.

La giornata si è conclusa con la premiazione delle squadre e la consegna di un premio a tutti i partecipanti. I ringraziamenti vanno fatti alla Proloco, che ha organizzato la manifestazione, al Comune, alla autorità partecipanti, a *La bricula* e a chi ha partecipato attivamente alla manifestazione.

La conclusione la voglio dedicare al "dietro le quinte", dove i molti volontari hanno reso possibile il successo della giornata. Il lavoro nascosto di questi bravissimi "aiutanti", infatti, consiste nel preparare il cibo, allestire il salone, preparare la piazza e "lavorare gratuitamente", mentre gli altri si divertono.

La loro unica e maggiore soddisfazione consiste nel vedere tanta gente allegra che si ripromette di ritornare l'anno prossimo. ■

NON SOLO BAGNA CAUDA

di Marina Calosso e Claudio Ciccarone

Una piacevole carrellata fra i piatti propri della cucina piemontese, un momento di “stacco”, anche per lo stile brioso, che tuttavia non deve far dimenticare pene e fatiche della realtà contadina di un tempo. Un ingrediente piacevole, insomma, che come certe sostanze deve essere impiegato “a pizzichi” e non a manciate. Il sapiente uso di questa “spezia” può dar brio e levità alla pubblicazione, che nelle intenzioni almeno rifugge dalla ricostruzione di un passato contadino come Eden come Bengodi nel quale la mensa saporita e abbondante è fra gli elementi caratterizzanti. Una realtà di fatiche e di povertà per molti, che anche nell’articolo della Calosso peraltro affiora in filigrana: immagini di mense saporite, non fatte per palati particolarmente raffinati, ma sovrabbondanti quali compaiono nei Salmi e nella letteratura e nell’arte medioevale e per i tempi di fatiche e rischi non sempre compensati da adeguati guadagni, quasi un “sogno”.

fdc

La bricula vuol essere una testimonianza di memoria per chi ignora usi e costumi scomparsi. La gastronomia (oggi così di moda) e il cibo sono degli elementi che ricordano antiche tradizioni, culture agricole e osservanze religiose. Oggi la nostra tavola accoglie vivande che i nostri nonni non immaginavano esistessero e il consumo veloce e indiscriminato ci fa scordare un passato non poi così remoto.

Ingrediente principe l’aglio

Distinguiamo una cucina piemontese povera e una ricca: un esempio della prima sono la polenta, la *bagna cauda* e la *suma*, mentre della seconda piatti come i ravioli, la finanziaria e il fritto misto, che erano appannaggio dei ricchi e dei nobili, ma venivano imbanditi anche sulle tavole contadine in speciali occasioni quali il Natale, un matrimonio o la festa del paese.

Iniziamo parlando dell’aglio. Una volta l’aglio era considerato una panacea



Un piatto “povero” assai apprezzato: la bagna cauda

universale per ogni male, tant’è che la sua piantagione era regolata da statuti e bandi campestri risalenti alla metà del ‘500, in cui si faceva obbligo a ogni “particolare” di coltivare l’orto e mettervi un certo numero di piantine. Addirittura negli Statuti quattrocenteschi di Annone l’obbligo di mettere a dimora l’aglio era regolato dal censo, per cui più tasse uno pagava e più ne poteva piantare.

Questa nobiltà dell’aglio ci spiega le



Il cardo gobbo, verdura principe per la bagna cauda

origini della *bagna cauda* che alcuni storici fanno persino risalire al “*garum*” degli antichi Romani (salsa che i legionari importarono in Piemonte e consistente in avanzi di pesce macerati a lungo nel sale). La *bagna cauda* è un piatto autunnale povero che sfrutta le verdure stagionali, come cardi, peperoni piccoli e appuntiti, sedano e cavoli. Pur essendo un piatto povero, era presente anche sulle tavole nobiliari con qualche differenza: per esempio, il cuoco di Carlo Alberto usava immergervi i tartufi bianchi tagliati a fettine.

Altri cibi della tradizione

Già ai tempi di Emanuele Filiberto (1565) in Piemonte veniva usato il tegame di coccio, che era sconosciuto in altre regioni italiane. Il tegame implicava il consumo delle zuppe e degli umidi per la carne. Il condimento per le mense dei benestanti era il “*butirro*”, mentre i contadini usavano l’olio d’oliva o di noci aromatizzato con erbe e con, naturalmente, l’onnipresente aglio.

Altre peculiarità della cucina piemontese sono i grissini, che nacquero per motivi sanitari in quanto si credeva che il pane cotto e secco impedisse la penetrazione di umidità, umori e agenti infettivi.

L’uso delle patate da usare nelle minestre arrivò nel 1803 dalla Valle di Lanzo: il minestrone estivo era composto da fagioli freschi, pomodoro e basilico, mentre quello invernale era fatto con cavoli, rape, patate, cipolle, legumi secchi ed erbe verdi.

Nei giorni di festa era quasi rituale il coniglio “quarentino”, fatto in tegame con olio e rosmarino, lardo, aglio e finocchietto.

Un’altra cucina particolare riguardava alcune attività lavorative: per esempio, i muratori prediligevano stufato d’asino, agnolotti con la stessa carne, polenta con gorgonzola e il “*bruss*” piccante, mentre



Anche la polenta è un buon piatto invernale i boscaioli e i pescatori si cibavano di anguille al vino rosso, cavedani e tinche in carpione, tommino di pesce passato al setaccio condito con olio, pepe, sale e aceto. C’era anche la cucina di postiglioni, carrettieri e bovati, costituita da trippe e insalate di lessato con cipolle crude e fagioli. Il rancio dei militari era invece basato su gamelle di brodo caldo con dentro pane bigio e, raramente, anche un pezzo di bollito.



Un bel piatto di fritto misto alla piemontese

Ai poveri non rimaneva altro che la *suma d'òj* (pane strofinato con aglio e sale) oppure polenta, insaporita dallo "schiaffo" all'aringa (saracco) appesa sopra la tavola per tutti i commensali e la "*tartrò*", fatta con uova sbattute, sale, pepe, latte, cipolle tritate, rosmarino e salvia, cotta a bagnomaria per 30 minuti.



Un altro piatto mitico della tradizione piemontese: la finanziaria

Bollito e agnolotti

Altri piatti principi della cucina piemontese sono: il bollito misto, composto da sette tagli di carne bovina: spalla, punta, culatta, muscolo, tenerone, scaramella, sottopaletta e da sette contorni: musetto, zampone, lingua, coda, gallina, cotechino, il tutto naturalmente accompagnato da sette bagnetti, e il fritto

misto, importato dalla Toscana negli anni in cui Firenze fu capitale d'Italia (1864-1870).

Una simpatica chicca è l'origine del termine "agnolotti": il cuoco della Duchessa di Parma faceva delle palline bianche (midollo di ossa di bue, tettine di vitella, petto di pollo, mollica di pane, formaggio, pepe e noce moscata) senza rivestirle di pasta e le condiva con un intingolo di prezzemolo; le palline bianche sullo sfondo verde davano l'idea di tanti agnellini, donde il nome.

Cibi conservati e altre specialità

Un grande passo avanti nella conservazione dei cibi, in un'epoca in cui esisteva soltanto la "*moscherola*" (stipo con retina a protezione del cibo dalle mosche), è stato fatto nel 1856 dal nostro conterraneo Francesco Cirio, nicese, che inventò il metodo dell'inscatolamento, riscuotendo enorme successo anche al di fuori dei confini.

Ci sarebbe ancora molto altro da raccontare sulle specialità piemontesi, ci basti citarne alcune ancor oggi conosciute e apprezzate, come la *finanziera*, la *fonduta*, lo *zabaione*, le *grive* (bocconcini di fegato), i *subric* (dal francese *surbric*, sui cocci, frittini di verdura cotti su mattonelle ardenti), la *sipa 'd cisi* o zuppa di ceci con costine e cotenne di maiale servita il giorno di Ognissanti, il *baciuà* (zampetto di maiale, dal francese *bas de soie*, calza di seta), i *puvròn smujò* (peperoni conservati in aceto, sale o sotto i graspi). Ma ora basta e ... buon appetito a tutti. ■

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

Bòrba Cichén

lo zio caduto in guerra

di *Teresa Manera*

Si, è passato un secolo dal primo conflitto mondiale e ogni giorno articoli di giornale e trasmissioni radiofoniche ce lo ricordano, giustamente, perché non si può rimuovere quel macello, in parte cinicamente voluto. Di quanto sangue grondano i monumenti che sorgono nelle nostre piazze o le medaglie di colonnelli e generali, che pur chiamavano i miei soldatini quegli stessi che scientemente mandavano a farsi ammazzare! La prima uèra resta un momento miliare, non solo nella Storia internazionale, ma nella storia di ogni famiglia che l'abbia vissuta. Con che cuore madri e sorelle dovettero veder partire per la prima volta, o alla fine di una licenza, uomini di famiglia. Con che cuore dovevano ascoltare i bollettini di guerra raccolte attorno a chi sapeva leggere e magari ingenuamente rallegrarsi perché u n'i era mòrt pì da là che dai nujòcc, nella speranza che la differenza avesse risparmiato il congiunto. Con che cuore dovettero in molti casi mettersi ai lavori pesanti in campagna e all'amministrazione della cascina al posto degli uomini al fronte. E di qualcuno non si seppe più nulla: di militi ignoti ce ne furono ovunque. E poi chi moriva da eroe sotto il fuoco nemico e chi moriva per l'acqua avvelenata o per malattia o per infezioni varie. Si fecero monumenti: ma il monumento migliore riteniamo siano memorie come questa, che scavano nella quotidianità.

fdc

Scrivere di un avvenimento accaduto cento anni fa mi riesce un po' difficile: si tratta di riferire notizie apprese dai racconti di mia mamma; nata nel 1906, era quindi all'epoca una bambina.

La famiglia Tedaldi era formata dal papà Luigi, dalla mamma Angela Ferrero e dai figli Francesco, Luigina, Giuseppina, Firmina e Guido.

Il primogenito Francesco partì per la guerra del '15 molto giovane, lasciando a casa i fratelli più piccoli. Il clima era quello di una guerra combattuta in zone impervie e lontane; per cui le notizie arrivavano a casa scarsissime. Ci si doveva affidare alla speranza e alla preghiera, preghiera

che terminava sempre con l'invocazione "Signore tieni una mano sopra Cichén".

Un giorno inaspettatamente due graduati dell'esercito bussarono alla porta della famiglia Tedaldi. Portavano la notizia peggiore. Francesco Tedaldi era morto e non ucciso dalle pallottole nemiche, ma per aver bevuto l'acqua avvelenata del Piave. Era stato sepolto a Redipuglia. La madre Angela cadde in un assoluto sconforto: restò un anno a letto ammalata.

Giuseppina, mia mamma, la più grande dei fratelli, si prese cura di loro. C'era anche un *bailôl*^(*) di Belveglio. Questa esperienza la segnò molto. Preparava i cibi per i bambini e li accudiva in tutto,



Il sacrario di Redipuglia

aiutata dal papà. Fu una grande fatica per lei ancora bambina. Il tempo e gli avvenimenti attutirono il dolore per la morte di Francesco. Chiamarono così, col nome del padre il bambino che nacque in quel periodo (*u Cèck*). Mia mamma conservò una grande nostalgia per il fratello maggiore e ne argomentava volentieri. Anziana maturò un desiderio, andare a Redipuglia a cercare la tomba.

Io e mio marito ci recammo al Sacrario.

Cercammo in quella montagna di tombe quella dello zio Francesco. Non la trovammo e il personale ci disse che molti soldati avevano trovato sepoltura altrove, sia pure in altri cimiteri a Redipuglia. Riferii a mia mamma una mezza verità: le dissi che avevamo trovato la tomba di suo fratello e le feci vedere la foto del luogo, molto frequentato e curato. Si commosse sino alle lacrime e non ne parlò più.

(*) *bailôt*, neonato dato a balia ■

MEDICINALI PIEMONTESI DA BANCO

<i>CIAPALON</i>	confetti	Cefalea, mal di denti
<i>DORMUNEN</i>	tavolette	Insonnia
<i>SCIARUPOC</i>	collirio	Congiuntiviti
<i>TENTESU</i>	sciroppo	Ricostituente

Mondo piccolo^(*)

Sedendo e mirando

di *Riccardo Martignoni*

Sono seduto sulla panca situata davanti alla chiesa e con l'occhio posso comprendere tutta la piazza con il municipio, la chiesa, l'ex ufficio postale, la canonica e l'andito ristretto che porta all'altra piazza sovrastata dal campanile. Tutto raccolto in poco spazio, ma a me occupa una larga parte del cuore.

Per la messa grande sul sagrato sostavano a fumare e a chiacchierare gli uomini fino a quando, forzatamente, dovevano entrare in chiesa già occupata dalle donne. Appena entrati si assieparono

vicino alla porta in reverente silenzio; poi uscivano per primi in attesa delle mogli e delle figlie che sciamavano sulla piazza. Si componevano piccoli gruppi, dove si praticava il gossip locale, fino a che si scioglievano per raggiungere a piedi le loro case, e non come ora con l'automobile del marito.

Le donne anziane andavano a messa alle otto e al ritorno preparavano il sugo con il soffritto che emanava un intenso profumo permeante tutta la casa.

La messa era un evento che riguardava



Cartolina di inizio '900

soprattutto gli adulti e per noi bambini era un dovere non proprio gradito. Tuttavia quando, o richiamati dalle madri o sollecitati dai padri, entravamo nella chiesa affollata ci avvinceva il clima religioso. Le donne pregavano producendo un forte brusio, qualcuna cantava più per convinzione che per capacità canore, ma il risultato globale non era poi tanto male.

L'ambiente, come ho detto, era affollato e l'incenso sovrastava il profumo dozzinale delle saponette usate per la toeletta del mattino. Si avvertiva che tutti eravamo parte di una comunità consapevole di esserlo. In fondo alla piazza dove c'era la canonica si passava nel cortile dell'oratorio. L'asilo era situato in una costruzione a livello più basso sulla strada che menava in Valrosetta. All'asilo si andava con il cestino per la refezione che veniva gestita maternamente dalle suore oggi scomparse e non solo dagli asili. A me resta il ricordo di grembiolini a quadretti rossi e bianchi o bianchi e azzurri.

Nel municipio coabitavano gli uffici amministrativi e le scuole che ho avuto la ventura di frequentare per un anno. I bambini erano tanti e gli insegnanti assai pochi, anzi si riducevano a due, ormai scomparsi, e di cui il nostro Giornalino ha fatto giustamente il panegirico ricordando la loro dedizione e la cura che mettevano nell'ammannire la conoscenza alle

nostre crape dure. Troppe divagazioni ci sviavano ed era più bello scorrazzare per tutto il paese che stare fermi ad ascoltare le lezioni. A questo proposito ricordo ancora quando non c'era il muro di sostegno alla piazza e solo gli alberi rinforzavano il terrapieno. Fra gli alberi si era creato un sentiero che percorrevamo ansanti per sbucare sulla piazza come piccoli scoiattoli sui rami.

Mi guardo intorno, sul frontale del municipio c'è la lapide in ricordo dei caduti della guerra 40-45, mentre sul muro laterale è relegata quella dei caduti della guerra 15-18 di cui ricorre l'anniversario quest'anno. Ai lati si intravedono ancora residui di fasci littori che anziché indignare commuovono come tutte le reliquie del passato.

La brezza è sottile, il meriggio assolato, ai ricordi si aggiunge uno strano benessere e mi pare di sentire da lontano provenire le voci di coloro che non sono più a cui si associano volti ben noti. Fra le altre quelle dei miei nonni e di mio padre che riposa nel Camposanto di Cortiglione. Anche io sono quasi giunto a fine corsa, ma spero che dopo mi potrò congiungere con le persone del passato e farmi raccontare la favola bella di un paese chiamato Cortiglione.

(*) Ci perdonino gli Autori dai quali abbiamo preso a prestito le parole per il titolo (*ndr*)

**RINNOVATE L'ABBONAMENTO
che scade a dicembre.
Chi non rinnova rischia di non ricevere
altri numeri dopo questo.
Le modalità per rinnovare si trovano a p. 2.**

I RACCONTI DEL TIGLIONE

mangime e grumèt^(*)

di Aldo Bianco

Una novità assoluta

Un grosso camion si fermò sullo stradone al bivio per la Gabella, fece manovra in retromarcia nella stradina della casa di Carlo e, attraversato lentamente il cortile, si fermò di fronte al garage. Era atteso, perché mio padre appena lo avvistò andò giù a dare una mano come già d'accordo.

Quella chiara mattinata di marzo sembrava normale, una mattinata come tutte le altre, invece ...

Il camion era carico di sacchi di mangime per animali "Raggio di sole", fabbrica aperta da pochi mesi nel piacentino e della quale Carlo aveva preso la rappresentanza. Era una novità assoluta. Scaricarono tutto e riempirono il garage. Mio padre tornò su a casa con una spanna di quel mangime in fondo a un sacco; lo fece vedere, toccare e annusare a mia madre: "Puzza di pesce! Non è che sarà già andato in malora?" E fu subito diffidente. Era scettica. La mistura con quella puzza strana avrebbe veramente fatto bene alle galline, ai conigli e a tutti i suoi animali come diceva Carlo? Perciò, prima di rischiare provò con il maiale. "Se non fa male a lui ..."

Rimescolò un pugno di quel mangime alla sbobba già pronta nel bogliolo per il pasto di mezzogiorno e lo vuotò nella conca di cemento del porcile. Il maiale in un niente si ingollò il tutto e non la



Il mangime così come si presenta di solito

finiva più di leccare il fondo della conca, mandando grugniti di soddisfazione, e fece ricredere la mamma.

Da quel giorno non si mangiarono più polli o conigli cresciuti secondo natura!

I pulcini si salvano tutti

Aveva appena preso dalla cascina una covata di pulcini; erano schiusi da due o tre giorni, una quindicina piccolissimi, tutti gialli, bellissimi e, per tenerli d'occhio, li aveva sistemati in un "grumèt" posto in fondo all'aia sul lato destro, dove iniziava il prato.

La chioccia indaffaratissima accovacciandosi cercava di tenerli tutti al riparo, allargando le sue ali e di quelli, fra le



I polli sono golosi di mangime

piume, spuntavano le testoline; qualcuno più ardito, si faceva largo per andare nel coccio che la mamma aveva riempito di una mistura di farinetta di grano e di farina di granturco, il tutto inumidito al punto giusto per evitare che quei piccoli, alle prime beccate si strozzassero.

“Dice Carlo che questo mangime contiene anche una sostanza antisettica, che rende l’organismo degli animali più robusto e refrattario alle più comuni malattie”. La mamma, sebbene ancora diffidente, azzardò a dare una spolverata di quello, come formaggio, sul becchime dei pulcini e della chioccia che, poveretta anche se ancora costretta nel *grumèt* e ancora patita per tutto il travaglio della covata e dell’isolamento sulla cascina, in pochi giorni riprese l’appetito e si rimise in carne.

Erano quelli i giorni più rischiosi per la vita dei pulcini ed era normale che di ogni covata un paio non riuscissero a sopravvivere: la natura, si diceva, faceva le sue selezioni. Quella spolverata di mangime alle prime beccate era come il vaccino per gli umani, di quindici nati quindici camparono per la gioia della mamma e la soddisfazione di Carlo.

Vedendoli così belli e in salute, si “alzava il *grumèt*”: si metteva un mattone o un

ceppo di legno in terra in modo da alzarlo di 10-12 cm su un lato, così da consentire ai pulcini di uscire e rientrare liberamente mentre la chioccia, ancora per qualche giorno, restava segregata dentro.

Allora intorno al *grumèt* era tutto un andirivieni di quei piccoli vivacissimi che la chioccia, dall’interno, richiamava preoccupatissima se si allontanavano troppo, usando tutto il suo repertorio vocale.

Così per due, tre giorni, poi si liberava anche la chioccia, che subito si spingeva sul prato con tutta la gialla nidiate intorno e iniziava il suo affannarsi nel correre

una spolverata di mangime era come il vaccino per gli umani

avanti e indietro per mantenere unito il gruppo, recuperare i ritardatari o frenare quelli troppo spavaldi.

A quel punto il *grumèt* serviva solo più per farli mangiare in pace, si usava come serraglio, come un riparo; si metteva la chioccia dentro, si posava nel mezzo la ciotola piena e i pulcini, attraverso l’apertura laterale già descritta, andavano a beccare la miscela preparata per loro al riparo della prepotenza dei polli grandi e delle altre galline.

Costruire un *grumèt*

Dunque il *grumèt*. Da qualche parte sarà scritto il suo etimo, ma non sono riuscito a scovarlo. Posso solo affermare che a Belveglio si chiama così. Fa parte



Un grumèt come quello descritto qui sotto

di quei manufatti realizzati nelle giornate invernali di gelo, al tiepido della stalla. Praticamente è una gabbia circolare che se fatta bene sembra un grosso panettone. Un vero *grumèt* deve essere fatto con soli salici, niente chiodi, viti o fili di ferro, e deve essere perfettamente rotondo. Si tratta di prendere tre bei salici e fare tre cerchi. Ciascuno si piega e si lega alle estremità con altri salici piccoli.

Di solito il cerchio della base ha un diametro di un metro (necessita quindi un salice lungo circa 350 cm, diametro $\times \pi$), quello in alto diametro di 80 cm (salice di circa 260 cm) e quello del buco sopra diametro di 30-35 cm (salice di circa 120 cm). Dalla perfetta rotondità di questi tre salici dipende la perfezione dell'esecuzione del tutto.

L'altezza di circa 50-60 cm, distanza fra il cerchio a terra e quello in alto, dipende dalla lunghezza dei salici a disposizione. Era necessario scegliere dei salici tutti uguali lunghi almeno 110-115 cm (5 cm da terra + 50-60 cm fra i due cerchi a terra e in alto + 45 cm dal cerchio alto al

cerchio del buco; in totale 110-115 cm).

Mio padre era sveltestimo e molto preciso nel fare tutti i legamenti. In mezza giornata riusciva a fare un *grumèt*. Intanto aveva già tutto predisposto, perché fin da quando potava i salici selezionava quelli giusti e ne faceva dei bei mazzi che custodiva in cantina per mantenerne l'elasticità, poi, al momento li metteva ancora in ammollo in una tinozza piena d'acqua. Accostandoli di 3,5-4 cm l'uno all'altro nella circonferenza del cerchio alla base, occorrevano circa 105-110 salici. Per tutti i legamenti sui tre cerchi servivano ancora circa 300-320 salici corti di 15-20 cm.

Veniva un *grumèt* perfetto, anche bello a vedersi e una volta "stagionato", cioè essiccato, era anche abbastanza leggero. Qualche mamma lo adattava come girello e il marmocchio si divertiva in sicurezza.

Un successo straordinario

Da noi la prima contaminazione del mangime ebbe quindi inizio quella bella mattina di marzo nel coccio posato nel *grumèt* di quei quindici pulcini appena nati. Presto si allargò nella valle a macchia d'olio in tutti gli alimenti degli altri animali.

Anche i conigli non disdegnano il mangime



Quella forzatura della natura - progresso? evoluzione? - ebbe un successo straordinario e contribuì, in poco tempo al grande sviluppo dell'allevamento del bestiame, soprattutto bovino e suino.



Una dieta naturale migliora la qualità

La forte richiesta provocò lo sviluppo in grande scala della produzione dei mangimi, affinandone man mano il miglioramento della qualità.

Effettivamente le prime produzioni, allora chiamate “semplici”, erano costituite da materiali di scarto di vario genere: abbondanti farine di pesce, di ossa, di latte misti a vegetali e sali minerali più qualche additivo antiossidante e risultavano molto appetitose e nutritive, favorendo uno sviluppo più rapido dell'animale ma, non essendo ben bilanciate, non venivano assorbite del tutto dall'organismo, con il risultato che alla cottura la bistecca si “restringeva”, dava acqua e lasciava in bocca quel sapore sgradevole di pesce passato. Si studiarono quindi i mangimi poi chiamati “composti” o “bilanciati” con integratori e altre diavolerie varie.

Mangime: inconvenienti e rimedio

Oggi polli e conigli in tre mesi diventano adulti, pronti per la cucina, quando invece la natura ha stabilito che ne occorrono

almeno sei. Sembrano da vivi animali malaticci, gonfi e quasi tumefatti, tristi. Vi ricorderete, se avete all'incirca la mia età, quanto era buona la pelle del pollo arrosto! Ora è tabù, quanto erano dure, sode le ossa? Ora sono fragili, sformate e si staccano subito dalla carne del muscolo flaccido!?! Ormai però ci siamo rassegnati!

quanto era buona la pelle del pollo arrosto!

Va bene così!

Cosa faceva allora mio padre al quale la carne con quel gusto di pesce non andava proprio giù? Prendeva dalla conigliera tre o quattro coniglietti appena svezzati e li mollava nel prato. Liberi! Non più obbligati a nutrirsi di quel pastone al mangime. Si arrangiassero da soli. Nei primi giorni di libertà cercavano di avvicinarsi al recinto degli altri conigli, non si avventuravano subito, poi a poco a poco, prendevano dimestichezza con il prato e i campi vicini e li vedevi nascondersi nell'erba alta, e la mattina, dritti sulle zampette posteriori, erano lì a brucare la punta tenera dell'erba, quella cresciuta nella notte, solo la punta, da veri raffinati. In sei, sette mesi, venivano su belli, robusti e vispi come leprotti e quando la mamma decideva di cucinare un coniglio vero allora dovevi riuscire a prenderlo: era un problema perché quelli ormai si erano inselvaticiti e si tenevano a distanza. Avevano imparato a non fidarsi troppo dell'uomo e dei suoi imbrogli. Sebbene di malavoglia, allora mio padre armava la doppietta. ■

(*) A Cortiglionone *grimèt*

Paesaggio e letteratura

di Silvia Ajmerito

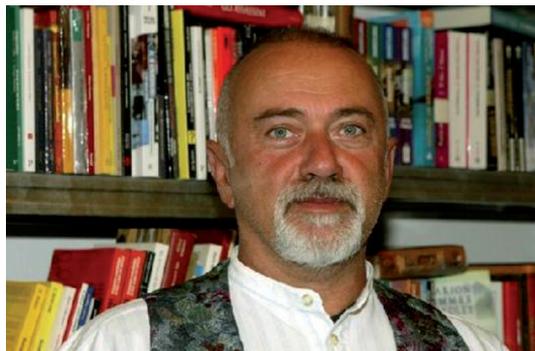
Patrimonio Unesco

Recente motivo di orgoglio è stato per Langaroli e Monferrini il riconoscimento, da parte della *Commissione per il patrimonio mondiale culturale e naturale dell'umanità (Unesco)*, del paesaggio vitivinicolo di Langhe, Roero e Monferrato come valore universale*. I luoghi scelti sono una meta imperdibile e notissima per il turista eno-gastronomico, ma anche una destinazione privilegiata per scoprire un paesaggio fatto di colline dolcemente ondulate, di vigneti ordinatissimi, casolari e castelli arroccati sui bricchi, chiese, cantine, musei e tanto altro.

Terra di grandi richiami letterari, perché, in quel mare di basse alture che si inseguono tra Asti, Cuneo e Savona, sono nati e hanno ambientato le loro storie, grandi scrittori "di provincia" come Cesare Pavese, Beppe Fenoglio, Davide Lajolo, Giovanni Arpino. Scrittori "di frontiera", appartenenti a generazioni diverse, che a Langhe e Monferrato affidano le radici di una vita, individuandone il nocciolo duro dell'identità contadina, l'orgoglio testardo del lavorare la terra.

Un personaggio: Giorgio Faletti

Tuttavia io vorrei parlare a voi, lettori de *La bricula*, di un altro personaggio, un astigiano, minore forse rispetto agli autori citati, ma di grandi e varie abilità: Giorgio Faletti, morto recentemente, stroncato da un tumore, alle Molinette di Torino all'età di 63 anni.



Giorgio Faletti, astigiano eclettico

Artista originale e scrittore prolifico, era nato ad Asti nel 1950 e ha vissuto una vita all'insegna dei continui cambiamenti: perché Faletti è stato cabarettista, attore, cantante, scrittore, compositore di musiche, paroliere, sceneggiatore, persino corridore automobilistico. Dopo la laurea in legge, esordì negli anni Settanta come cabarettista nel locale cult della comicità senza rete, il Derby di Milano, allora palcoscenico di giovani anticonformisti dell'intrattenimento come Abatantuono, Teocoli, Boldi, Salvi; ma la favola della sua popolarità nasce dall'ironia grottesca: quella delle gag surreali scolpite nella memoria televisiva del *Drive In*, nel bel mezzo degli anni Ottanta, quando interpreta Vito Catozzo e altre maschere paradossali dell'Italietta di quei tempi. Avvicinatosi al mondo della musica, scrive testi di canzoni per Mina, per Gigliola Cinquetti, per Angelo Branduardi e per Fiordaliso, tutti di grande successo.

Una carriera multiforme

Ma è la partecipazione al Festival di

Sanremo del 1994 che lo fa apprezzare e conoscere come autore maggiormente impegnato con la canzone “Signor Tenente”, ispirata alla strage di Capaci e di via D’Amelio, dove persero la vita giudici di valore e agenti di scorta. Il testo scritto da Faletti vuole essere una denuncia delle condizioni lavorative delle forze dell’ordine (in particolare dei carabinieri) in un periodo in cui era ancora viva l’eco delle bombe del ‘92.

L’uso ripetuto della parola “minchia” e l’accento siciliano con cui viene cantato il brano rendono più chiari i riferimenti a Cosa Nostra e spiegano come fosse più sentita questa situazione nel Sud Italia, dove si erano verificati maggiori eccidi e trame mafiose e da dove provenivano, per larga parte, i carabinieri italiani. Ecco una strofa molto significativa:

*“Minchia signor tenente
faceva un caldo che se bruciava
La provinciale sembrava un forno
C’era l’asfalto che tremolava e che
sbiadivo tutto lo sfondo
Ed è così tutti sudati
che abbiam saputo di quel fattaccio
Di quei ragazzi morti ammazzati
Gettati in aria come uno straccio
caduti a terra come persone
Che han fatto a pezzi con l’esplosivo
Che se non serve per cose buone
Può diventar così cattivo
che dopo quasi non resta niente
Minchia signor tenente
e siamo qui con queste divise
Che tante volte ci vanno strette
Specie da quando sono derise
da un umorismo di barzellette
E siamo stanchi di sopportare
quel che succede in questo paese*

*Dove ci tocca farci ammazzare
per poco più di un milione al mese”.*

Il successo editoriale

Un’altra sorpresa aspettava gli estimatori di Faletti che, nel 2002, pubblicò il suo primo romanzo, un *thriller* veramente mozzafiato intitolato “*Io uccido*”: un grande successo editoriale con più di quattro milioni di copie vendute. Nel 2004 uscì il secondo romanzo “*Niente di vero tranne gli occhi*” e nel 2006 “*Fuori da un evidente destino*”, ambientato in Arizona, entrambi *thriller* fuori dagli schemi soliti e con qualcosa di sconvolgente nella trama, qualcosa che emoziona e spaventa nello stesso tempo. Lo stile utilizzato risultava molto sincopato, fatto di frasi mozze, riflessioni apparentemente banali, ma ampiamente condivisibili da tutti. Per portare un esempio, ecco alcune citazioni dai suoi romanzi.

“L’uomo è uno e nessuno. Porta da anni la sua faccia appiccicata alla testa e la sua ombra cucita ai piedi e ancora non è riuscito a capire quale delle due pesa di più. Qualche volta prova l’impulso irrefrenabile di staccarle e appenderle a un chiodo e restare lì, seduto a terra, come un burattino al quale una mano pietosa ha tagliato i fili.”

“Uomini hanno vissuto per pensare e altri non hanno potuto farlo per essere stati costretti alla sola incombenza di sopravvivere. Quando erano partiti li avevano chiamati soldati. Ora il loro nome era reduci. Una parola senza gloria che attirava il silenzio ma non l’attenzione. Una parola che significava che erano sopravvissuti, che erano usciti vivi dalla fossa infernale del Vietnam,



Giorgio Faletti alla guida durante un rally

dove nessuno sapeva che peccato doveva scontare anche se tutto intorno a lui gli dimostrava come.”

Il cinema, altri romanzi e le corse

Altro colpo di scena ed eccolo recitare nel film *“Notte prima degli esami”*, interpretando con maestria e grande realismo il ruolo del professor Antonio Martinelli, spietato docente di lettere, che alla fine stringe un forte legame con il protagonista, un giovane liceale alle prese con il primo amore e l’esame di maturità.

Altre canzoni, altre partecipazioni cinematografiche, il quarto romanzo *“Io sono Dio”*, che gli portarono sia onori (premi letterari, nomine prestigiose, per esempio la carica di Presidente della Biblioteca Astense, *tournèe*) sia critiche: infatti gli fu fatto notare l’uso di calchi linguistici e la possibile presenza di un *ghost writer* dietro ai suoi romanzi. Questione che Faletti liquidò come figlia dell’invidia e del tentativo da parte del critico di ritagliarsi *“cinque minuti di popolarità”*.

Era anche un grande appassionato di corse automobilistiche e, oltre a tenere per

anni una rubrica nella rivista Autosprint, partecipò come pilota a due rally valevoli per il campionato del mondo FIA: il rally di Sanremo del 1992 e il rally di Montecarlo del 1998. Nel 1993 prese parte alla cronoscalata del Nido Dell’Aquila con una Lancia Delta Integrale, cappottandosi violentemente, senza conseguenze, nel tratto finale del percorso. Nella settimana successiva la sua rubrica *“Io*

Canaglia” su Autosprint fu intitolata *“Qualcuno volò sul Nido dell’Aquila”*. Il testo, accompagnato da una foto a tutta pagina della vettura in volo, recitava semplicemente *“Io, porca vacca!!!”*.

Il gusto di stupire

Ironico e provocatore, si divertiva a stare con il suo pubblico, a parlare con i suoi lettori e a intrattenerli con storie sempre diverse e accattivanti, spesso con il gusto di stupirli. I suoi continui cambiamenti, le metamorfosi nella carriera ne hanno fatto un personaggio veramente da ricordare. E’ vero, non ha scritto vicende ambientate nell’Astigiano, anche se alla sua città natale è sempre stato legato e proprio nella Collegiata di San Secondo di Asti si sono svolti i suoi funerali.

E l’amministrazione comunale, che ha proclamato il lutto cittadino, ha deciso anche di intitolare a Faletti la Biblioteca Civica di cui l’artista negli ultimi anni era stato presidente.

(*) V. Pierfisio Bozzola, *Riconoscimento Unesco. Una nuova responsabilità* in: *La bricula*, n. 29, 31 agosto 2014, p. 6 ■

Riconoscimento Unesco

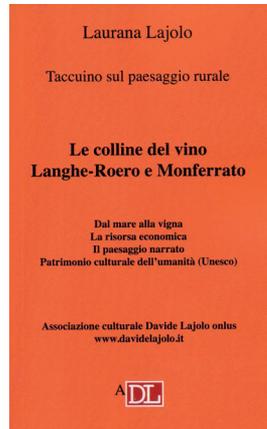
Le colline del vino

di *Domenico Bussi*

È fresco di stampa un vademecum capace di fugare qualsivoglia dubbio o perplessità sul perché e come alcune plaghe di Langhe, Monferrato e Roero siano state recentemente riconosciute patrimonio dell'Umanità, valorizzando *ipso facto* tutto il territorio sud piemontese. L'agile volume: “*Le colline del vino, Langhe-Roero e Monferrato*” di Laurana Lajolo è stato edito per conto dell'Associazione culturale dedicata a Davide, padre dell'autrice.

È da subito evidente che il proposito non sia stato quello di rivolgere esclusivamente l'opera a specialisti, non importa in quale disciplina, tuttavia appare altrettanto chiaro come, a monte della stesura, vi sia un'approfondita ricerca ad ampio raggio che ha portato alla realizzazione di un testo per tutti, quasi una guida alla scoperta di un territorio, prendendone in esame i molteplici aspetti, tracciandone la storia dai cosiddetti, in maniera non corretta ma affascinante, tempi antediluviani, fino all'oggi, soffermandosi sulla descrizione del paesaggio sia dando voce a personali impressioni, sia con le parole di altri noti scrittori che con esso si sono confrontati.

Nel primo dei quattro capitoli l'autrice ne prende in esame l'evoluzione storica. Accanto ai fatti quasi sempre traumatici che costellano il cammino dell'umanità sceglie però di dare spazio alle



conseguenze che guerre, invasioni e epidemie ebbero sulla popolazione e soprattutto sull'evoluzione del paesaggio.

Da paludoso in valle e boschivo sulle aulture, com'era tra preistoria e storia, sfogliando il

libro lo vediamo mutare con bonifiche atte a trasformare gli acquitrini in orti e con disboscamenti per dare spazio a culture amanti del sole tra le quali, con l'avvento dei Romani, la vite divenne egemone.

Questo mutare sia in qualità che quantità delle coltivazioni, talora traumatico talaltra più graduale ma sempre costante, non poté fare a meno di avere ripercussioni sul piano sociale ed economico. Così la situazione demografica finì con l'essere, al tempo stesso, conseguenza e causa del paesaggio.

Popolazione ed aspetto del territorio non poterono più essere considerate due entità a sé stanti, ma una simbiosi da analizzare nel suo insieme.

Si introduce in questo modo la seconda parte dell'opera dedicata all'economia che ha anch'essa una sua storia: dal baratto, di fatto ancora in auge fino alla metà

del secolo scorso, quando il contadino andava al mercato a vendere il surplus e con il ricavato acquistava subito generi che non poteva produrre in proprio, alla condizione dell'imprenditore agricolo odierno, che non produce soltanto beni primari ma anche altri che possono esser riassunti nel concetto agrituristico.

Questa recente tipologia di impresa sarà da gestire con equilibrio, poiché un suo abuso causerebbe la scomparsa stessa della sua ragion d'essere: il territorio gestito con cura e attenzione. In questo ambito si può aggiungere il valore culturale (strana parola questa

che condivide il suo etimo con coltura) sia facendo riferimento al folklore che all'arte di rango, rendendo impossibile tracciare una linea di demarcazione tra le due poiché gli autori hanno sempre attinto a piene mani dai racconti della tradizione, dando avvio a un qualche cosa che non può ancora definirsi epopea perché priva di organicità, ma che, avendone tutti i presupposti, lo potrebbe diventare.

Certamente anche questa attenzione letteraria deve aver contribuito a ottenere il recente riconoscimento Unesco di cui Laurana Lajolo tratta nella parte conclusiva del suo lavoro. ■

CORTICELLE-CORTIGLIONE

la vita tra '800 e '900

3

a cura di *Letizio Cacciabue*

Sui numeri precedenti (28 e 29) 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. Negli articoli abbiamo preso in considerazione alcuni aspetti della vita negli anni 1838-1928, dando un quadro della popolazione, delle famiglie, delle professioni, dei matrimoni e delle nascite. Qui estendiamo l'esame di altri aspetti, sempre nell'intento di richiamare all'attenzione di chi legge su quanto grandi siano le differenze con la nostra realtà attuale. Per esempio, il confronto tra le mortalità dà un 3,17% del passato contro l'1,53% di oggi. Non sappiamo se questi dati siano significativi sul piano della demografia, ma ci indicano senza dubbio che le condizioni odierne di vita sono molto diverse da quelle di allora, 130 anni fa.*

La mortalità

Poiché lo studio della mortalità in una parrocchia è arduo a causa della difficoltà di determinare la presenza delle persone in un dato momento, l'Autrice ha studiato soltanto un campione di bambini nati dal

1839 al 1889 dai matrimoni celebrati negli anni 1838-1868, per i quali era possibile seguire anno dopo anno la presenza in loco.

Per il campione di 838 bambini, nati nel periodo, i decessi registrati fino ai

Tabella 1 – *Mortalità degli uomini negli anni 1838-1868*

Età, anni	< 40	40-49	50-59	60-69	70-79	➤ 80	ignota	totale
Decessi	12	18	28	40	49	23	23	193

Tabella 2 – *Mortalità femminile nel periodo considerato (1838-1868)*

Età, anni	< 35	35-44	45-54	55-64	65-74	➤ 75	ignota	totale
Decessi	20	14	20	33	41	32	35	195

15 anni sono stati ben 376 pari a una percentuale del 44%: impressionante. Rispetto all'età si sono avuti: 99 decessi prima del compimento di 1 mese (11,8%), 168 tra 1 mese e 1 anno (20%), 109 da 1 a 15 anni (13%). Sui 168 decessi nel primo anno di vita 88 sono da imputare a mortalità endogena (di origine ostetrica o per malformazioni del bambino) e 80 a cause esterne: pessime condizioni di vita, scarsità di cure, alimentazione sbagliata ecc.

la mortalità dei neonati era causata anche dalle nutrici sfiancate dai lavori agricoli

Le cause di mortalità più frequenti registrate tra i lattanti sono state: coliche, febbri intestinali, convulsioni. Secondo un medico dell'epoca tali cause dipendevano dalle nutrici, sfiancate dai lavori agricoli e da malnutrizione. Altre malattie mortali sono state invece morbillo, scarlattina, meningiti, vaiolo, varicella, pertosse.

Per considerare i decessi degli adulti si è fatto riferimento allo stesso intervallo di anni 1838-1868. Nel periodo sono

deceduti 193 uomini e 195 donne. L'età a cui sono morti gli uomini si rileva dalla tab. 1; i dati omologhi per le donne si leggono in tab. 2.

Purtroppo il campione di adulti era troppo ridotto per analizzarne la mortalità al fine di stabilire risultati significativi. E' stato tuttavia constatato che l'età media di morte era decisamente inferiore a quella attuale: 62 anni per gli uomini e 57 per le donne contro gli 80,2 anni dei maschi e 85 anni per le femmine di oggi.

I decessi più numerosi registrati su tutto l'arco della ricerca (1828-1927) si riferiscono al 1829: ben 55 in quel solo anno, a fronte di poco meno di circa 1000 residenti: una vera strage (5,5%). Per contro il minimo si è verificato nel 1922 (8 su 1000, 0,8%).

Istruzione

Disponendo dei certificati di matrimonio, la dottoranda Bocchiotti ha potuto anche registrare il grado di istruzione di chi convolava a nozze davanti al parroco, cioè di tutti, dato che la totalità dei matrimoni erano celebrati in chiesa, pena l'esclusione dal consesso civile. La firma dei contraenti sul registro nuziale è stato il mezzo per valutarne il grado di alfabetizzazione. Anche i testimoni apponevano la loro

Tabella 3 – *Alfabetizzazione degli uomini (1838-1868)*

Anni	<20	20-24	25-29	30-34	>35	totale
Sa firmare	10	57	26	11	21	125
Non sa	6	50	28	13	23	120
totale	16	107	54	24	44	245

Tabella 4 – *Alfabetizzazione delle donne (1838-1868)*

Anni	<20	20-24	25-29	30-34	>35	totale
Sa firmare	14	7	1	-	-	22
Non sa	115	63	20	5	20	223
totale	129	70	21	5	20	245

firma sugli atti, ma la costante ripetizione di alcuni nomi toglieva significato al dato loro riferito.

Dividendo uomini e donne, si è stabilito chi “sapeva firmare” e chi “non sapeva firmare”, senza tener conto che alcune firme erano palesemente disegnate piuttosto che scritte e altre illeggibili.

Sempre con riferimento agli anni 1838-1868 e a 245 matrimoni celebrati in quel

Per valutare l’andamento dell’istruzione nel tempo, l’Autrice ha esaminato anche i documenti matrimoniali dal 1900 al 1923. Su 284 matrimoni celebrati in quegli anni risulta che solo lo 0,36% degli sposi era analfabeta, percentuale che sale al 4,6% per le spose. Un salto davvero importante rispetto a più o meno 70 anni prima. Va tuttavia precisato che apporre la propria firma in calce a un documento non è propriamente un indice di soddisfacente alfabetizzazione, che richiede ben altre capacità.

Conclusioni

La tesi di laurea di Bruna Bocchiotti è senza dubbio un documento interessante per indagare le condizioni in cui vivevano più di 100 anni fa i nostri nonni, bisnonni e trisavoli e per raffrontarle con quelle nostre attuali (delle quali tuttavia ci lamentiamo senza tregua). Consideriamo con il presente scritto di aver concluso la nostra lettura della tesi, una copia della quale fa parte della biblioteca, per ora piccola, de *La bricula*.

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

la firma sul registro nuziale è stato il mezzo per valutare il grado di istruzione

periodo sono stati rilevati i dati riassunti nelle tabelle 3 e 4, rispettivamente per uomini e donne. La percentuale degli alfabetizzati tra gli uomini fino ai 20-24 anni risulta del 54% e scende al 48% per le età maggiori; ne deriva che il 46% era analfabeta fino ai 20-24 anni e che il 52% lo era tra le età superiori. Per le donne la situazione era ancora peggiore: fino ai 24 anni l’89% era analfabeta, mentre per le età maggiori la percentuale saliva al 93.

LA VALLE DEL PECCATO

di *Dionigi (Nigi) Massimelli*

Così l'aveva chiamata *Pietru il peccatùr*; e non poteva essere diversamente. Per meglio definirla l'aveva anche soprannominata "la spiaggia di New York". Spiaggia, forse, per un accostamento all'ultima spiaggia: New York, semplicemente, perché nella mente di un uomo dei campi, semplice e fantasioso, la metropoli americana poteva rappresentare qualcosa di misterioso e inafferrabile.

Non è difficile immaginare che l'oggetto cui Pietro si riferiva altro non era che la Val Rosetta. Rosetta e non Rosa o Rosina: un'aura semplice, soffice, frizzante, avvolta nell'azzurro, come azzurri dovevano essere gli occhi della bionda castellana che l'avevano tenuta a battesimo.

I bambini avevano paura a percorrere la valle perché, diceva la gente, sulle piante si nascondevano le *masche* avvolte in bianchi veli, pronte a piombare sulle ceste che le donne tenevano in bilico sul capo, colme di pane fragrante, cotto nel forno di *Spirito*.

A febbraio si bruciava il carnevale. Veniva rivestito, con rami di ginepro, foglie secche di granturco, fascine, un lungo palo che poi i borghigiani del Pozzo, dopo averlo issato in alto, ancoravano saldamente al terreno. Dopo cena si appiccava il fuoco e, mentre le fiamme venivano sospinte dal vento, le ragazze intonavano "*Quel mazzolin di fiori*" o il "*Cacciatore nel bosco*".

L'ultimo atto spettava al *Vigg*, il quale, dopo aver dato un'occhiata in giro che non fosse presente il *campé*, estraeva furtivamente dalle maniche della giacca una pistola e sparava alcuni colpi sul bersaglio rappresentato da un vecchio foglio di giornale che sventolava sulla sommità dell'albero, con posta in bella evidenza la pagina che reclamizzava la bontà dell'Olio Sasso.

Intorno al Pozzo, nella casa di *Pinotu*, si dava inizio alle danze. L'orchestra, che proveniva da Calamandrana, era composta da un clarinetto, una fisarmonica e una viola.

Il vecchio padrone, già in preda ai fumi del vino, ancor prima di attaccare il *Brandu*, si piazzava in mezzo alla stanza, con in mano il bicchiere di nettare rosso, prodotto con l'uva di Monte Barbera, e intonava il suo cavallo di battaglia, una canzone che narrava di una donna malandrina andata prima in festa all'*usteria* e poi dal prete a confessar canarini e fringuelli d'ogni sorta di qualità.

A Pasqua, quando i rintocchi del campanone invitavano al *Gloria*, i bambini correvano ad abbracciare gli alberi in fiore affinché il raccolto fosse abbondante e non venisse distrutto dalla grandine.

A maggio le ragazze del Pozzo sciamavano verso la chiesa parrocchiale per la recita del rosario. Al ritorno sostavano in Valle non più sole, ma in compagnia dei loro spasimanti e sfogavano i loro ardori giovanili con canti e sonore risate. La sera di maggio emana un fascino particolare: chi volesse profondamente immergersi in questa visione fantasmagorica dovrebbe rileggersi la descrizione fattane da Ugo Foscolo ne "*Le ultime lettere di Jacopo Ortis*", e particolare rilievo merita anche la testimonianza resa da *Michele Iaia* a pag. 49 del suo libro "*Il cortile...*"

A giugno grande gara per lo sfalcio dei fieni. Le squadre, capitanate da *Pén 'd il Grand*, *Giliu 'd Diunis*, *Carlu 'd Massimè*, *Rinaldu e Cicalén*, si davano appuntamento per le ore quattro, armati di falci affilatissime, di cote e di colaio. Trascinati dal battitore, gli uomini procedevano lentamente, curvi, senza dimenticarsi di bagnare l'ugola, ad ogni giro di boa, con un sorso di cortese. Il



primo tempo cessava verso le ore otto, con l'intervallo per la colazione. I più fortunati disponevano, col pane, anche di coniglio in umido, salumi o formaggi, mentre i più disgraziati si accontentavano di una *suma d'òj* o di cipolla sottaceto. La partita terminava sempre verso mezzogiorno con l'erba rasata a zero e un profumo di fieno che si spandeva per tutta la valle. La coppa veniva assegnata quasi sempre a *Pèn 'd il Grand*.

Nel periodo estivo Val Rosetta si trasformava in sferisterio dando vita a partite epiche; contesi celebri sono state quelle tra *Giàn 'd Pulentén* e *Tullio 'd Tinén*. La valle si riempiva di tifosi venuti anche dai paesi vicini e le scommesse, seppur numerose, non superavano la somma di una lira. Il segnapunti, grondante di sudore, scandiva con voce stentorea il punteggio: "*Tranta a chi bola e quaranta all'arcos*".

Poi l'autunno scendeva sulla valle, portandosi dietro qualche nota di malinconia e molti rimpianti.

Con la caduta della neve la Valle si trasformava in una stazione sciistica. I giovani del paese, reclutati prevalentemente nel corpo degli Alpini, erano dei provetti sciatori e si gettavano a rotta di collo dagli *Antén*, tra l'ammirazione dei cortigliesi. Altri si accontentavano di sistemarsi alla meglio tra i pioli di una scala, che, trasformatasi in slitta, scivolava a valle tra mille testa e coda. Famoso è rimasto il detto del *Muniôt*, un cortigliese patito di slitta, che ad ogni giro veniva proiettato fuori dall'abitacolo proseguendo la corsa con la faccia sulla neve: alla domanda di prammatica, "*come è andata?*", la sua risposta era sempre la stessa: "*benone*".

Poi, la Valle, avvolta in un velo di nebbia, si assopiva nel riposo invernale, sognando anch'essa le viole bianche, gli stornelli, il sole.

Dolce, cara Val Rosetta, tu non sei la valle del peccato ma, se c'è un paradiso sulla terra, sei tu, sei tu! ■

Vent'anni fa in Ruanda **Cento giorni, un milione di morti**

di *Gianfranco Drago*

Pierantonio Costa, nato a Mestre nel 1939, è stato console italiano in Ruanda dal 1988 al 2003. Imprenditore, è titolare di alcune aziende a Kingali, la capitale ruandese.



Nei tre mesi del genocidio Costa porta in salvo dapprima gli italiani e gli occidentali, poi si stabilisce in Burundi a casa del fratello e di lì incomincia una serie di viaggi attraverso il Ruanda per mettere in salvo il maggior numero possibile di Ruandesi dell'etnia Tutsi (era questa l'etnia perseguitata dagli Hutu con una vera e propria caccia all'uomo).

Costa usa i privilegi di cui gode, la rappresentanza diplomatica, la sua rete di conoscenze e il suo denaro per ottenere visti di uscita dal paese.

Distribuite nelle tasche aveva messo banconote ruandesi di diverso taglio, per essere sempre pronto a estrarre la cifra giusta senza dover contare i soldi: la mancia doveva essere data nella misura giusta; se davi troppo ti ammazzavano per derubarti, se davi troppo poco non passavi. Nella borsa aveva sempre alcuni fogli di

carta intestata del consolato d'Italia e sul fuoristrada bandiere italiane.

Alla fine del genocidio aveva perso denaro per oltre 3 milioni di dollari e salvate 2000 persone.

Riportiamo la prefazione di Alex Zanotelli al libro *La lista del console*, ed. Paoline, dove Pierantonio Costa racconta la sua esperienza di quei giorni terribili.

“Il 6 aprile 1994 si scatenò l'inferno, in Ruanda. In tre mesi un milione di morti, massacri e violenze di ogni genere. Uno dei capitoli più terribili del ventesimo secolo. In quei cento giorni di follia collettiva, una storia italiana. Pierantonio Costa, alle spalle una famiglia con cento anni di emigrazione nel continente nero, opera controcorrente mentre intorno a lui c'è sofferenza e morte. E intanto che lui

Resti dei corpi massacrati in Ruanda



Quello che stava accadendo era al di là di ogni immaginazione. Tanto più incomprensibile per il fatto che quella era una regione tradizionalmente ostile a Habyarimana, il presidente ucciso. Al potere erano gli Hutu del nord. Quelli di Butare erano in opposizione al governo tanto quanto i Tutsi. Ma ormai in Ruanda governava la follia. Erano bastate poche pattuglie di soldati ben addestrati per organizzare scientificamente la caccia all'uomo.

Nella nostra marcia le barriere erano numerosissime. Ai posti di blocco trovavamo gente armata nei modi più disparati, dai kalashnikov alle lance, dalle bombe a mano agli archi e ai machete. La situazione era già fuori controllo. Si uccideva per l'odio etnico, certo, sobillati dalla propaganda. Ma anche per interesse personale. Eliminare un Tutsi significava anche impossessarsi della sua casa, delle sue capre, degli infissi e delle sue pentole. Conoscevo i Ruandesi da trent'anni, ma non avrei mai immaginato che si sarebbe arrivati a questo punto. Si susseguivano le curve, le colline, i barrage. La vastità della strage a cui stavo assistendo mi lasciava attonito, Osservavo quella barbarie pensando che millenni di civilizzazione e di convivenza erano solo un sottile strato di vernice sulla capacità dell'uomo di commettere atrocità, e di godere della sofferenza inflitta. E non era questione di "selvaggi africani". In Bosnia, nella civilissima Europa, in quegli anni stava succedendo la stessa cosa. Ero costernato a pensare che anche i miei amici erano contagiati dalla stessa pazzia: c'era chi, in quei giorni, stava cercando di salvarsi, ma altri erano tra i massacratori. Molti di loro, prima, sedevano allo stesso tavolo del Rotary Club di Kigali. E tante volte avevamo cenato e conversato insieme. Ora alcuni davano la caccia agli altri. Uno di loro, il segretario generale del partito Mrnd, oggi è sotto processo per genocidio ad Arusha, presso il Tribunale penale internazionale. Prima del 6 aprile dirigeva la corale della cattedrale di Kigali ed era uno dei cattolici più in vista. Dopo era diventato uno dei più accaniti organizzatori dei massacri. Questo stava accadendo in Ruanda. Il presidente del Rotary, ucciso nei primi giorni a Kigali, probabilmente era finito vittima delle squadre organizzate dall'altro rotariano, il direttore della corale della chiesa. Entrambi miei cari amici. Dal libro "La lista del console" di Pierantonio Costa e Luciano Scalettari.

viaggia per la capitale in preda al caos, la sua famiglia nasconde in casa una quindicina di Tutsi.

Tre mesi frenetici fatti di faticosi viaggi col fuoristrada tra Ruanda e Burundi, trovandosi in alcune circostanze esposto a rischi altissimi. Tre mesi di missioni avventurose, con tanti episodi di altruismo e di eccezionale umanità. Ma anche con un obiettivo, che diventa per Costa quasi un'ossessione: portare in salvo due grossi gruppi di bambini: 600 si trovano nell'orfanotrofio di Nyanza, custoditi dai

Padri rogazionisti; altri 750 sono in un campo di raccolta della Croce Rossa a Butare.

E' stato insignito della medaglia d'oro al valore civile dall'Italia e analoga onorificenza ha ricevuto dal Belgio. E' stato pure candidato del premio Nobel per la pace nel 2010.

Dal 5 maggio 2009 a Pierantonio Costa sono stati dedicati un albero e un cippo nel Giardino dei giusti di tutto il mondo a Milano (v: La bricula n. 22/2012, p. 8).■

IL CONCETTO DI TEMPO

di *Giulio Massimelli*^(*)

L'alternarsi del giorno e della notte, dovuto al moto di rotazione del nostro pianeta sul suo asse inclinato, fu ed è tuttora l'origine del concetto di tempo. Quando un osservatore, fisso sulla superficie terrestre, vede per due volte consecutive nella stessa direzione topocentrica lo stesso oggetto della sfera celeste, allora è trascorso un giorno: quindi il giorno è l'unità di tempo fornita dalla rotazione terrestre.

L'ora terrestre

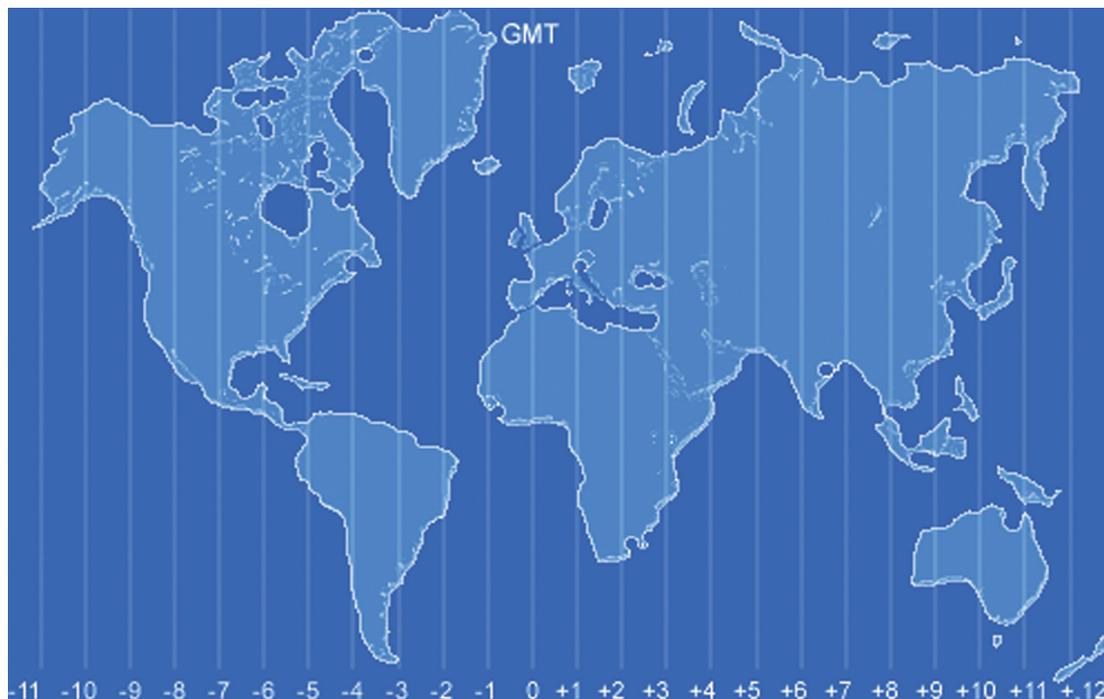
Nel mondo antico i Babilonesi e i Cinesi (2000 anni AC) dividevano il giorno in 12 parti (dal levar del sole al tramonto) e in altrettante frazioni la notte. I Greci e i Romani chiamavano tali porzioni "ora", la cui durata variava però a seconda delle stagioni e dei

paesi.

Attualmente l'ora rappresenta la 24^a parte del giorno intero che, nel computo civile e astronomico, va da una mezzanotte alla seguente ed è divisa in 60 primi, a loro volta divisi ciascuno in 60 secondi in analogia a quanto fecero i Babilonesi per dividere la circonferenza. Come sappiamo, questa si suddivide in 360 gradi, ogni grado in 60 primi e ogni primo in 60 secondi (gradi babilonesi o sessagesimali).

Per effetto della rotazione terrestre il sole si sposta rapidamente nel cielo da est verso ovest di un grado ogni 4 minuti (cioè di 15° all'ora – angolo orario); una rotazione completa di 360° corrisponde a 24 ore, cioè al tempo che la Terra impiega per fare un giro su se stessa. Così, per esempio, il mezzodi

La suddivisione in fusi orari della superficie terrestre



corrisponde perfettamente in astronomia al momento in cui il sole, nel suo giro apparente attorno alla terra, si trova nel mezzo del suo arco nel cielo e divide il giorno a metà. Siccome il sole viaggia a notevole velocità, questo punto si sposta rapidamente da est verso ovest, portando successivamente il mezzodì a tutti i punti della Terra situati sulla stessa linea nord-sud.

Nel 1894 una conferenza internazionale ha convenuto di dividere all'equatore la superficie terrestre in 24 spicchi di 1669,85 km, detti fusi orari di 15° ciascuno ($360^\circ : 15^\circ = 24$), assegnando a tutte le località di uno stesso fuso l'ora corrispondente alla linea centrale del fuso ($15/2 = 7,5^\circ$). Il primo fuso è quello situato a cavallo del meridiano (linea) 0, che passa per l'osservatorio di Greenwich (Londra) a cui è riferito il tempo universale.

Suddivisione in fusi

I fusi orari sono numerati da 1 a 24 andando da ovest verso est. In tal modo quando a Greenwich è mezzanotte (ora 0.0) in tutti gli altri fusi l'ora locale coincide con il numero

d'ordine del proprio fuso orario.

Per esemplificare: le località nel fuso immediatamente a est (comprende l'Italia) anticipano di un'ora rispetto a Greenwich, cioè alle 12 di Greenwich corrispondono le 13; le località nel fuso immediatamente a ovest ritardano di un'ora, cioè alle 12 di Greenwich corrispondono le 11.

Ecco le corrispondenze tra le varie unità; angolo giro: $360^\circ : 15^\circ = 24$ ore pari a minuti $360^\circ \times 60 = 21.600$ min, pari a secondi $360 \times 60 \times 60 = 1.296.000$ s. Un giorno: 24 ore pari a $24 \times 60 = 1440$ min = $1440 \times 60 = 86400$ s. Dal 1967 la rotazione della Terra ha smesso di essere il riferimento cronologico fondamentale. Da allora si fa riferimento alle più affidabili oscillazioni dell'atomo di cesio che sono 9 miliardi 192 milioni 631 mila e 770 al secondo, così il tempo astronomico ha ceduto al tempo fisico.

(*) Articolo apparso in *L'angolo di Diderot*, allegato di *ALICEinForma*, n. 3, anno III, settembre 2005. ■

curiosità Il calendario russo

Il calendario giuliano fu promulgato da Giulio Cesare nel 46 A.C. E' un calendario solare, basato cioè sul ciclo delle stagioni. Fu il calendario di Roma e poi di tutti i paesi cristianizzati. Nel secolo XVI ci si accorse però di una differenza di una decina di giorni tra il calendario astronomico e quello giuliano. Per questo nel 1582, per decreto di papa Gregorio XIII, fu sostituito dal calendario gregoriano, che adeguò la data legale a quella solare portandola

in avanti di 13 giorni.

La riforma gregoriana fu però introdotta in Russia soltanto nel 1918. Perciò le date degli avvenimenti accaduti in Russia prima di questo anno sono diverse, o meglio spostate di 13 giorni. Così la rivoluzione russa, passata alla storia come *La rivoluzione di ottobre*, secondo il calendario russo, avvenne tra il 24 e 25 ottobre 1917. Secondo il nostro calendario, invece, quegli avvenimenti si svolsero tra il 6 e il 7 novembre dello stesso anno.

Altre due ricette classiche

di Riccardo Martignoni

Come anticipato lo scorso numero, alle due ricette su Amatriciana e Carbonara ne facciamo seguire altre due, sempre di impostazione classica, ma con qualche prezioso suggerimento per migliorare il risultato. Siamo certi che incontreranno l'interesse dei molti che oggi seguono le onnipresenti informazioni di culinaria

lc

Pasta al pesto

Un'altra ricetta che vi propongo è quella della nota *Pasta al pesto*, che ci è stata trasmessa dalla contigua tradizione ligure. Tutti la conoscono, ma vorrei solo precisare alcune modalità di preparazione non sempre note a tutti.

Occorre disporre di un mortaio di marmo nel cui incavo pestare gli ingredienti. Nel passato erano in uso mortai con quattro lobature marginali e, a questo proposito, viene riferito che gli adulti proponevano ai bambini l'indovinello su cosa fosse quell'oggetto con quattro orecchie, ma sordo. Il pestello è bene sia anch'esso di marmo per una più facile pulizia, ma va bene anche di legno. Oggi prevale l'uso del frullatore elettrico che è bensì rapido, ma ottura i capillari alle estremità delle foglie e impedisce la fuoriuscita degli oli essenziali che, inoltre, sublimano in parte per il calore prodotto dalla rotazione delle lame.

Passando agli ingredienti, il re del pesto è il basilico, termine che deriva dal greco *basileus* che appunto significa re. Il basilico è un'erba annuale della famiglia delle labiate, non spontanea ma coltivata e la Liguria è la regione più vocata.

Il basilico ligure è una pianta dall'altezza media di 10-30 cm con foglie piuttosto



piccole, di foglie assai più larghe se coltivato nelle altre regioni. Sono foglie piatte o convesse di un verde intenso, con profumo molto

equilibrato il ligure, ma assai intenso e aggressivo l'altro che dà anche sfumature di menta, assenti nel ligure. Viene coltivato ovunque e in Liguria prevalentemente, ma non solo, nelle Riviera di Ponente e nel comune di Genova. Il basilico era presente anche anticamente nel bacino del Mediterraneo e aveva probabilmente una origine asiatica e africana. Anche se il migliore, come si è detto, è il ligure, va bene anche l'altro.

Se ne usano 4 mazzetti (circa 40-50 foglie) cui si possono aggiungere dei rametti di prezzemolo (2-3), ma non nel pesto fatto con il basilico ligure.

Si mettono 2 spicchi di aglio con qualche grano di sale grosso nel mortaio e si inizia a ruotare il pestello senza movimenti violenti come la battitura. Poi si aggiunge una manciata di pinoli, 2 gherigli di noce e ancora, finalmente, il basilico e il prezzemolo con olio extravergine di oliva versato a filo, ma che sia proprio sicuramente extravergine, meglio se

ligure da olive taggiasche. Insieme vanno aggiunti due formaggi: 20 gr di pecorino sardo e 40 gr di parmigiano. Il tutto va lavorato fino a formare un amalgama molto fine e omogeneo cui si può aggiungere altro olio, dopo averlo posto in un recipiente a parte. Il pesto è una salsa da usare a crudo.

Nel frattempo si cuoce la pasta, la tradizione vuole le trenette ma vanno bene anche le bavettine. Tra le paste artigianali troviamo le *trenette avvantaggiate* (arricchite) fatte a mano con aggiunta di farina integrale. Altri abbinamenti del pesto possono essere le trofie, le trofiette di Recco, i *mandilli de saea* (fazzoletti di seta) da sottilissime sfoglie e, in Val di Magra, i *testaroli*, specie di maltagliati da *crepes* di pasta, cotte su *testi* (pietre ollari), e poi bollite; ma il pesto si sposa a meraviglia anche con gli gnocchi e può insaporire il minestrone.

In Liguria si usa cuocere con la pasta dei fagiolini teneri e delle sottili fette di patate che, secondo me, servono ad armonizzare il gusto del basilico e dell'aglio.

A questo proposito vorrei citare il film *La califfa*, in cui Ugo Tognazzi con la sua caratteristica voce nasale diceva che il basilico del pesto, mortificato dal mortaio, sulla pasta calda emetterebbe un ultimo grido di dolore. Poi un attimo

Trenette al pesto con fagiolini e patate



dopo soggiungeva: "... è l'aglio che è duro a morire".

La ricetta mi è stata dettata da mia madre che è ligure, anche se le sue radici sono di Cortiglione.

La zuppa di cipolle

Da ultimo, *last but not least*, la ricetta della *Zuppa di cipolle*, la *Soupe à oignon* dei Francesi, che sarebbe secondo alcuni la pozione magica di Asterix.

Senza rifarsi a Escoffier, a mio parere il più grande cuoco di tutti i tempi, di origine provenzale e capace di creazioni in cui confluiscono suggestioni italiche e francesi, mi riferirei al nostro Escoffier nazionale, ossia all'altrettanto grande gastronomo italiano Pellegrino Artusi.

La zuppa di cipolle fa anche parte della cucina piemontese. La ricetta che vi sottopongo è sostanzialmente confermata anche da Gualtiero Marchesi. Occorrono 400 gr di cipolle, 30 cl di vino bianco secco (Cortese, Chardonnay), latte, 150 gr di Emmental *rapé* (grattugiato, è sinonimo di gruviera), 15 fette di pane di 1 cm di spessore (ideali le *baguette* francesi reperibili anche in Italia), 2 spicchi di aglio (per me superflui e non obbligatori), 40 gr di burro, 30 gr di farina, 2 dadi per brodo di carne o normale, sale e pepe.

Si porta a ebollizione mezzo litro di

La zuppa di cipolle



acqua (io suggerisco abbondante aggiunta di latte, meno se poi si usa il vino) in una casseruola dove si sciolgono i dadi. Si tritano molto finemente le cipolle, facendole quindi soffriggere nel burro per circa 10-15 minuti fino a imbiondire, aggiungendo successivamente la farina. Si devono poi tostare bene le fette di pane nel forno a 190 °C, in modo che risultino croccanti (magari con una lacrima di olio ciascuna). Nel soffritto si versa poi il vino facendolo leggermente sfumare, si allunga quindi con il brodo e si aggiusta di sale e pepe. Il tutto deve cuocere a fuoco moderato per 20-30 minuti fino a che le cipolle non si spappolino completamente.

A questo punto, col forno ancora caldo per la tostatura del pane, preparate una pirofila, o meglio tante cocottine individuali termoresistenti, in cui versate le cipolle con il brodo cospargendole con Emmental *rapé*. Sopra al tutto ponete

le fette di pane tostato e spolverizzate ancora il formaggio rimanente. Infornate e gratinate per qualche minuto fino a che la superficie risulti dorata e il formaggio sciolto completamente.

È una delizia, ma l'Artusi, che suggerisce l'aggiunta discutibile di uova, un po' malignamente conclude: *“A motivo della cipolla, chi patisce di scioglimenti (diarrea) non farà male di astenersi da questa zuppa”*.

Conclusioni

Concludo convinto di non aver detto nulla di peregrino, ma solo di aver messo a punto alcune conoscenze ben note che, con l'andare del tempo, hanno subito, e ancora subiranno, variazioni inevitabili e anche miglioramenti che man mano saranno acquisiti nella tradizione culinaria. Volevo solo fissare l'attuale per conservarlo per il futuro, secondo lo spirito de *La bricula*. ■

BUONE NUOVE DALL'UCIMU

L'Ucimu (Unione Costruttori Italiani Macchine Utensili) riunisce i produttori delle “macchine per fare le macchine”, un'associazione molto importante, che organizza la BIMU (Biennale Italiana della Macchina Utensile), l'esposizione che, con ritmo biennale, presenta la migliore

produzione italiana al mercato. Negli anni in cui non si tiene, i costruttori europei del settore si incontrano alla EMO (Exposition Machine Outil) che ha sede itinerante: Milano è designata per l'edizione 2015. Come si usa, anche la BIMU è l'occasione per organizzare convegni, incontri tecnici e premiazioni. Tra queste ci piace segnalare il riconoscimento conferito al presidente onorario de *La bricula*, Carlo Biglia, definito *Maestro della meccanica*, per premiare la sua lunga attività di costruttore del settore. Oggi la dizione macchina utensile risulta alquanto riduttiva, infatti si è ormai arrivati, complice l'elettronica, alla “meccatronica” producendo centri di lavorazione automatizzati, in cui Biglia spa si è distinta negli ultimi lustri.

1 ottobre 2014



premio conferito a
Carlo Giuseppe Biglia
 per il contributo assicurato,
 con il proprio ingegno e la propria professionalità,
 all'evoluzione dell'industria meccanica italiana



Storie di hospice

Il compleanno di Elsa

di *Diana Sguerso*

L'autrice di questo racconto, Diana Sguerso, è un medico che lavora in un hospice lombardo. L'hospice, che è stata l'ultima casa di Elsa, è una Struttura Residenziale di Cure Palliative accreditata dalla Regione, che accoglie, a totale carico del Sistema Sanitario Regionale, senza nessun onere per l'utente e la sua famiglia, persone affette da malattie inguaribili in fase avanzata o evolutiva. Le cure palliative rappresentano l'assistenza attiva e globale prestata al paziente quando la malattia non risponde più alle terapie aventi come scopo la guarigione e assume importanza primaria il controllo del dolore e degli altri sintomi, dei problemi psicologici, sociali e spirituali. Le cure palliative sono realizzate da un'équipe multidisciplinare (medici, infermieri, operatori socio-sanitari e assistenziali, assistente sociale, psicologo, volontari) e coinvolgono sia il paziente sia la sua famiglia.

Una settimana fa si è ammalata. Forse è meglio precisare: si è beccata una polmonite. Malata lo era già, e gravemente. Nessuno di quelli che sono qui è sano, naturalmente. Anche se molti non credono di avere problemi gravi: vengono ingannati dai parenti o dai medici vili. A volte me li immagino i dialoghi che precedono una decisione importante e inconsapevole. Battute rapide e brucianti, presupposti truccati.

“Voglio andare a casa.

Non puoi, il dottore dice che devi continuare a curarti.

Sono stufo marcio, fatemi andare a casa.

Come facciamo? Ci vuole l'ossigeno, il letto da ospedale, la badante. Io devo tornare al lavoro, o mi licenzieranno.

E allora?.

E allora potresti andare in un posto.

Quale posto?.

Qua vicino all'ospedale. Fai un po' di riabilitazione, ti tirano un po' su

Sono stanco. Ci vuole una gru, per

tirarmi su. Quanto si paga per 'sto posto?.

Nulla. E' gratis. Dell'ASL. Così abbiamo il tempo di organizzarci

Ok”.

Il malato, gentilmente ingannato su diagnosi, prognosi e cura, dà il suo consenso disinformato e poi arriva da noi. A volte, quando non è troppo male in arnese, ha il tempo di arrabbiarsi e di

L'ingresso dell'hospice di Magenta





Una camera dell'hospice di Magenta

rivendicare le terapie promesse. “*Dove sono i fisioterapisti?*”. E io mi guardo intorno, come se fossero nella stanza accanto, troppo occupati per rispondere a quella richiesta.

Anche Elsa, quando venne da noi, era stata riempita delle solite bugie, ma non s’arrabbiò. Chiese di accendere la TV, si fece spiegare subito dov’erano campanelli e telecomandi, si fece portare le sue cose da casa: foto, cuscini, occhiali e coperte colorate. Il primo giorno lo passò a dormire, stremata dalla fatica del trasloco e delle finzioni. Quando si svegliò le chiesi solo come si sentiva, se le faceva male da qualche parte, se desiderasse qualcosa. Mi guardò come un marziano vestito di bianco, e sorrise.

Fuori dalla porta il marito di Elsa mi aspettava. “*Allora, come sta?*” porgeva con ansia una richiesta esplicita per avere una risposta a una domanda inespresa e assai più angosciata: “*Quanto tempo le resta?*”. E, ogni volta, questa è la domanda a cui non so mai rispondere. Nulla è più indeterminato della prognosi di un malato terminale. Io qua ho visto fenomeni inspiegabili dalla biologia: una settimana senza far pipì e senza fare

dialisi, un mese di occlusione intestinale ... “*Il tempo...*” sospendo la risposta e loro, i parenti dalle braccia allargate a una rassegnazione difficile, finiscono la frase: “*... il tempo lo sa solo Dio*”.

Invece quel tempo lo sa e lo sceglie anche chi sta morendo: “*Mi basta il tempo di morire, fra le tue braccia così*”, ognuno rivisita Battisti, accordando il *suo* tempo alle *sue* braccia: il ritmo dell’addio e dell’amore è diverso per ciascuno. Comunque nessuno vuole morire solo.

Elsa, invece, voleva abbandonarsi al lusso della solitudine. In quel letto cui la costringevano le ossa sbriciolate dal cancro, le toccava continuare la direzione dei lavori affibbiatale *sine die* dalla sua famiglia disorganizzata e dipendente. Tre figli maschi, più uno: Mario, il marito, il più figlio di tutti. Un gran peso sul petto, più opprimente della tosse stizzosa; per quella, almeno, c’era la codeina. Invece a Marco, Fabrizio, Luca e Mario non c’era rimedio: erano in balia del loro spaesamento e della loro mancanza di autonomia, ed Elsa lo sapeva.

A volte, entrando nella sua stanza, mi accorgevo che fingeva di dormire, solo per inalberare una difesa egoista fra le ciglia. I suoi uomini erano ai piedi del letto, a reclamare attenzioni spicciolate e definitive: chiedevano aiuto e la sfinivano con richieste di manifesta inopportunità, che lei si ostinava a cercare di assecondare, spiegando con equanimità dov’erano bollette in scadenza e camicie stirate. Quando entravo per la visita quotidiana, lei mi guardava, coi suoi occhi chiari e intelligenti, cui non si poteva mentire, e scuoteva la testa in direzione dei suoi, sussurrando: “*Li faccia uscire, dottoressa*”.

Una settimana fa, dicevo, ha preso una polmonite. Gliel'ha regalata sicuramente Mario: nel suo andirivieni senza precauzioni, le ha tossito addosso i germi innocui della vita quotidiana. Ha iniziato a tossire anche Elsa, penosamente. Ogni colpo le squassava le costole e le percuoteva la schiena, dipingendole sul viso una smorfia di dolore. I suoi erano preoccupati. *“Fra una settimana è il compleanno della mamma, volevamo fare una festa. La rimetta in sesto, dottoressa. Il diciassette febbraio dev'essere in forma”*. Certo, in forma.

Elsa che pesa trentotto chili, compreso il pigiama felpato. Elsa che da mesi si nutre con una pappa bianca che le scivola nelle vene. Elsa che non si alza più dal letto, neppure per andare in bagno. Dopo due giorni di antibiotico, però, la febbre non c'era più, ed era cessato il tormento della tosse.

Non diminuiva il battage sulla festa di compleanno. *“Che c'è da festeggiare? Avrò cinquant'anni, venerdì. Mezza età, una vita intera. Ho fatto tante cose, ne ho fatte abbastanza”*. Elsa stilava bilanci in attivo e scrutava il panorama dalla finestra con uno sguardo ladro che ormai ho imparato a riconoscere.

Oggi, venerdì diciassette, era il giorno. Elsa si è pettinata, si è truccata con cura. Ha baciato tutti. *“Auguri, auguri”*. L'abbiamo coccolata, per quanto è possibile coccolare una persona ruvida come Elsa. Alle nove e zero uno Mario ha suonato il campanello. *“Venite, Elsa è pallida e non mi risponde”*: aveva il solito sguardo ansioso di tutti i giorni, Mario. Siamo tornati da Elsa senza fretta, ed era già un fantoccio confuso col biancore delle lenzuola appena cambiate. Buon compleanno, Elsa, e buon viaggio. ■

Un piccolo, grande raccolto



Franca e Pierfisio Bozzola hanno voluto seminare una qualità di mais (otto file) che sopravvive ormai solo nel ricordo di alcuni anziani, che ne hanno assaporato la fragranza in antiche polente mangiate da ragazzi. Dai semi di una sola pannocchia hanno raccolto in tre anni ben 150 kg di *mèlija*. L'operazione si è conclusa presso la Cascina Ratti con la sfogliatura

manuale (e cena), a cui hanno partecipato alcuni fortunati, tra i quali i reduci dell'esposizione del Museo (vedi p. 8).

Hanno commentato Pierfisio e Franca: *“Nelle nostre intenzioni, dovevamo prima lavorare e poi cenare. Giocando d'azzardo, abbiamo fatto esattamente il contrario, ma è andata bene lo stesso. Buona polenta a tutti.”* ■

TRENI FRANCESI

di Sergio Grea

Uno degli inevitabili problemi dei periodici, come è *La bricula*, consiste nel fatto che i tempi di redazione e stampa non consentono la pubblicazione immediata delle notizie di attualità, che perdono efficacia se non pubblicate subito o nel giro di pochissimi giorni - tempi che una pubblicazione trimestrale come la nostra non può ovviamente rispettare. Detto questo, la notizia che ci è venuta tempo fa da oltre le Alpi è troppo gustosa per non scriverne, sia pure con molto ritardo.

Prendiamola alla larga. Supponiamo che un tizio vada dal suo dottore di fiducia e che nello studio avvenga tra i due questo dialogo.

Un colloquio surreale

“Dottore, mi deve aiutare. Ho comperato delle scarpe numero 45 però io porto il 44 e ora sono nei guai.

Mi scusi, dov'è il problema? Torni al negozio e se le faccia cambiare.

Non è possibile.

Perché? Non ha conservato lo scontrino? Le scarpe le ha già usate per qualche giorno e così non gliel vogliono sostituire?

No, col negozio è tutto a posto. Solo che io di scarpe numero 45 ne ho comperate 50.000.

Mi sta prendendo in giro?

No, dottore, è la verità. Per questo sono venuto da lei.

Senta, io non capisco. Mi sta dicendo

che ha comperato 50.000 paia di scarpe numero 45 che ora non può usare perché lei porta il 44, e quindi le scarpe nuove le stanno larghe? Non sapeva che il suo numero è il 44? Non le è venuto in mente di provarle prima di acquistarle?

Dottore, le cose stanno come le ho detto e lei deve aiutarmi. Mi deve portare la misura del piede dal numero 44 al numero 45, così poi potrò mettermi le 50.000 scarpe e tutto va a posto.

Io ... io dovrei fare cosa?

Allargarmi il piede dal 44 al 45.”

A questo punto possiamo immaginare due cose. O il dottore mette gentilmente il suo paziente alla porta, oppure, se è in giornata no e ha la luna di traverso, chiama il Pronto Soccorso e chiede un intervento infermieristico urgente, e pure una camicia di forza.

La tragica realtà

Adesso torniamo alla realtà e al fatto successo qualche tempo fa. Le Ferrovie Francesi hanno ordinato e pagato e poi ricevuto 50.000 carrozze ferroviarie (credo fosse proprio questo il quantitativo esatto) per rendersi poi conto, al momento di metterle sui binari, che le nuove carrozze non entravano nella maggior parte nelle banchine delle loro stazioni. Proprio così, non ci passavano. Per riportare il tutto al dialogo immaginario di cui sopra, erano 50.000 carrozze del numero 45 per banchine di stazioni del numero 44.



Impossibile farcele entrare.

La soluzione adottata dai francesi? Anche qui, esattamente quella che il nostro sprovvaduto compratore di scarpe chiedeva al suo dottore di fiducia. Lui voleva farsi allargare il piede? Bene, i francesi hanno deciso di allargare non so quanti chilometri di banchine di non so quante stazioni ferroviarie. Qualche milione di euro gettati al vento e fine del problema.

Fine del problema? E no, una coda, magari una codina, a questa storia dobbiamo pur darla.

E se fosse successo a noi?

Immaginiamo per un momento che la faccenda delle 50.000 carrozze ferroviarie troppo larghe per le nostre banchine fosse

successa in Italia, e che, per ovviare all'errore fatto, si fossero dovuto spendere un bel po' di euro pubblici per allargare le banchine delle nostre stazioni. Apriti cielo. Sai quante barzellette sui giornali di mezzo mondo, francesi in testa, visto che i nostri cugini d'oltralpe appena possono non ci risparmiano niente, ma proprio niente? Sai quanti commenti sulle solite disavventure del

pressapochismo italiano? Ci sarebbero tutti andati a nozze. Con l'incredibile gaffe francese, invece, qualche riga e poi silenzio.

Però, ripensandoci, magari è giusto così. In Francia vivono da sempre di *grandeur*. Di grandezza. Ecco perché hanno ordinato e comperato 50.000 vetture ferroviarie troppo grandi per le banchine delle loro stazioni. Grandi, ecco la parola chiave. E allora, *tout va bien madame la marquise*. In nome della *grandeur*, anziché restituire le 50.000 scarpe numero 45, i francesi allargheranno migliaia di piedi, pardon, di chilometri di banchine ferroviarie numero 44. Il numero 45 è più grande del numero 44, quindi la *grandeur* nazionale è rispettata. *Noblesse oblige. Mesdames et messieurs, aurevoir.* ■

PRANZO SOCIALE

Sabato 28 febbraio 2015 si terrà presso la *Trattoria del Pozzo* il consueto incontro annuale dei soci de *La bricula*. Nell'occasione sarà anche rinnovato il consiglio direttivo dell'Associazione. **Attenzione: la riunione sarà tenuta all'ora di pranzo e non più a cena.** Menu in via di definizione: la quota di partecipazione sarà riportata sulle locandine.

TI REGALO UNA RICETTA

Le insegnanti e gli alunni della Scuola Primaria di Cortiglione

Condividere un interesse, una storia, un'esperienza, un cibo, si sa, avvicina i cuori e le menti delle persone.

Quando si può vantare la presenza nel proprio paese o nella propria scuola di numerose e differenti culture e tradizioni, ormai già da tempo ben radicate e integrate, significa che ha primeggiato la volontà, sempre crescente, di rapportarsi in modo costruttivo con gli altri e di conoscersi ed è, anche, fondamentale valorizzare tutte quelle occasioni e iniziative che favoriscono una crescita personale e culturale che può solo rendere più orgoglioso e più ricco ognuno di noi, avvicinandolo di più all'altro.

Il libro terminato con tutte le ricette



Nella nostra scuola, pertanto, è stata fatta ai bambini una proposta forse un po' stravagante: è stato chiesto loro di cercare a casa, chiedendo alla mamma o alla nonna, una ricetta "speciale", semplice (così è più facile da realizzare ...), magari tipica del proprio paese d'origine o della propria regione di provenienza, da utilizzare per farne un libro di ricette.

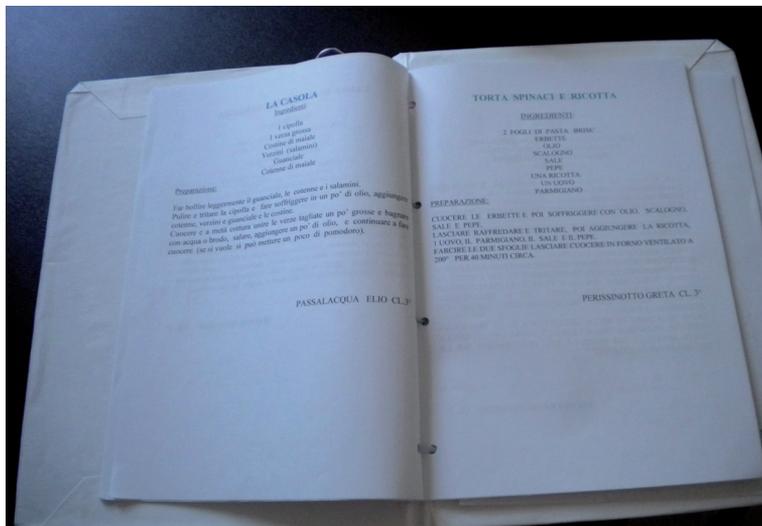
In breve tempo diversi alunni hanno "reperito", con l'aiuto dei genitori, che ringraziamo, delle invitanti ricette, che spesso hanno scelto personalmente i bambini, perché tra le loro preferite.

Così, un po' per volta, armati di impegno e pazienza, i bambini hanno trascritto le ricette sul computer, le hanno corredate con disegni, magari raffiguranti i loro piatti preferiti.

Terminata la trascrizione, si era già in possesso di una quantità di materiale tale da poter finalmente realizzare il nostro libro, che i bambini hanno voluto intitolare: "Le nostre ricette".

La rifinitura della copertina





Ecco due ricette contenute nel libro, opera di Elio e di Greta

Hanno personalizzato la copertina con le illustrazioni e poi assemblato il tutto fino ad ottenere l'atteso "ricettario", estensibile, poiché rilegato in modo da poter aggiungere in futuro ulteriori ricette. Ciò è stato possibile grazie al contributo dei bambini, che al termine del lavoro sono apparsi soddisfatti e contenti, ma

sempre da valorizzare.

Non mancheranno dunque le occasioni per permettere alle famiglie di sfogliare il nostro ricettario, annotandosi qualche ricetta da poter poi realizzare a casa propria e avere così un argomento in più da condividere e un motivo in più per cui sorridere quando ci si incontra. ■

Il soldato Molôn

a cura di Gianfranco Drago

Il monte Smrzli (1356 m), chiamato più semplicemente monte Smerle dai soldati italiani della Grande Guerra, svetta sulla valle dell'Isonzo tra la Bainsizza e Caporetto ed è appena al di là della frontiera tra Italia e Slovenia. Le truppe italiane tentarono più volte la conquista della vetta dove il nemico era appostato in trincee e in caverne. Per arrestare i tentativi italiani, gli austriaci favoriti dalla forte pendenza, usavano come proiettili

anche i sassi lasciandoli rotolare giù verso le trincee italiane. I battaglioni degli alpini e dei bersaglieri stavano arroccati in vertiginosa contropendenza sotto la pioggia, la neve, le pallottole e i massi. Questa è la storia di Molôn, un soldato veneto, raccontata dal suo tenente^().*

Era il giorno di Pasqua del 1916. Vigeva una tacita intesa d'armistizio tra italiani e austriaci, come durante tutte



Difesa contro un attacco oltre Candeliù

le solennità; c'era stato solo un po' di chiasso bonario a mezzanotte precisa, con grande sfoggio di razzi, di fucileria e di mitragliatrici, quasi per dare l'annuncio della ricorrenza: surrogato di campane a stormo durato dieci minuti, compresa la sfuriata dell'artiglieria che aveva restituito gli auguri. Ma durante tutta la mattinata avremmo potuto metterci a cavalcioni sull'orlo della trincea a fumare la sigaretta, sicuri di arrivare indisturbati fino alla cicca.

D'improvviso un colpo di fucile scoccò le sue due botte, *ta-pum*, per quel deserto di fosse, come un rintocco battuto dall'eco. Molôn si affacciò dal ricovero: "Boia d'un can d'un crucco" sbottò e si mise a sbirciare ad una feritoia. C'era fuori solo un viluppo di morti cementati nella fanghiglia. Passò in rassegna tutte le feritoie cercando di sorprendere qualcosa lassù: "Ghe penso mi" sbuffò allontanandosi dalla feritoia in cerca di un fucile che funzionasse.

"Smettila. – gli ordinai – Hai capito Molôn?". "Siorsì, ma i xe sta lori a spararne" rispose. Egli non tollerava

quelle provocazioni. "Bono Molon, xe sta qualche mona di crucco che ga lasà scampar un colpo" aggiunse un suo compagno.

Parve rabbonito da quella informazione; nel giorno di Pasqua, avrebbe fatto anche una partita a tarocchi con quelli là. Poi attese che mi fossi rimesso a scrivere e si issò sui sacchetti della trincea e si mise a fare segnalazioni a quei signori che stavano più in

alto. Ma mentre era così appollaiato si vide un elmetto affiorare dalla trincea austriaca e inalberarsi, con una certa circospezione, una figura che sembrava un fantoccio spinto su da un burattinaio. Ma no: quello era un crucco, che dopo un istante di perplessità si mise a gesticolare e gridò: "Molôn! Ohè, Molôn!". Caspita, si conoscevano, erano amici. Avevano lavorato insieme in una fabbrica boema e si trovavano, a Pasqua, l'uno di fronte all'altro, nemici. Molôn, senza tante cerimonie, saltò dal parapetto e si mise a correre su per l'erta: l'altro, vista l'iniziativa, gli corse incontro come un'iraddiddio. Parecchi soldati, di qua e di là, cominciavano a far capolino, curiosando: e, come quei due se la intendevano ottimamente tra loro, ci fu chi si arrischiò da ambe le parti a scavalcare i parapetti. Il contagio si comunicò a tutti: in breve tutti, italiani e austriaci, furono fuori, disarmati, come due comitive di escursionisti che si incontrino a caso, a fraternizzare. Poter metter la ghirba fuori della trincea, non era cosa che potesse capitare tutti i giorni. Quegli scomunicati

di lassù, d'altra parte, apparivano vestiti dei nostri stessi panni logori. Gli ufficiali, a tutta prima cercarono di opporsi, poi con il pretesto di rimediare allo scandalo e rimettere un po' di disciplina, uscirono anche loro.

Ma le vedette dell'artiglieria avvistarono quell'insolito trambusto tra linea e linea. Una tempesta di granate si abbatté improvvisa, ululando come un castigo. Un terrore scompigliò quel branco di

uomini: la turba urlante si precipitò alla rinfusa sulle opposte linee. Due soli, separati per un momento dal rigurgito dei fuggiaschi, si indugiarono: “*Molôn! qua un altro bašo!*” Il vento di un'esplosione li fece crollare così, abbracciati, come due tronchi abbattuti da una raffica di uragano.

(*) Libera riduzione dal libro *Trincee* di Carlo Salsa, ed. Sonzogno, 1930

LE SCUOLE DI CORTIGLIONE

Anno scolastico 2014-2015

SCUOLA PRIMARIA

Classe 1[^]

Becuti Simone, Di Maggio Edoardo, Maletaj Arber, Oujana Tarek, Ponzo Daniele, Yaaid Youssef

Classe 2[^]

Borghetto Alessio, Di Cello Alessandro, Visconti Alessio Anthony

Classe 3[^]

Amzaz Aya, Angelova Simona, Battane Imen, Battane Moad, Brondolo Federico, Gorgieva Erika, Passalacqua Elio, Perissinotto Greta, Ravaschio Nicolò, Repetti Alberto

Classe 4[^]

Battane Amine, Biggi Silvano, Brondolo Alessandro, Di Cello Aurora, Hadine Youness, Porzio Samantha, Timoficiuc Samuele, Yaaid Sara

Classe 5[^]

Bernardo Elena, Chiola Anka Sabrina, Giordano Andrea, Maletaj Boris, Rhimi Oumnia, Timoficiuc Edoardo

SCUOLA MATERNA

3 ANNI

Borghetto Emanuele, Iaia Lorenzo, Vignale Massimo

4 ANNI

Ferracin Annarita, Perissinotto Davide, Repetti Luca

5 ANNI

Battane Rida, Gandolfi Alessandro, Gandolfi Nicolas, Repetti Elena, Timoficiuc Emanuele

UNA TOCCANTE CERIMONIA

di *Francesco De Caria*

Il 3 ottobre 2014 un importante monumento del patrimonio artistico del territorio è stato riconsegnato al culto e al pubblico: S. Giovanni Battista della Villa di Incisa, sede del primo santuario, dedicato alla Virgo Fidelis, patrona dell'Arma dei carabinieri

Nel generale sconsolante panorama di degrado del patrimonio artistico d'Italia assume particolare rilievo l'inaugurazione del primo santuario in Italia dell'Arma dei Carabinieri, dedicato alla patrona *Virgo Fidelis*, con la cerimonia celebrata in occasione della riapertura al pubblico della chiesa di san Giovanni Battista, la più antica – anche se non certo nelle forme attuali – del borgo storico di Incisa. La Villa ha nuovamente conosciuto, almeno per un giorno, il ruolo di protagonista che vicende particolari hanno progressivamente corroso, con evidenti danni al tessuto architettonico, demolendo importanti edifici preesistenti per inserirne altri costruiti o restaurati nel gusto e con tecnologie degli anni Sessanta-Settanta. Crolli e dissesti dovuti anche a eventi particolarmente gravi, come le frequenti esondazioni del Belbo, che scorre tutt'attorno al colle e ne corrode le radici; a seguito di un'alluvione della metà degli anni Settanta, in particolare, fu deciso di chiudere la chiesa al culto, con un incremento dei danni che è inutile elencare.

Se la chiesa dell'ex convento del Carmine venne restaurata in nome dell'architettura quattrocentesca e dei lacerti di affreschi datati alla fine del XV secolo che ancora conserva, la chiesa di San Giovanni fu abbandonata, chiusa al



La navata centrale della chiesa di S. Giovanni Battista durante la cerimonia

pubblico nel 1976, nonostante l'opera di don Secondo Bellizzone, ultimo parroco, che alla metà degli anni Sessanta aveva cercato di avviarne il restauro, dopo che era stato restaurato il Carmine. Anche i suoi arredi, opera pregevole di ebanisteria, furono dispersi nel mercato antiquario e il notevole organo in parte disfatto.

Tanto maggior importanza, dunque, assume l'evento del 3 ottobre 2014 di riapertura al culto della chiesa, che sorge da quasi ottocento anni sul colle dove



Rappresentanti delle autorità e dell'Arma dei Carabinieri presenti alla cerimonia

circa millecinquecento anni or sono sorse il primo nucleo dell'abitato di Incisa.

L'inaugurazione rappresenta il punto di arrivo di un lungo cammino, avviato un ventennio fa, perseguito con ostinata determinazione da personalità come il professor Lanzano – cui si deve fra l'altro il bassorilievo col volto di Maria/Virgo Fidelis –, dall'opera volontaria di esperti muratori come Rocco Bevilacqua e in particolare dall' Arma dei Carabinieri, nella persona dell'attuale comandante della stazione Davide Freda. Nel fonte battesimale, alloranuovo, venne battezzato nel 1802 Giovan Battista Scapaccino, prima medaglia d'oro dell'Arma, caduto giusto centott'anni fa nel corso di una operazione a Les Echelles, in Savoia. Il fonte era stato smembrato e ora è in buona parte ricostruito nella sua originaria forma e con gran parte degli elementi originali, alcuni recuperati a fatica con lunghe ricerche.

Altri elementi e oggetti della chiesa sono stati recuperati dagli stessi Carabinieri, perché finiti sul mercato antiquario con procedure non sempre limpide. Assai lungo e impegnativo sono stati il recupero, il riassetto dell'organo e il restauro delle sue parti d'arredo; lo strumento

è poi stato rimesso a punto anche con l'impegno del maestro Marcello Rota.

Sulla chiesa e sul procedere dei lavori *La bricula* si è più volte soffermata, sottolineando l'importanza del monumento e quindi il meritorio impegno di tanti e in particolare dell'Arma dei Carabinieri. Anche le immagini a suo tempo pubblicate hanno mostrato aspetti della splendida decorazione pittorica dell'interno, delle volte in particolare, il cui recupero è stato affidato a giovani ma esperti restauratori. Il lavoro continua: mancano ancora fra l'altro le *devantures* dei confessionali originariamente situati nelle navarelle, anch'esse opera pregevole di ebanisteria e in corso di restauro.

La cerimonia di inaugurazione è stata solenne; il vescovo di Acqui Pier Giorgio Micchiardi ha officiato dinnanzi a rappresentanti del mondo politico, civile – dal Prefetto di Asti, a numerosi sindaci e autorità dell'Astigiano – e della cultura. Il maestro Marcello Rota, pronipote dello Scapaccino, ha diretto la parte musicale. Andrea Bocelli e Stefanina Kybalova hanno cantato, accompagnati dall'Orchestra sinfonica di Asti, le *Ave Maria* di Schubert e Caccini, il *Panis angelicus* di Franck, *L'ombra mai fu* dal *Serse* di Haendel.

Alla cerimonia ha cantato Andrea Bocelli



Sono intervenuti Michele Maggiora, presidente della Fondazione Banca CR di Asti (che ha concesso importanti finanziamenti), del sindaco di Incisa Matteo Massimelli, della prof.ssa Mariateresa Capra. Il vescovo di Acqui ha parlato di *mezzo miracolo* in relazione allo stato d'abbandono in cui versava la chiesa negli ultimi decenni. Diremmo che di "miracolo" vero e proprio si è trattato, soprattutto in riferimento alla grande sinergia fra autorità civili e militari, ecclesiastiche, fondazioni bancarie, imprenditori e cittadini comuni che ha portato alla celebrazione del 3 ottobre.

La consacrazione dell'altare della navarella di sinistra, dedicato alla *Virgo Fidelis* patrona dell'Arma, permette di considerare la chiesa sede del primo santuario italiano del Carabiniere. La cerimonia è stata occasione per esprimere riconoscenza al maresciallo Cappoccia, ora a riposo, che per lungo tempo ha

comandato la stazione di Incisa. Erano infatti presenti il Comandante dei Carabinieri di Piemonte e Valle d'Aosta Gino Micale, il Comandante provinciale Fulvio Federici, il generale a riposo Giovan Battista Giacchero, il Comandante della stazione di Canelli Repetto e naturalmente un importante protagonista, il Comandante Davide Freda.

Nei giorni successivi molti sono stati i visitatori del Borgo Villa, purtroppo non ancora organizzato sufficientemente per accogliere turisti.

La cerimonia certamente – anche per la risonanza mediatica – ha contribuito al rilancio della Villa, che deve tuttavia risorgere da molti decenni di emarginazione e, a questo fine, molto deve ancora fare, a livello di restauro e soprattutto di "ripopolamento", di proposta e di offerta turistica, di messa a punto di infrastrutture, di valorizzazione delle antiche tracce. ■

Il piccolo Gauss

di Gianfranco Drago

Johan Carl Friedrich Gauss, nato nel 1777 a Braunschweig in Germania, è stato un grande matematico, definito "il principe dei matematici" e annoverato uno fra i più importanti matematici della Storia. Era un bambino prodigio e di lui si raccontano molti aneddoti riguardo la sua precocità, ne ricordiamo uno.

Quando frequentava le scuole elementari il suo maestro, per mettere a tacere i suoi turbolenti allievi, diede loro il compito di fare la *somma di tutti i numeri dall'1 al 100* ($1+2+3+4+ \dots +98+99+100$). Mentre l'insegnante si accomodava alla



ANNIVERSARI



Tino Biglia e Lidia Vettori hanno festeggiato 50 anni di matrimonio (1964 - 2014)



Teresa Manera e Aldo Pace hanno festeggiato i 40 anni di matrimonio (1974 - 2014)

Anche **Riccardo Brondolo e Maria Vittoria Vaccaneo** hanno festeggiato il 50° anniversario del loro matrimonio (1964 - 21/09/2014)

cattedra per leggere in pace un libro, fu interrotto dal piccolo Gauss che disse: “*Il risultato è 5050, signor maestro*”.

L'insegnante era un uomo intelligente

e realizzando che non aveva più nulla da insegnare a Gauss, lo inviò al duca di Braunschweig che lo sostenne a terminare gli studi secondari e universitari. Gauss

mori a Gottinga nel 1855.

Come aveva fatto Guss in pochi minuti a trovare il risultato? Egli aveva notato che la progressione dei numeri dati partiva da 1 e terminava con 100:

i numeri da 1 a 100 si possono accoppiare simmetricamente con somma uguale a 101:

$100 + 1 = 101$, $99 + 2 = 101$, $98 + 3 =$

101 , ... $52 + 49 = 101$, $51 + 50 = 101$

Le coppie sono 50, quindi $50 \times 101 =$

$= 5050!!!$

Quello che aveva scoperto Gauss era

una regola generale:

per trovare la somma S di una progressione di n numeri, basta fare la somma tra il primo a e l'ultimo numero z della progressione, moltiplicarla per il numero dei suoi elementi e dividere per 2, cioè:

$$S = (a + z) \times n/2$$

Proviamo ad applicare la regola per la progressione dei primi 10 numeri dispari?

$1 + 3 + 5 + 7 + 9 + 11 + 13 + 15 + 17 + 19$

$S = (1 + 19) \times 10/2 = 100 !!! \blacksquare$

SI SONO UNITI IN MATRIMONIO

Andrea Esposito e Francesca Perissinotto

7 settembre 2014

NUOVA LAUREA

Cristina Biglia

ha conseguito la laurea in *Conservazione dei beni culturali* all'Università di Genova con la tesi "*Queste stelletto, che molto stancano la gioventù*" (*Epistolario del soldato Erminio Biglia e della sua famiglia 1916-1924*)

CI HANNO LASCIATO



Gabrio Ricci
1929 - 2014



Andrea Gianoglio
1975 - 2014



Maria Ausilia Gianoglio
1941 - 2014