



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



**Cortiglione**

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

## Il Giornalino di Cortiglione

# *La bricula*

Anno XI - N. 33 - 30 agosto 2015

## NEL DECENNALE

Gentile abbonato, grazie a te, insieme agli altri numerosi associati, siamo arrivati al traguardo del decennale dell'Associazione culturale *La bricula* con la soddisfazione e l'orgoglio di aver mantenuto fede ai principi statuari. Il piccolo Museo di civiltà contadina *Meo Becuti*, oltre a esporre oggetti di mostre tematiche, si appresta a diventare una stanza del museo diffuso delle *Colline del mare*.

Il *Giornalino* è aumentato in frequenza annuale e quantità.

Le ormai tradizionali *Mostra fotografica* e *Concerto*, insieme ad altre iniziative ispirate a far conoscere e valorizzare tradizioni vecchie e nuove, sono diventate una ricca e insostituibile presenza culturale nel nostro paese.

A tutto ciò si è aggiunto quest'anno, nella ricorrenza del Centenario della guerra 1915-1918, la pubblicazione di una monografia che ha posto al centro dell'attenzione una generazione di giovani cortigliesi spazzati via dalla "follia della guerra". Una ricerca poderosa mai realizzata prima a Cortiglione grazie al lavoro di volontari e donata agli abbonati.

Nel ringraziare i soci, ordinari e sostenitori, gli sponsor e in particolare i Cortigliesi emigrati, che ci seguono con entusiasmo, ti chiediamo di continuare a sostenerci; se non l'hai ancora fatto, versa la quota di euro 20,00 per l'abbonamento annuale; oppure regala un nuovo abbonamento a un parente e/o amico. Così facendo contribuirai a proseguire la strada intrapresa. Grazie.

*La redazione*

**PS Vista la grande richiesta della monografia *La follia della guerra*, potete trovare presso gli Uffici comunali un limitato numero di copie in vendita a 10,00 € cad.**

**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](http://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 Nel decennale
- 3 La Grande Guerra. Onore ai caduti
- 7 La Grande Guerra. Altri due reduci
- 8 Invito al concerto
- 9 Il nostro dialetto
- 10 Reduci non menzionati
- 11 La bicicletta
- 13 I racconti del Tiglione. Il sogno. Trasporto onirico Roma-Cortiglione
- 16 Assemblea ordinaria de *La bricula*
- 17 Un invito
- 18 *Personaggi*. Meo Marino, Primario di chirurgia all'Ospedale Massaia di Asti
- 20 Con le mani in pasta
- 21 Expo 2015
- 24 Ma... parliamo longobardo?
- 28 Vita e segreti di via Roma
- 34 Le oche 'd *Tunina*
- 36 *Geniu 'd il Muliné*
- 37 Arriva il telefono
- 38 Bofrost e l'ora di punta
- 40 Il mercato a Nizza. 1 - Con il papà
- 45 Perché... l'eclissi
- 47 Tobia e noi
- 49 1938: come eravamo - 2
- 52 Legna da ardere
- 54 L'olio di ricino e altri oli
- 55 Curiosità. I saldi
- 56 In ricordo di *Tuninu*
- 57 Il corso della vita
- 58 Giampiero De Santolo, un grande combattente
- 59 La vitamina C o acido ascorbico
- 59 Diplomi di marurità
- 60 Ci hanno sorriso. Ci hanno lasciato

# La Grande Guerra

# ONORE AI CADUTI

di Domenico Bussi

A Cortiglione sabato 23 maggio, nel salone Val Rosetta, è stato commemorato il centesimo anniversario dell'entrata in guerra dell'Italia.

Quella brutta vicenda non può essere migliorata da tutto il retaggio retorico con cui è stata ammantata da coloro che vedono in essa una frattura nel progredire della storia, sia sociale sia economica e militare, definendola *Prima guerra mondiale* o *Grande Guerra*, oppure *Quarta guerra di indipendenza* o, in modo drammaticamente corretto, *Inutile strage* da Benedetto XV che, in un afflato ecumenico, ne denunciava gli orrori.

Autorità e associazioni culturali cortiglionesi hanno voluto ricordarla senza cedere ai trionfalismi propri delle epoche passate, inquadrandola nelle sua cruda realtà da cui, comunque, emergono episodi di spirito di sacrificio di giovani soldati da salvaguardare dall'oblio, se non altro, per l'onesta buona fede con cui furono compiuti.

Dopo gli interventi di Gianfranco Drago, presidente de *La bricula*, l'Associazione promotrice dell'evento, e del sindaco Gilio Brondolo, la parola è passata a Nicoletta Fasano, ricercatrice dell'ISRAT (l'Istituto storico astigiano) e autrice di opere in tema,

che ha tracciato per sommi capi l'evolversi della guerra, peraltro sinteticamente riassunto dalla celeberrima *Canzone del Piave*, poi proposta, insieme ad altri canti, dal Coro del Gruppo Alpini di Magenta della Sezione Ana di Milano.

Nel corso dell'incontro è stato anche

*La copertina del fascicolo speciale del Giornalino edito per ricordare l'entrata in guerra dell'Italia: 220 pagine, 186 illustrazioni. Può essere richiesto alla redazione*

## Il Giornalino di Cortiglione

# La bricula

Anno XI - N. 32 - 23 maggio 2015

## CENTENARIO GUERRA 1915-1918

## LA FOLLIA DELLA GUERRA



Poste Italiane - Spedizione in abbonamento postale 70% - Aut. DR/CBPA - N. O./AT/49/2006 - N. 2 - Anno 2015



*Cimeli della Grande Guerra esposti da Francesco Rusticone nel salone Val Rosetta*



*A lato, sopra: l'elmetto di un artigiere.*

*Sotto: scarponne chiodato in dotazione alla fanteria*  
 dato ampio spazio a quanto emerge da documenti che da poco sono a disposizione di ricercatori e pubblico essendo stata la loro consultazione, fino a pochi anni fa, interdetta dal segreto di Stato.



Ma l'evento che ha suscitato maggior interesse è stata la presentazione del volume dedicato ai cortiglionesi caduti nel corso del conflitto o per cause a esso addebitabili: trentadue su duecento richiamati. Di ciascuno di essi si è voluto ricostruire la vicenda storica e umana, scoprendo quanto sia stato difficile per alcuni di essi ritrovarne le tracce a distanza di cento anni, circa tre generazioni. Privi di discendenza diretta, rami recisi da chissà quale albero genealogico, con parenti collaterali non più in paese ma dispersi





## GRAZIE!

Alla buona riuscita della manifestazione per il **Centenario della Grande Guerra** del 23 maggio scorso, hanno tra gli altri contribuito:

- la **Proloco**, che si è prodigata offrendo succulenti antipasti e apprezzatissimi gnocchi al ragù,
- **le molte donne di Cortiglione**, che hanno preparato *friciulén*, torte verdi e dolci,
- **i produttori di vino** del paese, che hanno fornito agli assetati ottimo barbera ed eccellente cortese.

A tutti loro, e anche a quelli che certamente stiamo dimenticando, va il più fervido ringraziamento de *La bricula*.

*Divisa d'ordinanza di capitano d'artiglieria*

*Il gagliardetto del Gruppo Alpini di Cortiglione*

forse in tutto il mondo, alcuni di loro rischiavano di essere soltanto più dei “nomi nudi”, come direbbero gli scolastici, su una lapide, pur avendo contribuito a caro prezzo perché l'Italia fosse quello che oggi è: un paese con gravi problemi, ma meta ambita ancora da gran parte della popolazione mondiale come testimonia l'inarrestabile immigrazione.

Di alcuni combattenti si è anche cercato di ricostruire la personale avventura, proponendo l'interscambio epistolare avvenuto con la famiglia. La cosa è stata meno facile del previsto poiché, se è relativamente facile trovare traccia delle lettere inviate dal fronte a casa (si stima siano state





*Disegno in memoria del capitano Domenico Brondolo, decorato con medaglie d'argento e di bronzo al valor militare. Il capitano è caduto nel 1918 pochi giorni prima della firma dell'armistizio*



*Tra gli oggetti esposti anche questo accendino, funzionante, costruito con un bossolo del fucile '91*

cica quattro miliardi), non è così per quelle percorrenti il tragitto inverso, forse anche conseguentemente alla difficoltà del soldato di conservare il documento.

A titolo d'esempio è stata data lettura di alcuni carteggi con epilogo talora lieto suggerito dal suo stesso venir meno dopo il 1918, talaltra sancito dall'ultima lettera non più inviata dal congiunto ma dell'autorità militare che, nel migliore dei casi, ipotizzava la caduta del soldato in prigionia, eufemismo per nascondere la tragica condizione di disperso.

Nel corso della giornata è stato anche proposto un documentario realizzato dall'Ana sulle vicende del Corpo Alpini sul fronte austro-ungarico.

Alla fine della manifestazione è stato offerto agli intervenuti un gradito rinfresco con specialità locali e vini pregiati. ■



# La Grande Guerra

# ALTRI DUE REDUCI

di Gianluigi Fiore

## Luigi Fiore

Luigi Fiore, classe 1888, aveva quattro o cinque fratelli; uno era emigrato in America nel 1908, mentre Luigi tenne la bottega da falegname dei Fiore, una delle tante del paese.

Sposato dal 1913 con Angiolina Ratti, nel gennaio 1914 ebbe Bartolomeo, detto *Linu*.

La chiamata per la guerra arriva nel febbraio 1915: una partenza senza ragione, solo perché è arrivata la cartolina ... Le sue conoscenze del mestiere di falegname lo fanno destinare a un reparto di servizio che si colloca nel settore veneto del fronte. Svolge mansioni di falegname, aiutante di cucina, addetto a servizi che lo escludono dal fronte; non è mai tornato a casa per una licenza. Finirà la guerra dalle parti di Vittorio Veneto.

Angiolina raccontava che nella primavera del 1919, avuta notizia del suo prossimo ritorno a casa, era andata con Giuditta, sorella di Luigi, alla Crociera dove lo aveva incontrato mentre arrivava da Alessandria; abbracci e baci, ma il piccolo *Linu*, cinque anni, scappava e non voleva farsi abbracciare né prendere in braccio da quell' uomo impolverato e malmesso: non lo conosceva e piangeva disperato.

La vita ricomincia lentamente; per



sfuggire alla povertà e alla mancanza di lavoro, la famiglia si trasferisce ai Valenzani, borgata in collina di Quarto d'Asti, dove Luigi apre una bottega da falegname e trova clienti per i suoi lavori. La guerra, che lo aveva risparmiato dal

fronte, aveva però lasciato il segno nel corpo di Luigi e dopo pochi anni la malattia lo colpì; Luigi e Angiolina si trasferirono ad Asti, dove nel 1925 nacque Ilario. Ma la malattia avanza e non lascia speranza: Luigi torna con la famiglia a Cortiglione dove muore nel 1928, lasciando Angiolina vedova con i due figli di 13 e 3 anni.

La guerra ha lasciato il suo segno.

## Candido Marino

Marino Candido, *Cantarén o Cantu*, classe 1882, nato sulla Serra di Cortiglione, era partito per la guerra nel 1915, destinazione fronte del Piave.

Era un uomo basso di statura, ma molto forte e determinato: arruolato in fanteria, specialità assaltatori, ha combattuto la sua guerra sul fronte di Gorizia. Ricordava e raccontava sempre lucidamente nei minimi dettagli lo strisciare dalla trincea di notte per arrivare ai reticolati e tagliare i fili spinati con le speciali pinze tagliafili, proprio come nei racconti di Emiliu Lussu nel libro *Un anno sull'altipiano*, da cui Francesco Rosi ha tratto il film *Uomini contro*.

Con la sua voce squillante e canterina (da qui *Cantarén*) raccontava con orgoglio i lunghi mesi in trincea, le uscite in attacco, i giorni di sofferenza su uno dei fronti più difficili e combattuti di tutta la guerra; per lui era stata un'esperienza



di vita drammatica e incancellabile.

Negli anni seguenti, tornato a Cortiglione, era diventato un buon mediatore nel commercio di buoi, mucche e vitelli, lavorando soprattutto sul mercato di Nizza Monferrato.

Nel 1930 aveva sposato Angiolina Ratti in seconde nozze, vedova di Luigi Fiore dal 1928, ed era diventato un buon “secondo padre” per Lino e Ilario.

Con Angiolina aveva mandato avanti per quasi trent'anni l'*Albergo della pace*, in via Roma, coltivando le piccole vigne della Serra e di Sanguinenti e passando le serate con i clienti, giocando a carte, cantando e servendo vino e birra. È stato con tutti i suoi nipoti un nonno affettuoso, allegro e divertente! ci ha lasciati dopo lunga malattia nel luglio del 1964. ■

## INVITO AL CONCERTO

Sabato 3 ottobre 2015 si terrà nella chiesa parrocchiale di S. Siro a Cortiglione un concerto di musica medioevale. Organizzato da *La bricula* in collaborazione con il Comune, sarà eseguito dal complesso astigiano *La ghironda*. È questo uno strumento di origine antica conosciuto soprattutto in Francia ma anche in Piemonte.



# Il nostro dialetto

di Gianfranco Drago

Sulla penultima pagina del nostro calendario 2015 abbiamo riportato l'articolo *Come si legge e si scrive il nostro dialetto*, già comparso su *La bricula* n.12 del 2009. L'intento è di facilitare la lettura a chi, dopo cinque anni, non l'ha più a mente, ma soprattutto a chi spesso ci riprende facendoci osservare la non corrispondenza con il dialetto piemontese (propriamente il torinese).

Non ci stanchiamo di ripetere che il nostro dialetto è il monferrino, cioè quello parlato nel nostro territorio, e differisce sensibilmente dal dialetto torinese sia per grafia, per morfologia e per fonetica. Scrivere il dialetto non è facile perché non ci sono regole precise e chi lo fa, come abbiamo fatto noi, si affida molto spesso alla sua intuizione.

Siamo degli autodidatti che hanno cercato di mettere nero su bianco quello che si è tramandato soprattutto per via orale, da persona a persona, da genitori a figli, da amico ad amico... E noi abbiamo indicato ai nostri lettori delle regole, a cui ci atteniamo costantemente, che si basano sul principio seguente: *il dialetto si scrive come si parla*. Perché allora scrivere *èl Signùr* quando noi diciamo chiaramente *il Signùr*, oppure scrivere *la bricola* invece di *la bricula*?

Quanto sopra ci dà lo spunto per scrivere un po' intorno ai dialetti, per salvaguardarli (stanno morendo) e per poterli tramandare nel tempo, anche se forse pochi o quasi

nessuno in futuro li parlerà. Una statistica di qualche anno fa ha registrato che in Italia le persone parlano:

il 48,7% sempre italiano,

il 28,3% il dialetto in famiglia e l'italiano fuori casa,

il 23,0% il dialetto fuori casa.

In realtà i dialetti sono vere e proprie lingue con una loro struttura grammaticale, un loro lessico e una loro storia. In epoche diverse molti scrittori hanno scritto opere importanti usando il proprio dialetto. Che differenza c'è allora tra lingua e dialetto? Sentiamo cosa dice al riguardo R. Silone, uno studioso del linguaggio: *Per dialetto intendiamo una lingua, una lingua a tutti gli effetti, con la sola differenza che, in una data nazione, il dialetto è usato solo da un numero limitato di persone. Accade che, come avvenuto per il toscano, dei vari dialetti della nazione uno solo si diffonda sopra tutti gli altri e venga ad essere parlato da tutti e allora quel dialetto comincia ad essere chiamato la lingua di quella nazione.*

La differenza quindi tra italiano e dialetti non è di tipo qualitativo, ma quantitativo. I dialetti non sono chiusi in se stessi e non sono lingue morte; entrano in contatto con altri dialetti e con la lingua nazionale. Nella loro evoluzione i dialetti hanno subito un processo di italianizzazione e anche l'italiano ha incorporato parecchi vocaboli provenienti dai dialetti come ad esempio:

*dal piemontese:* grissino, arrangiarsi, pelandrone, bocciare, gianduiotto;  
*dal lombardo:* marcita, risotto, barbone, sberla, robiola, minestrone, piastrella;  
*dal veneto:* ciao, cagnara, gazzetta, baita, giocattolo, scontrino, vestaglia;  
*dal romanesco:* bullo, fusto, fanatico, fasullo, macello, caciara, lagna, tardona;  
*dal napoletano:* guappo, camorra, fusilli, pizza, fesso, cafone, vongole;  
*dal siciliano:* tarocco, cassata, mafia, netturbino, fiumara, tonnara.  
 Aggiungiamo inoltre le seguenti osservazioni “regionali”.

*Nell'Italia settentrionale* due caratteristiche:  
 - l'eliminazione delle consonanti doppie (mamma e bella = *mama e bela*);  
 - la trasformazione della doppia *zz* in *ss* (piazza e ragazza = *ragassa e piassa*).

*In Toscana:*

- *c* e *g* davanti alle vocali *e* – *i* diventano *sc* e *sg* (bacio e adagio = *bascio e adasgio*);

- la *c* velare, dura, è pronunciata aspirata (la casa, la coca cola = la *hasa*, la *hoca hola*).

*Nell'Italia centrale:*

- la *doppia r* è pronunciata come se fosse una sola (guerra e ferro = *guera e fero*);  
 - la *b* e la *g* pronunciati come se fossero doppie (carabinieri e subito = *carabbiniere e subbito*).

*Nell'Italia meridionale:*

- raddoppi delle consonanti *b* e *g* come nell'Italia centrale;  
 - troncamenti delle finali (Maria e dottore = *Mari e dottò*);  
 - le lettere *c*, *q*, *p*, *t* dopo le nasali *m* e *n* vengono pronunciate *g*, *b*, *d* (concerto, cinquanta, compagno, in tempo = *con-gerto, cinguanda, combagno, in dembo*).

*In Sicilia* il verbo è posto alla fine della frase (*troppo presto venisti, che cosa mangiasti?*). ■

## REDUCI NON MENZIONATI

Alcuni Cortigionesi ci hanno segnalato che non sono stati menzionati, nella monografia della Grande Guerra, loro parenti che invece hanno partecipato al conflitto. Ricordiamo che la nostra ricerca è stata fatta sia presso i Distretti militari sia nelle Liste di leva (che però sono disponibili solo dal 1883). Purtroppo, dopo cento anni, alcuni nominativi mancano in tali elenchi. Pure i reduci insigniti del Cavaliato di Vittorio Veneto sono stati rilevati dall'elenco comunicato dal Comune di Cortiglione a Roma nel 1968.

Suggeriamo pertanto a questi lettori di comunicare a *La bricula* il nome del parente combattente nella Grande Guerra e relativi altri documenti o ricordi. Tali dati verranno pubblicati di volta in volta sul nostro *Giornalino* e inseriti in un'eventuale ristampa del libro.

Ricordiamo che uno degli scopi della monografia era anche quello di risvegliare negli eredi il ricordo dei loro parenti, ormai dimenticati.

# La bicicletta

di Riccardo Martignoni

Chi, superata una certa età, non rimpiange la sua vecchia bicicletta? Questo veicolo strettamente individuale e alimentato unicamente dalla energia umana derivante dal metabolismo. Quante paste asciutte, bistecche, fette di salame, panini e altro se ne sono andati come forza propulsiva esercitata sui pedali della bicicletta e quanta acqua è stata eliminata col sudore.

Tutto questo oggi è solo più un vago rimpianto che ci fa scordare la fatica per spingere quel mezzo in salita, considerato che le biciclette del passato erano alquanto massicce e pesanti.

Più difficile è scordare le cadute rovinose sulla ghiaietta che costituiva allora il fondo stradale, non certo asfaltato come ora, ma profondamente solcato dai numerosi veicoli circolanti per cui era facile, sbagliando inclinazione del manubrio sterzando, cadere, non senza conseguenze dolorose. Erano abrasioni multiple alle ginocchia e ai gomiti lente a guarire per la polvere che si giustapponeva alle ferite e le induceva a suppurare.

Quando poi non accadeva per colmo di iattura di battere il fondo schiena con sequele dolorose e talora più drammatiche come occorre a me che, cadendo nel curvone del cimitero di Cortiglione, mi procurai un esteso ematoma al gluteo destro. La tumefazione invece di risolversi suppurò in un bubbone ascessualizzato, dolorosissimo che colonizzò i linfonodi

inguinali omolaterali producendo un secondo ascesso. Dovevo giacere forzatamente sul fianco sinistro e pativo le pene dell'inferno.

Per alleviare il dolore cercavo di distrarmi concentrandomi su qualcosa di banale, ma impegnante la memoria. Mi venne bene enumerare con il loro nome e successione le stazioni da Torino a Bardonecchia e viceversa. Non funzionavano però altrettanto bene come l'incisione che il medico di famiglia mi praticò quando avevo ormai esaurito tutte le mie risorse antidolorifiche, ciononostante suggerisco il metodo all'occorrenza.

Nonostante questo ripresi a correre con la mia pesantissima Gerbi e percorrevo chilometri su chilometri ogni giorno. Ricordo il tragitto da Asti a Portacomaro e poi su per al salita di Calliano e infine giù verso Moncalvo.

Alla cima della rampa di Calliano mi incontravo con dei vispi nonnetti che spiavano la strada. Una volta mi chiesero da dove venissi e io in risposta dissi "Asti". E loro di rimando "*Quant ca là butaie?*". Per la prima volta dissi un po' esagerando "*Un'ora*", ma la seconda calai a tre quarti d'ora. Quando giunsi a venti minuti scossero la testa dicendo "*Cosa cherd ad cujuneci?*" e tutto finì in una risata.

Un evento increscioso ma non raro era quando la catena si sganciava dalla moltiplica e occorreva togliere il carter



portapacchi e io mi tenevo al manubrio guardando euforico la strada.

Un giorno che il sole era particolarmente abbagliante mi chiese di mettermi gli occhiali contro le radiazioni troppo forti. Me li aveva comprati qualche giorno prima e prese l'occasione per farmeli collaudare. Ricordo che eravamo fermi a Nizza davanti alle sbarre abbassate della ferrovia, dove c'è la

e far scorrere la catena fino a che si riposizionasse. Il grasso che la ricopriva imbrattava di morchia fastidiosa le dita. Il tutto si accompagnava ad abbondante sudata e impropri del sfortunato ciclista.

Non vi faccio la cronaca delle mie scorrerie per i paesi dell'Astigiano e del Monferrato, ma vorrei ancora ricordare un evento che mi vide marmocchetto di 4 anni, seduto sul portapacchi della bicicletta del mio babbo.

Ora papà dorme il sonno dei giusti nel cimitero di Cortiglione, ma allora era un uomo vigoroso e estroverso che amava scherzare e appena poteva si dedicava a me e a mia sorella.

Abitavamo allora a Nizza e c'era ancora la guerra e avere una bicicletta aveva lo stesso valore di possedere oggi una motocicletta. Era estate e mio padre amava farsi brevi escursioni in bicicletta per sentirsi libero dall'incubo bellico. Quasi ogni volta portava anche me sul

piazza prospiciente alla stazione e dove fino a qualche tempo fa c'era la statua a mezzo busto di Cirio.

Il Cirio per intenderci della pasta "*Vera Napoli*" che aveva creato in Campania una importante azienda alimentare, che durò fino ai giorni nostri e purtroppo subì un forte tracollo con l'intervento della politica. Ma questa è storia di oggi, vale però la pena di ricordare a chi ancora non lo sapesse che fu il Nicese Cirio a creare una ditta fra le più importanti al Sud.

Mi scuso per la divagazione e torniamo a noi.

Mentre aspettavamo il passaggio del treno inforcai gli occhialetti e improvvisamente tutto il mondo si colorò di rosa per effetto delle lenti trattate con quel colore. Rimasi silenzioso e mio padre sorrise e mi disse: "*Come sarebbe bello se il mondo fosse sempre così*". Lo guardai e sentii verso di lui un empito di affetto, riconoscenza e amore, l'amore sincero e disinteressato di un bimbo per il suo papà. ■



# I racconti del Tiglione

# Il sogno

## Trasporto onirico Roma-Cortiglione

di Aldo Bianco

*Diceva Freud che i sogni sono desideri inconsci. Devo però assicurare che non mi era mai successo di pensare, immaginare e men che meno desiderare, nemmeno per scherzo, commentando le “dotte” esternazioni televisive dei nostri politici al riguardo, un’eventualità così stravagante come mi è capitato di sognare.*

Credo che ognuno di noi vedendo in tv quei famosi barconi malandati zeppi di africani che approdano, quando possono, sulle nostre spiagge, si ponga la domanda più ovvia. Dove li mettiamo? Poi ne seguono altre. Dove hanno preso quelle migliaia di dollari che dicono di aver pagato agli scafisti, se a casa loro morivano di fame? Non è che sono finanziati dai loro governi pur che si levino dai piedi? C’è chi pensa anche il peggio e crede di individuare fra quegli sventurati il guerrigliero *Isis* che arriva male intenzionato ecc. ecc.

Dopo il telegiornale segue magari l’approfondimento sul fenomeno da parte dei nostri migliori cervelli come si usa oggi, così che, quando vai a letto, anche se sei in pace con la tua coscienza e con tua moglie, quelle impressioni restano registrate da qualche parte nella testa e ti succede di sognare le cose più strampalate; che poi, pensandoci bene da sveglio, tante

strampalate non sono.

### Un continente unico

Senza terremoti, sconvolgimenti o sconquassi mostruosi, il continente africano si muoveva in controderiva, lento ma inesorabile, verso l’Europa.

Il mare Mediterraneo veniva schiacciato, scompariva, si crepavano addirittura i suoi fondali e tutta la sua acqua era assorbita dalle viscere della terra.

Il mar Rosso veniva compresso fra Egitto, Arabia Saudita, Yemen così che parte delle sue acque raggiungevano il Nilo e parte defluivano verso l’Oceano Indiano.

Completata la saldatura fra Africa ed Europa, tutta l’acqua dei fiumi Po, Adige, Arno, Tevere, Volturno, dei fiumi della Grecia, della Turchia, della Spagna e della Francia inondava il deserto africano, trasformando le famose depressioni in meravigliosi laghetti circondati da palme ombrose, la savana e la steppa in floride distese di verde che non avevano nulla da invidiare alla pianura padana. Un giardino!

### Il controesodo africano

Allora si mosse una moltitudine di africani, sparsi nei campi, nelle officine e nelle case di tutta Europa, migliaia di persone si resero conto di trovarsi non

lontano dal loro paese natio e con tutti i mezzi a disposizione, molte le biciclette, si fiondava verso casa, di corsa alla riconquista della sua terra trasformata, da sabbia quale era, come per incanto, in una fertile pianura.

Quel processo di inaridimento generale causato dal persistere del degrado climatico, origine prima dello spopolamento e della fame di quelle moltitudini che, nel corso degli anni erano sbarcate in Europa, era finalmente finito; l'abbondanza delle acque, riversate su quei territori dai fiumi dell'Europa, stava modificando a vista d'occhio le dune da cumuli di sabbia in fertili collinette, ricche di vegetazione verdeggianti; torrenti di acqua dolce solcavano la pianura e le innumerevoli specie di animali, tutta la fauna, capre, pecore, cavalli, cammelli, giraffe, bufali, vi sguazzavano e sembrava festeggiassero, d'amore e d'accordo, quella provvidenza.

E il controesodo continuava, un fiume di gente, come formiche, dirigeva imperterrito dall'Europa giù verso l'equatore.

Subito comparvero alla TV i nostri soliti "dotti" opinionisti, cercando di spiegarci il fenomeno con formule scientifiche incomprensibili e, dopo, i nostri politici, con o senza barba, dichiaravano convinti e orgogliosi: *"Finalmente abbiamo risolto alla radice il problema dell'immigrazione"*.

Nel sogno io mi guardavo intorno e cercavo di raccapezzarmi, volevo capire cosa era successo. Mi resi conto che il corno della Tunisia si era incastrato fra la Corsica e la Sardegna, si era spinto contro lo stivale italiano e lo aveva piegato come un ginocchio, così che Liguria, Toscana e parte del Lazio erano scivolate verso Francia e Spagna, occupando tutto il golfo del Leone spingendo le isole Baleari giù a

fare da tappo a Gibilterra e completare la saldatura con le coste dell'Algeria.

### **Roma in Valtigione!**

Tutto quel sommovimento mi lasciò ancora più affascinato quando mi resi conto che Roma, con i suoi sette colli, si era perfettamente sistemata nella valle del Tiglione e sulle collinette circostanti.

Incredibile, il sogno continuava fuori controllo della coscienza e della volontà ma incominciava a divertirmi; sognare non costa niente mi ripetevo.

A Cortiglione si era sistemato il Vaticano, tutto il Gianicolo compresi gli imponenti monumenti equestri di Garibaldi e di Anita con tutti i suoi "mille". I quartieri Prati e Trionfale con tutte le caserme e i tribunali.

Via della Conciliazione si dispiegava partendo dalla Crociera e saliva su fino a San Pietro che troneggiava sulla strada per Vaglio Serra. Castel Sant'Angelo dominava dall'inizio della salita verso il Bricco Fiore. La coda dei pellegrini verso i Musei Vaticani arrivava fino alla frazione Pozzo.

Papa Francesco, circondato dai suoi cardinali della curia romana alquanto allarmati, andava ripetendo: *"Affidiamoci alla sapienza e alla potenza di nostro Signore"*, ma in cuor suo, da buon gesuita, era contento. Si era avvicinato a un tiro di scampagnata ai suoi parenti e in mezz'ora di macchina poteva andare a dargli una mano; c'è sempre tanto da fare in campagna!

Il Colosseo troneggiava giusto, giusto nella cascina di San Martino e da lì la maestosa via dei Fori Imperiali raggiungeva la casa dei cugini Piera e Nicola, dove si dispiegavano Piazza Venezia, l'Altare della Patria, tutto il complesso archeologico del Palatino, il Foro Romano, il Campidoglio, che

## FLUSSO MIGRATORIO 2014 (\*)

170.081 migranti sbarcati sulle  
coste italiane

EGITTO	15.283
TURCHIA	10.321
GRECIA	1.480

66.000 migranti ancora nelle  
strutture di accoglienza a fine 2014

Regioni d'arrivo	
SICILIA	120.239
CALABRIA	22.673
CAMPANIA	9.351
PUGLIA	17.146

Paesi d'imbarco	
TUNISIA	1.297
LIBIA	141.484

Paesi di provenienza	
GAMBIA	8.691
SENEGAL	4.993
MALI	9.908
NIGERIA	9.000
ERITREA	34.329
SOMALIA	5.756
PALESTINA	6.017
SIRIA	42.425

(\*) Fonte: *Missioni Consolata*, rivista missionaria della famiglia

era finito sui ruderi della vecchia casa di nonno Pietro, là dietro, in mezzo alle vigne.

Sulla piana del vecchio mulino, una volta di *Remu*, si erano sistemati i rioni di Trastevere e Porta Portese. Trastevere, messo così, veniva preso d'assalto, piaceva agli stranieri e particolarmente agli americani per la gioia e il successo dei ristoratori, baristi, gelatai e locali vari: tutti erano costretti ad aumentare i tavolini, occupando abusivamente le varie piazzette e slarghi antistanti il loro esercizio, in barba alle ordinanze del sindaco.

Al mercato di Porta Portese, era di sabato, bisognava fare letteralmente a gomitate per muoversi, tanta era la ressa dei curiosi per avvicinarsi alle bancarelle.

Il Quirinale andò a finire esattamente al castello di Belveglia. Si doveva poter ben dire sempre: "*salire al colle*"! e da lì

municipio del paese.

Lì arrivavano, finalmente tutti in bicicletta, ministri e ministre con grossi portapacchi dove avevano sistemati i vari fascicoli, il compito a casa loro appioppato dal Presidente del Consiglio.

A palazzo Madama i senatori arrivavano a piedi a gruppetti di quattro o cinque. Erano i gruppi di studio che già si erano formati in vista della fine della loro ultima legislatura. Ogni gruppo aveva la sua materia. Chi, in maggioranza avvocati, pensando di dover riprendere la professione, aveva sottobraccio la pubblicazione aggiornata delle procedure civile e penale; i gruppi più numerosi avevano ripreso la grammatica inglese, rassegnati di doversi cercare dopo il 2018 un lavoro all'estero. Lì l'aria era piuttosto pesante!

Il parco di Villa Borghese si estendeva oltre il paese nei campi verso Mombercelli.

Era uno spettacolo di ombre e di verde, un godimento assoluto per i cavalli dei carabinieri di vigilanza che, in barba al protocollo, pasturavano senza curarsi dei curiosi approfittando della benevolenza del proprio cavaliere. Il famoso orologio ad acqua, sempre oggetto di curiosità,

continuava a funzionare fisso sull'ora solare, ma preciso. La ragazza bionda seduta alla sua tastiera suonava i più noti *refrain* del momento.

Via Trinità dei Monti dominava la scalinata spagnola che scende verso l'elegante Piazza di Spagna e la Fontana della Barcaccia del Bernini. Qui i turisti gremivano sia la scalinata che la piazza; non c'è turista inglese che si privi di un tè alla sala *Babington's* di Piazza di Spagna; altri cercavano di entrare, c'è sempre la fila, nel Caffè Greco, solo per poterlo raccontare agli amici.

Ebbene, tutte queste meraviglie si erano sistemate contro la collina che si spinge fino alla frazione Vallone di Mombercelli.

Le varie borgate romane si trovavano sparse lungo la valle, su fin oltre Montegrosso.

Vedevo l'hotel Cavalieri Hilton a Monte Mario là, oltre l'asilo sulla strada che porta al Bricco di Belveglio, di lì dominava tutto il complesso sportivo dell'Olimpico e si godeva un panorama unico di tutta Roma fin giù a Ponte Milvio. Gli ospiti dell'hotel non si erano per nulla scomposti, completamente indifferenti; americani, russi, giapponesi, qualche raro italiano fortunato, continuavano tranquilli a consumare i loro ricchi aperitivi accuditi dai numerosi boys del servizio.

Fu allora, quando mi sforzavo di capire qualche parola del russo che voleva parlare americano e del giapponese che cercava di partecipare, parlando un improbabile inglese (mi parve di comprendere che erano molto soddisfatti per aver trovato quell'oasi di pace e serenità veramente all'altezza della fama dell'hotel), che mi svegliai.

Erano le sei del mattino, andai alla finestra, l'edicola del giornalaio sotto casa era già illuminata, il bar di fronte era già aperto, l'antenna della Radio Vaticana era sempre là.

Me ne tornai a letto; avevo fatto un bel sogno! ■

## ASSEMBLEA ORDINARIA DE LA BRICULA

Quest'anno l'Assemblea si è tenuta il 28 febbraio scorso presso la *Trattoria del Pozzo* con la partecipazione di numerosi soci e famigliari. Lo scopo era di procedere alla nomina del nuovo consiglio direttivo, scaduto dopo due anni, e di ascoltare dal presidente una relazione su quanto fatto nel 2014.

Gianfranco Drago ha elencato le iniziative realizzate: la *mostra fotografica*, giunta alla sua 7<sup>a</sup> edizione,

il *concerto* tenuto da un affiatato gruppo di trombonisti, la *nuova impostazione del Museo R. Becuti* (merito di Pierfisio Bozzola), la seconda edizione di *cucine etniche* (in cui si è molto impegnata Rosanna Bigliani), la pubblicazione de *La bricula*, integrata dal *calendario 2015*. In proposito, Gianfranco Drago ha sottolineato che il *Giornalino* rappresenta per il bilancio dell'Associazione la spesa più rilevante e che lo scorso anno le





entrate non hanno coperto completamente le uscite per tutte le attività: un deficit non pesantissimo (700 € circa), ma che costringe a mantenere per l'anno in corso un'attenzione maggiore sui costi previsti per le iniziative programmate, tra cui di particolare rilevanza si segnala la ricorrenza del centenario dell'entrata in guerra dell'Italia nel 1915 per ricordare i caduti e tutti gli arruolati di Cortiglione (v. a p. 3 il resoconto).

Da sottolineare il fatto che si è instaurata una proficua collaborazione con la Giunta eletta lo scorso anno: notizie di interesse per tutti vengono diffuse sia attraverso il *Giornalino* sia sul sito dell'Associazione.

Conclusa l'esposizione del presidente, si è proceduto all'elezione del nuovo consiglio direttivo. La lista proposta di sette nomi, membri effettivi con diritto di voto, è stata confermata all'unanimità: *Franco Bigliani, Giuliana Bologna,*

*Pierfisio Bozzola, Letizio Cacciabue, Flavio Drago, Gianfranco Drago, Antonio Rigatelli.*

Fanno parte del consiglio, ma senza diritto di voto, anche: *Enrico Alloero* in rappresentanza della Società, *Emilio Mazzeo* per la Pro Loco, *Valter Pastorino* per il Comune.

Gli intervenuti, soci e famigliari al seguito, hanno quindi partecipato all'eccellente pranzo sociale, preparato appositamente presso la *Trattoria del Pozzo*.

### **Il consiglio direttivo**

Nella successiva riunione del nuovo Consiglio direttivo, il 7 marzo, sono state definite le cariche sociali: *Carlo Biglia* presidente onorario, *Gianfranco Drago* presidente, *Pierfisio Bozzola* vicepresidente, *Franco Bigliani* segretario. ■

# PERSONAGGI

# MEO MARINO

## Primario di chirurgia all'Ospedale Massaia di Asti

di Flavio Drago

Lo scorso 9 aprile il bisettimanale di Asti *La Nuova Provincia* ha intervistato (nella rubrica *Un caffè con ...*) un cortiglione: il primario di chirurgia generale all'Ospedale Massaia di Asti, nonché direttore della SOC - Struttura Ospedaliera Complessa - dott. Bartolomeo Marino, il quale si è raccontato, condividendo ricordi e opinioni legati al lavoro di una vita. Ne riprendiamo alcuni passi particolarmente significativi, per portarli all'attenzione dei lettori de *La bricula*.

Partendo dalle sue origini, *"figlio unico di Rosa e Quinto, prima di trasferirmi a Torino per studiare, aiutavo i miei nel bar di famiglia a Cortiglione, mio paese natale"*, ha ripercorso la sua storia professionale, in Italia e all'estero, le specializzazioni conseguite in Chirurgia generale, dell'Apparato Digerente ed endoscopia Digestiva. E' stato inoltre eletto presidente del *Collegium Chirurgiae Astensis*, associazione Onlus, da lui fondata, per la cura delle malattie gastroenterologiche ed epatobiliari di pertinenza chirurgica.

Parlando del suo lavoro quotidiano, ha rimarcato l'importanza dell'umanità e del rapporto con il paziente, in posizione

dominante per arrivare alla guarigione, senza limitarsi alla sola tecnica chirurgica.

*"L'essere umano deve essere al centro di tutto. Concretamente, nella mia attività quotidiana cerco di instaurare una forte empatia con il malato (io direi paziente ...) per stringere una sorta di alleanza vincente contro la malattia, per sconfiggerla. Sai qual è la prima cosa che faccio al mattino quando arrivo in ospedale? Una riunione con i colleghi dove ribadisco proprio la centralità del malato"*. Per ottenere risultati positivi *"sono fondamentali collaborazione e comunicazione non solo tra noi chirurghi, ma anche con il personale medico e infermieristico, senza rivalità o voglia di primeggiare"*.

Da queste parole traspare immediatamente la visione del lavoro della nostra gente, di Cortiglione e del Monferrato: il lavoro come dovere, serietà, rispetto per le persone, onestà e amore per la famiglia.

Amare il proprio lavoro è essenziale per realizzarlo con scrupolo e passione. Primo Levi lo descrive bene in *"La chiave a stella"*, con le parole del sig.

Faussone *“Il lavoro non è solo fatica, ma autonomia, creatività, caparbietà nel superare le avversità. Solo nella passione per il lavoro l'uomo trova compiuta la sua felicità. Amare il proprio lavoro, che è privilegio di pochi, costituisce la migliore approssimazione concreta alla felicità sulla terra”.*

Il lavoro che unisce le vecchie e le nuove generazioni, che afferma una solida gerarchia di valori e pretende una severa disciplina interiore, una vita di fatica, di ascolto, di aspirazione e di coraggio e che soprattutto non diventi e si trasformi in un campo esclusivo di interessi personali.

Alla domanda sul rapporto tra fede e scienza: *“... nelle guarigioni miracolose c'è una spiegazione scientifica comprensiva della fede. Voglio dire, io non credo ai miracoli, bensì alla umanizzazione della cura che prevede che l'ammalato sia curato globalmente, nel corpo e nell'anima, in inglese inteso come “total care” [...]. Insomma, considero le guarigioni inspiegabili una sorta di compartecipazione tra validità della scienza medica e forza interna dello spirito del paziente”.*

Aggiornamento professionale e continua attività scientifica sono altri due punti essenziali per svolgere al meglio l'attività medica, obiettivi che il dott. Marino sta perseguendo con la Onlus, sostenuta da contribuzione di privati che, come ha descritto lui stesso, hanno permesso di *“realizzare una saletta multimediale di registrazione di*



*filmati per studiare approfonditamente i movimenti da compiere durante gli interventi. I filmati vengono poi usati nei corsi di aggiornamento che una trentina di chirurghi italiani vengono a fare ad Asti”.*

L'aspetto umanitario legato alla nostra civiltà contadina, dove il sacrificio era un dovere, e l'unico diritto era il rispetto per sé e per gli altri, traspare ancora di più parlando dell'attività umanitaria della Onlus svolta in Africa, Costa d'Avorio. *“Ti confermo che anch'io sono stato colpito dal cosiddetto “mal d'Africa” anche perché è gente genuina, umile, è un mondo simile alla civiltà contadina della mia infanzia, dove ci si rimboccava le maniche evitando inutili proteste e ci si sacrificava per il bene della famiglia e della comunità. Invece qui vedo con amarezza che si viaggia solo più per diritti senza mai doveri, con arroganza e prepotenza. Forse il benessere rovina le persone”.*

*“Il lavoro è amore reso visibile” (Kalil Gibran). ■*

# CON LE MANI IN PASTA

di *Emiliana Zollino*

Sabato sera 11 e 18 aprile, aderendo ad un'idea de *La bricula*, ci siamo ritrovate nel *Salone Valrosetta* con "le mani in pasta": intente a preparare le tagliatelle come facevano le nostre nonne, senza l'ausilio di attrezzature meccaniche.

La ricetta appare semplice, gli ingredienti sono: farina 00, semola e uova.

L'amica Luisa, nostra *chef* per l'occasione, ci ha messo a disposizione, per fare la prova, le seguenti dosi: 2 ½ hg di farina 00, ½ hg di semola rimacinata e 3 uova.



**Procedimento:**

impastare il tutto per almeno 10 minuti, fino ad ottenere un panetto liscio;

spianare con il mattarello l'impasto in modo da ottenere una sfoglia sottile;

spolverare con la farina la sfoglia, arrotolarla su se stessa, quindi tagliare il rotolo ottenuto a fettine della larghezza desiderata (da pochi mm a 1 cm);

srotolare e allargare la pasta per dare aria .... e le tagliatelle sono pronte!

Come succede nella maggior parte dei casi in cui con buona volontà ci si cimenta in un'attività nuova, arrivare al risultato è stato più facile di quel che si pensava. Ci siamo riuscite bene tutte, comprese due piccole e volenterose "donnine di casa".

Impegnate al tavolo da lavoro, tutte donne: come una volta, quando la preparazione dei pasti era compito tipicamente femminile. I signori uomini ci hanno però sostenute accordandoci, fin da principio, incondizionata fiducia e, nel momento della degustazione delle tagliatelle, condite con gli appetitosi sughi che avevamo preparato nel pomeriggio, apprezzamenti a profusione.

Dopo il momento conviviale, inevitabile fermarci a conversare. Calati in una piacevole atmosfera di condivisione, eccoci (*noi maturi*) a rievocare *com'era* quando eravamo adolescenti: avevamo poco ma senz'altro di più rispetto ai nostri genitori; pazienza per quello che ci mancava, non si pretendeva; qualche nostro coetaneo aveva qualcosa in più, ne usufruivamo anche noi senza sentirci per questo sminuiti; avevamo la possibilità di studiare e di comprendere la fatica, la sperimentavamo quando i nostri genitori ci chiedevano di aiutarli; era viva in noi la speranza di un domani migliore, alimentata da un'aspettativa generale; dopo gli studi avremmo avuto un lavoro, l'indipendenza economica e, di pari passo alla formazione di una coscienza adulta, un percorso professionale: tutto ciò procedendo a piccoli passi.



# EXPO 2015

di Sergio Grea

*Sergio Grea ci ha abituati, nei suoi piacevolissimi scritti, a quello che nella retorica classica si indica come aprosdòketon, il finale inaspettato, che rovescia quanto la prima parte dello scritto può far intendere. L'Autore ci riporta, nella prima parte dello scritto, al clima degli anni Sessanta, dei reportages su giornali e rotocalchi che celebravano il glorioso avanzare dell'Italia – in realtà con qualche fondo di verità – della ripresa dopo i disastri della guerra; e più indietro riporta alla celebrazione dell'Italia effettuata da stampa e documentari Luce al tempo del fascismo. Questi riferimenti sottesi sono naturalmente voluti dall'Autore, che se ne divarica nel finale, appunto, spostando il fuoco non sulle "glorie" d'Italia, che si rivelano poco a poco glorie di facciata, ma su ciò che esse nascondono, realtà assai dolorose di malattia e solitudine, di corruzione e impunità, di mortificazione delle piccole realtà produttive, agricole e artigianali, di sperpero del patrimonio artistico, paesaggistico, culturale. L'Expo 2065, in un futuro che solo i giovanissimi fra noi vedranno, potrà celebrare – forse – cieli e terra nuovi: per noi oggi, nonostante i toni trionfalistici della pubblicità, restano difficoltà economiche e solitudine, corruzione e frutti perversi di una inesistente cultura.* fdc

Mia cara Italia, ti scrivo per dirti che ti voglio bene e che ritengo di essere stato molto fortunato a nascere italiano. L'amore per te me lo hanno insegnato i miei genitori, si è rafforzato durante la seconda guerra mondiale quando all'età di dieci anni ho vissuto da vicino quante sofferenze hai dovuto subire sulla tua pelle per potere poi risorgere, e si è infine ulteriormente radicato nei tanti anni nei quali da adulto ho lavorato e vissuto all'estero. E sai perché in quei lunghi anni trascorsi così lontano da casa sono stato sempre più fiero di essere italiano? Perché in tutto quel tempo ho capito quanto gli altri popoli ci invidino, e quanto poco abbiamo a nostra volta da invidiare loro. Ci criticano, ma ci amano. Ed è solo il nostro difetto più grande, l'autodisistima e la tendenza all'autocritica distruttiva

e non costruttiva, che ci impedisce di vedere tutte le belle cose che abbiamo, e che gli altri non hanno.

Tuttavia, mia cara Italia, detto tra te e me è anche purtroppo vero che noi facciamo di tutto, ma proprio di tutto, per consentire agli altri di denigrarci e di permettere loro di guardarci dall'alto in basso (vero amici inglesi?) o col naso all'insù (vero amici francesi?) o con la supponenza di chi si crede il migliore (vero amici tedeschi?).

E allora è per questo motivo che ti scrivo qualche riga, visto anche che in questi mesi a Milano si tiene l'Expo 2015 che è una vetrina imperdibile e cruciale per rilanciare il marchio ITALIA in tutto il mondo, e per fare conoscere e apprezzare agli amici che ancora non ci conoscono, così come ai nemici che ci denigrano perché quello che abbiamo noi loro manco

se lo sognano, quelle che sono le nostre reali forze: le bellezze naturali e artistiche, la grande fantasia, l'estro geniale e la tanta voglia di fare del 99.9999 per cento della nostra gente.

Quindi, Italia cara, coraggio e buona fortuna, e che l'Expo 2015 possa essere il trampolino di lancio verso quella ripresa che ci manca ormai da troppi anni, e che si è concretizzata in una lunga stasi che ha fatto scendere sui nostri volti l'ombra diffusa di un malcontento che non si concilia né con quello che siamo stati, né con quello che dobbiamo tornare a essere. Ma insieme a questo augurio di vero cuore di chi ti vuole bene, e visto che infilare la testa sotto la sabbia come gli struzzi non serve a niente e a nessuno, mi permetto di rivolgerti qualche suggerimento.

Una nuova Expo in Italia, ben che vada, ci sarà tra quaranta o cinquanta anni, diciamo nel 2065. Ebbene, io credo che sarebbe bello che in quella nuova Expo 2065, che soltanto i nostri figli più giovani e i nostri nipoti e nipotini potranno vedere, nel Padiglione Italia di allora, accanto alle sicure meraviglie della nostra tecnologia e dell'agricoltura e della moda e dell'arte e del design, trovino posto tanti minuscoli padiglioncini, magari poco più che delle bacheche, che mettano in luce le altre nostre eccellenze che nel frattempo, ne sono più che sicuro, nel 2065 avremo saputo raggiungere. E se me lo consenti, ti propongo qualche idea circa quello che potrebbero illustrare questi padiglioncini, o quello che saranno.

Uno che faccia vedere come da noi coloro che sono colpiti dalla Sla o da altre gravi malattie invalidanti saranno nel 2065 seguiti e assistiti dallo Stato, e non più costretti all'umiliazione di

costringere parenti e amici a portarli sulle sedie a rotelle davanti ai Palazzi del Governo per chiedere quello che è loro sacrosantemente dovuto – come accadeva nel 2015.

Uno in cui si dimostri come nel 2065 i politici condannati in via definitiva per corruzione e danno alla collettività non abbiano più diritto al ricco e privilegiato vitalizio pensionistico – di cui invece spudoratamente godevano nel 2015.

Uno che illustri come ponti, viadotti, strade, autostrade, edifici scolastici ecc. siano nel 2065 ancora in piedi e in buona salute anche dopo decenni dalla loro costruzione – e non più ridotti a cumuli di macerie anche a poche settimane dall'inaugurazione, come accadeva nel 2015.

Uno dove siano chiaramente indicati i nomi e i cognomi e i relativi anni di galera realmente passati dietro le sbarre di tutti i gaglioffi, ma proprio tutti, che nel 2065 si siano macchiati di evasione fiscale e malversazioni e altri reati odiosi – e non come succedeva nel 2015 quando, dopo qualche articolo e servizio sui media, tutto si disperdeva assai velocemente nel venticello dell'oblio, per cui i suddetti inguardabili gaglioffi risalivano ben presto sulla scena più tronfi e saccenti di prima.

Uno che dimostri con trasparenza come nel 2065, e specificandone reali meriti e accertate credenziali, ogni deputato e ogni senatore e ogni persona che abbia pubbliche responsabilità si trovi con pieno diritto a occupare quei seggi in Parlamento o quelle poltrone pubbliche che impongono di operare nell'esclusivo interesse del popolo sovrano – e non come accadeva nel 2015, quando emerite nullità



e facce di bronzo e spudorati portaborse quei posti occupavano, senza che si sapesse come erano arrivati a sedercisi inamovibilmente sopra.

Uno che mostri un Fisco 2065 non forte con i deboli e debole con i forti, ma equanime e uguale per tutti – non come era nel 2015, quando per un numeretto sbagliato il calvario fiscale poteva durare anni, mentre chi aveva evaso e trafugato all'estero i suoi milioni continuava a spadroneggiare alla faccia nostra.

Uno che spieghi come nel 2065 il nostro Paese si batta strenuamente per i diritti dei meno difesi, dai bambini alle persone anziane in difficoltà e agli animali – e non come accadeva nel 2015, quando tranne rare eccezioni questi erano argomenti da *talk show* televisivo, e poi spazio alla dea pubblicità.

E infine, mia cara Italia, un “padiglioncino” un po’ più grande degli altri che mostri i volti puliti dei tantissimi italiani che fanno volontariato e offrono in silenzio il loro aiuto senza nulla chiedere

in cambio se non un sorriso – e dei quali nel 2015 si parlava poco o niente perché fare del bene nel disinteressato rispetto per il nostro prossimo non faceva ascolti.

Ecco, mia cara e amata Italia, quello che ti propongo e ti chiedo per l’Expo del 2065. Aggiungici pure tutti gli altri “padiglioncini” che nel frattempo ti verranno in mente, e vedrai che purtroppo gli spunti non ti mancheranno

E se poi, anziché tra cinquant’anni, tu riuscirai a realizzare questi irrinunciabili obiettivi di ritrovata moralità e giustizia – che sono anch’essi sinonimo di crescita, ma che si misurano con il metro altrettanto arduo della dignità – prima di quell’anno, magari se non proprio domani almeno dopodomani e in modo che anche quelli della mia generazione e di quelle contigue possano viverne qualche sprazzo, bene, io te ne sarò molto grato non solo per me, ma anche per mio papà e mia mamma che mi avevano insegnato quanto grande riesce a essere, quando davvero lo vuole, questo nostro Paese. ■

# MA... PARLIAMO LONGOBARDO?

di Rosanna Bruno

*Più volte ci siamo soffermati sul Giornalino su spunti di ricerche etimologiche: è un campo affascinante, che consente di affondare lo sguardo, almeno per via di ipotesi, in tempi lontani e di risalire i rami di una storia assai complessa, fatta di intrecci e di sovrapposizioni. Ben vengano dunque spunti di studio come quello offerto da Rosanna Bruno, che danno fra l'altro il senso di una relatività dei concetti, che trasmutano nel tempo, nel variare delle situazioni, che hanno una certa aleatorietà tanto più accentuata dalla trasmissione orale dei concetti: la scrittura, che "fissa" i significati è fatto tardivo e comunque sovente alieno alla lingua vitale dei popoli. Vocaboli e radici da cui essi derivano hanno fatto sovente "lunghi giri" per giungere al significato che noi attribuiamo loro: e la continua migrazione di vocaboli che riflette la continua migrazione di popoli deve istillare qualche spunto di dubbio nelle "certezze" sulla "purezza" delle origini individuali ed etniche. Del resto in Piemonte Galli, Latini, Bizantini, Eruli, Sarmati, Ungari, Longobardi, Saraceni, Francesi, Spagnoli si sono sovrapposti, intrecciati, "contaminati". Che è considerazione morale di grande attualità ai nostri giorni, come il Medioevo epoca di grandi spostamenti, incontri/scontri, confronti tanto inquietanti quanto fecondi.*

fdc

Nella lingua si riflette la storia di un popolo. In essa si conservano le tracce delle vicende attraverso cui è passata una nazione. Le civiltà si sovrappongono alle civiltà, ma alcuni vocaboli restano sempre ad attestarci le tappe del cammino percorso dal popolo in età anche remote.

Cosicché molti dei vocaboli tuttora in uso nel nostro linguaggio ci mostrano evidentemente l'entità e la qualità dell'influsso germanico esercitato in Italia. Attraverso di essi possiamo risalire ai travolgimenti subiti dalla civiltà romana per effetto delle invasioni teutoniche (Ostrogoti, Longobardi e Franchi). La guerra fu il mezzo principale della conquista. Ed è così che il termine latino

*bellum* fu sostituito dal germanico *wërra*.

Il contributo linguistico dato dalle invasioni germaniche alla lingua italiana fu importante e decisivo: molte infatti delle parole che usiamo quotidianamente e di cui non sapremmo più fare a meno, sono germaniche. Altrettanto importante però è notare che nel momento in cui furono accolte la maggior parte di esse non era affatto necessaria. Furono adottate perché sentite più efficaci e rispondenti a esprimere quella diversa realtà storica nella quale i Romani erano venuti a trovarsi con le invasioni barbariche. Molto spesso di fronte al corrispondente termine latino la parola germanica ha ancora oggi un qualcosa di "esagerato", e talvolta di



“volgare”, che sembra proprio voler mettere in luce certi comportamenti che senza dubbio ai Romani parevano sconvenienti: per esempio *bere* e *trincare*, *bagnarsi* e *sguazzare*, *prendere* e *arraffare*, *litigare* e *bisticciare*, *morire* e *schiettare*, *ridere* e *sgghignazzare*, *ingannare* e *abbindolare*. Inoltre è doveroso ricordare che tra i termini derivanti da radici straniere la maggior parte delle parole di stampo germanico designano idee e fatti concreti.

Alcuni fenomeni linguistici, rilevanti per il costituirsi dell'italiano e dei suoi dialetti, sono stati determinati dall'azione del substrato *longobardo*. Ancora oggi sia nell'italiano che nei dialetti regionali sopravvivono numerose tracce linguistiche testimoni dell'influenza esercitata dalla lingua longobarda.

Tra il I e II secolo d.C. i Longobardi, “*quelli dalle lunghe barbe*” (da *lang* “lungo” e *bart* “barba”) oppure “*quelli dalle lunghe lance*” (da *barte* “scure”), risiedevano lungo il basso corso dell'Elba. Da qui si spostarono verso sud e nella prima metà del VI secolo penetrarono in Pannonia (una provincia dell'impero romano che comprendeva la parte occidentale dell'attuale Ungheria, parte dell'Austria, la parte nord della Croazia e parte della Slovenia).

La marcia di avvicinamento all'Italia si svolse lungo il percorso obbligato delle strade romane che dalla Pannonia conducevano alle Alpi orientali; di là, nel



*L'Italia divisa tra Bizantini e Longobardi*

568, i Longobardi penetrarono nel Friuli. Il re Alboino proseguì verso il Veneto, raggiunse Milano nel settembre del 569 e avanzò in Piemonte dove furono organizzati i ducati di Torino e Asti. In seguito conquistò Pavia, Acqui e Tortona (642), la Liguria e la parte appenninica sovrastante la Valle Scrivia. I Longobardi avanzarono lungo la dorsale appenninica, occupando le città fino ad arrivare a Benevento (572), conquistando i territori dei Bizantini. Tra guerre e alleanze i Longobardi rimasero in Italia fino al 774.

Il quadro della situazione linguistica che i Longobardi trovarono in Italia non era complesso. La lingua corrente era per tutti il latino volgare, che tendeva ad assorbire e livellare le minoranze tutt'intorno.

Nella lingua italiana sono scomparse tutte le parole relative al diritto longobardo, ma paghiamo ancora il *fi* e





Tempietto longobardo. Altare del duca Ratchis e battistero di Callisto

parliamo di *faide*, sappiamo chi sono il *manigoldo*, “l’antico boia”, e lo *sguattero*, “guardiano”, ma sono usciti dalla sfera giuridica e hanno assunto un forte senso espressivo e peggiorativo, segno delle aspre relazioni tra Latini e Germani per via del carattere più violento e passionale di questi ultimi.

Tracce longobarde sopravvivono in molti topònimi: *Sondrio* (*Sunder*), *Gado*, *Gualdo Tadino* (*Wald*, bosco), *Gamalero* (prov. Alessandria), tutte le località con l’attributo “Sala” (*Sala Baganza*) o “Fara” (*Fara Novarese*), per non citare il nome della *Lombardia* e di *Lombardore* dove chiarissimo sopravvive il nome dei Longobardi.

Sono da attribuire al longobardo tutte le parole italiane di origine germanica che presentano affricate sorde (z, zz) o suoni derivati da affricate sorde (ff, cc): *arraffare*, *stropicciare*, *chiazzare*, *scherzare*, *zanna*, *fazzoletto*, *briccone*, *ricco*, *gruzzolo*.

Numerose sono le sfere semantiche sulle quali agì l’influenza longobarda: significative sono quelle che hanno riferimento con la vita militare che ci rivelano il privilegio germanico di formare

le classi guerriere e la loro superiorità militare che mantenevano con guerre continue e con il costante esercizio della milizia. *Strale*, *alabarda*, *stocco*, *fante*, *zuffa*, *staffa* sono di origine longobarda.

Alla casa e alla vita domestica si riferiscono termini come *stamberga* (“casa di pietra”), *albergo*, *scaffale*, *trogolo*, *spranga*.

Frequenti sono anche le parole che indicano parti del corpo: *guancia*, *schiena*, *nocca*, *milza*, *anca*, *stinco*, insieme ad altre che hanno una implicazione più o meno spregiativa: *ciuffo*, *zazzera*, *sberleffo*, *grinfia*.

I verbi di origine longobarda sono indicativi di un certo modo di comportarsi che doveva essere quello più tipico dei Longobardi stessi: *trincare*, *bisticciare*, *graffiare*, *schernire*, *stuzzicare*.

Altri termini di uso comune di origine longobarda sono: *bara*, *palla*, *brodo*, *melma*, *slitta*, *agguato*, *ricco*.

Anche nel nostro dialetto piemontese permangono parole di chiara origine longobarda. Dal longobardo *barbas*, “zio paterno”, deriva il termine “*barba*” con identico significato.

Molti termini riguardano la lavorazione del legno in cui i Longobardi si distinguevano: *pàlch*, “palco”, *bànca* “panca”, *scàgn* “sedile”, *schëssa* “scheggia”

Alcuni oggetti di uso domestico sono designati con voci longobarde: il *uìndu* “arcolaio” deriva da *windau* “girare”, “fasciare”, *brësa* “carbone ardente” deriva da *bras*, *grüpia* “mangiatoia” da *kruppia*.

Dal germanico *falda* “lembo della veste” ha origine la voce dialettale *faudòl* per “grembiule”. Esiste anche un altro



Duomo di Monza; bassorilievo-lastra di Matteo da Campio: l'incoronazione con la corona ferrea

termine per “grembiule”, *scussò* derivante dalla parola longobarda *scòss* “grembo”.

*Bugnôn* “protuberanza”, *napiôn* “nasone”, *magôn* “dispiacere”, *spòna* “spanna”, *stràc* “stanco”, *gròm* “cattivo” e *trinché* “bere” sono di origine longobarda.

Infine è doveroso soffermarsi sulla parola italiana *bricola* (“catapulta”), che deriva dal longobardo *brihhil* di ugual significato e che potrebbe essere all’origine del termine piemontese *bricula*. *Briccola* è un vocabolo particolare, perché sembra esclusivo dell’Italia, in quanto un termine simile con uguale significato non compare in altre lingue germaniche. Si può desumere che i Longobardi avessero utilizzato la parola *brihhil* per designare

una macchina da guerra, “la catapulta” appunto, da essi sperimentata e utilizzata solo in Italia

Il termine dialettale piemontese *bricula*, come sappiamo, designa uno strumento agricolo per attingere l’acqua dalle cisterne, che ha una forma che si avvicina molto alla tipologia della catapulta rudimentale.

Infatti entrambi gli attrezzi sono forniti di un braccio mobile, utilizzato nel primo per “tirare su” l’acqua e nel secondo per lanciare pietre per colpire e rompere i ripari del nemico. Per somiglianza sia etimologica sia di costruzione si può quindi verosimilmente ipotizzare un’origine longobarda anche di questa parola. ■

# VITA E SEGRETI DI VIA ROMA

di **Giovanna Brondolo**

*Avevamo, nel n.31- 2015 de La bricula, ricordato che la frazione La Pèisa (avevamo traslato in lingua: la frazione Il Peso, ma giustamente un'attenta lettrice ci ha corretto suggerendoci che è più esatto dire la Pesa al femminile, come del resto si dice anche nel nostro dialetto), era il centro del paese e per questo, nella memoria soprattutto di chi ci abitava, ricca di gustosi aneddoti.*

*Abbiamo intervistato Giovanna Brondolo, figlia di Renzo e di Teresa Bruna, che ha abitato nella frazione, la quale ci ha rilasciato i suoi ricordi. La sua abitazione aveva però l'entrata da via Roma (il che giustifica il titolo dell'articolo)*

gfd

## **I ricordi**

Proverò a pescare con la *bricula* nel pozzo dei ricordi; l'acqua è un po' torbida, la memoria un po' sfuocata, ma farò del mio meglio, cercherò di essere precisa il più possibile.

Via Roma, nel tratto dove io abitavo, era molto popolata. Vi risiedevano famiglie laboriose con commercianti, bottegai e artigiani: un calzolaio, una maglierista, un macellaio che, oltre a uccidere i maiali, ne lavorava la carne e vendeva gli apprezzatissimi salumi. Si contavano, in un breve tratto, tre botteghe: scendendo verso La Pesa c'era la piccola bottega di *Vigén 'd il Muraciôt* (Massimelli Luigi) che vendeva di tutto un po', quella di *Toni 'd Nusént* (Drago Antonio) dove si trovavano ottimi salami crudi e cotti, salcicce, pancette, lardo oltre ad altri generi alimentari, seguiva la *Sènsa*, storico negozio per la rivendita di sale e tabacchi e generi alimentari, gestito da Tersilla Iguera.

Quest'ultimo esercizio, data la posizione centrale, lavorava parecchio. Infatti chi arrivava in paese chiedeva informazioni a Tersilla o alla figlia Elsa. Le due donne volentieri davano indicazioni: esse del paese sapevano tutto, perché da dietro alle persiane tutto vedevano e sentivano, avendo la visuale su tutto lo spiazzo della Pesa, e questo rappresentava per loro anche un'occasione di vendita.

In via Roma già dal mattino presto si sentivano suoni e rumori: il primo a passare era *Carulôn* (Drago Carlo) con la sua *barosa*, accompagnato dalla sorella *Garitina* che aveva lasciato il convento delle suore di Maria Ausiliatrice per accudire gli anziani genitori. I due fratelli erano anche quelli che rientravano per ultimi dalla campagna, quando già da un pezzo c'erano le stelle in cielo.

In inverno si sentivano spesso dei forti gridi, quasi umani, provenire dalla casa di *Toni 'd Nusént*: era un povero maiale appeso alla carrucola sotto il portico che





*Cortiglione: via Roma in corrispondenza della casa dove ha abitato l'Autrice*

stava per essere sgozzato con un lungo coltello. Era uno spettacolo terrificante a cui accorrevano molti ragazzi per assistere, quasi con sadismo, al dissanguamento e allo squartamento del povero animale. Seguivano la rasatura delle setole fatta nella bigoncia con acqua bollente, la divisione delle carni, la macinazione e l'insaccamento nei budelli per farne degli ottimi salumi.

Accanto alla casa di Toni sorgeva e c'è ancora un grande caseggiato: la *Società*, unico centro popolare che accoglieva i cortiglionesi e i forestieri, specialmente nelle serate invernali, per un bicchiere di barbera, per una partita a carte o a biliardo e per scambiarsi le notizie sui trattamenti alle viti, sui raccolti, sulle semine o anche per spettegolare: “*ma dove hai sentito tale notizia?*” “*Il divu ant la Sucietà*”. Ma nella *Società* anche si ballava per carnevale o per altre occasioni, al suono di una fisarmonica o di un grammofono. Erano divertimenti rari ed eccezionali, perché

motivo di festa e uniche soddisfazioni per i contadini erano il lavoro ben fatto e il buon raccolto nei campi e nelle vigne.

Di fronte alla Società c'è la *Ceşa di Bati* (la chiesa dei battuti). Qui si celebrava raramente la messa, sicuramente quella delle ore 6 ogni anno in occasione del giorno dei morti. Noi bambini di Cortiglione dovevamo alzarci prestissimo e andare a messa, perché in tal modo i morti avrebbero potuto venire a riposare nel nostro letto caldo. E noi ci credevamo.

A sinistra della chiesa, scendendo per via Roma, c'è un voltone in mattoni rossi, qui ha vissuto per un certo periodo, in una casa fredda e buia, Vittorio il *Calié*, una persona spassosa, un burlone, sempre pronto a fare scherzi e dispetti. Era un buon calzolaio, ma non un gran lavoratore. Molto laboriosa invece era la moglie Lidia, bravissima maglierista; i suoi capi ora non avrebbero nulla da invidiare a quelli di Missoni; avevano un taglio moderno e perfette rifiniture: aveva



*La casa di Ninu 'd la Brudeina, oggi un poco malandata*

clienti da Nizza e dai paesi vicini. In tempo di guerra ha lavorato per l'esercito sia di giorno che di notte; confezionava calzettoni, guanti a due dita usati per sparare col fucile e passamontagna grigio-verdi. Nel suo lavoro era aiutata dalle vicine per la rifinitura dei capi.

Seguiva la casa di *Ninu 'd la Brudeina* e *Tunina*. Adiacente a questa e con in comune il cortile, c'era una casa in mattoni rossi abitata da *Tamlu Scaribén* e *Cichina*, genitori di *Tilde*, *Pinu* e *Toni* il bello, che ha studiato e si è laureato in veterinaria con grandi sacrifici di sua mamma. Veterinario a Rodi, ha conosciuto Liana, la figlia del generale Farina, che dopo tante peripezie e difficoltà, dovute alla forte differenza d'età e di censo, è riuscito a sposare. Lei era bella e di ceti elevati, lui bello, ma figlio di contadini *con il gabinetto giù dalle rive*. Ho sempre sentito dire che il generale Farina, comandante della Milizia, era venuto una sera a Cortiglione per dire a Toni che se avesse fatto dei torti a sua figlia, gli avrebbe riservato l'ultimo

colpo della sua pistola.

Nelle fredde sere invernali si vegliava nella stalla calda e pulita di *Tamlu*, ma più sovente in quella di *Ninu* perché c'erano più animali e quindi era più calda. Qui si trovavano *Cichina*, *Tunina*, mia mamma Teresa, Maria, nonna *Ruma* (Romana), mamma di Renzo e Pietro. A volte si univano alla veglia (*la vëggia*) il papà e la mamma di Vittorio. Raccontavano

storie e favole che ci spaventavano e non ci facevano dormire, ma ugualmente eravamo molto felici e li ascoltavamo senza fiatare. Sul più bello della veglia *Ninu 'd la Brudeina*, padrone della stalla, incominciava a recitare piacevoli filastrocche e a raccontare storielle che ci facevano tanto ridere e che ancora ricordo. Ascoltavamo a bocca aperta e intanto i *prôn* (porcellini d'India) ci saltavano tra i piedi.

### **La mia famiglia**

E ora vengo a parlare della mia famiglia che era subito dopo l'abitazione di *Ninu*. I miei genitori erano Renzo, *Rènsu 'd Ruma*, e Teresa *'d Brein-na*, Bruna. Il mio papà (1903/1948) era una buona persona e gran lavoratore, forte nel fisico e nel carattere, generoso e intraprendente, capace di proiettarsi nel futuro. Lavorava come falegname col fratello *Pietru*. Egli si dedicava preferibilmente ai lavori più pesanti, costruiva botti per le rinomate cantine dei paesi limitrofi, mentre Pietro



creava mobili di grande pregio.

La loro madre Romana, *Ruma*, era vedova, sapeva scrivere e gestiva sulla Pesa un negozio di commestibili. Vendeva di tutto, anche cancelleria, merceria e profumi (la cipria Paglieri, che allora era una rarità).

Renzo aveva 19 anni quando le sorelle del papà, che era morto molto giovane, pretesero la loro parte di legittima, cioè i più bei campi della cascina del Pozzo (*La casein-na'd madòma Dròg*). Allora Renzo, con l'intento di guadagnare i soldi per poter ricomprare quei campi, decide di imbarcarsi per l'Argentina. Prepara il baule, che io ancora adesso possiedo, e parte per un paese sconosciuto con un cugino, fratello *'d Bertu'd Festu*. La paura della tremenda traversata in nave fa dire al cugino che egli non sarebbe più tornato. E così è stato. Renzo lavorò giorno e notte, imparò la lingua e dopo quattro anni tornò col gruzzolo per ricomprarsi quei campi che io ancora possiedo e che non potrei vendere in ricordo dei sacrifici del mio amato papà, morto a 45 anni dopo una vita di durissimo lavoro.

I due fratelli Brondolo hanno lavorato all'estero, hanno molto viaggiato mentre gli altri paesani erano stati, al massimo, a Nizza al mercato del venerdì. Insieme hanno fatto lavori premiati alle esposizioni con medaglie d'oro. Ogni tanto, quando getto lo sguardo sui quei diplomi incorniciati, mi commuovo. Io, unica figlia, ero coccolata e a quei tempi non mi mancava nulla. Papà mi portava con lui a Nizza a comprare i libri. Non tutti i miei amici allora ne possedevano. A cinque anni ho visto il palio di Asti, mi aveva accompagnata papà con la Littorina, treno appena inaugurato che

faceva la spola tra Nizza e Asti. Io mi divertivo a vedere quelli che faticavano e non riuscivano a salire sulle vetture, Renzo volentieri li aiutava.

Era un uomo generoso che spesso prestava denaro a chi voleva comprare buoi o doveva pagare dei debiti. Era anche un gran burlone e le sue vittime erano sovente i suoi nipoti *Sterino*, *Tino* e Romana, che erano sempre nel suo laboratorio per farsi contare storie e divertirsi ai suoi scherzi. I vicini di via Roma venivano volentieri a casa nostra a sentire a Natale la storia di Gelindo che io leggevo. Nel giorno dei morti venivano in molti, soprattutto donne, per recitare il rosario e per mangiare le castagne bollite.

### **Il centro del paese: l'agorà**

Di fronte alla nostra casa abitava Tersilla, donna in gamba e di aspetto severo che metteva soggezione, era una commerciante molto brava a curare i suoi affari, era sorella di *Geniu'd il Muliné*, il che è tutto dire, essendo *Geniu* il commerciante più bravo in paese. Elsa era la figlia di Tersilla, bella e un buon partito, però non si riuscì a combinare con *Pinu 'd Cravera*, che abitava di fronte. Si sposò poi con un uomo di Genova e così dovette lasciare Cortiglione.

Ora non è assolutamente possibile tralasciare di parlare *dell'Agorà del paese*: la Pesa pubblica. Qui alla sera si radunavano gli uomini di tutto il paese e anche delle frazioni. Normalmente gli argomenti trattati erano i fatti del giorno, i lavori dei campi, le calamità, ma più di tutto si potevano avere notizie di tutto ciò che avveniva nel paese e nei paesi limitrofi: morti, incidenti, nascite,



*Un altro scorcio di Via Roma con la casa di Giovanna a sinistra. In fondo si vede la Cappella di S. Rocco e una parte della Pesa*

matrimoni e i relativi pettegolezzi. A volte all'improvviso scoppiavano risate perché Vittorio il *calié* raccontava le sue bravate, le sue storie inventate e fatte passare per vere. Le conversazioni duravano fino dopo mezzanotte.

Poi silenzio fino a quando, ancora col buio, si sentivano sulla Pesa i passi (si potevano contare) di Renato *d Manera* che andava a lavorare le sue vigne in *Taulèj*. Renato però alla sera non faceva tardi sulla Pesa.

### **Il bar di Quinto**

Qui c'era anche il bar e trattoria di Quinto Marino e *Rušeta*; lui era sempre fuori del locale per accogliere i clienti e intrattenersi coi passanti, mentre *Rušeta* si affannava a correre dal bar al primo piano e all'altra casa per preparare il pranzo o la cena agli avventori, ma sempre sorridente nonostante la fatica. Era una coppia simpatica ed erano genitori orgogliosi di *Meo*, medico chirurgo.

Da Quinto si fermavano in pensione

spesso anche tipi strani, come Cesare. Era un uomo massiccio, sulla cinquantina, che non aveva fatto fortuna in Argentina. Forse per questo beveva parecchio e di rado era sobrio. Sfogava la sua rabbia gridando impropri in spagnolo, ma non si è mai saputo a chi precisamente fossero indirizzate le sue invettive.

Vicino al bar di Quinto, in una piccola abitazione

viveva la famiglia di *Pini* (Marino Giuseppe). Di dietro all'inferriata della piccola finestra, che si affacciava sulla Pesa, i famigliari seguivano in silenzio il "teatrino" gratuito che si svolgeva poco sotto tutti i giorni, ma in modo particolare di sera, quando il bar era affollato. Il divertimento era assicurato e le cose degli altri si potevano sapere anche senza chiedere. Il guardiano della Pesa pubblica era *Pidletu* (Iguera Pietro), uomo un po' strano, mai sorridente, sempre scontroso e molto geloso del successo degli altri. I vicini, conoscendo il suo carattere, non perdevano occasione di farlo infuriare con scherzi anche pesanti.

Sulla Pesa a volte e a tarda notte gli studenti del paese intonavano canzoni che volevano sembrare serenate. Quella che ricordo era *Tre sorelle*, che con voci stonate venivano indirizzate alle figlie di *Pietru 'd Ruma*.

A proposito di studenti bisogna ricordare che il paese ha dato personalità di cui tutti andiamo orgogliosi. A Cortiglione,



*Foto d'epoca del bar di Quinto. Era al centro del paese, di Fianco alla Pesa e qui si incontravano amici e conoscenti sia per scambiare notizie e informazioni sia per accanite partite a carte. Nella foto si riconoscono molte persone, oggi purtroppo scomparse, ben note agli abitanti anziani del paese*

cosa rara allora, quasi tutti i giovani studiavano, si diceva che Cortiglione era un paese di gente intelligente (*tèsti feinni*). Tutti i fratelli Massimelli studiavano, tanto che la gente diceva che *Nina*, la loro mamma, avrebbe fatto studiare anche la *vòca*, la mucca. L'anno in cui mi sono diplomata ci furono diciotto tra diplomi, maturità e lauree. In quell'occasione Emma, la mamma di Riccardo Brondolo, ha preparato una specialità: il torrone. Allora non si festeggiava al ristorante, ma in casa di qualcuno di noi: eravamo felici di trovarci tutti insieme a festeggiare il raggiunto traguardo.

I giovanotti poi in occasione di qualche ricorrenza o successo festeggiavano con la *ribòta*. Si trovavano alla sera e si

facevano preparare piatti di agnolotti, salumi, capponi, mangiati con abbondanti libagioni; le donne erano chiamate a preparare ma non a partecipare al banchetto; insomma una gran mangiata che durava fino al mattino dopo. Si terminava poi con canti anche sguaiati e con racconti in cui qualcuno vantava i suoi successi con le ragazze.

Da *Toni 'd Nusènt* si faceva *ribota* in occasione dell'uccisione del maiale, quasi sempre in inverno. Si mangiavano le salsicce, il fegato, *i brod* (sanguinacci) con la polenta, *i baciùà* impanati (i piedini dell'animale). I componenti di questa *cricca* erano oltre a *Toni*, *Rensu 'd Ruma*, *Renato 'd Manera* e *i casiné*, come i fratelli Becuti delle Coperte. ■

# Le oche 'd Tunina

di Maria Bosio

*Maria Bosio, figlia di Giovan Battista (Ninu) e di Antonia Dova (Tunina) era vicina di casa di Giovanna Brondolo e ancora oggi esse sono amiche per la pelle. Maria ci ha rilasciato questa memoria quando ci siamo trovati a parlare della Pèisa con Giovanna.*

*gfd*

Il mio papà Ninu, come suo padre Pietro, aveva le macchine per trebbiare il grano. Ma, richiamato alle armi, dovette interrompere questa attività e al suo ritorno non la riprese. Durante e dopo quel brutto periodo eravamo tutti in ristrettezze e le donne cercavano di aiutare il bilancio familiare allevando animali quali: caprette, polli e conigli.

La mia mamma, oltre a questi, aveva anche le oche. Ma quando arrivava il Ninu sgrana il mais con una macchina manuale

tempo di accopparle per metterle in padella sorgevano dei grossi problemi. Tirarle il collo come per i polli non si riusciva, data la mole della bestia, e allora era necessario decapitarle. I miei genitori ormai affezionati non avevano il coraggio di farlo, sembrava una morte troppo crudele con il sangue delle povere bestie sparso per l'aia. Davano il compito al vicino di casa che in cambio (per il servizio di boia) era ricompensato con

*Un branco di oche lancia strilli a uno sconosciuto*



la testa dell'animale: si mangiava anche quella.

Le oche, oltre che per la carne, si tenevano sia per le grosse e squisite uova sia in sostituzione dei cani da guardia. Infatti, quando si avvicinava qualcuno, ci avvisavano con il loro stridulo *ghè ghè*. Inoltre sbarravano il passaggio e a quelli che non si fermavano beccavano le



## Le oche del Campidoglio

L'avvenimento leggendario che vide come protagoniste le oche del Campidoglio fa parte della storia di Roma. Secondo la leggenda sarebbe avvenuto sul colle del Campidoglio nel 390 a.C.

I Galli di Brenno assediavano Roma e cercavano un modo per conquistare il colle. Qui si erano rifugiati i Romani che non erano fuggiti all'arrivo degli assalitori.

La leggenda narra che le oche, unici animali sopravvissuti alla fame degli assediati perché sacre a Giunone, cominciarono a starnazzare rumorosamente, avvertendo del pericolo i Romani. Gli assalitori furono respinti e l'arrivo di Camillo ribaltò le sorti della guerra: i Galli subirono le prime sconfitte, mentre l'esercito del condottiero avanzava da Ardea.

Gli assediati cercarono quindi



un compromesso: a fronte di un tributo pari a mille libbre d'oro, avrebbero tolto l'assedio. I romani, al momento di pagare, si accorsero che le bilance erano truccate e, alle loro rimostranze, Brenno, in gesto di sfida, aggiunse la sua spada alla bilancia pretendendo un maggiore peso d'oro e pronunciò la frase *Vae victis!* (Guai ai vinti!).



Scaribén era il vicino di Ninu 'd la Brudein-na gambe.

Una volta il maschio, che si sentiva il capo ed esplorava sempre per primo il territorio, trovata la porta di casa aperta, salì le scale sino al terzo piano. Essendo la finestra aperta, salì sul davanzale e viste le compagne in cortile, pensò bene di unirsi a loro. Si buttò giù pensando di volare, ma il suo peso era superiore alla potenza delle ali e così si schiantò al suolo. Quella volta mangiammo l'oca senza averle tagliata la testa.

Del mio papà, *Ninu 'd la Brudein-na*, burlone e sempre con la battuta pronta, ricordo quanto disse una volta alla mia mamma, che lo prese per un complimento: "*Tunina, te lo giuro, se rimarrai vedova, io non mi sposo più!*". ■

# Geniu 'd il Muliné

di Gianfranco Drago

Da una testimonianza di Lina Brondolo

Era un fine settembre della metà del secolo scorso. Era anche tempo di vendemmia, ma ormai da dieci giorni pioveva e grande era la preoccupazione dei contadini perché già gli acini dei grappoli maturi cominciavano a spaccarsi. La qualità del vino sarebbe stata compromessa. Era opinione della gente che fosse meglio vendere subito l'uva piuttosto che vinificare, infatti sarebbe stato problematico poi trovare acquirenti di vino scadente.

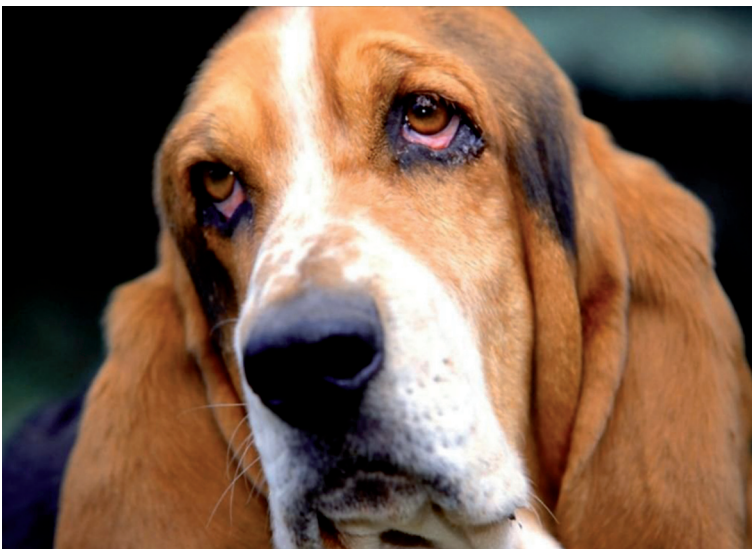
A Cortiglione mediatore per la vendita delle uve e del vino era Eugenio Iguera, *Geniu 'd il Muliné*. Egli conosceva gli acquirenti sia di Torino, sia di Genova e di Milano. Moltissimi pertanto si erano rivolti a lui ed egli aveva dato loro

appuntamento il primo pomeriggio della domenica sulla *Pesa*. Intorno all'una c'era già una folla che aspettava.

Pietro Brondolo, *Pietru 'd Ruma*, aveva il laboratorio di falegnameria e l'abitazione proprio di fronte alla casa di *Geniu*. Affacciatosi a vedere cosa accadeva sulla *Pesa*, aveva notato che le persiane della finestra della casa al di là della strada erano socchiuse e dietro di esse i commercianti, che dovevano incontrare i contadini, si alternavano a sbirciare la folla.

Era una tattica vecchia come il mondo, quella di tenere sulla corda la controparte per avere poi una più favorevole trattativa. Infatti solo verso sera i commercianti entrarono nel bar di Quinto, dove

uno alla volta venivano chiamati i contadini. Dopo una trattativa piuttosto breve, essi uscivano con le orecchie basse, *basuli*: il prezzo spuntato era veramente basso, ma alla fine qualcosa avevano ugualmente ottenuto. Quasi come il cane che ha ricevuto una bastonata, però è riuscito ad afferrare un boccone per sfamarsi. ■



# Arriva il telefono

di Emiliana Zollino

In casa mia il telefono è arrivato un po' più tardi rispetto alle altre famiglie del paese. Infatti, solo con il passaggio agli anni ottanta, mio padre decise che era venuto anche per noi il tempo di "mettere il telefono" e così fece domanda. Dovemmo aspettare parecchio per l'allacciamento alla rete telefonica e l'operazione comportò un certo lavoro poiché gli operai dell'allora *Sip* dovettero collocare dei tralicci per far risalire il filo dalla strada provinciale fino a cà 'd *Masimè*.

Appena funzionante, ecco i primi squilli! Dopo alcuni attimi di esitazione, mio padre rispose: era Teresina, nostra cugina e vicina di casa, che, simpaticamente, aveva chiesto il numero ai tecnici che ci avevano appena attivato la linea. Eravamo entusiasti del fatto di aver ricevuto la prima telefonata e anche un po' confusi, cosicché mio padre prima di congedarsi le disse: "Non appena passo di lì ti porto il numero!".

Teresina aveva un carattere vivace e gioviale e pensava un gran bene del telefono, perché la metteva in contatto con le persone che conosceva e le faceva vivere, tra il primo trillo e la scoperta del chiamante, intensi momenti di sospensione. Per una specie di vezzo, al telefono rispondeva inderogabilmente dopo il terzo squillo. Perciò: se era nelle vicinanze, alzava la cornetta solo dopo aver contato tre squilli e non prima



*Il telefono a muro che ormai pochi ricordano*

per non dare l'impressione di essere lì ad aspettare telefonate; se invece si trovava al piano superiore o in cortile, si precipitava per riuscire a rispondere dopo il terzo squillo: pareva sconveniente far spazientire l'interlocutore!

All'epoca il telefono si usava per comunicare qualcosa e per assicurarsi dello stato di salute di parenti ed amici, i discorsi erano rimandati a quando ci si incontrava di persona. Non ci si dilungava: vuoi per la poca confidenza con il mezzo, vuoi per via degli scatti che scandivano il tempo delle conversazioni e che finivano direttamente conteggiati in bolletta!

Il negozio *Da Quinto* – di frazione San Martino – gestiva anche il servizio di telefono pubblico, dotato di cabina (color *grigiosip*) per la segretezza delle conversazioni. Succedeva però, a volte, che qualcuno, particolarmente grato nei confronti di quella tecnologia che

permetteva di parlarsi a distanza, credendo di avvantaggiarla, alzasse il tono di voce e giungessero nelle vicinanze spizzichi di frasi; allora si commentava con un sorriso: “*Ecco, si sono trovati!*”.

C’era anche chi al telefono si accordava per un certo lavoro da eseguire nei campi e poi, dopo aver riattaccato il ricevitore, non del tutto soddisfatto, decideva di recarsi in motorino fino al *Mantuàn* per confermare *de visu*, perché quell’accordo preso senza guardarsi in faccia non lo aveva convinto!

### L’evoluzione

Oggi il telefono – o meglio il cellulare – non serve solo per telefonare: si usa per inviare messaggi, navigare in internet, giocare ... fare filmati e scattare fotografie, con addirittura la possibilità di inviarli ad altri cellulari o *postarli* su *Facebook*!

Con una telefonata possiamo controllare un figlio un po’ sfuggente, far sentire la nostra vicinanza a un genitore rimasto solo, litigare e farci perdonare da un *lui* o una *lei* ...

Con un *sms* possiamo entrare in punta

di piedi nella giornata di qualcuno, confermare un sentimento, scusarci per un ritardo, essere tranquillizzati dal figlio distratto di cui sopra.

Tutto questo è straordinario, a patto che si conservi sempre il senso della misura. Sembra che il telefono, a partire dal primo squillo che è risuonato nelle nostre case e che ha avuto la precedenza su tutto, non abbia mai perso il suo ruolo di primo piano.

Si telefona per strada e anche mentre si guida; ovunque si vedono – e si sentono – persone impegnate in conversazioni via cellulare, incuranti di chi sta loro attorno e del contesto; ragazzi con questa specie di giocattolino tecnologico sempre in mano: occhi bassi sul display e polpastrelli che digitano, sembrano perdere la percezione della realtà. Di colpo, quasi, non possiamo più fare a meno del cellulare. Che sia utile è innegabile, ma non può diventare un’ossessione.

Sono convinta che la prerogativa di una persona consapevole sia fare propri i vantaggi della tecnologia ma anche poterne fare a meno. ■

## Bofrost e l’ora di punta

di Gianfranco Drago

Nello scorso mese di aprile sono stato invitato alla presentazione di un libro: *Mi telefona solo la Bofrost*, sottotitolo *Riflessioni semiserie di due sorelle in età*, editrice *La memoria del mondo*. “E di che cosa tratterà questo libro?” mi sono chiesto, non sapendo nulla di questa Bofrost. Ad evitare brutte figure mi sono

subito informato su Internet e così ho saputo che la Bofrost è un’azienda tedesca che distribuisce surgelati e gelati tramite la consegna a domicilio. In Germania ha il 70% del mercato ed è presente in dodici paesi europei con un pacchetto di sei milioni di clienti. La Bofrost ha molti clienti anche in Italia e detiene la



Arianna e Letizia Cimadori

## Mi telefona solo la Bofrost

Riflessioni semiserie di due sorelle in età



maggioranza del mercato.

Non ero mai ricorso a questo servizio, pur essendo al corrente della capillare distribuzione a domicilio dei surgelati. Alla presentazione è stato interessante, soprattutto per chi ha già una certa età, sentirsi confermare i limiti e le *defaillances* che inevitabilmente arrivano con l'avanzare degli anni. L'importante, come testimoniano le autrici, è affrontare queste problematiche senza prendersi troppo sul serio e lasciando sempre spazio alla positività.

Ma come mai il titolo?

“Ci sono dei giorni – raccontano le Autrici – in cui non ci telefona quasi nessuno, solo la Bofrost, con una insistenza e una determinazione da

*amante focoso. Non cede di fronte ai nostri dinieghi e con lusinghe di ogni tipo (sconti e nuovi cataloghi lussuosi) cerca di convincerci all'acquisto e spesso ci riesce”.*

Tornato a casa, aprendo la porta, stimolato da Bofrost, ad un tratto mi sono ricordato di un episodio di tanti tanti anni fa al Liceo Massimo d'Azeglio di Torino. Proveniente dalla Scuola media Cavour di Alessandria, mi ero iscritto alla quarta ginnasio. Poche settimane dopo l'inizio delle lezioni, compito in classe di italiano, tema: “*In tram nell'ora di punta*”. E io non sapevo cos'era l'ora di punta! Fino ad allora per me la punta (*la pòncia*) era quella della matita, quella di un chiodo o quella che a Cortiglione facevano i contadini col falcetto ai pali o alle canne per imbastire i filari. Di chiedere ai nuovi compagni torinesi mi vergognavo, già prendevano in giro, col nome dispregiativo di *paculin*

(contadinotto), quelli che provenivano dai paesi. Figuriamoci poi domandare all'insegnante!

Combinai un tale pasticcio che, quando riportò i compiti, l'insegnante, che aveva capito, non mi diede il voto e dopo la lezione mi chiamò a parte dicendomi che anche lei proveniva da un paese dell'Astigiano e aveva avuto in città gli stessi problemi.

Mi rimproverò invece la mia mamma che, quando le raccontai dell'ora di punta (che neppure lei sapeva cosa fosse) mi ricordò che: “*lengua an buca a Ruma us va*” (chiedendo si può andare a Roma anche senza conoscere la strada).

La lezione mi è servita!! Mi sono infatti informato per tempo della Bofrost. ■

# Il mercato a Nizza

## 1 - Con il papà

di Mariuccia Guercio

*Un quadro di grande freschezza quello offerto da Mariuccia Guercio, realistico sì e con valore documentario di un'epoca ormai lontana ben più dei decenni che ci separano da essa; tuttavia le fatiche, le "levatacce" e i lunghi tratti a piedi con fardelli di vario genere, l'afrore che par di indovinare in quella corriera stipata di gente e di animali, sono risolti in un'atmosfera lieve, luminosa, che ricorda peraltro noti quadri di illustri pittori piemontesi ottocenteschi. E' dunque un contributo di grande valore per il quale ringraziamo l'affezionata collaboratrice.*

fdc

### La corriera

Il modulato richiamo del *clacson* avvisava che la corriera di Aviosi stava per arrivare. Partita da Masio di buon'ora, faceva la prima fermata all'Abbazia e ancora qualche minuto sarebbe arrivata a S. Martino.

Venerdì era giorno di mercato a Nizza. La gente di campagna, già mattiniera per abitudine, quel giorno si alzava ancora prima del solito per preparare i prodotti

da portare al mercato: conigli, polli, uova, frutta e verdura; tutto quanto non strettamente necessario alla famiglia veniva venduto e parte del ricavato serviva per acquistare quegli alimenti che non si potevano produrre in proprio.

Allora nelle campagne non c'erano ancora le auto private, per cui verso le sei e mezza dalle borgate e dalle cascine gruppi di persone scendevano a valle di buon passo, portando ognuno il proprio

*Le corriere dell'epoca cui si riferisce l'autrice non assomigliano per nulla ai moderni pullman che oggi vediamo sulle nostre strade*

carico e si dirigevano verso la Pesa pubblica di S. Martino, dove era la fermata della corriera.

D'estate a quell'ora, anche se non c'era l'ora legale, era ormai giorno, in inverno però era ancora buio, ma né il freddo né le intemperie fermavano quelle volenterose persone. Gli uomini specialmente non mancavano mai; lì,



a Nizza, si incontravano, li discutevano di lavoro e di affari, si aggiornavano sul prezzo dei prodotti agricoli, del bestiame o sul costo del verderame o dello zolfo.

Nella bella stagione chi aveva poco da vendere o anche da comprare, al mercato ci andava in bicicletta, così risparmiava i soldi della corriera, e appena sbrigate le proprie faccende poteva ritornare presto a casa e riprendere il lavoro interrotto.

Oltre a essere una necessità il mercato era un diversivo, una delle poche occasioni che portava la gente di campagna fuori del proprio ambiente. Per me bambina andarci qualche volta era un avvenimento, quasi una festa: capitava di rado, magari quando mi occorrevo scarpe nuove oppure un capo di abbigliamento, che per forza bisognava misurare. In quelle occasioni il mio papà e la mia mamma mi portavano con loro. Ancora ricordo la fresca brezza mattutina e l'emozione che provavo nel vedere il cielo schiarire e il sole sorgere all'orizzonte verso Masio. Percorrere insieme a mio padre e alle persone adulte la strada ghiaiosa che portava a valle mi faceva sentire grande e importante.

La corriera arrivava con a bordo le persone di Masio e il loro carico. Le ceste più pesanti e ingombranti erano sistemate nell'apposito vano portabagagli, mentre i cestini più piccoli e le *sporte* erano tenuti sulle ginocchia o posati ovunque ci fosse un minimo spazio. I polli e i conigli viaggiavano con noi. Ogni tanto i polli per lo spavento starnazzavano tentando un'inutile fuga, i timidi conigli invece, legati a coppie per le zampe posteriori, non potevano muoversi, ma avevano il terrore nello sguardo e il loro cuore batteva all'impazzata. Ad ogni fermata le persone sulla corriera aumentavano,



*Conigli pronti nel cestino per la vendita*

eravamo sempre più stretti, accaldati e scomodi, mentre il vociare si faceva assordante e incomprensibile. Finalmente l'arrivo a Nizza: la corriera si fermava vicino all'Ala, un ampio porticato sotto il quale si teneva il mercato dei polli e dei conigli (*il mercò 'd la pulòja*).

### **Polli e conigli**

Un nutrito gruppo di persone venute dai paesi vicini stava già facendo mercato, i contadini per ottenere qualcosa in più negoziavano animatamente con i *pulajé* (commercianti che acquistavano per rivendere e sapevano tirare sul prezzo). Mio padre di solito portava a vendere i conigli, alcune coppie chiuse in un sacco per il viaggio venivano appoggiate a terra, valutate da occhi esperti, pesate e acquistate (\*).

---

(\*) *L'accordo per il prezzo richiedeva sempre lunghe trattative e spesso il contadino fingeva di andarsene senza aver concluso. Ricordo di una mia vicina che era andata a vendere un coniglio. Richiese il prezzo di 80 lire e il commerciante le disse che andava bene e le mise i soldi in mano. La signora mi raccontò di essere stata male per tutta la settimana, perché si rammaricava di non aver chiesto di più (gfd).*



## L'antica via del mercato

Conclusa la vendita, mio padre come molti altri uomini sostava al mercato del bestiame. Attraversavamo Nizza percorrendo la contrada maestra (*la cuntrò maestra*), l'antica via del centro, fiancheggiata a destra e a sinistra dai portici, sotto i quali si affacciano ancora oggi botteghe e negozi di ogni genere.

Ricordo in quella contrada anche un paio di vecchie osterie, ultime superstiti di un tempo che andava rapidamente cambiando; erano locali frequentati dalle persone meno abbienti, da uomini che si ritrovavano per abitudine e ingannavano il tempo giocando a carte o chiacchierando davanti a un bicchiere di vino; avventori occasionali erano anche i *campagné*.

La contrada maestra era la più affollata. Gente indaffarata andava e veniva carica di sporte e di acquisti tra voci, colori e odori. Il richiamo dei venditori ambulanti, che urlavano per decantare le loro mercanzie, sovrastava il chiacchiericcio della folla. Figure caratteristiche, come il *pare-ué*, l'ombrellaio, e il *mulitta*, l'arrotino, offrivano i loro servizi riparando sul momento ombrelli o arrotando forbici e coltelli.

Suonando una particolare trombetta arrivava un'altra figura tipica, il venditore di farinata di ceci, *la bèlicauda*, il quale percorreva avanti e indietro, instancabile, la contrada maestra sul suo triciclo che portava sulla parte anteriore una grande padella contenente la



*Gallo e galline in un allevamento moderno*

calda farinata. I passanti, attratti dalla sua fragranza, dal profumo e dal colore dorato, si fermavano per un peccato di gola; alcune sottili fettine, avvolte in una ruvida carta di paglia, erano un ottimo spuntino per grandi e piccoli.

## Il grande mercato dei bovini

In cima alla contrada maestra ecco la grande piazza del mercato generale, dove numerosissime bancarelle offrivano merce di ogni genere.

*La Via Maestra, così chiamata, porta in realtà il nome di Re Carlo Alberto ed è tuttora sede del mercato del venerdì. La foto risale al 1932*





Sul lato sinistro della piazza si svolgeva il mercato del bestiame dove mio padre, considerandomi come un figlio maschio, teneva molto a portarmi specialmente quando intendeva cambiare i buoi o acquistare qualche vitellino da svezzare. “*Stai bene attenta e impara*” – era solito ripetere – “*perché nel nostro lavoro vale più la pratica della grammatica*”.

Molti erano i bovini che sostavano sulla piazza; i primi disposti in file ordinate e bene in vista erano i buoi, docili, mansueti e abituati al lavoro: erano i più ammirati e apprezzati, ma purtroppo anche i più costosi; di minor prezzo erano i giovani manzi, ma quanta fatica e pazienza avrebbero richiesto per addestrarli. Con passione e competenza papà passava da un animale all’altro, facendomi notare le loro qualità o i loro difetti; dalla dentatura sapeva stabilire la loro età e riconoscere quelli più adatti al lavoro da quelli già sfruttati.

In buon numero erano anche le mucche; l’occhio attento del contadino sapeva riconoscere quelle di qualità, che avrebbero dato vitelli di razza ‘*d la fasôn*, orgoglio e vanto dell’allevatore.

*Alla fine della Contrada Maestra c’era (e c’è tuttora) il grande mercato generale con uno spazio riservato al bestiame*



Anche la bontà del latte variava secondo la razza della mucca: le pezzate olandesi erano molto produttive, davano latte abbondante, ma leggero, mentre la bianca di razza piemontese, anche se in minore quantità, dava ottimo latte, corposo e nutriente preferito non solo dai vitelli, che crescevano a vista d’occhio, ma anche dai clienti che giornalmente venivano in cascina ad acquistarlo per uso familiare.

Ed eccoci tra i vitellini radunati in gruppi secondo l’età, vivaci e irrequieti scalpitavano, forse impazienti di trovare un nuovo padrone e una nuova stalla dove sistemarsi. Mio padre li osservava attentamente e infine ne sceglieva un paio, non erano i più belli e neanche i più costosi; io restavo un po’ perplessa per la scelta, ma lui mi rassicurava dicendo che quelle bestiole non erano brutte, ma solo trascurate e malnutrite. Infatti poi quei vitelli a casa nostra si riprendevano, *i bitòvu bôn*, e dopo alcuni mesi il guadagno con la loro vendita era assicurato.

### **Una zuppa di ceci**

Ripassando tra le bancarelle papà mi comprava un paio di robusti sandali in cuoio marrone, più adatti a un maschio che a una bambina come me; a me quelle calzature non piacevano, ma allora non era concesso scegliere, tanto meno fare obiezioni; già sapevo la risposta: sono i migliori e in campagna vanno benissimo: o questi o niente! Nella bella stagione andavamo quasi sempre scalzi. Meglio accontentarsi e tacere.

Tornando indietro per la *cuntrò maestra* papà

proponeva una sosta in una delle due osterie che c'erano sotto i portici, e che in dialetto chiamavamo *bétuli*.

Entravamo in quella che al momento sembrava la meglio frequentata e io potevo scegliere il menù tra le poche portate disponibili.

Il locale, situato in un seminterrato, era angusto e poco illuminato; i rustici tavoli consunti, la vecchia stufa a legno sistemata in un angolo, l'annoso arredo, tutto portava i segni del tempo; gli avventori, prevalentemente uomini di una certa età, rozzi e poco istruiti, bevevano, ridevano rumorosamente e i loro discorsi volgari e fantasiosi era meglio ignorarli, fumavano pipa e sigari e con noncuranza sputavano sul pavimento strofinando con il piede la malefatta. Fumo denso e acre saturava l'ambiente.

L'ostessa, una simpatica donna di mezza età, bassa di statura e cicciottella, appariva sulla porta della cucina tra refoli di vapori e di odori e, con un sorriso accattivante sulle labbra, si avvicinava al nostro tavolo portando una fumante scodella di ceci per me e un bel piatto di trippa per papà, il tutto bene informaggiato.

Sarà stato merito della giovinezza o dell'occasione particolare a cui non ero abituata, ma a me quel semplice cibo rustico sembrava delizioso, il più buono che io ricordi, sapori e profumi mai più ritrovati nei cibi di oggi.

Ero contenta e grata a papà per quel diversivo, pur sapendo che a casa mamma avrebbe scatenato il finimondo per quella trasgressione che disapprovava.

Ancora una sosta nella piazza delle erbe per acquistare formaggi, acciughe e

merluzzo salato, un merluzzo intero, bello grande, che appeso al trave in cantina sarebbe durato per alcune settimane e servito per molti pasti.

## **Il ritorno a casa**

Le ore al mercato passavano rapidamente, era ormai mezzogiorno e bisognava ripartire. L'autista in divisa e berretto blu già saliva la scaletta metallica fissata sul retro della corriera e sistemava sul tetto del veicolo gli acquisti più ingombranti, prevalentemente attrezzi ad uso agricolo e oggetti utili in cascina, mentre i passeggeri prendevano frettolosamente posto.

Di fronte all'Ala, sul lato opposto della strada dove sostava la corriera, c'era allora un sontuoso hotel, "*Da Pichìn*"; in quelle sale si intravedevano pavimenti lucidissimi, tavoli con candide tovaglie apparecchiati con cura, c'erano quadri alle pareti e dai soffitti pendevano lampadari di cristallo. Camerieri impettiti in abito scuro e camicia bianca ogni tanto si soffermavano sulla grande porta d'ingresso come per invitare a entrare. Io tardavo a salire sulla corriera, cercavo di vedere il più possibile e di immaginare come fosse quell'ambiente a me sconosciuto che mi metteva in soggezione tanto era bello e diverso dalle umili case di campagna e dalla fumosa osteria da cui ero appena uscita.

Un preciso richiamo di mio padre, forse timoroso che quel guardare potesse farmi desiderare l'impossibile, mi riportava alla realtà: "*Ehi, te, sbrigati, sali! Non stare lì impalata a guardare! Tanto quella non è roba per noi*".

(1 - continua) ■

# Perché... l'eclissi

di Giulio Massimelli (\*)

*Lo scorso 20 maggio 2015 è avvenuta un'eclissi solare, la nona totale del XXI secolo; complessivamente è stata l'undicesima volta che l'ombra della Luna si è posata sulla Terra in questo secolo. La precedente eclissi visibile in Europa si è verificata l'11 agosto 1999, mentre la prossima avverrà il 21 agosto 2017.*

*Il nostro collaboratore Giulio Massimelli ci ha inviato il presente articolo su questo evento astronomico.*

Di tutti i fenomeni celesti che ci è dato poter osservare durante la nostra contemplazione dell'universo, uno dei più belli e dei più impressionanti è senza dubbio l'eclissi.

Il caso ha voluto che la luna e il sole, visti dalla terra, avessero più o meno lo stesso diametro apparente e che talvolta il diametro della luna superasse di poco quello del sole.

E' vero infatti che il diametro della luna di 3.476 km è un quattrecentesimo circa del diametro del sole che è di 1.392.000 km circa, ma è anche vero che il sole è circa quattrocento volte più lontano della luna: la distanza media sole-terra è di 150.000.000 km, mentre quella terra-luna è di 384.000.

Questa singolare circostanza fa sì che l'uomo possa godere il magnifico spettacolo dell'eclissi totale del sole.

L'eclissi porta all'oscuramento temporaneo, totale o parziale di un corpo celeste a causa della interposizione di un altro corpo. Se il corpo celeste

non ha luce propria, il suo oscuramento totale o parziale è dovuto al fatto che un altro corpo impedisce momentaneamente ai raggi provenienti dalla sorgente che lo illumina di giungere fino ad esso; invece l'oscuramento totale o parziale di un corpo luminoso è dovuto al fatto che un altro corpo impedisce ai suoi raggi di giungere fino all'osservatore.

Le eclissi di sole si verificano sempre durante il novilunio, quando la luna viene a interpersi tra la terra e il sole, impedendo ai raggi solari di giungere fino alla terra e il disco solare comincia a oscurarsi dalla parte di ponente.

*Una suggestiva immagine di un'eclissi solare parziale*





*Il disegno chiarisce bene come avvenga il fenomeno delle eclissi totale, parziale, anulare*

Poiché la terra (diametro 12.756 km) non può mai entrare interamente nel cono d'ombra della luna (diametro 3.476 km), sulla terra viene delimitata una zona dalla quale il sole si osserva totalmente oscurato. Da tale zona si osserva quindi un'eclissi totale di sole, cioè il disco della luna, più grande di quello solare, copre completamente il sole; è un fenomeno relativamente raro che avviene nello stesso luogo in media ogni 350 anni.

Per il movimento di rotazione della terra la zona di eclissi totale si sposta sulla superficie terrestre interessando una fascia di 200 km appena, con una durata massima, in un punto, di poco più di 7 minuti.

Quando il disco solare è oscurato solo in parte, stiamo osservando un'eclissi parziale di sole.

L'eclissi di luna si verifica sempre al plenilunio, quando la terra, interponendosi tra il sole e la luna, impedisce ai raggi solari di raggiungerla. Il cono d'ombra

terrestre, investendo parzialmente o totalmente il globo lunare, produce un oscuramento del disco della luna; nel primo caso parziale e nel secondo di tutto il disco. L'oscuramento del disco lunare inizia dal bordo di levante.

L'eclissi di luna è osservabile da tutte le zone della terra che hanno la luna sull'orizzonte e può durare da un'ora a 40 minuti.

Se l'orbita della luna e quella della terra si trovassero esattamente sullo stesso piano, a ogni novilunio avremmo un'eclissi totale di sole e a ogni plenilunio un'eclissi totale di luna. In realtà l'orbita della luna è leggermente inclinata rispetto a quella della terra per cui l'eclissi si avrà soltanto se, al momento del novilunio o del plenilunio, la luna si troverà in quei punti delle sua orbita (chiamati nodi) che intersecano l'orbita terrestre. ■

(\* ) Articolo apparso in *ALICEinForma*, Alice Bel Colle, aprile 2015

**! RICORDA !**

**Rinnovare l'abbonamento per non perdere i fascicoli de *La bricula***



# Tobia e noi

di **don Silvio Cazzaniga**

Cappellano dell'ospedale Fornaroli di Magenta

Un personaggio simpatico della Bibbia è questo Tobia che, ormai vecchio e mezzo cieco, fa del volontariato assistendo i poveri e rischiando anche molto per seppellire i compaesani soli e abbandonati. Ma il libro che ce ne parla presenta una sua vicenda particolare, quando Tobia incarica il figlio di andare a riscuotere un vecchissimo debito presso un parente in terre lontane.

E questo viaggio, che rischiava di essere un'avventura pericolosa, diventa invece un'esperienza molto positiva: infatti

il figlio trova una rendita notevole per risolvere i problemi economici familiari, un rimedio per la cecità del padre e persino una moglie.

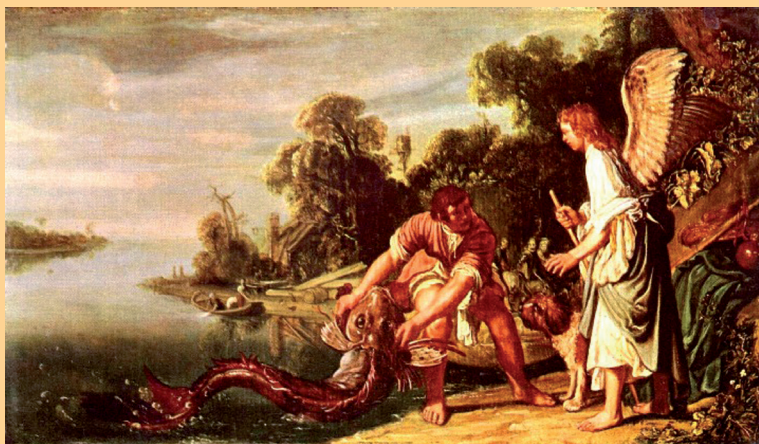
È Dio che ha guidato il suo viaggio, preparando con il Suo amore provvidente un bene grande per Tobia e la sua famiglia. Però è stato necessario muoversi e cercare le soluzioni desiderate e andare incontro a novità grandi e positive. Se Tobia non avesse creduto nella Provvidenza e si fosse chiuso in se stesso, nel suo piccolo, niente di bello sarebbe successo. Se si

## La storia di Tobia

*Siamo nel VII secolo avanti Cristo, l'ebreo Tobia condotto prigioniero in Assiria si prodiga ad alleviare le pene dei suoi connazionali, ma perde il suo patrimonio e in seguito a un atto di carità perde anche la vista. Sentendo approssimarsi la sua fine decide di mandare il figlio da un parente a riscuotere dieci talenti lasciargli in prestito. Prima di fare questo si raccoglie in preghiera.*

*Intanto Sara, la figlia del parente di Tobia, posseduta dal demonio che la induceva a uccidere tutti gli uomini con cui si univa, decide di impiccarsi; ma poi desiste, pensando al grande dolore che avrebbe dato ai genitori, e prega invece Dio che la faccia morire al più presto.*

*Le preghiere di*



fosse ridotto a piangere su se stesso la sua cecità e miseria familiare, senza aprirsi alla ricerca di nuove strade con l'aiuto fondamentale del figlio, niente avrebbe ottenuto.

A proposito di nuove soluzioni da esperire nella vita, c'è una pagina curiosa da ricordare nel libro, là dove la moglie di Tobia riceve in dono un capretto per un lavoro di filatura compiuto e lui, sospettoso, pensa che

quell'animale sia stato rubato e vorrebbe disfarsene per non essere accusato di disonestà.

Questo scrupolo sbagliato di un uomo religioso fa arrabbiare la moglie, che lo rimprovera giustamente di una severità eccessiva che lo ha fatto diventare un brontolone diffidente e misantropo.

Come si vede, anche Tobia ha bisogno di purificare la sua fede, perché non è un uomo perfetto; deve maturare un'umanità aperta, non fanatica, né inflessibile o astiosa: questi non sono aspetti positivi, e una religione che pensa male del prossimo



non è la vera fede voluta da Dio.

Anche per questo Tobia è un personaggio da conoscere e da cui imparare per superare limiti legati alla propria mentalità (e tutti ne abbiamo!): anche lui è dovuto passare da una religiosità convenzionale e chiusa a una fiducia in Dio provvidente misericordioso, pieno di amore. Tutti allora, nessuno escluso, siamo chiamati ad aprirci agli altri nella fraternità e migliorare sempre, a cercare il bene vero nella comprensione e nella collaborazione reciproca, senza giudicare e tantomeno condannare.■

*entrambe queste persone vengono accolte da Dio che manda sulla terra l'arcangelo Raffaele. Questi sotto mentite spoglie fa da guida al figlio di Tobia. Quando sostano presso un fiume il giovane viene assalito da un grosso pesce. L'arcangelo lo sprona a non fuggire ma ad afferrare il pesce per la testa. Uccisa la bestia, su suggerimento della guida estrae dal pesce il fiele, il cuore e il fegato.*

*Giunto da Sara, il figlio di Tobia la sposa liberandola dal demonio per mezzo del cuore e del fegato. Riscossi dal parente i talenti, il giovane ritorna dal padre e su consiglio di Raffaele cosparge gli occhi di Tobia con il fiele del pesce, facendogli così recuperare la vista. Solo alla fine l'arcangelo rivela la sua vera identità.*

# 1938: COME ERAVAMO

## 2

A cura di *Letizio Cacciabue*

*Sul numero 31-2015 abbiamo presentato una tesi di Battista Francesco Cacciabue illustrando il primo dei 10 capitoli, incentrato sulla descrizione dell'ambiente naturale (i testi in corsivo sono dell'Autore).*

### **L'ambiente umano**

Nel secondo capitolo la monografia si occupa dell'ambiente umano: come sono le case, quali strade colleghino l'abitato con Asti, Acqui, Alessandria e i paesi circostanti.

Rispetto alla situazione odierna va evidenziato come siano mutate profondamente le **case**: nel 1938 le attività locali erano prevalentemente agricole, quindi le case erano formate da una parte "civile", riservata alle persone, e da un "rustico" dedicato alle attività agricole: fienile, stalla, pollaio ecc. Oggi le condizioni sono mutate quasi totalmente: una minoranza di edifici risulta ancora dedicato all'agricoltura, mentre la grande maggioranza, costruita ex novo o riadattata, è utilizzata soltanto a fini abitativi.

### **Le comunicazioni**

Per quanto riguarda le strade, l'Autore afferma che *il comune di Cortiglione è attraversato da un'ottima rete stradale, a fondo artificiale con manutenzione regolare, che rende comodissime le sue comunicazioni con i comuni vicini, salvo Vaglio Serra*. Questo comune, infatti, non è collegato direttamente con Cortiglione,

ma è necessario passare per Nizza: come accade ancora oggi.

L'entusiasmo dell'Autore per la rete stradale ai nostri occhi va un tantino ridimensionato. Le strade c'erano come afferma, ma nessuna era asfaltata: erano inghiaiate o addirittura a fondo naturale le meno importanti.

D'altra parte ci si spostava a piedi, in bicicletta, con veicoli a traino animale e con le pochissime moto e automobili esistenti in paese. Così avveniva anche per **le comunicazioni** con Nizza, il centro commerciale più importante del territorio, per il quale c'era la promessa di *istituire un servizio automobilistico per offrire ai Cortiglionesi la comodità della ferrovia*, essendo a Nizza la stazione più importante del territorio.

In effetti soltanto dopo la fine della Seconda guerra mondiale è stato istituito un servizio regolare di corriere per i collegamenti con Nizza (dapprima soltanto il venerdì, giorno di mercato). Per recarsi alle stazioni ferroviarie di Nizza o di Incisa si usava la bicicletta o il "cavallo di San Francesco" (chi scrive l'ha fatto più volte), oppure si approfittava dell'automobile di Vittorio Marino, che svolgeva anche il servizio postale.

## Popolazione

L'Autore precisa che *la popolazione di Cortiglione è andata progressivamente aumentando dal 1861 al 1911<sup>(\*)</sup>*, mentre da allora è andata costantemente diminuendo fino ai 1014 residenti nell'anno in questione, il 1938. Nella provincia di Asti Cortiglione si collocava come numero di abitanti al 76° posto, a cominciare dal capoluogo (49.933 abitanti) e Nizza Monferrato (seconda con 8.951); per la cronaca Canelli vantava 7.208 residenti, Mombercelli 3.222, Incisa Scapaccino 2749, Rocchetta Tanaro 2.645.

## Emigrare all'estero o verso altre regioni

L'emigrazione negli anni considerati è piuttosto scarsa *anche perché per emigrare all'estero c'è difficoltà di ottenere il passaporto*. Risulta invece frequente il ritorno in patria di Cortiglionesi emigrati in anni lontani, i quali, avendo fatto fortuna, *si fabbricano villette, comprano poderi e di nuovo si danno alla vita agreste*.

Anche verso l'interno del Paese si nota uno scarso flusso: *alcuni operai vanno a prestare la loro opera nelle vicine città, specie a Torino e a Genova; sono costoro individui che non hanno nel paese un patrimonio in poderi sufficiente per vivere. Dal 1850 fino all'inizio del XX° secolo molti contadini, non avendo reddito sufficiente per vivere, andavano sull'Alessandrino a tagliare i grani e nella Lomellina a tagliare il riso, avendo per paga una parte del raccolto*.

Non essendoci in Comune registrazioni anteriori al 1934, i dati dell'emigrazione negli anni 1934-1937 sono i seguenti:

verso l'estero	6
verso l'interno	266.

Mentre l'immigrazione negli stessi anni ha registrato ritorni:

dall'estero	16
dall'interno	183 unità.

I dati comprendono uomini e donne.

## I nuclei famigliari e l'alimentazione

La famiglia si componeva in media di quattro persone: *vivono però in Cortiglione famiglie numerose che vanno da un minimo di 7 a un massimo di 12 figli vivi; [...] da qualche decennio si nota una minore adozione di trovatelli*.

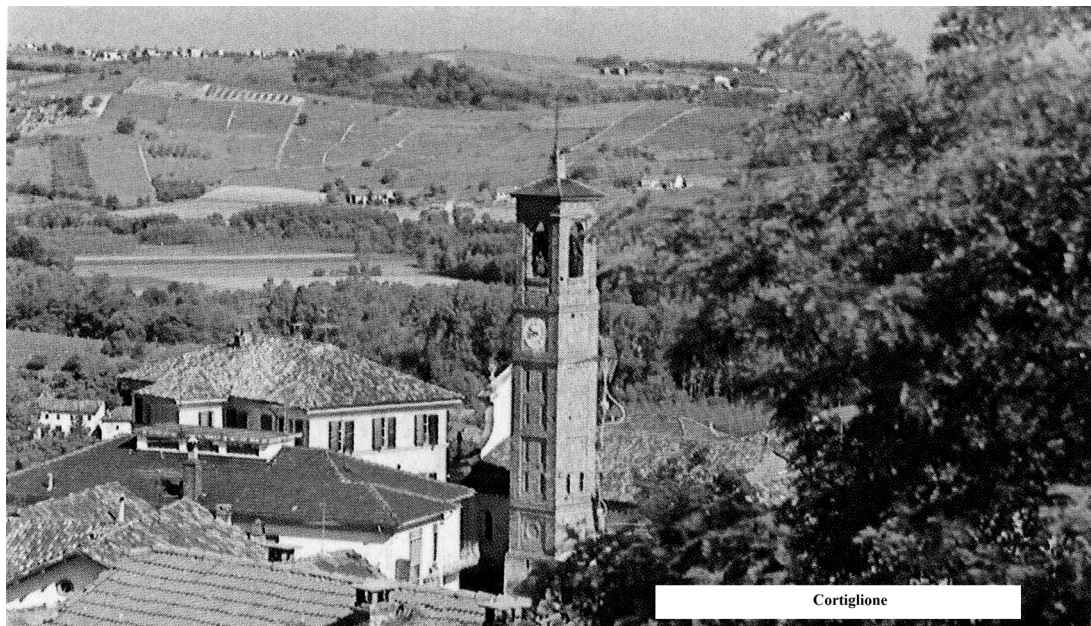
Per quanto riguarda l'alimentazione si rileva che non c'è nel comune un pubblico macello e che *esiste una sola macelleria dotata di comodità moderne*. I consumi settimanali per abitante dei principali generi alimentari sono riportati nella tabella 1.

Tabella 1 – Consumo medio in grammi per settimana di alimenti di ogni abitante (proiezione annuale)

Carni bovine	250
Carni ovine	25
Carni suine	65
Pollame e conigli	500
Pesce	10
Cereali	7000
Latticini	50
Ortaggi	600
Caffè	50
Zucchero	60
Vino	3500
Liquori	5

L'Autore avverte che i dati tengono conto dell'oscillazione annuale che





Cortiglione

avviene nell'assunzione dei vari alimenti: *nell'estate, per esempio, non si consumano affatto carni suine*, largamente utilizzate invece in inverno. Non manca un cenno a *quella gustosissima torta che si prepara per le feste pasquali: gli abitanti del luogo ne sono molto ghiotti*. Si prepara con riso, uova, erbe raccolte nei prati, spinaci; si cuoce in casa o al forno pubblico (*la turta vërda*).

### Il problema idrico

Non esiste acquedotto pubblico. *Sono state costruite a spese del Municipio alcune fontane pubbliche, a cui si attinge acqua per tutti gli usi. Quasi tutte le famiglie sono provviste di una cisterna, la quale raccoglie e conserva l'acqua piovana proveniente dal tetto della casa. Quest'acqua serve per gli usi domestici e come bevanda per il bestiame.*

Sono poi registrati con precisione **i decessi** del quinquennio 1933-1937, le cause di morte e le malattie più comuni. Tra queste sono frequenti il tifo e la broncopolmonite.

Non si registrano invece nello stesso periodo morti violente, suicidi e omicidi, ma due incidenti mortali.

### La sanità

L'assistenza sanitaria è assicurata da un medico condotto che interviene anche a Belveglio, ma risiede a Cortiglione; lamentata l'assenza di una levatrice, presente fino a pochi anni prima. Esiste tuttavia la promessa di condividerne presto una con Belveglio.

Per **la farmacia** si deve ricorrere a quella di Incisa, anche se il medico condotto detiene una certa scorta di farmaci

**Il cimitero** corrisponde a quello attuale, ma si ricorda che *un vecchio e non più usato camposanto si trova alla sommità del paese ... Da anni il comune non se ne serve più perché è sito in una posizione molto scomoda.* (2 - continua) ■

(\*) Si veda in proposito: Bruna Bocchiotti, *Corticelle-Cortiglione: la vita tra '800 e '900*, in *La bricula* nn. 28, 29, 30, 2014.

# Legna da ardere

di Rosanna Bigliani

*C'è tutto in questo efficace spaccato di vita dantan colle sue fatiche e i guadagni troppo magri rispetto ai tempi impiegati e al lavoro svolto: ci volevano ore per arrivare a Nizza con un bue, ore per rientrare d'inverno il pomeriggio col buio. Ma si sa, la vita l'è parècc, e con santa pazienza si viveva tutto come inevitabile. Qualche contadino portava la legna – o altro, o faceva qualche lavoro – nelle case ricche di sgnur e vedeva la differenza fra la propria grama esistenza e quella più raffinata du Sur ... 'd Madòma ..., ma non provava né invidia né livore; altra caratteristica di quella cultura era infatti il considerare l'ordine sociale come immutabile e necessario: i signori da una parte, i contadini dall'altra, i preti con la loro funzione e così via. E ognuno tirava avanti alla meglio, con le sue pene e con i suoi momenti di spensieratezza, vivendo tutto in buona pace e ringraziando Iddio per quanto aveva: l'è parècc, u vanta sté ognidén au sò post! Anche per la cultura popolare del Piemonte, come nella Sicilia di Verga, ognuno doveva stare al suo, tentare un salto in avanti troppo ardito era considerato ybris dicevano i Greci, un atto di superbia volto contro l'ordine voluto da Dio che regge l'Universo fisico come regge l'universo sociale.*

fdc

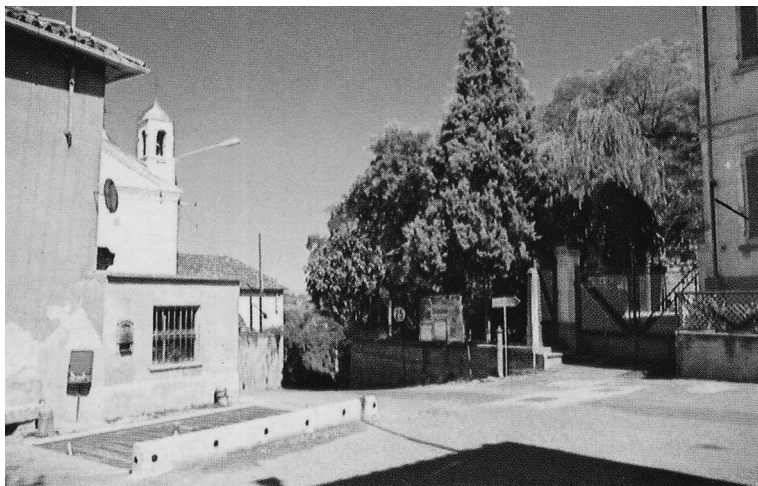
I miei nonni, come tutti gli abitanti di Cortiglione della loro generazione, lavoravano sodo e cercavano di integrare i magri guadagni vendendo la legna da ardere al mercato di Nizza. Era un lavoro faticosissimo, ma permetteva di avere un po' di denaro per acquistare il necessario per la famiglia che non poteva essere prodotto in casa.

Portavano una *barosa* carica di legna per circa 6-7 quintali: il prezzo di mercato era allora di 16-17 soldi al miriagrammo.

Partivano presto al mattino per riuscire a vendere subito. Mia nonna diceva che, se non vendevano prima delle dieci, dovevano

aspettare le quattro del pomeriggio, quando sarebbero usciti gli impiegati dal lavoro e qualcuno avrebbe acquistato legna. Sarebbe stata dunque una giornata molto pesante per poi rientrare a casa con il buio.

Mi sono ricordata di questi particolari pensando agli aneddoti riguardanti *la*





*Peisa.*

I nonni portavano la sera prima la *barosa* già pronta *an sla Pèisa* per partire subito la mattina ed evitare così la salita del *Mungg-rè*. Dovevano essere accorti a togliere i *si-uè* alle ruote perché poteva succedere che per dispetto – per concorrenza sleale - qualcun altro li togliesse e la mattina, ai primi passi del bue, le ruote si sfilassero, sicché il viaggio a Nizza era bell'e andato.

Il prezzo variava a seconda delle piazze: al mercato di Montegrosso si poteva spuntare qualche soldo in più al miriagrammo, ma era necessaria mezz'ora in più di viaggio ed era bene essere almeno in due carri per aiutarsi in caso di difficoltà.

C'era anche chi non aveva tanta legna da caricare una *barosa* e qualcuno andava a Nizza a piedi con una cesta piena di ceppi o di legna spaccata. Parlando con mio marito, abbiamo stimato che con una cesta si potessero portare 3-4 miriagrammi di legna.

C'erano delle soste programmate dove c'era un rialzo per appoggiare la cesta. La prima *susta* era in Valmezzana, la seconda

dalla Croce a Incisa, la terza dalla *cascina du sur Ris* (fra la fabbrica Biglia e il distributore di benzina: oggi c'è un grosso magazzino di materiali edili); poi dal ponte della Serenella prima di Nizza.

Se vendevano la legna a 17 soldi al Mg cosa potevano comprare

con il ricavato? Sarebbe interessante conoscere i prezzi del mercato negli anni '30-'40 e capire quanto fosse difficile la vita in quegli anni.

Alla pausa del pranzo, la moglie doveva stare a guardia alla *barosa* e al bue, provvedere a farlo mangiare e bere, mentre il marito andava a mangiare la *bisèca* e sentire un po' le notizie del mercato.

Anche la corda da legare la legna era un bene prezioso da custodire, perché era facile che la rubassero: a chi aveva una moglie non troppo bella, e andava al mercato a Nizza, si diceva di tener d'occhio la corda e di non preoccuparsi per la moglie, perché nessuno l'avrebbe portata via! (lo ha detto Toribio Becuti a un suo cugino fresco sposo).

E poi il rientro: il carro perlopiù era vuoto o quasi, se gli affari erano andati bene e se non si era acquistato qualcosa di ingombrante da occuparlo: ma il tragitto bisognava farlo lo stesso a piedi, perché, come si sa, a differenza del cavallo, il lento bue ha bisogno di un conducente che gli cammini a fianco, tenendolo per il *cavèster* e ogni tanto spronandolo con l'*aviôt*. ■



# L'olio di ricino e altri oli

di Riccardo Martignoni

## L'olio di ricino

Fra i ricordi della mia infanzia e adolescenza quello che, ancora oggi, mi suscita un senso di ripugnanza è l'olio di ricino. Le nostre nonne e mamme ci somministravano, forse in ricordo di recenti fascistiche bravate, per ogni occasione l'olio di ricino. In genere ne erogavano un'oncia in piccoli flaconi da cui colava oleoso e disgustoso il purgante per eccellenza, anzi il principe dei purganti.

Come è noto, l'olio di ricino viene estratto dai semi di un albero che produce delle bacche tossiche; queste anche in piccole quantità, da 7 a 10, possono risultare mortali, ma nell'olio di ricino la quantità di veleno è scarsissima, sufficiente tuttavia a irritare l'intestino provocandone lo svuotamento. L'efficacia è garantita, ma il gusto disgustoso dell'intruglio è terribile e trangugiarlo è un'impresa perché induce il vomito e lascia un gusto orribile in bocca.

Mia madre per attenuarlo mi somministrava subito dopo una tazzina di caffè e io potevo finalmente sorbire quel liquido trasgressivo riservato alle persone adulte. Per molto tempo mi è rimasta nella memoria l'associazione del caffè con l'olio di ricino.

Che i purganti fossero ripugnanti anche nei secoli passati è attestato da una delle predizioni di Francesco Bacone, insigne filosofo inglese, il quale preconizza nel

suo libro *Nuova Atlantide* che sarebbero stati inventati nel futuro purganti più dolci e meno disgustosi di quelli in uso nel suo tempo, cioè nel 1500. L'auspicio si è avverato solo nella seconda metà del secolo scorso.

L'uso del l'olio di ricino è pressoché a indicazione universale come forma di automedicazione. I bambini avevano qualche linea di febbre, oltre i 38 °C, si prendeva l'olio di ricino e se avevano uno spavento altrettanto. Mi ricordo che mia madre mi somministrò quella "panacea" dopo che ero caduto lungo una scala con un discreto trauma cranico. Ancora adesso non riesco a vedere il nesso fra la testa e il retto, ma tant'è, così era allora. Bisogna però dire che il trattamento era stato efficace e faceva passare il mal di testa nel timore di una nuova somministrazione.

L'olio di ricino funzionava egregiamente e lo stimolo all'evacuazione compariva dopo un paio d'ore o anche meno; non altrettanto si può dire degli attuali purganti, certo più gradevoli, ma a effetto più blando e tardivo.

## Altri oli "micidiali"

Insieme all'olio di ricino il ricordo corre all'olio di fegato di merluzzo che veniva somministrato diuturnamente alla dose di un cucchiaino abbondante prima di pranzo.

Era un'ottima profilassi alla carenza di Vitamina D e, vista la scarsa quantità della



suddetta vitamina negli adulti dei nostri tempi, non sarebbe male ripristinarne l'uso. Ma già vedo gente che storce il naso al solo ricordo del gustaccio del suddetto olio, che permane fino all'ora di cena, in quanto mentre l'olio di ricino scivolava verso l'intestino, l'olio di fegato di merluzzo permaneva a lungo nello stomaco.

Olio di fegato di merluzzo, questa espressione mi suggestionava; dove lo teneva l'olio il fegato di merluzzo? Il fegato di bue o maiale se anche spremuti non producevano olio e per quel che ne sapevo il merluzzo era un pesce che si mangiava con la polenta o in altro modo, dopo averlo ammollato a lungo nell'acqua. Dove lo prendeva l'olio? Non ho mai risolto il mistero. Comunque l'olio di fegato di merluzzo era meno cattivo dell'olio di ricino, anche se però veniva erogato ogni giorno per 365 giorni.

Infine, per completezza, mi corre l'obbligo di parlare anche del terzo tipo di olio commestibile tuttora in uso, il cosiddetto olio di vasellina o paraffina liquida che, non essendo assorbito dall'intestino, serve da lubrificante favorendo la progressione fecale. È un olio denso pressoché incolore e inodore (peraltro anche gli altri due erano incolori), che scivola senza difficoltà anche se la consistenza oleosa non è proprio gradevolissima. Ne viene consigliato l'uso per periodi brevi, una settimana o poco più, in quanto ha un certo margine di nocività come derivato da idrocarburi.

Per quanto attiene all'olio di oliva vi informerò nel prossimo futuro con ampi dettagli.

A conclusione vorrei dire ai ragazzi di oggi che sono proprio fortunati non avendo dovuto fare la sgradevole esperienza fatta dalla mia generazione. ■

## Curiosità I SALDI di Gianfranco Drago

Un signore, in periodo di saldi, si ferma dinanzi alla vetrina di un negozio di calzature. E' interessato a un paio di scarpe di marca, scontate del 40% sul prezzo esposto di 200 € +22% di Iva e la taglia è quella giusta. Mentalmente si domanda se lo sconto è sul totale o sul prezzo senza Iva, poiché gli sembra che ci sia differenza su quanto potrebbe pagare. A suo parere lo sconto sul totale dovrebbe essere maggiore e quindi più conveniente. Entra e domanda alla commessa, la quale però gli dice che non c'è alcuna differenza. Egli esce senza acquistare perché non ne è convinto.



Va a casa e presa la calcolatrice fa il conteggio:

*sconto sul totale con Iva:*  $200 + 44$  (Iva 22%) = 244, sconto 40% = 97,6 €, quindi avrebbe pagato:  $244 - 97,6 = 146,4$  €;

*sconto sul parziale con Iva sullo scontato:* 200 €, sconto 40% = 80 €,  $200 - 80 = 120$  €, + Iva al 22% = 26,4. Totale da pagare:

$120 + 26,4 = 146,4$  €.

La commessa aveva ragione. Il signore torna di corsa al negozio sperando che nel frattempo un cliente più accorto non gli abbia soffiato le scarpe. ■

# In ricordo di *Tuninu* (\*)

di *Emiliana Zollino*

*Vivere bene, vivere a lungo, andarsene in fretta*  
non essendo eterni, non si può sperare di meglio.

Tonino se n'è andato, in un mattino qualunque, sul finire dell'inverno. Aspettava la primavera per ritornare a passeggiare "sul piano" al tepore del sole: ora è in un luogo dove è sempre primavera. Fino alla fine lucido e fedele ai suoi principi, ora vive nel ricordo di una lunga vita trascorsa interamente a Bricco Fiore.

Da bambino Tonino è stato un po' vittima di mio padre. Poiché era più piccolo e protetto dalla sua famiglia che aveva solo lui, mio padre, già ragazzino scafato, gli faceva spesso dispetti: cercava di rubargli la merenda, lo avvicinava con la mucca nera che portava al pascolo e poi, facendola imbizzarrire, lo spaventava. Un giorno gli annodò la sciarpa stretta al collo e lui corse da sua nonna senza fiato ... se solo fosse riuscita ad acchiappare quella peste!

Poi, da adulti, amici fraterni: certe volte si aiutavano nei lavori dei campi, in perfetto accordo. Mio padre sempre divertente con le sue battute e Tonino che rideva sommessamente: la fatica si sentiva meno.

Mio padre entrava in casa di Tonino e di sua moglie Giuseppina senza bussare, afferrava la maniglia della porta e chiamava che era già in casa. Lui poteva, era "uno di casa" dicevano. Un giorno che era andato a trovarli, si addormentò sul divano e loro, piano per non svegliarlo.



Tonino era un grande vecchio: per nulla malinconico o rinunciatario, viveva la terza età con serenità. Non è mai venuto meno il suo interesse per tutto ciò che avveniva intorno a lui e nel mondo: gli piaceva intrattenersi a discorrere e tenersi informato, lo faceva con la lettura di giornali e la visione di programmi televisivi di divulgazione.

Appagato negli affetti dalla vicinanza costante delle figlie, in solitudine riaffiorava in lui la consolazione dei ricordi. ■

---

(\*) Antonio Cassinelli, della Frazione Bricco Fiore di Cortiglione, deceduto il 26 marzo 2015

# IL CORSO DELLA VITA

di George Grey

*L'antologia di Spoon River* di E. Lee Master è una immaginaria raccolta di epitaffi tombali recitati dagli stessi defunti della cittadina statunitense di Spoon River.

Nel cimitero sulla collina i morti si parlano: la morte è liberatoria e anche chi in vita ha taciuto magari per invidia, per ipocrisia o perbenismo, da sotto la propria lapide

diventa loquace e dice come effettivamente le cose sono andate.

Il pretesto letterario permette all'autore di rappresentare una ricchissima carrellata di personaggi ognuno dei quali riflette sulla propria esistenza.

Protagonista della poesia che segue è un uomo che non ha saputo prendere decisioni e si è lasciato portare dalla vita senza imprimere a

essa un corso in maniera autonoma. L'immagine della barca con le vele ammainate che è stata scolpita sulla sua tomba, dice George Grey, rappresenta la sua stessa vita in cui egli non ha saputo navigare.



*Molte volte ho studiato  
la lapide che mi hanno scolpito:  
una barca con le vele  
ammainate in un porto.*

*In realtà non è questa  
la mia destinazione,  
ma la mia vita.*

*Perché l'amore mi si offrì  
e io mi ritrassi dal suo inganno,  
il dolore bussò alla mia  
porta, e io ebbi paura:  
l'ambizione mi chiamò,*

*ma io temetti gli imprevisti.*

*Malgrado tutto avevo fame  
di un significato nella vita.*

*E adesso so che bisogna alzare le vele  
e prendere i venti del destino,  
dovunque spingano la barca.*

*Dare un senso alla vita  
può condurre alla follia,*

*ma una vita senza senso è la tortura  
della inquietudine e del vano desiderio,  
è una barca che anela al mare  
eppure lo teme. ■*

# Gianpiero De Santolo un grande combattente

di Walter Drago

Il dottor Gianpiero De Santolo era nato il 18 ottobre 1934 a Spineto Scrivia (Al) ed è mancato il 28 novembre 2014.

Dopo gli studi classici si era laureato a pieni voti in Medicina e Chirurgia presso l'Università degli Studi di Pavia. Ottenuto l'incarico di responsabile della Condotta medica e del Servizio sanitario a Cortiglione e a Belveglio, si era stabilito a Cortiglione ottenendo subito largo consenso per la simpatia e la preparazione professionale, che non ha mai tralasciato di aggiornare e approfondire.

Con impegno lodevole ha sempre frequentato l'ospedale, conseguendo le specializzazioni più consone alla sua posizione: *Medicina del lavoro e Gastroenterologia*.

Ciò che lo rendeva particolarmente ammirevole ai suoi assistiti era il continuo aggiornamento presso l'Ospedale Civile di Alessandria, dove non mancava mai di interessarsi dei suoi pazienti ricoverati.

Proprio frequentando l'ospedale gli è nata la passione e l'interesse per le *Malattie della pelle*, per cui ha incominciato a frequentare regolarmente la Divisione

di Dermatologia, conseguendo la specializzazione presso la Scuola Dermatologica di Torino.

Proseguendo poi l'iter ospedaliero, non senza grandi sacrifici, ha vinto il Primariato

di Dermatologia all'Ospedale Civile di Alessandria.

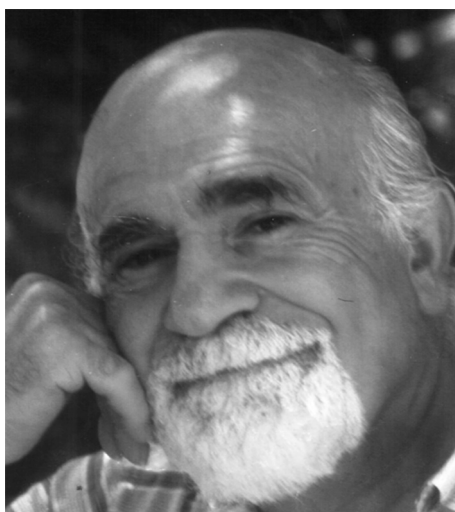
E' sempre stato ben coadiuvato dalla moglie, signora Milena, che nel frattempo gli ha dato due figlie: Antonella ed Erika; la prima ha seguito le orme paterne laureandosi in Medicina e Chirurgia e specializzandosi in Ostetricia e Ginecologia,

specializzazione che esercita tuttora in Alessandria.

Vinto il Primariato, il dottor De Santolo ha allargato la sua attività specialistica da Alessandria anche alle cittadine limitrofe di Nizza e Canelli, ricoprendo anche la carica di presidente dei Lions Club locali.

E' sempre però rimasto legato a Cortiglione dove sempre ha abitato.

La sua morte, giunta rapida, dopo una malattia invalidante, ha lasciato tutti coloro che avevano avuto la fortuna di conoscerlo increduli e costernati, riconoscendogli non comuni doti professionali e umane. ■





# La vitamina C o acido ascorbico

di Gianfranco Drago

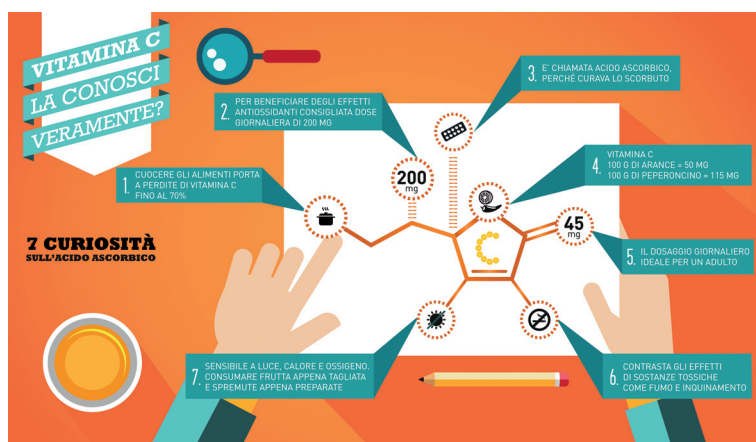
Lo scorbuto è una patologia legata a una carenza di vitamina C nella dieta. Si manifesta con gonfiori ed emorragie gengivali, dolori muscolari e articolari, scarsa capacità di rimarginazione delle ferite, predisposizione alle infezioni e pelle ruvida e secca. Già presso gli antichi greci era noto che lo scorbuto poteva essere curato e prevenuto con l'assunzione di verdure e frutta fresche.

Da questa malattia erano colpiti soprattutto i marinai che non assumevano per lunghi periodi di tempo verdure e frutta fresca che contengono questa vitamina.

Fin dal 1700 un chirurgo della marina inglese scoprì la causa della malattia. E si provvide ad aggiungere alla dieta dei marinai

succo di limone.

Composti antiscorbuto vennero chiamati tutti quei cibi che avevano questa azione



protettiva. Nel 1912 vennero chiamate vitamine quei composti la cui carenza nell'alimentazione determinava certe patologie. Nel 1921 il composto antiscorbuto venne denominato *Vitamina C*, fu poi isolato e successivamente sintetizzato. ■

## HANNO CONSEGUITO IL DIPLOMA DI MATURITA'

**Paolo Bigliani**  
**Gioacchino Di Natale**  
**Daniele Iaia**  
**Andrea Iguera**  
**Erik Pavese**  
**Marco Perretta**  
**Gianluca Porzio**  
**Sabrina Stroppiana**

I.T.S. Artom Canelli (100/100 e lode)  
I.I.S. Pellati Nizza M.  
I.T.S. Artom Canelli  
I.T.S. Artom Asti  
I.T.I.S. Artom Asti  
I.I.S. Pellati Nizza M  
Liceo Artistico Alfieri Asti  
Liceo Linguistico "Leonardo da Vinci" di Alba  
(100/100; Sabrina è la nipote di Rini Massimelli)

## CI HANNO SORRISO

- Riccardo Carossa** (18-03-2015) di Alessandro e Alessia Massolino  
(nipote di Severino e Franca)
- Giulia Rigatelli** (18-05-2015) di Andrea e Serena Traversa  
(nipote di Danilo e Ginetta)
- Stefano Vignale** (15-07-2015) di Luca e Sara Esposito  
(cugino di Fabio Perissinotto)
- Greta Zagaria** (8-7-2015) di Ivan e Veronica Brondolo  
(nipote di Gilio Brondolo)



**Ebe Alloero  
Forcone**  
1926 - 2015



**Alma Bosio  
Marino**  
1928 - 2015



**Francesca Iguera  
Saracco**  
1917 - 2015

**CI  
HANNO  
LASCIATO**



**Angela Bottero  
Raineri**  
1927 - 2015



**Marianna Bottero  
Burdese**  
1929 - 2015



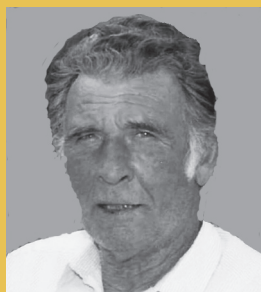
**Francesca Iguera  
Cacciabue**  
1922 - 2015



**Maria Drago  
Zoppi**  
1927 - 2015



**Antonio Cassinelli**  
1924 - 2015



**Alberto Campi**  
1931 - 2015



**Dario Solive**  
1932 - 2015



**Giovanna Denicolai**  
1955 - 2015