



Asti



Cortiglione

La bricula

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

Direttore responsabile

Francesco De Caria

Direttore editoriale

Gianfranco Drago

Redazione

Letizio Cacciabue

Il Giornalino di Cortiglione

La bricula

Anno XII - N. 37 - 15 agosto 2016

Conoscete le vostre radici?

La bricula ha ricordato altre volte il nostro compaesano Filippo Ivaldi (1921-1994) che, nei suoi scritti, ha raccontato come si svolgeva la vita nelle nostre campagne nei primi decenni del secolo scorso.

Egli ha trascorso la giovinezza nel nostro paese, dove è ricordato come ragazzo studioso, gentile, molto disciplinato e rispettoso della severissima mamma, Mentina.

Per isolarsi e studiare si rifugiava talvolta tra i ruderi del castello, a pochi passi dalla sua casa, e sul cucuzzolo trovava tranquillità e concentrazione.

Lo abbiamo qui ricordato come cortiglionese amante del proprio lavoro, che con passione e diligenza ha percorso la carriera di giornalista, lasciandoci nei suoi racconti il ricordo della vita dei nostri nonni.

E' stato partigiano, ha descritto le tristezze della guerra, la crudeltà degli uomini, ma anche la solidarietà, sempre presente tra la gente contadina.

Nei suoi libri, *Il mondo in un paese* e *Gente di collina*, Filippo Ivaldi ha raccolto alcuni dei suoi articoli più significativi. Proponiamo sul nostro *Giornalino* alcuni racconti apparsi sui quotidiani piemontesi per cui Ivaldi ha lavorato, iniziando su questo numero con il racconto che troverete a pagina 19.

Il nostro intento è di ricordare non solo il nostro compaesano, ma far conoscere ai più giovani le radici da cui provengono.

Flavio Drago

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

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

Socio ordinario

20 euro

Socio sostenitore

40 euro

Estero

50 euro

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

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
28068 Romentino (NO)

SOMMARIO

- 1 Conoscete le vostre radici?
- 3 Le famiglie di Cortiglione. Frazione Pozzo - 1
- 8 Concerto d'autunno
- 9 La "festa"
- 11 *Il magnàn* (lo stagnino)
- 13 Monografia di Cortiglione - 3 - fine
- 15 Giocare con le onde
- 16 I racconti del Tiglione. La guerra di Giovanni - 2
- 19 Un mondo ormai scomparso
- 22 Le solite fregature ...
- 24 La verità storica
- 26 Il grembiule della nonna
- 27 *L'amsòn*: la mietitura
- 32 Pitturare uno steccato
- 33 Ecosfera; spazio in cui si svolge la vita
- 35 Il bambù, pianta del futuro
- 37 I detti delle donne
- 38 La Gabella. Una travagliata storia monferrina
- 42 Per un centesimo in meno
- 43 I tre principi dell'omertà
- 44 Spigolature su Ulm
- 46 Il sarto di Ulm
- 48 Curiosità etimologiche
- 49 I falegnami di Cortiglione e la loro arte
- 56 In ricordo di Franca
- 57 Festa della leva '46
- 58 In viaggio con Zampànò
- 59 40 anni dopo
- 60 Weekend di incontri. A Belveglio *Ristor.Arte*
- 62 Lo zafferano
- 63 I quattro principi della conservazione
- 64 Diplomi. Matrimoni. Nascite. Decessi

Il 23/7/16 in S. Giovanni Battista alla Villa di Incisa è stato ricordato il pittore Aurelio Baldi nel ventennale della morte. Ne parleremo nel prossimo numero de *La bricula*.
fdc

LE FAMIGLIE DI CORTIGLIONE

Frazione Pozzo - 1

di Gianfranco Drago

Testimonianze di: Carlo Biglia, Giovanni Bosio, Annamaria Drago, Caterina e Celestina Massimelli, Vanni Massimelli, Domenico Oddone, Alberto e Giovanna Repetti

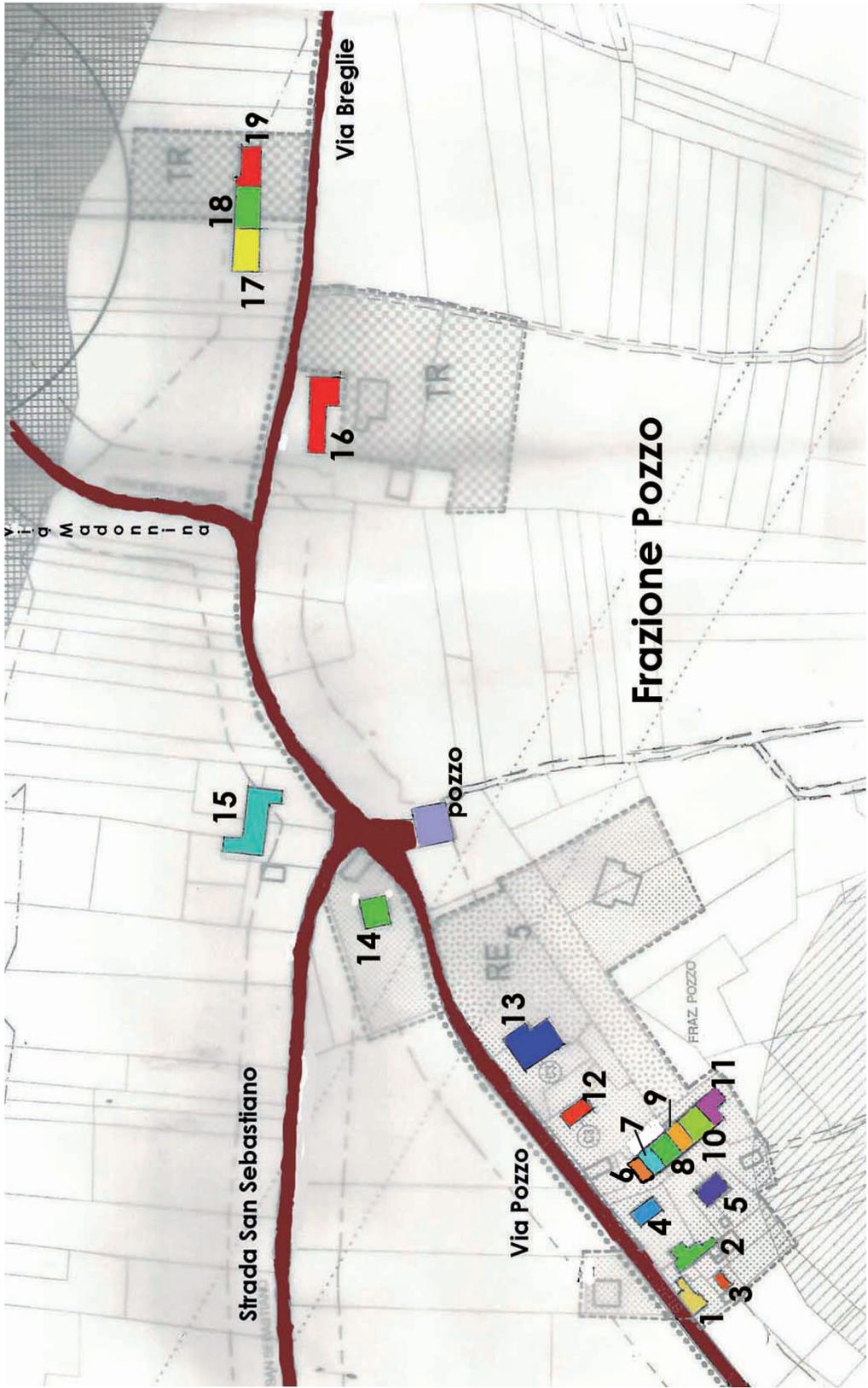
Il pozzo di Madama Drago, *il pus 'd Madòma Dròg*, ha dato il nome a questa che un tempo era una popolosa frazione: quasi una ventina di famiglie con circa un centinaio di abitanti. Della signora Drago non abbiamo trovato, a memoria d'uomo, alcuna notizia, ma i Drago erano presenti a Cortiglione già da parecchi secoli. Dai registri parrocchiali (che riportano le nascite dal 1570) risulta nata in quell'anno una bambina di nome

Cattarina Dragus. Il cognome si tramutò poi in *De Dragis* nel '700 e infine in Drago. Anche molti altri cognomi di Cortiglione, come Bosio, Filippone, Cassinelli, Massimelli ecc., sono trascritti nel '700 come De Bosiis, De Filipponis, De Cassinellis, De Maximellis ecc. La maggior parte delle famiglie della frazione portava i cognomi Massimelli e Bosio.

Il pozzo aveva una sorgente di notevole

La foto satellitare di Google Earth riproduce la Frazione Pozzo attuale





La frazione Pozzo. In colore le case esistenti al tempo cui si riferisce l'articolo; in sottotono lo sviluppo attuale con le nuove costruzioni e le indicazioni dei confini e dei terreni

portata, costante tutto l'anno, il che denotava una falda acquifera profonda e quindi acqua un po' dura come quella del Gorgo, *il Gurg*. Infatti gli abitanti non la bevevano, dicevano che era un po' cruda, *crija*. D'estate venivano qui a rifornirsi con botti sui carri anche i paesi vicini ed era un divertimento assicurato per i bambini che guardavano i buoi specchiarsi nell'acqua e, molte volte, spaventati, caderci dentro fra

le loro risate e gli impropri degli adulti. La struttura era di sezione quadrata e sovrastata da un'edicola. L'acqua usciva abbondante a livello del terreno e si incanalava in un fosso che versava nel Tiglione.

La frazione è adagiata al fondo della Valrosetta, "*la valle del peccato*", come l'ha chiamata Dionigi Massimelli, *Nigi*, nel suo racconto apparso su *La bricula* n. 30 p. 34, che qui ci piace riportare (vedi riquadro).

LA VALLE DEL PECCATO

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

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

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

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

il "*Cacciatore nel bosco*".

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

Intorno al Pozzo, nella casa di *Pinotu*, si dava inizio alle danze. L'orchestra, che proveniva da Calamandrana, era composta da un clarinetto, una fisarmonica e una viola. Il vecchio padrone, già in preda ai fumi del vino, ancor prima di attaccare il *Brandù*, si piazzava in mezzo alla stanza, con in mano il bicchiere di nettare rosso, prodotto con l'uva di Monte Barbera, e intonava il suo cavallo di battaglia, una canzone che narrava di una donna malandrina andata prima in festa all'*Ustera* e poi dal prete a confessar canarini e fringuelli d'ogni sorta di qualità.

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

A maggio le ragazze del Pozzo sciamavano verso la chiesa parrocchiale per la recita del rosario. Al ritorno sostavano in Valle non più sole, ma in compagnia dei loro spasimanti e sfogavano i loro ardori giovanili con canti e sonore risate. La sera di maggio emana un

Si può raggiungere la frazione con tre diversi accessi:

a) dalla provinciale n. 3, provenendo da S. Martino si svolta a sinistra alla cappella della Madonnina e si supera il ponte sul Tiglione,

b) dalla provinciale n. 27, provenendo dalla Crociera si svolta a sinistra prima del cimitero e si segue la strada comunale S. Sebastiano,

c) scendendo da via Roma, dopo la casa di Ginetto Bosio si svolta a destra in via Pozzo.

Chi veniva a piedi dal concentrico preferiva,

per raggiungere il borgo, percorrere il sentiero che scendeva in Val Rosetta dal forno di Spirito Alloero.

Come al solito prendiamo in esame le famiglie che qui vissero dal 1920 agli anni '50. Sulla piantina compaiono in colore le abitazioni che c'erano in quel periodo e sono indicate con numeri progressivi dall'1 al 19.

1 – Stefano Bosio (*Ste-u*, 1902-1976) abitava qui con la moglie Clementina Alberigo (*Menta*, 1902-1996). Fu cantoniere a Cortiglione dal 1930 al 1966, sulla

fascino particolare: chi volesse profondamente immergersi in questa visione fantasmagorica dovrebbe rileggersi la descrizione fattane da Ugo Foscolo ne *“Le ultime lettere di Jacopo Ortis”*, e particolare rilievo merita anche la testimonianza resa da *Michele Iaia* a pag. 49 del suo libro *“Il cortile”* ...

A giugno grande gara per lo sfalcio dei fieni. Le squadre, capitanate da *Pen 'd il Grand*, *Giliu 'd Diunis*, *Carlu 'd Massimè*, *Rinaldu e Cicalèn*, si davano appuntamento per le ore quattro, armati di falci affilatissime, di cote e di colaio. Trascinati dal battitore, gli uomini procedevano lentamente, curvi, senza dimenticarsi di bagnare Pugola, ad ogni giro di boa, con un sorso di cortese. Il primo tempo cessava verso le ore otto, con l'intervallo per la colazione. I più fortunati disponevano, col pane, anche di coniglio in umido, salumi o formaggi, mentre i più disgraziati si accontentavano di una *suma d'oi* o di cipolla sottaceto. La partita terminava sempre verso mezzogiorno con l'erba rasata a zero e un profumo di fieno che si spandeva per tutta la valle. La coppa veniva assegnata quasi sempre a *Pen 'd il Grand*.

Nel periodo estivo Val Rosetta si trasformava in sferisterio dando vita a partite epiche; contese celebri sono state quelle tra *Giàn 'd Pulentén* e *Tullio 'd Tinén*. La valle si riempiva di tifosi venuti anche dai paesi

vicini e le scommesse, seppur numerose, non superavano la somma di una lira. Il segnapunti, grondante di sudore, scandiva con voce stentorea il punteggio: *“Tranta a chi bòla e quaranta all'arcòc”*. Poi l'autunno scendeva sulla valle, portandosi dietro qualche nota di malinconia e molti rimpianti.

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

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

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

Nigi Massimelli



Stefano Bosio e Clementina Alberigo



Donata e Mariannina Bosio

provinciale n. 3 nel tratto da Belveglio a Masio. Iniziò l'attività a Montafia d'Asti e venne a Cortigione solo dopo nove mesi a sostituire il cantoniere Repetti, andato in pensione. Anche il suocero di *Ste-u*, Giovanni Alberigo, era stato cantoniere. Di quest'ultimo si raccontava che il prete di Belveglio, avendolo incontrato sulla strada, gli avesse detto per prenderlo in giro: *Con il sidùr di cantunié is fan a mòlapèin-na uarì i tìsic* (col sudore dei cantonieri si fanno a malapena guarire i tiscici), al che Giovanni gli avesse risposto: *Con il sidùr di prèvi is a stiru ticc* (cioè muoiono tutti). Stefano ebbe tre figlie: Donata (1925-2006), Mariannina (1932-1974) e Teresa (1934-2015).

2 – Seguiva l'abitazione di **Serafino Oddone**, *Fén*, sposato a Domenica Fiore (Mica, 1887-1961). Ebbe quattro figli: Felice, morto durante l'ultima guerra in

Albania, era alpino della Julia e fu travolto dall'ondata di una diga fatta saltare; Luigi (1915-1988), soprannominato *Merico* perché anche se nato a Cortigione era stato concepito in America; Giuseppe, *Pinu 'd Mica*, che fu partigiano ed emigrò dopo la guerra in Argentina; Francesco (1923-1945), morto a Castel San Pietro pochi giorni prima della fine della guerra, era il 19 aprile 1945, colpito da un cechino tedesco durante la liberazione di Bologna da parte degli Alleati. *Merico* sposò Giuseppina Bigliani (*Pina 'd Merico*, 1921/1996) ed ebbe Domenico (1944) e Giovanna (*Vanna*, 1951).

3 – Nello stesso cortile si affacciava una piccola casa abitata dapprima da **Pietro Massimelli**, *Pietru 'd il Castu*, dove nacque nel 1942 Vanni. Subito dopo la guerra abitò



Luigi Oddone e Giuseppina Bigliani

La lapide a ricordo di Francesco Oddone





La famiglia di Albino Massimelli con la moglie Maria Bosio e le tre figlie: Geti, Rini e Cele

qui **Luigi Via**, *Vigg 'd Carulôn*, che veniva da Genova dove gestiva l'Osteria del Gallo in via Pré. Egli aveva ceduto nel 1937 alla Società di Cortiglione il vecchio biliardo, ancora qui giacente. Era una persona distinta, allegra e *drola*. Ebbe due figli, Wilma e Sergio. Dopo di lui fu occupata da **Cola**, un poveruomo che viveva di stenti. Era stato in Argentina, ma non aveva fatto fortuna e per rimpatriare dovette fare sulla nave il guardiano del bestiame che di là veniva importato. Sembra che la sua condizione fosse dettata dalla sua poca voglia di lavorare. Si racconta che, invitato da uno del paese ad aiutarlo a scaricare un carro, domandò: "Quanto mi dai, *se t'um*

dôj? Saputolo, rispose "No, per quei soldi io ci rimetto, *no per cui sold mej ai giôn!*". Morì in miseria in quella casa che fu poi demolita.

4 – Qui abitava **Albino Massimelli** (*Ben 'd il flautén*, 1900-1982), così soprannominato perché il suo papà Antonio, *Tunén*, suonava il flauto; aveva sposato Maria Bosio (1901-1960). Per molto tempo diresse la corale di Cortiglione composta di soli uomini (Francesco Balda *Cescu 'd Bauda*, Bartolomeo

Marino *u Giòj*, *Cinu 'd Lurèns*, Cesare Ottavis *Ciśi*, Guido Tedaldi *Guido 'd Furlén*, Gigi Alberigo *Gigi 'd il podestà*, Felice Bosio *Lici 'd Nasién*, Michele sacrista, Mario Bigliani e Bartolomeo Massimelli *Scaribén*, che teneva il tempo battendo sull'organo con il manico del suo coltello da innesto. Cantavano sulla tribuna, *la tribuein-na*, il soppalco che c'è sopra la porta d'entrata della chiesa. L'armonium a canne era suonato dallo stesso Albino. Ebbe tre figlie: Rosa Concetta (*Geti*, 1926), Caterina (*Rini* 1931), Celestina (*Cele*, 1935). Ora la casa è abitata da Onorina Baratta vedova di Alberto Campi.

(1 - continua) ■

Circolo Mandolinistico Astigiano

Sabato 1 ottobre, ore 21, Cortiglione, Chiesa Parrocchiale di S. Siro

Concerto d'autunno de *La bricula*

La “festa”

di Teresa Manera

Il titolo della piacevole e interessante pagina di Teresa Manera ha significato – come si dice – pregnante, cioè carico di molti significati: evoca la festa con cui si accompagnava un momento importante della vita e dell'economia della cascina, che avrebbe assicurato guadagni, ma soprattutto una riserva di carne che avrebbe permesso cibo per molto tempo.

Un momento di festa, ma anche un momento – uno dei molti – di grande fatica: il mòsaghén sgozzava l'animale e il sangue era raccolto per confezionare i sanguinacci, i bròd. Dalla pelle opportunamente sbollentata e rasata si ottenevano le cotiche. Gli insaccati si ottenevano macinando la carne e parti grasse e infilando il macinato in parte dell'intestino dell'animale. C'erano poi i prosciutti, che richiedevano grande sapienza. Squisiti i piutén, i bas-de-soie. Dalle ossa incenerite si ricavano detergenti e fertilizzanti. ‘d il ghen us tra via nènt, si diceva a proposito.

Ma – e pensiamo al titolo – la “festa” andava a coincidere, come in antichi riti pagani, con il sacrificio di un essere vivente, di un animale: qui era il maiale, altrove era il torello e Fiesta si intitola il romanzo di Hemingway, ambientato a Pamplona, che ha come sfondo appunto il preliminare che porterà il toro – la vittima predestinata – all'arena.

Francesco de Caria

Era un mattino freddo e nebbioso e l'alba tardava a schiarire. Si scorgevano appena le sagome delle persone che passavano in strada. Nella mia casa la vita era iniziata molto presto, perché era il giorno dell'uccisione del maiale. Programmata da tempo, finalmente la festa era arrivata. Un gran fuoco ardeva sotto una caldaia di rame, la caudera, piena d'acqua.

Questo rito violento pesava sul cuore di noi bambini, che eravamo combattuti da sentimenti opposti: dolore per l'uccisione dell'animale, ma gioia per le tante golosità ricavate dal maiale. Ricordo che tutte le sere un componente della famiglia andava ad accertarsi della salute degli animali: i buoi e le mucche dovevano ruminare ed avere le orecchie calde; il maiale, in buona

salute, teneva il codino ben arrotolato.

Il “rito” era iniziato da alcune ore e Toni ‘d Nusènt, il norcino, e il suo aiutante erano

La caudera per scaldare l'acqua





Il norcino (mosaghén) al lavoro

pronti per portare le sezioni del maiale, appena squartato, in casa sui tavoli dove si sarebbe svolta la lavorazione.

Ma *pum, pum, pum*, tre colpi di fucile ci immobilizzarono! Erano arrivati i Tedeschi e i Repubblicani che ci avrebbero terrorizzati con le loro scorribande nelle nostre case. I giovani uomini che ci aiutavano nel lavoro dovettero di corsa cercare un nascondiglio per non essere catturati: c'era anche un renitente al servizio militare. Furono attimi di terrore e drammatiche furono le ore successive. La mia casa era al centro del paese: i soldati, nelle loro ispezioni, trovarono subito la preda, il maiale.

La voce corse con la forza della fame. Fabbroni^{*)}, il capo, diede a noi l'ordine di tagliare la carne in piccoli pezzi e di cuocerla. Venne intanto preparato un lungo tavolo intorno al quale a turno sedettero gli

invitati: iniziò così il banchetto.

Mia mamma scottava la carne in due padelle di rame (ne conservo una). Mio papà serviva il vino: la richiesta avveniva con il tintinnio delle forchette sulle pinte vuote. Docile - come la paura trasforma le persone! - mio padre quasi correva a prendere altre portate. Il pane era assicurato dalle razzie nelle altre case del paese. Ma la "festa" non finì quando si esaurì la carne: coloro che non avevano sfruttato la prima opportunità, portarono cesti pieni di uova e si passò così alle frittate. Nelle padelle dove sobbolliva il grasso del maiale, venivano rotte le uova.

Finalmente venne la sera e la "festa" finì.

^{*)} Non certo per questa sola razzia, ma per ben altri delitti, dopo il 25 aprile Fabbroni fu catturato, processato ad Asti e condannato alla fucilazione. (Ndr) ■

Il magnàn Lo stagnino

di Mario Drago

Ho trascorso la mia adolescenza, tranne il periodo in cui ho frequentato l'asilo, al paesello natio.

Finita la vendemmia, quando le colline si arrossavano e i prati, nella valle, ancor verdi, erano picchiettati da miriadi di foglioline ingiallite, le rondini sul tetto delle case, come fili punteggiati, si riunivano per migrare, sul paese piccolo, modesto: non con molte case e nemmeno con strade ampie e movimentate, cadeva un silenzio grave di abbandono, come d'inverno. Allora giungeva, puntuale, ogni anno, un personaggio che movimentava almeno per noi bambini, i brevi pomeriggi dell'autunno.

Era il magnano, un uomo che a distanza di anni posso descrivere con minuta precisione perché il suo aspetto è stato fotografato, allora, nella mia memoria e, ancor oggi, è chiaro, nitido, distinto.

A me bambino sembrava vecchio, ma non lo era: superava di poco la trentina. Alto non molto, ma robusto. Capelli nerissimi e mossi, viso quadrato con superbi baffi alla Vittorio

Emanuele II. Occhi grandi e mobilissimi. Vestiva pantaloni di fustagno nero, giacca di velluto verde, scarpe grosse, chiodate, da montanaro, una camicia di tela ruvida, calze bianche di lana grezza. Non era molto loquace: sembrava burbero, ma con noi bambini chiacchierava volentieri.

Diceva: *“Vengo da Locana in val dell’Orco. È il paese dei magnani e degli spazzacamini. Lassù nevica presto e allora molti di noi lasciano la casa, la famiglia e giù, verso la pianura e chi in un modo, chi in un altro cerca di racimolare, onestamente, quel poco denaro per superare, con la famiglia il lungo inverno”*.

Infatti con l'autunno avanzato arrivava con la sua bicicletta alla quale era agganciato un carrettino leggero, con due ruote gommate,



su cui trovavi tutta la sua bottega. Un mantice, un treppiede, una piccola incudine, alcuni martelletti, stagno, fogli di zinco, ovatta, qualche straccio. Giungeva al mattino non troppo presto e si sistemava nell'angolo dietro la chiesa e il campanile, un luogo riparato, dove la tramontana non soffiava. Poi, sistemate le sue cose, incominciava il giro del paese ripetendo il grido cadenzato: *“Il magnàn, done. L'è arrivato il magnàn...”*.

A quel grido le donne uscivano sulla porta di casa e noi bambini, in classe, non si ascoltava più la lezione della maestra e da quel momento si attendeva l'ora del *finis*, per scappare, a rischio di un rimprovero della nostra insegnante, e giungere primi là dove il magnano aveva messo la sua fucina, per avere il diritto di azionare il piccolo mantice.

Ritornava dal giro del paese carico di rame: padelle, pentole, paioli, tegamini, schiumarole anneriti dal fuoco delle stufe, dei camini o dalle braci del carbone di legna dei *poutagè* (fornelli).

Era veramente abile nel suo lavoro: martellava con un ritmo continuo e metodico, stagnava con bravura e le padelle e i paioli ritornavano nuovi e luccicavano con riflessi argentei in contrasto col nero fumo caliginoso, del fondo esterno.

Prima che le ombre della sera avvolgessero il paese, ripercorreva le strade che al mattino avevano sentito la sua voce e si avvicinava alle porte delle case. Batteva con le nocche sul legno e alla comare che gli apriva

consegnava il rame che aveva riparato; non riceveva molte monete, solo ciò che gli era dovuto per il suo onesto lavoro, ma tutti, in paese, gli volevano bene e perciò accettava di cuore, ringraziando, il bicchiere di vino genuino o la pagnotta di pane casereccio che gli venivano offerti.

A notte entrava nella bettola di Angiolina; consumava il piatto di minestrone, quel minestrone fumante, profumato e sostanzioso che solo Angiolina sapeva preparare. Più tardi giocava a carte con i pochi avventori e in loro compagnia beveva ancora un bicchierotto e poi andava a dormire fra la paglia nella stalla di casa mia. Non era solo; gli tenevano compagnia e lo riscaldavano il cavallo e alcuni vitelli.

In questo modo, per tutto l'inverno e parte della primavera, visitava i paesi del Monferrato lavorando, sacrificando e risparmiando quel denaro con cui come diceva: *“Pago i debiti che la mia donna avrà fatto dal fornaio, dal pizzicagnolo, per sfamare i quattro marmocchi, durante la brutta stagione”*.

Ci incontrammo per parecchi anni, poi il collegio, la scuola e infine la guerra ci separarono. Non lo vidi più. Di lui mi ricordai quando trascorsi un periodo di villeggiatura a Ceresole. Quella volta, con la corriera, per raggiungere la località alpina, transitai per Locana. Allora mi tornò in mente l'amico della mia infanzia e avrei desiderato incontrarlo e conoscere i quattro suoi marmocchi ormai diventati uomini.

30/03/1978 ■

Avete rinnovato l'abbonamento a
La bricula?
Fatelo al più presto: è scaduto a dicembre
Le condizioni a pagina 2

monografia di Cortiglione

3

**A cura dell'insegnante Rosetta Drago
Classi IV e V della scuola elementare Marino Marco**

Annamaria Drago, sorella della maestra Rosetta, scomparsa nella primavera del 2014, ci ha gentilmente concesso di consultare la monografia di Cortiglione compilata dalle sue classi IV e V delle Scuole elementari. Attraverso l'aiuto di Renzo Brondolo, Renzino, allora alunno della maestra, siamo riusciti a collocare questo lavoro negli anni 1955/56. È un caro ricordo di una grande insegnante, ma anche delle persone che oggi sono vicine ai settanta. Qui concludiamo la pubblicazione dei testi dell'originale manoscritto iniziata nel n. 35 de La bricula. Disegni e foto sono opera degli alunni che hanno redatto la monografia.

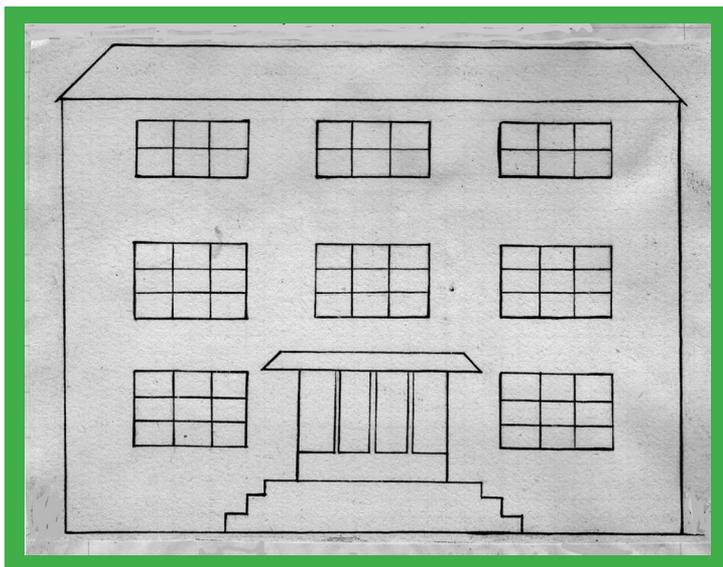
La scuola

Pure della fine del 1800 è la scuola, una delle migliori costruzioni del paese, un edificio a tre piani dalle finestre molto grandi che si trova vicino alla chiesa. Prima la scuola e fino alla terza classe veniva tenuta in case private oppure nella casa degli stessi maestri.

Nella seconda metà del 1800 erano maestri di Cortiglione due torinesi trapiantati qui, marito e moglie. Questi facevano scuola nella propria casa e mentre insegnavano accudivano a una delle più importanti faccende domestiche: il pranzo. Sostituì i vecchi maestri un Garibaldino cortiglionesse. Anche questi insegnava nella propria casa. Alcuni vecchi lo ricordano ancora come un bravo maestro e ricordano

pure la canna che immancabilmente poggiava al suo tavolo e si allungava ora su un alunno ora su di un altro per richiamarli all'attenzione.

Del secolo scorso sono anche i muraglioni, caratteristica di Cortiglione, che proteggono le strade del paese. Oggi



accanto ai vecchi, alcuni dei quali stanno già per cadere, sorgono superbi e robusti i nuovi abbelliti dalle siepi verdi. Essi sono

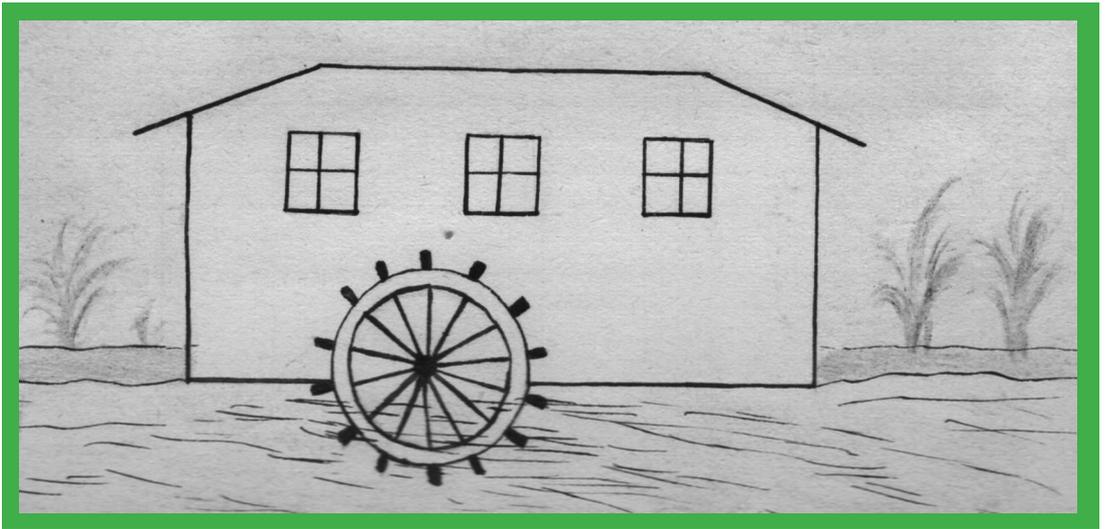
la testimonianza di due diverse età e del progresso e del lavoro umano.

Il mulino

Ai primi di questo secolo, millenovecento, sostituì il vecchio mulino che bagnava la sua ruota, pallida idea delle turbine di oggi, nelle acque del Tiglione, un mulino con macchinari moderni che venne distrutto dal Tiglione in piena nel 1948. Oggi, in sostituzione dei due antichi mulini se ne è costruito uno modernissimo con grandi macchinari uniti da cinghie e messi

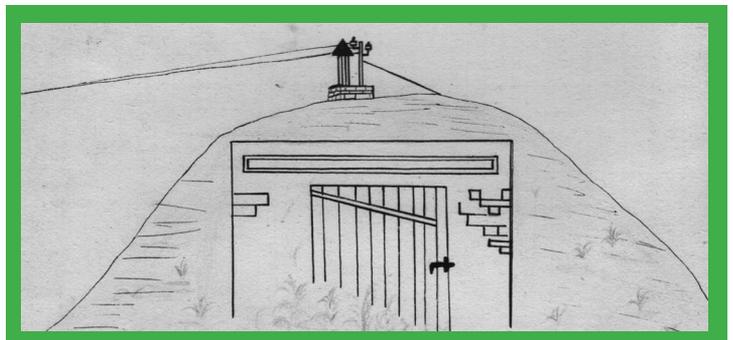
in movimento dalla forza elettrica. La produzione del nuovo mulino è altissima.

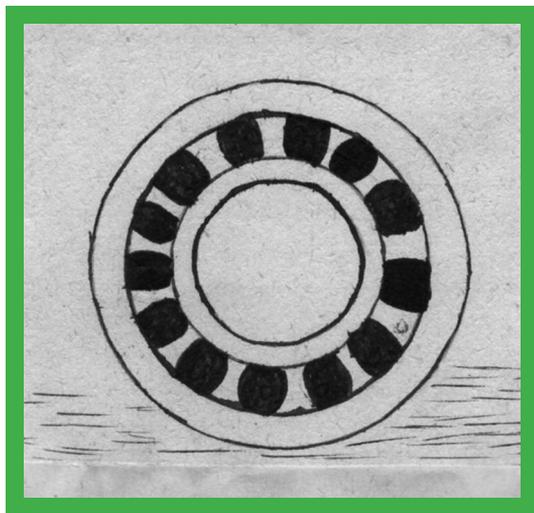
Sempre nel 1900 sorse il dopolavoro, ritrovo serale per gli abitanti del paese. Questo locale fu durante la guerra 1915-18 sede di una quarantina di prigionieri austriaci. I Cortiglionesi trattarono bene questi uomini e li aiutarono donando loro pane e patate.



L'acquedotto

Dopo la guerra del 1945 si costruì l'acquedotto, una delle cose più necessarie al paese, perché Cortiglione per la scarsità d'acqua era ogni anno afflitto da diversi casi di tifo. Oggi, grazie all'iniziativa di tre o quattro e alla buona volontà di tutti, l'acqua,





abbondante nella valle, viene raccolta da tubature in una vasca e spinta poi da un motore elettrico, attraverso tubi sotterranei, in una seconda vasca, posta sul punto più alto del paese. Da questa seconda vasca l'acqua scende per altre tubature, che si

ramificano sottoterra, in tutte le case e da cinque anni sale anche la collina di fronte per raggiungere le borgate dei Brondoli, Grea, Becuti, Bricco Fiore, povere esse pure di acqua di sorgente.

E' del dopoguerra l'unica fabbrica del luogo, un grande stanzone pieno di diverse macchine unite da cinghie messe in moto da forza elettrica e comandate da diversi uomini, tutti giovani e attenti al loro lavoro. Quando l'ultima macchina dà il lavoro finito gli operai imballano i cuscinetti e li spediscono altrove e amucchiano fuori lo scarto.

Oggi noi ci auguriamo che col passare degli anni questo paese diventi sempre più famoso e bello per il lavoro dei suoi figli.

M. Luisa ed Edi

Fine della Monografia ■

GIOCARE CON LE ONDE

Giulia Gino l'abbiamo già incontrata su *La bricula* altre volte, come autrice di libri e di articoli. Da poco è uscito un suo nuovo romanzo, *Disegno l'onda con cui tu giocherai*. Abbandonati i giovani dei due precedenti volumi, dove ha tratteggiato le vicende della coppia alle prese con realtà e



sentimentisempre più complessi, l'Autrice affronta il percorso di crescita del suo nuovo protagonista, Luca, che un grave incidente e una forte depressione

hanno spinto a chiudersi al mondo. Per ritornare al lavoro gli viene imposto un trattamento psicologico con una giovane terapeuta che lo riavvicina alla natura, allo sport, alla spiritualità e ai valori profondi della vita.

Con stile fresco e ricco d'incanto l'Autrice dà vita a una storia realistica di crescita, accettazione della sofferenza e grande ottimismo. Un messaggio significativo da diffondere.

Giulia Gino

Gli altri romanzi: *Fragile come un sogno* e *Ritournerà settembre*

Su *La bricula: Ritorno alla Verna*, n. 22, p. 26

I racconti del Tiglione

La guerra di Giovanni

2

di Aldo Bianco

Abbiamo lasciato nel numero scorso de La bricula l'alpino Giovanni ospite in una isba russa, dopo che il fronte era stato rotto ed egli, addetto ai trasporti, si trovava con un cavallo dell'esercito, Pippo, sbandato suo malgrado. Inizia così la sua convivenza con una famiglia russa. Terminata la guerra, Giovanni vuole tornare a casa e la cosa gli riesce, anche se attraverso vicende non sempre piacevoli. A Belveglio non lo aspettano più, è dato per disperso e grandi sono la sorpresa e la gioia di vederlo

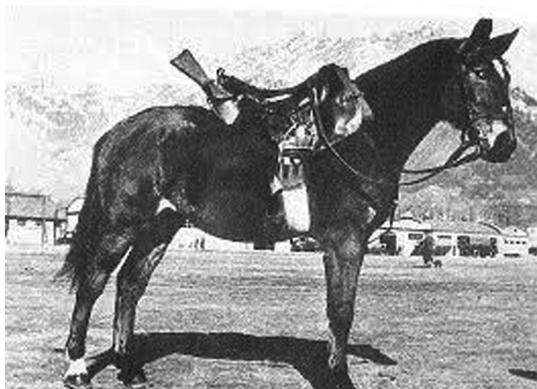
Il lavoro di sempre

Kate, che fungeva da capofamiglia, capì presto che aveva salvato un soldato contadino come loro e se lo tenne prezioso nei lavori quotidiani.

In quei trenta e più mesi Giovanni lavorò come se fosse stato a casa sua. Anche *Pippo*, in coppia con il cavallo russo, tirava l'aratro che era un piacere vederlo. Avevano una bella stalla. I due cavalli, due mucche con rispettivo vitellino e, in una stalla attigua, una cinquantina fra pecore e capre.

La giornata iniziava con il governare le stalle, mungere, allattare, ripulire, poi si

Un cavallo da sella dell'esercito



andava nei campi: erano tutti lavori che Giovanni aveva sempre fatto a casa e che non gli pesavano.

Si era ripreso, era più in carne e, a parte la difficoltà di capire e farsi capire, si era quasi rassegnato a quel *tran tran*. Gli sarebbe piaciuto sapere qualcosa dal mondo intorno, qualche informazione sulla guerra, poter avere qualche notizia da casa o poter mandare anche una sola cartolina per dire che era vivo. Niente.

La speranza del ritorno

Erano passate le stagioni e gli anni quando tornò *Petrov* il marito di Kate. Si era salvato per miracolo dai campi di prigionia tedeschi e fu così che, insieme a pochi altri superstiti, era stato oggetto dei primi scambi di prigionieri. Giovanni capì allora che la guerra era davvero finita e riprese a sperare e a sognare di tornare a casa.

Finita la raccolta della segala, *Petrov*, così lo chiamavano, cavalcando il cavallo russo andò al *selo*, al villaggio. Aveva capito, pur senza parlarne, l'ansia di Giovanni e si attivò presso qualcuno al villaggio. Passarono



Carrette per il rifornimento delle truppe

ancora altre settimane e finalmente, con calesse e cavallo arrivarono all'isba due guardie per prelevare Giovanni. Tutti, grandi e bambini, lo abbracciarono piangendo, ma contenti per lui che finalmente poteva tornare a casa.

Vestì di nuovo la sua divisa grigioverde che le donne avevano ripulita e conservata. Anche *Petrov* lo abbracciò e gli diede una sacchetta con due pagnotte di segala, un formaggio intero, sei uova sode e sei mele. Giovanni abbracciò *Pippo* per il collo, ma capì che ormai il cavallo si sentiva russo.

Un brutto, lungo viaggio

Lo portarono in una cittadina chiamata Elista, dove presso il comando delle guardie già erano stati raccolti nove dispersi tedeschi. Lì si trovavano diciamo in libertà vigilata e vi rimasero ancora qualche giorno. Nel frattempo erano stati raccolti altri dieci superstiti, tutti tedeschi. L'unico italiano era Giovanni. Li misero su un treno fatiscente scortati da tre guardie. Capì presto che come italiano non era per nulla gradito e che per tenere buoni quei compagni di viaggio e di sventura doveva sacrificare la sacchetta di *Petrov*, che aveva conservato quasi intatta per paura di giorni peggiori.

Vuotò sul sedile di legno del treno l'intero contenuto. In un niente non rimase una sola briciola, così riuscì a strappare qualche segno di benevolenza da quella compagnia più affamata di lui.

Vennero giorni tribolati fatti di fermate in stazioni sperdute, senza notizie, senza punti di riferimento, senza un pasto decente, senza che nessuno fosse

in grado di scoprire la direzione di quel treno. I tre russi di guardia

parlavano solo russo, i tedeschi parlavano fra di loro. Giovanni era solo, isolato, non proprio ben visto, nessuno lo considerava. Poi scoprirono di essere arrivati in Polonia, perché il treno attraversava a passo d'uomo un ponte sulla Vistola e finalmente fecero tappa a Torun. Avevano sperato di potersi riposare, di fare un pasto decente, di potersi ripulire. Niente: per quel manipolo di uomini sembrava che ci fosse ancora la guerra. Giovanni era un'altra volta pelle e ossa.

Dopo qualche settimana di trattamento da lager, da Torun, con un gruppo di cento altri poveretti, furono spediti a Lipsia. Erano vicini al confine fra le due Germanie. Ai tedeschi parve di essere tornati finalmente a casa. Trascorsero invece altri venti giorni grami, le guardie russe non erano tenere con quei prigionieri.

L'ultima tappa: a piedi

Finalmente vennero consegnati agli americani in cambio di altrettanti russi. Li spedirono subito, così com'erano a Monaco; subirono una veloce disinfestazione e ricevettero una camicia e scarpe nuove, poi gli italiani in un apposito vagone vennero



La lunga colonna degli italiani in ritirata

rispediti in Italia, destinazione Verona e Alessandria per Giovanni. Il treno, per motivi di precedenza si fermò a Felizzano. Giovanni, appena vista la targa Felizzano, raccolta la sua sacchetta vuota si precipitò a terra, attraversò il ponte sul Tanaro, prese a destra per Masio, arrivò al bivio per Belveglio, superò il cimitero di Masio sulla sua sinistra; camminava, si sentiva quasi libero.

Era domenica pomeriggio. Un gruppo di ragazzi di Belveglio stava pedalando verso l'Abazia, frazione di Masio, dove c'era la festa del paese. Avevano piantato il ballo a palchetto, come si diceva allora; andavano a ballare. Videro quel poveraccio a piedi che arrancava, debole, stanco e affamato; qualcuno lo riconobbe: *"Sei Giovanni della Gabella?"* Bloccarono le bici, fecero circolo intorno a lui presi dalla curiosità. Giovanni era stato dato per morto in Germania già da due anni! Qualcuno si offrì di caricarlo sulla canna della bici ma lui disse: *"Grassie! Ma a son pen ed pieügg, stem nen tant a tacò?"*. Allora due di loro girarono indietro e pedalando a perdifiato arrivarono da noi. A quell'ora

noi si usava, di domenica, prendere il fresco all'ombra del grande gelso davanti a casa in compagnia dei vicini, aspettando il carretto del gelataio che scendeva lungo lo stradone. Con noi c'erano i soliti, Teresa, Giovanna, Emma, Zia Maria, Vilma, Piera. Arrivò trafelato il primo dei due ciclisti e disse: *"Ujè rivò Gi-uanén, l'è quòsi a la Cruciera!"*. Ricordo soltanto che Teresa, sua madre, prese a correre di gran carriera verso casa sua; io con tutte le donne prendemmo lo stradone verso la Crociera di volata. Era lì, stanco morto, magrissimo, sembrava invecchiato di vent'anni, si trascinava con la forza di volontà, ormai vedeva la sua casa, non smetteva di guardarla e continuava, seguito dai ragazzi in bicicletta. Noi eravamo gli amici più intimi e lo abbracciammo, in barba ai pidocchi; Giovanna, sua sorella, in quei cinque anni si era fatta una bella ragazza, Giovanni quasi non la riconosceva. Si abbracciarono e quanto piansero insieme fermi lì in mezzo alla strada!

Giovanni non era morto, grazie al cavallo Pippo, ma era "resuscitato" dopo quasi cinque anni. ■

Un mondo ormai scomparso

di Filippo Ivaldi

Se prendo la penna per scrivere di quando facevo il giornaliero sulle colline del Monferrato non è perché abbia grosse storie da raccontare. Infatti in quei paesi non succedeva mai niente, e le notizie del mondo arrivavano con molto ritardo. Il giornale, che costava quattro soldi, lo compravano il prete, il veterinario e qualche grosso “particolare” che poi discorreva di politica sul Peso vicino alla *censa*.

Del resto le cose che ci interessavano erano quelle dei paesi attorno. C'erano ancora molte *lingere*, gente che, per aver mangiato il vitello in pancia alla vacca, era andata a ramengo e si era ridotta col tascapane a tracolla a battere le colline chiedendo un bicchiere qua e un piatto di minestra là.

In quel loro andare raccoglievano le nuove, chi era morto, chi si era sposato, dove aveva tempestato, chi aveva venduto la cascina ed era partito per l'America. Arrivavano sulle aie ad ogni ora del giorno e in qualsiasi stagione, battevano qualche colpettino ai vetri delle finestre, porgevano la ciotola che ritiravano sempre colma di qualcosa e poi cominciavano a raccontare; e così anche nelle cascine le più sperdute si finiva col saperne di tutti i colori.

In primavera passava di là anche qualche magnino che veniva dalle alte valli di Susa dopo aver toccato città come Torino e Asti. Erano uomini già anzianotti, con ampie giubbe di fustagno e grossi scarponi da montagna. Portavano sulle spalle il loro zainetto coi ferri che depositavano nei cerchi di sole dove avrebbero lavorato.

Subito la voce di quell'arrivo correva per le case, e le donne uscivano con pentole e padelle di rame che luccicavano a quel sole. Il magnino, seduto su uno sgabelletto, saldava un manico, metteva una pezza manovrando velocemente pinzette e martelletti, e intanto parlava di quel suo andare. C'erano dei burloni che lo avvicinavano e: “Dimmi un po' - chiedevano - tu che sei passato da Torino ricordi quanto costavano i ceppi di castagno in quel bel negozio dalle parti di piazza Castello?”. Lui rideva, e anche la gente attorno la prendeva sullo scherzo; e la sera c'era sempre una qualche famiglia che lo invitava a mangiare qualcosa, e poi aveva sempre un paglione caldo in una qualche stalla per dormirci di notte.

Questo era il nostro mondo, e se ora ripenso alla gente delle cascine, a quei sentieri, a quegli stradoni, ecco che rivedo magari la festa per una sposa, un battesimo, una corsa nel sacco, una processione, l'acquisto di un bue, tutte cose che davano un senso alla nostra vita.

Adesso i buoi sono scomparsi quasi del tutto da quelle terre, ma allora un buon bue nella stalla era un patrimonio. Noi andavamo a comprarli sui mercati delle Langhe, all'epoca di San Martino, dopo le semine. Partivamo a piedi di notte e arrivavamo su quei mercati che si faceva giorno. Sapevamo che per i nostri bricchi ci volevano bestie da gran tiro, non troppo grasse (questa è roba da pianura), e così andavamo sul sicuro contrattando animali asciutti e tracagnotti che davano sul rossiccio, magari un po'



irrequieti e nervosi ma capaci di tirarti fuori un carro da qualsiasi pantano. Tornavamo a casa con la bestia, io davanti che tenevo la cavezza e il padrone dietro che parava col bastone.

Marciavamo sugli stradoni di fondovalle costeggiati di alti canneti e che tagliavano prati, boschetti di alberi e di gaggie. Tutta la campagna, per via dell'autunno avanzato, mostrava già uno smorto malaticcio appena rotto qua e là dal bruno crudo dei campi arati di fresco.

Ci fermavamo a mangiare qualcosa in un'osteria tra Canelli e Calamandrana, col cortile sempre pieno di calessi dei commercianti, gente che, dopo le mattinate sulle piazze dei mercati, adesso era capace di giocare il guadagno dell'intera giornata. Mangiavamo in fretta, e anche la bestia aveva il suo bel mucchietto di fieno di quello fine affinché poi, ripresa la marcia, non avesse a dare strattoni di qua e di là, o magari a saltarmi addosso perché, in

fondo, le ero sconosciuto, e un bue, quando cambia padrone, non sai mai cosa ti possa combinare.

In quei viaggi incontravamo molta gente, ma soprattutto donne che camminavano svelte lungo i cigli, portando sul capo piccoli cavagni pieni di noci, nocciole, fichi secchi, roba che andavano a vendere nei negozi di paese. Allora non ci facevo caso, ma adesso, ripensandoci, capisco che quei commerci erano il sangue della piccola proprietà contadina, e le donne ne erano il cervello. Sempre per aria, fino a tarda notte ad impastare per il pane o le tagliatelle, e poi all'alba ad abbeverare le bestie, e poi sui mercati a vendere le primizie, queste donne tiravano su, lira dopo lira, quei gruzzoli con cui comprare le scarpe ai ragazzi, un grembiule, un paio di zoccole, e qualche volta un po' di bastoncini di liquerizia per i più piccoli.

La loro grande stagione era quella dei bachi da seta, che venivano allevati in una

o due stanze appositamente attrezzate di “castelli”. Se entravi in quelle stanze vedevi sulle lunghe stuoia di canne il formicolare delle bestiole che brucavano in un ronzio leggero ma compatto, un fruscio ininterrotto che ti avvolgeva dandoti come una sensazione di meticolosa operosità. Ed erano proprio le donne ad alimentare quell'appetito insaziabile con la raccolta del fogliame dei gelsi che allora, bassotti e maestosi, popolavano le terre di fondovalle o troneggiavano sulle dorsali dove i coltivi erano destinati a grano.

Poi, dopo una trentina di giorni, si cominciavano a vedere quei “castelli” lentamente infiocchettarsi dapprima di un intrico di lunghi filamenti biancastri, e quindi a poco a poco di cascatelle di bozzoli, fino a che tutta la stanza diventava una sfolgorante fioritura di rosa. Era il momento che le donne e i ragazzi, seduti in cerchio, staccavano i bozzoli dalla loro ragnatela di torciglioni, li ripulivano e li gettavano nelle ceste. L'indomani si sarebbe attaccato il bue e col carro pieno di tutto quel ben di dio si sarebbe andati sui mercati di Nizza o di Mombercelli o Canelli per la vendita.



Quelli sì che erano contratti, qualcosa come il raccolto di una mezza annata; e così si poteva comprare magari persino una vestimenta o anche un abito da sposa. Sì, quelle donne tenevano proprio il loro posto, avevano una loro personalità, una loro funzione che abbracciava la vita nella casa e fuori. Ed era per questo che i matrimoni nascevano adagio, e prima di fare il passo i due innamorati si parlavano magari per anni. C'era - è vero - qualche “particolare” che andava a cercarsi la donna in città, ma i più rimanevano nel giro delle colline, guardinghi, attenti al ceppo familiare della ragazza, che fosse gente interessata, che non avesse mai avuto guai con la giustizia e che lei non avesse troppi grilli per la testa.

E poi, quando i due si parlavano, lo sapeva tutto il paese, anche perché nelle sere d'inverno l'uomo prendeva ad andare a veglia sempre in quella data casa, e sui balli quei due facevano sempre coppia fissa e una era al corrente della roba dell'altro.

Così nascevano le parentele e, prima di entrare nella nuova casa, la sposa sapeva già con che razza di vecchi avrebbe dovuto convivere, conosceva i campi, le vigne, i boschi dove sarebbe andata davanti al bue per le arature, dove avrebbe aiutato il marito a dare il verderame e lo zolfo, dove avrebbe fatto legna nelle corte giornate di primo inverno; e anche i figli sarebbero andati a scuola in quelle stesse aule bianche di calce dove erano passate generazioni, e avrebbero portato alla maestra mazzetti di quel biancospino che sulla strada della Serra fiorisce chissà da quanto tempo, ed è sempre lì a veder passare la vita della collina. ■

NdR Si veda l'editoriale a p. 1.

Le solite fregature...

di Sergio Grea

Questa volta l'Autore ci fa dono di una piacevolissima pagina in cui, sotto il solito tono fortemente ironico, si denuncia un inganno che si nasconde nelle bollette del gas e della luce o meglio nel macchinoso sistema che porta a lievitare i costi effettivi del gas o dell'acqua effettivamente consumati, attraverso gabelle varie. La solita "denuncia inutile" lascia qui il posto ad un tono ironico, amaro, di chi dice le cose e smaschera gli imbrogli, ma in fondo non si lascia coinvolgere più di tanto. Protestare e denunciare va bene, è doveroso, ma farsi il sangue amaro, questo poi no: sarebbe come moltiplicare gli effetti nefasti che l'imbroglio procura.

fdc

Recentemente le società che forniscono energia sono state multate dalla Commissione Antitrust per – sintetizzo – *“comportamento aggressivo nella fatturazione al cliente”*. Si tratta delle società che ci spediscono a casa le bollette di luce, gas e altro.

Questa faccenda delle multe multimilionarie va sui giornali quando arriva la sentenza, ma dal giorno dopo non se ne sa più niente. Vengono in realtà pagate veramente e quando? A seguito dei loro ricorsi alle società multate sono poi concessi

sconti, per cui l'importo finale diventa una briciola infinitesimale di quello originale? Chi incamera queste multe?

Se il comportamento illegale o comunque scorretto ha danneggiato qualcuno (il cliente, il concorrente, o come in questo caso l'utente), costoro vengono in qualche modo risarciti? E' mai arrivato a casa di uno di loro, cioè uno di noi, una bella letterina con la quale si comunica che *“considerato che lei è stato danneggiato dal comportamento della società XY e che pertanto questa Commissione ha irrorato alla stessa una multa di euro, abbiamo il piacere di informarla che a lei di detto*

Contatori per l'energia elettrica consumata



importo spettano euro ... a titolo di risarcimento, somma che le è stata versata sul suo conto”?

Non risulta proprio: una volta data la notizia ad effetto, tutto sparisce, tace, si annebbia e finisce lì. Poi, probabilmente, l'andazzo continua come prima, e di casa nostra il *“signor risarcimento del danno”* ha perduto l'indirizzo.

Il *comportamento aggressivo* è in genere quella forma di arrogante prevaricazione col quale le

suddette società trattano l'utente. Un esempio ne è il calcolo dei consumi di luce o gas sulla base di stime che sono sempre più alte del consumo reale. Vero che alla fine, effettuata la misurazione dei consumi effettivi, l'importo pagato in eccesso viene conguagliato e restituito all'utente, ma intanto questi ha versato denaro in eccesso, cosa che al momento può anche averlo mandato in rosso con la sua banca. Denaro che comunque sarebbe stato meglio nella sua tasca.

Un altro esempio? Eccolo.

Da tempo sono in corso le sostituzioni dei vecchi contatori con nuovi modelli attraverso i quali le società possono leggere i consumi in tempo reale, e quindi fatturare quelli effettivi. Di conseguenza, nel mio caso, non mi sono più attivato nel comunicare periodicamente il consumo, visto che, come si leggeva nelle istruzioni del nuovo marchingegno, *“non è più necessario”*. Poi però mi sono continuate ad arrivare fatture salate per consumi sempre stimati, e ne ho chiesto la ragione considerato che ora, con il nuovo contatore delle sette meraviglie, di stimato non doveva più esserci niente. La candida risposta è stata *“la lettura automatica non entrerà in funzione che fra due anni”*. E allora ditelo... Oppure no, meglio non dirlo, così l'utente si fida e per almeno un paio di fatturazioni non comunicherà niente e si continuerà a farlo fesso.

Un terzo esempio? Ma come no, pronti e via.

Leggo sulla fattura arrivata ieri la voce *“Spese per oneri di sistema”* che costituisce un buon terzo del totale. Ripeto, un terzo. Alla faccia della trasparenza. Cosa sono queste spese? Lorsignori possono per favore dettagliarle, così almeno uno sa cosa paga per un terzo della fattura? Cosa pretende da



Un contatore domestico di gas

noi utenti il vostro sistema? E' per caso un sistema bricconcello del quale al comune mortale non è dato sapere? Prevede cene di gruppo al ristorante a sei stelle? Viaggi di rappresentanza con famiglia e amici ai Caraibi e alle Maldive? Rolex d'oro per Tizio e Caia? Tangentina per Sempronio che se non lo si unge blocca tutto? Ce lo potete dire?

Ma no, è chiaro che non ce lo direte. E allora, ultima domanda in merito, quelli sono *Oneri di sistema o Fregature di sistema?*

E pensare che uno si sentiva tranquillo perché sulle fatture c'è scritto *“servizio di maggior tutela”*. Si poteva immaginare che fosse maggior tutela per l'utente. Errore. È maggior tutela per l'orsignori.

sergio.grea@gmail.com

NdR Per restare nel nostro piccolo, le fatture dell'Acquedotto Valtigione: *Riepilogo Importi* (che vanno a costituire il totale da pagare): *quota fissa, acquedotto, fognatura, depurazione, oneri diversi*. Cosa saranno mai gli *oneri diversi*? Cosa significa *quota fissa*? Quest'ultima è formata da: *quota accesso idrico* (?), *quota accesso acque reflue* (?). Poi, siccome la legge penalizza le seconde case, c'è pure un aggravio per i non residenti. ■

La verità storica

di Riccardo Martignoni

A far seguito, ancorché tardivamente, al bel numero monografico sulla Grande Guerra (*La bricula* n. 32, 2015), con la doverosa e dolorosa memoria dei giovani di Cortiglione coinvolti nella “inutile strage”, come è stata definita nientemeno che da un papa, Benedetto XV, vorrei dare anch’io un piccolo apporto a far luce sulla verità storica. Verità storica da cui bisogna depurare la retorica e le false immagini, che hanno costruito un castello di convinzioni fuorvianti e mistificanti a scapito delle reali condizioni in cui i nostri poveri soldati erano obbligati a operare. Credo che glielo dobbiamo come atto di deferente rispetto e accurato ricordo.

Intanto non mi sono sorpreso per il significativo numero di soldati ospedalizzati per malattia. Siamo tutti consapevoli che vivere nelle trincee era terribile e fra umidità, sporcizia, fame, freddo, parassiti, ratti come non ammalarsi? Ma a questo va associata, nell’ultimo periodo della guerra, una terribile epidemia portata dalle truppe americane che falciò tutte le nazioni belligeranti. Parlo della cosiddetta “influenza spagnola”. Essa ridusse il numero dei militari in modo tale che qualche storico pensa sia stata la causa della *débauche* austriaca, in quanto colpì in misura maggiore gli austriaci degli italiani al fronte.

Ma quello che mi interessa è far luce sullo spirito dei combattenti tutt’altro che pieni di ardore patriottico. Obbligati a combattere una guerra che non “sentivano” e di cui non solo non vedevano la necessità, ma di cui dovevano sopportare le terribili

conseguenze per assecondare le folli scelte strategiche dei loro comandanti, che li facevano falciare in assalti frontali alla baionetta. Non fa quindi meraviglia che nelle trincee serpeggiasse una canzone di protesta, molto probabilmente cantata a fior di labbra dai soldati, consci del fatto che, in caso fossero stati ascoltati, rischiavano la fucilazione per disfattismo.

Il canto si riferiva alla battaglia per la conquista di Gorizia che impegnò sia gli Austriaci sia gli Italiani e che in una

La copertina del n. 32 de La bricula, dedicato alla commemorazione dei caduti di Cortiglione nella Prima Guerra Mondiale





Un cimitero di prima linea per i caduti negli assalti alle trincee nemiche

settimana costò la vita a 90.000 soldati dell'una e dell'altra parte: 50.000 soldati e 1759 ufficiali italiani e 40.000 soldati con 862 ufficiali austroungarici. Gorizia fu l'unica città conquistata con le armi dall'esercito italiano, che trovò un cumulo di rovine con gli abitanti ridotti a 3000 dai 30.000 che la abitavano prima. Gorizia fu poi perduta dopo Caporetto e riconquistata dopo l'armistizio del 1918 a conferma della inutile strage.

Nel 1964 al festival di Spoleto fu presentata da Michele Straniero e Fausto Amodei la canzone "Gorizia" (v. *La bricula* n. 36, p. 60), suscitando incidenti e tentativi di impedire le rappresentazioni a cui fece seguito una raffica di denunce per vilipendio delle forze armate alle quali, a mio parere, recherebbero maggiore offesa la mistificazione e l'occultamento della verità dell'ammissione dei problemi dei poveri soldati, avulsì a forza dalla loro quotidianità e obbligati a vivere condizioni stravolgenti e sconvolgenti a loro totalmente ignote e certamente non volute.

La canzone, che ha diverse versioni, mirabilmente elenca tutte le frustrazioni

delle vite di trincea, sia sessuali riferite alle mogli, sia di sconforto prodotto dallo sguazzare insonni nel fango. In essa inoltre si fa riferimento alle dimostrazioni a favore della guerra fatte dagli "intellettuali", che al fronte erano rappresentati dagli alti ufficiali, visti come traditori della volontà popolare e responsabili del massacro delle giovani generazioni.

Alla fine l'accento si addolcisce nel ricordo della moglie e soprattutto dei bambini che vengono raccomandati ai vicini, ben sapendo che con la loro morte la famiglia sarebbe piombata nell'indigenza.

Credo che sia chiaro a tutti che dobbiamo ai nostri poveri morti un ricordo che, ancorché straziante e violento, è tuttavia intensamente commovente a testimonianza della conservazione della loro umanità anche di fronte alla morte, affrontata con dignità e coraggio, senza false sbavature patriottarde.

Spero sia chiaro come il mio intento sia solo di fare luce su un aspetto del primo conflitto mondiale da inquadrare nel ricordo di quella tragedia che chiamiamo Grande Guerra. ■

Il grembiule della nonna

di Sergio Rusalen

Il primo scopo del grembiule, *scusò*, delle nonne era di proteggere i vestiti sotto, ma inoltre:

serviva da guanto per ritirare la padella bruciante dal forno;

era meraviglioso per asciugare le lacrime dei bambini e, in certe occasioni, per pulire le faccine sporche;

serviva a trasportare dal pollaio le uova e, talvolta, i pulcini;

quando arrivavano visitatori, serviva a proteggere i bambini timidi;

quando faceva freddo, se ne avvolgeva le braccia;

questo buon vecchio grembiule faceva da soffietto, agitato sopra il fuoco;

trasportava le patate e la legna secca in cucina;

serviva da panierino per molti ortaggi: dopo i piselli era il turno dei cavoli;

era utilizzato per raccogliere le mele cadute dall'albero.

Quando arrivavano dei visitatori inaspettati, era sorprendente vedere la rapidità con cui

In tutte le realtà contadine il grembiule era un indumento molto usato dalle donne



Donne di Cortiglione con grembiule

questo vecchio grembiule poteva eliminare la polvere.

Infine, all'ora di servire i pasti la nonna andava sulla scala e agitava il suo grembiule e gli uomini nei campi sapevano all'istante che dovevano andare a tavola. La nonna l'utilizzava anche per posare la torta di mele appena uscita dal forno sul davanzale a raffreddare, mentre ai nostri giorni sua nipote la mette là per scongelarla.

Occorrerà un bel po' d'anni prima che qualche invenzione o qualche oggetto possa rimpiazzare questo vecchio buon grembiule. ■

L'amsôn la mietitura

di Mariuccia Guercio

L'Atrice ci ha abituati a quadretti di vita contadina di grande piacevolezza, ma con un contenuto assai serio: in questo caso il valore dell'impegno e della fatica vissuti insieme, della solidarietà, dell'amicizia che, dopo tanto impegno, tanto sudore e tanta polvere, sotto il sole di giugno o di luglio, si manifestano nell'allegria del pranzo o della cena, nei quali si consumavano – e i commensali ben ne erano consci – il grano del pane e della pasta, il vino, le carni, le verdure, la frutta, che l'impegno di un anno aveva prodotto. Lavoro e convivialità assurti dunque a rito, con una valenza, che potremmo definire religiosa, alla quale sin da bambini si era educati e oggi del tutto perduta in una cultura che tutto omogenizza. Nel lavoro agricolo al giovane toccavano la forza, l'esuberanza, l'entusiasmo, al vecchio la saggezza dell'esperienza, la pacatezza del giudizio. Ora che le parti si sono invertite – è sovente il giovane che insegna al vecchio, è il vecchio che imita il giovane – fa bene leggere pagine come queste.

Francesco de Caria

Il grano è pane

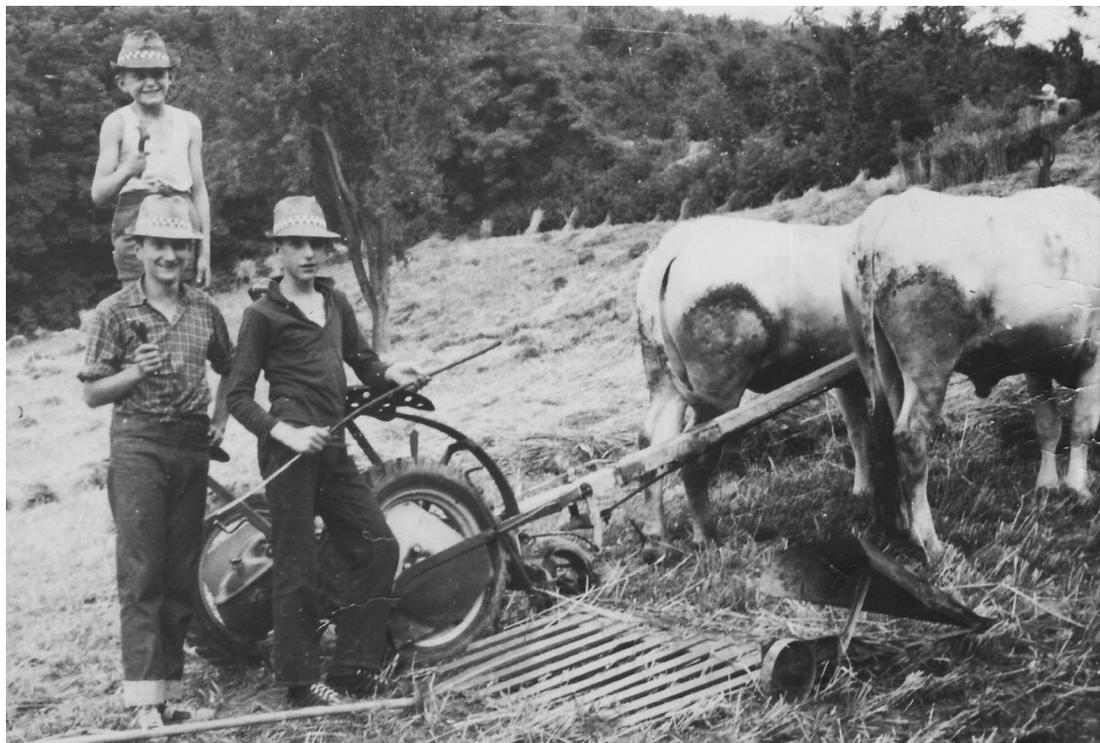
Queste assolate giornate d'inizio estate mi riportano alla mente i bei campi di grano della mia infanzia e strofe imparata a scuola, che inneggiavano al mese di giugno: *Sfolgorava il sole d'oro / e ferveva il gran lavoro / in campagna chi mieteva / chi le spighe raccoglieva / raccattava la formica / i granelli con fatica / ed intanto la cicala strimpellava e cantava e ricantava...* e, come tanto tempo fa, ancora mi pare di udire il vecchio detto: *A giugno, la falce in pugno.*

Sono passati tanti anni, queste rime e questi detti non hanno più ragion d'essere, perché il progresso ha stravolto e fatto sparire i modi di raccolta basati sul lavoro dell'uomo. Oggi il grano resta nei campi anche fino ad agosto in attesa della mietitrebbia, che con una sola persona in poche ore svolge il lavoro di molti e per vari giorni, sotto il sole cocente. Ma questo ha indotto lo spopolamento delle campagne: molti terreni restano incolti e i campi di grano sono divenuti cosa rara.

Con gli occhi della memoria rivedo le distese di messi dorate al sospiro del vento e i papaveri e i fiordalisi e le margherite che abbondavano nei campi, nei prati, nelle rive. Il profumo di grano e di fiori ed erbe officinali caratterizzava il mese di giugno, il più atteso dai contadini, perché un buon raccolto compensava tante fatiche e tante pene.

Giugno era mese amato da scrittori e poeti che decantavano l'importanza e la bellezza di quei momenti di fatica e di festa, che univano la gente nel lavoro e nella gioia del raccolto che assicurava il pane per tutta la famiglia. Oggi c'è un'infinita varietà di cibi e il pane non è più apprezzato. In passato il frumento era materia prima per l'economia e la sopravvivenza di tanti che avevano ben poco da mangiare, talora neanche il pane.

La mia mamma mi declamava versi che bene esprimono l'amore per la terra e per i raccolti, versi che aveva studiato a scuola e che spesso ripeteva a me ragazzina, specialmente nella stagione della mietitura,



Una squadra dei Brondoli miete con una falciatrice trainata dai buoi

quando per la stanchezza e il caldo soffocante io lavoravo di malavoglia a rigirare o ad ammonticchiare i covoni. *Il grano è pane*, diceva e declamava: *Il grano è pane! Amate il pane, cuore della casa, profumo della mensa, gioia del focolare. Amate il pane, gloria dei campi, fragranza della terra, festa della vita!*

In tempi più recenti i nonni e i genitori ci raccomandavano di non sprecare il pane (il pane non si butta mai, non mettere in tavola la *grisìa* capovolta), nemmeno le briciole, perché il buon Dio nell'aldilà ci avrebbe mandati a raccogliere quei pezzetti buttati via con una cesta senza fondo.

La mietitura

Un tempo, puntualmente a giugno, si effettuava la mietitura: era uno dei lavori più importanti e faticosi dell'estate. Si controllavano le messi e si mettevano a

punto le falci, le fienai e le messorie. La lama veniva affilata, martellata con cura, ripassata con la cote. La falce fienai, per l'occasione, veniva dotata di un particolare accessorio per tenere uniti gli steli falciati, che in tal modo cadevano al suolo adagiandosi ordinati senza danno per le spighe.

A metà del mese le spighe erano piene, dorate, mature: era l'ora del raccolto. Passata la rugiada di S. Antonio da Padova (13 giugno) iniziava la mietitura. Cappellina di paglia in capo, rossi manicotti a riparare le braccia, uomini e donne, per giorni e giorni chini sotto il sole cocente e grondanti di sudore, mietevano a mano interi campi di grano, e manello dopo manello formavano i covoni che legavano con salice (*la turtògna*) oppure con fascetti di spighe dagli steli più alti.

Quando ero bambina, la mietitura si

effettuava esclusivamente a mano con falce messoria solo negli appezzamenti più piccoli e scomodi, mentre nei campi più grandi e pianeggianti *U 's fòva la strò*, si tagliava a mano una striscia di circa un metro e mezzo lungo il perimetro del campo, per preparare il passaggio alla falciatrice e ai buoi che la trainavano. Allora era una macchina moderna, sul cui sedile sedeva con orgoglio l'uomo che la manovrava e incitava i buoi. Veniva svolta più rapidamente la falciatura, ma occorreva poi ancora legare i covoni ad uno ad uno.

Quando il grano era perfettamente asciutto, si formavano i *burlòt*, un certo numero di covoni venivano sovrapposti in modo particolare, le spighe rivolte tutte da un lato, verso il basso, in modo che in caso di pioggia l'acqua sarebbe scorsa via senza danni.

Purtroppo nel mese di giugno erano frequenti i temporali, anche violenti, con grandine, che rovinavano le spighe e inzuppavano i covoni nei campi e anche i *burlòt*, che allora andavano disfatti, allargando poi i covoni che in qualche caso bisognava slegare perché asciugassero il più

rapidamente possibile.

D'*amsòn* il bel tempo andava preso quando c'era, per cui era necessario affrettarsi per portare al più presto il raccolto *a la susta*, al riparo. Nel campo i caricatori si mettevano all'opera: un paio con bidenti, *il furchètti*, infilzavano uno o due covoni per volta e *i dòvu séj*, li deponevano sul carro, dove un'altra persona li sistemava con grande perizia e abilità, perché il carico, data la gran mole, doveva essere perfettamente bilanciato e stabile; si legava quindi il carico con funi lunghe (*cavèster lóng*) onde evitare che i covoni o l'intero carico, nel corso del trasporto su strade accidentate, scivolassero, o si rovesciasse addirittura il carro intero col suo carico, con notevoli danni ben immaginabili.

Per le strade in quel periodo era un continuo andirivieni di carri carichi di grano, si sentiva incitare i buoi che sbuffando per il gran caldo e, inarcando il dorso per la fatica, trainavano il carico verso la cascina. Si riempivano allora i portici e i solai di grano; chi non aveva posto al coperto faceva con i covoni la *burla* a parallelepipedo, con spioventi, grande quanto una casa.

Nei campi arsi dal sole non rimanevano che le stoppie e poche spighe sfuggite al rastrello del contadino. Ma nulla andava perduto, perché le avrebbero raccolte le spigolatrici. Quel grano lasciato a terra avrebbe costituito il pane dei più poveri. La mietitura a questo punto era finita, il grano al sicuro con un gran sospiro di sollievo del contadino. Ringraziando il Cielo, un po' di calma.

Ma altri lavori mancavano perché il ciclo del grano si

Una breve sosta durante la mietitura





L'imballatrice era posizionata in coda alla trebbiatrice; entrambe prendevano l'energia motrice dallo stesso trattore mediante pulegge e cinghie

compisse.

La trebbiatura

In campagna la trebbiatura era forse l'avvenimento più importante dell'annata e riuniva molta gente: era un lavoro pesante, ma anche una festa di solidarietà e di amicizia. I preparativi consistevano nello sgomberare e nel ripulire il cortile, dove una grande macchina sarebbe stata piazzata, nel preparare i locali dove stipare il grano. Il lavoro era diviso tra molti: alcuni avrebbero portato nel granaio i sacchi, altri le balle di paglia, i *balôt*, sulla cascina, altri ancora, compito meno faticoso ma ingrato, toglievano il *biòm*, la pula, scarti di spighe e lisce che si accumulavano sotto la trebbiatrice, fra densi nugoli di fastidiosissima polvere, un lavoro lasciato alle donne più volenterose. Anche ai bambini

era assegnato un incarico: ad esempio tagliare sull'apposito cavalletto i fili di ferro per l'imballatrice, compito accettato con entusiasmo, ma presto abbandonato per ammirare al lavoro la grande, straordinaria macchina e le varie fasi della trebbiatura.

Ecco infatti il momento più atteso! In piena estate, con il sole a picco e il caldo soffocante stava per arrivare la *macchina da bòti 'l gran*.

La *macchina da bòti* si avvicinava, la sentivamo arrancare per la salita del *bric paulu*.

Noi bambini le correavamo incontro e l'accompagnavamo fin dentro il cortile, dove veniva piazzata.

Era una macchina gigantesca, composta di tre parti: la *trebbiatrice*, che ingoiava i covoni e restituiva grano pulito, l'*imballatrice*, che pressava paglia e formava le balle e le legava con apposito fil di ferro, e il grande *trattore*

Piccolo glossario locale

(us diva parecc/acsei)

meji: mietere

amsón: mese della mietitura
(*messidoro*, nel calendario
rivoluzionario francese)

msuria: falce messoria

rastè, rastè 'd bòsk: rastrello

gran: grano

resta: spiga

vòl: vaglio

siòs: setaccio

meina: mina unità di misura in
volume

meùsa: recipiente a tronco di cono
rovesciato, moggio: unità di misura

pòla, palòt: pala di legno per granaglie;
paletta p.g.

sòc: sacco

cantòr: grande stadera per sacchi di
grano

balòt: balla di paglia

burlòt: piccola catasta di covoni

burla: grande catasta di covoni

turtògna: legaccio in salice per legare i
covoni



I balòt venivano portati nel portico

Orsi a testa calda, che tramite *scuriòs*, larghe cinghie lunghe parecchi metri, trasmetteva il movimento alle altre macchine, che con un fischio acutissimo si mettevano in movimento.

Seguivamo affascinati il lavoro dei macchinisti, “eroi” moderni dalle mani e dal viso sporchi di grasso e di polvere, grondanti di sudore, che sapevano far funzionare quei grandi e complicati ingranaggi. Il rumore si faceva assordante, per farsi sentire bisognava urlare, ognuno aveva il suo posto.

La festa

I due pesanti lavori, la mietitura prima e la trebbiatura poi erano conclusi da un pranzo – o una cena – che non solo ristorava, ma cementava l'amicizia e la solidarietà.

Le donne si affaccendavano in cucina per preparare pranzo – o cena – per chi aveva lavorato, una quindicina di persone – tante ne richiedeva quel faticoso e laborioso lavoro.

Era un pasto importante, con piatti, che oggi consideriamo “tipici”, e tanto vino: il convivio si sarebbe concluso con canti che facevano dimenticare la gran fatica e rafforzavano l'amicizia. Gli uomini si

davano da fare con il vino, *pintoni* e bottiglie del vino migliore, posti in un grande mastello all'ombra di un grande albero e colmo d'acqua fredda attinta al pozzo.

Moscato, barbera, grignolino, ma anche acqua fresca e l'immane acqua Vichy avrebbero ristorato l'arida gola di chi aveva lavorato con tanto impegno e fatica. Impegno e fatica di un intero anno.

Lascio al poeta far rivivere per un momento un tempo che non c'è più:

*La macchina trebbia
Ansando con rombo profondo,
Il grano, rigagnolo biondo, giù scorre.
Nell'aria è una nebbia sottile
E intanto che ressa sul ponte
Tra i mucchi di spighe e di paglia
Col sole che gli occhi abbaglia,
Con il sole che affuoca la fronte.
Le donne di rosse pezzuole
Avvolgono le trecce sudanti,
Non s'odon né risa né canti
Son tutti intenti al lavor. ■*

Pitturare uno steccato

Tre uomini dipingono tre steccati in tre ore.
Quanto ci mette un uomo a dipingere uno steccato?

Di primo acchito viene da rispondere: un'ora. No, no!! Vediamo perché cadiamo in errore.

La cadenza della prima frase – tre uomini, tre steccati, tre ore – polarizza la nostra

attenzione, stabilendo un ritmo, cosicché quando la seconda frase ripete lo schema con – un uomo, uno steccato... ore –, è difficile resistere alla tentazione di riempire il vuoto con... *un'ora*.

La risposta corretta è invece: tre ore.

Infatti se immaginiamo tre uomini intenti a dipingere tre steccati ognuno dei quali finisce dopo tre ore, la risposta giusta diventa chiara. Perché dopo tre ore siano finiti tutti gli steccati, ognuno dei tre uomini deve aver passato tre ore a dipingere il suo.

NdR Il quesito è ingannevole perché lascia intendere che ciascun uomo dipinge un solo steccato e non tre. Se la domanda fosse posta in forma chiara – aggiungendo dopo “dipingono” *ciascuno* – non seguirebbe alcun errore. Quindi alla domanda la risposta data sarebbe corretta. Ma il gioco è proprio quello di ingannare chi legge. ■



Ecosfera

spazio in cui si svolge la vita

di **Giulio Massimelli**^(*)

La biomassa, cioè tutti gli organismi viventi sulla terra, è costituita dal regno vegetale, che rappresenta il 97,3% del totale, e dal regno animale, che rappresenta soltanto il 2,7%. Di quest'ultima, esigua percentuale di biomassa, i due terzi, l'1,8%, sono costituiti dagli insetti e un terzo, lo 0,9%, da tutti gli altri animali.

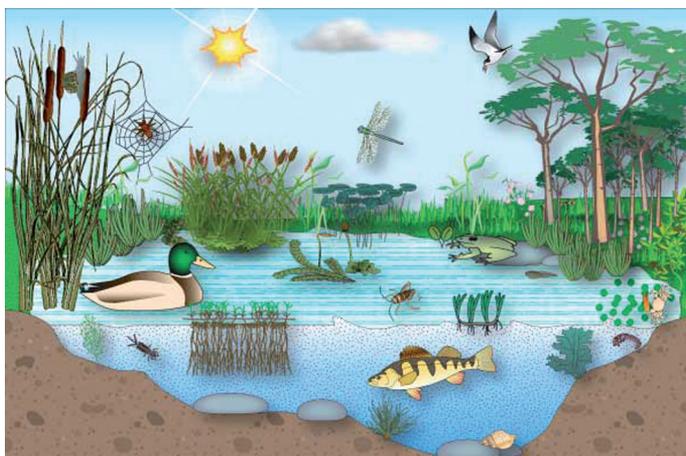
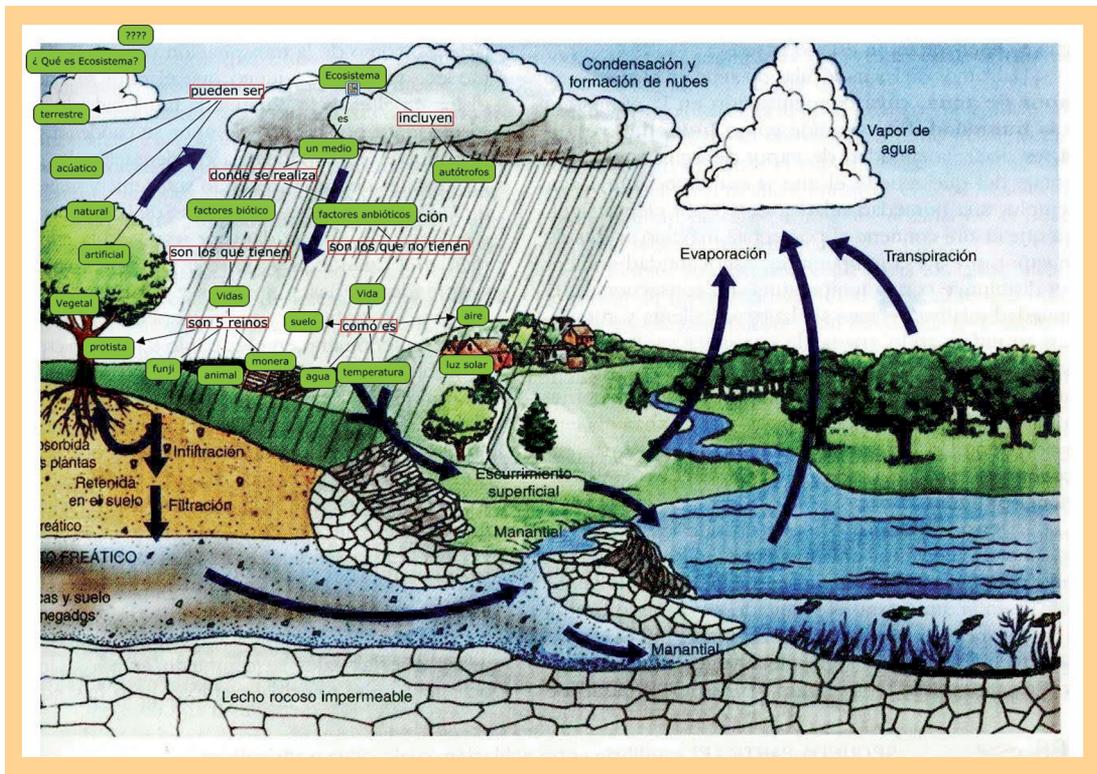
L'*Homo Sapiens*, benché abbia ormai superato i sette miliardi di individui, rappresenta soltanto lo 0,01% della biomassa totale, eppure oggi dispone di una tecnologia così potente da mettere in crisi il rimanente 99,99%.

Lo spazio complessivo dove si svolge la vita comprende anche un componente non

vivo cui sono strettamente connesse tutte le forme viventi. Riunendo tutto il complesso vivente con il complesso non vivente, costituito dalla parte di litosfera, idrosfera, atmosfera entro cui il complesso vivente si sviluppa, si giunge all'ecosistema (eco=casa, ambiente). L'insieme di tutti gli ecosistemi terrestri e acquatici compone il più grande e integrato dei sistemi: l'ecosfera; in questo senso la terra è una navicella spaziale in viaggio nel cosmo con un carico veramente unico di passeggeri.

Sulle terre emerse, dove domina largamente la biomassa vegetale, gli ecosistemi si riconoscono dalla formazione vegetale in cui vivono e si collocano le





dal sole, è captato dalle piante (produttrici) e trasmesso agli animali (consumatori) e restituita da microrganismi (decompositori). Il fisico *Lavoiser* (1713-1794) ha scritto: *“In natura nulla si crea e nulla si distrugge; tutto si trasforma.”*

Gli ecosistemi sulle terre emerse si classificano secondo la loro fisionomia in Biomi, caratterizzati da un paesaggio vegetale, creato da specie

diverse comunità di esseri viventi; in seno agli oceani, dove generalmente la biomassa animale è prevalente (flora e fauna particolari) gli ecosistemi sono difficilmente delimitabili.

L'ecosistema costituisce un sistema aperto in cui circola un flusso di energie che parte

dominanti associate a una fauna specifica. Nel mondo attuale ogni specie animale e vegetale è ben adattato a un particolare ambiente.

(*) Articolo già pubblicato su *AliceInForma*, n. 1, marzo 2015, edito ad Alice Bel Colle (Al) ■

Il bambù pianta del futuro

di Gianfranco Drago

Una diecina di anni fa, dovendo sistemare il mio filare di viti e non avendo più canne, le richiesi a un amico che mi diede una ventina di canne, però di bambù, sottili, robuste e flessibili. Oggi quelle canne sono ancora lì nel filare, mentre quelle nostrane, dopo alcuni anni, diventate fragili e attaccate dai tarli sono andate completamente distrutte.

In paese ho notato intorno ad alcune abitazioni dei modesti canneti di bambù però con fusti più alti delle nostre canne. Mi ha perciò intrigato l'articolo letto su *La stampa* dello scorso giugno che recitava: *Ad Alessandria il futuro si chiama bambù (Tre soci e un'idea: piantumare il più grande campo d'Europa)*. Si inaugurava a Sezzadio un campo di 20 ettari tra i fiumi Tanaro e Bormida, più di 50 giornate di terreno, dove le piante erano oltre 20 mila.

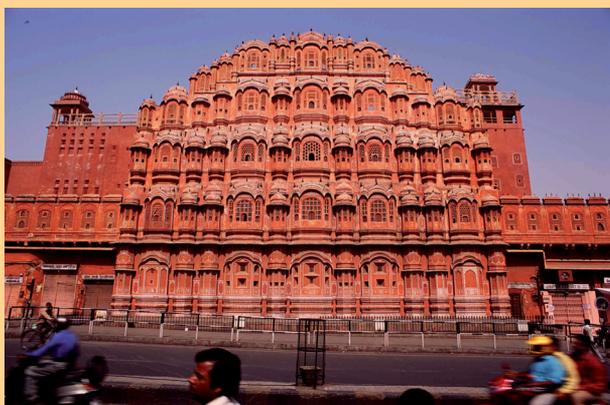
Quelli di Sezzadio non sono bambù normali ma giganti, infatti i bambù che conosciamo in genere arrivano fino a sei metri, mentre questi raggiungono i 25 metri di altezza. L'intenzione è di ingrandire la



piantagione fino a farne l'appezzamento più grande d'Europa.

Il primo raccolto dovrebbe essere per il 2019. Ma che cosa si vendemmierà dopo tre anni? *I germogli di bambù*. Infatti dopo tre anni nuovi germogli si fanno strada

Il Palazzo dei venti di Jaipur, in arenaria rossa, di otto piani, fu costruito a fine '700 nello stesso anno in cui fu fondata la città. Il palazzo è famoso per la sua incredibile facciata che, secondo il volere del maharaja, doveva assomigliare alla corona di Krishna, divinità hindu alla quale il principe era devoto. Per questo la facciata fu costruita come un enorme alveare, con 950 finestre con grate, guglie e piccole cupole. Oltre a realizzare un effetto estetico, le finestre avevano un primo scopo pratico: servivano alle donne dell'harem per affacciarsi sulla strada principale senza essere viste (ma di quante donne era l'harem di quel maharaja?). Permettevano



inoltre al vento di entrare nel palazzo e di rinfrescare le sue stanze altrimenti caldissime. Il vento, che tutt'oggi si incanala nei reticoli di grate e finestre, produce una sorta di melodia e ha dato il nome al palazzo.

dalla radice appena sopra la superficie del terreno. I giovani e teneri germogli sono una prelibatezza e sono consumati soprattutto in Cina e in India. Hanno una consistenza croccante dal sapore molto delicato. Il potere calorifico è solo di 27 calorie ogni 100 g, sono ricchi di potassio, di vitamina B, di calcio, ferro, fosforo.

Coglierli dal terreno è d'obbligo e anche in fretta, per poterli consumare teneri, ma anche perché il bambù, che è un infestante, cresce a ritmi impressionanti (fino a un metro al giorno), tanto da notarlo a occhio nudo di giorno e da percepire di notte lo scricchiolio della crescita. In autunno c'è

poi il taglio dei colmi che crescendo si intrecciano tra di loro fino a creare una foresta. Ora però cerchiamo di capire bene di che pianta si tratti, non essendo originaria dei nostri paesi.

I bambù fanno parte di diverse specie della famiglia delle *Graminacee* del genere *Bambusa*. Sono piante a fusti cavi, nodosi, articolati con solidi tramezzi. Possono raggiungere anche i 25-30 metri in altezza e fino a una ventina di centimetri di diametro. Sono originarie della Cina e dell'India, dove possono formare vere e proprie foreste, ma sono frequentemente coltivate nelle regioni tropicali e temperate di tutto il mondo, sia



da un internodo chiuso da un nodo col suo tramezzo), parquet, tessuti, borse, ecoplastica, carta e persino biomassa. Sono impiegati con buon esito anche per armare costruzioni in cemento che risultano robuste ed elastiche. È veramente un albero dalle mille applicazioni possibili.

E per concludere perché non ricordare che un ettaro di bambusetto produce tanto ossigeno quanto 20 ettari di bosco?

Infine il bambù mi ha ricordato il mio viaggio in India, nel Rajasthan, parecchi anni fa e in modo particolare il *Palazzo dei*

come piante ornamentali, sia per i molteplici usi a cui si prestano.

Dei germogli abbiamo già detto. I fusti servono a fabbricare recinzioni, abitazioni, imbarcazioni, canali, recipienti (costituiti

venti nella città di Jaipur.

Il palazzo era in restauro e il traliccio di impalcatura esterna invece che in tubi metallici era in bambù, come si vede nella foto del riquadro. ■

I detti delle donne

di Rosanna Bigliani

Proverbi che elogiano il silenzio non come espressione di sudditanza femminile, ma come mezzo per sconfiggere la maldicenza, la leggerezza del parlare a vanvera, la perdita di tempo

Una parola è poco e due sono troppe.
In bocca chiusa non entrano le mosche.

Una bocca chiusa ne placa cento.
La parola è d'argento e il silenzio è d'oro.

Un bel tacer non fu mai scritto.

Buon uso del tempo

Il tempo non rispetta le cose fatte in fretta.

Ci vuole tanto a far male una cosa quanto a farla bene.

Chi ha fretta si sieda.

Più che vecchi non si campa.

Le cose lunghe diventano serpi.

La gatta frettolosa ha fatto i gattini ciechi. ■

la Gabella

Una travagliata storia monferrina

di Mariangiola Fiore

Percorrendo ora Via Gabella, che da Belveglio si inerpica sulla collina sino a sbucare sulla provinciale Castello d'Annone-Nizza, l'impressione che si riceve è solo quella di una tranquilla zona agricola e boschiva, con panorama ad ampio raggio sulla valle del Tiglione, Cortiglione e le alture. Eppure già il nome e il fatto che l'area sia crocevia tra tre comuni: Cortiglione, Belveglio e Rocchetta, fanno sospettare che la storia di questo angolo di Monferrato sia assai antica e “vivace”.

Il nome

Gabella (latino medievale *cabella*, dall'arabo *qabālah* “imposta”) è il termine usato sin dal Medioevo per indicare varie forme di

contribuzione. Col tempo il significato si è andato restringendo alle imposte o dazi di consumo, in pratica un pedaggio sulla circolazione delle merci tra un territorio (stato o comune) e l'altro. Veniva riscossa per conto dell'autorità dal Gabelliere o Gabellotto, figura particolarmente invisa, a metà fra l'ufficiale pubblico e un libero professionista, concessionario in proprio (una sorta di *Equitalia*), nel punto esatto del confine.

La storia

La scheda del Comune di Cortiglione, redatta a cura di Cesare Morandini nell'ambito del progetto di ricerca *Schedario storico-territoriale dei Comuni piemontesi*

Vista aerea (2013) della Gabella. Ai Brudén c'era la casa del gabelliere



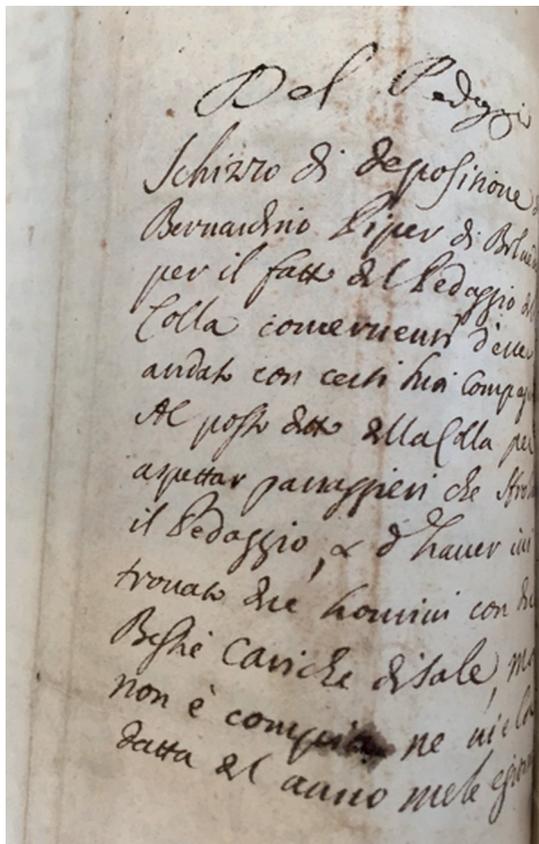


Figura 1 - Deposizione di Bernardino Piper di Belvedere sul pedaggio alla Colla (1400)

promosso dalla Regione Piemonte, riporta in effetti le travagliate vicende di questa zona.

Lineacaldaquella tra Corticelle (Cortiglione) e Belvedere d'Asti (Belveglio): sin dai primi decenni del '400, liti territoriali sorgono tra le due comunità per la definizione del confine, di primaria importanza in quanto investe anche il diritto di riscossione del dazio. All'epoca i due luoghi appartengono a "stati" diversi: Corticelle al Marchesato del Monferrato, Belvedere al Ducato di Milano, affidati peraltro a feudatari tra cui non corre per nulla buon sangue. Il confine passa sul fondovalle del torrente Tione (Tiglione) ma ad un'altezza incerta. Proprio il punto esatto del confine stabilisce il possesso del luogo della gabella e di conseguenza il diritto di

riscuoterla. I feudatari di Belvedere hanno sempre riscosso il tributo ma i corticellesi "forzano" volentieri, con carichi di merci, a volte sorpresi dai Gabelotti imperiali, come si legge in un documento dell'epoca (fig. 1), conservato presso l'Archivio di Stato di Torino, Camera dei Conti: *Del pedaggio. Schizzo di deposizione di Bernardino Piper di Belvedere per il fatto del Pedaggio alla Colla conceviervi d'esservi andato con certi compagni al posto detto alla Colla per aspettarvi passeggeri che sfrozano il pedaggio ed aver ivi trovato due uomini con due bestie cariche di sale, ma non è comparsa ne vi è la datta anno mese giorno¹⁾.*

Dopo qualche decennio di "scaramucce", le due parti stabiliscono di affidare la definizione dei confini a terzi, tramite arbitrato. È probabilmente l'appoggio dato alla comunità di Belvedere dai suoi feudatari, i fratelli Guttuari di Asti, contrapposto alla sostanziale indifferenza dei signori di Corticelle, a far ottenere migliori condizioni ai primi. Il 2 luglio 1489, con sentenza del notaio Nicolino de Carentibus, il limite dei possedimenti di Corticelle viene stabilito in Valle Bianconi; il luogo della Gabella e la relativa riscossione vanno a Belvedere (fig. 2) [A.S.T. camerale, art. 771, vol. 1, n.3, 1489, 2 luglio, *Copia di sentenza arbitramentale o sia laudo per la Divisione o sia separazione de finaggi di Belvedere, e Corticelle rog. al s.r. Nicolino de Carentibus*;].

Corticelle non esce però del tutto sconfitta, in quanto vede riconfermati permessi di derivazione delle acque del Tiglione più vantaggiosi. In realtà questi diritti erano già acquisiti con una sentenza di nove anni prima che chiudeva il contenzioso tra le due comunità per una "ficca" (diga in legno) che canalizzava l'acqua verso la ruota del mulino di Corticelle. Il mulino era situato nei possedimenti di Corticelle ma la chiusa no, e Belvedere ne aveva rivendicato la proprietà anche con atti vandalici (fig. 3) [A.S.C.B. (Archivio storico comunale di Belveglio), sez. prima, m. 17, n. 1, *Copia della sentenza relativa agli atti di lite tra la Comunità*

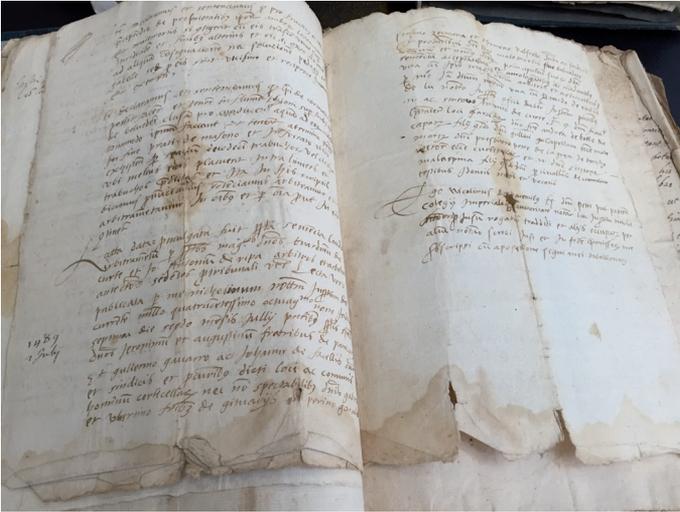


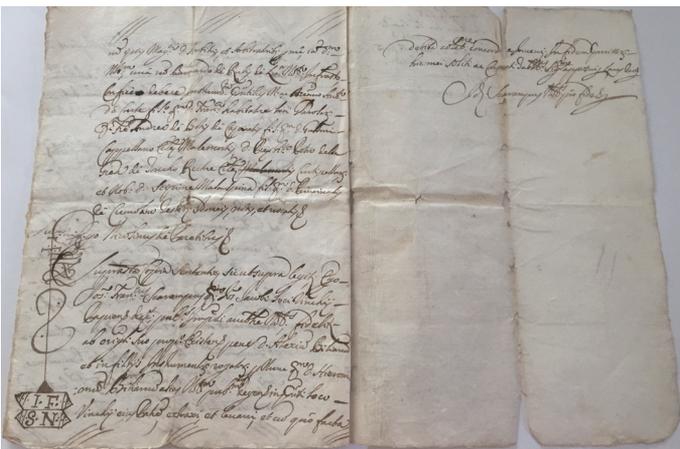
Figura 2 - Pagina della sentenza per la definizione del confine Belvedere-Corticelle (1489)

di Belveglio e quella di Corticelle per la chiusa del mulino (copia del sec. XVII), 1481].

Il confine e la Gabella tornano di attualità mezzo secolo dopo, a proposito del fitto bosco a nord del Tiglione, dove passa la strada che unisce Corticelle a Belvedere, il “Bosco della Gabella” appunto; nella regione e strada denominate anche della Colla. Questa volta emerge un terzo contendente, Rocchetta Tanaro, in quanto lì c’è anche il suo confine con Belvedere, con una seconda gabella.

Il feudatario e la comunità di Rocchetta

Figura 3 - Copia della sentenza nella lite Belvedere-Corticelle per la chiusa del mulino (1481)



muovono lite a Belvedere per appropriarsi del diritto di riscossione. In questo caso si tratta di due feudi imperiali appartenenti entrambi al Ducato di Milano e la sentenza viene affidata al pretore di Alessandria che stabilisce di Belvedere il possesso del bosco e della gabella [A.S.T. camerale, art. 771, vol. 1, Titoli e scritture del feudo di Belvedere d’Asti, n. 7, 1531, 20 marzo, *Sentenza proferta dal s. senatore Gio Tomaso Rusca pretore della città d’Alessandria delegato dal Duca di Milano nella causa vertita tra li ss.ri Galvagno, e consorti de Guttuarii, consignorì di Belvedere da una parte, e li ss.ri Gio Gabriele, Bernardino, Gio Giacomo, Gio Bartolomeo, Gio Paolo, Abelonis, et altri consignorì della Rocchetta del Tanaro, et li consoli della comunità et uomini di d. luogo della Rocchetta dall’altra, per forma della quale dichiara a favore de sudd.ti ss.ri Galvagno, e consorti de Guttuarii di Belvedere il possesso del luogo, proprietà e boschi esistenti sovra le fini di d. luogo di Belvedere ove si dice alla Colla, o sia alli boschi della Gabella, con la raggione d’esigere ivi il Dazio, o sia Pedaggio solito esigersi da medesimì].*

Per l’esatta definizione della linea di confine tra Rocchetta e Belvedere si renderanno necessari ancora accordi bilaterale a metà del ‘700, suggellati da atto Notaio Filippo Maraldi di Castelnuovo Belbo (fig. 4) [A.S.C.B., sez. prima, m. 69, n. 1, *Formazione della “Linea divisionale” tra il luogo di Rocchetta Tanaro e quello di Belvedere, 1754*].

La comunità di Corticelle comunque non si lascia scoraggiare dalle sentenze. Non potendo averla vinta per via giudiziale contro il più

politicamente potente feudo di Belvedere, permette la riscossione della gabella ma continua a rivendicare il possesso della regione della Colla.

Di necessità, virtù: risulta che negli anni '80 del '500 alcuni corticellesi abbiano incorporato, lungo la strada della Colla, dei beni di Belvedere, spostando letteralmente, con massicci movimenti di terra, alcuni tratti della strada al di qua del confine. In questo modo hanno ottenuto di poter percorrere la strada aggirando il punto della gabella ed erigendone un altro all'interno del proprio territorio. Hanno in pratica aperto una via franca per i loro commerci, evitando così di pagare il pedaggio, nonostante l'azione giudiziaria. Ancora a metà del '600 è necessaria un'attestazione giudiziale del diritto di riscossione della gabella da parte di Belvedere, nella quale, comunque si riconoscono le rivendicazioni territoriali di Corticelle [A.S.T. camerale, art. 771, vol. 1 "Titoli e scritture del feudo di Belvedere d'Asti, n. 38, 1652, 4 maggio, *Attestazione del pedaggio nella strada della Colla, concernente l'esazione del suddetto pedaggio*].

Il secolo scorso

La strada della Gabella è sopravvissuta a queste vicissitudini e la sua importanza per la comunità di Belvedere-Belveglio è attestata anche in tempi moderni. Nel 1921, con domanda formale alla Giunta Municipale del Comune di Belveglio, ben settantacinque utenti della strada vicinale di Regione Lavaggi-Monticelli-Montabona-Gabella e Colla esprimono il loro desiderio di costituirsi in Consorzio per la manutenzione e la sistemazione della strada, e dichiarano di assumersi a proprio carico le spese per i lavori manuali di sistemazione. Il *Consorzio Strada Gabella* vede la luce il 20 agosto 1921. L'atto costitutivo precisa diritti e doveri delle parti, quantifica il valore di ogni prestazione manuale e indica il "capitolato" per il progetto tecnico di

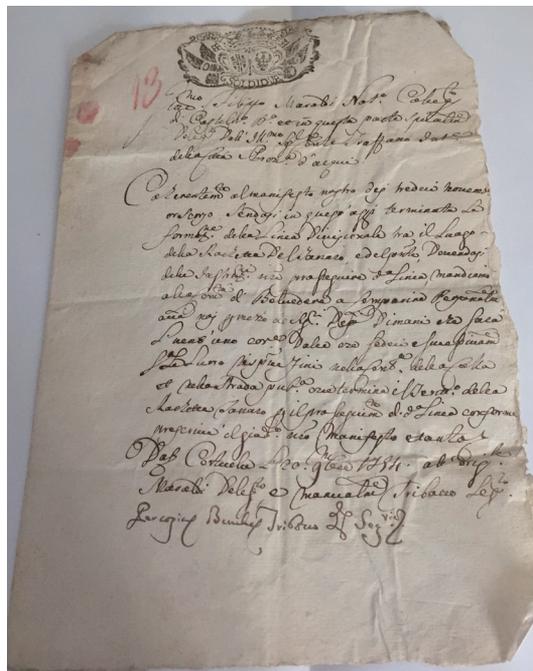


Figura 4 - Atto Notaio Maraldi per la formazione della linea divisionale Rocchetta-Belvedere (1754)

sistemazione, comprese le espropriazioni dei terreni necessarie.

La copiosa documentazione, che grazie alla disponibilità e cortesia del personale ha potuto essere visionata per esteso, è conservata presso l'Archivio Storico del Comune di Belveglio¹⁾ ed evidenzia attività continua nel decennio 1921-31 e poi ancora, con richiesta di contributo, nel 1960. Tra i fruitori della strada, che si sono battuti per sistemarla e mantenerla, ricorrono nomi senza dubbio famigliari a molti cortigliesi.

¹⁾ A.S.T. camerale, art. 771, vol. 2, n. 79, *Del pedaggio. Schizzo di deposizione di Bernardino Piper di Belvedere per il fatto del Pedaggio alla Colla, s.d. ('400)*

²⁾ A.S.C.B., sez. terza, m. 1, *Consorzio Strada Gabella, 1921-1931, 1960* ■

Per un centesimo in meno

di Gianfranco Drago

Un potente messaggio pubblicitario è trasmesso dalla pratica di sottrarre un 1 da una cifra tonda. Possiamo tutti rilevarlo quando andiamo al mercato rionale, al supermecato, nei negozi, dove troviamo le arance a 1,99 € o le albicocche a 2,99 € al kg o il vestito col prezzo di 89,90 €, e di solito i centesimi sono scritti in un carattere molto più piccolo oppure con dei 9 tondi tondi che sembrano zeri.

Ma non basta, anche le concessionarie di automobili propongono prezzi di utilitarie a 8.900 €, e di auto più grandi a 19.900 €. Pure la pubblicità sui giornali è colma di annunci con prezzi tagliati di un 1, dove si propone anche l'abbonamento annuale di 99 € al periodico o al quotidiano.

E' un imbroglio al cliente? No, no! Il prezzo è messo per iscritto. Deve essere

Merci esposte in un grande magazzino: anche qui vige la stessa legge



Frutta e verdura in vendita in un mercato. Ogni prezzo esposto manca di un centesimo alla cifra tonda: il cliente non si spaventa e acquista volentieri





Nemmeno gli articoli "tecnici" sfuggono alle consuetudini: un centesimo in meno può convincere all'acquisto

una diavoleria studiata a suo tempo dagli psicologi. E vediamo di spiegarci.

Noi, quando leggiamo un numero, siamo maggiormente influenzati dalla cifra più a sinistra piuttosto che da quelle più a destra, perché è quello l'ordine con cui le leggiamo e le elaboriamo. Il numero 599 sembra alquanto inferiore a 600, perché vediamo il primo come 5 e qualcos'altro su cui non fermiamo l'attenzione.

Scrivendo prezzi che terminano con il 9 si ha l'impressione che il prodotto sia più economico di quello che realmente è. Un'indagine ha evidenziato che, almeno per i prodotti al dettaglio, due terzi dei prezzi terminano con il numero 9. Infatti

la riduzione del prezzo di un centesimo, pur essendo una somma irrisoria in termini monetari, determina però considerevolmente la scelta dei clienti.

I trucchi per invogliare il consumatore a spendere sono numerosissimi. Per terminare ricordiamo quello di non far precedere il simbolo € al prezzo perché € ci ricorda la sofferenza del pagare oppure il trucco, nei menu dei ristoranti, di indicare i prezzi subito dopo la descrizione del piatto, anziché di metterli tutti incolonnati. I prezzi incolonnati sono più facili da confrontare; lo scopo è quello di incoraggiare il cliente a ordinare quello che gli piace anziché ricordargli qual è quello più costoso. ■

I tre principi dell'omertà

Us sa nènt
(Non si sa)

E s'u sa, us diš nènt
(E se si sa non si dice)

E s'u diš, us diš pian c'us sènta nènt

(E se si dice, si dice piano che non si senta)

Spigolature su Ulm

di don Gianni Robino

Don Gianni ha vissuto lunghi anni a Ulm e qui ci racconta alcune curiosità sulla città, sui suoi abitanti e sulle loro abitudini. Sul prossimo Giornalino si raccontano nuovi aneddoti della stessa città tedesca

Ulm è una città antichissima, abitata già dai Romani che la chiamavano *Ulma* e, come tutte le città antiche, è ricca di leggende, però quelle che la riguardano hanno un taglio diverso, perché Ulm e i suoi abitanti sono considerati dai tedeschi un po' come da noi Cuneo e i suoi cittadini.

Il passero

Incominciamo dal simbolo del famoso Duomo (la costruzione in muratura più alta del mondo: 161 metri), il cui simbolo è un passerotto che ha nel becco un fuscello di paglia. Siamo nel 1377, anno in cui era incominciata la costruzione del duomo; dalla *Foresta nera* arrivavano attraverso il Danubio i lunghi alberi per il ponteggio del

Duomo. Arrivati i tronchi sotto il Duomo, gli addetti li caricarono sui carri per traverso, così come erano caricati sulle barche.

A 100 metri dal fiume però c'erano le mura con l'antica torre dei macellai, che aveva una apertura sotto di soli tre metri. Come fare a passare i carri? I cittadini fermarono tutto, perché se non risolvevano il problema non si poteva costruire il Duomo. Ad un certo punto videro un passerotto con nel becco un bastoncino e lo portava in un buco dentro la torre. Lo aveva posizionato longitudinalmente ed entrava nel buco. Il passerotto permise agli abitanti di Ulm di capire e risolvere il problema dei tronchi e divenne il simbolo di Ulm.

Se qualcuno andrà in questa bellissima



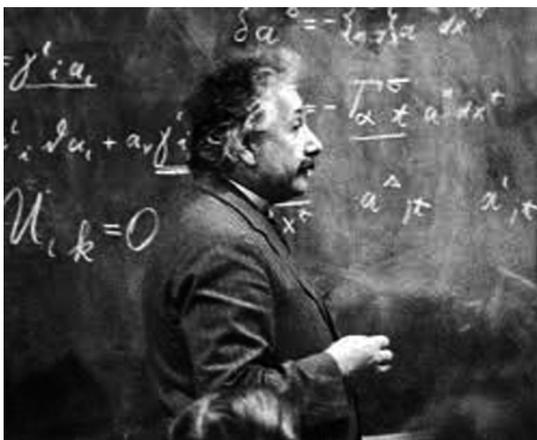


città, vedrà a occhio nudo sul tetto del Duomo un passerotto in bronzo con in bocca il pezzo di legno e nei negozi di ricordi troverà ovunque la sua riproduzione.

Da allora gli abitanti di Ulm vennero chiamati *passerotti*, titolo onorifico che portano ancora oggi.

Il macellaio disonesto

Un'altra leggenda è legata alla torre del macellaio. Si chiama così perché un giorno un macellaio venne accusato di non pesare in modo giusto la carne. Egli allora sfidò



la gente con il famoso “giudizio di Dio”. Disse alla popolazione che se fosse riuscito, spingendo la torre, a farla pendere un po’, allora avrebbe avuto ragione lui.

Il macellaio incominciò a spingere con tutte le sue forze, dopo di che radunò il popolo sulle mura della città, di cui la torre faceva parte, e disse di controllare: effettivamente la torre pendeva un po’ (era però un difetto di costruzione) ed ebbe salva la vita.

C’è poi anche la storia-leggenda del sarto di Ulm, ma di questo si parla nelle prossime

pagine de *La bricula*.

Altre curiosità

A Ulm nacque il famoso fisico Albert Einstein, ma vi passò solo la sua infanzia.

Altra cosa interessante: nel Danubio sfocia un fiume, lungo solo 20 km, che si chiama *Blau*, cioè blu. Questo fiume nasce a 20 km da Ulm da una specie di vulcano chiamato *Pentola Blu*, perché le sue acque sembrano di colore blu; in continuazione, estate e inverno, l’acqua esce da questa “pentola”, formando un fiume che scorre fino a Ulm. Arrivato in città, si divide in parecchi bracci e su questi fin dall’antichità hanno costruito le case a graticcio e chiamato la zona *piccola Venezia*, molto suggestiva e romantica specialmente di notte, con tanti localini per mangiare e bere.

Siccome poi c’è rivalità tra Ulm (regione del Baden Württemberg) e Neu Ulm (che fa parte della Baviera), dall’altra parte del Danubio, tutti gli anni alla fine di luglio si tiene il *Nabada*, una specie di battaglia

a suon di secchiate d'acqua, pistole lancia acqua ecc. su barchette lungo il fiume. Tutti si divertono come bambini e dopo ore di battaglia non si capisce più chi è di Ulm e chi di Neu Ulm. Alla fine si va tutti sotto un gran tendone a fare festa, mangiando

pollo o stinco di maiale e bevendo ettolitri di birra: la festa è bella e riuscita solo se uno si ubriaca, non conta se uomo o donna. Il bello di queste feste è che poi tutti si sentono uguali: padrone e operaio, professionista e spazzino. ■

Il sarto di Ulm

di **Emiliana Zollino**

La metafora

Un sarto, che sosteneva di poter volare con un apparecchio che si era costruito da solo, un giorno si presentò dal vescovo della sua città dicendogli: *“Ora posso volare”*.

Il prelado non si emozionò particolarmente. Semplicemente disse all'artigiano: *“Allora provaci”*. E l'uomo finì spiacciato sul selciato.

Ma, commenta Brecht, *“alla fine gli uomini riuscirono effettivamente a volare”*!

L'apologo di Bertolt Brecht

“Vescovo, so volare”,

il sarto disse al vescovo.

“Guarda come si fa!”

e salì, con arnesi

che parevano ali,

sopra la grande, grande cattedrale.

Il vescovo andò innanzi.

“Non sono che bugie,

non è un uccello, l'uomo:

mai l'uomo volerà”,

disse del sarto il vescovo.

“Il sarto è morto”, disse

al vescovo la gente.

“Era proprio pazza.”

Le ali si son rotte



La cattedrale di Ulm

e lui sta là, schiantato

sui duri, duri selci del sagrato”.

“Che le campane suonino

Erano solo bugie.

Non è un uccello, l'uomo:

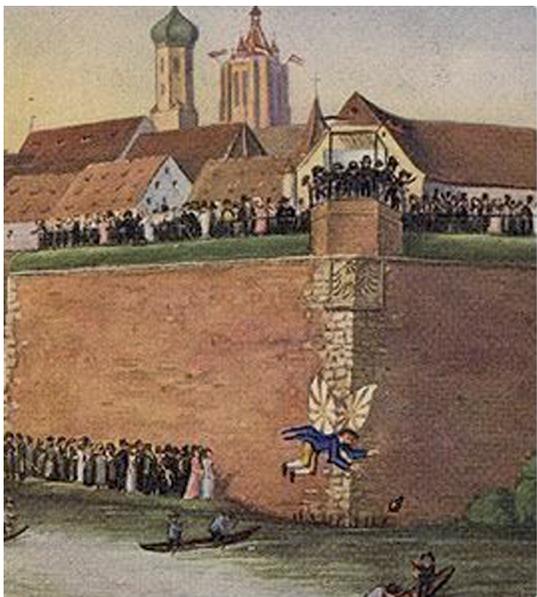
mai l'uomo volerà”,

disse alla gente il vescovo.

La storia

“Il sarto di Ulm” esistette veramente, egli tentò di realizzare il sogno di volare.

Il suo nome era Albrecht Ludwig



Il salto dalle mura

Berblinger nacque a Ulm il 24 giugno 1770. Di umili origini, fu mandato in orfanotrofio e venne instradato alla professione di sarto. Fare il sarto era però solo un ripiego, il suo grande interesse era la meccanica: tra il 1803 e il 1809 costruì alcune carrozzine per bambini e veicoli, ideò anche delle protesi per gambe. Ma il suo sogno più grande era un altro: egli lavorò per anni alla costruzione di un marchingegno, simile al deltaplano, con la convinzione che potesse



La macchina per volare custodita nel Municipio della città di Ulm

volare.

La storia dello sfortunato sarto si può apprendere da una visita al Municipio di Ulm, ove è custodita l'enorme replica della macchina volante con cui egli effettuò un fallimentare tentativo di volo sopra il Danubio. Berblinger - inventore e pioniere dell'aviazione, praticamente precursore di Otto Lilienthal e dei fratelli Wright - investì una fortuna per il suo sogno, divenne così povero che morì di malnutrizione.

Alcuni tempi dopo, l'Uomo imparò a volare, in parte anche attraverso e per tramite di questo errore. Mi piace questa storia perché è l'allegoria di un sogno. Uno di quei sogni che bisogna tentare

Un disegno che illustra il tentativo di volare con la macchina di Berblinger



di realizzare per non morire, provare e riprovare, impegnarsi allo spasimo, metterci l'anima.

Non ci sono sogni grandi o piccoli poiché i sogni sono soggettivi: solo ognuno sa da

dove è partito per tentare di realizzare il proprio obiettivo. Il rischio è fallire e finire deriso da chi non ha sogni. C'è bisogno di fiducia e di abnegazione per dare al *sarto di Ulm* un'ulteriore possibilità di volare. ■

Curiosità etimologiche (spigolature linguistiche)

a cura di Gianfranco Drago e Francesco De Caria

Cruscotto

Nei vecchi mulini era il riparo, la paratia che impediva alla *crusca* di finire addosso ai lavoranti. Il vocabolo è stato adottato per indicare il pannello che separa il guidatore dalla strumentazione.

Menabò

Termine usato in editoria per definire un modello di un testo per l'impaginazione di un lavoro a stampa, prima di passare in tipografia. Deriva da un termine dialettale, *mena buoi*, nel nostro dialetto *mné i beù*, diffuso tra i tipografi milanesi: come chi guida (*mena*) i buoi deve saper dove portare l'aratro, così lo stampatore deve rispettare lo schema del testo predisposto.

Cravatta

I cavalleggeri croati al servizio dell'esercito francese avevano come distintivo una specie di sciarpa annodata sul petto. I francesi la chiamavano *cravate* che valeva dire *croata* (in monferrino *cri-uòta*, in piemontese proprio *croàta*, che significa sciarpa; la cravatta è *cri-uatén*) da cui cravatta.

Civetta

I latini la chiamavano *noctua*, cioè uccello notturno, donde il sinonimo *nòttola*. Il nome

civetta (in monferrino *si-uétta*) ha invece origine onomatopeica per il verso che essa fa: *ciujit, ciujit...*

Maiale

Nome di origine incerta. Pare che alla dea *Maia*, madre di Mercurio, si offerisse, come sacrificio, un maiale. In area piemontese vi sono tre modi per indicare l'animale: *crin*, *pursè* e in particolare *ghén*, termine usato da noi e diffuso nel Piemonte orientale di influenza lombarda.

Assassino

Deriva dall'arabo *basciascin*, un'antica tribù della zona tra Damasco e Antiochia, i cui adepti giuravano fedeltà assoluta ed erano dediti a delitti efferati. Essi, prima di compiere i loro delitti, erano soliti drogarsi con una bevanda estratta dalla canapa indiana, che in arabo si chiama *bascisc*. Ne parla Marco Polo ne *Il Milione* della fine del XIII secolo. Nella nostra parlata *sassiné* significa anche rovinare un oggetto; *sassén* non ha solo il significato proprio, ma ha senso allargato di maldestro, a tal punto incapace da rovinare le cose. Es. *Is cutè l'è titt sassinò*, questo coltello è tutto rovinato (da un arrotino maldestro o da un uso improprio). ■

I falegnami di Cortiglione e la loro arte

di Emilio Drago

*Coloro che furono bravi arcieri impararono
Dall'arco e non dall'arciere;
Coloro che sanno maneggiare le barche
Impararono dalle barche e non dal barcaiolo;
Coloro che sanno pensare
Impararono a pensare da soli e non dai saggi.*
Kuan Yin Tzu

Almeno 50 anni, ma forse qualche lustro di più, ci separano dalle persone e dai fatti di questo articolo. Di quegli anni e di quelle persone ci rimane purtroppo, a conti fatti, solo una scarna collezione di ricordi con la sola aggiunta, appunto, di un riferimento al tempo.

Ma il passato, le tradizioni, il ricordo, la storia, soprattutto se locale, sono spesso un gioco tra il sentito e il sentito dire, tra il visto e l'intravisto, tra il nascondere e lo svelare, tra il manifestare e l'occultare: per buona sorte nei luoghi della vita quotidiana immagini anche se sfuocate, ricordi anche se labili e confusi, ci suggeriscono qualcosa, ci invitano a fare, ci stimolano variamente.

Ecco: nello straordinario e complesso 'orologio' dell'universo anche il tempo ha le sue regole, una sua dinamica, una sua direzione: scorre da un punto verso un altro, da qualcosa verso qualcos'altro, inesorabilmente con moto costante, lineare e uniforme, dove persone, fatti, eventi si collocano in un punto ben definito di quel divenire che sembra escludere ogni 'riaccadimento'. Abbiamo l'ambizione di pensare quindi che ricordare ne *La bricula*

quelle persone (irripetibili) e quel poco della loro storia che abbiamo raccolto, se certo non varrà a innalzare loro un monumento sulla terra, potrà almeno operare, in questa logica della non-ripetibilità, il loro accoglimento nella memoria collettiva del nostro paese.

Un po' di storia...

La falegnameria è un'arte antichissima: dalla lavorazione del legno, materiale un tempo di facile reperibilità, i nostri antenati hanno tratto un contributo indispensabile per la loro sopravvivenza: furono costruite armi per la caccia, rifugi, utensili, imbarcazioni, la ruota, i ponti ecc. Secondo gli storici la falegnameria ha avuto un ruolo importante nella primitiva fase di costruzione degli edifici di Stonehenge, delle prime mura di fortificazione, dei primi templi della Grecia antica (l'epoca della guerra di Troia - 1250 a.C. - viene definita "l'età del fabbricare in legno") e prima ancora dell'antico Egitto.

Non deve quindi stupire se gli antichi attribuirono agli alberi, al legno in generale e alla tecnica della lavorazione del legno un ruolo nobile, quasi divino: a cominciare



Fig. 1 - A chi, attraversando un bosco, non è successo di sentirsi osservato?

dall'albero del Paradiso enunciato dal Profeta Ezechiele; Atena ad esempio (la Minerva dei Romani), alla quale erano dedicati secondo le testimonianze una statua di ulivo (*xoànon*) e un tempio in legno, era la protettrice dei falegnami; il mito del mirto e Afrodite, il mito del cipresso e Plutone, fino poi alla figura filosofica del 'demiurgo', tuttofare illuminato, interprete delle leggi dell'universo, possessore di una 'chiave universale' sconosciuta ai comuni mortali, domatore del fuoco, esperto nella tecnologia della lavorazione di ogni materia: dal legno alla pietra al metallo e capace di svelare, con la sua 'techne' - piacesse o non piacesse agli dei ! - i segreti dell'universo.

Le Driadi e le Amadriadi erano le Ninfe che proteggevano i boschi: le prime ritenute immortali a differenza delle seconde che si pensava morissero insieme all'albero (fig. 1).

Lo stesso Omero nel libro XVII dell'Odissea colloca il falegname (... *di legni un fabbro*) al regale banchetto dei Proci accanto al medico (... *un sanator di morbì*) e al ... *divin poeta, che col cantar rechi diletto...*

Ancora nel Medioevo la nobile e liberale arte della lavorazione del legno comprendeva varie specializzazioni: ebanisti, stipettai (lo stipo era un mobiletto in legno pregiato utilizzato per custodire trofei e altri oggetti di valore), carpentieri carradori (artigiani costruttori o riparatori di carri e barocchi; il termine deriva dal francese *charron* da cui il dialettale *saròn*), bottai, zoccolai,

bossolai (fabbricanti di utensili di legno), intagliatori e intarsiatori ecc. La professione di falegname (altrimenti detto *menusier*, termine francese derivante dal latino *minutarium*, costruttore di raffinati manufatti in legno di piccole e medie dimensioni) era distinta dalla professione del carpentiere (dal francese *charpentier*), addetto a lavori di più ampie e complesse dimensioni, dalle impalcature alle imbarcazioni e ai vari lavori edili che comportavano l'utilizzo del legno.

Nell'epoca moderna, con l'ingresso delle sofisticate macchine elettriche e computerizzate per la lavorazione del legno (troncatrice, sega a nastro e circolare, pialla

filo-spessore, combinata a più lavorazioni, fresatrice, trapani, avvitatori ecc.), dei materiali semilavorati (agglomerato, multistrato, truciolato, listellare, lamellare, MDF, ecc.) e con il sopravvento della lavorazione industriale su quella artigianale, anche la figura professionale tradizionale del falegname è mutata di pari passo, ma le antiche tecniche, ancora quasi esclusivamente manuali, vengono largamente e con perizia impiegate da provetti artigiani nelle prestigiose lavorazioni di nicchia, come l'ebanisteria, l'intarsio, il restauro, e nella produzione di mobili in legno pregiato.

È a questa professione artigianale e prevalentemente manuale che si riferisce J. J. Rousseau (1712-1778) nel 3° libro dell'*Emilio*: “... tutto considerato, il mestiere che a me piacerebbe fosse di gusto del mio allievo è quello del falegname. E' pulito, utile, può esercitarsi in casa, mantiene il corpo sufficientemente in esercizio, esige accortezza ed abilità e l'eleganza ed il buon gusto non sono esclusi dalla forma dei lavori suggeriti dalla utilità e dalla esigenza. [...] la nostra ambizione non è tanto nell'imparare l'arte del falegname quanto di elevarci alla dignità del falegname” (J. J. Rousseau, *Emilio o dell'educazione*, 1762, Libro 3°).

Queste poche parole dello scrittore ginevrino sono il più eloquente elogio che si possa fare all'arte della lavorazione del legno e a tutti coloro che, per professione o anche solo per diletto, a essa si sono dedicati e ancora si dedicano nelle sue molteplici



Fig. 2 - Credenza di Brondolo Pietro

forme (l'ISTAT classifica sotto la voce 'falegnameria' oltre venti specializzazioni: falegname di manutenzione, falegname di sala, falegname serramentista, falegname mobiliere, falegname tracciatore, falegname carpentiere, solo per ricordarne alcune).

Gli artisti *mes da bosk* di Cortiglione

Nel periodo temporale preso a riferimento, ovvero dagli anni 1930 circa fino agli anni 1980, a Cortiglione si contano, a memoria d'uomo, 12 artisti del legno, alcuni dei quali veri e propri artigiani con un laboratorio attrezzato, altri invece che si dedicarono all'attività solo temporaneamente, per hobby o per passione, ma capaci di produrre



Fig. 3 - Credenza di Bosio Giovanni

manufatti di pregio.

Brondolo Pietro (*Pietru 'd Ruma*, 1895-1991), decano e maestro indiscusso di quasi tutti i falegnami cortigliesi; capace di progettare e costruire raffinati mobili (tavoli, credenze, camere da letto ecc.) che gli venivano commissionati anche dai paesi limitrofi. Pietro aveva appreso con merito il mestiere da un mastro a Rocca d'Arazzo (AT). Durante l'attività aveva il suo laboratorio (divenuto negli anni quasi una scuola) sul Peso, come tutti ricordiamo (fig. 2).

Bosio Giovanni (*Givanén 'd Gipinèt*), di cui non abbiamo precisi riferimenti anagrafici, ma sappiamo che operò a Cortiglione come falegname mobiliere nella sua bottega in Passerino da circa gli anni '30 fino a dopo



Fig. 4 - Credenza di Alloero Gino

la guerra e poi si trasferì prima a Vercelli e dopo a Torino (fig. 3).

Alloero Gino (*Gino 'd Tinén*, nato nel 1913 e deceduto a Incisa negli anni '80) imparò da giovane il mestiere di falegname da Pietro Brondolo. Dopo aver esercitato l'attività a Cortiglione (ma solo per alcuni anni dopo la guerra) si trasferì a Incisa dove aprì un nuovo laboratorio in Via Martiri della Libertà. Era molto conosciuto per i lavori di intarsio che eseguiva con perizia e maestria. Da Gino hanno appreso il mestiere i bravi fratelli Zollino, suoi cugini, che ancora oggi coltivano la passione per tale attività (fig. 4).

Drago Domenico (*Minetu*, 1912-1987) anche lui fu apprendista falegname nella bottega di Pietro. Ma prima ancora aveva maturato esperienza di lavorazione del legno a Incisa, dove era fiorente l'attività



Fig. 5 - Tavolo in stile anni '60 di Drago Domenico

di calzature in legno, in genere zoccoli (le calzature antinfortunistiche dell'epoca?). Si distinse dagli anni '30 fino alla fine degli anni '70 per la costruzione di mobili e per la realizzazione di ogni genere di infissi e serramenti.

Condusse l'attività nel suo laboratorio in Via Bottazzo, abbinandola a quella di postino ereditata dalla mamma Ernesta (fig. 5, 6).



Fig. 6 – Cassettiera di Drago Domenico

Brondolo Manlio (*Magnu*, 1904-1965) era molto conosciuto per la costruzione di mobili e serramenti, che venivano realizzati nel suo laboratorio in Località Crociera, dove gestiva insieme alla moglie Maddalena anche una pregiata locanda e una privativa di generi di monopolio (fig. 7).

Fiore Bartolomeo (*Tamlén*) e il figlio Luigi (*Vigin*), che avevano un avviato laboratorio, molto conosciuto e apprezzato, in Via Roma nel cortile retrostante la casa Balda.

Fiore Lino (*Linu 'd Tantén*, 1914-1975) apprese l'attività di falegname dal papà



Fig. 7 - Credenza di Brondolo Manlio

Vigin (deceduto purtroppo in giovane età) e poi dal nonno *Tamlén*. Durante l'attività lavorativa condotta in Via Roma - nel cortile della 'Locanda della pace' della mamma Angiolina - e fino alla metà degli anni '40 egli contemporaneamente si dedicò da autodidatta allo studio della ragioneria fino a ottenere il diploma negli anni '40; successivamente si impiegò nel settore bancario, conseguendo in pochi

anni un prestigioso livello di carriera (fig. 8).

Brondolo Lorenzo (*Rensu 'd Ruma*, 1903-1949). Fratello di *Pietru 'd Ruma* si distinse per la costruzione di mastelli, *garucén* (bigoncioli), botti e tini. Solo a titolo di curiosità segnaliamo che questa branca della falegnameria, molto diffusa e prestigiosanelpassato, occupava una precisa sezione descrittiva nella "Enciclopedia di Diderot e D'Alambert", sotto la voce *tonnelier* (bottaio). Gli aspiranti bottai, che costituivano nel Medioevo una comunità molto influente e prestigiosa, potevano diventare artigiani e iscriversi alla categoria solo dopo sei anni di apprendistato presso un unico mastro bottaio e aver presentato a fine corso un capo d'opera giudicato da un'apposita e severa commissione di esperti.

Marino Renzo (*Jencin*) era anch'egli conosciuto, più che come falegname, come abile costruttore e riparatore di tini, botti, mastelli, recipienti in legno per la vinificazione, attività appresa da *Rensu 'd Ruma*.

Prerogativa comune di tutti questi artigiani falegnami (va da sé che artigiano, artista, arte hanno, non a caso, una medesima radice linguistica!) era quella di sagomare in proprio con sgorbia e scalpello le sculture di pannelli lignei di più semplice realizzazione,



Fig. 8 - Credenza di Fiore Lino

ma di servirsi di due scultori di professione per realizzare quelli più complessi e complicati che richiedevano un'attrezzatura particolare: le botteghe degli scultori si trovavano a Nizza e facevano capo agli artisti scultori Gigi Verri con laboratorio nei pressi della stazione ferroviaria e Dagnin in Via Bona; analogamente si servivano, per i lavori più complessi di tornitura, non realizzabili con i macchinari di laboratorio, della Tornitura Zaccone sempre a Nizza in Corso Asti.

Accanto a questi artigiani artisti del legno, che hanno esercitato il mestiere in modo continuativo o quasi esclusivamente continuativo, nel paese ve ne erano altri

che, pur avendo iniziato la loro attività a Cortiglione, sono poi emigrati, per vicissitudini o esigenze familiari, in altri comuni. Vogliamo ricordare anche questi per sottolineare la loro appartenenza, se pure limitata nel tempo, a una comunanza di storia e di memoria.

Solo ci dispiace che di questi nostri compaesani ci mancano precisi riferimenti biografici e fotografie, perché non immediatamente reperibili e per la mancanza di tempo per ricercarli. Questa lacuna dovrebbe stimolare la volontà collettiva a integrare i riferimenti con notizie e precisazioni: quando si parla di passato, persone, fatti, eventi e tradizioni è sempre difficile scrivere la parola 'fine'!

Drago Guido (*Uiden*) e il figlio Pietro ci risulta abbiano imparato il mestiere da Pietro 'd Ruma per poi diventare a Mombercelli importanti imprenditori nel settore dei mobili.

Filippone Battista, fratello gemello del maestro Mario. Anch'egli imparò il mestiere da Pietro per poi trasferirsi a Torino. Tornò successivamente a Cortiglione, dove si dedicò alla falegnameria come hobbista.

Campi Giovanni, apprese a Cortiglione il mestiere e poi in giovane età si trasferì a Marsiglia, dedicandosi alla falegnameria.

Qui si conclude il nostro modesto *excursus*.

Speriamo, con quanto abbiamo scritto e affidato a *La bricula* di aver reso i tenui ricordi, non completamente estinti ma che ancora sonnecchiano e/o agonizzano nella memoria collettiva, più impermeabili alla dimenticanza e comunque di aver

contribuito a una conservazione fisica e concreta, anche se modesta e lacunosa, del nostro passato nel nostro presente; ciò grazie anche e soprattutto al repertorio fotografico realizzato da Gianfranco Drago a corredo del testo. ■

In ricordo di Franca*

di Gianfranco Drago

Dopo la fine dell'ultima guerra, la mia famiglia si trasferì in frazione Crocetta, a un chilometro e mezzo circa dal centro del paese, e mio padre da fornaio e commerciante si trasformò in contadino. Io avevo 9-10 anni e tutte le domeniche, vestito a festa, andavo a Messa *granda*, celebrata allora da Don Porta che ci tratteneva in chiesa almeno per un'ora. Passavo poi da mio zio *Minino* che gestiva la macelleria, il forno e il negozio di alimentari, e mi fermavo un quarto d'ora a far giocare mia cugina Franca che mi aspettava nella stanza del forno. Aveva

allora 3-4 anni, e già aveva preparato tutti i giocattoli; ma il tempo passava veloce e "Adesso devo andare a casa" le dicevo "No, no, non andare a casa, fermati qui a mangiare con noi". Al mio diniego scappava, per tornare subito dopo con sua mamma, la zia Irma, che mi ripeteva di fermarmi. Mi ricordo che al primo e al secondo invito dicevo di no, ma al terzo accettavo. Era un po' così, allora, il primo invito era di *cumplesansa* (era maleducazione accettare subito), se veniva ripetuto era perché veniva fatto col cuore e si accettava. Non c'era allora il telefono e non si poteva avvisare a casa, ma i miei genitori non si preoccupavano: non c'erano pericoli per strada e, non vedendomi tornare, pensavano che certamente ero restato a pranzo dagli zii.

Parecchie volte negli anni passati ho invitato Franca e suo marito Giuliano a farmi compagnia ad Alassio, dove vado ogni inverno, per una decina di giorni. Ma lei mai accettò, non tanto per tener chiuso il negozio per

Franca e Giuliano nel loro negozio ormai chiuso



una settimana, ma “*Peù mej a là seca fôsa?* (Poi io là cosa faccio?) mi rispondeva. La sua vita, ma anche il suo divertimento, era stare dietro il bancone e intrattenersi con la gente di Cortiglione, a raccontarsi le nuove e le vecchie storie del paese. E chi aveva fretta doveva aspettare o ripassare quando non c’era più nessuno in negozio.

Il 31/12//2014, come abbiamo ricordato su *La bricula* n. 31, aveva abbassato la serranda con un po’ di malinconia e noi avevamo augurato a lei e a Giuliano un meritato riposo. Più di sessant’anni aveva

servito i cortigliesi con la massima disponibilità e generosità, aiutando tutti quelli che avevano bisogno. Il suo calvario era cominciato già parecchi anni prima con cardiopatie e insufficienza renale, ma un anno fa la situazione era peggiorata, prima con l’intervento al cuore, poi con la rottura del femore e poi ancora con le sedute di dialisi. Alla fine il suo cuore ha ceduto.

*Mia cugina, Franca Drago, è mancata il 23 luglio 2016

Festa della leva '46

Il 5 giugno 2016 i coscritti del 1946 hanno festeggiato il loro 70° compleanno presso il ristorante *Da Quinto* di S. Martino.

Grazie all’impegno organizzativo di Renzo Brondolo, l’incontro ha registrato la partecipazione di circa 40 persone, compresi familiari e rappresentanti delle istituzioni (Sindaco e Parroco).



Dopo aver assistito alla Messa e reso omaggio agli amici perduti, i partecipanti si sono riuniti al ristorante dove hanno potuto godere di un ottimo menu e tagliare la torta appositamente preparata.

L'altra foto ritrae il gruppo dei nuovi settantenni davanti alla chiesa di S. Siro.

Auguri dunque da parte de *La bricula* di buona salute e felicità a tutti loro per gli anni a venire.■

In viaggio con Zampanò

di Gianfranco Drago

Certi maltrattamenti scolastici, un tempo ordinari e assurti a metodi educativi, oggi fortunatamente vengono condannati come violenza gratuita, anche se purtroppo continuano ad accadere, come ci riportano sporadicamente le cronache. Nella seguente storia, un adolescente, che evade con la fantasia dal soffocante stanzone del collegio immaginando un viaggio che lo porti lontano, viene ricondotto brutalmente alla realtà. Il protagonista della storia, dopo tanti anni, inaspettatamente ritorna a quel ricordo e si accorge che l'offesa subita è una ferita ancora aperta: per ricucirla dovrà rivivere l'episodio e abbracciare idealmente il ragazzino che è stato

ez

Sono alla finestra, piove a dirotto, è ormai autunno inoltrato. Da stamattina mi scorrono ricordi di momenti difficili, immagini tristi di tempi passati.

Ad un certo punto rivedo il volto imbronciato di un ragazzino imberbe, lo riconosco: sono io.

E' incredibile come alcuni avvenimenti, apparentemente senza importanza, si imprimano in realtà nella mente e riaffiorino nitidi, come appena vissuti, in momenti del tutto inaspettati.

Sono gli ultimi anni '40 del secolo scorso e frequento le scuole medie presso un convitto-collegio vescovile. Sono seduto al mio tavolino di studio insieme ad altri cinquanta ragazzi nell'ampio stanzone dei piccoli. Regna una silente quiete mantenuta da due assistenti futuri preti, uno davanti seduto a una ampia cattedra, l'altro dietro di noi a una scrivania rialzata. Siamo intenti allo studio, impauriti dalle future interrogazioni che possono dar luogo non solo a un brutto voto, ma anche a sonori ceffoni.

Io ho terminato i miei compiti e disegno sul risvolto della copertina del libro di storia un motocarrozzone (simile a quello di Zampanò che, con sorpresa, rivedrò poi nel film *La strada* di Fellini del 1954). La mia immaginazione corre all'ipotetico lungo percorso che dovrò fare da casa mia fino alla Sicilia. Sotto il telone trovano posto: una brandina con le coperte, in un angolo la scorta di vivande e di acqua, nell'altro gli abiti, poi le taniche di carburante. Sull'altro risvolto di copertina traccio il percorso lungo l'Italia e con una crocetta indico le

Il motocarrozzone di Zampanò nel film La strada di Federico Fellini, con Giulietta Masina e Anthony Quinn



tappe: Genova, Livorno, Roma, Napoli ...

Improvvisamente vengo colpito alla nuca dall'assistente con un forte manrovescio che mi manda a battere il naso sulla ribaltina del banco. Mentre cerco di tamponare col fazzoletto il sangue che mi esce dal naso, sono trascinato per un orecchio in fondo all'aula da quel violento che mi urla: "E' così che si studia? Ora stai qui in ginocchio per due ore!" Non volevo piangere, stringevo i denti, mentre le lacrime mi scendevano copiose. Ogni volta che venivo offeso, rimproverato o peggio ancora picchiato, mi sentivo immediatamente naufragare in un mare di pensieri violenti. Progettavo tremende vendette, le quali solamente mi avrebbero potuto calmare.

La sera, nella grande camerata, appena furono spente le luci, lanciavi nella direzione del letto dell'assistente una grossa pagnotta

di pane secco, non so se colpì il bersaglio. Si riaccesero le luci e "Tutti in ginocchio finché non salta fuori chi è stato!" urlò il despota. Nessuno mi aveva visto e nessuno mi poteva accusare, coglievo però nei volti dei miei compagni la soddisfazione di quel momento perché tutti covavano rancori nei suoi confronti. Mi feci così altre due ore in ginocchio, ma andai a letto appagato e dormii bene. Pensieri e azioni di adolescente, quando vedi la vita solo bianca o nera.

Da allora sono trascorsi molti anni che mi hanno visto attraversare tanti accadimenti, piacevoli e no, in un susseguirsi di tutte le sfumature del grigio, senza mai fermarmi, senza mai arrendermi.

Ora il cielo è ancora coperto ma ha smesso di piovere, ho bisogno di prendere una boccata d'aria, esco senza prendere l'ombrello. ■



40 anni dopo

Sono ormai passati molti anni da quel fatidico Sì e Piera e Renzo li hanno voluti festeggiare con una solitaria gita al Monte Bianco. Eccoli, ben coperti, ritratti tra le nevi, eterne come il loro amore. *La bricula* augura loro tanti, tanti anni felici e un futuro sereno.

Weekend di incontri A Belveglio RistorArte

di **Emiliana Zollino**

A partire da venerdì 24 giugno e per tre giorni si è tenuta a Belveglio la prima rassegna della “Mostra mercato tipicità terre d’Abruzzo e Piemonte”, denominata *RistorArte*. Si è trattato di un incontro all’insegna dell’enogastronomia, dell’arte e della musica. L’evento, nato da una scintilla scoccata tra Marlaena Kessick, fondatrice e direttore dell’Ente Concerti Castello di Belveglio, e lo *chef* Nicola Ranieri, coordinatore di eventi gastronomici, ha suscitato da subito l’apprezzamento e

la collaborazione dell’Amministrazione comunale di Belveglio e la partecipazione dell’Associazione dell’Abruzzo *Stazzi e Trabocchi*: ed è stata festa!

Stazzi e Trabocchi? Sì, dove gli *stazzi* erano i rifugi dei pastori sulle montagne e i *trabocchi* erano le palafitte sul mare dei pescatori! In bella vista, sui banchi, erano esposti i prodotti tipici abruzzesi: ventricine e salumi speziati, formaggi caprino pecorino e caciotte, biscotti ripieni, olio extra vergine, vini e gastronomia.

Il mercatino RistorArte di Belveglio





Fossili e zafferano, la sorprendente esposizione di Nico Banchini, altrimenti studente di medicina

Accanto, i tavoli con i nostri prodotti della Valtiglione e paesi limitrofi. Circa una ventina gli espositori di: prodotti ortofrutticoli, cereali e riso biologici, nocciole e dolci di nocciole, miele, alloggi B&B e un trionfo di erbe aromatiche, zafferano (zafferano?) e vini, vini, vini.

Rivelazione della “Mostra mercato”, a mio avviso, è stata l’esposizione di Nico Banchini (nipote di Efsio), per l’occasione in veste di “promotore di antiche colture locali: lo zafferano”. Un banchetto realizzato a regola d’arte: da una parte i fossili, testimonianza tangibile dell’antico mare, dal quale la terra sabbiosa ideale per la coltivazione dello zafferano, dall’altra il cesto con i bulbi da impianto e lo stupendo fiore viola intenso che contiene gli stimmi, i filamenti di colore rosso aranciato dai quali

si ricava lo zafferano, stimmi essiccati si potevano osservare conservati in vasetti di vetro.

Un cenno ad una particolarità: per acquistare i prodotti ci si doveva munire, presso apposito sportello cambio, di *eiv* (uova), moneta unica cartacea. Chi l’avrà pensata questa? *A Bervèj i mangiu in eiv an tra trèj ...* mi viene in mente questo detto, forse non c’entra, però un tempo nelle nostre campagne l’uovo costituiva una pietanza prelibata, magari da dividere in famiglia e mangiare con tanto pane! Le uova venivano risparmiate per essere scambiate con altri prodotti preziosi, come per esempio l’olio. Comunque penso che Belveglio non fosse l’unico paese dove si mangiava un uovo in tre!

Il sabato pomeriggio è dedicato all’acquisto dei prodotti tipici: ci si aggira tra i banchetti, si compra un po’ di tutto, fermandosi a conversare con chi si conosce e a far conoscenza degli ospiti abruzzesi, che ci illustrano e ci fanno degustare i loro prodotti. Mentre passeggiavo lungo i banchetti, incontro Maria Teresa (ex impiegata delle Poste di Cortiglione/Belveglio, ora in pensione), due bambini le camminano accanto: i suoi nipoti. Sono appena usciti dalla Chiesa “Natività di Maria” ove la musicista Marlaena Kessick ha tenuto le prove del concerto di domenica, dice, e, indicando i suoi nipotini con lo sguardo, aggiunge “*Non volevano venire, ma io ce li ho portati lo stesso, un giorno capiranno*”. Giusto, non tutte le cose si ascoltano per essere capite subito.

E poi *La bricula*, vogliamo parlarne? Un tavolino stracolmo dei numeri usciti finora, a disposizione di chi voglia capire di cosa si tratta e prenderne una copia. Accanto, in bella mostra, attrezzi e disegni tecnici,

prelevati dal Museo delle Contadinerie di Cortiglion, a formare scorci itineranti delle mostre tematiche ivi allestite.

RistorArte ha seguito un programma ricco e interessante in cui si sono susseguiti vari

Lo zafferano

Lo zafferano arrivò dalla Spagna in Italia, attorno al 1300, per mano di un monaco domenicano nativo della cittadina abruzzese di Navelli. In Abruzzo la pianta trovò un habitat molto favorevole e, in breve, si estese nei dintorni dell'Aquila, dove venne avviato un proficuo commercio. Durante il dominio borbonico la coltivazione si sviluppò ancor più, mentre dopo l'unità d'Italia iniziò un periodo di lento declino che si interruppe solo nei primi anni settanta del XX Secolo. Oggi i grossi centri di produzione dello zafferano italiano sono, oltre l'Abruzzo, la Sardegna, la Toscana e l'Umbria.

Lo zafferano si ricava dal fiore, ogni fiore possiede in media tre stimmi che appaiono come filamenti di colore rosso aranciato, con un odore particolarmente aromatico. Il rosso degli stimmi, a contatto con i liquidi, produce la caratteristica colorazione gialla, che ha reso così inconfondibile il risotto alla milanese. Questa spezia è utile non solo in cucina, ma anche nella cura e nella prevenzione di diverse patologie: depressione, gastrite, ipertensione, infiammazione; è inoltre un potente antiossidante.



Per ottenere un grammo di "polvere d'oro" bisogna seminare, in un metro quadrato di terreno, un chilogrammo di bulbi. Per un chilo di spezia bisogna raccogliere dai 150 mila ai 200 mila fiori. La raccolta

avviene nelle prime ore del mattino per mantenere invariate le proprietà degli stimmi, che non devono essere esposti ai raggi del sole. La raccolta viene effettuata a mano e pure manualmente vengono rimossi gli stimmi dal fiore, i quali vengono poi messi ad essiccare ed infine polverizzati.

eventi: dalla tavola rotonda sul tema “Cibo e buona salute” alla presentazione di un libro, dall’inaugurazione della “Mostra & Mercato” di prodotti tipici all’apertura di mostre di pittura, ceramica e vignettistica, dalla cena “Cucine regionali a confronto”, coordinata da grandi *chef*, al concerto dell’Ente Concerti Castello di Belveglio, diretto da Marlaena Kessick. Tre giorni in cui ci si muoveva tra un evento e l’altro in un mondo parallelo.

Lo zafferano dalle sabbie del mare

Le colline del Monferrato, essendo state milioni di anni fa sommerse dal mare, sono disseminate di fossili. Infatti, durante i lavori di scavo per l’estrazione di sabbie in località *Crociera*, emerse quello che è ora il sito paleontologico di Cortiglione.

Nico Banchini, sulla collina sabbiosa nelle adiacenze del sito, possiede un terreno e, spinto dall’intenzione di utilizzarlo al meglio, si è chiesto quale fosse la coltura più adatta da impiantarvi.

Ci sono giorni in cui il vento solleva quella sabbia che è stata riportata alla luce dopo tre milioni di anni. Ci sono giorni in cui il pensiero, vagando alla ricerca di qualcosa, riporta alla luce immagini viste tempo addietro sfogliando un volume illustrato, sono scenari desertici dell’antica Persia, dove trova la sua origine la coltivazione dello zafferano.

Così Nico con entusiasmo ricerca, studia, collega e il sorprendente risultato delle sue ricerche lo espone così:

“Lo zafferano non solo veniva coltivato nel Monferrato intorno al 1400, ma era tra i più richiesti, al pari di quello catalano, nei mercati europei, trovando sbocco, per il nord, tramite gli scambi con Ginevra, e per il sud con Genova. Al riguardo, importanti notizie si trovano nei dazziari e nei “fondi Orleanesi” (i conti dell’amministrazione astigiana dei Duchi d’Orléans), dove vengono citati: Canelli, Albugnano, Chieri, Revigliasco, Castelnuovo e altri paesi, ove, appunto, la spezia veniva coltivata e commercializzata. Cosa ancor più straordinaria: si ha traccia dei passaggi dello zafferano in quel di Corticelle (antico nome di Cortiglione) poiché, trovandosi al centro della Valtigione, era il tratto più sfruttato per il trasporto delle merci verso il mare. Di conseguenza, con ogni probabilità, viste le vicinanza dei paesi dove si coltivava la spezia, anche in Corticelle erano presenti zafferaneti. A quei tempi, lo zafferano era utilizzato solo in piccola parte in gastronomia, infatti veniva usato in medicina, in profumeria, come tintura per abiti e anche come moneta di scambio. Purtroppo, a causa delle carestie che imperversarono nel ‘500 e ‘600, gli zafferaneti lasciarono il posto a coltivazioni in grado di sfamare la popolazione. Così, nel corso dei secoli, questa meravigliosa coltura scomparve del tutto e, a poco a poco, seguì lo stesso destino il ricordo del suo periodo fiorente, confinato in un ieri di cui si erano perse le tracce”. ■

I quattro principi della conservazione

In fisica il principio di conservazione è una legge fondamentale che descrive la conservazione nel tempo di una grandezza fisica.

Nella politica e nella società, invece di uno, abbiamo quattro principi di conservazione:

Primo principio o del caos della natura:

Us sa nèn

(Non si sa)

Secondo principio o della conservazione generale:

A juma sempèr fò parècc

(Abbiamo sempre fatto così)

Terzo principio o della conservazione ristretta:

Lòsa stè cla va ben parècc

(Lascia stare, che va bene così)

Quarto principio di causalità a posteriori degli insuccessi:

Mej a l'òva dicc

(Io l'avevo detto)

gfd

SI E' DIPLOMATA

Martina Cravera presso l'Istituto Turistico *Levi Montalcini* di Acqui

SI SONO SPOSATI

24-07-2016

Valentina Greà e Fabrizio Barillari
nella Parrocchia di Cortiglione

CI HA SORRISO

18-07-2016

Jacopo Di Maggio di Giuseppe e Lorenza Repetti

CI HANNO LASCIATO

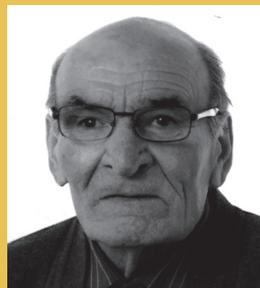
† Ilva Passalacqua - 1931- 2016



Franca Drago
1943 - 2016



Luciana Porzio
1930- 2016



Tarsillo Vio
1934 - 2016



Giuseppe Marino
1948- 2016