



Asti



Cortigione

La bricula

Il Giornalino di Cortigione 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 Cortigione *La bricula*

Anno XII - N. 38 - 15 novembre 2016

NUOVE FORZE ALLA BRICULA

Il 15 ottobre scorso, il Direttivo della *Bricula* ha riunito un gruppo di persone che hanno collaborato o manifestato la volontà di voler collaborare alla redazione del giornalino e alle altre iniziative dell'Associazione. Nel corso dell'incontro, Gianfranco e Letizio hanno fatto il punto di "chi fa che cosa" ed espresso l'intenzione di delegare alcune competenze ai presenti, trasferendo nel contempo le proprie conoscenze, allo scopo di generare partecipazione e coinvolgimento. Sentite le proposte e le idee degli intervenuti, è stato stilato uno schema di riorganizzazione del lavoro, in base al quale saranno assegnate singole mansioni a gruppi di volontari.

Il primo gruppo a partire è quello formato da: Nico Banchini, Pierfisio Bozzola e Tonino Rigatelli, incaricati dell'allestimento della mostra fotografica 2017. Sull'onda di una nostalgica canzone dell'estate scorsa, il filo conduttore dell'esposizione saranno gli anni 60, 70 e 80, quindi *'torneranno i cinema all'aperto e i riti dell'estate, le gonne molto corte...'* e tanti altri frammenti della memoria collettiva che riscopriremo nelle fotografie di quegli anni. Trentennio di grandissimi cambiamenti: Cortigione paese agricolo assiste alla nascita di una decina di fabbriche di piccole/medie dimensioni; la produzione industriale e la meccanizzazione dell'agricoltura portano benessere alla popolazione che si può ora permettere abiti alla moda, auto, elettrodomestici, istruzione per i figli, feste e vacanze. Cogliamo l'occasione per invitare tutti i cortigionesi a collaborare, tirando fuori dagli album dell'epoca le foto di famiglia che, assicuriamo, previa duplicazione, saranno subito restituite.

ez

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 Nuove forze alla *Bricula*
- 3 Le famiglie di Cortiglione.
Frazione Pozzo - 2
- 9 Ricordo di Amatrice
- 11 La vendemmia
- 14 La storia si ripete (a distanze ravvicinate)
- 17 Stagione culturale al Borgo Villa.
Il pittore Aurelio Baldi
- 19 Mulino a marea
- 21 Si dice ancora?
- 22 Un pomeriggio da cani
- 23 La struttura della terra
- 25 Sindaco e vice all'opera
- 26 Le spigolatrici
- 29 Un uomo giusto
- 31 Una sconosciuta alla porta
- 32 Il bosco incantato
- 34 Rivivere il passato
- 36 È mancata la mamma
- 37 Il mare e l'amore
- 38 Il nubifragio del 30 agosto 2016.
Grandine: un disastro
- 41 I sindaci di Cortiglione dal 1946 al 2016
- 42 Altri falegnami. Giuseppe Iguera:
contadino di mestiere,
falegname per passione
- 45 La credenza di nonno *Cichén*
- 47 Il nostro mare
- 50 Madonna del Rosario. La festa della
vendemmia
- 52 I racconti del Tiglione. Gente di collina.
Le donne della Gabella
- 57 Assemblea annuale de *La bricula*
- 58 Cortiglione e la Resistenza
- 60 Mio bisnonno, il Cav. Alfredo Bosio
- 61 Mi piace la scuola perché ...
- 64 Scuole, matrimoni, nascite, decessi

LE FAMIGLIE DI CORTIGLIONE

Frazione Pozzo - 2

di Gianfranco Drago

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

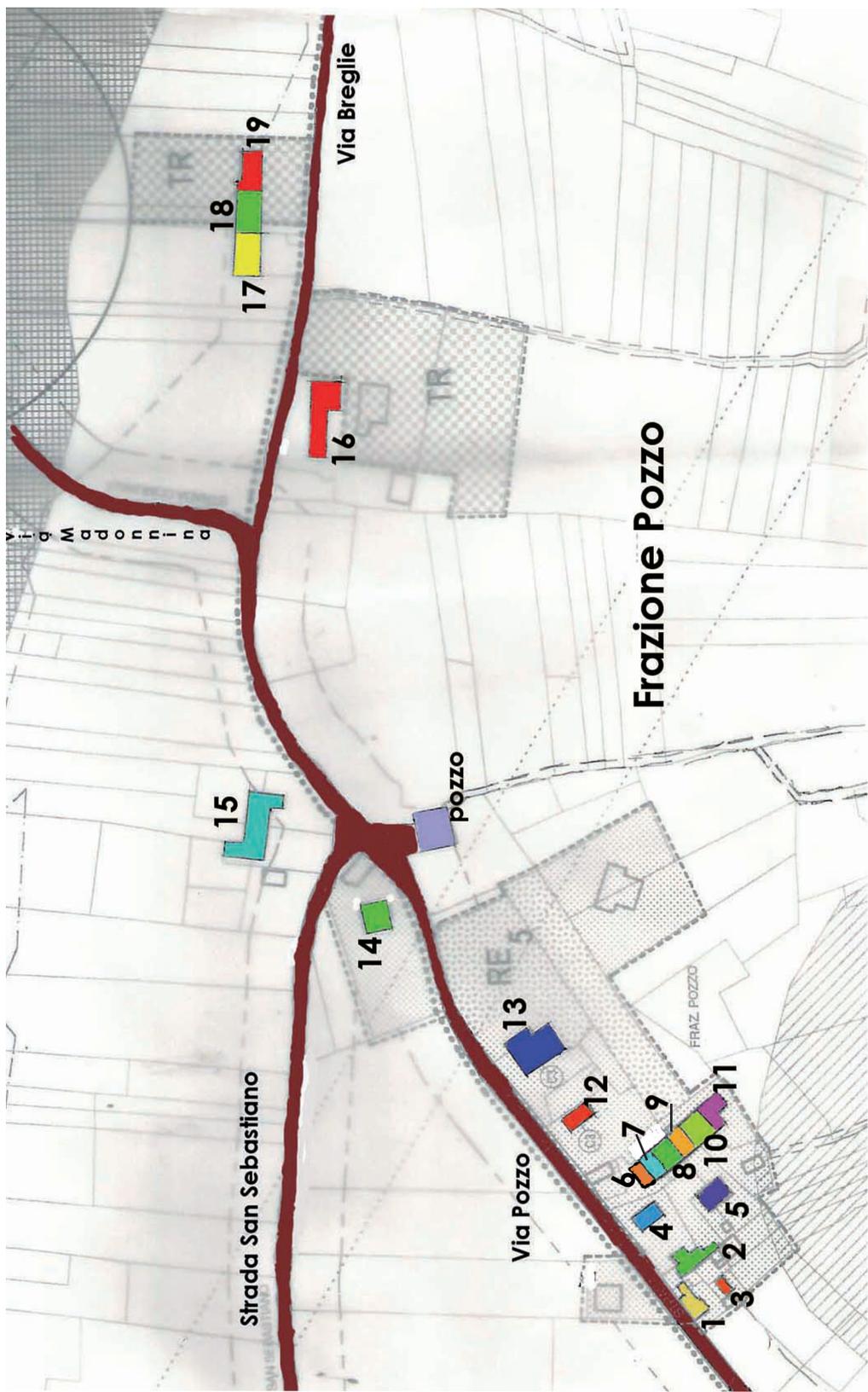
Prosegue la presentazione delle famiglie del Pozzo. Secondo il consueto, prendiamo in considerazione gli anni 1920-1950. I fabbricati in colore sono quelli presenti in quegli anni; i numeri si riferiscono alla piantina della pagina successiva.

5 – **Flavio Massimelli** (1887-1960), fratello di Albino, risiedeva qui. Era professore di lettere e insegnava a Genova. Sposò Teresa Lovisolo (1900-1973) ed ebbe due figlie: Laura e Antonietta. Ora la casa è di Roberto figlio di Antonietta.

6 – La *Cà lònga* era costituita da sei abitazioni adiacenti: nella prima verso strada abitava **Pietro Massimelli** (*Pietru 'd il Castu*, 1905-1968) figlio di *Pinotu*, sposato a Giulia Aratano (1909-1991). Ebbero tre figli: Giuseppe (1931-1991),

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



Flavio Massimelli, la moglie Teresa Lovisolo e la loro figlia Rosa



La Ca' Longa era formata da sei abitazioni contigue, dove risiedevano altrettante famiglie



Pietro Massimelli e Giulia Aratano



Giovanni Battista Massimelli (Tinu 'd Galinèt), la moglie Teresa e il nipote

Margherita (Rita, 1934), Giovanni (Vanni, 1942).



Giuseppe Massimelli

7 – Seguiva l'abitazione di Giuseppe Massimelli, *Pinetu*, detto *Galinèt*, sposato a Teresa Brondolo. Ebbero Luigi, *Viginu*,



Margherita e Rosetta Massimelli

9 – Nella Cà 'd Coru abitava **Giacomo Massimelli**, sposato a Pasqualina Garberoglio. Ebbero quattro figli: Margherita (1909-1971), sposata a Luigi Conforti e diplomata maestra, Rosetta (1914-1981), andata in sposa a *Velén*, Agata, *Ghita*, e Pierino, *Rinu 'd Coru*, sposato con Giulia Marino.



La mamma Maria Massimelli con i tre figli: Nigi, Nina ed Elsa Massimelli

10 – A questo numero c'era la famiglia di **Gilio Massimelli** (1893-1956), sposato con Maria Massimelli, sorella di Albino, *Bén*. Ebbero tre figli: Dionigi, *Nigi*, professore di lettere e partigiano col nome di *Nestore*, sposato a Duilia Occhiena; Marianna, *Nina*, andata in sposa a Brondolo Giuseppe, *Pininu*, padre del sindaco Gilio; Elsa, sposata con Piero Scaliti.



Gilio Massimelli

Francesca, *Cichina*, e **Giovanni Battista** (*Tinu*, 1917-2000), che sposò Teresa Massimelli (1922-2010) ed ebbe Franca (1948) e Giuseppe, padre di Matteo, sindaco di Incisa. Quando la casa andò a fuoco,

essi si spostarono poco distante *ant la cà neûva* (n.12).

8 – Qui abitava la sorella nubile di *Bén 'd il Flautén*, **Luigia Massimelli**, *Vigia*.

11 – L'ultima abitazione era di **Albino Massimelli** (*Ben 'd il Cafero*, 1905-1977), che dalla moglie Rina Aratatano (1907-1953) ebbe Riccardo e Angelo (1938-1975).

12 – Era la nuova casa di **Giuseppe Massimelli**, *Pinetu Galinèt*, di cui abbiamo detto al n. 7.

13 – Era la casa di **Marco Bosio** (1895-1974), sposato a Petronilla Alloero (*Nilda*, Albino Massimelli e Caterina Aratano





Angelo Massimelli Pierèt Bosio



Marco Bosio e Petronilla Alloero

1901-1998). Ebbero quattro figli: Pietro (Pierèt, 1924-1991), partigiano, Anna (1929), Giovanni Battista (Tinu, 1936) e Margherita (1941).

14 – Riccardo Brondolo, uno degli undici figli di *Pidrinèt*, emigrò negli Stati Uniti. Quando tornò si costruì questa bella casa. Sposò Rosina Scaglione, ma non ebbe figli. Ora la proprietà è di Giovanni Bosio 'd Tinu 'd Pinota.



Il rudere della Casa di Madama Drago

15 – La casa di **Madama Drago**, la cà 'd Madòma Dròg, è stata liberata dieci anni fa dalla folta vegetazione che la ricopriva e sono riaffiorati i ruderi di quella che fu una bella e grande casa padronale con una certa pretesa di nobiltà e la cui costruzione si può forse attribuire alla marchesa Gavotti. Ora è ricoperta nuovamente da un groviglio di cespugli,

piante ed erbacce. Aveva sulla facciata rivolta al paese una meridiana, una scala interna a due rampe, un locale bagno al primo piano e ampi stalla, fienile e porticati. A fine '800 divenne proprietà di **Pietro Brondolo**, *Pidrinèt*, sposato a Teresa Beccuti ed ebbe undici figli. (V. articolo su *La bricula* n.5, p. 13).

Tinu 'd Pinota con moglie e nipotina

16 – Era un tempo la **Cascina Beccuti** del medico Riccardo Beccuti (prima ancora

Aurelio Repetti e *Lucrezia (Ghecìa) Denicolai*





Gente del Pozzo



Luigi Marino, Regina Bottero e le figlie Giulia e Tildina

era chiamata Cascina Grea), era stata data a mezzadria parecchie volte e fu ereditata poi da **Biagio Aurelio Repetti** (1911-1999), autista e *factotum* del medico Beccuti, Aurelio era sposato con Lucrezia Denicolai (1912-1994). Ebbero Alberto (*Bertino*, 1950) che gestisce la Trattoria

del Pozzo con la moglie Angioletta Roseo (1951).

17 – 18 – 19. La cà 'd Lurèns. Lorenzo Marino, *Lurèns*, detto il *fuén*, la faina, aveva sposato Giulia Grea e da lei ebbe cinque figli: Giuseppe Gottardo, Bartolomeo, *Tamlén*, Torquato, detto *Luis*, Romana e Marianna.

Marino Gottardo (1882-1917) sposò Luigina Bottero ed ebbe *Cinu*, Emilia e Metilde. Era in forza al 16° Reggimento Bersaglieri e morì a Cividale del Friuli l'8 ottobre 1917 per malattia contratta in guerra.

Il figlio *Cinu* prese in sposa Olga Cassinelli ed ebbe Giuseppina.

Marino Bartolomeo maritò Luigina, la vedova di Gottardo, e da lei ebbe Renzo, che sposò Teresa Bonino, la *falugeinna*, da cui nacquero Marilena, Carla, Elisabetta e Romeo.

Marino Luigi (*Luis*, 1885) sposò Regina Bottero, sorella di Luigina, ed ebbe Giulia, andata in sposa a *Rinu 'd Coru*, e Tildina. ■

Ricordo di Amatrice

di Riccardo Martignoni

Cosa posso dire? credo che possiate immaginare il mio sofferto sbalordimento quando ho appreso del terribile terremoto che ha colpito Amatrice. Stentavo a credere che quel delizioso paese fra le montagne della Laga non fosse che un cumulo di macerie.

Da quando vivo in Abruzzo ho preso l'abitudine di andare tutti gli anni, anche più di una volta, ad Amatrice, che non è molto distante dal paese in cui vivo. Quando posso porto anche i miei amici, convinto di fare loro cosa gradita non solo per la gustosa amatriciana, ma anche per l'incantevole paesaggio.

Per raggiungere Amatrice in genere non faccio la strada Salaria, ma risalgo dall'invaso lacustre di Campotosto e, superato il dorsale della montagna, scendo verso la valle dove si trova il paese. È un bellissimo paesaggio con ginestre lussureggianti e pini montani, che lasciano il posto alla vegetazione collinare in cui si trova immersa Amatrice. Vi vengono incontro costruzioni recenti lungo viali alberati, chiaramente costruite da abitanti intraprendenti che hanno così coronato una lunga vita di sacrifici per poter infine godere delle amenità del loro paese.

Si giunge poi nella parte più antica con

Ecco la devastazione che il terremoto ha portato nella bella città di Amatrice





L'effetto del terremoto sull'albergo Roma

una via principale costellata di piccoli negozietti, dove è possibile trovare il meraviglioso guanciale di Amatrice senza il quale non si può fare una amatriciana degna di questo nome; ma si possono trovare anche ottimi pecorini, anch'essi indispensabili ingredienti della pasta e, nelle strade laterali, anche barattoli di miele lavorato e tutte le delizie di una economia rispondente alle caratteristiche del "piccolo e bello", come dicono i Marchigiani.

Poi si va al ristorante albergo Roma, dove il proprietario anzianotto, leggermente in sovrappeso, seduto su una sedia all'ingresso della sala da pranzo fra questa è la cucina, controlla il movimento delle portate e saluta con cortesia i clienti, soprattutto se sono vecchi frequentatori a lui ben noti. Domina e smista il traffico della cucina, chiedendoti se gradisci l'amatriciana in bianco, cosiddetta "gricia", o la versione più recente (dal 1600 quando fu introdotto in Europa il pomodoro) condita con sugo semplice, senza aglio né tanto meno cipolla, ma con peperoncino e pecorino. È una atmosfera calda e riposante potendo godere dalle vetrate, a picco sulla valle, un panorama dolcissimo e variegato.

Racconto tutto questo al presente, ma

mi si stringe il cuore a pensare che tutto questo non c'è più. Scomparsi i negozietti, abbattuto il ristorante albergo Roma, distrutte per gran parte le villette costruite con sacrifici, anche la chiesa di San Francesco che ti riceveva all'ingresso del paese ha subito gravi danni. Penso con pena a tutti quei poveretti, che avevano

costruito una microeconomia efficiente e gratificante da proporre con garbo ai visitatori, ora deprivati di tutto, costretti a vivere sotto le tende senza sapere cosa riservi loro il futuro. Hanno perso la scuola, l'ospedale, i centri di aggregazione, la chiesa.

È angosciante il pensiero per noi, figuriamoci per loro. Sta per sopravvivere la brutta stagione, dove andranno dopo avere divelto le proprie rassicuranti radici? Rammento una signora di mezza età, gentilezza e garbo fatte persona, che gestiva un negozietto pieno di delizie. Chissà che fine ha fatto. Spero almeno che si sia salvata e non sia annoverata fra i 296 morti su 2600 abitanti.

È rimasta in piedi la torre nel centro del paese che aveva resistito anche al terremoto del 1700, forse più distruttivo dell'attuale. Questa torre, che ha resistito intrepida a tante traversie, è forse l'emblema della forza d'animo degli abitanti di Amatrice, che testardamente e coraggiosamente, sono certo, ricostruiranno il paese perché questo angolo di paradiso non scompaia per sempre.

A loro un pensiero beneaugurante e riconoscente. ■

La vendemmia

di Filippo Ivaldi

L'Autore evoca la vita di un giornaliero, contadino senza terra sua che "si vendeva" ai proprietari per aiutarli nei lavori agricoli. Era una forma comune, oggi non più esistente e accettata, per poter lavorare e sopravvivere di chi spesso non aveva casa, famiglia, radici. Il racconto, velato di tristezza e nostalgia del tempo andato, prende le mosse dalla vendemmia e non manca di un suo afflato poetico, che prescinde dalla durezza di una vita solitaria e vagabonda.

lc

Allora si andava in vendemmia sul mattino tardi, dopo che la rugiada si era asciugata sui grappoli. Erano mattini smorti, con nebbie sui boschi di Serralunga e sul Tiglione. Capitavo in una cascina e contrattavo la giornata, col mangiare e il dormire. Le cascine della collina erano lunghe e bassotte, con le aie ancora secche dopo la battitura della meliga. Vi capitavo sul finire di settembre, dopo la stagione dei grani che facevo nelle piane di Masio. Le giornate si facevano corte, i caldi morivano in lunghi crepuscoli umidi.

Il parlare con la gente delle colline era sempre un piacere: ci mettevamo d'accordo subito sulla paga, e il mangiare era lo stesso dei padroni. Quelle vendemmie avevano di bello che c'erano ancora molte ragazze e la gente era più allegra di adesso. Io andavo avanti con il carro della bigoncia, lungo stradette ancora polverose d'estate. Dall'alto del carro sfioravo grossi grappoli di ricci di castagne. C'erano ancora molti boschi su quelle colline, e le vigne n'erano circondate.

Incontravo cacciatori che avevano

già terminato il loro giro nei valloni, o donne che portavano al braccio piccoli cestelli colmi di funghi. Fermavo il bue e si scorreva mentre il sole, adesso, cominciava a stemperarsi in un biancastro da cui emergeva l'intero giro delle colline.

Quelle vigne le conoscevo da quando, con altri giornalieri, le avevo piantate, e ricordavo che quic'era una vite di moscato, là una vite di barbera. Questi ricordi davano un senso al mio lavoro: sembrava che l'uva fosse mia. Ma soprattutto mi portavano indietro negli inverni, quando facevamo gli scassi e accendevamo grossi fuochi e mangiavamo in crocchio attorno a quei fuochi.

Vi furono dei tempi su queste colline che tutti i padroni piantavano vigne. Molti boschi venivano sradicati e al loro posto ecco i filari puliti e dritti. Per noi giornalieri non era come adesso che stai un giorno qui un giorno là. E non pianti mai una radice in un posto; si stava in una cascina magari tutto un inverno e anche intere stagioni, ed era come se uno avesse una casa sua.

Mi sembrava che la vendemmia fosse

qualcosa di più della battitura del grano o della sfogliatura della meliga. Anche perché una pianta di grano dura pochi mesi, non hai il tempo di vederla crescere che la tagli e amen.

La vite invece è qualcosa che dura, la pianta oggi e puoi tornare a rivederla dopo anni, ed è sempre lì nella terra della collina, un po' come i castagni e come la gente delle cascine. Uno finisce col capire, dopo aver girato le piane, che le colline sono più solide, anche se le cose vanno avanti più adagio. E poi vuoi mettere: nelle piane gli orizzonti sono bassi e afosi, e i grani, i prati, le melighe non hanno quasi confini; nelle colline tutto è più chiaro e netto, le vigne sono divise da sentierini, e anche i venti sono più puliti e secchi, e se ti guardi attorno, dall'alto, puoi vedere paesi, strade e anche città come Asti e Alessandria.

L'andare in quelle vendemmie mi piaceva anche per via dei canti. Io intonavo dal fondo di un filare ed ecco che una qualche ragazza mi stava subito dietro a farmi compagnia, e così tutti gli altri. Erano canti di paese che adesso non avrebbero senso; ma allora le canzoni erano un po' come il vino: ti liberavano dai pensieri e ti portavano lontano, al di là delle colline.

Si tornava a casa sulla sera con la bigoncia rigonfia di grappoli, e tutti erano dietro il carro. Ma il bello cominciava dopo, con la pigiatura.

Si pigiava in tre o quattro uomini nelle grosse tine di legno scuro, e le donne in cucina preparavano la *bagna cauda*. Erano pigiature lente, meticolose. Ognuno di noi aveva il suo angolino nella tina, e il calpestio, dapprima disordinato e veloce, si faceva via via più metodico e lento. Il

piede cercava i grappoli ancora intatti e li schiacciava, poi gli ultimi acini in un ritmo più disteso, quasi stanco. Le nostre gambe, fin sopra il ginocchio, grondavano di mosti rossi e densi e in tutta la cantina c'era l'odore di questi mosti.

Si mangiava sulla mezzanotte, con le donne di casa che ci servivano come all'albergo, e poi si usciva ancora sull'aria silenziosa. Erano notti già lunghe, di un buio denso di umidori che imprigionavano persino le stelle, e non vedevi più né colline né lumi di paese, e così io pensavo alle mie faccende, a quell'andare sempre per il mondo solo come un cane, senza il gusto di una donna o di una famiglia.

E ricordavo i primi anni, quando anch'io avevo una casa a metà della collina, e poi le vendemmie grame, l'uva che marciva sui tralci, i mediatori che dicevano: "*Beh, cosa volete di questa acquetta?*", e la mia gente come smarrita e confusa a rispondere: "*quel che volete voi*".

In uno di quegli autunni pioveva sempre e il carro con la bigoncia affondava nel sabbione, e i vecchi davano al buie e impreavano, e il carro si rovesciò, e l'uva rotolò per le rive, e la notizia corse in paese: "*il Gildo ha già vendemmiato e venduto il vino*" dicevano le lingue cattive. E così la cascina divenne di altri e rimanemmo con i nostri stracci. Da padroni diventammo mezzadri.

Lasciammo la casa all'epoca di San Martino e andammo col carretto della roba in una cascina di Fontanile. Piovigginava, e noi non ci voltammo neppure indietro a guardare da lontano i pianori di Bellaria dove per tante stagioni avevamo zappato, mietuto, vendemmiato, sfogliato il granoturco e fatto legna sui nostri beni.

Poi i vecchi morirono sulla collina, e così saranno per sempre collina.

Ma il pensare a queste cose mi faceva male. Aspettavo il mattino e sapevo che sarebbe stato come tutti i mattini, senza ombre né grilli per la testa. E infatti le giornate al loro nascere avevano sempre qualcosa di fresco e di nuovo. Si tornava in vendemmia e si parlava

con la gente, coi cacciatori di città e coi primi sensali che capitavano a dare un'occhiata per le future compere. E le colline tornavano a popolarsi di carri e di buoi, e ogni vigna aveva la sua bigoncia e le sue squadre di vendemmiatori. Non era come adesso che se vai in vendemmia vedi poco movimento e c'è, attorno, tutto silenzio: allora nelle vigne c'erano interi paesi, e anche gente di Genova e di Torino.

Le giornate insomma erano piene di cose sempre nuove e quella vita, in fondo, aveva un senso, io pensavo, vendemmiando, che alla fine avrei toccato qualche fiera, come quella di Nizza, la fiera di novembre, e avrei detto la mia nei crocchi dei mediatori e avrei ritrovato il caldo dell'osteria di Nando. Arrivavo su quella fiera che era ancora l'alba, e andavo subito proprio da Nando a mangiare la trippa, e poi sotto "l'ala", dove le donne vendevano i tartufi che tenevano come reliquie in piccoli fazzoletti bianchi. Ascoltavo i contratti e poi mi spostavo sulla piazza delle ferramenta a vedere zappe, erpici, aratri, e



Una sosta per consumare un frugale pasto in vigna

anche qualche trattore. Non sono mai stato per i divertimenti, ma mi impressionava il "muro della morte", e così ci andavo, sul tardi. Ne uscivo che la fiera era ormai un mare di calessi, e la gente si salutava a gran voce, e anche noi giornalieri avevamo da contarci le nostre mentre tiravamo i conti dell'annata. Facevo giornata piena e tornavo alla cascina per l'ora di dar da mangiare alle bestie.

Poi cominciavano le semine, e le vigne sembravano morire nel giallo e nel marcio delle foglie, e tutte le colline erano mute, senza voli di uccelli. Era anche l'epoca della castagne, che i ragazzi raccoglievano in sacchetti bianchi e poi depositavano ad asciugare ai magri soli di quegli autunni.

Noi giornalieri cominciavamo la raccolta del fogliame e degli strami, e poi con la legna. Ma già si sentivano i primi freddi, nelle cucine si mettevano su le prime stufe e le sere calavano presto su tutto quel mondo pieno di tristezza.

Finiva una stagione e ne cominciava un'altra. ■

La storia si ripete (a distanze ravvicinate)

di Sergio Grea

Questa volta, di fronte alla gravità della situazione internazionale attuale, Sergio Grea pare abbandonare il tono sapientemente ironico cui ci ha abituati, per assumere quello serio – e preoccupato – di chi considera le cose di oggi alla luce di quanto ci hanno tramandato gli storiografi e le cronologie latine dei primi secoli successivi alla la nascita di Cristo: da allora è trascorso un nulla, se si considera fra l'altro l'accelerazione del fattore cronologico che nel frattempo si è realizzata, per la quale in mezzo secolo abbiamo vissuto una evoluzione tecnologica e culturale – dall'aratro trainato dai buoi e dal calamo, dal pennino e all'abaco ai grandi trattori e ai più sofisticati elaboratori – equivalente a migliaia di anni. E che dire, in particolare, delle grandi migrazioni di intere popolazioni, un tempo secolari e oggi di pochi giorni, se non di poche ore? Di fronte, una classe di governo immobile dai tempi dell'Impero Romano, delle corti rinascimentali e dai tempi di Shakespeare (anzi dai tempi di Davide e di altri sovrani biblici e dai regoli ellenistici) con le stesse beghe di palazzo, le stesse piccinerie, la stessa miopia che impedisce di cogliere l'ampio respiro della Storia. Leggiamo, meditiamo, impariamo – noi comuni cui la Storia può aver insegnato qualcosa – e... preoccupiamoci.

fdc

La storia può ripetersi: verità o luogo comune? Vediamo un po'.

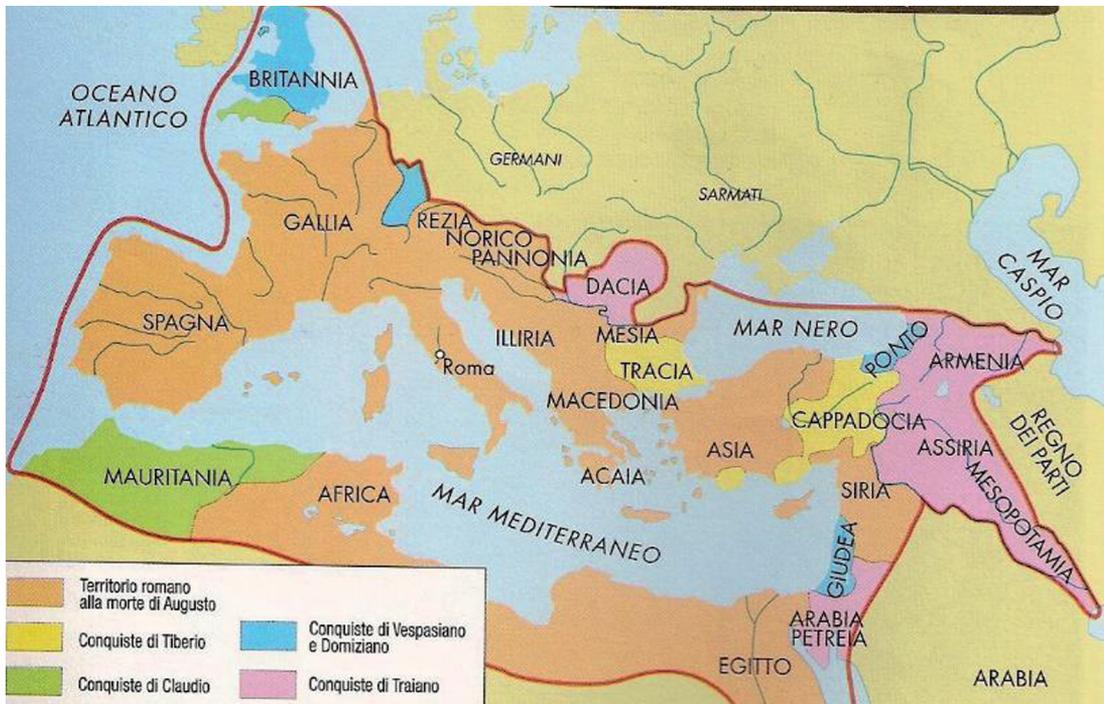
Supponiamo che qualcuno ci dica: *“Senti, l'Europa egocentrica di oggi si preoccupa soltanto di banche e bilanci, ma non fa niente per creare coesione tra la sua gente e per favorirne la crescita etica e sociale. Intanto nei Balcani le pressioni dei migranti si fa sempre più dura, in Siria la guerra tra Assad e i ribelli e i terroristi dell'ISIS durerà chissà quanto e in Libia il dopo Gheddafi sta dilaniando il Paese. E allora sai cosa succederà? Che dai Balcani, dalla Siria e dalla Libia prima o poi arriverà qualcuno che si mangerà l'Europa”.*

Probabilmente gli suggeriremmo di prenotarsi un ciclo di sedute da un buon

psicoanalista. Però... Però, prima di dargli questo consiglio, diamo insieme una ripassata alla storia.

Intorno al 200 d.C. l'Impero Romano – le cui dimensioni a quel tempo coprono grosso modo l'Europa di oggi: non include i Paesi Scandinavi, ma in compenso si estende al Nord Africa e alla Mesopotamia – è in disfacimento, indebolito dalla corruzione, dalla decadenza dei costumi, dalle tante razze che lo popolano e dall'anarchia intellettuale e morale che ne mina lo spirito. Analisi che in gran parte può applicarsi anche alla nostra Europa di oggi. Bene. E allora?

Allora, succede che nel 197 un rude guerriero nato a Leptis Magna (Libia) e nominato da Roma Governatore



L'impero romano nella sua massima espansione

della Pannonia (oggi Ungheria, quindi Balcani) approfitti della debolezza e della corruzione del Senato Romano per farsi nominare Imperatore. E' Settimio Severo, uno spietato persecutore dei Cristiani, che ha sposato Giulia Donna, una nobildonna arrivata dalla Siria, dalla quale avrà due figli, Caracalla e Geta.

Il crudele e fratricida Caracalla nel 211, alla morte del padre Settimio Severo, diviene a sua volta Imperatore di Roma. Con Giulia Donna intanto sono giunte a Roma altre principesse siriane e sacerdotesse del tempio di Baalbeck, tra cui la sorella della moglie di Settimio Severo, Giulia Moesa e la nipote Giulia Soemias. Quando poi nel 218 Caracalla e sua madre vengono uccisi in una congiura di palazzo, sale sul trono imperiale Eliogabalo, il giovanissimo e corrotto figlio della siriana Giulia Soemias e del cittadino romano Sesto Vario Marcello.

Eliogabalo viene poi ucciso nel 222 con la madre in una nuova congiura, nell'ambito delle guerra civile che caratterizza il Basso Impero, e sostituito sul trono imperiale dal cugino Severo Alessandro, figlio della siriana Giulia Mammea e del cittadino romano Marco Giulio Gessio Marciano.

A Eliogabalo succede sul trono di Roma Massimino, in origine un semplice pastore nato in Tracia, quindi un uomo balcanico. Ucciso questo dai suoi stessi soldati nel 238, qualche anno dopo diviene Imperatore Marco Giulio Filippo detto l'Arabo, nato a Hauran in Traconitide, regione confinante con la Palestina: nel 248 perirà in battaglia. E infine, dopo 51 anni di Imperatori per lo più farlocchi arrivati dall'Africa, dall'Asia, dalla Mesopotamia e dall'Arabia, nel 248 sarà nominato Imperatore il discendente di una famiglia romana, Decio, nato in



L'Impero romano diviso in due e le invasioni barbariche che ne causarono la fine

Pannonia Inferiore – ex Jugoslavia e quindi nei Balcani – che tuttavia potrà solo rallentare l’ormai inarrestabile decadimento dell’Impero Romano, che poi crollerà nel 410 con il sacco di Roma del visigoto Alarico.

Li rivediamo a questo punto gli Imperatori, e le loro origini, nei cruciali 51 anni in cui, approfittando del degrado morale e della corruzione della Roma di allora, riuscirono a salire al vertice del più potente Regno di tutti i tempi? Rieccoli.

Settimio Severo, un guerriero libico venuto dai Balcani. Caracalla, figlio del libico Settimio e della principessa siriana Giulia Donna. Eliogabalo, figlio di un cittadino romano e della principessa siriana Giulia Soemis. Severo Alessandro, figlio di un cittadino romano e della principessa siriana Giulia Mammea. Massimino, un ex pastore venuto dai Balcani. E infine Marco Giulio Filippo detto l’Arabo, venuto dall’Arabia.

Mi fermo qui.

La morale? Questa: anziché consigliare all’amico di cui sopra le sedute dallo psicoanalista, forse dovremmo suggerire ai capi della nostra Europa di farsi un attento ripasso della Storia.

Forse, dopo, sorrirebbero meno davanti alle telecamere. Forse, dopo, la smetterebbero di pensare solo ai bilanci per dedicare qualche tempo al vero scopo dell’Unione Europea, che non è quella degli egoismi e delle piccinerie.

Forse, dopo, si renderebbero conto che i Balcani, la Siria e la Libia sono vicini all’Europa (in termini di spazio, perché in termini di tempo lo sono ora molto meno – Einstein insegna) tanto quanto lo erano ai tempi dell’Impero Romano, quanto i vicini a Bruxelles lo erano da Roma. E forse capirebbero che per loro è venuto il tempo di occuparsi di cose serie, e non delle misure delle vongole. Ma non è detto che ci arrivino. ■

Stagione culturale al Borgo Villa Il pittore Aurelio Baldi

di *Francesco De Caria*

L'attività di recupero dell'antico Borgo della Villa di Incisa è passata attraverso la risistemazione delle strade e i restauri alla chiesa di San Giovanni, grazie al concreto aiuto dei Carabinieri e di privati (fra i quali il Maestro Marcello Rota), e prevede una stagione culturale estiva con concerti, conferenze, parate storiche e altri eventi.

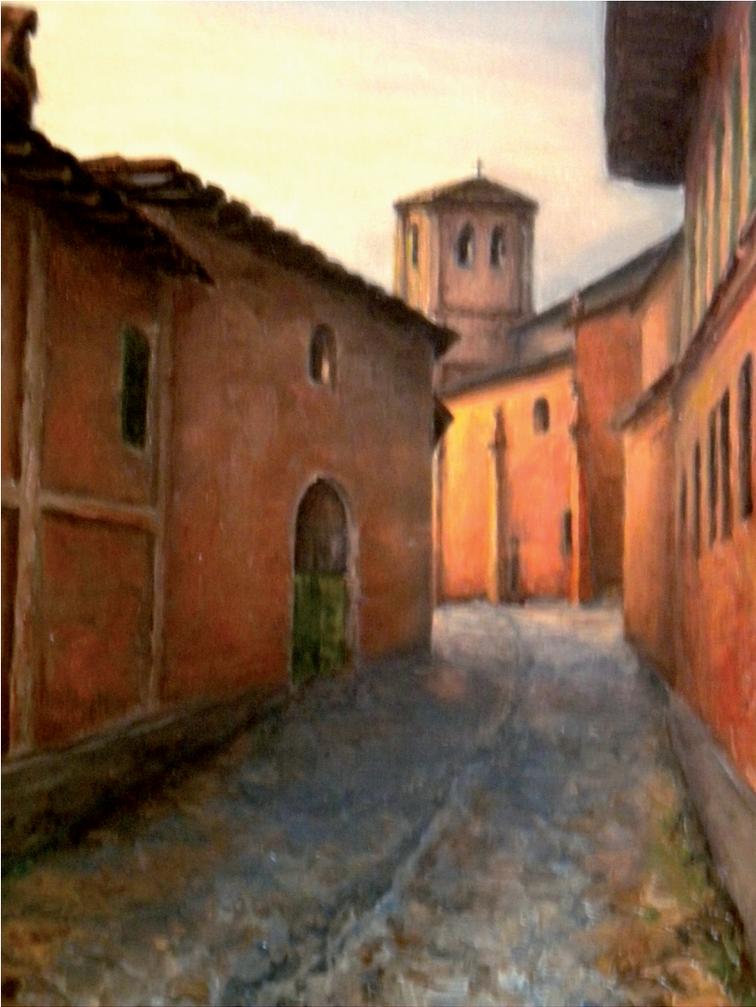
Oltre alla rievocazione in costume degli ultimi giorni del marchesato, le attività di rilievo sono stati la conferenza-mostra

sull'opera del pittore Aurelio Baldi (1912-2010) e lo spettacolo di danza progettato ed eseguito da Gia van den Akker, che tante volte ha animato la stagione culturale di Cortiglione.

Lo spettacolo di danza, itinerante fra San Giovanni e la piazza del Castello, evocava, come nella tradizione romantica, una fiaba nordica ambientata negli infiniti spazi della natura, una storia di amore contrastato, dal finale drammatico, riscattato dal forte sentimento fra i due

Lo spettacolo di danza si è svolto tra i monumenti di Borgo Villa





Aurelio Baldi. Borgo Villa fra Cancelleria e Carmine

protagonisti. Suggestivi gli scenari: la facciata della chiesa di S. Giovanni prima, la piazza del Castello poi. Sovrani e principesse - come è nelle fiabe appunto - fate e spiriti della natura erano i protagonisti.

L'itinerario si è svolto nel borgo, i cui angoli costituiscono il soggetto di tanti dipinti di Aurelio Baldi: i gelosi collezionisti dei suoi quadri hanno consentito ora la ripresa fotografica delle opere per un censimento.

Grazie all'iniziativa dell'Associazione Amici del Borgo, il 23 luglio la conferenza sul pittore si è tenuta nella chiesa di S. Giovanni Battista, santuario della Virgo Fidelis, restaurata per interessamento e concreto contributo dell'Arma e in particolare del comandante Freda della Stazione di Incisa, che ha saputo "catalizzare" varie forze intorno al progetto.

Aurelio Baldi ha "ritratto" nei suoi dipinti numerosi angoli della Villa di Incisa, il "suo" borgo con fare postimpressionistico e particolare sensibilità



I dipinti di Aurelio Baldi erano presentati in parte su una lavagna luminosa e in parte esposti grazie ai numerosi e cortesi prestiti dei rispettivi proprietari

per le varie situazioni determinate dal variare della luce. Sono dipinti silenti, resi suggestivi dalla tesa luce solare o dagli effetti dei lampioni che rischiarano la notte e trasformano i vari angoli (S. Giovanni, l'ex convento del Carmine, la cancelleria, strade e "andane") in scenari che hanno qualcosa di inquietante nella precisione dei tratti e nella solitudine quasi metafisica, come un palcoscenico abbandonato dagli attori. Dalla ripresa fotografica delle opere - proiettate su

schermo o esposte durante la conferenza - è stato prodotto un CD-catalogo, regalato, come altri opuscoli a stampa, da Fabio Massa della tipografia Canepa.

Visto il successo della manifestazione (cui molti hanno concesso il patrocinio) ben al di là del previsto, è stata progettata per l'estate prossima, in collaborazione con l'Erca di Nizza, un'analogha iniziativa dedicata a un'altra illustre artista di Incisa ormai nella storia dell'arte novecentesca. ■

Mulino a marea

di Gianfranco Drago

La marea è un fenomeno periodico del mare e degli oceani che si innalzano e si abbassano, anche di 10/15 metri, con frequenza di circa 6 ore; questo moto è dovuto all'attrazione gravitazionale della luna sulla terra (fig. 1). Diversi motivi fanno sì che alcuni litorali dello stesso mare non conoscano maree di rilievo, mentre su altri litorali le maree possano superare anche i 10 metri. Questo è dovuto al fenomeno della risonanza delle maree, cioè l'onda di marea viene riflessa dalla costa di una baia e incontra la successiva onda di marea che arriva dall'oceano. In tal modo le due onde si sommano formando delle ampiezze di maree particolarmente elevate. Quando invece l'onda riflessa incontra l'onda di marea sfasata la marea è minima. Le maree sono particolarmente ampie sui litorali atlantici della Francia e dell'Inghilterra. Nel Mediterraneo le maree non superano il metro.

I mulini a marea sono costruiti su una diga che racchiude un'insenatura di mare e forma un bacino con paratie di chiusura. L'acqua portata dall'alta marea riempie il bacino e viene chiusa al colmo dell'alta marea. Quando arriva la bassa marea si aprono le paratie e il salto d'acqua tra il bacino e il mare aziona la ruota del mulino (figg. 2 e 3). Il funzionamento è intermittente e il mulino lavora 5/7 ore al giorno. Oggigiorno i mulini a marea

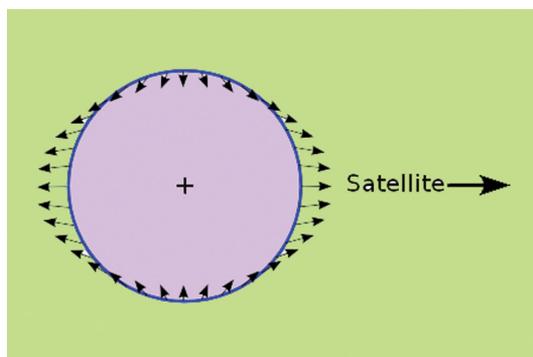


Fig. 1 – Le forze di marea sulla terra

In Francia alla foce del fiume Rance, fra S. Malo e Dinard, è stata costruita ed è attiva dal 1966 la prima centrale mareomotrice al mondo: sfrutta la marea che qui raggiunge i 13,5 metri di altezza. Nella centrale una lunga diga a gravità sbarrò il deflusso delle acque, chiudendo l'estuario del fiume e formando un bacino che viene riempito durante l'alta marea (fig. 4). Quando arriva la bassa marea il dislivello tra i due lati della diga raggiunge i 13 metri. Si fanno allora defluire le acque della Rance nell'oceano attraverso 24 grandi collettori dove sono alloggiate altrettante turbine. La marea svuota e riempie l'estuario del fiume Rance due volte al giorno, con una portata di 18.000 metri cubi al secondo e la potenza è di 240 megawatt. La produzione annua di energia copre il 3% del fabbisogno elettrico della Bretagna.



Fig. 4 – Centrale mareomotrice di S. Malo

Ci sono altre centrali al mondo, ma di minor potenza: Annapolis in Canada da 20 MW, Jangxia in Cina di 3,2 MW, Kylaia Guba in Russia da 1,7 MW, Uldolmok in Sud Corea da 1 MW e Strangford Lough in Irlanda del Nord da 1,2 MW.



Fig. 2, 3 – Il mulino a marea sull'isola di Brehat in Bretagna

sono utilizzati soprattutto per produrre energia elettrica, (centrali a marea) e con particolari turbine si può ottenere anche lo sfruttamento del flusso sia in entrata sia in uscita.

I limiti delle centrali odierne sono: l'elevato costo di installazione, l'intermittenza della produzione di energia e la dislocazione (siti con ampiezza di marea superiore ai 3 metri). Già nel medioevo sorgevano sulle



coste atlantiche numerosi mulini che funzionavano con la forza delle maree. Uno è ricordato a Dover in Inghilterra nell'anno 1086. Sulle coste della Bretagna nel corso dei secoli ne furono costruiti un centinaio.

In Francia, nei pressi di S. Malo (Bretagna), esiste una grande centrale a marea (vedi box). ■

Si dice ancora?

di F. De Caria e Gf. Drago

Quaju = lo hanno ad esempio i giovani che portano jeans col cavallo basso che tende verso le ginocchia. Visti di dietro i pantaloni fanno un rigonfiamento come un fagotto che ricorda i pantaloni di quei bambini che portavano i calzoni del fratello maggiore. Forse da *quòj* che vuol dire bolla sulla pelle oppure da *quòja*, la quaglia che, quando si alza, vola basso.

S-ciòpla = anche *quòj*, vescicola sierosa sulla pelle provocata da scottatura o da uso di attrezzi (zappa, badile) da parte di chi ha mani delicate, non avvezze a tale uso. Certamente deriva da scoppiare cioè *s-ciupé*, che è quello che fanno le bolle quando vengono schiacciate.

Spròsm = forte spavento, panico, shock. *A vughi cul sangw u m'è mni u spròsm adòss* (“A vedere quel sangue mi è preso un forte spavento). Con lo stesso significato anche *sbuji*, fare diventare freddo, di ghiaccio dallo spavento o forse meglio “trasalire”.

As-ciuta, as-ciura = di sotto e di sopra, riferito solitamente all’abitazione.

Scarùs = osceno, immorale, svergognato, sporcaccione. Usato solitamente per i ragazzi con comportamenti riprovevoli soprattutto nel campo sessuale. *Scarusa* era una grossa offesa per una donna.

As-ciòss = spesso, denso, stretto, fitto, sodo. *Is grup l'è trop as-ciòss* questo nodo è troppo stretto. *Cula pulenta l'è trop as-ciòsa*, quella polenta è troppo densa, soda. *L'ha smèin-nò la mèlia trop as-ciòsa*, ha seminato il granturco troppo fitto.

Rèid = rigido, duro. *L'è rèid cmè in marliss*, è rigido come uno stoccafisso, per una persona che ha il mal di schiena, o perché è impettito. *Teni rèid tener duro*. Anche di un cadavere si dice *ch'è rèid*. *Avej il costi rèidi, diri*, essere resistente, non mollare. *Cul omi 't vugròj cu tira ancora anàn, l'ha il costi rèidi*, vedrai che quell'uomo tirerà ancora avanti, è molto resistente.

Nunu = la giuntura delle dita, anche il nodo che divide le diverse parti dello stelo di una canna. *Fa nènt scrusi i nunu*, non far scrocchiar le dita. *Avèj u nunu dla schèina rèid*, essere una “schiena dritta”, aver poca voglia di lavorare.

Gatij, gat-gnié = solletico, solleticare. *Fòm nènt il gatij a suta i pé*, non farmi il solletico sotto i piedi. Anche stimolo e solletico per la tosse, *avèj il gatij ant la gula*. Invece *sgatié* = scavare in superficie: *'l gòt u sgatija*; anche in senso metaforico: andare a cercare la verità nascosta: *sgòta, sgòta chic ambreùj u ven feùra*.

Un pomeriggio da cani

di Mario Iguera

Campionato di calcio, serie B, 1997-1998, Toro contro Perugia.

A fine campionato le prime quattro squadre classificate sarebbero andate in serie A e cioè: Salernitana, Venezia, Cagliari e... o Toro o Perugia, a pari punti; necessario quindi lo spareggio in partita unica sul campo neutro di Reggio Emilia. Partita molto "sentita e nervosa", sia per la posta in palio, sia per le tante polemiche e anche incidenti nella trasferta del Toro a Perugia in campionato.

A marciare compatti per orgoglio, ad attendere fidejussioni da pianeti sconosciuti, noi del Toro avremmo imparato dopo. A prendere confidenza con gli spareggi, per poi farci il callo, iniziammo invece il 21 giugno 1998, allo stadio *Giglio* di Reggio Emilia. Quello spareggio lo volle, in ogni modo e lo ottenne, quell'indimenticabile volpino che fu, ai tempi, il patron del Perugia.

Pullman esaurito dai tifosi astigiani, scorte di bevande e panini preparati con amore dal Club e via per tempo verso Reggio Emilia. Prendemmo posto allo stadio con grande anticipo: caldo afoso, opprimente, curva granata impegnatissima, a suo modo, per "rendere onore" alla famiglia del patron perugino. Bevande presto esaurite, chioschi dello stadio chiusi per ordini superiori.

Finalmente il via dell'arbitro Cesari.

Partita equilibrata, Toro ben disposto. Il "pelato" Bonomi come un guerriero, Ferrante e Lentini invocati come santi; Felicione Foglia, bravo ragazzo, fuori ruolo per necessità, sulla fascia, con ordini di tirar le cuoia in copertura e spinta.

Verso la metà del primo tempo su calcio piazzato del Perugia, grande ammucchiata e misterioso cartellino rosso per il nostro

Tricarico: mai ne è risultato chiaro il motivo. Toro in dieci, anima nostra in cantina, cori tonanti in "onore" di arbitro e patron del Perugia.

Secondo tempo: a Felice Foglia, sotto ossigeno, subentrò Mercuri, bravo ragazzo pure

lui. Tanta sete da sopportare e nelle nostre menti confuse, come piccole luci intermittenti, due pensieri si alternarono: i miracoli esistono e... pure i calci di rigore. Il Perugia, dotato di un *cobra* a nome Tovaglieri, attaccò e colpì a un quarto d'ora dalla fine. Ferrante cavò dal cilindro, cinque minuti dopo, la bacchetta magica che ci fece uscire dal coma.

Dieci minuti in apnea, poi i famosi rigori. Segnarono tutti, meno uno: il suo nome era Dorigo, esterno sinistro del Toro. Il palo sinistro che a lui disse no, si abbatté su di noi con l'effetto di un macigno. Tornare ad Asti o infilarsi nel primo convento per espiare ancora? Tornammo verso Asti.

Eravamo distrutti e disidratati, ma la polizia ci vietò ogni area di ristoro oltre





La mitica squadra del grande Torino che vinse 5 campionati consecutivi prima di schiantarsi a Superga



A portiere battuto il pallone calciato da Dongo colpisce il palo e rientra in campo. Perugia in serie A!

lo svincolo di Parma per evitare incontri con i perugini.

Solo a Fiorenzuola d'Arda fu possibile fermarci. Qui, in un enorme formicaio color granata, l'Autogrill esaurì in breve le sue scorte, tutte o quasi, si fa per

dire, regolarmente comprate. Intanto, al tramonto, l'afa stagnante ci regalò, aumentandone l'intensità, l'olezzo delizioso dei tanti allevamenti suini in zona; suggello perfetto ad un pomeriggio assolutamente da cani e... da porci! ■

La struttura della terra

di Giulio Massimelli*

Il pianeta terra su cui viviamo, contrapposto al cielo, ha costituito per millenni uno dei due poli della cosmologia presso numerosi popoli.

L'avvento della teoria copernicana ha privato la terra della posizione centrale che le competeva nelle teorie precedenti, mentre successivi sviluppi della fisica e dell'astronomia, dilatando a dismisura le dimensioni dello spazio e del tempo, hanno fatto della terra un "dettaglio" dell'universo.

Negli ultimi decenni del secolo scorso la nostra conoscenza sulla struttura e sulla composizione della terra è stata completamente rivoluzionata. I punti fondamentali, che sono stati

chiariti, riguardano la differenza nella composizione e nell'origine dei continenti e degli oceani.

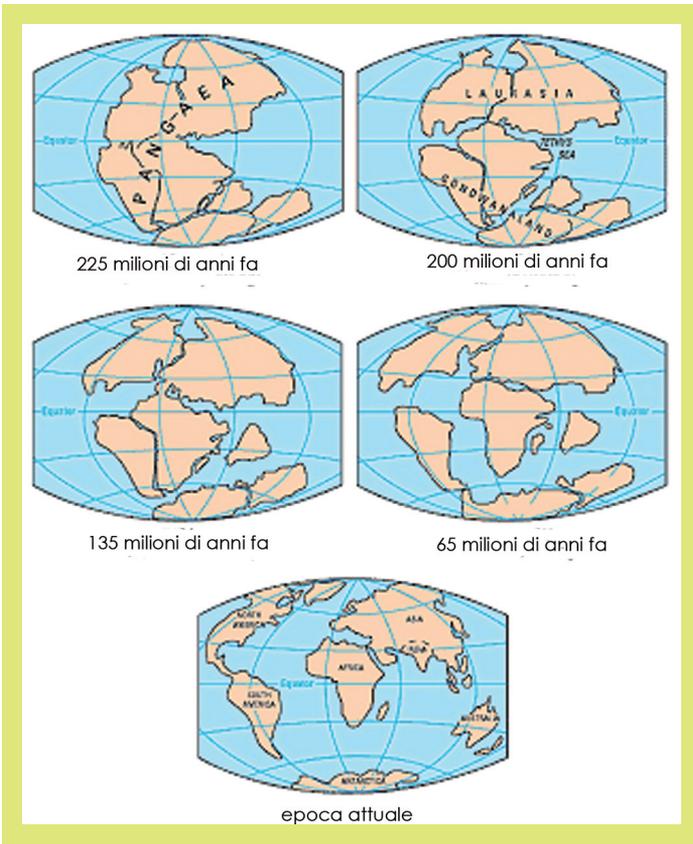
Prove decisive sono venute dagli studi di paleomagnetismo (branca della geofisica che ha lo scopo di determinare il valore e la direzione del campo magnetico della terra nelle ere geologiche passate e si fonda sul rilevamento del magnetismo delle rocce), dai sedimenti marini e dai reperti fossili.

Le datazioni ottenute hanno permesso di ricostruire la storia della crosta terrestre negli ultimi 400 milioni di anni e hanno costituito la base sulla quale è stata edificata negli ultimi anni una versione moderna della vecchia teoria della



Pangea, ovvero le terre emerse 250 milioni di anni fa

Con il trascorrere del tempo Pangea ha mutato la sua struttura. La figura mostra le varie mutazioni



“*deriva dei continenti*”; questa nuova teoria è chiamata “*tettonica a placche o a zolle*”.

Oggi sappiamo che la parte più esterna della terra, “*la crosta*”, è divisa in placche oceaniche e continentali, una dozzina, e altre minori che hanno giocato un ruolo determinante nella formazione di oceani e continenti. Le rocce meno dense dei continenti si innalzano al di sopra del livello del mare, mentre le più dense, che costituiscono i fondali oceanici, giacciono al di sotto, perché più pesanti.

Lungo i margini delle placche è concentrata la maggior parte dell’attività sismica, vulcanica e orogenetica (formazione delle catene montuose) del nostro pianeta.

Questa nuova teoria stabilisce che non sono i continenti a muoversi da est verso ovest, ma le placche in cui è divisa la litosfera; i continenti e gli oceani sono la parte superiore delle placche e vengono trasportati sul dorso di queste; sotto le placche deve esserci uno strato di roccia duttile, che si deforma consentendo alle placche di muoversi. I continenti attuali erano un tempo riuniti in un unico blocco, “*Pangea*”, che si frantumò circa 250 milioni di anni fa.

Gli studi di paleomagnetismo riguardano il campo magnetico terrestre, un fenomeno vecchio di milioni di anni, le sue variazioni secolari sono state registrate in dettaglio negli ultimi secoli. Lo studio è

possibile in quanto molterocce al momento della loro formazione acquistarono una magnetizzazione permanente, indotta dal campo magnetico di quel momento.

Per esempio, durante il raffreddamento una lava ricca di minerali di ferro si magnetizza quando la temperatura scende sotto il valore di Curie (al di sopra di una certa temperatura, detto valore di Curie, che varia da una sostanza all'altra, i solidi perdono la loro magnetizzazione permanente).

La temperatura di Curie, a bassa pressione, è compresa tra 500 e 800 °C.

Applicando questa teoria a sequenze di lave eruttate nel corso di milioni di anni, si è trovato che la polarità del campo

magnetico si è invertita più volte: il Polo Nord geomagnetico divenne Polo Sud e viceversa. Il campo conserva la stessa polarità per periodi "da 100.000 a 1.000.000 anni circa", la durata del processo di inversione potrebbe essere dell'ordine di 10.000 anni.

Oggi sappiamo che il Polo Nord geomagnetico non coincide con il Polo Nord geografico, ma è situato presso l'isola di Bothurst nel Canada settentrionale.

L'angolo formato dalle due direzioni è chiamato angolo di declinazione magnetica. ■

*Articolo già apparso su AliceInforma, n. 2, anno XII, giugno 2014



Una foto dice più di mille parole: Sindaco e Vice sindaco, rappresentanti del popolo di Cortiglionone, sono stati colti in piena attività l'estate scorsa (con qualche aiuto: l'intervento manuale è indispensabile)

Le spigolatrici

di Mariuccia Guercio

Per noi lettori di una certa età a questo vocabolo si associano i versi, appresi a memoria nelle elementari, della famosa poesia patriottica di Luigi Mercantini, che celebra la sfortunata azione di Carlo Pisacane; a molti verrà pure in mente il dipinto del Millet. Sono trasfigurazioni artistiche di una dura realtà, legata alla stentata economia di molte famiglie contadine, che dovevano integrare le entrate con quanto altri abbandonavano nel campo. Dunque situazione di ristrettezze e di fatica – che lo scritto bene sottolinea rifuggendo da ogni retorica trasfiguratrice; non si manda qualcuno “a spigolare” augurandogli del male? – che rimanda ad una economia che in molti casi doveva far affidamento anche su quanto gli altri scartavano; d’altra parte l’atteggiamento di tolleranza da parte del proprietario che udiva di notte la schiera delle poverette che si recava nel campo da poco mietuto e consentiva che ciò avvenisse, mosso anche – e il fattore aveva particolare forza – dal concetto cristiano della condivisione dei beni e dell’attenzione ai poveri: e soprattutto nel caso del frumento, impiegato come metafora in parabole e in misteri.

fdc

Andando con la memoria a tempi lontani per descrivere l’*amsôn d’ina vota* mi sono tornate alla mente le spigolatrici, figure caratteristiche non del posto, ma forse di paesi vicini o da cascine isolate. Ricordo vagamente quelle persone, curve sotto il sole dardeggiante, spigolare nei campi lungo il Tiglione: avevano i piedi nudi, un ampio fazzoletto avvolgeva il capo, avevano abiti lunghi e scuri; il grande grembiule, *u scusarôn*, allacciato ai fianchi a poco a poco si riempiva di spighe raccolte con perizia e pazienza certosina. Un lavoro inconcepibile ai nostri giorni, ma molto comune in passato, quando la povertà faceva apprezzare il poco, di cui si sapeva far buon uso.

Ancora mi par di udire la voce di mia mamma: “*Ci sono le spigolatrici! Sono passate di lì, sono andate nel campo di...*”

e poi di..., ho visto le loro impronte nella polvere della strada!”. E se qualcuno aveva qualche dubbio, lei ribatteva convinta: “*Sono proprio loro, lasciano impronte molto segnate, diverse dalle altre, le riconosco benissimo!”*.”

Mi è tornato alla mente un brano letto

Un mannello di spighe di grano





E' la fine della giornata; le mietitrici si avviano verso casa. Dipinto di Jules Breton

in un vecchio libro, un brano che trovo molto bello e toccante, che parla delle spigolatrici, che cercherò di riassumere per i lettori de *La bricula* soprattutto per chi le spigolatrici non le ha mai viste.

I campi di frumento erano vuoti, i covoni ammassati sotto i portici e nelle aie in monumentali biche. Prima del sorgere del sole anche le spighe erano state raccolte col rastrello: era necessaria quella lieve umidità perché i glumelli tenessero serrati i chicchi, che così non andavano perduti ed anche quei mucchietti di spigame venivano uniti ai covoni: con quest'ultimo gesto la mietitura era conclusa.

Ma alcuni giorni dopo qualcuno ancora si aggirava per i campi vuoti: le spigolatrici. Figure tipiche del tempo, il loro sembiante e il loro vestire ha stimolato la fantasia dei pittori. Erano in genere anziane, non più in grado di lavorare a giornata per conto terzi, con un corpo esile e gambe rinsecchite dagli anni e dal sole della campagna, calzavano pesanti zoccoli o camminavano a piedi nudi, che lasciavano orme nitide e inconfondibili in quelle polverose stradette. Dalle maniche della

veste usurata spuntavano braccia scarne; le mani erano grandi, sproporzionate, fatte tali dal pesante lavoro di una vita. Il volto era incorniciato da un fazzolettone di tela scura, che metteva in evidenza il viso da cui traspariva il cammino di un'intera esistenza vissuta intensamente, che aveva fatto capire a quelle lavoratrici quante croste avesse il pane e quale sapore avesse.

Il sole aveva reso scura l'epidermide dei loro volti, che era diventata coriacea e di colore indefinibile; fra le mandibole prive di denti si infossavano le guance e il mento sporgeva aguzzo. Quel viso consunto conferiva alla persona una "vetusta bellezza" e, se le loro labbra si schiudevano al discorso, si udivano vocine pacate e calme che denotavano serenità d'animo e di cuore.

La spigolatrice adocchiava i campi, si accertava che fossero stati rastrellati, quindi intraprendeva la raccolta. Davanti, legato al grembiule, aveva sistemato il sacchetto per riporvi le spighe e dopo un fugace sguardo attorno si chinava a raccogliere la prima spiga; ad ogni



Il famoso dipinto di Millet che ritrae le spigolatrici intente alla loro ricerca

“inchino” aggiungeva una spiga al mannello che teneva nell’altra mano e in cuor suo pensava che quell’inchino non aveva solo il significato del raccogliere, ma di riverenza e rispetto verso la preziosa spiga.

Quando la mano non riusciva più a tener stretto il mannello, la spigolatrice cercava alcune spighe dallo stelo lungo con cui legava il mannello, bello a vedersi, dorato *bouquet* che essa disponeva nel grembiule con riguardo, mentre gli occhi si illuminavano di soddisfazione. Dopo quello sguardo, essa riprendeva il lavoro, guardando attentamente a destra e a sinistra sperando che il rastrello del padrone del campo non avesse svolto alla perfezione il proprio lavoro.

Allorché il sole aveva raggiunto la massima altezza in cielo e la campana

annunciava il mezzogiorno, se il campo aveva dato buona resa, la spigolatrice raccoglieva numerosi mancelli ad uno ad uno, li depondeva amorevolmente nel grembiule e con doverosa attenzione lo legava; era l’ultima volta che si curvava, che si inchinava dopo le migliaia di volte che aveva piegato la schiena nel corso della mattinata.

Con fatica si poneva sulla testa il pesante fardello e faceva ritorno a casa, pensando che quel carico e molti altri ancora le avrebbero dato la possibilità di “aprire un conto” in farina presso il panettiere del paese che le avrebbe assicurato il pane per tutto l’anno.

Intanto la spigolatrice si trascinava col suo carico per stradicciole e sentieri dove i rovi le ostacolavano il cammino e il fagotto sembrava vieppiù pesante. ■

Un uomo giusto

di Riccardo Martignoni

L'Autore richiama la figura di un semplice macchinista delle ferrovie che ha generosamente aiutato, durante la Seconda guerra mondiale, non sappiamo quante persone in pericolo. Tra queste ci fu mio padre, che riuscì a evitare la detenzione in Germania e tornare a casa proprio grazie all'aiuto di questo ferroviere, a cui va la mia più sentita riconoscenza. Nel riquadro viene riportato il testo a suo tempo pubblicato ne La bricula

Scorrendo i vecchi numeri de *La bricula* ho visto che nel numero 3 del 2006 c'era un articolo intitolato *Il ritorno*, dove si descriveva l'avventuroso ritorno dal fronte, dopo l'8 settembre 1943, di Battista e Giuseppe Cacciabue, *Pinu 'd Cupet*. Quest'ultimo è andato da Treviso, dove era stato catturato dai tedeschi, a Mestre dove abitava una parente di sua moglie che aveva il marito ferroviere.

C'è un errore: in realtà non era una parente della moglie, ma un parente della famiglia Denicolai, figlio del fratello Battista di mio nonno Giacomo (*Vigi il Feruvié*), che si chiamava anch'egli Giacomo Denicolai detto *Tunén*. Questi faceva il macchinista delle ferrovie e non amava troppo il regime fascista per cui, quando poteva, aiutava coloro che avevano bisogno per qualche necessità, come appunto Giuseppe Cacciabue.

Era un simpatizzante del partito comunista ed è facile capire il motivo del suo agire. Tra l'altro molto interessante è il passaggio di *Pinu* attraverso diversi treni come fuochista anche in altre zone, a testimonianza che la solidarietà nell'ambito ferroviario era molto forte per realizzare una resistenza contro il

fascismo.

Ricordo però questo mio parente perché non voglio che se ne perda memoria, in quanto è stato un vero eroe umanitario che ha pagato care le sue convinzioni.

Tunén faceva la spola come macchinista per trasportare le tradotte dirette al Brennero. Come è noto, con carri bestiame venivano inviati ai campi di sterminio gli ebrei e gli avversari del regime. L'affollamento di questi carri, dove viaggiavano stipati migliaia di deportati, era spaventoso e molti morivano prima di giungere a destinazione. *Tunén* non considerava il suo comportamento un atto di eroismo, ma era ben conscio dei rischi che correva quando apriva i carri di nascosto dai tedeschi che facevano la scorta ai prigionieri. Chissà quanti poveretti devono la vita ai suoi interventi!

Purtroppo però un soldato un giorno lo ha visto e gli ha sparato, ferendolo gravemente a un braccio, tanto gravemente da crederlo morto in quanto non reagiva ai suoi calci nelle costole. Il suo fuochista (così si chiamavano gli aiuto macchinisti) però si era accorto che non era morto e a suo rischio lo ha portato all'ospedale di

Settembre '43: ritorno a casa

Il ritorno di mio padre (*Pinu 'd Cupet*) fu rapido. Portato con il suo reggimento alla stazione di Treviso per essere spedito in Germania, convince una donna a cedergli gli abiti portati per il figlio che non riusciva a trovare. Nella confusione se la svigna e corre a Mestre dove abita una parente di mia madre *Cina* (Lucrezia). Il marito è ferroviere e forse lo può aiutare. Infatti, dopo qualche giorno, lo mette come fuochista sulla locomotiva di un treno diretto a Milano. Così, di treno in treno, con l'aiuto dei macchinisti, giunge alla stazione di Cerro Tanaro (*au Sèr*). Qui però è ferma una tradotta di militari italiani rastrellati dai tedeschi, diretta verso Alessandria e la Germania. Una delle guardie vede mio padre allontanarsi dal treno e gli intima l'alt. Mio padre corre, si butta in un campo di *mèlia* e sfugge alla cattura. Dopo qualche ora è a casa, a Cortiglione.

E io ricordo ancora il batticuore che mi prese quel pomeriggio sull'aia di mio nonno *Batistén 'd Cupet*, quando la nonna Rosa mi spinse ad abbracciare quell'uomo nero che mi diceva essere mio padre.



Mio zio Battista e mio padre Giuseppe Cacciabue

Non lo conoscevo: era partito quando avevo pochi mesi e lo ritrovavo dopo quattro anni.

Letizio Cacciabue

Treviso, dove è stato ricoverato per molto tempo poiché la ferita non guariva e l'osso frantumato non si saldava. Nel frattempo le forze dell'Asse venivano sbaragliate e l'Italia veniva liberata. *Tunén* però non guariva, anche se aveva ripreso il lavoro con enormi difficoltà.

Era l'anno 1947 quando lo conobbi e ricordo che era emaciato e sofferente, anche se non si lamentava delle sue condizioni, cui si era giustapposta una grave osteomielite, resistente a tutte le terapie e fortemente debilitante poiché creava uno stato di intossicazione cronica che coinvolgeva diversi organi provocando il fenomeno della amiloidosi. Fegato, cuore, reni venivano man mano colpiti e distrutti senza speranza di guarigione.

Un anno dopo *Tunén* moriva.

Quando gli dicevano che poteva chiedere il brevetto di partigiano, cui

aveva ampiamente diritto, replicava che quello che aveva fatto lo aveva fatto perché era giusto e non per avere pensioni o brevetti e fino alla fine fu inflessibile su questo punto.

Secondo il mio parere questo è vero eroismo che merita di essere ricordato; in fondo gli dobbiamo tutti, me compreso, qualcosa: un messaggio di fraterna solidarietà che a lui è costato molto caro, ma a noi ha permesso di poter costruire un mondo migliore, anche se va ogni giorno più deteriorandosi.

Vorrei che gli uomini onesti e generosi, indipendentemente da ogni ideologia, non venissero dimenticati, soprattutto in un'epoca in cui trionfano l'egoismo e i personalismi. Sarebbe, credo, la miglior risposta alla violenza sconsiderata di alcuni fanatici sciagurati che non conoscono il nome dell'Umanità. ■

Una sconosciuta alla porta

di Gianfranco Drago

La UTET (Unione Tipografica Editrice Torinese), fondata nel 1791 a Torino, ora facente parte del gruppo De Agostini, da oltre 200 anni pubblica opere di cultura di gran pregio. Tra le più significative: "Il Grande Dizionario Enciclopedico" di Pietro Fedele, in 20 volumi, e "Il Grande Dizionario della Lingua Italiana" di Salvatore Battaglia, anche questo della stessa mole. Essendo da tempo fedele cliente della Utet, sono sempre contattato per aggiornarmi sulle novità in uscita, essendo la distribuzione effettuata attraverso il canale della vendita diretta.

Tempo fa mi telefonarono dalla Casa Editrice per la presentazione del "Dizionario della Lingua Italiana" di Niccolò Tommaseo, in 4 volumi e 8 tomi in ristampa anastatica con tiratura limitata (riproduzione inalterata dell'edizione del 1861), rilegatura artigianale in pelle e scritte in oro. Qualora fossi interessato, mi avrebbero mandato un loro incaricato per farmi visionare l'opera. Attratto e incuriosito, accettai.

Pomeriggio di una giornata invernale, sono in casa, in poltrona, a seguire un programma qualunque alla televisione: ogni tanto fa bene anche un po' di ozio.

Suonano alla porta, apro senza pensare e mi trovo di fronte una ragazza di bell'aspetto che, sorridendo, afferma di essere l'incaricata della Utet venuta per presentarmi il dizionario del Tommaseo appena uscito e che, alla fine della visita, mi lascerà in visione per un mese il primo volume.

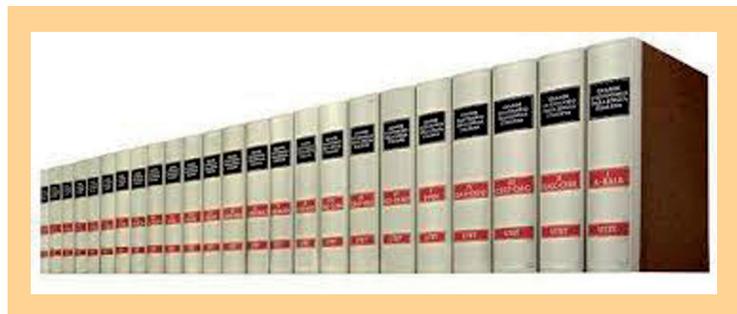
Colto di sorpresa, un po' intorpidito dal pomeriggio pigro, lì per lì non ricordo

di essere stato avvertito della visita, ma non la blocco subito come faccio di solito con i rappresentanti, anzi l'ascolto con crescente interesse e curiosità: se i libri mi interessano, quelli lì mi appassionano!

A quel punto la faccio accomodare. Seduti al tavolo in salotto, con competenza e simpatia, mi illustra l'opera e mi invita a visionarne il primo notevole volume. La conversazione è piacevole e, di digressione in digressione, va per le lunghe.

Ad un certo punto sbircio l'orologio e sussulto, un timore si insinua nella mia mente: è pomeriggio inoltrato, mia figlia

sarà uscita dal lavoro, ora starà facendo la spesa e poi... potrebbe passare da me, magari per portarmi qualcosa: cosa penserebbe di questo bel quadretto? Sono in compagnia di una giovane donna che vende enciclopedie - ma



questo è un dettaglio - abbiamo bevuto un caffè, come testimoniano le tazzine sul tavolo...

Potrebbe pensare che suo padre si è rimbambito e fa entrare in casa chiunque o peggio ancora...! Insomma dovevo uscire rapidamente da quella situazione, che avrebbe potuto diventare parecchio imbarazzante, qualora fosse comparsa mia figlia.

Fortunatamente la ragazza percepisce il mio moto di inquietudine e, dando conferma di perspicacia, si accomiata, lasciandomi in visione, come promesso, il tomo enciclopedico. Era finita bene, potevo tirare un sospiro di sollievo.

Ritrovata la calma, con piacere prendo subito a sfogliare il pregiato volume, mentre nell'aria permane la freschezza della giovane visitatrice. ■

Il bosco incantato

di Elena Iguera

In questo racconto l'Autrice, figlia di Mario e di Marisa Ravera rivive la felice stagione della sua infanzia, quando il suo papà la introduceva alle magie della natura per trasmetterle l'amore che egli stesso sentiva per la terra e per tutti gli esseri che la popolano. Il verde dell'erba, il nido di un passero implume, il sentore dell'umido del bosco, tutto concorre a creare quell'atmosfera incantata che seduce la piccola Elena, la principessa del suo papà.

Ero bimba e le domeniche di primavera erano per me il vero *di di festa*, nel quale si compiva un rituale, la cui esclusiva

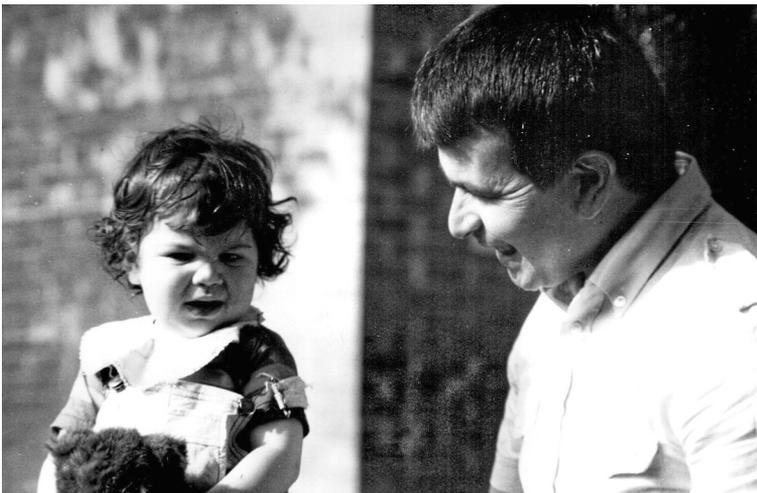
veniva garantita da papà.

Il rituale, rigorosamente di coppia, prevedeva un'immersione nella natura,

La piccola Elena con il suo papà, Mario Iguera

le cui meraviglie si sarebbero dischiuse ai miei occhi sotto la regia sapiente del primo uomo della mia vita che ho amato con tutta me stessa.

Il mio papà, fiero figlio di agricoltori e profondamente legato alla campagna e a tutto ciò che viene dalla terra e che a essa deve prima o poi ritornare, pensò che



io dovessi fare esperienza della natura e che il solo modo fosse quello di entrare in un bosco, di sentire il profumo di una viola e di vedere con i miei occhi l'intensità del suo colore che affiorava prepotentemente nel verde brillante del manto erboso, fresco di rugiada; ero piccola e papà sembrava un gigante, quando si chinava per prendermi in braccio e sollevarmi fino a toccare con la punta delle dita le pagliuzze di sterpi pazientemente intrecciate dai passereri e formare piccoli nidi, improvvisati qua e là, tra i rami degli alberi.

Una volta da uno di quei nidi papà estrasse un passerotto implume e in quell'istante mi resi conto che, insieme, stavamo condividendo silenziosamente qualcosa di speciale e precluso ai più.

Lentamente e senza proferir parola, avanzavamo sul sentiero sterrato che solcava le rive boschive, con l'orecchio teso a captare voci e rumori, con addosso il sentore umido del fogliame e gli occhi spalancati su un mondo incantato, tutto da scoprire. I piedi, negli stivaletti rossi di gomma, affondavano sul terriccio molle di fanghiglia, illuminato per brevi tratti da sottili raggi di luce che bucarono le fronde qua e là.

Dallo stomaco una stretta saliva fino alla gola e a volte era come se mi scordassi di respirare, tanta era l'emozione di spingermi più avanti a esplorare il bosco e le sue creature.

Giunti su di un piccolo promontorio, non lontano dal capanno degli attrezzi allestito dal nonno per farne uso durante la vendemmia, papà diventava il *deus ex machina* e si cimentava in una *performance* degna del pubblico migliore. In una nicchia, scavata nella parete di un falsopiano, allestiva un fuoco



Non è Elena, ma è comunque una bella bambina

improvvisato con sterpaglie e rami secchi e sul braciere deponiva un pentolone prelevato dal capanno e riempito con acqua proveniente da una grossa cisterna posta in mezzo al prato.

Nel pentolone finivano ogni sorta di bacca, fogliame di svariati colori, frammenti di muschio e piccole mele selvatiche, assai profumate.

A quel punto iniziava la danza delle streghe; papà con un lungo bastone rimescolava l'intruglio che ribolliva sul fuoco crepitante e recitava le parole dagli strani suffissi e dal suono vagamente tribale: la formula magica di una pozione segreta che solo io, streghetta entusiasta e rapita nella danza, avevo il privilegio di ascoltare e ripetere parola dopo parola.

Papà allora mi porgeva una tazza di alluminio smaltato e a tratti scrostato e io fingevo di sorseggiare la bevanda miracolosa che mi avrebbe trasformata nella principessa dei boschi.

Di sicuro sul capo non mi spuntò una corona tempestate di diamanti luccicanti. Ma rimasi per sempre la principessa di papà, che mi rendeva così felice e spensierata, alimentando ogni volta la mia fantasia e regalandomi un paio di ali per volare lontano. ■

Rivivere il passato

di Francesco Rusticone

“Qui ci verranno dopo la guerra a fare la gita di ferragosto. E diranno: “Se c’ero io!”.

“Ci saranno i cartelloni réclame degli alberghi di lusso”!

“Passeggiate di curiosità come ai musei di storia naturale; e raccatteranno le nostre ossa come portafortuna”.

“Accoppalo quel menagramo”!

“Verranno ad inaugurare anche i monumenti, e il più famoso imboscato farà il discorso e tirerà in ballo tutto l’armamentario della professione. Poi andranno tutti a Gorizia e ci faranno sopra una bella scorpacciata”.

“Se non mi sveglio io a incutere un po’ di rispetto, chi sa dove vanno a finire queste lingue scomunicate”.

Da *“Trincee. Confidenze di un fante”* del nostro conterraneo Carlo Salsa (Alessandria 1893-Milano 1962), Mursia Editore 1982

Come appassionato e curioso di storia da tanti anni, ho avuto la possibilità di conoscere e confrontarmi con altri “malati” di questa passione. In particolare sul tema Grande Guerra ho avuto accanite discussioni con due miei amici: Nicola (docente di storia) e Nathan (futuro dottore erborista). Durante uno di questi incontri, Nicola ci ha proposto di ricordare un nostro parente che si è trovato nelle trincee della Grande Guerra. Ma di ricordarlo in un modo del tutto particolare: una serie di escursioni sul fronte terrestre del conflitto, vissute nel modo più realisticamente possibile a come le vissero i nostri congiunti (e non solo) cento anni fa.

Dopo un lavoro di ricerca su come i soldati erano vestiti ed equipaggiati, ci siamo procurati il necessario per ricostruire il corredo che venne loro

distribuito.

Da alcuni metri di tessuto in lana grigioverde (abbastanza simile a quello usato al tempo) un buon sarto ci ha preparato un completo come quello distribuito dall’allora Amministrazione Militare: mantellina, giubba, pantaloni e fasce mollettiere. Abbiamo preso zaini, tascapane, scarpe chiodate e altri accessori da artigiani specializzati nel settore o, con un poco di manualità e ingegno, li abbiamo autocostruiti.

Le nostre escursioni ci hanno portato a percorrere sentieri e cime meravigliose delle nostre Alpi, ma forse quello che più di tutto abbiamo colto sono state le sensazioni: cosa voglia dire indossare una giubba a collo chiuso in lana sotto il sole estivo del monte Colombara (Altopiano di Asiago), poi essere ricoperti da una pioggia fine che ci ha inzuppato le mantelline, o



In missione sul Col di Lana a scoprire i sentieri della Prima guerra mondiale

la sensazione di precarietà che ci davano gli scarponi chiodati sulle rocce di selletta Stringa durante una semplice passeggiata (figuriamoci sotto il tiro nemico).

Abbiamo imparato a “rigirare” le fasce mollettieri sui nostri polpacci per raccordare il gambaleto delle calzature ai pantaloni alla zuava, senza che si “sciogliessero” dopo pochi passi. A monte Fior abbiamo visto i trinceramenti della brigata “Sassari” (ma non solo la Sassari combattè in quella zona), descritti da Emilio Lussu in *Un anno sull’Altipiano*. Alle Melette di Gallio, giù dalla val Frenzela, si ammiravano in lontananza Venezia e la sua laguna, che come per incanto si univano e si confondevano tra la terra e il cielo.

E da quel monte è stato chiaro e palese che ci sarebbe voluto ancora poco agli Austroungarici per scendere nella pianura

e cogliere alle spalle le nostre brigate, che si stavano riorganizzando sul Piave in quel novembre del 1917, se le linee italiane sugli altipiani non avessero tenuto. Salendo al Col di Lana siamo partiti con un gelido sole per trovare un fine nevischio su monte Sief, tra la Marmolada innevata e avvolta in fitte nebbie e monte Civetta dalla parte opposta.

Avevano ragione i fanti del 68° Fanteria che sul San Michele nel 1915 ragionavano attraverso le parole con cui si apre questo scritto, senza sapere che Carlo Salsa, loro tenente, li ascoltava confabulare.

Cento anni dopo, più o meno da quelle parti, sono arrivati gli alberghi, i monumenti, gli escursionisti e gli sportivi ... Mi piace pensare che anche quei fanti abbiano fatto un viaggio nel tempo, nel futuro però, con i loro pensieri, le loro speranze, la loro voglia di vivere la vita.

A ricordo di tutti i giovani, che son rimasti sempre giovani, indistintamente tra le file dell'Impero austroungarico e del Regno d'Italia, e dei nostri cari:

Soldato Armani Mario del 4° Reggimento *Tiroler Kaiserjaeger* (Cacciatori dell'Imperatore), nato a Praso (Trento) nel 1889 e inviato sul fronte della Galizia a combattere contro i russi nel 1914. Ferito ad una mano, sarà trasferito all'ospedale militare di Trento in qualità di infermiere sino al termine del conflitto. Morirà nel 1972. Trisnonno di Nathan;

Soldato Oliva Emilio del 13° Reggimento bersaglieri. Nato a Iglesias (Cagliari) nel 1896 e arruolato a novembre del 1915. Segue le sorti del reparto di appartenenza fino al luglio del

1919 quando, congedato, ritorna nella sua Sardegna. Bisnonno di Nicola;

Soldato Montersino Luigi del 2° Reggimento alpini (Battaglione Dronero), nato a Costigliole d'Asti nel 1889. Richiamato ad aprile del 1915, segue le sorti del reparto di appartenenza, tranne una breve parentesi nel 5° Reggimento genio, fino al congedo nel luglio del 1919. Morirà nel 1961. Bisnonno di Francesco.

Prima di terminare questa breve relazione voglio ancora ringraziare due persone: la signora Domenica di Cisterna, che mi ha sistemato il colletto della giubba grigioverde, ed Elena che sopporta, più o meno pazientemente, certe mie stravaganze. ■

È mancata la mamma

Lo scorso anno abbiamo festeggiato i 100 anni della mia mamma Rosa Denicolai, vedova Martignoni, che a gennaio ne ha compiuti 101. Il giorno 21 marzo 2016 è defunta nel suo letto serenamente, dopo una vita non tranquilla ma neppure drammatica. Mi rendo conto che a quella età la morte non è un dramma, ma lascia un'infinita tristezza in chi rimane.

Negli ultimi tempi, ancora lucida, aveva l'abitudine di sussurrare a chi l'assisteva e a noi figli che ci "voleva molto bene" e il ricordo di quelle parole è bello, ma penoso. Ormai ha



raggiunto il marito, che si trova vicino a lei, a poca distanza dal padre e dalla madre. Sono certo che tutti riposano in pace nel sonno dei giusti.

La mamma lascia un grande vuoto in mia sorella, in me e in tutti noi, ma sarà presente nei nostri cuori finché avremo vita. Un giorno ci rincontreremo e sarà per sempre.

Ringrazio gli intervenuti alla cerimonia della benedizione del feretro: altro non si è potuto fare per la coincidenza con la settimana santa, quando le funzioni religiose non si espletano.

Riccardo Martignoni

Il mare e l'amore

A cura di Gianfranco Drago

*Una celebre storia d'amore è nata nella letteratura alessandrina e passata poi in quella latina ai tempi di Virgilio. A raccontare i fatti sono Ovidio (43 a.C. – 18 d.C.) nel suo poema *Heroides* e poi Museo il Grammatico, poeta greco della seconda metà del secolo V d.C., in un poemetto intitolato *Ero e Leandro*. La leggenda, per bellezza e potenza drammatica e lirica dei sentimenti, fu più volte ripresa nella letteratura di molti paesi.*

Sesto era una città sulla penisola di Chersoneso tracico (l'odierna penisola di Gallipoli); dinanzi, sulla costa asiatica della Troade, c'era la città di Abido separata da un breve tratto di mare.

Eros, la divinità dell'amore, scoccò una freccia che colpì un ragazzo e una giovane. Lui si chiamava Leandro, e abitava ad Abido, la giovane Ero e viveva nella città di Sesto, sulla sponda opposta.

I due giovani innamorati non potevano incontrarsi di giorno perché Ero, sacerdotessa di Afrodite, era interamente dedita ai riti e alla vita con le compagne. Così Leandro ogni notte attraversava a nuoto l'Ellesponto e raggiungeva la sua amata a Sesto.

Ero disponeva sulla torre una fiaccola ben visibile che guidasse l'amato nella traversata. Ma una notte durante una tempesta il vento spense la fiaccola e Leandro, sperduto, fu travolto dai flutti e annegò. Il suo corpo, trascinato dalle onde, raggiunse la spiaggia di

Sesto ed Ero lì lo trovò, morto. Col cuore dilaniato dal dolore volle seguirlo e si



La disperazione di Ero davanti al corpo di Leandro

gettò dall'alto della torre su cui metteva la fiaccola. ■

Il nubifragio del 30 agosto 2016

Grandine: un disastro

di *Emiliana Zollino*

Scoppia un temporale devastante

Nelle prime ore del 30 agosto scorso (dalle 2,30 alle 3,30 circa) si è abbattuto sul nostro paese un violento temporale, che ha causato ingenti danni alle colture e vari inconvenienti anche alle case e alle cose.

La zona più colpita può essere circoscritta in una fascia che va dalle frazioni Castagnassa e Mogliotti di Rocchetta Tanaro, attraversa le frazioni di Cortiglione: Brondoli, Ratti, Bricco Fiore, San Martino e Rio Anitra, proseguendo

poi quasi fino a Masio. In quest'area, il raccolto di uva e frutta è andato quasi perso, gli orti sono stati devastati: sfregiati pomodori, zucchini, peperoni ecc. e triturate le piantine di nuovo impianto.

Qualche danno è stato arrecato agli impianti elettrici e ai tetti, infiltrazioni di acqua hanno riguardato diverse abitazioni, qualcuno ha subito allagamenti ai locali più bassi. La rimozione dalle strade di fango e detriti, trasportati dalla furia del vento e dell'acqua, ha richiesto l'intervento dei mezzi provinciali, che

Un filare di viti colpito dalla grandine ha perso foglie e grappoli



hanno provveduto al ripristino della sicurezza stradale.

I testimoni

Un paio di forti tuoni hanno squarciato la notte buttando giù dal letto di soprassalto coloro che vi si erano coricati in una serata apparentemente quieta, senza nuvole né presagi. Ecco alcune loro testimonianze:

“Due colpi fortissimi! Fulmini ovunque, non si capiva da quale parte provenisse il temporale”.

“Raffiche fortissime, il vento piegava in modo spaventoso i pini davanti a casa”.

“Da subito grandine, grossa e piccola, un martellare interminabile contro gli infissi e sui tetti, un assedio”.

“E acqua, acqua come rovesciata con i secchi, che saliva nei cortili fino quasi a superare i gradini delle soglie”!

“La tempesta di notte è un fenomeno inconsueto, non ricordo tanta grandine caduta nottetempo, quando è venuto giorno a terra ce n'era ancora una spanna!”.

“Ero terrorizzato, là fuori c'erano i miei vigneti con l'uva quasi matura: il lavoro e il guadagno di un anno”!

“Ho pensato all'orto, agli ortaggi già maturi e a quelli appena trapiantati, poi sono stata assalita dal panico, perché i fenomeni non si attenuavano e ho solo sperato che la casa resistesse a quell'inferno”!

Le conseguenze

Dopo questi eventi devastanti, torna il sole con una giornata serena, come se niente fosse accaduto. Ci si rammarica pensando ad un anno di lavoro quasi



Pomodori a terra nell'orto colpito dalla grandine

perduto, ma contro il tempo non si può fare nulla. Si controllano i danni, i frutti quasi maturi si raccolgono subito per recuperare quel che si può, mentre dagli acerbi si eliminano quelli più rovinati, gli altri rimargineranno e matureranno.

Diviene urgente irrorare trattamenti fitosanitari alle viti e alle piante per evitare il diffondersi dei batteri attraverso i rami scarnificati dalla grandine: quindi al danno si aggiungono altro lavoro e altre spese, per cercare di salvare il salvabile.

Nei giorni seguenti, si assiste al fisiologico rinvigorire della vegetazione, sorprendente potere di resilienza della natura: dagli alberi spuntano fiori e foglioline nuove, dalle viti nuovi pampini e anche alcuni grappolini verdi simili ai *cucu*. E anche l'Uomo, da sempre capace di far fronte alle difficoltà e di riorganizzare di conseguenza la propria vita, riprende il cammino.

Un temporale estivo nel mio ricordo

Ripenso ai patemi che vivevamo in famiglia ogni volta che si scatenava un temporale estivo. Mio padre stava alla finestra sperando che cadesse solo pioggia, mia madre sbrigava concitatamente qualche faccenda per



La natura si difende. Dopo la devastazione provocata dalla grandinata la vite rimette le foglie e un grappolino (cucu), il pero rifiorisce (foto Renzo Brondolo)

stemperare la tensione e io, sul libro di scuola, continuavo a leggere le stesse righe senza riuscire a concentrarmi, tutto mentre i tuoni scandivano il maltempo.

Ogni estate capitavano temporali, ma mai devastanti come quello dell'agosto scorso, che ricorda quello del 1956, di cui si è già parlato su *La bricula*. I miei genitori si sposarono proprio nel '56 e, a causa della rovinosa grandinata, ebbero completamente distrutta la vendemmia, il cui ricavo sarebbe stato più che mai necessario per compensare le spese sostenute per mettere su casa e per il matrimonio.

Ricordo un temporale estivo scoppiato improvvisamente in un pomeriggio.

Alcuni contadini, che stavano lavorando nelle vicinanze, si rifugiarono a casa mia appena in tempo. Mentre fuori imperversava la furia di una nefasta natura, essi stavano nervosamente alla finestra. Ogni volta che con l'acqua si abbatteva uno scroscio di grandine, esclamavano tormentati da aghi di inquietudine: il loro raccolto si trovava alla mercé di quelle nubi scure e minacciose.

Alla fine la burrasca andò scemando senza lasciare danni e gli animi si calmarono. Allora mio padre prese dalla cantina un paio di bottiglie di vino bianco e mia madre imbandì il tavolo con scodelle, pane e zucchero, per una piccola merenda, giusto per bagnarsi e addolcirsi la bocca.

Aspettando che spiovesse, presero il via i discorsi, discorsi da adulti che, a me adolescente, interessavano e sui quali riflettevo poi a lungo. C'era qualcuno che considerava invidiabili coloro che erano andati a lavorare in fabbrica in quanto *“sul salario non tempesta”* e altri che ribattevano di non essere disposti a barattare la libertà e la soddisfazione di lavorare per conto proprio e che *“il padrone per bravo che sia è sempre un padrone e devi stare ai suoi ordini e poi vuoi mettere lavorare all'aria aperta?”*.

Infine erano tutti d'accordo sul fatto che il *campagné* è mestiere avaro di guadagni

a causa di una politica truffaldina che deprezza i prodotti nostrani e consente l'importazione al ribasso di generi di dubbia qualità, provocando l'abbandono delle campagne e la conseguente perdita delle sue tradizioni produttive.

Sono passati più di 40 anni da quel pomeriggio e l'agricoltore è ancora senza tutela di fronte a possibili calamità atmosferiche che possono spazzare via il suo lavoro nel giro di pochi minuti. Parimenti la sua condizione non è affatto migliorata, anzi, tra concorrenza spietata dei prodotti esteri e nuove normative e tasse, è semmai peggiorata. ■

I SINDACI DI CORTIGLIONE

Dal 1946 al 2016

Dopo la fine della Seconda guerra mondiale e del ventennio fascista si tornò a libere elezioni sia per le istituzioni centrali, le camere di deputati e senatori, sia per quelle periferiche, province e comuni. Anche Cortiglione votò per eleggere il suo sindaco, confermando Vittorio Becuti che aveva rivestito la carica nell'interregno tra la fine della Resistenza (25 aprile 1945) e le elezioni indette nel 1946.

Nei decenni seguenti le condizioni socio-economiche dei cortigliesi mutarono, apportando profondi miglioramenti alla vita dei singoli e di tutto il Paese. Abitazioni, strade, servizi di oggi non hanno confronto con quelli di 70 anni fa. Qui di seguito riportiamo l'elenco dei sindaci che si sono succeduti in questi 70 anni, lasciando ai lettori il giudizio sull'efficacia delle varie amministrazioni.

lc

Vittorio Becuti
1946-1951

Giuseppe Biglia
1965-1970

Andrea Drago
1990-1994 / 1994-1999
1999-2004

Domenico Cacciabue
1951-1956

Riccardo Brondolo
1970-1975

Luigi Roseo
2004-2009

Giuseppe Marra
1956-1960

Giuseppe Biglia
1975-1980
1980-1985

Andrea Drago
2009-2014

Giuseppe Massimelli
1960-1965

Domenico Solive
1985-1990

Gilio Brondolo
2014-2019

Altri falegnami

Eppure non avevamo ancora ‘smosso le acque’: infatti era appena stato consegnato in tipografia il n. 37 de *La bricula* con l’articolo *I falegnami di Cortiglione e la loro arte* che già pervenivano alla Redazione i due articoli riportati di seguito (*Nonno Giuseppe Iguera e La credenza di nonno Cichén*); questi hanno in comune, pur senza una diretta relazione tra loro, la prerogativa di offrirci ancora una volta una testimonianza spontanea, autentica e a tratti commovente della nostra storia. Le affettuose descrizioni dei due protagonisti (artigiani per vocazione o per passione!) e della loro vita delineate dalle nipoti e quindi riconsegnate al presente dal potere del tempo, possono essere definite ‘forti’: tanto sono pregne di dettagli, di azioni, di pensieri, di sentimento e appunto di affetto!

Per noi oggi, che siamo sempre più spesso connessi a qualcosa e sempre più raramente connessi a qualcuno, le due testimonianze sono emotivamente preziose: ci richiamano alle vecchie (ma poi non così tanto vecchie!) abitudini, alla semplicità familiare, alla laboriosità individuale, alla severa encomiabile determinazione: forse consapevolmente dovremmo riflettere e ricominciare da qui!

Emilio Drago

GIUSEPPE IGUERA Contadino di mestiere, falegname per passione

di Giuseppina Iguera

Avevo nove anni quando il nonno ci lasciò, nell’estate del 1946, subito dopo la guerra, ma ho ancora di lui un ricordo nitido. Come mai, a distanza di settant’anni, la sua immagine è scolpita in modo così netto nella mia mente? Spesso mi sono fatta questa domanda. L’unica risposta che ho trovato è che fosse un nonno di grande valore. Non intendo valore materiale, perché era di famiglia poverissima.

Quarto di sei figli, cinque maschi e una femmina, l’unico rimasto a Cortiglione.

Gli altri tutti altrove in cerca di fortuna: uno in America, uno a Milano, tre a Torino.

Sposò Libera Drago e si sistemò a San Martino, al servizio della Marchesa. Si diceva che la sua mamma, *Marianén*, fosse capace di fare ‘il becco a un uccello’ e certo lui non fu da meno. Ebbe tre figli: Marianna, Oreste (il mio papà) e Francesca (*Cichina*). Quanto lavoro e quanta fatica per crescerli, con quel ‘niente’ che avevano!

Col tempo e tanta ‘economia’ riuscì a



Giuseppe Iguera

comprare anche una vecchia casa e da lì iniziò a coltivare e mettere a frutto la sua vera passione: la falegnameria. Non so da chi imparò. Secondo me fu un autodidatta, guidato dalla sua genialità e

dalla volontà di costruirsi tutto ciò che poteva servire in una casa e per il lavoro in campagna.

Col tempo era riuscito a collezionare una buona attrezzatura; l'aveva sistemata nella casa acquistata su tutta la parete nella piccola stanza di collegamento tra la cucina, la cantina e il portico. Ricordo ancora bene quella specie di grande bacheca a muro, con ogni arnese al suo posto e ho ben presente il grande banco da lavoro, che si era costruito in legno massiccio, corredato di morsa, pialle e scalpelli vari, sistemato in un angolo del grande portico. Quella era generalmente la sua postazione preferita. Lo vedevi, occhialini sul naso che spesso gli colava per il suo continuo passare da dentro a fuori, dal caldo al freddo, sempre in attività e in movimento.

Non sopportava che qualcuno chiudesse la grande porta a un solo battente che metteva in comunicazione il portico con la stanza attrezzi e la cucina. Se sentivamo bussare energicamente, tutti sapevamo di dover correre ad aprire all'istante, altrimenti erano sfuriate. Non poteva perdere tempo: troppe le cose che aveva programmato di costruire, dal mastello per lavare i panni, al carrettino per il nipotino, a tutti gli attrezzi della cantina. In inverno gli altri uomini riposavano, lui

lavorava di più. Mio fratello Mario e io abbiamo ristrutturato, una parte ciascuno, la vecchia casa che lui aveva comprato. Abbiamo cambiato quasi tutto, ma non le persiane, *le sue persiane*, ancora sane e robuste, tanto da sembrare nuove dopo una semplice verniciatura.

Nella mia cucina poi ho sistemato il buffet fatto da lui (*vedi foto*) che per me vale un tesoro.

Nella bella stagione svolgeva regolarmente l'attività nei campi, ma quando tornava a casa a mezzogiorno, pranzava e subito correva al tavolo da lavoro: il riposino dopo il pasto lo lasciava agli altri. Per questo nonna Libera, sua moglie, sapeva di dover essere puntuale a mettere in tavola.

Purtroppo era spesso in ritardo e quando compariva sull'uscio di casa lo apostrofava regolarmente con: "... ma siete già arrivati?". Un giorno in cui aveva programmato un lavoro importante, sentendo quella frase perse la pazienza, prese l'orologio, lo sbattè sul tavolo e disse: "Quando imparerai a guardare l'ora?".

Purtroppo quest'uomo così robusto e attivo poco prima della fine della guerra si ammalò. Lo portarono a Torino da uno specialista che diagnosticò un tumore all'esofago, male incurabile per quel tempo.

Eravamo in piena guerra, bisognava persino filare la lana dei materassi per farsi una maglia o un paio di calze. Entrarono in commercio gli arnesi adatti per filare. Mia zia Marianna, la sua prima figlia che abitava a Nizza Monferrato, ne comprò uno, tutto di legno. Nonno Giuseppe lo volle vedere e, pur essendo già debole di salute, dopo averlo studiato a dovere,



La credenza costruita da Giuseppe Iguera ancora una volta si ingegnò e creò il suo capolavoro. Era un arnese di legno che adattò alla vecchia macchina per cucire Singer. Pedalando, ruotava e avvolgeva il filo di lana che le mani delle donne modellavano con perizia. Inutile dire che volli assolutamente provare anch'io e, pur arrivando a malapena a far funzionare il pedale della macchina, riuscivo a filare. Un'esperienza indimenticabile!

Intanto il nonno si faceva sempre più magro, il cibo non "passava" più e a poco a poco anche l'acqua. Condannato a morire di fame! Il dottore prescrisse delle iniezioni come nutrimento e la nuora (mia mamma), con la quale andava molto

d'accordo, dovette imparare a fargliele.

A poco a poco cominció a stare sempre più a lungo a letto, anche durante il giorno e ricordo che io mi sedevo spesso accanto a lui e gli leggevo i 'pensierini' e altre pagine scritte a scuola. Su quel viso smagrito cominciarono a scorrere le lacrime e io lo guardavo commossa e intenerita.

Era un uomo anche molto arguto e spiritoso. Raccontava la mia mamma, Maria Perazzo, che il giorno del suo matrimonio, durante il pranzo di nozze, il fotografo volle immortalare gli sposi con tutti i parenti. In quell'occasione nonno Giuseppe esclamò: "*Sicuramente i più ben presi saremo io e Perazzo*".

Accanto al letto, verso la fine della sua vita, c'era un giorno anche mio fratello che aveva poco più di tre anni. Nonno lo guardò e sorridendo disse: "*È venuto a prendere il mio posto*". Ormai era pelle e ossa, mia mamma non sapeva più dove puntare l'ago per l'iniezione. Provò a dirgli: "*Non facciamola più!*". A sorpresa si sentì rispondere: "*Allora mi toglie anche questo poco nutrimento*".

La sua voglia di vivere è testimoniata da questa frase. La mamma lo accontentò e il giorno dopo lui morì. Mi sono rimaste impresse le parole dette da mio papà in quel brutto momento: "*Ha fatto tanto per noi, non siamo stati capaci di fare niente per lui*".

Nonno Giuseppe, con il suo modo di essere, è riuscito però a rimanere vivo nella nostra memoria. Se ci guardiamo attorno, ancora oggi troviamo qualche oggetto che ce lo ricorda, qualcosa che lui ha toccato e forgiato con le sue mani abili e laboriose, ma soprattutto con la sua viva intelligenza. ■

La credenza di nonno Cichén

di Mariuccia Guercio

Con il passare del tempo e il cambiare delle mode anche i vecchi mobili hanno dovuto lasciare il loro posto per essere relegati in soffitta o sotto il portico; altri meno fortunati sono stati distrutti, usati come legna da ardere e sostituiti anno dopo anno da mobili più moderni, freddi e anonimi in formica, laminati plastici, truciolato e multistrato, materiali innovativi forse più pratici, ma *ahimè* di breve durata e senza un briciolo di storia e di quel rassicurante calore che solo le case vissute sanno dare.

Un vecchio mobile, passato di generazione in generazione, testimone di tanti fatti e di lontane vicende di famiglia, quanti ricordi porta con sé e quanti ne sa risvegliare in chi lo apprezza!

La credenza di nonno *Cichén* (vedi foto) non è particolarmente bella, non è in legno pregiato, ma ha la sua storia e per me vale più di qualsiasi mobile moderno. Da poco è ritornata al suo posto in quella che un tempo era la sala da pranzo di una numerosa famiglia, dopo 25 anni di esilio sotto il portico a fare da porta attrezzi e rifugio per i topi. Sono riuscita a riportarla in casa previo doveroso restauro che mi costò più di un mobile nuovo, ma non importa, i sentimenti non hanno prezzo.



Secondo Guercio

Primi anni del '900. Nonno *Cichén* ha nove figli, alcuni ormai grandi aiutavano in campagna, dove il lavoro era tanto e pesante: ma si sa, ogni famiglia ha qualche problema. Cruccio di nonno *Cichén* era quel figlio grande e grosso che di lavorare la terra proprio non ne voleva sapere. Eppure Secondo, così si chiamava, era intelligente e ingegnoso, sapeva fare qualsiasi cosa, anche 'il becco a un uccello', ma non voleva usare la zappa, situazione che creò non pochi dissidi in famiglia.

Fu durante l'ennesima discussione tra padre e figlio che Secondo se ne andò di casa. Visse giorni difficili, infine prese la decisione: costruì un capanno in legno poco oltre *cà di Fiu'*, non troppo lontano ma nemmeno troppo vicino al padre che lo teneva d'occhio. Vi si stabilì e iniziò un'attività per la quale si sentiva portato, si mise a fare *u sarôn*, cioè a costruire carri: a quei tempi, ancora lontani dalla tecnologia, i carri in legno erano



La credenza di Secondo Guercio

indispensabili e così il lavoro non gli mancava.

Secondo divenne un bravo artigiano, affinò la sua arte e cominciò a costruire anche mobili e, compreso il valore del denaro, divenne attento e parsimonioso.

Era tempo di rimettere pace in famiglia. *Cichén* andò dal figlio e gli ordinò una sala da pranzo per arredare una nuova stanza, mobili che il nonno pretese fossero costruiti sul posto. Insieme andarono nel bosco ad abbattere alcuni alberi di ciliegio e con l'aiuto dei suoi fratelli Secondo fece una bella credenza e un grande tavolo 'a libro'.

Mio papà, che era il più piccolo dei fratelli, mi raccontava questo fatto e

di come anche lui avesse collaborato a tenere fermo il legname che veniva segato a mano.

La sala venne inaugurata con una bella mangiata e nel corso degli anni seguirono molti festeggiamenti, specialmente per la festa del paese e per la festa *di Fiu*, occasioni che riunivano tutta la parentela; raccontava ancora papà che in quella stanza spesso si ballava fino all'alba e nonna Lina passava la serata a fare frittelle e croccanti per un bel gruppo di giovani allegri e spensierati.

Molti anni dopo iniziano i miei ricordi di bambina. Indimenticabile il pranzo della trebbiatura: intorno a quel tavolo sedevano una quindicina di uomini alticci e chiassosi, e nonno *Cichén*, alzando con loro il bicchiere di barbera, brindava al buon raccolto e a quel figlio un po' discolorito che aveva imparato da solo un mestiere e costruito quei mobili che per i tempi forse erano davvero belli.

Quando zio Secondo si sposò, smise quell'attività per entrare in ferrovia ma fu sempre chiamato *u saròn* e il *mès da bosk* e leggendaria divenne la sua mazza pesante 50 kg che solo lui, forte come un toro, riusciva a usare.

Oggi osservo quella credenza tornata al suo antico sito, non è più bella come un tempo: gli anni di esilio hanno portato via i dipinti stile *liberty* dei suoi vetri e lasciato acciacchi irreparabili, ma per me è sempre un mobile piacevole; partecipa alla vita di casa, ha ritrovato i miei ragazzi diventati uomini e due piccole bimbe ora frugano nei suoi cassetti: fa ancora parte della famiglia, ancora evocherà antichi ricordi. ■

Il nostro mare

di Nico Banchini

Con questo numero Nico Banchini inizia la sua collaborazione a La bricula. Un caloroso benvenuto al giovane futuro medico che ci racconta una storia, ricca di milioni di anni, che ha lasciato straordinarie tracce, specie nei dintorni di casa sua

E' inimmaginabile che uno delle nostre parti – astigiano, monferrino, cortigliese – non sia mai incappato, nella sua vita, in una conchiglia o in un suo frammento, trovato magari per caso durante una passeggiata o nell'intento di coltivare il proprio orto: un colpo di zappa ed ecco risvoltato dal terreno un passato così antico da precedere addirittura l'uomo.

Quante volte il fatto ha meravigliato e quante altre è passato inosservato? Quasi come se fosse normalità, ma d'altronde questa per noi è indiscutibilmente una normalità! Con questo articolo vorrei esporre, in poche righe, perché facilmente possiamo fare questi ritrovamenti, da dove essi derivino e perché ciò che noi abbineremmo al mare, come una semplice conchiglia, oggi lo possiamo ritrovare nel mezzo di un vigneto o tra le foglie di un

Conchiglie presenti e raccolte nel terreno di Cortiglione



sentiero nel bosco.

Per poter comprendere come si sia formato il mare, che un tempo ricopriva queste terre, dobbiamo necessariamente fare un salto temporale di circa 250 milioni di anni, nell'era che viene denominata Mesozoica. Durante questo periodo non esistevano i continenti che ora conosciamo, non vi era Europa, Asia, America, ma un unico immenso continente chiamato Pangea, che dal greco significa "tutta la terra".

Come ben sappiamo, sono frequenti le notizie, a livello mondiale, di terremoti, smottamenti ed eruzioni vulcaniche, ciò è il chiaro sintomo di un movimento a livello delle zolle terrestri che si spostano più o meno intensamente, portando ad un vero e proprio "movimento" dei continenti che portarono Pangea a dividersi in numerose parti di cui i blocchi più rilevanti di quest'era furono: Gondwana che comprendeva Africa, Arabia, India e Australia e l'Eurasia (Asia ed Europa); esse erano divise da un immenso oceano, il Tetide.

La situazione si evolvse a favore di uno spostamento da parte della placca gondwaiana, che d'ora in poi irassumeremo come "africana", verso l'Eurasia per subduzione (lenta discesa e penetrazione



Alcuni milioni di anni fa (5,3 circa) il mare formava Il Bacino pliocenico astigiano, un'area estesa per 600 km attorno all'attuale città di Asti

di una placca negli strati interni della crosta terrestre); questo creò grandi spaccature nel continente “africano”, portando a una fessura oceanica che in seguito diventerà l’oceano Atlantico (180-160 milioni di anni fa). Con l’avvicinarsi della placca “africana” verso nord, il Tetide venne “compresso” verso l’Eurasia, formando quello che i geologi definiscono come l’oceano Ligure-Piemontese. Così noi ora avremo a sud il continente “africano” con una propaggine estesa verso l’Europa (Adria) che comprende l’attuale Italia, Jugoslavia e Grecia e a nord l’Eurasia. I movimenti di allontanamento, espansione tipici del periodo Triassico-Cretacico (250-65 milioni di anni fa), vennero sostituiti da movimenti di avvicinamento e convergenza, che portarono prima all’eliminazione dell’Oceano Ligure-Piemontese, poi alla collisione continentale causando l’insorgere della catena alpina.

In definitiva si può dire che quella che

oggi consideriamo un’“Italia europea” in realtà un tempo era del tutto appartenente al continente africano, eccezion fatta per Sicilia e Sardegna che da sempre appartengono al continente Euro-Asiatico. Per milioni di anni a seguire il Bacino Mediterraneo subì numerose trasformazioni, tra le quali anche un quasi totale prosciugamento dei mari durante il Messiniano (5,6 milioni anni fa) fino a raggiungere la conformazione che per noi è più d’interesse, vi spiegherò il perché, quella del Pliocene (5,5 milioni di anni fa).

Il Pliocene è l’era che più di tutte ci ha lasciato i ritrovamenti tipici delle nostre zone ed essa durò poco più di tre milioni di anni, durante i quali si formarono, a causa dei climi freddi e aridi, vegetazioni quali tundra, taiga e praterie temperate che portano allo sviluppo dei grandi erbivori europei.

Circa 5,3 milioni di anni fa una nuova collisione tra la placca europea e quella



Il sito paleontologico di Cortiglione gestito dall'Ente parchi regionali durante la visita di una scolaresca

africana portò allo sblocco dello stretto di Gibilterra, ricolmando di acque il Mediterraneo e portandolo a una conformazione geografica praticamente identica, anche se più estesa, a quella attuale. Monferrato e Langhe furono così ricoperte dal mare Padano che andrà, inoltre, a formare il Bacino pliocenico Astigiano, un'area che si estendeva per 600 km attorno all'attuale città di Asti.

Il Bacino si può infatti idealizzare come una depressione sui cui bordi si svilupparono ambienti dal tipo costiero fino a quello continentale ("Sabbie di Asti" - "Complesso villafranchiano"), mentre al centro si depositavano sedimenti di mare più profondo ("Argille Azzurre" - "Ex argille di Lugagnano"). Cortiglione, nella fattispecie, presenta, nell'attuale sito paleontologico in località Crociera, gestito e curato dall'Ente parchi della Regione Piemonte, un grande affioramento di argille azzurre, dimostrando come un tempo il paese

si trovasse nelle zone più profonde del bacino.

Tuttavia con il trascorrere del tempo vi fu un progressivo incremento della sedimentazione sui fondali marini delle "Sabbie di Asti" anche nelle aree più centrali e ciò fu inoltre dovuto al sollevamento tettonico del Piemonte meridionale.

Questi cambiamenti avvennero lungo un periodo che andava dai 2,3 ai 2,5 milioni di anni, mutando gli ecosistemi a causa del sempre minore quantitativo di acque presenti. Si arrivò, successivamente, al completo prosciugamento dei mari tipico del Quaternario (1,8 – 0,011 milioni di anni fa), portando le terre alla conformazione tipica che oggi ci risulterebbe familiare.

Bibliografia

Piero Damarco: *La formazione di un territorio, Storia geo-paleontologica dell'Astigiano* ■

Madonna del Rosario La festa della vendemmia

1-2 ottobre 2016



Dall'alto in senso orario: concerto della Mandolinistica Astigiana; mostra fotografica; gli organizzatori del Museo; due giovani visitatori; L'ingresso del Museo dedicato ai boschi e alla legna



Due fasi della festa dedicata alla vendemmia: la gara di pigiatura (a sinistra) e la prova di trasporto e travaso del vino con la brenta

La festa tradizionalmente dedicata alla Madonna del Rosario quest'anno è stata tenuta all'1-2 ottobre e si è svolta all'insegna della vendemmia. Organizzata dalla Pro Loco di Cortigione in collaborazione con *La bricula*, ha diviso le varie attività sui due giorni.

Sabato 1 ottobre ha registrato l'impegno soprattutto de *La bricula*, il giornalino di Cortigione, che ha organizzato la tradizionale mostra fotografica giunta alla sua IX edizione. Un centinaio di foto, dedicate alle famiglie, alle attività, alle feste, ai matrimoni ecc. del passato sono state esposte a cura di Gianfranco Drago e Gianni Santa, che ha curato in particolare le luci. La mostra si è tenuta nella palestra delle scuole, cortesemente concessa dal sindaco Gilio Brondolo.

La sera nella chiesa di S. Siro, resa disponibile da don Gianni, ha avuto luogo il concerto d'autunno. Ha suonato la Mandolinistica Astigiana presentando un repertorio di musiche antiche, d'opera e classiche. Il successo è stato davvero grande, un pubblico entusiasta ha seguito con grande interesse, applaudendo con calore gli esecutori.

Altra iniziativa di forte impatto è stata la rinnovata esposizione del Museo Becuti, dedicata al tema del bosco e della legna. Vanno ringraziati i realizzatori dell'originale ed esaustiva presentazione nelle persone di Pierfisio Bozzola e di Siro Filippone.

Domenica è stata interamente impegnata dalla Pro Loco che ha realizzato, oltre a un eccellente incontro gastronomico, gare e giochi legati al tema dell'uva. Divertente soprattutto la gara della pigiatura, con numerosi partecipanti, anche femminili, impegnati a dimostrare la loro energia nello "schiacciare" l'uva. Inutile dire che le varie fasi sono state seguite con viva partecipazione del pubblico presente che ha applaudito fragorosamente le varie prestazioni.

Naturalmente sono rimasti aperti per tutto il giorno sia il Museo Becuti, sia la Mostra fotografica *C'era una volta Cortigione*.

Le fotografie che qui presentiamo vogliono essere una sintesi delle varie attività della Festa della vendemmia.

lc

I racconti del Tiglione Gente di collina Le donne della Gabella

di Aldo Bianco

I Racconti del Tiglione si interrompono qui. Quando abbiamo ricevuto quest'ultimo, Aldo Bianco aveva già raggiunto molti dei personaggi descritti in questo e in altri racconti. Siamo certi che saranno felici di rivedersi e commentare tanti episodi della loro vita di cui, almeno in parte, Aldo ci ha fatto partecipi. Addio, Aldo, è stato bello conoscerti attraverso i tuoi scritti.

lc

Due fratelli così diversi

“L'è dlla Gabéla “. Così dicevano e pensavano quelli del paese quando *Raldo* ne sparava qualcuna grossa delle sue. Sì, perché *Raldo* era conosciuto in tutto il circondario per la sua naturale facilità nel raccontare, con voce squillante, cose vere mischiate a sue bizzarrie stravaganti per finire sempre le sue esternazioni con atteggiamento provocatorio, di sfida: scommettiamo! Come per dire: “*se non credete a quello che ho detto, scommettiamo che non siete in grado di smentirmi!*”.

Ecco, questo era *Raldo*; lui scommetteva che le donne più belle del paese stavano alla Gabella! E non aveva torto perché all'epoca alla Gabella tutte le madri di famiglia e le ragazze da marito facevano veramente degno coronamento alle naturali doti di avvenenza e di grazia di tutta la collina.

Raldo aveva un fratello, Giovanni detto *Uanu*, che abitava a Marsiglia in Francia e veniva alla Gabella per lunghi periodi in estate e in autunno. Aiutava *Raldo* a fare qualcosa in campagna, ma senza faticare molto: preferiva andare in paese a seguire le partite a bocce.

I grandi dicevano che aveva comprato, al momento buono, le prime azioni della Montecatini, il cui rendimento gli permetteva di vivere tranquillamente e lui, senza avere troppe pretese e manie di grandezza, dividendo il suo tempo fra Gabella e Marsiglia, campava da signore; gli piaceva parlare con tutti, lui aveva tempo, era di piacevole compagnia e diceva cose sensate con educazione e buon garbo.

Aveva, nel parlare un intercalare “*capisu*”, come dire *capisco ciò che dici*, ma lo ripeteva anche quando parlava lui. Così lo avevano soprannominato *Capisu*. Dire *Capisu* per individuarlo era più facile e più preciso: era solo lui. Di *Uanu*, invece, nel circondario ne potevi contare almeno quattro.

Una cognata paziente

Quando *Capisu* veniva alla Gabella, la cognata *Pina* si trovava a gestire quella coppia effervescente di fratelli, che, pur andando d'accordo in linea di massima, esternavano le loro convinzioni in modo veemente e finivano sempre con lo scommettere fra di loro. Scommettiamo! La *Pina* non aveva un compito facile e,



La casa della Gabella, dove Aldo Bianco ha vissuto la sua giovinezza, come si presenta oggi. La casa appartiene ora a un'altra famiglia

sebbene non avesse figli, doveva badare a quei due che disquisivano di continuo anche quando andavano nei campi.

Pina di *Raldo*, così veniva chiamata, era una donna piuttosto alta, contegnosa, austera, più alta del marito che era di media statura, ben messo e robusto. Lei veniva giù dalla Gabella con la sua bicicletta, ma a piedi perché non si sentiva sicura lungo la discesa troppo ripida. Saliva in sella all'altezza della nostra casa e con una lunga frenata arrivava allo stradone. Al ritorno mia nonna si avvicinava alla strada e lì si scambiavano le ultime novità. *Pina*, al contrario del marito, non era molto estroversa, ma con l'arte maieutica la nonna riusciva a tenerla ferma per un po'.

La casa di *Raldo* occupava, e occupa tuttora, la migliore posizione della collina, sul punto più alto, dominante la valle del Tiglione con vista a trecentosessanta gradi su tutto l'arco alpino e i dossi dell'appennino ligure. Da quel punto apri solo gli occhi e potrai ravvivarti,

rinvigorirti, rinfrancarti, complice l'immensità dell'universo, e metterti d'accordo con te stesso se hai qualcosa di traverso.

Non so se *Pina* e i suoi uomini si perdevano dietro queste riflessioni, ma certamente il loro carattere brioso, frizzante doveva inconsciamente godere di quei piacevoli privilegi della natura.

Lo zucchero a quadretti

Confina dal lato est con la vigna di *Raldo* la proprietà della *Bagein-na*; la casa non è più lontana di duecento metri sul lato destro della strada; possiamo dire l'ultima casa della Gabella, perché oltre iniziano i *Brudén*, altra frazione.

La *Bagein-na* era una signora che abitava anche lei a Marsiglia, ma non so se fosse parente e quale grado di parentela avesse con *Raldo* e famiglia, ma so che era quasi coetanea di mia nonna. Veniva a trascorrere le ferie nella sua casa calata in mezzo alla vigna e se ne stava lì isolata nel suo romitaggio. La domenica pomeriggio

Aldo Bianco era nato il 19 febbraio 1930 da Stefano e Santina Drago alla Gabella, una località un po' fuori Belveglio, nella casa soprannominata dello *Sbigiòn*. In questi luoghi aveva trascorso l'infanzia e la prima gioventù, frequentato le scuole medie a Mombercelli e le superiori a Nizza.

Conseguito il diploma di ragioneria, si era trasferito a Genova per lavorare come contabile presso una ditta metalmeccanica e nel novembre del 1955 aveva sposato Armanda, una ragazza genovese. Dal matrimonio nasceranno Susanna e Stefano.

Nel 1967, a seguito di una riorganizzazione aziendale, si era trasferito con la famiglia a Roma. Iniziava così un lungo percorso lavorativo, ricco di soddisfazioni e di riconoscimenti per le sue qualità professionali e soprattutto umane e interpersonali. Era stato infatti nominato responsabile della filiale con competenze sul mercato del centro sud e delle isole maggiori. Nonostante i gravosi impegni di lavoro riusciva a coltivare la grande passione per la lettura, soprattutto per i libri di storia e per i classici della letteratura.

Dopo la pensione aveva continuato a lavorare, sempre nell'ambito del settore metalmeccanico, come imprenditore e

libero professionista con il figlio Stefano che ancora ne prosegue l'attività.

Aveva comunque mantenuto l'attaccamento alla sua terra d'origine, ai paesaggi del Monferrato, alle colline e ai vigneti, ma sopra ogni cosa ai parenti e agli amici, che considerava persone vere e autentiche. Ed è proprio su questa scia nostalgica e sentimentale che nel 2011, dopo avere lasciato definitivamente il lavoro, aveva incominciato a scrivere, quasi per gioco, il primo racconto di quella che diventerà la fortunata serie dei *Racconti del Tiglione*, successivamente pubblicati su *La bricula*.

Sono storie che riemergono da un passato lontano, vicende familiari, di amici, episodi della guerra, che ridanno vita a personaggi purtroppo scomparsi, raccontate in modo così avvincente da far sembrare che il tempo non sia mai trascorso.

Purtroppo la malattia gli ha impedito di continuare il suo viaggio a ritroso nel tempo e l'8 ottobre 2016 ci ha lasciati. Ora è tornato a Belveglio nel piccolo cimitero dove riposa accanto ai genitori, ai tanto amati nonni e ai cari zii, che hanno avuto tutti un ruolo molto importante nei suoi racconti.

Susanna Bianco

riceveva mia nonna e me per il caffè.

Mia nonna mi agghindava per bene, mi metteva il vestito bello, le scarpe pulite, mi pettinava con la riga da una parte, ero il suo gioiello; anche lei si metteva il vestito della festa, mi prendeva per mano e su a piedi fino dalla *Bagein-na*.

Il mio ricordo di quelle visite, più che le pastine dolci e secche, è lo zucchero a quadretti che la *Bagein-na* portava dalla Francia e che io non avevo mai visto. In un servizio di porcellana pregiata offriva a me la cioccolata calda e a mia nonna il caffè e, in un piattino a parte, tutto per me, un buon numero di zollette. Potevo portarmi a casa quelle che non riuscivo

a mangiare. Loro facevano lunghe conversazioni. Io giocavo da solo o con le sorelle *Bina* o Secondina o Anna, quando era invitata anche la loro madre *Maina*.

Una famiglia numerosa

Maina di *Gimplàn* era una donna speciale che trasmetteva umanità, benevolenza; era di quelle persone che sono qualcosa di più di quello che appaiono.

Lei e suo marito *Giduu* (Egidio) avevano una grande cascina non distante dalla *Bagein-na*, tanti terreni e sei figli, quattro femmine e due maschi; con loro viveva anche *Pinotu*, un loro parente che possedeva anche lui campi e vigne.

Su tutti governava *Maina* senza mai trascendere, ma ferma e risoluta. Ogni cosa al suo posto, in ogni posto la sua cosa, sembrava essere il suo motto e quella casa funzionava alla perfezione nonostante tutta quella gente.

Ricordo *Maina* sempre con piacere, quasi con deferenza. Non si vedeva spesso passare sulla strada verso il paese; all'epoca la prima figlia, Bruna, era già signorina e tanti servizi in paese li sbrigava lei, magari anche insieme al fratello Nino di poco più piccolo. *Maina* aveva il suo da fare in casa e io la ricordo parlare con la nonna di cucina e di pietanze: nel campo mia nonna era maestra e volentieri dava consigli.

Pinotu merita un pensiero perché era bravissimo, gioviale, molto scherzoso e, anche se aveva diversi anni più di noi, si aggregava volentieri e cercava di stare dalla mia parte perché io ero quasi sempre in minoranza quando si coalizzavano le quattro sorelle più Maria di *Pidrulu*, loro vicina di casa.

Delle pere deliziose

Il pero di *Pidrulu* era una pianta conosciuta da tutti quelli della Gabella e vicinato: faceva pere per tutti. Era una bella pianta grande e si levava maestosa, alta sul lato verso i *Brudén*, in testa alla vigna che veniva a confinare con la casa. Le pere di *Pinotu* erano buonissime, gialle, dolci ancora oggi; io faccio il paragone con quelle quando mi capita di mangiare delle pere.

Quando si passava di là, *Pinotu* o *Maina* te ne facevano raccogliere un po' da portare a casa.

La casa di *Pidrulu* è esattamente alle spalle di quella di *Gimplàn*, poco sotto, sul versante della collina che guarda sul *Valèt* e verso Cornalea e, all'orizzonte, le Alpi.

Maria di *Pidrulu* aveva all'incirca l'età



La nonna e il nipote Aldo Bianco

di Bruna e per la vicinanza faceva anche lei parte del gruppo delle figlie di *Maina*: erano sempre insieme. Lei era una ragazza di casa, dolce, molto attaccata ai genitori e con loro condivideva le fatiche della campagna e particolarmente della vigna. Sì, perché *Pidrulu* non aveva grandi vigneti, ne aveva pochi e tutti abbarbicati alle rive più scoscese, terribilmente faticosi da coltivare. Non era possibile, per la pendenza, arare fra i filari, dovevi solo zappare. *Pidrulu* zappava dalla parte di sotto del filare, la parte più faticosa e Maria dalla parte di sopra e avanzavano di pari passo e alla fine la loro vigna sembrava un giardino ordinato.

Pane per una settimana

La casa di *Ambruseta* è sempre sul culmine della collina, rivolta verso il Tiglione, verso il paese di Cortiglione e, in lontananza, l'Appennino Ligure. È la casa di Angelina. Angelina era una donna imponente con quattro maschi in casa, tre figli e il marito, tutti ben messi,

alti, robusti. Erano una forza! Avevano un campo nelle vicinanze di casa nostra e ancora ricordo con quale velocità impressionante un pomeriggio, verso sera, caricarono i covoni del grano sul carro. Armando, fratello più piccolo davanti ai buoi, Ambrogino e Giovanni con i forconi, uno a destra e uno a sinistra, buttavano sul carro i covoni mentre il padre sistemava il carico. Me lo fece notare mio padre “*Guarda come sono svelti!*”. In un niente avevano caricato.

Bene, Angelina doveva gestire quei quattro pieni di gagliardia, grandi lavoratori, radicati nei loro campi e nelle loro vigne, ma dotati di un appetito all’altezza della loro vigoria. Era conosciuta per la sua enorme cesta di vimini piena di *grissie*, pagnotte, che una volta la settimana si portava in testa dal forno di Belveglio fino a casa: era la provvista per otto giorni; poi aveva un buon numero di conigli e di galline che sacrificava per i suoi uomini. Era una brava persona, aperta, solare molto amica della nonna, alla quale confidava le sue preoccupazioni. Onore ad Angelina perché delle donne della Gabella, lei è quella che ha poi dato di più per l’Italia. Il primo figlio, Ambrogino, rimarrà in Germania e con rammarico ricordo che proprio di lui ho dovuto tradurre dal tedesco la dichiarazione di morte arrivata in Comune da Mauthausen dopo la fine della guerra.

Una Santippe nostrana

A poche decine di metri dalla casa di Angelina c’è la casa della *Gén* detta *la cà ‘d Ciapulén*.

Chiedo venia, ma non posso fare a meno di pensare alla Santippe moglie di Socrate. La *Gén* moderna Santippe e in fatto di pazienza *Ciapulén* il filosofo greco. Era normale sentire da casa nostra, ogni giorno, le filippiche che la *Gén* armava contro quel povero *Ciapulén* e

quasi c’era da preoccuparsi quando non arrivava quel vociare. Si sentiva solo lei perché lui non controbatteva quasi mai e quando lo faceva manteneva un tono di voce sommesso, ma lei continuava imperterrita per delle ore intere e più lui si manteneva calmo e impassibile, più lei si adirava e aumentava la sua collera e la sonorità della voce.

Quando la *Gén* tornava dal paese, sempre a piedi, incrociava la nonna sulla strada e ne nascevano esercitazioni verbali degne di essere analizzate, perché erano la dimostrazione che anche dentro la persona, la più complessa e contorta, ci sia un mondo interessante che vale la pena di conoscere e condividere.

Nonna era felice quando finalmente la mandava a casa senza sentirla brontolare, almeno per un po’.

Istinto materno

Più in basso c’è la casa *’d il Mignén*, credo che ancora oggi si indichi così. Era la casa di Teresa del *Mignén*, la madre di Giovanni e di Giovanna. Eravamo vicini di casa, così che per noi bambini era indifferente stare da loro o da noi. Si passava per il sentiero attraverso il prato e si arrivava subito sul cortile di casa. Quando i genitori non ci vedevano chiamavano ad alta voce e dalla casa di sotto, la nostra o dalla casa di sopra qualcuno rispondeva. “*Sono qui!*”.

Teresa aveva un forte istinto materno e intorno a lei, specie d’estate, si formava il nostro gruppo, io, Giovanna, Tonino che arrivava da Torino, qualcuna delle sorelle di *Gimplàn*, Emma; lei ci radunava tutti all’ombra del pergolato davanti a casa e ci teneva buoni fin che poteva, poi ci spediva giù da mia nonna e anche lei, quando aveva esaurito tutte le sue risorse, ci mandava a fare la scivolata nel *sabiôn* lì vicino a casa, il nostro divertimento preferito.

A Teresa poi va riconosciuto di non avere

Omaggio a Belveglio

Scenderanno dall'Olimpo ad uno ad uno
Gli dei
Recando le loro coppe dorate.
Qui a Belveglio si inebrieranno del nobile barbara
Nettare sublime di questa vigna preziosa
Riposeranno sulle rive fresche del Tiglione
E lì canteranno le loro arie divine
Scenderà Giove
E dalla sua cornucopia trarrà il sole più splendente
Che incendierà per te il tramonto, laggiù verso ponente;
Trarrà ancora una luna, la sua più romantica
Che appenderà la notte su, su, su queste colline infinite.
Vivi Belveglio!
Gioia degli dei, orgoglio del Tiglione, sogno dei tuoi

Figli lontani!
Canta le tue canzoni più belle
Ricorda le note improbabili
Dei tuoi cantori dei tempi passati
I ritornelli struggenti degli *sculabicér*,
Le melodie gioiose e appassionate
Delle tue ragazze in fiore!
Ascolta nei tuoi immensi silenzi
Il tenero gorgoglio delle torbide acque del Tiglione
Il pianto della vite appena potata
Il travaglio del germoglio verso la luce
Il flebile respirare degli animali ancora in letargo
Il risveglio e il primo sussulto di primavera
degli alberi che ti circondano
Il fruscio dei petali di due rose selvagge
appena mosse dal vento lieve
Come il primo bacio delle tue spose innamorate.

mai cessato di sperare di rivedere vivo suo figlio Giovanni, anche nei due anni successivi alla fine della guerra, quando ormai tutti lo davano per morto in Russia. E fu premiata perché Giovanni ritornò (vedi il racconto *La guerra di Giovanni*, in *La bricula*, numeri 36 e 37).

Teresa era ottimista, non abbandonava mai la speranza pur nella reiterata avversità delle cattive annate, quando per campare occorreva misurare il pane e industriarsi con l'orto e il pollaio. Non si lamentava mai, ma si confidava per le cose di campagna con mio padre e mio nonno, che per lei rappresentavano un punto di riferimento, un appoggio, e loro, da buoni vicini, dove potevano non si risparmiavano. Fra Teresa, mia nonna e mia madre non c'erano segreti né riserve, solo sul modo di cucinare la nonna non riusciva a farsi seguire come avrebbe voluto, lei aveva un suo modo non del

tutto condiviso, ma per tutto il resto c'era piena sintonia.

Erano belle persone

Finisco con le donne *du Sbigiôn*: qui è proprio il caso di dire con S. Agostino "ogni cosa che finisce è troppo breve". Intanto guardando bene nel loro profondo trovi il grande legame che loro avevano con il proprio uomo. Per amore nonna Orsola, ancora giovanissima, si era scelta *Vigg*, il nonno; perché? "*Perché mi piaceva*", così diceva lei e avevano messo su una bella famiglia; mia madre, sempre "*perché mi piaceva!*" aveva voluto mio padre, sebbene la sua famiglia per lei pensasse a "*un buon partito non contadino*". Erano dunque donne determinate e coraggiose, sempre aggiornata su tutto e combattiva la nonna, sempre moglie premurosa e leale mia madre e, per non dimenticare *Raldo*, erano belle persone. ■

Sabato 27 febbraio 2017, presso il ristorante Da Quinto, si terrà
l'Assemblea annuale de La bricula
con la nomina del consiglio direttivo per il prossimo
biennio. Seguirà il consueto pranzo sociale

Cortiglione e la Resistenza

Il salone Val Rosetta, affollato come non mai, ha ospitato domenica 23 ottobre 2016 la rievocazione a più voci di alcuni episodi resistenziali della Provincia di Asti e in particolare di Cortiglione e dintorni. Tra le autorità presenti ricordiamo Nino Boeti, vice presidente del Consiglio Regionale, Mario Renosio, direttore dell'Istituto della Resistenza (Israt), il comandante della stazione di Incisa, maresciallo Freda. Esposti anche i gonfaloni della Provincia, di Rocchetta, di Cortiglione.

Fortemente voluta dal Sindaco Gilio Brondolo, la manifestazione è stata organizzata in accordo con varie associazioni: Anpi, Unione Collinare

L'introduzione del sindaco Gilio Brondolo



Vigne e Vini, Israt, Provincia di Asti, Associazione Davide Lajolo, Casa della Memoria di Vinchio, e sotto il patrocinio di Regione e del Comitato Resistenza e Costituzione.

Il Sindaco ha brevemente introdotto i lavori ricordando tra l'altro il volume scritto dalla zia Elsa Rosa Massimelli, messaggera partigiana con il nome di *Fiamma*, su alcune episodi personali vissuti durante quei terribili mesi. Il volume è reperibile presso il Comune di

La locandina della manifestazione

CONSIGLIO REGIONALE DEL PIEMONTE
Comune di Cortiglione
Unione Vigne e Vini
Comitato provinciale di Asti

Domenica 23 ottobre 2016
ore 15,00
Cortiglione
Salone Val Rosetta – piazza Padre Pio

Storie di FIAMMA
72° anniversario della Giunta popolare dell'Alto Monferrato

Provincia di Asti
ISRYAT Istituto della Resistenza di Asti
Associazione Davide Lajolo
Comitato provinciale di Asti
Casa della Memoria di Vinchio



Laurana Lajolo racconta come fu ucciso Gino Marino a Vinchio

Cortiglione.

Si sono quindi alternati vari oratori a illustrare le vicende partigiane del territorio: la liberazione di 40 comuni e la costituzione della Repubblica dell'Alto Monferrato, i due scontri vittoriosi delle squadre partigiane a Bruno e Bergamasco sui reparti nazi-fascisti nell'autunno del '44, il terribile attacco subito il 2 dicembre e il successivo sanguinoso rastrellamento, il clamoroso colpo partigiano di Rocca d'Arazzo del gennaio '45.

Interessantissime le proiezioni che hanno accompagnato i vari interventi: uno ripreso dagli archivi Rai e un filmato inedito in cui i comandanti partigiani, *Ulisse* (Davide Lajolo), *Gatto* (Battista Reggio), *Nestore* (Nigi Massimelli), Stefano Icardi e altri, descrivevano alcuni attacchi portati alle milizie fasciste, in particolare quello di

Rocca d'Arazzo.

Laurana Lajolo ha poi voluto ricordare Gino Marino, partigiano di Cortiglione ucciso alle porte di Vinchio nel giugno del '44, e il successivo attacco, in territorio di Belveglio, al convoglio fascista che si dirigeva ad Asti con il corpo di Gino e alcuni uomini arrestati. Duramente battuti i sequestratori, gli ostaggi furono tutti liberati. Particolarmente toccante la rievocazione, in dialetto, dell'attrice Patrizia Camatel dell'uccisione di Gino.

Alla chiusura dei lavori Laurana Lajolo ha ringraziato tutti i collaboratori che hanno reso possibile il successo dell'iniziativa e in particolare l'assessore Valter Pastorino per il grande lavoro organizzativo; infine ha ricordato le parole che Piero Calamandrei scrisse sulla lapide per Duccio Galimberti: *Ora e sempre resistenza.* ■

lc

Mio bisnonno il Cav. Alfredo Bosio

di Cristina Cassinelli

Nella mostra fotografica dello scorso anno, Vecchia Cortiglione, abbiamo esposto la foto di un uomo dell'800, ha due magnifici baffi all'Umberto I, è una figura che, per l'autorevolezza del personaggio, ci ha incusso un certo rispetto e soggezione: un colonnello del Regio Esercito Italiano! Ci hanno fornito la foto le sorelle Cristina e Lidia Cassinelli, figlie di Alfredo, Fredino, il professore

Io e mia sorella Lidia non abbiamo avuto la fortuna di conoscere né i nostri due nonni paterni, né tantomeno i bisnonni

che hanno abitato per lungo tempo la casa dove noi viviamo.

Del caro bisnonno Alfredo abbiamo conservato diversi documenti, dai quali sono emerse le informazioni che ora ho l'occasione di rendere pubbliche, non fosse altro per dare un significato a tante carte e fare un po' di luce sul nostro passato.

Alfredo Bosio, fu Luigi, è nato a Cortiglione il 29 gennaio 1851. Ha conseguito il diploma di perito agrimensore, per l'insegnamento industriale e professionale di Agronomia, il 10 settembre 1870 presso l'Istituto tecnico di Alessandria. Nel dicembre 1871, superati gli esami, è promosso idoneo, con decreto prefettizio, all'Ufficio di Segretario comunale per la provincia di Alessandria.

Intrapresa, negli anni se-



Il Colonnello Alfredo Bosio



La moglie Angelina Ferro

guenti, la carriera militare, viene nominato Sottotenente dell'Arma di Fanteria nel 1877, poi Tenente nel 2° Reggimento Alpino per volontà del re Umberto I e, in considerazione di particolari benemerienze,

è designato Cavaliere dell'Ordine della Corona d'Italia nel 1886.

Con decreto di Umberto I nel 1887 è poi promosso al grado di Capitano nel 56° Reggimento di Fanteria e a Torino, il 9 dicembre 1895, si sposa con la signorina Angelina Ferro, insegnante elementare.

Dal matrimonio nascerà una figlia, Lidia, mia nonna paterna. Nel luglio 1898 viene promosso Maggiore nell'Arma di Fanteria; nel novembre 1909 sale al grado di Tenente Colonnello, con decreto di Sua Maestà Vittorio Emanuele III e, per finire, nel maggio 1911 riceve l'ambita nomina a Colonnello. Nell'aprile 1913 per disposizioni regie viene iscritto nel Ruolo dei Cavalieri Nazionali. E' collocato a riposo dal 16 agosto 1912 per anzianità di servizio, in virtù del quale potrà fregiarsi della Croce d'oro (istituita con Decreto Regio). Scompare il 24 Agosto 1921.

La nonna Lidia ha conseguito, nel luglio del 1923, la Laurea in Chimica Farmaceutica. ■

Mi piace la scuola perché...

Gli alunni e le insegnanti della Scuola Primaria di Cortiglione

Queste sono state le risposte che gli alunni della Scuola Primaria di Cortiglione hanno fornito a una domanda che apparentemente sembrava semplice, ma in realtà non lo era: qualcuno è stato immediato nel rispondere, qualcun altro ha voluto rifletterci un po'...

E' stato interessante e gratificante notare che gli alunni considerano la scuola come un luogo dove si studia, si lavora, si imparano cose nuove, ma anche un posto dove ci si ritrova con amici, compagni,

insegnanti e ci diverte anche, si sta insieme. Insomma ... un luogo in cui si viene volentieri e si sta bene!

E' fondamentale, infatti, che la scuola si impegni sempre di più nel promuovere il benessere nei bambini, che sia per loro un punto di riferimento, a cui ci si rivolge con fiducia e in cui ci si confronta in modo costruttivo, così da contribuire, ovviamente insieme alle famiglie, al percorso di crescita formativa degli alunni, il futuro della nostra società.

MI PIACE LA SCUOLA PERCHÉ...

SCUOLA PRIMARIA DI CORTIGLIONE

Anno scolastico 2016 - 17

CLASSE 1[^]

ALICE ... perché voglio lavorare con la maestra Anna Lisa

CASSANDRA ... perché voglio imparare e mi danno bei voti

SAMUELE ... perché ci sono gli amici

DAVIDE ... perché ci sono tutti i miei amici

LUCA R. ... perché mi piace stare con la maestra Gabriella

LUCA T. ... mi piace studiare

CLASSE 2[^]

RIDA ... perché mi piace fare matematica

DARIO ... perché faccio musica

JIA YI e JIONG KAI ... perché abbiamo gli amici

ELENA ... perché mi piace fare italiano

EMANUELE ... perché voglio fare i compiti

CLASSE 3[^]

SIMONE ... perché facciamo tante attività interessanti

EDOARDO ... perché impariamo tante cose

ARBER ... perché faccio motoria

NATHALIE ... perché nella scuola ho degli amici

TAREK ... perché mi piace studiare

DANIELE ... perché c'è l'intervallo



CLASSE 4[^]

GINEVRA ... perché si studia e si lavora

ALESSANDRO ... perché imparo tante cose e sono con i miei amici

ALESSIO ... perché vedo gli amici

CLASSE 5[^]

AYA ... perché ci sono tanti amici

SIMONA ... perché si ride

IMEN ... perché gioco con i miei amici e imparo tante cose

MOAD ... perché vedo gli amici e studio

FEDERICO ... perché mi diverto e sono felice

ERIKA ... perché vedo gli amici, le maestre e imparo tante cose

ELIO ... perché mi ritrovo con gli amici e mi diverto

GRETA ... perché mi ritrovo con gli amici ed imparo cose nuove

NICOLO' ... perché posso trascorrere delle ore con i miei compagni

ALBERTO ... perché ho tante cose da imparare

Il lavoro presentato dagli alunni e dalle insegnanti è stato davvero pregevole. La redazione ha cercato di riprodurlo al meglio, senza svalorizzare gli sforzi fatti per renderlo piacevole, curioso e accattivante.

Alle maestre tutte un grazie della *Bricula* per quanto hanno fatto nell'intento di valorizzare i loro alunni che, come dicono all'inizio, rappresentano il futuro della nostra società.

lc

SCUOLA PRIMARIA "MARINO MARCO LUIGI"

Anno scolastico 2016 - 2017

Totale: n. 31 alunni

Classe 1 [^]	n. 6 alunni
Classe 2 [^]	n. 6 alunni
Classe 3 [^]	n. 6 alunni
Classe 4 [^]	n. 3 alunni
Classe 5 [^]	n. 10 alunni

SI SONO SPOSATI

27-08-2016

Davide Lovisolo e Mariachiara Casavecchia

03-09-2016

Luca Vignale e Sara Esposito

CI HANNO SORRISO

03-10-2016 **Andrea Magnani** di Marco e Milena Odisio
nipote di Mariuccia Guercio

06-11-2016 **Leonardo Mendes** di Andres e di Ilaria Montebro

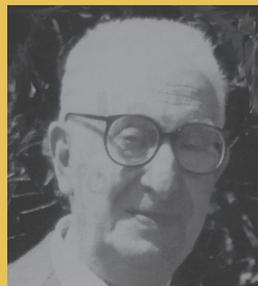
CI HANNO LASCIATO



Bruno Brondolo
1928 - 2016



Elvira Marino
1923 - 2016



Francesco Morizio
1926 - 2016



Maria Sabbioni
1925 - 2016