



Asti



Cortiglione

La bricula

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

Direttore responsabile

Francesco De Caria

Direttore editoriale

Gianfranco Drago

Redazione

Pietro Efisio Bozzola

Letizio Cacciabue

Il Giornalino di Cortiglione

La bricula

Anno XIV - N. 43 - 28 febbraio 2018

Ricordare i nostri caduti

Sono passati più di sette decenni dallo scoppio della Seconda Guerra Mondiale e noi nipoti e pronipoti non dobbiamo perdere la memoria dei nostri compaesani che hanno vissuto gli eventi drammatici di quel periodo: la tristezza dei saluti alla partenza degli uomini per il fronte, le tribolazioni per la scarsità di cibo, il dolore nell'apprendere le notizie sui feriti e sui morti, la paura dei rastrellamenti durante la Resistenza, la precarietà dei giorni.

Perciò *La bricula* ha deciso di redigere una monografia, che vuol essere un omaggio, per ricordare i Cortigliesi che hanno combattuto nell'ultimo conflitto mondiale e, in particolare, i dieci caduti i cui nomi sono incisi sulla lapide posta sulla facciata del Palazzo del Municipio.

Il saggio, previsto per settembre, conterrà, per completezza: una introduzione sul contesto storico, identificazione dei dieci caduti con relativo foglio matricolare, i ricordi che riusciremo a raccogliere grazie alla collaborazione di chi c'era, di chi ha avuto un parente al fronte o che comunque conserva testimonianze che gli sono state narrate.

Vuol essere, allo stesso tempo, un omaggio per i nostri giovani, affinché, attraverso il racconto di questo passato prossimo così tragico, apprendano il senso del sacrificio toccato in sorte ai loro nonni e bisnonni e dedichino loro una lacrima insieme alla coscienza di aver capito l'importanza del passato per il presente e il futuro.

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 Editoriale
- 3 Le famiglie di Cortiglione. Bricco Fiore e Rio dell'Anitra
- 10 L'ultima carica
- 11 Si dice ancora?
- 12 Le ricette. La torta verde
- 13 Rettifica
- 14 La chiesa a Corticelle - 3
- 20 La gramigna
- 22 A mia zia *Cichina*
- 23 *Vintage*
- 27 Circoli polari. Un giorno di sei mesi
- 29 Nonno e nipote. Cosa si mangiava una volta?
- 35 Un doveroso ripescaggio
- 36 La vendemmia
- 39 Da nessuna parte si mangia come a casa
- 40 Bachelite, la prima "plastica"
- 42 I Ricci di Corticelle
- 45 Mia madre
- 46 Da Magonza a Mombercelli. Gutenberg in Valtiglione
- 50 Donne, pedali e motori
- 52 Io agisco
- 55 Ci presentiamo: noi gli alunni della Scuola primaria di Cortiglione. Anno scolastico 2017-2018
- 58 Un vinchiese a Cortiglione. La festa d'autunno
- 60 In ricordo di mamma
- 61 Solstizi, equinozi e... Santa Lucia
- 63 In ricordo di Riccardo Brondolo
- 63 50 anni insieme
- 64 Il Gruppo Alpini in memoria dei caduti
- 65 Orti di Guerra
- 68 Radio Londra
- 68 Matrimoni
- Decessi

LE FAMIGLIE DI CORTIGLIONE

Bricco Fiore e Rio dell'Anitra

di Gianfranco Drago

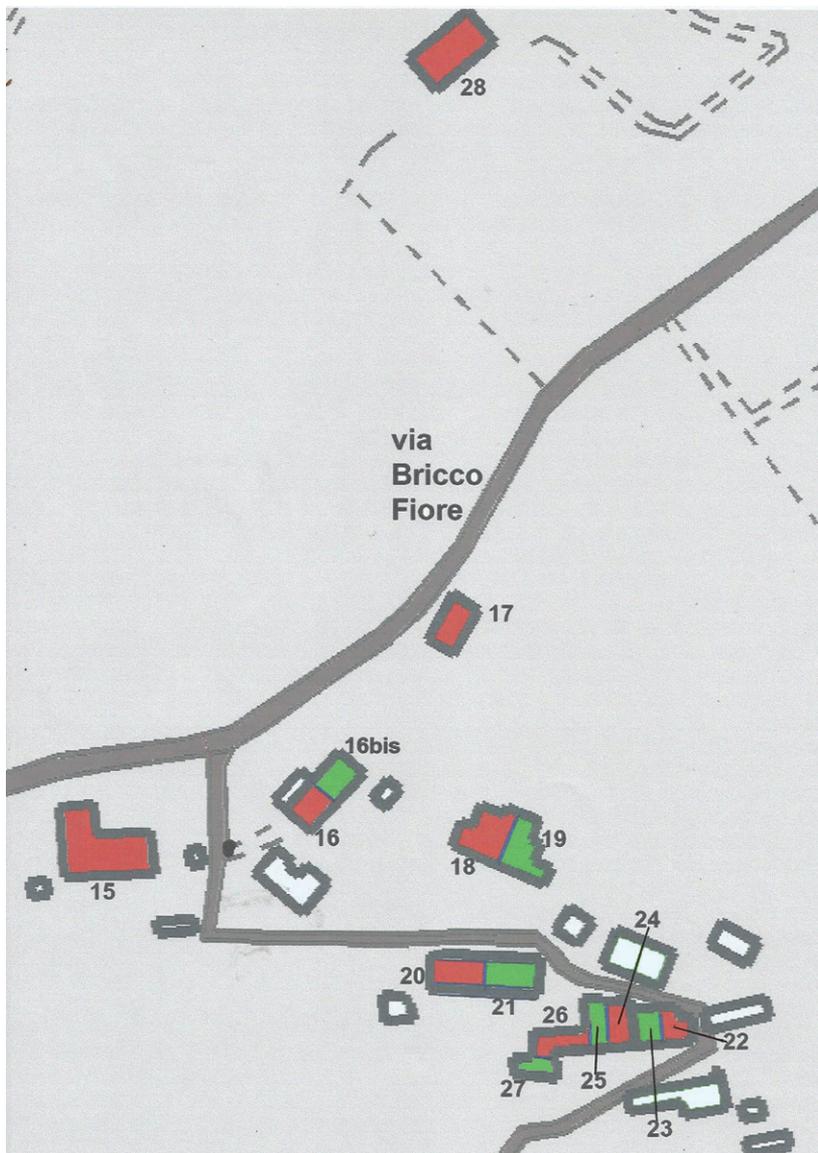
Testimonianze di: Adele Bruna, Gianni Cassinelli,
Vincenzo Filippone ed Emiliana Zollino

Lasciata ora alle spalle la Chiesetta del Bricco e la casa di *Šablina* e di *Viginu* (v. *La bricula* n. 42, p. 12) proseguiamo per la *via Bricco Fiore* in direzione di *Rio Anitra*. Poco più avanti sulla destra troviamo la strada che porta alla borgata. Come al solito facciamo riferimento alle piantine allegate che portano i numeri relativi alle abitazioni delle famiglie che qui risiedettero fino agli anni '50-60.

15 – A cà 'd Sili. Questa fu l'abitazione di **Vincenzo Filippone** (1881-1918) e di **Maria Ratti** (1894-1978). Vincenzo partecipò alla Grande Guerra come soldato in forza al 72° Reggimento di Fanteria e morì per malattia il 6 ottobre del 1918 in

La foto aerea di Google Earth mostra l'insieme delle due borgate Bricco e Rio Anitra collegate dalla *via Bricco Fiore*. In basso si snoda la Provinciale 3





La piantina di Bricco Fiore



Battista Filippone



Lorenzo Filippone



Giuseppe Filippone



Mario Filippone

Albania. Da loro nacquero quattro figli: Battista, Lorenzo e i gemelli Giuseppe e Mario. **Battista** (1909-1983) sposò Rosa Mignone (*Rusina*, 1910-1998) ed emigrò a Torino, dove ebbe due figli: Vincenzo (1936) che prese in moglie Maria Rosso, e da loro nacque la figlia Lorena, e Marisa (1938) che, sposata a Gonella Santo, ebbe Claudio. **Lorenzo** (1912-1990) sposò Francesca Iguera (1911-2010)

ed ebbe Vincenzo (*Censinu*, 1937-2018) che prese in moglie Lidia Pallavicini ed ebbe Flavio. **Giuseppe** (*Pinôt*, 1918-2008) sposò Amalia Gagliardi ed emigrò a Torino, dove ebbero Bruno, medico. Il



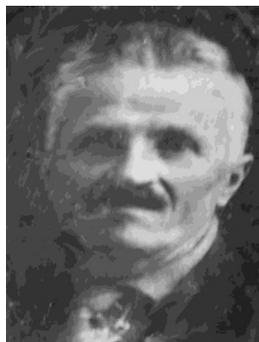
gemello **Mario** (“il maestro”, 1918-1996), ha sposato Cesarina Carosio (1930) e da loro sono nati Daniele (1960) e Paolo (1963).

Ora le proprietà sono: quella verso i Fiorotti di Bruno

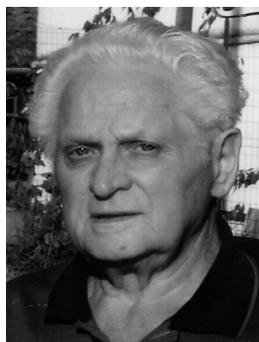
Filippone, quella di mezzo di Marisa Filippone e l’ultima verso la borgata di *Censinu* Filippone.

Case “sul piano”, *Ans il piàn*

16/16bis – Nell’800 abitavano qui i tre fratelli Cassinelli: Filippo (*Flipén*), Marco (*Marchén*) e Gandino (*Gandén*). La prima abitazione era di Marco, di Filippo quella che seguiva, poi acquistata da Biagio Balbiano e Florinda, genitori di: Secondo, Nina, Iside, Gemma (che sposò Dario Solive), mentre Gandino si spostò nella valle (*ant il valèt*). Marco ebbe Giovanni Battista (*Baciciôt*, 1881-1945) che sposò Luigia Iguera (*Vigia*, 1883-1924). Da loro nacquero tre figli: Marco, Francesca e Angelica. **Marco** (1913-1958) prese in moglie Giuseppina Simonelli (1914-2005) e nacque Gianni (*Gianni ‘d l’Applea*, 1941), che è sposato con Delia Bertola e ha due figlie: Gabriella e Cristina. **Francesca** (*Cichina*) sposò Giovanni Gonella e da loro nacquero Piero e Battista. **Angelica** (1903-1937) sposò Antonio Garassino e nacque Giuseppe (1924-2007). Giuseppe, partigiano nella formazione di Cortiglione col nome di battaglia *Biundén*, durante il rastrellamento nazifascista del 5 dicembre 1944 fu avvisato tempestivamente da



G. Battista Cassinelli e Luigia Iguera



Antonio Garassino e Angelica Cassinelli



Marco Cassinelli e Giuseppina Simonelli

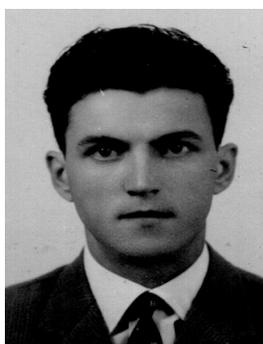
Iguera Francesca, che abitava poco lontano, e si salvò buttandosi senza scarpe giù nel canneto verso S. Martino, riparando poi sulla collina di Incisa nella cascina Croce dove abitava Ernestina Iguera che divenne poi sua moglie. I coniugi Garassino emigrarono nel 1958 in Argentina ed ebbero: Angelica e Adriana. Ora la proprietà è di Gianni Cassinelli.



Giovanni Bruna e Apollonia Castino



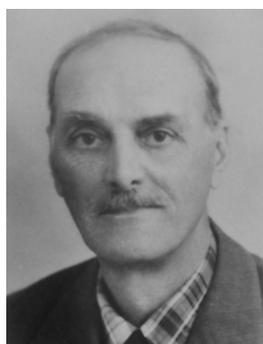
Cristoforo Cassinelli e Pierina Bruna



Antonio Bruna

di Mario.

17 – Abitò qui **Giovanni Bruna** (1905-1960) con la moglie Apollonia Castino (1908-1997). Ebbero cinque figli: Antonio (*Tunén*, 1934-1977), Maria, Alda, Mario, Paola. Ora la proprietà è



Battista Cassinelli e Natalina Simonelli

A cà 'd il furné

18 – Qui risiedeva **Giovanni Cassinelli** (1891-1979), fratello di Cristoforo, che dalla moglie Anna Bertola (*Neta*, 1895-1971), sarta della borgata, ebbe Olga e Battista (*Tino*) che ha sposato Margherita e ha avuto la figlia Anna. Ora l'abitazione è di Ada Turco.

Giovanni Cassinelli e Anna Bertola



19 – *A cà 'd il furné*. Abitava qui **Cristoforo Cassinelli** (*Tofu*, 1889-1961, fratello di Giovanni) che dal padre Battista ereditò il forno. Sposò Pierina Bruna (1885-1950) e da loro nacquero Caterina e Battista (1914-1991). Caterina fu presa in moglie da Giuseppe Balbiano ed ebbe Giacomo. Battista (*Batistinu 'd il furné*) subentrò alla morte del padre nella gestione del forno, che mantenne fino al 1975. Provvide poi per alcuni anni solo alla cottura delle tradizionali torte pasquali (verde e di castagne). Si sposò con Natalina Simonelli (1915-2013) e da loro nacquero Rina (1940) e Carla (1942). Rina ha sposato Gianni Bonfante (1938) e ha avuto Francesco. Carla ha sposato Luigi Ferrari e ha avuto Gianluca e Tania. Accanto alla casa, sul lato sinistro, vi è il profondo pozzo (76 m) cui attingevano

gli abitanti della borgata prima del collegamento con la rete potabile.

20 – A cà ‘d Cilestru. Casa dei coniugi **Celestino Cassinelli** (*Cilestru*, 1891-1974) e Antonietta (*Tunieta*, 1897-1985) che ebbero i gemelli Tino e Maria, e Giuseppe (*Pinu*). Maria sposò Ferraboni di Incisa e lì andò ad abitare; ebbero una figlia, Emiliana; mentre Tino e Pino sposarono due sorelle di Masio, Olga e

Giuseppina Tribocco (*Pina*, 1929-1991) ed ebbero Giuliana (1952) e Pierfranca (1959).

22 – Cà ‘d il Peitôn, un Cassinelli che ebbe tre figli: Gando, Piero e Luigia (*Vigina*). Per alcuni anni è appartenuta a certo Bolognino di Torino. Acquistata poi da Mario Porzio per la sua famiglia, ora è dei figli Jolanda e Franco.

23 – Abitazione dei coniugi Giovanni



Francesco Cassinelli e Giulia Massimelli Luigina Pera, ed ebbero rispettivamente Luciano e Roberto.

21 – In questa casa risiedevano i coniugi **Francesco Cassinelli** (1893-1967) e la moglie Epifania Giulia Massimelli (1898-1983). Da loro nacque Antonio (*Tuninu*, 1924-2015) che prese in moglie Elsa

Antonio Cassinelli e Giuseppina Tribocco



Giovanni Cassinelli e Felice Zollino **Cassinelli** (1893-1953) e Teresa (*Tirisôt*); ebbero i figli Margherita (1917) e Stefano (*Stevulén*), imbianchino, ora vi abita Vincenzo Giordano.

24 – Dimora dei coniugi **Felice Zollino** (1877-1961) e Margherita Cassinelli (1894-1962); essi ebbero sei figli: Maria, Angela, Antonio, Carmelina, Giovanni e Remo. I primi quattro fratelli emigrarono a Torino per lavoro, ora la casa è di proprietà di Emiliana Zollino, figlia di Giovanni e Francesca Priore.

25 – Di proprietà di **Gaudenzio Accino** (1878-1944) detto *Canôn* per il fisico imponente; la casa passò poi al figlio Stefano (*Stevu* 1905-1978) che sposò, in prime nozze, Teresa Roglia da cui ebbe



Gaudenzio Accino e Stefano Accino il figlio Franco. Stefano, rimasto vedovo, si risposò con Palmina Pollonara (1911-1993), marchigiana. Ora la casa è di proprietà di Bruno Zollino.

26 – Remo Zollino (1922-2002) acquistò questa casa da *Tofu* (Cristoforo Cassinelli) nel 1950 circa e vi abitò con la sua famiglia: la moglie Santina Celon (1933) e i figli Walter (1952) e Bruno (1953).

27 – Qui risiedeva la famiglia di **Pietro**

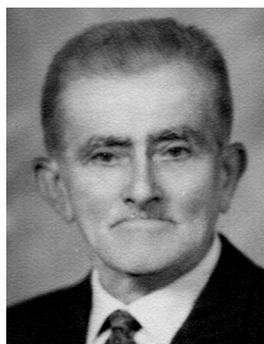


Pietro Cassinelli e Maria Cassinelli

Cassinelli (1898-1971) e Maria Cassinelli (1889-1962, i coniugi avevano lo stesso cognome, il più diffuso al Bricco Fiore) con i due figli: Angiolina (1921-2009) e Giovanni (1924-1986). Angiolina maritò Francesco Poggio di Masio e andò ad abitare a Solero; Giovanni sposò Teresina Bisio di Masio; nel 1958 si trasferirono

nella nuova casa che avevano fatto costruire sulla provinciale in Via San Martino 27; vendettero la vecchia casa a Remo Zollino.

28 – La casein-na 'd Brein-na è stata l'abitazione di **Domenico Bruna** (1884-1974) che dalla moglie Eugenia Cassinelli (1883-1974) ebbe quattro figli: Vincenzo, Teresa (futura moglie di *Rensu 'd Ruma*), Anna e Rosa. Nel 1929 la famiglia si trasferì in valle a S. Martino. Si alternarono poi diversi proprietari fra cui un certo Gho di Alessandria, il geom. Giolito di Nizza.



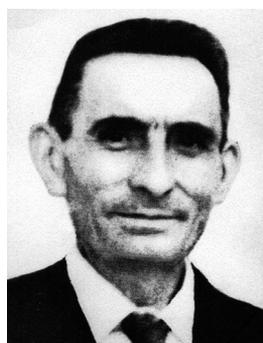
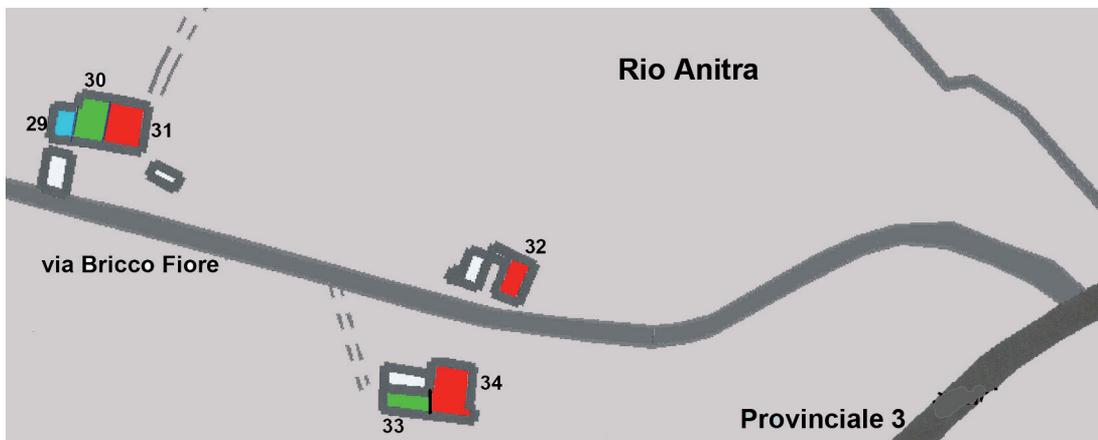
Eugenio Arattano e Maria Bruna

Ora la proprietà è di un dirigente di Milano.

29 – Casa di **Eugenio Arattano** (1895-1972) e Bruna Maria (1897-1981); essi ebbero Fiorina (1923-1990) che sposò Nino Visconti. Ora la casa è abitata dal loro figlio Giovanni e dalla moglie Rosemma che hanno una figlia, Maria Luisa.



Fiorina Arattano



Giacomo Arattano e Emma Pera



In alto a sinistra
Carlo Arattano;
a fianco il fratello
Angelo
e qui a lato
il fratello Pietro



30 – **Marco Arattano** (fratello di Eugenio) sposò Rosina Rossi di Oviglio; essi ebbero 6 figli: Rina, Carlo, Giuseppe, Francesco, Angelo (1926-1951) e Pietro (1928-2012). La casa passò poi ai fratelli Carlo (1913-2006) e Pietro. Carlo sposò Enrichetta (marchigiana) e nacquero: Armando, Angela e Francesco. Ora la casa è di Armando.



In alto
Francesco Bruna
accanto
alla figlia Iride
in occasione del
suo matrimonio.
Qui a fianco
Catterina Torielli

31 – **Giacomo Arattano** (1914-1980) si



Domenico Novelli

Catterina Torielli (1905-1988), che ebbero i figli: Iride, Elena e Adele. La casa ora è abitata dalla famiglia di Catterina

sposò con Emma Pera (1920-2011) ed ebbero Rita. Ora la casa è di un genovese.

32 – È l'abitazione dei coniugi **Francesco Bruna**

(1899-1979) e

Simonelli, figlia di Adele.

33 – **Domenico Novelli** sposò Monica Gaffoglio di Castelnuovo Belbo da cui ebbe: Pietro, Caterina, Domenica, Maria, Giuseppina e Romano. Nella casa restò ad abitare Pietro (1922-1993) che sposò Maria Bisio di Masio.

34 – **Lino Benasso** sposò Giuseppina Arattano da cui ebbe 4 figli: Emilia che sposò Gatti di San Martino; ebbero i figli Teresa; Pierino, Giuseppe e Mariuccia. ■

L'ULTIMA CARICA



Avremmo voluto presentare queste foto sul numero 42 de *La bricula* dove abbiamo pubblicato un articolo della signora Marina Calosso che rievocava l'ultima carica di cavalleria avvenuta in Italia durante la ritirata di Caporetto. La carica fu condotta dal capitano Ettore Lajolo, parente della signora Calosso e originario di Vinchio. In quella gloriosa impresa il capitano Lajolo perse la vita e fu insignito della medaglia d'oro al valor militare (vedi *La bricula* n. 42, p.42).

Le foto riprendono una delegazione di Vinchio con il sindaco Andrea Laiolo e i coniugi Marina e il marito Claudio durante la cerimonia commemorativa tenuta, nel centenario della battaglia, a Pozzuolo del Friuli il 30 ottobre 2017.

Si dice ancora?

di F. De Caria e Gf. Drago

Ciuplé – si dice per aizzare i cani all'inseguimento della preda. *Bobi ciupli! ciupli!* Bobi prendilo, prendilo! raggiungilo! Analogo a *ciòpli!* da *ciapé*, acchiappare.

Batušu – pelandrone, fannullone, cascamoto: *l'è amà bon a fé 'l batusu con il dònì*; oppure *stoji nèt aprèss: l'è amà in batusu*. È parola difficile da trovare nei vocabolari piemontesi. C'è invece nel dizionario genovese e vuol dire monello, non solo nel senso di chi fa scherzi, ma anche di ragazzo di strada, “scugnizzo”.

Gòsk – vuoto dentro, si dice di una rapa o di un rapanello con una rada fibrosità interna e quindi non mangiabile. È come un osso povero di calcio. È sinonimo di *van*, vuoto. *Nisola o nus vain-na*, senza gheriglio.

Dermògi – peccato, usato per esprimere disappunto: *che dermògi!* Probabile deformazione - nella tradizione orale del linguaggio popolare - di *dommage*, francese, “danno”.

Scarventé – spaventare, allontanare bruscamente. *Ten aliò il can, cu fa scarventé il galein-ni*, tieni legato il cane che spaventa e fa fuggir via le galline. C'è anche, in territorio, **scarpenté**, arruffare, spettinare, usato soprattutto nel participio *scarpentò /-tòja*: “l'è rivoja

tita scarpentòja e l'ha tacò crié”, si dice di una donna spaventata o infuriata. Probabilmente lo stesso vocabolo con una variante fonetica dovuta alla tradizione orale: chi è terrorizzato infatti ha “i capelli dritti”.

Lèmbu – capitombolo, scivolone, caduta. *La ciapò in lèmbu da visesni*, ha fatto una caduta da ricordarsene. In particolare, cadere di schiena. Da “lembo” nel senso di “fondo”?

Crèp, Cherpòss – sinonimo di *lembu*, ma più rovinoso. *La dò in cherpòss an tèra*. Probabilmente da *cherpesi*, creparsi. Si dice anche di un suono o rumore alto, improvviso e violento: *u tròn l'ha dò di crèp da fé pau!*

Piugiôn – persona pidocchiosa, sporca, ma anche tirchia e avara. *T'ej propi in piugiôn*, sei proprio tirchio; probabilmente da *pieûcc/gg* pidocchio.

Strafugnò – stropicciato, sgualcito. *T'ej tit sfracugnò, t'òt drumì ant la cugia 'd il can?* Hai il vestito tutto spiegazzato, hai dormito nella cuccia del cane?

Surgnaché – dormicchiare. *Porta a drumì ista masnò, 't vughì nèt cl'è ansurgnacòja*. Accompagna a letto quella creatura, non vedi che è assonnata? *dop mangiò, au l'incheù, a surgnòc in pòc ans la sislònga*.

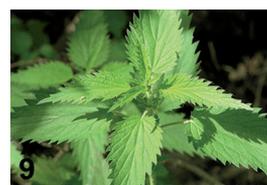
LE RICETTE

La torta verde

Nel clima pasquale che si avvicina ci è sembrato utile ripescare la ricetta della torta verde, che rappresenta per il nostro territorio una tradizione antica e assai gustosa, rinnovata di anno in anno in tutte le famiglie. Certo in passato era bello andare al forno comune, dove si cuoceva il pane e altre cose. Ora a Cortiglionone non ne esiste più nessuno, mentre nel secolo scorso i forni erano numerosi e rifornivano di pane anche molti paesi vicini. Si ricorre dunque al forno domestico.

Tornando alla torta verde, abbiamo ripescato la ricetta, che qui sotto trascriviamo, dal n. 1 de La bricula (2005!); non ricordiamo chi ne sia stato l'autore, ma ci sembra che il testo riporti lo standard a cui le diverse cuoche si ispiravano per poi imprimere il loro tocco personale, variando qualche ingrediente a loro gusto

lc



Alcune delle erbe utilizzate per preparare la torta verde

La torta verde è un tipico piatto primaverile che utilizza, oltre al riso, le erbe di stagione.

In origine si utilizzavano le erbe primaverili per minestre o risotti; successivamente, aggiungendo opportuni condimenti e con la cottura in forno, è nata la torta verde.

Quest'ultima, essendo più ricca di ingredienti e più elaborata, era preparata per le grandi occasioni, in modo particolare per le festività pasquali. La ricetta prevede una cottura del riso al dente, in un soffritto di cipolla, porri e lardo tritati.

A parte si preparano le erbe (v.

tabella): spinaci, punte di ortiche, pianticelle di papavero (*gasaveli*) e primule, borragine, germogli di luppolo (*livertén*), tarassaco (*pisacàn*), *cuji*, *cavaletti*, *busòm*, spaccapietre, *scarseù* e altre erbe commestibili a piacere.

Le verdure, appena scottate, si stufano con olio e burro, aglio e alloro, infine si tritano e si aggiungono al riso preparato in precedenza. Quando il composto è freddo, si aggiungono le uova, abbondante parmigiano, sale, pepe e si versa il tutto in una tortiera bene imburrata.

Si pennella la superficie con uovo sbattuto e si spolvera con parmigiano e pangrattato. Si aggiunge infine qualche rametto di rosmarino fresco, infilato nel composto, e si cuoce a 180-200 °C.

Era tradizione durante le feste pasquali visitare amici e parenti per assaggiare la loro torta verde, fatta in ogni famiglia secondo i gusti personali in base ai quali erano state scelte le erbe preferite. ■

LE ERBE DELLA TORTA VERDE

- 1 – *Scarseù* = *cirsium arvense*
- 2 – *Pisacàn* = tarassaco – *taraxacum officinalis*
- 3 – *Lavertén* = luppolo – *humulus lupulus*
- 4 – *Busòm* = salvia bastarda – *salvia pratensis*
- 5 – *Lacèt* = crespino dei campi – *sonchus arvensis*
- 6 – *Cardôn* = *cirsium vulgare* (*dipsacus silvestris*)
- 7 – *Cuji* = bubbolino – *silene cucubalus*
- 8 – *Spinaset* = spinacio – *chenopodium foliosum*
- 9 – *Autija* = ortica – *urtica dioica*
- 10 – *Cavalètti* (*)
- 11 – *Gasavèli* = papavero – *papaver rhoeas*
- 12 – *Sarsèt* = soncino – *valerianella olitoria*
- 13 – *S-ciòpajreji* (*)
- 14 – *Medica* = erba medica – *medicago sativa*
- 15 – *Buròsu* = borragine – *borago officinalis*

(*) Nome italiano e botanico non trovati

RETTIFICA

Su *La bricula* n. 42/2017 abbiamo pubblicato l'articolo *Mio zio Guido* indicando come autore Pierfisio Bozzola. In realtà l'autrice è la sorella *Marilena Bozzola*, con la quale ci scusiamo vivamente per il disguido.

La Chiesa a Corticelle

3

di Mariangiola Fiore



Canonica della chiesa di S. Siro vista da Valrosetta, costruita sul muro di cinta del castello

Periodo “Acquense”

All'inizio del XIX secolo, l'età napoleonica porta, tra le altre conseguenze, il passaggio di Corticelle dalla diocesi di Asti a quella di Acqui. La nuova curia sembra prendere molto a cuore il neo-aggregato territorio ecclesiastico. In un documento del 1817¹ (fig. 1) il vescovo Carlo Giuseppe Sappa, fresco di nomina, così perora la causa di Corticelle, per

mano del vicario capitolare Giovanni Francesco Toppia:

"Attestiamo a Chiunque sia d'uopo, che atteso il poco reddito de beni proprii della Prebenda Parochiale di Corticelle in oggi aggregata a questa nostra Diocesi maturamente discusso dalle Autorità Amministrative fu alla medesima dal Cessato Governo assegnato il supplemento di congrua in annuo lire

Carlo Giuseppe Sappa
 Di Milanese
 Per Grazia di Dio, e della Sede Apostolica
 Vescovo d'Acqui
 Conte, e Principe del Sacro Romano Impero

Attestiamo a Chiunque sia d'uopo, che atteso il poco red-
 dito de' beni proprii della Prebenda Parochiale di Corticel-
 le in oggi aggregata a questa nostra Diocesi maturamente
 discusso dalle Autorità Amministrative fu alla medesima
 dal Cessato Governo assegnato il supplemento di congrua
 in annuo lire duecento. Il di lei meschino reddito si compro-
 va chiaramente dagli inventarii, che dal 1662 a questa
 parte presentarono alla Curia Ecclesiastica li Parrochi
 pro tempore di Corticelle, come pure dalle Visite Pasto-
 rali de' Vescovi de' Secoli XVII, e XVIII, e segnata-
 mente dalla relazione fatta li 14. Febrajo 1766 al Vescovo
 e dalla successiva Visita di quella Parocchia, cosichè

Figura 1

duecento. Il di lei meschino reddito si
 comprova chiaramente dagli inventarii
 che dal 1662 a questa parte presentarono
 alla Curia Ecclesiastica li Parrochi pro
 tempore di Corticelle, come pure dalle
 Visite Pastorali de Vescovi de Secoli
 XVII e XVIII e segnatamente dalla
 relazione fatti li 14 Febrajo 1766 al
 Vescovo e dalla successiva Visita, di
 quella Parocchia, cosichè il contenderlo,
 come fecero certuni di d.to Luogo non
 può essere che effetto d'animosità. Tal
 meschino reddito non fu certamente
 aumentato in modo alcuno, perchè nessuno
 testò, e legò cosa alcuna a beneficio di
 quella Prebenda Parochiale. Per questo
 motivo merita quella Parochiale sia

continuato il supplemento
 annuo di lire duecento,
 tanto più, che l'attuale Sig.
 Prevosto Bartolomeo Drago
 esserci finora lodevolmente
 il suo impiego di Parocho di
 Corticelle, e che stanco Egli
 già dalle ingiuste vessazioni
 finora sofferte, ove rinunciasse
 come per lo più fecero i
 suoi Antecessori, sarebbe
 impossibile di provvedere
 quella Parrocchia per difetto
 di congrua.

In fede, Acqui 17 Dicembre
 1817 C. Pre.^{vo} Toppia Vi.^{rio}
 Gen.le Loco Sigilli P. Luiggi
 Mari Cancelliere."

Dal documento traspare
 una certa tensione nella
 comunità, con riflessi negativi
 sulla condizione dei beni

ecclesiastici, come si vedrà più avanti.
 Due figure coeve, importanti per
 Corticelle, quelle di Carlo Giuseppe
 Sappa e di Bartolomeo Drago. Il primo,
 patrizio alessandrino, Elemosiniere di
 S.S.R.M., Conte Principe del Sacro
 Romano Impero, è nominato vescovo di
 Acqui nel 1817, soglio che mantiene sino
 alla morte nel 1834.

Il secondo, già economo, regge come
 prevosto la parrocchia di San Siro per
 vent'anni, dal 1811 al 1831.

Il vescovo Sappa si preoccupa da subito
 di raccogliere informazioni precise sullo
 stato delle parrocchie della sua diocesi
 e, con una pastorale del 10 maggio
 1819, sul modello di quanto fatto dai
 suoi predecessori, invia ai parroci il
 "questionario visita pastorale", messo in



Figura 2

bella forma², (fig. 2).
Riportiamo stralci delle risposte fornite dal parroco Bartolomeo Drago nel corso dello stesso anno³, da cui emerge un certo scoramento per la penuria di mezzi a disposizione, la condizione di abbandono di molte edifici sacri e le inadempienze delle istituzioni civili.

”§ 3 della spesa per le Chiese

Le riparazioni della Chiesa Parrocchiale, di S. Michele, e di S. Rocco spettano alla Commune perché sono della Commune, ma oggigiorno le Comuni sono piuttosto avverse alla Chiesa e sono già più di quattro lustri che di Chiesa non ne vogliono sapere né per l’interno né per l’esterno ed alla Chiesa conviene pensare a tutto e per le riparazioni e per l’ornamento ma per la Chiesa di S. Michele ci pensi

la Commune e la pietà de’ Fedeli. Non vi è entrata per la Fabbrica. E non vi sono fondi né frutti né rendita.

§ 7 delle sepolture e dei cimiteri [...]Nel nostro Cimitero vi sono quattordici croci, ma quasi tutte miserabili e indecenti, che servono per l’esercizio della Santa Via Crucis fuori della Parrocchia. In mezzo al cimitero vi è la cappella di S. Michele in miserabilissimo ed indecente stato e tale è pure il cimitero il quale non è né mondo né ben custodito, né ben riparato, senza porta senza chiave.

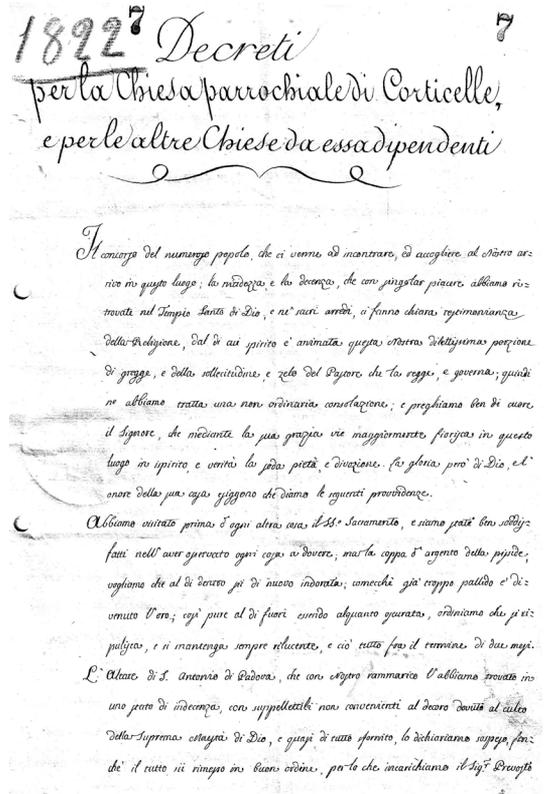


Figura 3

Una situazione ancor più desolante appare dai Decreti che il Vescovo Sappa emana nel 1822, in seguito alla visita pastorale⁴ (fig. 3):

[...] L’Altare di S. Antonio di Padova

[nella Parrocchiale], che con Nostro ramarico l'abbiamo trovato in uno stato di indecenza, con suppellettili non convenienti al decoro dovuto al culto della Suprema Maestà di Dio, e quasi di tutto sfornito, lo dichiariamo sospeso finché il tutto sii rimesso in buon ordine, per lo che incharichiamo il Sig.^r Prevosto di eccitare il Patrono di detto altare [il Sig. Marchese] con ogni sollecitudine per rimetterlo in buon stato, e provvederlo decentemente delle necessarie suppellettili, ed in caso di rifiuto instare presso il medesimo per la rinuncia al Patronato in buona forma, onde allora la Chiesa assuma in sé il carico della manutenzione dell'Altare colla dovuta decenza.

[...] Fu eziandio da noi osservato che il Cimitero non è in tutto secondo le regole dalla Chiesa prescritte, poiché mancando di cinta, vi possono avere in alcuni luoghi accesso i cani e altre bestie; di più è pieno di bronchi, e sterpi e di moltissima erba; né v'ha luogo separato e distinto per seppellirvi privatamente i soli fanciulli che muoiono prima di aver compiuto li anni sette, epperò ordiniamo che sii tosto ben riparato così che sii in ogni parte chiuso l'accesso ad ogni bestia[...] come pure vogliamo che secondo le regole sii destinato un sito ove si tumultino i soli fanciulli. La Cappella poi di S. Michele esistente nel Cimitero, ingiungiamo che sii ridotta a stato migliore, e ben decente, dichiarandola sospesa sinché ciò sii eseguito, incaricando il Sig.^r Prevosto a darcene ragguaglio ad oggetto di permettere allora la celebrazione in essa de Sacrosanti Misteri. La Capella di S. Martino, che anticamente spettava ai P.P. Benedettini di Bobbio, e che di presente ci vien detto esercirne il jus di Patronato

il Sig.^r Medico Guercio, essa pure fu trovata spogliata, e sprovvista di tutto, sia riguardo alle suppellettili dell'Altare, sia riguardo alle paramenta necessarie per il S.^o Sacrificio della Messa, non che di calice onde perciò viene ad essere di niun uso per l'esercizio del divin culto, epperò raccomandiamo caldamente al Sig.^r Prevosto di procurare presso il prefato Sig.^r Medico Guercio (da cui brameressimo la presentazione de documenti evincenti il diritto ad esso competente di tal Patronato) l'esecuzione dell'obbligo, che come Patrono li spetta, di provvedere la Capella di quanto abbisogna, come si faceva da P. P. Benedettini altre volte, mentre ne erano in possesso, ed in caso contrario rilasciare tale diritto, e libera dichiarare tale Capella, la quale dalle limosine de fedeli devoti potrebbe venire provvista e mantenuta."

Se i "maggioenti" del luogo latitano, la popolazione di Corticelle è invece profondamente devota e mostra grande attaccamento alla Chiesa e al suo pastore. Così il vescovo Sappa descrive, in apertura ai Decreti, il suo ingresso nel paese:

"Il concorso del numeroso popolo, che ci venne ad incontrare, ed accogliere al Nostro arrivo in questo luogo, la nitidezza e la decenza, che con singolare piacere abbiamo ritrovate nel Tempio Santo di Dio, e ne sacri arredi, ci fanno chiara testimonianza della Religione, dal di cui spirito è animata questa Nostra dilettezzima porzione di gregge, e della sollecitudine e zelo del Pastore che la regge, e governa; quindi ne abbiamo tratta una non ordinaria consolazione, e preghiamo ben di cuore il Signore, che

mediante la sua grazie vie maggiormente fiorisca in questo luogo in ispirito e verità la soda pietà e devozione."

Successive relazioni dei prevosti di Corticelle – Cortiglione dal 1863 - (1838 Carlo Domenico Cordara; 1872 e 1890 Lorenzo Cravera, 1897 Lorenzo Grattarola) confermano il perdurare nel corso del XIX secolo di "alti e bassi" nel patrimonio ecclesiastico del luogo. Da una parte decadono e vengono poi abbandonate la chiesa di San Rocco, di proprietà comunale, e quella cimiteriale di S. Michele. Sorgono, grazie alla generosità e iniziativa di gruppi di fedeli, nuove cappelle campestri: nel 1814 quella dedicata alla Natività della Beata Vergine, "La Madonnina", in località Pozzo; nel 1878 quella di Bricco Fiore sotto il titolo di San Bovo. Buona cura viene prestata alla Parrocchiale di S. Siro: già nei primi decenni del secolo può contare ben diciannove banchi "particolari" (privati); il campanile è provvisto di tre campane, "*si suona il segno dell'Ave Maria tre volte al giorno, alcune volte il segno dell'agonia e vi è l'uso di suonare il venerdì alle ore 21*". Se ne incarica un *sacrista* laico, con un piccolo stipendio, che provvede anche alla pulizia e decoro della chiesa. Nel 1838 viene allungata di un'arcata e le manutenzioni necessarie sono puntualmente effettuate. L'oratorio sotto il titolo della SS. Trinità (la chiesa dei Battuti) è ben preservata dalla Confraternita dei Disciplinanti cui appartiene; è la più dotata di redditi particolari, la maggior parte provenienti da beni stabili (fondi rustici) grazie a legati testamentari. Demolita e riedificata nel 1766, si presenta in buono stato, ben fornita di arredi e paramenti e con una sagrestia "*sufficientemente e*

decentemente provvista". Ricompare negli elenchi, probabilmente rifatta, la cappella campestre di San Sebastiano, che diverrà prima attigua e successivamente inglobata nel nuovo cimitero, costruito nel 1880, come inciso nel basamento della croce ancora oggi posta al suo centro.

Fin qui lo stato delle cose. Ma che si sa del clero? Ci vengono in aiuto anche in questo casi documenti redatti dai parroci di Corticelle nel XIX secolo e conservati presso l'Archivio Vescovile di Acqui. Nel 1833, su una popolazione di all'incirca 450 maschi e 500 femmine il prevosto Carlo Domenico Cordara (succeduto a Bartolomeo Drago) è coadiuvato da ben tre persone: Luiggi Grea - cappellano della confraternita della SS. Trinità, "*aiuta per quanto può il parroco indefessamente*"; Giovanni Batta Marino, maestro di scuola – confessore; Pietro Cordara – sacerdote semplice, "*aiuta a far il catechismo*".

La Corticelle dell'epoca è anche terra feconda di vocazioni. Diversi sono i sacerdoti nati nel luogo ed "espatriati": alcuni ad Asti, in Cattedrale, come il Teologo Pietro Francesco Gardini, Canonico Penitenziere e Giacomo Massimello, Confessore Beneficiato; altri in paesi di quella Diocesi, come Innocenzo Massimello, riformato confessore e maestro di scuola a Viarigi e Gio Batta Grea, Arciprete a Viale. Appare tale ancora verso la fine dell'800, quando il prevosto Lorenzo Ravera scribacchia alcune note sul clero originario della sua parrocchia (fig. 4) e ancora più nei primi decenni del XX secolo.

In una relazione del 1 maggio 1928⁵, in risposta al questionario del vescovo, Don Giovanni Porta, da due anni parroco a Cortiglione, scrive "*il clero locale è costituito dal parroco – vi sono una dozzina tra religiosi e sacerdoti nativi del*

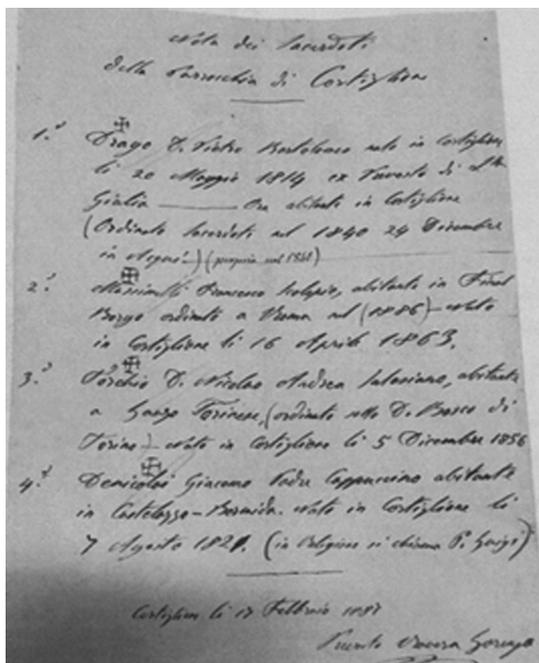


Figura 4

luogo, ma nessuno è residente in paese”. Il documento di Don Porta, dettagliato ed esaustivo, mostra un paese dinamico dal punto di vista religioso, sviluppatosi e arricchitosi nel corso dei decenni trascorsi, sia in istituzioni che in edifici. “Esiste dal 7 novembre 1927 un asilo infantile che raccoglie una quarantina di bambini, diretti dalla Rev. Suore del S. Cuore di Sale Tortonese, esiste pure un ricreatorio festivo femminile che nella stagione invernale conta anche 120 giovanette”. Sono state erette due nuove cappelle campestri: nel 1922 la Cappella della Croara, di proprietà della famiglia di Ivaldi Filippo, ma aperta al pubblico; nel 1926 la Cappella dei Brondoli, nella frazione omonima, dedicata alla Madonna del Carmine. Anche la chiesa di San Martino, anticamente appartenuta ai monaci Benedettini di Bobbio, sembra essere “rinata”, dopo le vicissitudini patite sotto vari signori locali. Di proprietà del

Cav. Ferretti Giovanni B. di Tortona, che ha acquistato la tenuta omonima, “è semi-pubblica e vi si celebra l’11 novembre, giorno della festa del santo, e qualche volta anche durante l’anno”.

Con questa immagine positiva finisce la “fase” storica della Chiesa a Corticelle, quello che viene dopo è certamente ancora nel ricordo degli abitanti più anziani e quindi attuale.

Ci pare significativo concludere la ricerca con un altro frammento della relazione di Don Porta “La popolazione dedita esclusivamente a lavori di campagna ha una mentalità un po’ arretrata, per ciò che si dice comunemente vita e cultura moderna, è attaccata esageratamente alla terra, al risparmio e alle vecchie abitudini; in fondo è religiosa e frequenta nella sua maggioranza la Chiesa.” Queste parole che, nel contesto dell’epoca, possono sembrare non del tutto benevole, assumono, nella realtà dei nostri giorni, una valenza estremamente positiva; i valori sono quelli che si stanno ora riaffermando, essenziali per uno sviluppo sostenibile e per la salvaguardia dell’identità culturale del territorio. E ci sembra che Cortiglione abbia già imboccato questa via, con una *new generation* che si è riavvicinata alla terra con spirito innovativo, cambiando volto all’agricoltura locale.

-
- 1 Archivio Vescovile di Acqui, fondo parrocchie, Cortiglione
 - 2 Archivio Parrocchiale di Cortiglione
 - 3 Archivio Vescovile di Acqui, fondo parrocchie, Cortiglione
 - 4 Archivio Parrocchiale di Cortiglione
 - 5 Archivio Parrocchiale di Cortiglione

La gramigna

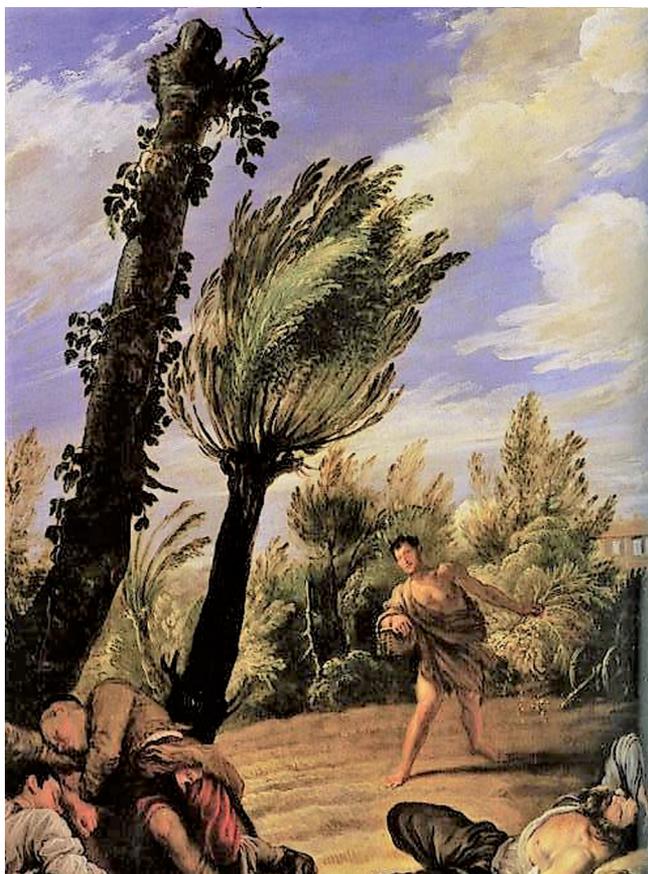
di *Gianfranco Drago*

Ricordo che da ragazzo, era la fine degli anni '40, il nostro parroco don Porta alla *Mëssa Granda* predicava la parabola del Buon seminatore, del grano e del loglio. (Vangelo di Matteo, cap. 3, 24- 30):

“Il regno dei cieli si può paragonare a un uomo che ha seminato del buon seme nel suo campo. Ma mentre tutti dormivano, venne il suo nemico, seminò la zizzania (il loglio) in mezzo al grano e se ne andò. Quando poi la messe fiorì e fece frutto, ecco apparve la zizzania. Allora i servi andarono dal padrone e gli dissero: Padrone, non hai seminato del

buon seme nel tuo campo? Da dove viene la zizzania? Egli rispose loro: Un nemico ha fatto questo. E i servi gli dissero: Vuoi dunque che andiamo a raccogliarla? No – rispose - perché non succeda che, raccogliendo la zizzania, con essa voi sradichiate anche il grano. Lasciate che l'uno e l'altra crescano insieme fino alla mietitura, e solo allora dirò ai mietitori: cogliete la zizzania e legatela in fasci per bruciarla, e il grano invece riponetelo nel mio granaio.”

Don Porta poi spiegava che colui che semina il buon seme è il Figlio dell'uomo.



"La Parabola del seminatore di zizzania" di Domenico Fetti (1589 - 1623). Dipinto ad olio su tavola 60,8x144,5, eseguito tra il 1618 ed il 1622 conservato nella Nàrodní Galerie di Praga (Repubblica Ceca). Il dipinto illustra la prima parte della parabola e mostra la scena che si svolge in un campo dove compaiono, in primo piano, tre servi del padrone del terreno che, dopo aver seminato del buon grano, stanchi per il lavoro, si sono addormentati in terra; al centro, in secondo piano, il Diavolo, travestito da contadino, che lancia i semi nel terreno arato. Le sembianze sono umane, ma si comprende che è il diavolo per il piede biforcuto che lo rende zoppo e le piccole corna, rivelando la sua essenza demoniaca. Il nemico del bravo seminatore getta nel campo semi d'erbacce, quali la zizzania.



Fusto e rizoma di gramigna. In condizioni favorevoli l'apparato radicale può superare il metro di profondità

Il campo è il mondo. Il seme buono sono i figli del regno; il loglio sono i figli del diavolo, e il nemico che l'ha seminata è il diavolo. La mietitura rappresenta la fine del mondo, e i mietitori sono gli angeli. A me però interessava molto sapere che erba fosse il loglio e, visto che non si trattava dell'olio per condire l'insalata, feci la domanda al parroco. "Ma si tratta della nostra gramigna, la *gramëgn-gna*" mi rispose.

Quindi la gramigna non l'amava nemmeno il Buon seminatore. I contadini la odiavano, ma essa da noi non infestava i campi di grano, ma i vigneti. Per estirparla, i filari venivano zappati a fondo due-tre volte nei mesi più caldi dell'estate. La zappa usata era quella a punta quadrata u sapôn e l'operazione consisteva nello sradicare l'erbaccia ammucciandola per farla seccare al sole. Era certamente uno dei lavori più faticosi e normalmente si consumava almeno un sapôn all'anno.

Il mio papà mi raccontò che, tornato dopo 24 mesi dal servizio militare, suo padre gli mise in mano un *sapôn* nuovo; dopo una settimana di fatica scaraventò nel bosco l'attrezzo e andò a impiegarsi in ferrovia ad Alessandria. Oggi la gramigna viene combattuta con un diserbante specifico che però ha un effetto che dura non più di un anno e lascia un veleno nel

terreno.

Ma la gramigna (*Agropyrum repens*) tanto invisibile al contadino è vista invece di buon occhio da coloro che ne sanno approfittare per curare la propria salute. Le sue radici, o meglio i suoi rizomi, hanno infatti proprietà diuretiche, depurative e antinfiammatorie che anche la medicina ufficiale sfrutta. Probabilmente l'uomo imparò a conoscere queste proprietà dagli animali: cani e gatti mangiano gramigna quando hanno bisogno di purgarsi e trovano la loro medicina con facilità, visto che essa alligna dappertutto.

I suoi fiori sono le spighette, ma è



Fusto strisciante di gramigna. Genera radici ad ogni nodo

soprattutto al suo rizoma che si fa ricorso in caso di necessità. I rizomi una volta puliti si possono conservare seccati e contengono amido, glucosio, sostanze mucillaginose e potassio. Con essi si possono preparare decotti facendoli bollire per qualche minuto in un litro di acqua. Con l'aggiunta di qualche fiore di malva si possono accentuare le sue proprietà.

La gramigna non è un'erba tossica, tanto da essere ben tollerata da gran parte delle persone. Nei soggetti allergici o comunque ipersensibili, però, la somministrazione è sconsigliata così da evitare problemi intestinali e dermatiti da contatto.

A mia zia *Cichina* per il suo novantesimo compleanno

di Giuseppina Iguera

Giuseppina Iguera così ricorda, con questo sunèt, la zia Francesca Iguera, Cichina, nel giorno del suo compleanno. La signora Francesca, mamma di Vincenzo Filippone, Censinu, è poi mancata, quasi centenaria, il 18 febbraio 2011 (v. l'articolo di Emiliana Zollino sulla Bricula n. 17, 2011).

Mi piace ricordare un po' la storia
Di questa nostra zia eccezionale,
Ch'a novant'anni ha ancor 'na memoria
Da fare invidia a noi gente normale.

Nacque a novembre, l'aria era già fresca,
Su su in collina ant la ca' 'd Cavgén
Lei fu chiamata subito Francesca
E festeggiata con 'd il bon vén.

Ma quel bel nome presto fu cambiato,
Non si addiceva ad una piccolina
E non si sa chi poi l'ha trasformato
Dicendo un giorno: Ista l'è Cichina.

Sempre tra il verde e tanti buon odori,
Lei crebbe sana, dolce e ubbidiente,
Si fece ricca di quei bei valori
Che oggi sparge ancora tra la gente.

Poi scese a valle, per cambiar di casa,
Si era già fatta una ragazzina,
Ma lasciò il cuore e l'anima compresa
Su quella cara, placida collina.

Ma un bel giorno, già signorinetta,
S'innamorò del "principe" Lorenzo
Che la portò come una reginetta
Ancora in alto, nell'altro senso.

Si stabili difatti a Bricco Fiore,
Anche più in alto di dove era nata
E ogni giorno, appena usciva fuori,
Lei si sentiva proprio rincuorata:



Cichina e il suo cane



22 novembre 2001, giorno del suo compleanno

Quando la nebbia stava giù in pianura,
Lì c'era il sole e l'aria cristallina.
Voi capirete che con questa cura
È diventata forte zia Cichina!

Ed ebbe un figlio, oggi qui presente,
E se lo crebbe con mille attenzioni,
Passaron gli anni, mai senza far niente,
Incontrò gioie e poi tribolazioni.

Vide persino un secolo finire
E cominciare il duemilauno,
Un po' più curva, lo si può capire,
Ma la sua tempra non ce l'ha nessuno.

È ancora bella, allegra e sorridente,
Ti sa donare la serenità,
Se tu stai male o sei triste solamente,
Vai a trovarla che ti passerà.

E a casa sua tu potrai vedere
Un esempio di perfetta integrazione
Tra un bianco e un nero
Che vivono con lei in comunione.

Son giunti da lontano poverini,
Uno da Ceva, l'altro da Milano,
Un po' spaesati e anche gracilini,
Lei li ha trattati con calore umano.

In tempi di razzismo e guerre sante
Questa di certo non è poca cosa
E non mi pare che sia importante
Se il bianco è ... un gatto e il nero ...la stessa cosa.

Chi ama veramente gli animali
Sa voler bene anche alle persone
E in questo zia Cichina non ha uguali,
Accanto a lei si sta tutti benone.

Perciò infine non posso che augurare
A questa donna forte e buona insieme
Di stare a questo mondo finché le pare
Perché noi tutti LE VOGLIAM BENE.

Vintage

di Sergio Grea

Con la solita "arguta levità" Sergio Grea ci offre questa volta una riflessione sulla moda del recupero e valorizzazione – non sempre a proposito: si considerino i prezzi esagerati di alcuni mercatini – di oggetti di qualche decennio fa, resi desueti dal rapido evolvere della tecnologia: una cosa è la conservazione, altra è la moda per cui qualsiasi rabadàn di una manciata di decenni fa viene esageratamente apprezzato... Sì, c'è il fattore sentimentale per cui quell'oggetto mi ricorda l'infanzia o quanto mi raccontava mia nonna, quest'altro

l'epoca dei primi amori e così via, ma tutto ciò non sempre giustifica il prezzo esagerato, che solo una "moda" spiega. Ma non è questa la questione che sta a cuore a Sergio Grea: con un passaggio logico, che è in realtà uno scarto inaspettato, l'Autore passa a una seria, serissima riflessione sul modo di comporre musica oggi: un assemblare registrazioni passate, in pratica un rimasticare cose già fatte. È un atteggiamento diffuso: anche nell'Arte figurativa, ad esempio, continuiamo a chiamare "Avanguardia" dipinti e sculture che hanno a modello opere di cento, centotrenta anni fa e c'è chi compone dipinti fatti di citazioni, quando non collages di fotografie e di stampe di vari decenni fa. Non c'è nulla da fare: è cultura anche la cultura del recupero del passato che "in spiccioli" si esprime anche nel vintage, che può indicare un desiderio di "tornare indietro", di palingenesi, per usare un registro alto. Ciò che preoccupa il Grea è il fatto che tutto va a discapito della facoltà di creare qualcosa di nuovo, una sorta di sterilità, di incapacità creativa. Chi ancora ricordi la storia antica e dei secoli scorsi, può considerare che le epoche di recupero e di rimaneggiamento del passato, di empanse creativa – l'Ellenismo, la tarda romanità, il Manierismo e giù giù sino al citazionismo novecentesco – sono state epoche di crisi profonda che sovente hanno preceduto catastrofi. Foriere di nuove epoche feconde, è vero, ma pur sempre catastrofi.

fdc

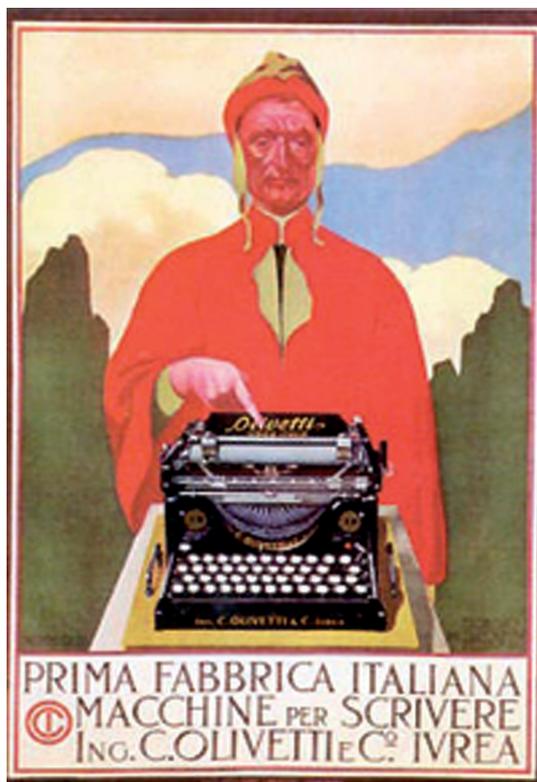
Una volta si chiamava antiquariato, oggi si dice vintage perché usare una parola inglese fa chic. Vintage, quindi d'annata. Come un vino pregiato.

I collezionisti di oggetti vintage proliferano. Dai frigoriferi monumentali di una volta alle cucine in metallo, dai vecchi dischi in vinile agli amplificatori a valvole, dalle biciclette di sessant'anni fa che pesavano venti chili e avevano i pedali con i puntapiedi alle vecchie maglie, meglio se sdrucciate, delle squadre del passato. Quindi, se avete relegato in cantina qualsiasi oggetto a suo tempo ritenuto inservibile, tiratelo fuori e informatevi perché potreste avere in casa a vostra insaputa una piccola fortuna.

Io sto scrivendo su un computer e non mi sognerei più di farlo su una macchina per scrivere, però un giorno mia nuora ha saputo che Il Radiocorriere pubblicava i programmi di Radio RAI

tenevo in cantina una Olivetti Lettera 22 e me l'ha chiesta, e io gliel'ho data e ogni volta che vado a casa di mio figlio la ritrovo pimpante e tirata a lucido su una





Manifesto Olivetti

mensola del salotto.

Ritorno ai dischi e alla musica leggera. Una volta alla radio le canzoni le suonavano e cantavano “in diretta”, così una stecca era una stecca e non c’era modo di ritornare indietro e cancellare e rifare. Oggi invece alla radio suonano i cd, che sono i meno “in diretta” che si possa immaginare. Perché, tranne rarissime eccezioni, sono una sorta di puzzle messi insieme a puntate, una sorta di macedonia musicale mistificata per “fatta in casa”, mentre invece è messa insieme in qualche modo e in mezzo mondo.

Un esempio di incisione di oggi: gli archi eseguono la loro parte in Canada, i fiati vengono aggiunti in una sala di registrazione a Londra, i ritmi vengono sovrapposti a New York sulle suddette basi preregistrate degli archi e dei fiati, e poi alla fine il/la cantante su questa insalatona incide la propria voce. E

magari, per non farsi mancare niente, l’introduzione la registrano al mattino e il ritornello ce lo aggiungono al pomeriggio. Insomma, la maggior parte della musica che ascoltiamo è prefabbricata non in studio, ma in molti studi diversi, e le basi pre-pre-preregistrate viaggiano avanti e indietro per il mondo più di quanto riescano a farlo gli uccelli migratori.

Senza dire poi che i cantanti che incidono in duetto, oggi di moda, va già bene se tra di loro si sono sentiti per telefono. Lui canta la sua parte a Los Angeles, lei lo fa a Sydney e poi la macedonia viene mixata – leggi incollata – con i violini del Canada e i fiati di Londra e i ritmi di New York e così il pacco, pardon il cd, è servito.

Comunque, sempre in tema di musica, anch’io voglio ricorrere a un vintage. Però non si tratta di un vecchio disco inciso alla vecchia maniera, bensì di un settimanale edito dalla RAI che si chiamava Il Radiocorriere. Sono sicuro che c’è chi lo ricorda. Il Radiocorriere



Copertina Vanity Fair, Giugno 1914



Domenico Modugno, Nilla Pizzi, Johnny Dorelli a San Remo nel 1958

pubblicava i programmi di Radio RAI – c’era solo quella – della settimana a venire, e per le trasmissioni musicali elencava scrupolosamente tutto, ma proprio tutto, compreso l’elenco delle canzoni che sarebbero state eseguite in diretta. Due esempi. Martedì 12 gennaio 19... ore 11.30: Orchestra diretta dal M.o Cinico Angelini con i cantanti Nilla Pizzi, Carla Boni, Gino Latilla e Achille Togliani. In programma: “Grazie dei fior”, canta Nilla Pizzi. “Signorinella pallida”, canta Achille Togliani. “Velluto nero”, canta Gino Latilla. “Marieta monta in gondola”, cantano Carla Boni e Gino Latilla. E così via.

“Venerdì 15 gennaio 19... ore 18.15: Orchestra diretta dal M.o Gorni Kramer con i cantanti Flo Sandon’s, Natalino Otto e il Quartetto Cetra. In programma: “El negro Zumbon”, canta Flo Sandon’s. “In cerca di te”, canta Natalino Otto. “Il re del Portogallo”, canta il Quartetto Cetra”. E via a seguire.

Come detto, le canzoni venivano eseguite in diretta, con tanto di stacchetto di pianoforte in sottofondo, mentre l’annunciatrice presentava la canzone successiva. E quando per eccezione il programma era preregistrato – accadeva quasi esclusivamente per la musica classica – il Radiocorriere lo annunciava scrivendo ben chiaro che il programma concerneva “musica riprodotta”.

Oggi è assai diverso. Canzoni a gogo che inondano lungo tutto il santo giorno con sottofondo di basi ritmiche fragorose e martellanti e sempre uguali, perché anche quelle sono spesso basi preregistrate. E si tratta di canzoni in gran parte anonime, tanto che in genere sono destinate a scomparire presto e a vivere solo un giorno, come le rose di De André in “Marinella”. Bene, male, così così? Ognuno può dire la sua.

Io al Radiocorriere sono grato per avermi per tanti anni aiutato a entrare nella vita della Radio. Oggi una pubblicazione del genere non potrebbe più esistere, visto il ritmo frenetico con cui centinaia di radio ci bombardano a tutto volume 24 ore al giorno, e visto che la canzone in diretta è limitata ormai quasi esclusivamente ai concerti da stadio e al Festival di Sanremo. Solo che la dilagante preregistrazione-macedonia disabitua chi canta a farlo in diretta, anche perché nei concerti da stadio il frastuono e i cori del pubblico aiutano a mascherare qualsiasi stecca e nessuno se ne accorge.

Poi però succede che uno di questi divi prefabbricati e abituati agli stadi partecipi a una “diretta” in una sala dove il pubblico ascolta in silenzio, ed ecco che le stecche vengono fuori, eccome se vengono. Come nel caso della pur brava Gianna Nannini e della sua bistrattata “Immensità” dell’ultimo Festival di Sanremo.

Stecche vintage o stecche d’oggi, sempre stecche sono. Solo che oggi, se in diretta ne sentiamo una, siamo tutti pronti a passarci sopra perché, come si affannano a dire i conduttori, questo è “il bello della diretta”. Prendo atto che i tempi sono cambiati. Nell’epoca vintage il bello della diretta erano pomodori e uova lanciati sul palco, oggi invece è un applauso di magnanima comprensione. Forse anche perché c’è la crisi, e con i pomodori e le uova meglio farci omelette e insalata! ■

Circoli polari

Un giorno di sei mesi

di *Giulio Massimelli**

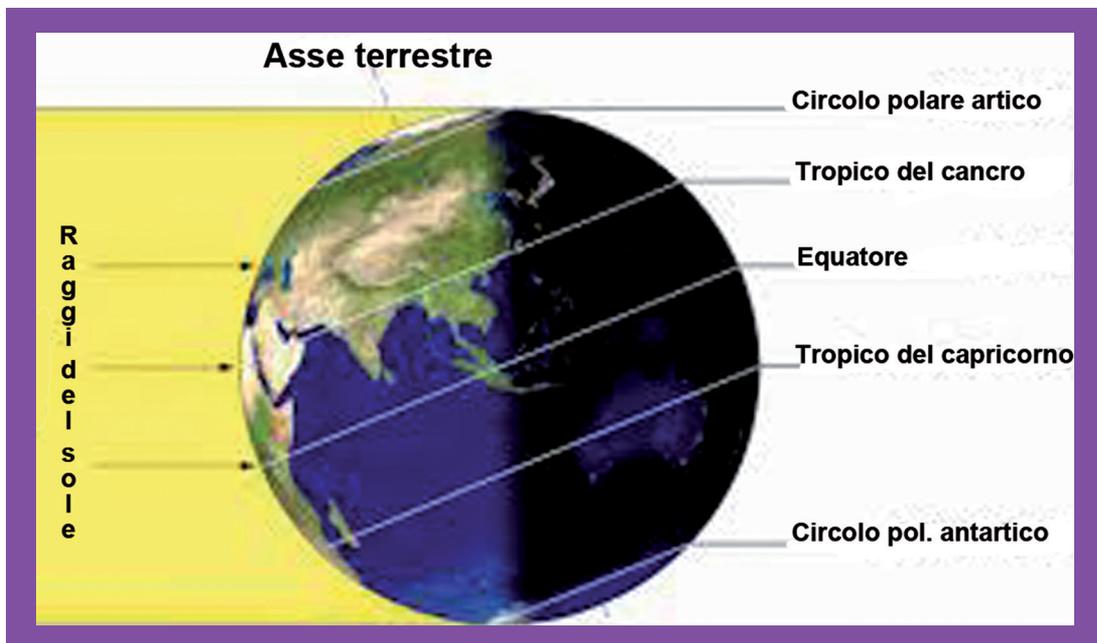
I circoli polari, Artico al Nord e Antartico al Sud, rappresentano i punti più distanti dai Poli (2.600 km circa), dove ancora si può ammirare il “Sole a mezzanotte” al solstizio (sole fermo) d’estate, 21 giugno al Polo Nord e al Solstizio d’inverno 21 dicembre al Polo Sud. I circoli coincidono con il parallelo 66.33 di latitudine nord e il parallelo 66.33 di latitudine sud. Le calotte della superficie terrestre, che hanno per base i circoli polari e per vertice i poli delle stesse, costituiscono le zone glaciali.

Se il nostro globo ruotasse attorno al sole in modo da mantenere l’asse di rotazione perpendicolare al piano dell’eclittica, (sentiero ideale di 928 milioni di chilometri che la terra, alla velocità di circa 30 km al secondo percorre in un anno attorno al sole) i giorni e le notti sarebbero uguali per tutti i paesi della terra, cioè avremmo un eterno equinozio (12 ore di giorno e 12 ore di notte). Ma l’asse della terra è inclinato di $23^{\circ} 27'$ rispetto al piano dell’eclittica con



Aurora boreale

il risultato di una diseguale illuminazione diurna delle zone temperate e glaciali, con l’eccezione delle date equinoziali (21 marzo e 24 settembre), quando la linea di separazione tra zona illuminata e zona d’ombra passa per i poli.



Noi siamo abituati a vedere il sole, in ogni giorno dell'anno, sorgere da oriente, percorrere un cerchio più o meno alto nel cielo e tramontare a occidente (in realtà è la terra che gira da destra verso sinistra).

Ma come avviene che il sole non tramonta mai per sei mesi consecutivi? Immaginiamo di essere al Polo Nord: sono le sei del mattino del 21 marzo, il globo del Sole comincia finalmente ad apparire dopo la lunga notte polare di sei mesi. Esso è all'orizzonte e man mano che passano le ore non lo vedremo innalzarsi nel cielo, ma bensì "rotolare" lungo l'orizzonte, percorrendo l'intero cerchio in 24 ore senza tramontare; la mattina del 22 marzo il sole nuovamente raggiunto il punto Est, ci appare un poco innalzato e ancora lo vedremo percorrere nelle 24 ore l'orizzonte senza tramontare.

E così per i giorni seguenti, sempre lievemente innalzandosi e sempre rotolando attorno all'orizzonte, il sole percorrerà nel cielo polare apparentemente una spirale ascendente

che raggiungerà la massima altezza il 21 giugno al solstizio estivo e ruoterà attorno all'orizzonte all'altezza massima dopo di che ripercorrendo la spirale, ma in senso discendente verrà a trovarsi nel giorno dell'equinozio d'autunno, il 24 settembre, a radere l'orizzonte dal quale sparirà definitivamente alle ore 18 di quel giorno, dando così inizio alla semestrale notte polare. Mentre il sole sparisce dal Polo Nord appare invece al Polo Sud, dove avrà inizio il giorno polare di sei lunghi mesi.

Nelle regioni comprese tra i Poli e il rispettivo Circolo polare, il fenomeno avviene per un tempo sempre più breve: ai circoli polari esso ha luogo per due giorni all'anno, 'i solstizi'. In quei giorni nei paesi situati ai circoli polari, o si vede il Sole per 24 ore consecutive o non lo si vede apparire per 24 ore. ■

*Tratto da AliceInforma, n. 4, anno V, dicembre 2007

Nonno e nipote

Cosa si mangiava una volta?

di *Francesco De Caria*

Nipote – Nonno, nonno che ore sono?

Nonno – Aspetta che guardo: sono... Ah, *la vista ch'la fa batista!*

Ni – Ma cosa dici?

No – Ci risiamo! Mi dimentico sempre che non sai dialetto e modi di dire! A me l'hanno insegnato mia nonna e soprattutto suoi amici e parenti che incontravamo o che andavamo a trovare d'estate, in campagna. Comunque è un modo di dire riferito al vacillare, insomma al venir meno della vista quando uno vien vecchio. Sono... quasi le... cinque.

Ni – E non mi prepari qualcosa di buono per merenda? Hai comprato i *Roll bon* o i *Superciok*?

No – Credo di sì, aspetta che guardo! Altrimenti ti preparo una merenda.

Ni – Qualcosa che ti faceva tua nonna?

No – Sì, ma guarda che mia nonna – che aveva alle spalle una vita di lavoro in città, in un istituto chimico e dunque era già staccata da quel mondo contadino che tu citi con ironia – mi comprava per merenda il *Ciocorì Motta*, credo la prima merendina commerciale. C'era persino il *gadget* come si dice oggi, una figurina di una città; poi dopo un po' di figurine davano l'album in cui quelle figurine andavano incollate. E c'era la didascalia... insomma i regalini collegati a quelle merendine non erano *babaciu*



Nonno e nipote de: "La Storia Fantastica"



Coreani ammirano un simbolo del made in Italy

senza senso e persino mostruosi, ma erano pensati come un momento di educazione.

Ni - Ma allora eravate già avanti!!!

No - In città sì. Sai che qui ci venivo d'estate, in campagna; ma c'erano tutti i fratelli e conoscenti di mia nonna che erano rimasti, non erano emigrati in città o in America, con i quali lei parlava in dialetto, sicché anch'io conosco il dialetto, come sai! E ho imparato tante cose della vita in campagna, quella dei vecchi contadini che poi è uguale a quello che facevano gli antichi, mille, duemila, tremila anni fa. E vedevo anche cosa e come mangiavano e i negozi, ben altro che i supermercati, in cui si faceva spesa. A Incisa, alla Stazione, c'era Maddalena, che aveva di tutto, pane, salumi d'ogni tipo, vino, acqua minerale - qui l'acqua non era allora potabile - e poi un po' di ferramenta, tutto per la vigna, macchine da verderame e solforatrici e verderame in cristalli, calce, zolfo, rotoli di fil di ferro per i filari delle vigne, accette, roncole, martelli, chiodi e viti... E il flit.

Ni - Che?

No - Il liquido per gli insetti che si spruzzava con l'apposito stantuffo di latta e legno. E mi ricordo che pendevano dall'alto srotolate le carte moschicida con tutti gli insetti attaccati.

Ni - Bleah! Orripilante! Ma torniamo alla mia merenda. Ai tuoi tempi mi immagino una bella fetta di pane con sopra burro e marmellata, come ho sentito dire.

No - Ma sai, devi tener conto della fatica che il contadino faceva e quindi doveva anche nutrirsi bene! Un dietologo di oggi inorridirebbe di fronte a quelle diete! E poi allora d'inverno faceva anche molto più freddo di oggi, sul Belbo ghiacciato passavano con carri e cavalli e la lastra reggeva!!! Al mattino, quando mia nonna era bambina, si alzavano con "la brina sul lenzuolo", cioè il fiato si gelava sulla rovescina!!! E anche per coprirsi non c'erano certo indumenti di microfibra imbottiti di piumino; c'erano la *mantleinna* per gli uomini e spessi scialli e gonne pesanti per le donne. Le scarpe dovevano avere la suola di legno, perché il cuoio, che assorbiva l'umidità, gelava e restava



Stantuffo per flit

incollato alla strada! E sul legno della suola si dovevano mettere bullette di ferro per non scivolare e per far presa nel camminare.

Ni – Mamma mia! Mi fai venir freddo con le tue parole.

No – Vita vissuta, figliolo, vita vissuta!

Ni – E dunque dovevano darci dentro nel mangiare!

No – Sì, ma è pur vero che non si teneva conto dei consigli del dietologo! Non c'era proprio il dietologo; al più il medico dava qualche consiglio, ma il medico bisognava pagarlo e quindi *ciamé il medic* era cosa rara e si faceva proprio nei casi gravi o preoccupanti.

Ni – E cosa mangiavano? Me l'hai mica detto ancora!

No – Mah! Dirti che mangiavano la colazione al mattino con caffelatte è far riferimento solo a qualcuno che aveva la capra che dava il latte – quello delle mucche il contadino se lo vendeva! – e poi il caffè era cosa preziosa, tanto che quando ero già bambino io – anni Cinquanta – un etto o due etti di caffè era un regalo che si portava a parenti e amici quando si andava a far visita. C'era l'orzo tostato. Poi ad un certo punto è venuto fuori il “surrogato Elefante” che mescolato a orzo o al poco caffè dava un certo gusto.

Ni – Il surro... che cosa?

No – Sono proprio un marziano: il surrogato Elefante – un piccolo involto di carta con una stecca di roba scura che si metteva a pezzi nell'acqua della “napoletana”; contribuiva a dar gusto e colore ad un, chiamiamolo così, caffè con poco caffè e un po' d'orzo tostato. Il surrogato era fatto di cicoria essiccata, orzo, segale essiccati e tostati. Era

un'invenzione olandese. C'era anche la “miscela leone”, ora che ci penso.

Ni – Beh l'orzo c'è anche oggi!

No – Ma chi faceva colazione così era già fortunato, un “signorino”. Perché in tante famiglie contadine al mattino si mangiava la minestra fredda, avanzata il giorno prima; al più si faceva scaldare un po' sul *putagé* aggiungendo un po' d'acqua perché *la tachèisa nènt*. Poi facevano una seconda colazione a metà mattinata, sempre con cose così, pane, prosciutto, per chi poteva permetterselo, acciughe, peperoni... un po' di formaggio. A seconda.

No – Così mangiavano ogni due ore: eppure le fotografie dei trisavoli o quadrisavoli che ho visto hanno tutte figure magre.

No – Ma d'estate coi lavori che oggi si giudicano “massacranti”, sotto il solleone o dal mattino presto presto e poi nel



Scarponi con suola in legno e tomaia in cuoio



Andare in giro intabarrati (tabarro, *mantlein-na*)

secondo pomeriggio, e d'inverno col freddo, di calorie se ne consumavano molte!!! E anche d'inverno c'era comunque la stalla da *dé partì*, sì, insomma, da liberare dal letame, da rinnovare nella paglia, da provvedere di fieno. Insomma anche nella stagione di maggior quiete di fatiche ce n'erano da fare sin dall'alba. E considera che l'acqua per casa e per la stalla, come per l'orto doveva essere tutta tirata su secchio dopo secchio dal pozzo o dalla cisterna: ed era già una bella ginnastica. Sino a quando venne usata la pompa elefante, che evitava di tirar su col secchio l'acqua dal pozzo, ma bisognava pompare e il secchio pieno doveva esser portato alla stalla. E poi c'erano altri lavori, d'estate come d'inverno: le donne dovevano comunque far da mangiare e lo si faceva sul *putagé*.

Ni – Perché questa parola?

No – Da *potage* francese, minestra. E il *putagé* andava alimentato a legna, legna piccola, ramaglie all'inizio e poi pezzi sempre più grossi, dalle *asteli* sino ai pezzi di legna spaccata. La gaggia durava molto,

l'òlbra e la *gòba* bruciavano subito perché legni teneri, fibrosi. E la legnaia era fuori e bisognava attraversare il cortile. Altra fatica. Magari qualche pezzo andava ancora spaccato ulteriormente col *purén*, la roncola. C'era la cesta per la legna: sovente era il cesto di legno e vimini che si usava per rivestire le damigiane di vetro. C'erano molti artigiani che facevano ceste e rivestivano le damigiane ai tempi di mia nonna. Ci lavoravano anche

giovanelle, adolescenti, altro che lavoro minorile! Era la regola!

Ni – Uh che bei tempi! Chissà perché fanno vedere la campagna come luogo da favola!

No – Perché quella è una campagna idealizzata, perché i vecchi contadini ricordano la propria gioventù e la gioventù fa sempre nostalgia! Voi avete fretta di diventare adulti e l'adulto rimpiange l'infanzia! Mah! Comunque la realtà rurale era ben diversa: si capisce a livello comune di piccoli agricoltori, non dei signori che avevano le tenute e facevano lavorare gli altri!

Ni – E per il pranzo?

No – Cosa vuoi? Pastasciutta, fettina di carne. Risotto, prosciutto o per secondo una bella trota o un trancio di tonno, pollo?

Ni – Ma no! Cosa hai capito? Allora cosa mangiavano a pranzo?

No – Ah! C'era sempre minestrone. La pasta asciutta col sugo era una cosa nuova qui. Almeno ai tempi di mia nonna.

Ni – Che sarebbe mia... bisnonna.

No – No, no! Tua trisavola! Tua bisnonna è mia madre. Lo so fa senso dire trisavola, ma è così. Del resto parliamo di un secolo fa, minimo settanta anni fa! Dunque il minestrone di verdura, con tutte le verdure e gli avanzi di verdura dell’orto, anche le foglie più dure dei cavoli. E come condimento *u slinguò*.

Ni – U...?

No – *Slinguò*, lo strutto. Perfetta traduzione: “strutto” da “struggere”, sciogliere, in monferrino “*slinguè*”. Che era il grasso del maiale sciolto e poi rassodato in vasetti.

Ni – Altra cosa dietetica...

No –No certamente. Ma è per dirti che nulla si buttava, nemmeno il grasso del maiale.

Del maiale anzi non si buttava nulla! Si ammazzava a febbraio, quando era di un quintale e mezzo, due. Persino la cotica, uno strato della pelle, opportunamente rasata, si impiegava bollita con i ceci o i fagioli o nel minestrone; le ossa erano ritirate per i saponifici... Dal grasso si otteneva anche materiale lampante, che serviva per le lucerne.

Ni – E per secondo la carne? la fettina?

No – Ma che fettina! Si impiegavano pezzi grossi, da bollito – che era il modo più comune di cucinar la carne, poiché il brodo serviva per la minestra – da arrosto... E poi, più che la carne rossa, più costosa – bisognava andar dal macellaio e costava! – si impiegava carne di pollo, di coniglio, che si allevavano in cortile e si nutrivano quasi da soli, soprattutto il pollo! E si usavano tanto le uova, per la



Museo degli acciugai a Cella di Macra, borgata Chiesa - val Maira

stessa ragione. E poi per contorno insalate, cipolle bollite o arrostate nella stufa... E poi si facevano contorni che duravano nel tempo, come la giardiniera, con ritagli di verdura, cipolle e altre verdure, fagiolini, carote, che si mettevano sott’olio.

Ni- E veniva il venerdì. E non si poteva mangiar carne.

No – E già! Chi sa se sai perché!

Ni – No! E mi sembra un divieto assurdo.

No – Già, perché, non sai perché. Tutto ciò che non si conosce sembra assurdo. È uno dei precetti della Chiesa: il Venerdì è il giorno della morte di Gesù e quindi occorre o si riteneva occorresse far penitenza e astenersi dal mangiar carne era ritenuto segno di penitenza, una eredità qui in occidente dei monaci medioevali. Poi, perduto il senso religioso, tutto ha perso significato, tanto più che oggi ad

esempio è molto più costoso mangiare un buon pesce che certi tagli di carne.

Ni – E allora? Dove si procuravano i pesci da mangiare?

No – Al mercato di Nizza c’era l’*anciué*, che vendeva acciughe in grandi scatole da cinque chili credo. Erano acciughe conservate sotto sale. Tanto che le acciughe una volta si dicevano qui anche *pèss salò*. E poi c’era il *marliss*... e si cucinava il baccalà, due modi diversi di conservare il merluzzo che proveniva dalla Norvegia ed era sbarcato a Genova. In particolare ricordo a Genova le “fascine” di stoccafisso essiccato: ogni pesce sembrava un bastone, un ramo secco. Invece il baccalà era conservato tramite la salatura. C’erano i negozi addetti che avevano in vetrina una vasca di marmo con l’acqua corrente dispensata da un cannello: nella vasca il baccalà che si dissalava. Qui il merluzzo si faceva anche con la polenta: *pulènta e marliss* era un piatto caratteristico!

Ni - E i pesci surgelati? Perlopiù oggi la mamma compra quelli.

No – Oh, in Italia sono arrivati negli anni Sessanta! Ero quasi al liceo quando sono venuti fuori nella grande distribuzione!

Ni – Oggi si mangia l’agnello o il capretto a Pasqua. Anche allora?

No – Sì, perché era in ricordo dell’agnello immolato a vantaggio di tutti, di cui parla il Vangelo, ma anche il Vecchio Testamento. Scommetto che non te lo ricordavi.

Ni – Ma, so che a Pasqua si fa festa e si mangiano piatti squisiti, come l’agnello e il capretto.

No – Vedi come tutto è stato stravolto? Nella Settimana Santa era tutto un fervore, soprattutto da parte delle donne,

depositarie della religione nelle famiglie, di riti, i *Sepulcri* la sera del Giovedì Santo. Le funzioni e la processione col Cristo Morto e l’Addolorata il venerdì Santo. Anche il consumare agnello e capretto faceva riferimento all’Agnello immolato sulla Croce su cui si sono scaricati i peccati del Mondo, e ai capretti impiegati nei sacrifici biblici. Oggi è considerata una squisitezza la *turta vërda*, ma il cibarsi penitenzialmente di erbe selvatiche e amare si fa risalire a un passo dell’Antico Testamento in ricordo dell’uscita dal Diluvio e dell’Esodo. Vedi come era tutto intrecciato con simboli e significati religiosi?

Ni – Ma insomma è tutto diverso! E i dolci? Almeno quelli!

No – Mah, non credo. Abbiamo iniziato proprio dai dolcetti confezionati che allora appena appena uscivano: ti ho detto che il *ciocorì* è stato il padre delle merendine confezionate! A scuola io non ho mai voluto mangiare nella ricreazione a metà mattinata. Ma vedevo certi miei compagni che si portavano certi panini! Allora mi facevano senso. Lo sapevi che il panino imbottito si chiama *sandwitch* in memoria di un conte inglese del Settecento che così pasteggiava nelle battute di caccia a cavallo? E qui i *panén* erano farciti con salame, mortadella, formaggio, ma anche *fritò*. E a proposito di *fritò*, quando qualcuno la cucinava, si sentiva da lontano l’odore di olio fritto, di cipolla: questo piatto non costava praticamente nulla, perché le uova c’erano, le verdure da metterci dentro anche.

Costava l’olio per friggerla, se non si impiegava lo strutto. I contadini, quando andavano nei campi o nelle vigne lontano

da casa – lontano anche perché la distanza andava coperta a piedi o al passo lentissimo del bue – si portavano il cestino coperto da un panno con acqua, vino, pane, salame, formaggio, frutta e anche una fetta di frittata. Si portava il bicchiere o si beveva alla bottiglia, passandosela: ricordo il gesto caratteristico che si faceva, dopo aver bevuto appoggiando all'esterno del labbro inferiore la bocca della bottiglia: per “pulire” la parte su cui si era appoggiato il labbro si faceva uscire dalla bocca della bottiglia una piccola quantità di acqua o di vino con uno scatto del polso verso l'esterno. Questo mangiare insieme, questo bere insieme alla stessa bottiglia cementava i legami di amicizia.

Ni – E dei dolci non parli!

No – Già eravamo rimasti ai dolci. La *tirò*, che era una torta paradiso, le crostate, fatte con la *cumposta 'd früta*, tutte cose fatte in casa.

Ni – E poi il caffè, il liquorino...

No – Ma quando c'erano parenti o nelle feste, almeno il liquorino, anche questo fatto in casa, come *arquebuse*, nocino e così via, ottenuti per infusione nel vino o nella grappa.

Ni – E poi...

No – Hai ancora fame? A me, *a forsa 'd parlé la veja 'd mangé la m'è quòsi passòja*. Dài che ti do la merenda! Quasi, quasi ti faccio l'*eùv bati*, col caffè e il pane. Me lo faceva spesso mia nonna!

Ni – Sì grazie! Anche per quanto mi hai raccontato. Ma ora... beh, basta. Ma un'altra volta mi racconti. ■

Un doveroso ripescaggio

Sul n. 41 de La bricula abbiamo pubblicato Una vita nell'Arma, articolo che racconta la storia della vita militare di Luigi Magnani, marito della nostra collaboratrice Mariuccia Guercio. Per una dimenticanza abbiamo tralasciato di accompagnare lo scritto con l'introduzione preparata dal nostro direttore Francesco De Caria. Rimediamo ora riproducendola qui di seguito, scusandoci per l'omissione con il Maresciallo maggiore a riposo L. Magnani e con F. De Caria.

Ognuno di noi, nella propria esistenza, attraversa e ne è in qualche modo attore, protagonista o comparsa, la Storia, con la maiuscola – la Microstoria si intreccia con la Macrostoria, in termini propri; forse ci se ne rende conto meno nel vivere la propria vita, spezzettata in mille momenti, attese, preoccupazioni, talora drammi e tragedie che tuttavia nella prospettiva si appianano, mentre appare chiaro nelle sintesi, negli “affreschi” che pagine letterarie e pagine memorialistiche, come queste, ricostruiscono. Qui la lunga epopea della storia d'Italia della seconda metà del XX secolo, in particolare il brigantaggio, le tensioni internazionali, gli irredentismi, le lotte sociali, il terrorismo che di lotta per il riscatto delle classi subalterne si ammantò e così via, nella prospettiva però di un fedele servizio alla legalità e all'ordine. Non mancano neppure, ormai decantati, momenti cui tanta filmografia ci ha abituati: apostamenti, assalti, catture drammatiche. Se mettiamo insieme queste memorie con

quelle – non sempre altrettanto efficaci nell’esposizione essenziale ed “asciutta” – di altri che hanno narrato nella storia della Bricula aspetti dell’esistenza dei propri ascendenti e della propria infanzia, possiamo comporre un grande affresco del Novecento. Ebbene è un’operazione tanto importante, che a Torino si è costituito un Istituto, il “Polo del Novecento”, che anche su queste memorie basa le proprie ricerche.

Francesco De Caria

La vendemmia

di Mariuccia Guercio

Un quadretto quasi di genere, che tuttavia ha il merito di evidenziare, fra i momenti della gioiosità del raccolto, del calore umano nei primi freddi autunnali, dei canti e di qualche scherzo, anche la fatica, il sentirsi sudati e sporchi di polvere e mosto; anche questo, oltre ai momenti di giusta allegrezza, legava fortemente famiglie di cascine contigue, parenti e amici. Una pagina che qua e là echeggia anche qualche pagina letteraria, qualche poesia che tutti abbiamo studiato e che ora le antologie scolastiche perlopiù disdegnano.

fdc

Anno dopo anno i vigneti sono andati scomparendo dalle nostre colline e oggi è cosa rara vederne qualche filare. Eppure fino a qualche decennio fa la vite era la principale risorsa del nostro territorio e la gente del posto di quelle vigne andava orgogliosa. Filari e filari ben allineati e perfettamente curati arricchivano i nostri bricchi anche i più ripidi, creando geometrie belle a vedersi, vanto di chi quelle faticose terre coltivava con impegno e passione. La tecnologia



Cortiglione - Museo di civiltà contadina - Ottobre 2015



moderna ancora non era arrivata fino a noi, il lavoro era esclusivamente manuale e il contadino passava gran parte dell'anno nella vigna: era un contatto fisico diretto e indispensabile, un lavoro costante fatto con perizia e dedizione, cose che la vite ricambiava con bei grappoli.

La vendemmia era il momento più importante e atteso dell'annata, termine di un percorso sofferto e fonte di continua apprensione, essendo il raccolto per più mesi esposto alle intemperie.

Non voglio qui parlare di annate grame che purtroppo spesso si verificavano, annate in cui il raccolto era devastato da brinate tardive o da violente grandinate estive che in pochi minuti si portavano via tutto, né delle vendemmie piovose che costringevano a raccogliere l'uva sotto l'acqua, con i piedi che affondavano nel fango e le ceste in vimini impantanate, pesanti da spostare e da portare in spalla per ripidi e scivolosi sentieri, ceste che grondavano mosto dai grappoli troppo maturi, che marcivano in fretta e di cui

poco si riusciva a recuperare. Annate della malora per il contadino che vedeva svanire il raccolto e vanificare il lavoro di un anno.

Voglio invece ricordare le annate buone, quando la vendemmia era l'avvenimento più atteso ed importante dell'anno, un momento impegnativo, ma gioioso, che univa le persone nel lavoro, nella solidarietà, nell'amicizia.

A settembre le vigne sembravano vestirsi a festa, le foglie verdi e azzurre di

verderame si tingevano di smaglianti colori, rosso, giallo, porpora, sfumature dorate che illuminavano le colline accarezzate dal sole di fine estate. La vendemmia era ormai prossima, nei cortili delle cascine e nelle cantine solitamente silenziose e buie c'era un gran movimento, i contadini *i pruntòvu j'òsji*, portavano fuori le bigonce, i tini, i *vaslòt*, le brente, la pigiatrice, che venivano ripuliti, lavati con acqua calda e soda caustica, risciacquati con acqua profumata di foglie di noci e di pesco. Era controllata attentamente la tenuta dei recipienti allora tutti in legno.

A fine settembre tutto era pronto, le bigonce sistemate sui carri e una grande quantità di *stén*, ceste rettangolari a due manici fatte di sottili strisce di legno intrecciate, *cavògni* più piccole con un solo manico, fatte di salici, che venivano accatastate sotto i portici o in cortile, pronte all'uso. Alcuni giorni prima della vendemmia vera e propria si coglieva un po' di uva da tavola, moscato, cortese,

regina; le donne raccoglievano nei filari i grappoli più belli da conservare appesi a fili di ferro fissati al soffitto di una camera inutilizzata, ma spesso anche nella camera da letto, dove si conservavano a lungo, anche per mesi e venivano consumati dopo i pasti, ma anche a colazione e a merenda: pane e uva, come pane e noci, erano un ottimo cibo per bambini e adulti.



Vendemmiatori all'opera

Nelle cascine c'era attesa, stavano per arrivare le vendemmiatrici, aiutanti stagionali contattate in precedenza, donne che venivano anche da lontani paesi di montagna e si sistemavano in stanze messe a loro a disposizione. A casa nostra veniva un gruppo di Domodossola, cinque o sei donne allegre e briose che erano anche un piacevole diversivo. Alla vendemmia collaboravano anche altre persone, amici e parenti, per dare una mano e stare in compagnia.

Nell'aria si avvertiva una atmosfera festosa. Al ticchettio dei forbicioni e al chiacchierio si univano ben presto canti e cori, cui facevano eco i gruppi che vendemmiavano nelle vigne circostanti: Vola colomba ... Il mazzolin di fiori, Il cacciatore nel bosco, Sul ponte di Bassano facevano parte di un repertorio infinito. Socievoli, intraprendenti e disinibite, le giovani forestiere scherzavano volentieri con gli uomini, con i *brentau*, i portatori che con la pesante brenta sulle spalle o altrettanto pesanti ceste colme d'uva salivano i ripidi sentieri tra le vigne per versare l'uva raccolta nella bigoncia. Quello del portatore era il lavoro più

faticoso, fatica che le giovani donne con battute spiritose e un po' audaci e insoliti complimenti sembravano alleggerire. Il padrone di casa era il più ammirato e lusingato, veniva maliziosamente chiamato "tesoro, amore, stellina d'oro" e lui era bello e contento e di ottimo umore. Un po' meno contente erano le donne del posto che vendemmiavano con un occhio al marito insolitamente euforico e accomodante.

Quelle di un tempo si potevano definire belle vendemmie, per un paio di settimane le colline si animavano di persone e di voci allegre, di canti e di risa, coppie di buoi tornavano alle cascine, trainando per le ghiaiose strade cigolanti carri con le bigonce ben colme; tutti erano contenti: nell'aria c'era il profumo del mosto e dell'uva matura.

A casa il lavoro continuava sino a tarda sera e talora per parte della notte, l'uva veniva pigiata con la pigiatrice a mano azionata tramite una manovella da due persone a turno, mentre altre travasavano l'uva dalla bigoncia alla pigiatrice che, posta su un tino, stritolava i grappoli fra due rulli di ferro. L'uva pigiata era

versata nella brenta portata a spalla sino alle grandi botti di fermentazione in cui era versata da una scaletta. Era un lavoro pesante che durava giorni fino a che l'uva fosse tutta pigiata.

Alcune famiglie pigiavano ancora l'uva a piedi scalzi nella tina (la *tein-na*): pantaloni arrotolati sino alla coscia, gonne rimboccate, uomini e donne pestavano per ore in una sorta di danza antica, quasi un rito in onore di Bacco. Un episodio divertente capitò a casa di Tonia, la nostra vicina di casa: alcuni avevano appena finito di pigiare e si stavano lavando quando una gallina bianca volò giù dal fienile e finì nella tina, dove rischiò di annegare, fu salvata e se la cavò con una sbronza e un piumaggio rosso che per giorni la distinse dalle sue simili.

Finita la vendemmia, spenti gli ultimi echi di voci gioiose tra le colline, la campagna tornava silenziosa e mesta, le foglie delle viti con le prime nebbie cadevano, lasciando tralci spogli e ceppi scuri nella solitudine autunnale. Ma al sicuro nelle cantine il mosto ribolliva nelle botti e si trasformava in buon vino sotto lo sguardo vigile del contadino.

E finalmente l'emozione del primo assaggio; il contadino attinge dalla botte un sottile zampillo color rubino, ne osserva controluce il colore e la limpidezza, ne aspira il profumato aroma e infine a piccoli sorsi lo centellina.

Lo sguardo compiaciuto e un sorriso di soddisfazione gli illuminano il volto. Quel vino lo ripaga di tante fatiche, sacrifici e rinunce. ■

Da nessuna parte si mangia come a casa

di *Emiliana Zollino*

Non dico di essere una gran cuoca, ma mi impegno ogni giorno per preparare alla mia famiglia del buon cibo. E per buon cibo intendo quello cucinato con ingredienti freschi e scelti con cura, gustoso e leggero al tempo stesso, in una parola: salutare, per quanto ne so io.

Certe volte mi supero, allora presento in tavola invitanti torte salate e dolci, paste caserecce, sughi squisiti ecc. Ma la mia avversione per la ripetitività, nonché il desiderio di migliorare, mi impediscono di rifare pari pari per troppe volte la

stessa ricetta. Perché non provare a fare così invece di così? Ma così il risultato è diverso: se è migliore va bene, ma se delude allora era meglio così! E dal disappunto nascono alcune considerazioni.

A questo punto la mente ritorna a un ricordo di un po' di anni fa, quando, quello che per me è "il figlio migliore del mondo", in una circostanza simile, per superare il momento disse: "A me piace tutto quello che si mangia a casa nostra." Cuore di mamma.

In questa frase spontanea c'è tutto il



Famiglia a tavola dal film "Quo Vado" con Checco Zalone

valore del cibo cucinato e consumato in casa: che non è solo nutrienti ma segno potente di amore e cura visibili. Delizia del palato, ma anche fattore di unione e identità della famiglia, gratificazione affettiva ed emotiva. Non a caso, un ricordo forte della famiglia originaria che molti conservano dentro di sé, è quello del

profumo del piatto caldo pronto al ritorno da scuola o dal lavoro: nutrimento del corpo affamato dopo una lunga mattinata passata sui libri o in operosità, ma anche rassicurazione, protezione ed equilibrio emotivo. E la certezza che, davanti a quel cibo, tutti i componenti della famiglia avevano fatto la loro parte. ■

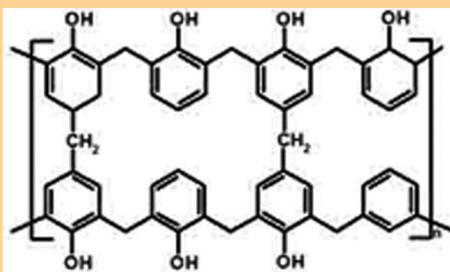
Bachelite

La prima “plastica”

di *Letizio Cacciabue*

Oltre 110 anni fa, nel 1907, un chimico belga emigrato a New York, Leo Baekland, inventò in laboratorio un materiale sintetico che da lui prese il nome: la bachelite. È una resina (sbagliando, si dice di solito plastica) termindurente, cioè un prodotto che può essere fuso in uno stampo senza poterlo poi rimodellare. Oggi ne abbiamo quasi dimenticato il nome perché siamo invasi da una quantità enorme di materiali di

Formula schematica della bachelite



sintesi, indicati comunemente come plastiche, utilizzati per gli usi più disparati: dai sacchetti per la spesa fino agli arredi per l'interno delle auto.

Non so se chi legge ricorda un film di molti anni fa, *Il laureato*, riproposto più volte in televisione, in cui un giovane Dustin Hoffman torna a casa, fresco di laurea, e viene accolto dai suoi



Dustin Hoffman nel film "Il laureato" sulla Duetto Alfa Romeo

genitori con una festa hollywoodiana. A parte il fatto che il padre lo premia con una fiammante Duetto Alfa Romeo rossa (destando un'enorme invidia in noi che non abbiamo ricevuto neanche una proletaria bicicletta), viene avvicinato da un amico del padre che gli prospetta un futuro di lavoro dicendogli la parola magica: PLASTICA!

Da quegli anni '50, quando ci si aspettava un futuro quanto mai roseo per i materiali artificiali, siamo arrivati a sopportare oggi un pesante fardello di inquinamento proprio dovuto alle plastiche in genere, le quali rappresentano sì la soluzione felice per produrre gli oggetti più vari, ma hanno invaso oceani e terre emerse, costituendo ormai un problema gravissimo a causa del loro smaltimento. L'Unione Europea, proprio in questo 2018, sta decidendo come riciclare fino al 65% e oltre (al momento siamo fermi al 25%) questi materiali ai fini di ridurre l'impatto sull'ambiente e, soprattutto, sulla catena alimentare: pesci e altri animali inghiottono residui di plastica di vario formato, che poi vanno a finire nei cibi consumati dall'uomo, generando malattie le più terribili.

Scusate, devo tornare alla bachelite, il

cui impiego si diffuse rapidamente nei decenni fino alla metà del secolo scorso. E con profitto per tutti, dato che vantava qualità davvero interessanti: era un ottimo isolante, aveva buone caratteristiche meccaniche, resisteva bene agli agenti chimici, poteva essere colorata e lucidata, non era infiammabile ecc. Trovò quindi un intenso utilizzo nella produzione degli oggetti più diversi.

Il primo che mi viene in mente è quell'apparecchio, nero e un po' deprimente, appeso al muro oppure appoggiato su un tavolo, che risponde al nome di telefono. In effetti la sua carcassa era di bachelite che, potendo essere colorata, consentiva di crearne anche di

Un vecchio telefono in bachelite





Imbarcazione in un'isola di plastica

rossi o bianchi.

Quelli bianchi diedero anzi il loro nome proprio a un periodo degli anni '30-'40, perché erano utilizzati in molte riprese cinematografiche del tempo, ma anche grazie a un film di Dino Risi del 1976, intitolato proprio *Telefoni bianchi*.

Moltissimi furono gli oggetti prodotti con la bachelite: radio, soprammobili,

giocattoli, monili, elettrodomestici, lampade e tanti altri ancora. Tra quelli più curiosi metterei le bocce per vari giochi e le punte delle stecche da biliardo, ma anche pezzi destinati alle armi.

Insomma, la diffusione della bachelite, fino agli anni '50, permise la produzione delle merci più disparate e la crescita di un mercato mondiale di oggetti che oggi vengono ricercati nei vari mercatini *vintage* da collezionisti e amanti del

passato.

Va tuttavia precisato che la bachelite, malgrado la diffusione di tanti altri nuovi materiali di sintesi, magari con analoghe e anche migliori caratteristiche, non è stata affatto abbandonata e ancora oggi viene utilizzata in vari processi industriali, mantiene quindi una sua presenza, significativa, anche nella produzione moderna. ■

I Ricci di Corticelle

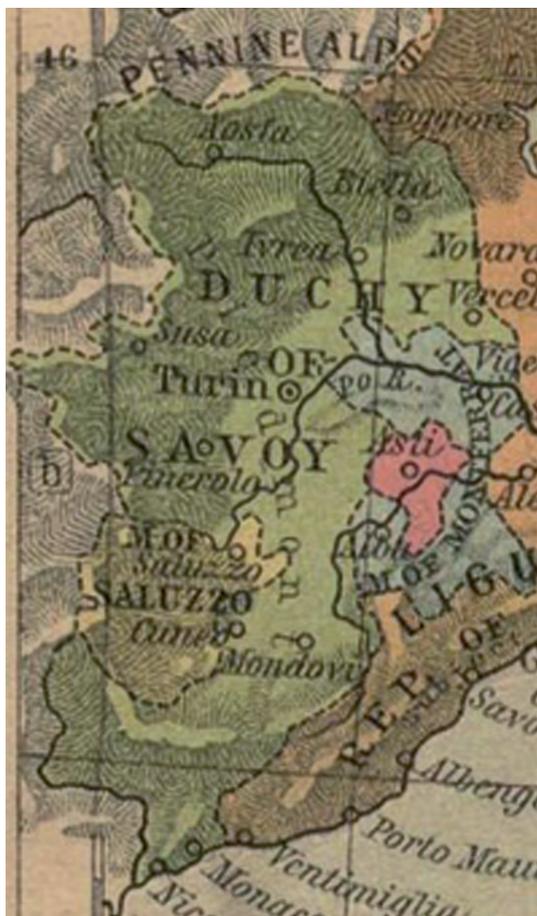
Dalle carte di Serenella Tessitore figlia di Lidia Ricci

di *Francesco De Caria*

Nei feudi e nei loro centri, grandi e piccoli, vi è sempre stato un *mélange* di famiglie aristocratiche e di feudi o porzioni di feudo per via di matrimoni e di doti, di eredità, di assegnazione di titoli feudali che avevano un corrispettivo di introiti grazie a diritti, pedaggi, imposte varie. Questo soprattutto dal Cinquecento e dal Seicento, quando i feudi meno forti furono spartiti tra varie famiglie

nobili piemontesi, liguri, lombarde anche in seguito ad acquisto o a spartizione ereditaria.

Il periodo indicato e quelli successivi videro una accelerazione del fenomeno dell'acquisizione di proprietà da parte di ricche famiglie – perlopiù aristocratiche – nei vari paesi del territorio; tuttavia, anche nei periodi precedenti, troviamo il territorio ripartito in una sorta di



Mappa 1494

“multiproprietà” nel caso di acquisizione tra signori feudali per partizione ereditaria, che faceva dei feudi una sorta di consortile tra cugini di vario grado o fra proprietari di porzioni – palazzi, terre ecc. – senza dimenticare che di per sé il consortile determinava una condizione di debolezza intrinseca.

Proprio per dissapori e liti fra cugini consorti ad esempio nel 1514 il Monferrato riuscì – dopo molti tentativi per altre vie, legali, di diritto feudale, con assedi ecc. – a far irruzione nel borgo fortificato della Villa di Incisa, così che il territorio dei marchesi divenne proprietà parcellizzata tra varie famiglie

aristocratiche, in particolare lombarde e l’antico marchesato in pratica scomparve, almeno nel ramo degli Incisa di Incisa.

Il sito di Corticelle – a quanto risulta da documenti e da studi del passato – risulta come territorio rustico della Valle del Tiglione che, oltre alla produzione agricola, controllava le risorse idriche, preziose non solo per irrigazione e abbeveraggio di bestiame, ma anche per fornire forza dinamica a mulini, officine, opifici. Nella stessa epoca medioevale è avamposto astigiano – Asti è libero comune, come si sa – verso il feudo di Incisa. I “liberi comuni” erano a loro volta investiti di diritti feudali, per cui Asti nel XIII secolo investe di Corticelle famiglie come i Guala e i Monaco, i Catena, i Pavese. Nel XV secolo di Corticelle, feudo del marchesato di Monferrato, sono infeudati i Panizzoni di Alessandria, che tennero il feudo sino al 1594, quando il Monferrato passò ai Gonzaga.

In seguito i titoli feudali e i proventi dei territori relativi divennero oggetto



Guala

Catena

di “mercato”, acquisito per acquisto, oltre che per legittima dote. Dal Seicento troviamo quindi Corticelle, o sue parti, infeudati a varie famiglie: agli Scaglia, agli Striggi, ai Gonzaga di Mantova, ai Panizzoni di Alessandria, e dal 1662 ai **Ricci** (o Rizzo, come si legge in qualche

documento) **di Savona**, che ne furono gli ultimi signori feudali solo per una quarantina di anni. Infatti, dopo una lunga lite giudiziaria i Ricci rimisero nel 1703 il feudo all'Imperatore.

È il caso di ricordare, anche se è cosa risaputa, che quando si tratta di cessione, alienazione, acquisizione di feudi non si tratta di passaggi di proprietà – il territorio del feudo in questione è comunque dell'Imperatore – ma di passaggio di diritti feudali, di diritto di incamerare i proventi di imposte, di fitti, di dazi, gabelle, di esigere porzioni determinate dei raccolti ecc.

Nel 1708 il Monferrato passa al Ducato Sabauda; è allora duca Vittorio Amedeo



Pavese

Panizzoni

di Savoia la cui politica di accentramento del potere portò all'abolizione dei privilegi feudali.

È in questo quadro, dunque, che si inserisce la vicenda cortiglione di Ricci qual è attestata da alcuni documenti tratti dall'archivio di Francesco Maria Ricci di Savona. Fra questi documenti compare lo *Stemma della nobile famiglia Ricci, Marchesi di Corticelle, Nati di Savona* uno scudo sormontato da corona marchionale in oro e gemme e suddiviso in quattro settori, di cui due rappresentano un castagno e un riccio di castagna – in riferimento al nome della famiglia – e due leoni rampanti affrontati su fondo oro



Striggi

Gonzaga



Stemma della famiglia Ricci

punteggiato, e con coroncina rossa.

Marchesi di Corticelle della famiglia Ricci furono Giovanni Maria, investito del feudo acquisito per acquisto, nel 1662; Giovanni Agostino, Giovanni Battista, Antonio Maria, Giovanni Agostino, Giovanni Angelo, investito nel 1741; dopo di lui il titolo passa ai Gentile-Ricci.

La vicenda dei Ricci si intreccia con quella dei Gavotti nel 1764, quando una esponente della famiglia, Maria Gentile Ricci, sposa Gerolamo Gavotti, nato a Savona nel 1719.

Anche i Gavotti erano di famiglia marchionale, assai illustre e potente, ascritta alla nobiltà genovese dal Seicento e con vari esponenti ascesi all'alta gerarchia ecclesiastica. ■

Mia Madre

di Attila Jozsef

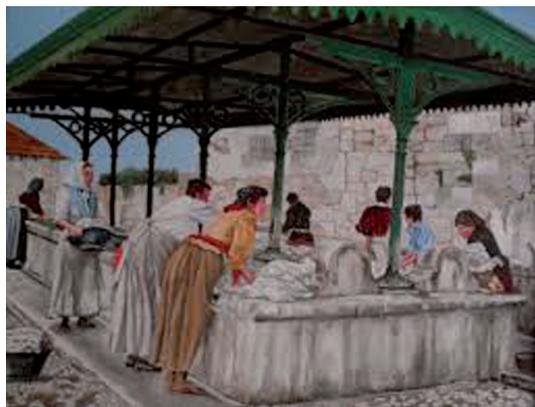
Teneva fra le mani una scodella.
La rivedo così, una domenica sera.
Sorrìdeva in silenzio, esitando
Un po' nella penombra.

Porta a casa la sua cena
Guadagnata sotto i padroni
E a letto, più tardi, io pensavo
Che quelli ne mangiavano pentole piene.
Mia madre era gracile e morì giovane
Le lavandaie muoiono presto
Le gambe tremano sotto i carichi
E la testa fa male dallo stirare.

Dense nuvole di vapore,
Montagne di biancheria sporca
E per cambiare aria
Il solaio.

La rivedo mia madre, piegata sul
Ferro da stiro.
A furia di lavare s'era fatta curva
E io non sapevo che ancora fosse
giovane.
Sognava d'averne un grembiule pulito
E che il postino le dicesse buon giorno.

Riportiamo questa poesia in memoria di tante madri anche della nostra terra. So, per testimonianze dirette a suo tempo raccolte, di ragazzine di Incisa che portavano a casa qualche soldo – per aiutare l'economia domestica – spingendo una carriola con le robe sporche raccolte presso le famiglie facoltose, aiutando le



La vita delle lavandaie era dura: estate o inverno l'acqua tormentava le mani e la fatica era grande

lavandaie a fare i bucati – e allora non era cosa semplice l'alsia – o stirando le robe lavate.

Gianfranco Drago, che ci propone questa poesia, con protagonista una lavandaia, la dedica alla madre Pina 'd Laju. Nulla della situazione allusa dalla poesia riguarda la sua famiglia, ma egli vuole così rievocare soltanto la fatica dell'alsia domestica, che si associava alla cura della casa e all'attività nel negozio familiare. “Mangiava con la scodella in mano, pronta a correre in bottega per qualche cliente che bisognava servire” ricorda Gianfranco, con commosso affetto.

Nelle città le lavandaie, le stiratrici, le loro ragazzine dovevano spesso salire molte scale per raggiungere gli appartamenti delle famiglie clienti: ne parla anche il De Amicis. I bucati



Statua di Attila Jozsef

si facevano lungo i fiumi (per Torino c'è un famoso e splendido dipinto sulle lavandaie di Bertoulla).

Ed erano figure diffuse ovunque: Emile Zola nel suo Assommoir pone a protagonista giusto una lavandaia, Gervaise.

L'autore ungherese della poesia, Attila Jozsef (1905-1937), era una persona molto provata dalla vita: di famiglia umile, figlio di un operaio e di una lavandaia,

tormentata dall'artrite e intossicata dai vapori del ferro a brace, abbandonata dal marito, costretta a dare in affido il piccolo a uno zio che lo fa studiare e gli trova lavoro presso un ufficio. Ma, ormai adulto, palesa un carattere violento, ed è licenziato: suo rifugio sono la poesia e l'acceso impegno politico contro l'ingiustizia sociale.

Viene però espulso anche dal partito comunista per le sue intemperanze. Una vita "maledetta" insomma, che si conclude tragicamente. Jozsef finì sotto un treno a trentadue anni, probabilmente suicida. Divenne tuttavia un poeta amato e quando il governo ungherese decise di rimuovere la sua statua posta accanto al parlamento, la popolazione si riversò nelle strade per protesta. ■

fdc

Da Magonza a Mombercelli Gutenberg in Valtiglione

di Mariangiola Fiore

Stampa e protestantesimo

L'autunno scorso, in occasione delle celebrazioni dei 500 anni della riforma luterana, le diocesi di Acqui, Alessandria, Asti, Casale e Tortona hanno promosso una serie di eventi culturali, tra loro strettamente connessi, per far conoscere il prezioso patrimonio documentario e librario antico che le

accomuna, esponendo testi rari e preziosi caratterizzanti il periodo della riforma.

La rassegna di iniziative organizzate ad Asti dalla Biblioteca del Seminario Vescovile e dal Museo Diocesano San Giovanni è stata intitolata "Tempo della Stampa Tempo della Riforma" (fig. 1), a dimostrare l'indissolubile legame tra l'invenzione della stampa e la nascita



Fig. 1 - Rassegna di eventi organizzata dalla Diocesi di Asti per i 500 anni della riforma luterana

Fig. 2 - Riproduzione del torchio di Gutenberg esposta nella Biblioteca del Seminario Vescovile di Asti

del protestantesimo con la riforma di Lutero. Il torchio di Gutenberg stampò per primo la Bibbia e poi le opere di Lutero in oltre 300 mila copie, rivoluzionando la cultura e il paesaggio religioso europeo. Le ripercussioni si sentirono con forza in campo sociale, culturale e letterario, ma anche in campo politico e religioso. Il libro divenne strumento di



propaganda e di circolazione delle idee.

Il torchio di Gutenberg

È la stretta connessione tra queste due grandi trasformazioni del mondo occidentale tra XV e XVI secolo che ha portato Gutenberg in Val Tiglione! Si trova infatti a Mombercelli una riproduzione fedele del suo torchio tipografico (fig. 2), che nel mese di ottobre 2017 è stato possibile ammirare nella magnifica sala della Biblioteca del Seminario Vescovile di Asti, in occasione della conferenza “Tempo della Stampa”. Ma come ci è arrivata?

A metà degli anni ottanta del secolo scorso i responsabili di tre comunità evangeliche liguri dettero vita a un progetto di mostra storica sulla Bibbia, poi riproposta e ampliata negli anni successivi. Un ingegnere residente a Genova maturò l'idea di potere esporre in quel contesto una copia fedele dello strumento che stampò per primo il libro: il torchio di

Gutenberg. Recatosi a Magonza, illustrò il suo progetto ai responsabili del museo Gutenberg e la sua richiesta venne accolta positivamente: gli fu concessa copia del disegno costruttivo originale, insieme all'autorizzazione a riprodurre e mettere in mostra la macchina.

Il torchio fu costruito nel 1990 a Mombercelli da Angelo Aresca, che ne è tuttora il proprietario e che l'ha concesso per l'occasione. Durante l'esposizione nella Biblioteca del Seminario Vescovile, è stata data una dimostrazione del funzionamento del torchio, con la stampa del facsimile di una pagina (su una colonna) della Bibbia di Gutenberg (fig. 3). Una vicenda interessante che tocca il nostro territorio ma che, tornata alla ribalta in questo periodo, merita un approfondimento storico.

La stampa a caratteri mobili

Una tecnica di stampa esisteva già in Europa sin dal XIII secolo, era la xilografia, che veniva però usata solo per immagini e brevi testi. Le matrici di stampa venivano infatti ricavate da un unico pezzo di legno, che poteva essere impiegato per stampare sempre la stessa pagina a caratteri fissi. Per il resto si ricorreva agli amanuensi che per mestiere copiavano i manoscritti. Facile intuire la rarità e preziosità di questi testi.

A metà del Quattrocento, Johan Gutenberg, orafo tedesco di Magonza, ebbe l'intuizione di fabbricare dei caratteri mobili per stampare interi libri. Le pagine, quindi, non sarebbero state incise a mano, ma sarebbero risultate dalla composizione dei vari caratteri, che potevano così essere cambiati e riutilizzati all'infinito. La tecnica, inventata in Cina

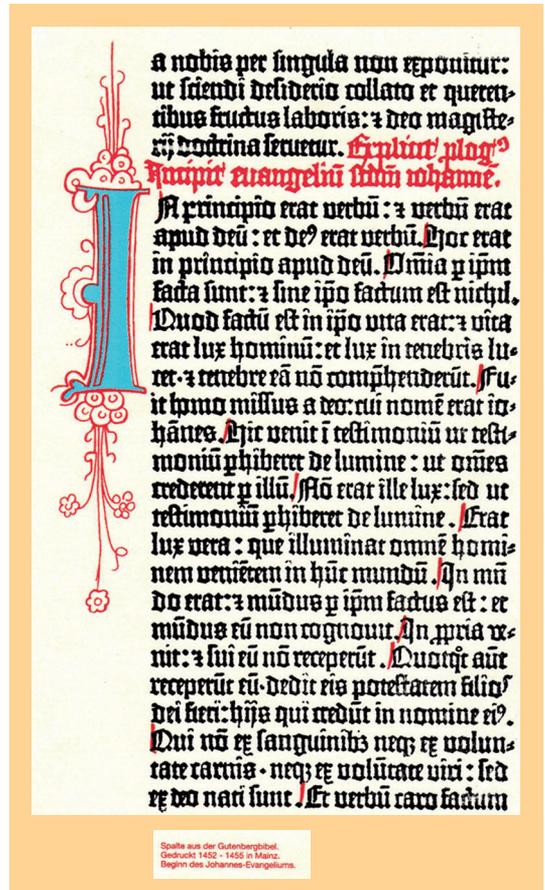


Fig: 3 - Pagina della Bibbia di Gutenberg stampata durante la dimostrazione del funzionamento del torchio

a metà XI secolo, era già utilizzata in Estremo Oriente con materiali però fragili e deperibili (argilla prima e legno poi). L'innovazione di Gutenberg, che richiese anni di sperimentazione, consistette nel fondere le lettere dell'alfabeto in altrettanti caratteri mobili, realizzati in una lega di piombo, combinandoli alla rovescia su di un piano, ricavando così la matrice per ottenere una pagina stampata. L'idea era di trasformare in un carattere di metallo ciascuna delle lettere di un manoscritto. Impaginato il testo, si procedeva alla stampa, inchiostroando

i caratteri, poggiandovi sopra un foglio di carta e imprimendone la traccia con l'aiuto di una pressa a vite in legno, azionata a mano, ottenuta adattando un torchio per vino. L'uso del torchio fu però reso possibile solo da un altro progresso tecnologico: la produzione di inchiostri molto più viscosi di quelli usati per la scrittura a mano, idonei ad ancorarsi sulla matrice metallica. Queste innovazioni conferirono alla macchina per la stampa maggiore precisione, velocità e resistenza nel tempo.

Il primo libro prodotto con questo metodo fu la Bibbia latina a quarantadue linee, a due colonne per pagina. Ci vollero tre anni per completare la stampa di centottanta copie, tempo che, senza questa invenzione, un amanuense avrebbe impiegato per portarne a termine una. Il 23 febbraio 1455 la Bibbia di Gutenberg "B42", inserita nel 2001 dall'Unesco nell'elenco delle memorie del mondo, fece il suo debutto a Francoforte. Il libro era composto da due volumi rispettivamente di 322 e 319 fogli, per un totale di 641 fogli, ovvero 1282 pagine.

Quaranta copie erano state stampate su pergamena e centoquaranta su carta di canapa, importata dall'Italia. Il carattere imitava lo stile gotico e la forma e l'aspetto ricordavano quelli di un codice, con spazi bianchi che il compratore poteva far riempire da un miniatore con decorazioni a piacere. Anche la rilegatura e la copertina erano a carico del proprietario. In pratica venivano ceduti solo i fogli stampati. Venduta per sottoscrizione, la Bibbia di Gutenberg venne acquistata da istituzioni religiose, soprattutto monasteri.

L'operazione suscitò immediato interesse e entusiasmo per la novità e soprattutto

la qualità tipografica, ma del successo Gutenberg non ne godette. Proprio mentre stava terminando la sua grande opera, il suo finanziatore Johannes Fust, lo accusò di sperperare i soldi con il suo perfezionismo e di ritardare la restituzione del prestito di 1600 fiorini avuto per realizzare il progetto. Gutenberg non fu in grado di restituire la somma e perse il processo che gli fu intentato. Poiché la sua officina e i macchinari erano serviti come garanzia del finanziamento gli fu confiscata gran parte dell'attrezzatura, e non poté incassare tutti i proventi dalla vendita della sua Bibbia, che andarono a Fust; persino il suo più bravo collaboratore, Peter Schöffer lo abbandonò mettendosi in società con Fust per continuare con la stampa dei libri che prometteva di divenire assai redditizia.

Un'innovazione epocale

Con l'invenzione della stampa a caratteri mobili si trasformò radicalmente la metodologia della tradizione delle opere scritte, cessò quasi completamente l'opera dell'amanuense e il libro da prodotto artigianale divenne prodotto industriale. Gli autori non ricorsero più al copista, ma allo stampatore, in grado di fornire rapidamente molteplici copie della stessa opera e a prezzi decisamente inferiori, favorendo così la diffusione dei testi e la circolazione delle idee.

Un'innovazione epocale, che ha superato i secoli e che non è ancora stata completamente abbandonata: esistono anche ai nostri giorni stamperie private di nicchia che continuano a utilizzare torchi e caratteri mobili, realizzando piccoli capolavori artigianali, con impressioni impeccabili, che nessuna tecnologia moderna riesce ad eguagliare. ■

Donne pedali e motori

di *Giuliana Bologna*

Uno sport salutare

Oggi mi faccio un bel giro in bicicletta: invito i lettori a seguirmi considerato che i miei percorsi sono adatti a ogni età.

Mi sorprende che non sia un uomo a scrivere di bicicletta, dato che ne vedo quotidianamente pedalare ovunque, indossano tutti il caschetto protettivo, maglietta, pantaloni e scarpe coordinati tutto scelto accuratamente per ore ed ore di pedalate.

Io? Gonfio le ruote, metto la maglia fosforescente (comprata alla bancarella dei cinesi), pantaloni che non svolazzino, scarpe che posso velocemente togliere dai pedali in caso di bisogno, cappello vistoso, occhiali da sole, metto nel marsupio ancorato al manubrio una bottiglietta d'acqua, il telefono, le chiavi di casa, fazzoletti... pronti e via!

Itinerario? A seconda delle giornate in genere vado fino alla Croce di Incisa e giro per Vinchio fino alla cantina sociale,

Uno sport salutare: si pedala



dove ogni volta mi fermo a leggere la biografia di Davide Lajolo e i suoi consigli di passeggiate fra i sentieri del suo paese. Bevo, mi riposo un attimo e se ho voglia salgo a Vinchio e svolto per Cortiglione, ma sovente torno indietro verso Incisa da strada San Lorenzo fino a borgo Impero, proseguo per la Pianetta che raggiunge comodamente Castelnuovo Belbo. Quando viene anche mio figlio con me magari andiamo anche più lontano e sovente sperimentiamo nuovi percorsi.

D'estate al mattino incontro anziani a passeggio, qualcuno con il cane, qualche ragazzo che corre, altri che camminano e anche molti animali: una volpe, qualche lepre, due asini, un fagiano, qualche ape, viste le numerose "casette" dislocate qua e là, e soprattutto moscerini che chissà come mai viaggiano sempre in gruppo e, spesso mi succede, tentano di finirmi in gola.

Quando si impara

Se penso al mio primo giro in bicicletta mi vien da ridere: un cugino più grande di noi ci aveva regalato una bicicletta e io avevo voluto provarla, anche se non arrivavo a toccare per terra; dovevo inaugurarla, solo che a differenza della mia bianca, che aveva le ruotine, quella ne era sprovvista e quando me ne sono accorta ormai ero sopra e... ho imparato a

stare in equilibrio, quindi dal pomeriggio stesso via le rotelle anche dalla mia.

“Ve l’avevo detto che sapevo andare!” dicevo ai miei fratelli che non facevano altro che prendermi in giro. Così finalmente potevo andare con loro anche per la strada proprio come i grandi.

Don Pietro Sodano ci diceva che potevamo anche entrare in chiesa con la bicicletta per esortarci a partecipare alle funzioni. Ovviamente non abbiamo mai osato entrare, ma le lasciavamo da Angelo il meccanico che ce le custodiva.

Là mi succedeva di sentire parlare di cilindro scoprendo che non è solo un cappello, di biella che non è solo una città, di candele che non sono solo quelle di cera che mettiamo a tavola per una serata romantica o quando rimaniamo improvvisamente al buio senza corrente elettrica.

Un mezzo utile

La bicicletta mi è anche tornata utile quando frequentavo la scuola ad Asti e raggiungevo la fermata, lasciandola da Luciano dove la mettevamo tutti: studenti e operai. C’era un operaio che me la spostava mettendo la mia sopra la sua in modo che al mio arrivo fossi più comoda. Quando racconto questa cosa si sorprendono tutti, in particolare i cittadini che devono assicurarla con il lucchetto.

In quel periodo non è mai successo che qualcuno non la trovasse.

Mio papà mi ha raccontato che due uomini dei Gatti (frazione di Rocchetta Tanaro all’interno del parco naturale) son partiti da casa con le biciclette per andare al mercato a Nizza, ma sostanzialmente l’han quasi sempre portata a mano poiché in salita era faticoso e in discesa

non potevano andare, considerato che non avevano i freni. Sarà poi stato vero? O è forse una di quelle storielle che si raccontavano al dopolavoro di Sant’Emiliano (gestito dai miei nonni).

Arriva il motorino

Al compimento dei quattordici anni i miei fratelli hanno avuto il loro motorino nuovo e così anche gli amici della collina che spesso si trovavano da noi per una merenda o per mettersi d’accordo sull’itinerario del pomeriggio... e io?

Inutile dire che non mi volevano con loro sia perché ero piccola, sia perché avevano i loro discorsi “da maschi”. Non potevo certo fare un bel capriccio per farmi portare, così durante una loro distrazione ho pensato di manomettere un ciclomotore e stare a vedere che cosa succedeva.

Sono rimasti a casa a cercare di capire che cosa fosse successo smontando tutto quello che c’era da smontare, pulendo tutto quello che c’era da pulire, spingendolo ma proprio non ne voleva sapere di ripartire.

A distanza di anni ancora mi fa ridere

Ed ecco il sospirato motorino: il Ciao



e il malcapitato non so se ha pensato che fossi stata io, considerato che le donne in genere di motori non capiscono niente. Tanto per chiarire non avevo fatto nulla di grave avevo solo abbassato una piccola leva grigia situata vicino al carburatore e per sbloccarla era necessario accelerare.

Riflessioni: ieri e oggi

Quando ho compiuto sedici anni anche io ho avuto il mio motorino nuovo, con un lavoretto estivo ho potuto comperarmi il casco, raggiungevo la mia amica Franca a Cerro e anche la stazione per prendere il treno che ci avrebbe portato a scuola.

Un pomeriggio sono caduta in una curva sulla ghiaia, mi sono subito rialzata per controllare che fosse tutto a posto: io me la sono cavata con una sbucciatura al gomito, ma il pedale del motorino si

era curvato. “Accidenti e adesso chi lo dice a papà?”: avevo impiegato anni ad assicurargli che sarei stata un centauro provetto.

Franca mi è venuta in aiuto proponendo di prestarmi il suo per raggiungere casa e lei andava con il mio a farlo sistemare dal meccanico. Non mi piace dire le bugie ma mi sembrava l'unica soluzione possibile e così è stato. Considerato che i ciclomotori erano identici non è stato difficile... mi viene però un dubbio: “Ora che ho un figlio più o meno di quell'età mi dovrei forse preoccupare?”.

Mettiamola così: qualche frottola sicuramente me la racconterà e io continuo con la mia raccomandazione quotidiana: “Fai quel che vuoi purché sia lecito”. A pensarci, quello dei miei genitori era ed è: “Vai piano e guarda quello che fai”. ■

Io agisco

*Un gioco-concorso che ci aiuta a migliorare
l'aspetto dei luoghi in cui viviamo*

di Pietro Efsio Bozzola

Il Comune di Cortiglione ha ricevuto, in data 14/12/2017 ad Alba (CN) presso il teatro Sociale, una targa commemorativa con *Menzione speciale* per la partecipazione al concorso indetto dalla Regione Piemonte “*Dopo l'Unesco – Agisco*” finalizzato a promuovere una cultura attiva del bello e del pulito. È un riconoscimento/incoraggiamento per quei comuni come Cortiglione che, anche

se non hanno raggiunto il vertice delle graduatorie nelle passate edizioni, hanno continuato con entusiasmo a presentare progetti. A dire il vero i punteggi ottenuti sono stati comunque incoraggianti a fronte dello scarso numero dei partecipanti Cortiglionesi; quest'anno siamo arrivati al 16° posto su 110.

È un “gioco-concorso”: si vince una targa se va bene, o forse niente, ma

si guadagna tutti insieme, migliorando con piccoli gesti il posto in cui viviamo. È rivolto a chi abita, lavora o possiede una seconda casa nei territori di Langhe-Roero e Monferrato riconosciuti come 50° Sito Unesco in Italia (sono 110 comuni) e che si sia distinto con iniziative private di impegno al miglioramento della qualità dello spazio naturale e urbano a beneficio della godibilità di tutti, con azioni creative, rispettose dell'ambiente, che utilizzano possibilmente materiali riciclati.

Il concorso, giunto alla terza edizione, continuerà il prossimo anno e il bando uscirà in primavera.

L'appello è dunque quello di aderire per la prossima edizione più numerosi, informandosi presso l'amministrazione comunale o direttamente sul sito "io agisco" sulle modalità di iscrizione e sui dettagli del regolamento. Una commissione giudicherà i progetti pervenuti e assegnerà un punteggio iniziale a cui si aggiungeranno i punteggi dei votanti. La votazione avverrà on-line e saranno gli amici e gli estimatori del vostro progetto ad aggiungere punti e farvi crescere in graduatoria.

In sintesi funziona così.

Sono individuate quattro categorie di partecipanti:

- cittadini (che abitano, lavorano o possiedono la seconda casa nel territorio oggetto del gioco)
- aziende/attività commerciali e associazioni *no profit* (esempio: pro-loco)



La targa consegnata al Comune di Cortiglione per riconoscimento del lavoro svolto per l'affermazione del patrocinio Unesco

- scuole
- comuni.

I partecipanti presenteranno progetti descritti sinteticamente in poche righe e corredati da una foto del "prima" e una foto del "dopo". Sono individuate cinque aree all'interno delle quali i progetti o le attività dovranno rientrare per essere accettati:

1) recupero e valorizzazione (sia architettonico che dell'arredo urbano; esempio: restaurare un portone antico, adottare segnaletiche per i negozi coordinate e coerenti con il luogo...);

2) pulizia ambientale (il disinquinamento visivo, luminoso e acustico; esempio: pulire dalle cartacce e dalle sterpaglie, liberare la vista su bel vedere o edificio di pregio, adottare metodi per ridurre il rumore...);

3) accoglienza (comunicare la capacità di essere ospitali con parole e azioni;



Anche al Comune di Cortiglionone è stata consegnata la targa-premio per il lavoro svolto a supporto del riconoscimento del patrocinio Unesco al territorio. Il Comune era rappresentato dal sindaco Gilio Brondolo

esempio: una seduta a beneficio del passante per riposare qualche minuto, una fontana di acqua potabile a uso pubblico, strutture per il turismo...);

4) pollice verde (la cura del verde in tutte le sue forme al fine di migliorare l'impatto visivo di alcuni ambienti o strutture con l'utilizzo di piante e fiori; esempio: piantare siepi, allestire giardini o balconi fioriti, orti...);

5) settore artistico (la valorizzazione dell'arte in tutte le sue forme; esempio: spettacoli, musica, la realizzazione di un'installazione artistica, il recupero o la destinazione di spazi per realizzazioni artistiche, "invenzioni" da non tenere nel cassetto...).

Il gioco ha il pregio di dare espressione a valori positivi, mettendo in luce con orgoglio azioni che tutti noi possiamo fare a livello individuale, o che abbiamo

già fatto, per migliorare l'aspetto dell'ambiente in cui viviamo. Non è necessario infatti realizzare un progetto *ex novo*, si possono presentare progetti già realizzati a partire da giugno 2014, data del riconoscimento Unesco.

Per una volta non deleghiamo ad "altri" ciò che vorremmo fosse fatto per migliorare l'aspetto del nostro territorio ma, come è ben descritto nelle motivazioni dell'iniziativa:

"...agiamo direttamente in prima persona con la consapevolezza che tanti piccoli cambiamenti, uniti a tante piccole valorizzazioni delle nostre tradizioni, possano portare a un grande miglioramento d'insieme.

Guardando il paesaggio di Langhe-Roero e Monferrato, è facile capire la motivazione del riconoscimento Unesco: terreni disegnati a perdita d'occhio, una natura addomesticata e generosa, frutti che diventano prodotti conservando ed esaltando fattori di eccellenza.

Il titolo ottenuto deve essere il punto di partenza per un progetto condiviso di perseguimento e mantenimento di una cultura del bello e del pulito, che guarda anche all'intorno, alle borgate, ai fondo valle, ai centri abitati. Un impegno del singolo o di un gruppo che vuole essere paladino di quello straordinario paesaggio vitivinicolo, attivando e incentivando comportamenti virtuosi che siano contagiosi per tutta la popolazione.". ■

Ci presentiamo...

Noi, gli alunni della Scuola primaria di Cortiglione

Anno scolastico 2017-2018

Classe 1[^]

MI CHIAMO **LORENZO** E SONO UN BAMBINO INTELLIGENTE, BRAVO. MI PIACCONO I GATTI APPENA NATI. MI PIACE MATEMATICA, ITALIANO E STORIA

Classe 2[^]

MI CHIAMO **ALICE**, HO 7 ANNI E HO I CAPELLI BIONDI, TENGO SEMPRE LA CODA DI CAVALLO. HO DUE CANI CHE SI CHIAMANO STELLA E LUNA, HO UN GATTO CHE MI VUOLE BENE

SONO **CASSANDRA**, HO 7 ANNI E SONO UNA BAMBINA VIVACE, MI PIACCONO TANTO GLI ANIMALI E ANDARE IN BICICLETTA. HO UN FRATELLO E UNA SORELLINA SIMPATICA

SONO UN BAMBINO CHE ADORA I CARTONI ANIMATI E I VIDEOGIOCHI. MI PIACE DISEGNARE CON MIO FRATELLO, VOGLIO BENE A MAMMA E PAPA'. MI CHIAMO **SAMUELE** E HO 7 ANNI

IO SONO **DAVIDE**, HO 7 ANNI, VIVO A CORTIGLIONE, FREQUENTO LA 2[^] CLASSE DELLA SCUOLA PRIMARIA E



I bambini delle classi 1[^], 2[^] e 3[^]

DA GRANDE VOGLIO FARE IL CALCIATORE

CIAO, SONO **LUCA R.**, HO 7 ANNI E SONO UN BAMBINO SPORTIVO. MI PIACCIONO I GATTI E I CANI. DA GRANDE VORREI FARE IL CALCIATORE.

CIAO A TUTTI, MI CHIAMO **LUCA T.**, SONO UN BAMBINO DI 7 ANNI E FREQUENTO LA 2[^] CLASSE DELLA SCUOLA PRIMARIA. ABITO CON LA MIA FAMIGLIA A CORTIGLIONE. IL MIO SPORT PREFERITO È IL CALCIO

Classe 3[^]

IO SONO **RIDA**, HO 8 ANNI, ABITO A CORTIGLIONE. HO UN FRATELLO CHE SI CHIAMA NIZAR CHE È UN PO' MONELLINO E UNA SORELLA CHE SI CHIAMA IMEN CHE A VOLTE MI FA I DISPETTI. SONO UN BAMBINO INTELLIGENTE E SONO MOLTO STUDIOSO. DA GRANDE MI PIACEREBBE DIVENTARE UN GIOCATORE DI CALCIO

SONO **DARIO**, HO 8 ANNI E MI PIACE CANTARE. LE MIE MATERIE PREFERITE SONO STORIA, MUSICA, SCIENZE. A VOLTE SONO AGITATO E ALTRE VOLTE SONO BRAVO. HO UNA SORELLA MAGGIORE CHE SI CHIAMA ERIKA, CHE FREQUENTA LA CLASSE 1[^] DELLA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

MI CHIAMO **JIA YI**, HO 9 ANNI, MI PIACE MATEMATICA, ITALIANO E DISEGNARE. SONO UNA BAMBINA E FREQUENTO LA CLASSE 3[^], SONO DI ORIGINE CINESE E HO DUE FRATELLI

IO MI CHIAMO **JIONG KAI**, SONO UN BAMBINO DI 9 ANNI, MI PIACE DISEGNARE; HO UN FRATELLO E UNA SORELLA

IO MI CHIAMO **ELENA**, HO 8 ANNI E FREQUENTO LA CLASSE 3[^]. SONO VIVACE: MI PIACE CORRERE, SALTARE DANZARE, CANTARE. IL MIO ANIMALE PREFERITO È LA MIA GATTA BRILLANTINA. ABITO A CORTIGLIONE, HO TRE CUGINI CHE SI CHIAMANO ALESSIO, ALBERTO, LUCA E UNA CUGINA CHE SI CHIAMA FRANCESCA. ABITO VICINO AI NONNI DI CORTIGLIONE

MI CHIAMO **EMANUELE**, SONO UN BAMBINO DI 8 ANNI E FREQUENTO LA 3[^] CLASSE DELLA SCUOLA PRIMARIA. ABITO CON LA MIA FAMIGLIA A CORTIGLIONE. IL MIO SPORT PREFERITO È IL CALCIO E MI PIACE MOLTO CORRERE. IL MIO CIBO PREFERITO È LA PIZZA

Classe 4[^]

IO SONO **SIMONE**, HO 10 ANNI, SONO UN BAMBINO VIVACE, AMO GIOCARE A CALCIO E A VOLTE FACCIO ARRABBIARE MAMMA E PAPA'. HO UNA SORELLA CHE SI CHIAMA ALICE E A VOLTE AMO FARLE I DISPETTI. I

MIEI COLORI PREFERITI SONO IL VERDE ACQUA, L'ARGENTO E L'ORO

IO SONO **EDOARDO**, SONO UN BAMBINO UN PO' MONELLO, MI PIACE GIOCARE A CALCIO, ANDARE A SCUOLA E GIOCARE CON GLI AMICI ANCHE SE, A VOLTE, BISTICCIO CON GLI ALTRI

IO SONO **ARBER** E HO 9 ANNI, SONO UN BAMBINO MONELLO PERO' MOLTO BRAVO A CALCIO. A VOLTE FACCIO ARRABBIARE LA MAMMA E IL PAPA'. HO UN FRATELLO CHE SI CHIAMA BORIS E A VOLTE ANDIAMO D'ACCORDO

CIAO, MI CHIAMO **NATHALIE**. HO I CAPELLI MARRONI E NERI, HO 9 ANNI. SONO BRAVA IN LINGUA INGLESE E A DISEGNARE. NON MI PIACCIONO IL ROSA, IL VIOLA, IL FUCSIA. GLI UNICI COLORI CHE MI PIACCIONO SONO IL NERO, IL BLU, IL VERDE, IL GIALLO. IO VOGLIO MOLTO BENE AI MIEI GENITORI

IO SONO **TAREK**, HO 10 ANNI E HO UN FRATELLO SPIRITOSO. MI PIACE CORRERE IN BICI CON MIA ZIA FRANCESCA, I MIEI ZII MUSTAFA E SAID E MIO CUGINO YOUSSEF

IO SONO **DANIELE**, HO 9 ANNI, 10 A FEBBRAIO. MI PIACE PETTINARMI, MI PIACE GUARDARE LA TV, DORMIRE, MA SOPRATTUTTO GIOCARE CON LE COSTRUZIONI, ANDARE IN BICI E GIOCARE CON I VIDEOGIOCHI. NON MI PIACE TANTO ANDARE A SCUOLA. NON HO TANTI AMICI. VOGLIO BENE ALLA MAMMA E AL PAPA'

Classe 5[^]

IO SONO **GINEVRA**, HO 10 ANNI, HO UNA SORELLA CHE SI CHIAMA DENISE, HO UN CANE DI NOME LUNA E UN GATTO DI NOME MILORD CHE MI FANNO TANTA COMPAGNIA. IL PROSSIMO ANNO FREQUENTERO' LA



I bambini delle classi 4[^] e 5[^]

1^ CLASSE DELLA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO AD INCISA:
SPERO DI TROVARMY BENE E DI FARMY NUOVI AMICI

CIAO, SONO **ALESSANDRO**, HO 10 ANNI, HO UNA SORELLA CHE SI CHIAMA AURORA E HO UN CANE CHE SI CHIAMA BLU. MI PIACE DISEGNARE E VOGLIO TANTO BENE A MIA MAMMA E A MIO PAPA'. IL PROSSIMO ANNO ANDRO' A SCUOLA A MOMBERCELLI E INIZIERO' UNA NUOVA AVVENTURA SCOLASTICA

MI CHIAMO **ALESSIO** E HO 10 ANNI. MI PIACE VEDERE I TORNEI DEI VIDEOGIOCHI. HO UN FRATELLO E HO UN CANE DI NOME AKELA. HO GLI OCCHI AZZURRI E I CAPELLI BIONDI. MI PIACE GIOCARE CON I VIDEOGIOCHI

Con queste brevi presentazioni vi abbiamo fatto conoscere un po' i 22 alunni della Scuola Primaria di Cortiglione di quest'anno scolastico, con i loro interessi, le preferenze, i desideri per il futuro.

Noi insegnanti auguriamo a tutti i nostri alunni di mantenere sempre vivo l'entusiasmo che oggi li caratterizza e di realizzare tutti i loro piccoli e grandi desideri.

Le insegnanti della Scuola primaria di Cortiglione

Un vinchiese a Cortiglione La festa d'autunno

di Domenico Bussi

A Cortiglione i festeggiamenti per la vendemmia, organizzati dall'associazione culturale *La bricula* e dalla Proloco, per tre giorni hanno restituito al paese l'aspetto antico. L'associazione presieduta da Gianfranco Drago si propone di salvaguardare, almeno nella memoria, un appuntamento importante e molto apprezzato dal pubblico: il Concerto d'Autunno, ormai diventato una costante tra le occasioni ricreative e culturali che si susseguono in corso d'anno quasi a scandire il tempo stagione per stagione come certamente facevano i contadini

del passato. Così: tra visite al museo della civiltà contadina, serate dedicate alla nostalgia con musiche e documentari (particolarmente interessate è stato quello proposto da Franco Testore: "*Noi siamo stati qui*" un racconto in musica d'immagini del '68) ecco un concerto dal titolo "*Da Mozart a Morricone*" proposto da Felice Reggio, accompagnato all'organo dal collega Canzio Bucciarelli.

Ecco dunque, nella serata del sabato della festa, la parrocchiale dedicata a San Siro gremita di pubblico per assistere a un evento alquanto originale:



l'interpretazione di celebri melodie che da secoli, almeno alcune, hanno sempre ottenuto il consenso del pubblico fissandosi indelebilmente nella memoria collettiva. Sono stati proposti brani, dal sacro al profano, universalmente noti come l'*Ave Verum* di Wolfgang Amadeus Mozart e l'*Adagio* di Tomaso Albinoni, *Fratello Sole sorella Luna* di Riz Ortolani, per poi giungere alle composizioni appositamente realizzate da Ennio Morricone per il cinema: *Gabriel's oboe*, *I promessi sposi*, *Il deserto del Sahara* e altre ancora. Anche l'*Ave Maria* ha avuto i suoi spazi sia pure eludendo i canoni classici con la proposta delle interpretazioni di Astor Piazzolla e Vladimir Vavilov, brano quest'ultimo che nonostante sia stato scritto da un contemporaneo fu per anni attribuito all'autore barocco Giulio Cacciani.

Ma Felice Reggio è andato ben oltre all'interpretazione, da tutti apprezzata con calorosi applausi al termine di ogni esecuzione, poiché ciascun brano è stato introdotto da brevi cenni di commento che lo inquadrava nel contesto storiografico

musicale facendo intendere, sia pure soltanto accennando, il modificarsi dei gusti degli appassionati di musica e di conseguenza degli stili degli autori nel corso dei secoli.

La serata, riuscitissima grazie anche alla collaborazione del parroco che ha messo a disposizione sia la chiesa sia l'organo ivi conservato, ha concluso il sabato di festeggiamenti poi ripresi per il gran finale la domenica.

Al mattino il mercato dei prodotti agricoli poi, dopo la celebrazione della Messa e la processione in onore della Madonna del Rosario, il pranzo con i piatti tipici della tradizione autunnale piemontese. Al pomeriggio grande festa di piazza, allietata dal gruppo musicale *Momber*, con i partecipanti impegnati a sfidarsi nell'esecuzione degli antichi mestieri del contadino: la pigiatura a piedi nudi e il travaso del vino utilizzando la brenta, il tipico attrezzo portato a spalla a mo' di zaino. In chiusura di giornata, prima della premiazione dei partecipanti alle varie sfide, merenda per tutti con la *Friciula 'd Curgèli*. ■

In ricordo di mamma

Mia mamma Lidia ci ha lasciati il 16 novembre scorso, e mi riesce ancora difficile parlare di lei perché il dolore per la sua perdita è troppo recente e, anche se da lunghissimi anni ormai soffriva di due malattie degenerative che non lasciavano molte speranze per il futuro, la sua scomparsa mi ha colta ugualmente impreparata e incapace di esprimere a parole il vuoto che ha lasciato nella mia vita.

Mi piacerebbe ricordare invece il suo rapporto con Cortiglione, il paese che ha conosciuto da ragazza, quando era ancora la giovane fidanzata di mio padre Tino Biglia e dove ha scelto di concludere i suoi giorni.

Mi raccontava spesso che da giovani lei e mio padre erano rimasti colpiti dalla bellezza di quel particolare tratto della strada che da Cortiglione porta a Vinchio, quel poggio dove ora sorge la loro casa. Per anni avevano fantasticato di potervi un giorno costruire una casa solo per loro e andarvi ad abitare.

Là amavano andare a guardare le stelle. Il cielo pulito delle notti estive di quel luogo permetteva di distinguere le costellazioni e di riempirsi gli occhi di infinito. E anche quando finalmente erano riusciti a costruire la casa nel luogo che avevano scelto tanti decenni prima, avevano continuato ad osservare le stelle alla sera. Noi figlie le avevamo regalato un telescopio.

Mia mamma amava le stelle e amava molto la poesia. Una sera di agosto del



1987 osservando le stelle accendersi nel cielo da quel luogo privilegiato ha scritto questa poesia che parla di infinito. Mi piacerebbe vederla pubblicata per ricordare il suo animo sensibile e la sua profonda spiritualità.

Ora più che mai ho bisogno di sentire il suo respiro nel respiro dell'universo di una notte stellata.

Cristina Biglia

Sera d'estate

Sera d'estate, miliardi di stelle
Sotto la volta blu cobalto del cielo.
Stesa per terra guardo in alto
Fisso la stella più lucente che c'è.
Mi metto in sintonia con l'universo
Per respirare col suo respiro
Per essere nulla col tutto.
Le stelle pazienti, lassù da miliardi di anni,
Hanno atteso quest'attimo per infondermi
Il loro coraggio.
Una stella cadente
Luminosa meteora nello spazio nero,
Sfreccia silenziosa nel respiro di
Un attimo.

Esprimo un desiderio e chiudo gli occhi.
Cortiglione, 13-08-1987

Solstizi, equinozi e... Santa Lucia

di *Gianfranco Drago*

Quando eravamo piccolini (erano gli anni '40 del secolo scorso) a scuola ci hanno insegnato che il solstizio d'inverno (l'inizio dell'inverno) cadeva il 21 dicembre e quello d'estate (l'inizio dell'estate) il 21 giugno, mentre l'equinozio di primavera (l'inizio della primavera) il 21 marzo e quello d'autunno (l'inizio dell'autunno) il 21 settembre. Oggi invece sappiamo che non è esattamente così, a seconda degli anni si può avere spostamento di queste date di alcuni giorni (v. tabella).

E c'è poi anche il giorno di marca di *Santa Lucia*, 13 dicembre, il giorno più corto che ci sia. Ma è mica vero! Il giorno più corto è quello del solstizio d'inverno.

Vediamo allora di entrare nel dettaglio per capirci qualcosa di più:

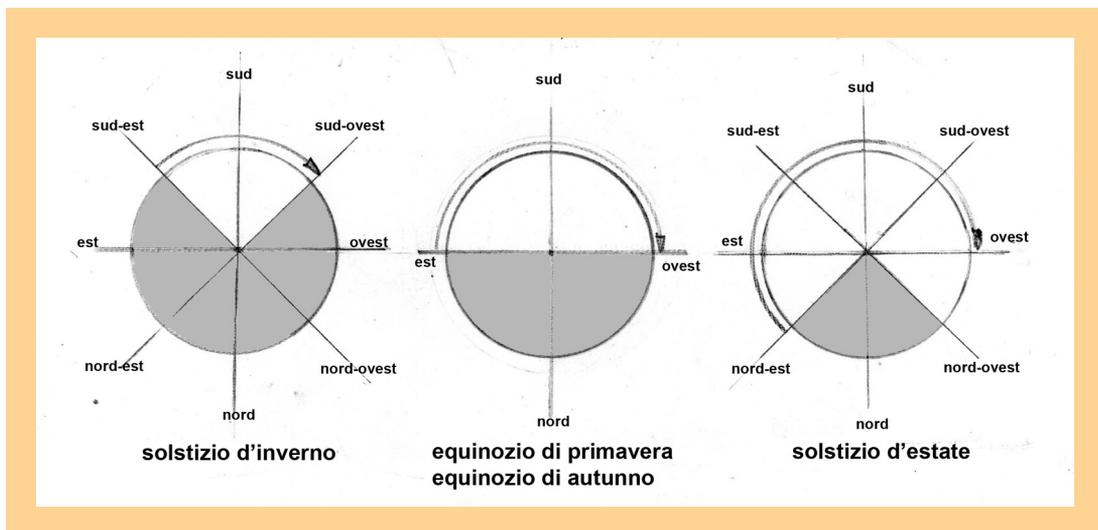
Il **solstizio** (dal latino *sol*, sole, e *sistere*, fermarsi) indica il momento in cui il sole raggiunge nel cielo il punto più alto e quindi deve scendere. I solstizi d'estate

e d'inverno rappresentano i giorni che ricevono rispettivamente il massimo e il minimo della luce solare (il giorno più lungo e il giorno più corto dell'anno).

L'**equinozio** (dal latino *aequus*, uguale, *noctis*, notte) indica che la durata del giorno e della notte è uguale, cioè 12 ore di luce e 12 ore di buio.

Ogni anno gli equinozi e i solstizi ritardano di circa 6 ore, ma ogni 4 anni tornano indietro di un giorno. Ecco il perché: ogni anno la Terra non impiega proprio un anno a ruotare intorno al sole, ma circa 365 giorni e 6 ore. Quindi per tornare allo stesso punto dell'orbita esattamente allo stesso punto dell'orbita (cioè all'equinozio o al solstizio) ogni anno ci impiega 6 ore in più, che però vengono recuperate ogni 4 anni con un giorno bisestile. Le stagioni quindi non hanno lo stesso numero di giorni, iniziano e finiscono in istanti ben precisi che

| Anno | Equinozio di primavera | Solstizio d'estate | Equinozio d'autunno | Solstizio d'inverno |
|------|------------------------|--------------------|---------------------|---------------------|
| 2015 | 20 marzo | 21 giugno | 23 settembre | 22 dicembre |
| 2016 | 20 marzo | 20 giugno | 22 settembre | 21 dicembre |
| 2017 | 20 marzo | 21 giugno | 22 settembre | 21 dicembre |
| 2018 | 20 marzo | 21 giugno | 23 settembre | 21 dicembre |



Il sorgere e il tramonto del sole ai solstizi e agli equinozi
 Ai poli il giorno e la notte durano sei mesi

variano di anno in anno.

Ma anche il giorno di marca Santa Lucia ha la sua spiegazione. Il proverbio non è sbagliato perché un tempo il solstizio d'inverno cadeva il 13 di dicembre. Fino al 1582 era in vigore il calendario Giuliano (promulgato nel 48 a.C. da Giulio Cesare).

Si erano accumulati a quella data 10 giorni di differenza, perché il vecchio calendario riteneva che la durata di un anno fosse pari a 365 giorni, 6 ore, mentre il periodo preciso è di 365 giorni 5, ore 48 minuti e 48 secondi. Nel 1582 papa Gregorio XIII promulgò la riforma del calendario Giuliano, detta Calendario Gregoriano, con lo scopo di recuperare lo scarto accumulato che era di 10 giorni. Furono cancellati 10 giorni dal 5 al 14 ottobre del 1582.

Nella figura sono rappresentati la nascita e il tramonto del sole ai solstizi e agli equinozi.

Sostando sulla piazza della chiesa di Cortiglionone vedremo il sole

al solstizio d'estate:

sorgere a nord-est in direzione di Masio-Felizzano

tramontare a nord-ovest in direzione di Asti

al solstizio d'inverno:

sorgere a sud-est in direzione di Incisa
 tramontare a sud-ovest in direzione di Vinchio/Noche

agli equinozi di primavera e d'autunno:

sorgere a est in direzione di Bergamasco/Tortona

tramontare a ovest in direzione di Mombercelli. ■

**AVETE GIA' RINNOVATO L'ABBONAMENTO ALLA BRICULA?
 È SCADUTO A DICEMBRE
 RINNOVATE PER RICEVERE IL GIORNALINO OGNI TRE MESI**

In ricordo di Riccardo Brondolo

(1930-2017)

Se dovessimo descrivere Riccardo, potremmo utilizzare molti aggettivi: buono, gentile, competente, discreto... ma perfettamente adatto: “mite”. mite. Allora il nostro pen-montagna” quando Gesù pro-erediteranno la terra”.

Riccardo è stato beato, per una vita integra, in salute lattia degli ultimi anni è stata di amare in modo nuovo); per una vita sociale e lavora-pieno rispetto di quanti lo e soprattutto per una bella fa-lo hanno sempre circondato di un grande amore e che lo hanno accompagnato con infinita tenerezza al termine del suo cammino.



credo che solo un termine sia Sì, Riccardo è stato un uomo siero corre al “discorso della clama: “beati i miti perché

benedetto da Dio:
per più di ottanta anni (la ma-considerata un’opportunità
tiva che gli ha guadagnato il hanno conosciuto;
miglia di figli e di nipoti che

Maria Vittoria

50 anni insieme

Il 26 dicembre 2017 Graziella e Filippo Cattaneo hanno festeggiato 50 anni di matrimonio! La lieta ricorrenza è stata ricordata anche durante la messa mattutina officiata da Don Gianni presso la Chiesa di Cortiglione.



A loro i miei migliori auguri di cuore per aver trascorso insieme un periodo di vita così lungo, nella speranza che proseguano il cammino intrapreso insieme ancora per molti anni, all’insegna dell’amore e del rispetto reciproco che non si sono mai spenti come un brillante faro in un porto sicuro!

Alessandro Cattaneo



Eroi tra trincee e filo spinato

Sabato

19

Maggio
2018

Ore 21:00

Presso salone

Valrosetta

P.zza P. Pio

Cortiglione d'Asti

*Il Gruppo Alpini Cortiglione "Umberto Repetti" e l'Amministrazione Comunale, in ricordo della Grande Guerra, conferiranno ai discendenti dei valorosi cortigliesi caduti, una simbolica medaglia al valore, appositamente creata. Nel corso della serata si potrà assistere alla proiezione di filmati d'epoca, sulla ritirata di Caporetto, con il commento storico del **Prof. Restelli**. Ringraziamo l'Alpino ed amico **Gianfranco Drago**, dell'Associazione culturale "La Bricula", per la preziosa collaborazione.*

Nel centenario degli eventi che ci hanno portato a risorgere, da Caporetto sino a Trieste, vogliamo rendere onore ai nostri compaesani che, nell'oblio della Grande Guerra, hanno pagato il tributo più alto.

Per informazioni:
Biglia Guido: cell. 333537254

 Gruppo Alpini Cortiglione "Umberto Repetti"

 gruppoalpincortiglione@gmail.com

L'annuncio della giornata dedicata alla commemorazione della Prima Guerra Mondiale con il conferimento di una medaglia ricordo ai parenti dei caduti di Cortiglione. *La bricula* ha già ricordato i nostri caduti nel 2015 per il centenario dell'inizio della guerra con un numero speciale, il n. 32

Orti di guerra

di Aldo Bianco

Il professor Ferro mi riteneva bravino in italiano, ma quando quella professoressa, donna massiccia imponente e in orbace, venuta da Asti con quel bel tema da svolgere che dettò in perfetto stile mussoliniano – parole scandite, voce tonante: *Orti di guerra* – io lì per lì mi impaurii, rimasi scioccato. Noi esaminandi, tutti del circondario Mombercelli, Belveglio, Vinchio, di orti di guerra non ne avevamo mai visti: qualche compagno di Mombercelli sapeva qualcosa per averli visti nei film Luce al cinematografo, ma per noi gli orti erano orti e basta.

Mi salvò mio zio Natale. Lui, artigliere sotto le armi, richiamato, in quel periodo faceva la guardia “al mare” come diceva lui. La sua batteria, formata da un grande cannone da costa e da una decina di inservienti artiglieri, comandati da un tenente, era piazzata a Punta Chiappa, in mezzo agli ulivi a guardia del Golfo del Tigullio. Zio Natale veniva spesso in licenza, il suo comandante era una brava persona e gli impegni al cannone erano in pratica eguali a zero. Lo zio raccontava che, essendo puntatore, aveva dovuto sparare un colpo di prova contro un bersaglio posizionato al largo, bersaglio che puntualmente mancò. Altri colpi non ne sparò perché le munizioni scarseggiavano. Navi nemiche non ne avevano mai viste né c'erano state

allarmi per avvicinamenti sospetti. Gli unici disagi venivano dai bombardamenti aerei su Recco, che si ripeterono sino a quando il ponte ferroviario fu distrutto e si interruppero così i collegamenti ferroviari con la Toscana e la Penisola.

Da Punta Chiappa lo zio andava sovente a Genova, dove vivevano i suoi suoceri e fu proprio in quell'occasione che scopri gli orti di guerra che poi ci raccontò.

È risaputo che la stragrande maggioranza degli orti di Genova si trovava lungo le sponde del Bisagno, che arriva al mare alla Foce, appunto:

Roma, davanti all'Altare della Patria i cittadini curano l'orto allestito nei giardini. Sono gli anni dell'autarchia





Passa il tram in una via di Milano dove alcuni contadini coltivano un campo di frumento

oggi dal cimitero di Staglieno alla Foce il Bisagno è quasi totalmente coperto, perciò a volte si infuria e si vendica con disastrose alluvioni. In piazza Corvetto il monumento a Vittorio Emanuele II – padre della Patria! – era circondato da aiole di patate e Mazzini, lassù in cima a Salita Di Negro, pareva osservare il tutto ancora più pensoso e imbronciato del solito. Zio Natale raccontava che i genovesi si chiedevano con malcelato sarcasmo chi le avrebbe poi mangiate quelle patate, visto che quelle distribuite con la tessera

Anche davanti a edifici monumentali o a sedi di istituzioni varie si coltivava e si raccoglieva



erano regolarmente gelate e immangiabili.

Nel mio svolgimento raccontai quanto avevo appreso dallo zio e ci aggiunsi, perché mi sembrava corto, aggiunsi qualcosa che sembrava pertinente col titolo del tema. Anche in campagna avevamo problemi di sopravvivenza. Mancava il sale ad esempio e allora si fissava una damigiana sul portapacchi della bicicletta e si andava alle Salere: era questa una località vicina a

Nizza dove era stata scavata in un prato una fossa di due o tre metri, nella quale sgorgava un'acqua giallastra, ricca di cloruro di sodio. In tempo di pace quella fossa venne fatta riempire e venne vietato lo sfruttamento di quelle sorgenti per ricavarne sale. Tornati a casa si faceva bollire a lungo quell'acqua e sul fondo, quando era del tutto evaporata, restavano dieci, quindici centimetri di sale.

Si pativa anche della scarsità di olio di oliva, che non era più possibile portare dalla Riviera. Qualcuno nel proprio orto cercò di seminare le arachidi: le noccioline americane, se schiacciate con una pressa davano un olio delicato: ma la resa era assai scarsa. In campagna non mancavano grassi animali, dallo strutto al burro, ma senza olio non si potevano mangiare verdure crude, certo non si poteva fare la *bagna cauda*.

Mio padre aveva preparato nell'orto un quadrato di

terreno in modo speciale per coltivarvi il cardo e riuscì a raccogliere i suoi “gobbi” belli bianchi e sani, senza dover andare al mercato a Nizza.

Io compilai il mio tema così, avendo parlato delle patate di Piazza Corvetto a Genova, del sale ricavato dall’acqua delle Salere, delle noccioline americane, dei cardi gobbi: appena consegnato, mi prese

il dubbio di essere andato fuori tema: avevo parlato più di orti di campagna che di orti di guerra, ma non avevo inventato niente, avevo scritto quello che mi avevano raccontato e che avevo visto direttamente; non avrei potuto dire di più. Per la cronaca, la commissione mi diede sette, con grande soddisfazione mia e del professor Ferro, il mio insegnante. ■

Quanto mai interessante, soprattutto per chi le cose che vi si espongono non le ha mai viste o sentite raccontare (ormai coloro che possono averne avuto esperienza diretta o indiretta attraverso testimonianze famigliari sono vicini all’ottantina o ai settantacinque) è il pezzo di Aldo Bianco: un’altra testimonianza di come il mondo contadino abbia saputo trovar soluzioni, “arrangiarsi” in senso buono, abituato come era a una sostanziale autonomia “autarchica”. In cascina si produceva quasi tutto ciò di cui c’era bisogno, il lavoro manuale e il traino animale, la cura dei boschi rendevano liberi anche dalla necessità di carburanti, di concimi, oltre che di cibo. Dal grasso degli animali macellati, oltre che dal latte, si otteneva grasso da condimento (lo strutto, u slinguò), da candele (il sego, u sèiv), il lubrificante per le viti dei torchi e per i mozzi dei carri, dalle nocciole l’olio, dalla canapa tessuti e cordami, dai vimini ceste, dalla terra l’argilla dei mattoni e dei coppi, o contenitori di varia pezzatura, dal bosco il materiale da ardere per scaldarsi, per cuocere vivande o alimentare fornaci. Unica dipendenza dall’esterno, il sale, necessario oltre che per condire soprattutto per la conservazione delle carni. Certo non poteva bastare il sale ottenuto come si spiega nello scritto di Bianco, facendo bollire l’acqua salata delle Salere. Probabilmente anche da questa dimensione agricola – che il fascismo aveva enfatizzato e fortemente sostenuto ai fini di un’autonomia dalle importazioni, sino alla situazione di emergenza dell’autarchia – derivava la capacità di resistere a ogni avversità e a ogni dipendenza da risorse esterne, sino al caso limite dello sfruttamento delle airole e dei parchi urbani per contribuire a produrre il necessario per l’alimentazione nelle città. Queste avevano conosciuto sin dai primi del secolo o dalla fine dell’Ottocento una forte immigrazione contadina e l’Alto Monferrato in particolare aveva riversato masse di migranti a Genova, in cerca di lavoro al porto, nei cantieri e così via e da Genova proveniva l’olio di oliva, molto usato dalle nostre parti, mentre nel Piemonte proprio si usavano molto burro e strutto. Gli immigrati dalle campagne si saranno ritrovati nel coltivare orti urbani anche se l’apporto non poteva essere ingente e l’iniziativa contribuiva più che altro ad incrementare il senso della collaborazione e dell’impegno individuale per il bene comune.

fdc

Radio Londra



Il nome “Radio Londra” indicava il programma radiofonico trasmesso in lingua italiana della BBC dal 1938 al 1981. Il titolo è stato poi ripreso da una trasmissione televisiva di approfondimento giornalistico condotta da

Giuliano Ferrara sulle reti Mediaset tra il 1989 e il 1994. A partire dal marzo 2011 il programma di Ferrara andò in onda su RAI 1 sotto il nome di “Qui Radio Londra”. Ogni sera Giuliano Ferrara commentava gli avvenimenti del giorno con lo spirito del libero cittadino non condizionato.



SI SONO SPOSATI

20/01/2018

Stefano Iaia e Elisa Robino a Canelli

CI HANNO LASCIATO



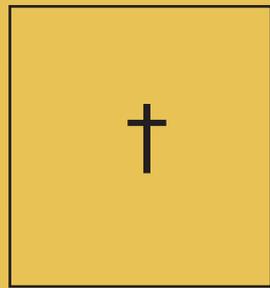
Riccardo Brondolo
1930-2017



Lidia Vettori Biglia
1939-2017



Vincenzo Filippone
1937 - 2018



Romolo Terzolo
1940-2017