

Δsti



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. 46 - 30 novembre 2018

Cari fedeli soci,

anche per questo Natale la voce de *La bricula* è con voi. Sfogliatela con entusiasmo, leggetela con curiosità e poggiatela sempre in bella vista, non lasciate che rimanga nascosta da una rivista qualsiasi, non relegatela in un posto qualunque, permettete che vi accompagni per tutte le feste e oltre, almeno fino a che non vi perverrà il numero successivo.

La bricula è uno scrigno che raccoglie il nostro passato, i nostri pensieri, il nostro agire e le nostre speranze. Tutto è scritto e assemblato all'interno dei fascicoli con le migliori intenzioni e affidato all'eternità. Gli articoli che vi sono contenuti si affrancano dal destino delle notizie riportate dai quotidiani, che non appena pubblicate sono già superate in quanto triturate dai ritmi frenetici dell'attualità. Invece è possibile leggere o rileggere un qualsiasi articolo del *Giornalino* senza trovarlo superato ma sempre piacevole e soprattutto "famigliare".

Nella speranza che sia sempre di vostro gradimento, vi invitiamo ad aiutarci a diffondere *La bricula* presso i vostri parenti e amici: un abbonamento annuale può essere un'idea regalo per Natale! In questa fine anno cogliamo l'occasione per sollecitarvi a una maggiore partecipazione con collaborazioni, opinioni, apprezzamenti e ... critiche! Siamo animali da branco e, come tutti, abbiamo bisogno dell'approvazione degli altri, di un sorriso, di una mano.

All'interno di questo numero, dedicata a voi, troverete una soave e devota poesia, che vi innalzerà nell'incanto del mistero della nascita di Gesù.

Sereno Natale e buon anno a tutti!

Emiliana Zollino

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 auote:

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. Regione S. Sebastiano (*A cà d'Aleûsa*). Frazione Valmezzana
- 10 Scusate se ci permettiamo...
- 11 I nostri Natali. Quando i doni erano sotto il cuscino
- 14 Le Confraternite. Associazionismo laico tra Medioevo e modernità
- 18 Regole per le Figlie di Maria
- 20 Modi di dire
- 21 Il lino (*Il lén*)
- 24 Le virtù del lino Il linoleum
- 26 Un orologio per Cortiglione
- 28 Assemblea ordinaria de LA BRICULA
- 26 Osanna al bicarbonato
- 31 Natale. I Vangeli apocrifi
- 33 Ciclista per sempre
- 35 Cortiglionesi... di ritorno
- 38 Trinciato forte
- 40 Elogio al Gruppo Alpini
- 41 Lezioni popolari. Il sistema metrico Un manuale di Carlo Alberto re del Piemonte
- 45 Storia di famiglia a Belveglio. Il pranzo au Sbigiôn
- 50 Il Sole
- 51 Trappola di velluto
- 52 Cinquanta anni insieme
- 53 Personaggi. Giovannina Ponti (*Nina*, classe 1923)
- 56 Festa delle leve 1968 e 1969
- 57 Madonna del Rosario. Festa della vendemmia
- 62 La Madonna del Rosario
- 64 Cento anni dalla vittoria
- 66 Per Marina Calosso
- 67 Festeggia la leva del 1938 Per la vedova del dott. Vipiana
- 68 Scuole, lauree, diplomi, matrimoni, nascite, defunti

LE FAMIGLIE DI CORTIGLIONE

Regione S. Sebastiano (A cà d'Aleûsa)

di Gianfranco Drago

Testimonianza di Domenico Marra

Nella pastorale del 1588 del vescovo di Asti Panigarola si segnala una cappella campestre sotto il titolo di S. Sebastiano, fatta però poi demolire dallo stesso vescovo. Nuovamente una cappella di S. Sebastiano compare nella risposta data dal parroco Bartolomeo Drago nel 1819 al suo superiore. Viene ancora citata nel 1897 da don Grattarola che dice essere attigua al nuovo cimitero (1880) e poi ad esso unita.

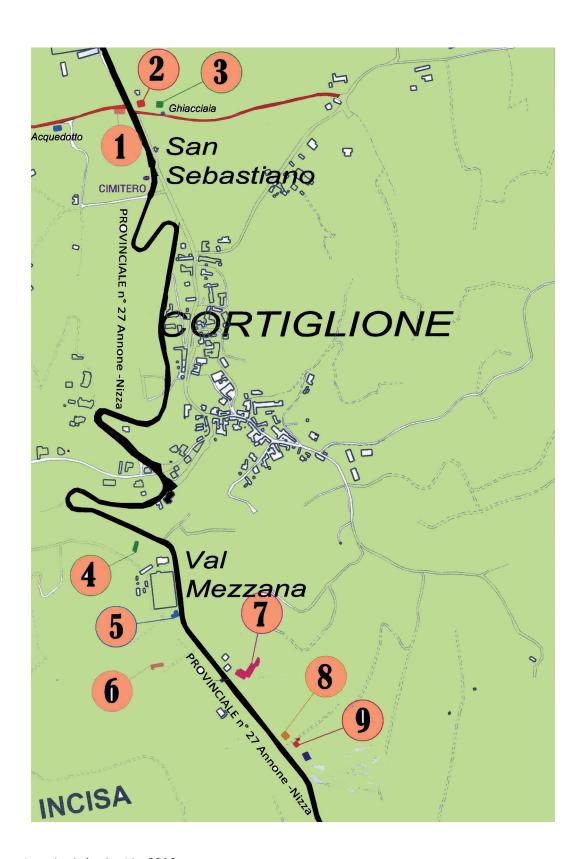
La prima casa a un centinaio di metri a valle del cimitero compare sulla carta militare al 25.000 del 1880 ed è quella indicata al n. 1 nella piantina qui allegata. La carta militare del Regno Sardo del 1827 invece non rileva alcuna abitazione.

Il gruppo di case della frazione viene chiamato dai Cortiglionesi *a cà d'Aleûsa*. Certamente *Aleûsa* si riferisce ad Allosia, cognome di molte famiglie del paese.

Come sempre, prendiamo in considerazione le famiglie che qui abitarono dagli anni '20 agli anni '50 del secolo scorso.

La foto aerea di Google inquadra la frazione S. Sebastiano: in basso, al centro, il cimitero; in alto a sinistra, lo stabilimento Mista





1 – La casa fu abitata da *Arminiu 'd Quatluli*, Erminio Drago (1903-1987) e dalla moglie Emma Triberti (1900-1989). Prima di lui la casa era stata di una signora di Belveglio, nota in paese come



Erminio Drago

Pineta d'Aleûsa, una donna un po' stravagante che si aggirva di notte in paese sentendo voci che la chiamavano. Il padre di Erminio era Giacinto (Centu) e suoi fratelli Bartolomeo e Giuseppe (Pinetu).

Emma era rimasta vedova di Bartolomeo da cui aveva avuto il figlio Giacinto e, risposata, col cognato Erminio, ebbe Piero (padre di Maria Grazia). Erminio abitava prima nella frazione Coperte. Venduta questa casa, comprò un'abitazione in via Roma, adiacente al negozio di *Vigén* Massimelli, dove insieme al figlio Giacinto gestiva una barberia. Prese poi in mezzadria la Cascina della Chiesa sulla







Piero Drago, Giacinto ed Emma

Serra. Infine comprò la casa di cui al n. 1 che ampliò e ristrutturò e dove si trasferì nel 1953. Di Erminio si conoscono molti aneddoti sulla sua forza erculea; era una persona gioviale che ospitava volentieri a casa sua gli amici e li intratteneva con il suo vino, con la musica della sua fisarmonica e con balli.

2 – A cà 'd il podestà. La casa fu costruita da Antonio Zoppi nel 1910 e costò allora 5.000 lire. Egli sposò Teresa Alberigo, sorella di Giovan Battista Alberigo (1884-1964), conosciuto in paese come

Giovan Battista Alberigo e Luigia Tedaldi





La bricula 46 - 2018



Gigi Alberigo

il podestà, carica che egli ebbe durante il ventennio fascista. Prima il abitava podestà nella borgata Plagà, di qui si trasferì Cà d'Aleûsa acquistando casa dal cognato Antonio. Sposò

Luigia Tedaldi (1896-1983) ed ebbe sei figli: *Pininu*, Teresa, Carmela, Elvira,



Andrea Drago

figlio Claudio, il Bartolomeo e (Linu. 1916-1947), che dalla moglie Maddalena Incaminato (1918 - 2007)Andreino, ebbe più volte sindaco di Cortiglione. Andreino ha sposato

Maria Iaia e da loro è nata Lorena sposata a Giancarlo Brondolo.



Teresa, Carmela, Elvira Alberigo

Maria e Gigi (1920-2003) che prese in moglie Maria Filippone da cui ebbe Roberto e Gianna.

3-La casa fu costruita nel 1916 da Andrea Drago (1893-1962) sposato a Giuditta Fiore (1898-1979). Da loro nacquero Luigi (*Vigén*, 1920-1994), Maria, sposata a Romolo Zoppi da cui ebbe



Giuditta Fiore





Lino Drago e Maddalena Incaminato

Davanti a questa casa si possono ancora vedere, sepolti dalla vegetazione, i ruderi della vecchia ghiacciaia, *la giasèra*. Già nel numero 5 de *La bricula* dell'aprile 2005, il nostro giornale, rilevandone lo

stato di completo abbandono, auspicava almeno interventi di messa in sicurezza per poi recuperare, in un possibile futuro, una struttura unica in paese con una cupola di 6 metri di diametro.

Frazione Valmezzana

di Gianfranco Drago

Testimonianze di Domenico Marra e Rosanna Bigliani



Panorama aereo delle costruzioni di Valmezzana. Molte le nuove costruzioni rispetto all'epoca cui si riferisce I testo, dallo stabilimento visibile a sinistra, attualmente in disuso, fino alla fabbrica Grea al centro della foto (Google Maps)

La provinciale 27, Castel d'Annone-Nizza, iniziata dopo l'Unità d'Italia, doveva collegare la Val Tanaro con la Valle Belbo. Superato il fiume Tanaro e raggiunta Rocchetta, saliva alla Colla, scendeva poi alla Crociera per risalire a Cortiglione e dirigersi infine a Incisa-Nizza. Aveva un tracciato completamente

nuovo (u Stradôn neûv) con molte curve per diminuire le pendenze stradali. L'inziale progetto prevedeva il passaggio in frazione Piano, Serra e discesa in Valmezzana. Poiché in tal modo si allontanava dal centro del paese esso fu accantonato. La provinciale fu terminata a inizio del '900. Precedentemente c'era una strada comunale, poco più di una carrareccia, che dall'attuale parcheggio (di fronte alla Lavanderia industriale SRM) scendeva ripida al fontanone di Valmezzana. Per andare a Incisa si preferiva però passare dalla strada delle Crose, più corta e che portava subito in centro del paese.

4-A cà du Giòj. Qui abitava Bartolomeo Marino (Tamlu u Giòj, 1879-1947), sposato a Rosa Filippone (1883-1954).





Bartolomeo Marino e Rosa Filippone



Pierino Marino

Ebbero i figli Giuseppe (*Pinôt*), Pierino (1919-1985, Pietro (poi emigrato a Genova), Battista (emigrato in Argentina), Emilia e Angelo (*Giôl*). Prima la famiglia abitava in *Plagà* e *Tamlu* poi si costruì

in Valmezzana la casa sia per alloggiare la numerosa famiglia, sia perché intendeva fornire col suo cavallo il traino dei carri (*la trein-na*) che dovevano salire in paese. Nella casa rimase poi Rosa col figlio Pierino sposato a Bacile Anna. Ora la casa è abitata da Emilio Mazzeo con la moglie Linda Pavese.

5 - Da la biònda. Era la "Locanda del passeggero" con bar, ristorante e alloggio, gestita da Teresa Brondolo (Gina), figlia di Lorenzo (nonno di Gilio e Renzo) e di Francesca Bosio, chiamata la Biònda non perché fosse bionda, ma perché aveva sposato un biondo, Paolo Cravera, della famiglia dei Pulentén. Teresa ebbe sei figli: Vittorio, morto a vent'anni; Giovan Battista, Gi-uanu 'd la Bionda, che insieme a Francesco Massimelli, Gnecu. girava per i paesi con un carretto, trainato da un asinello con sopra un organetto a vendere di tutto un po'; Francesca, che sposò Manzino Ottavio, rivenditore di biciclette di Nizza: Ernesta: Maria, che sposò un Boffa di Incisa, e Davide che si occupava del bar. Oltre ai Cortiglionesi, che alla domenica si ritrovavano all'osteria per cantare, giocare a carte o a bocce, qui si fermavano i carrettieri

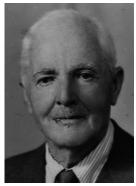
Due immagini della Locanda del passeggero detta Cà dla Bionda, prima che fosse abbattuta





per mangiare e bere prima di affrontare la salita per il paese. Nella borgata si piantava per la festa dei Santi Pietro e Paolo il ballo a palchetto e si eleggeva la "reginetta" della festa. Era la prima delle quattro feste che si tenevano in paese. Il ristorante cessò la sua attività agli inizi degli anni '50, mentre il bar restò aperto ancora per una decina di anni. Nel 2017 la casa è stata demolita.

6 – *La casein-na 'd Pidletu*. Era di proprietà di Pietro Iguera che mai vi



Pietro Iguera (*Pidletu*)

abitò. La diede mezzadria parecchie famiglie, tra cui i Rabino provenienti da Cravanzana di Roseo (Uei) Vinchio. Fu poi comprata da Pietro Drago (u Risciôt) e ora è di proprietà della figlia Luigina.

7 — Qui abitò **Giuseppe Marino** (*Pinôt du Giòj*, 1912/-1983), sposato a Maria Martinengo (1913-1991), da cui ebbe 4 figli: Rosanna e Rosetta morte rispettivamente di 3 mesi e di 3 anni, Romeo (1937-1962) e Marisa, andata in Romeo Marino (*Meo*) e Maria Martinengo







Giuseppe Marino (Pinot du Giòj)

sposa a Franco Grea. Ora la proprietà è del figlio Sergio che ha preso in moglie Giuliana Bologna.

8–*Acà 'd Pulentén*. Vi abitava **Innocenzo Cravera** e la moglie *Linén*. Anche loro abitavano prima in paese nella borgata *Plagà* e qui fecero costruire la nuova casa. Ebbero sei figli: Metilde, sposata a Francesco Bigliani, Delfina, Marietta,

Pietro Cravera e Teresa Bigliani





La bricula 46 - 2018







I coniugi Sabbioni

Innocenzo (*Tino*) e Giuseppe (*Bepu*) Cravera

Pietro (1894-1973), che dalla moglie Teresa Bigliani (1908-1996) ebbe Innocenzo (Tino,1938-1999), parrucchiere, Giuseppe (Bepù, 1941-2016), padre di Piero e Flavia, Marziano e



Gisberto Sabbioni

Giovanni (Gian 'd Pulentén).

9 – La cà 'd Carlén du Lapò. Era l'ultima casa nel territorio di Cortiglione prima di Incisa. Fu di proprietà di Giovanni Aleppe (Lepre, 1880-1951) che la vendette a Carlo Odore (du Lapò) di Incisa che mai vi abitò e la diede in affitto a parecchie famiglie, tra cui i Sabbioni che provenivano da Pizzighettone, i Viglino e i Bosi, emigrati dal Veneto. ■

Scusate se ci permettiamo...

Per il numero scorso de La bricula, n. 45, dedicato ai nostri caduti della II Guerra mondiale, abbiamo ricevuto complimenti da numerose persone. Ne riportiamo una molto bella, in forma anonima per non creare imbarazzo a chi scrive.

Questa volta avete fatto un lavoro impressionante sia per la mole sia per la qualità. Per me, e forse per pochi altri, ha poi un maggior valore perché le persone di cui si parla le ho conosciute. Ricordo per esempio il ritorno del papà di Siro, con un altro che non conoscevo, sul peso, con la gente che man mano si raggruppava. L'ho presente come una scena di teatro. E ricordo anche un mio viaggio su un carro bestiame da Sanremo a Nizza (non ricordo i passaggi che ovviamente ci saranno stati), con una signora di Bruno che diceva: se mi prendono (i tedeschi) io parlo in dialetto e così pensano che non sono italiana.

Complimenti a tutti e grazie mille.

I nostri natali

Quando i doni erano sotto il cuscino

di Filippo Ivaldi

Quando in certi inverni tardava a nevicare le greggi indugiavano fino a dicembre sui declivi e sui prati dei valloni. I pastori erano uomini grandi e grossi, con fasce rossicce alla vita, e le loro donne andavano di cascina in cascina a vendere le robiole fresche che tenevano in cavagni lunati come piccole culle. Vedendo quel

movimento noi bambini capivamo che Natale si avvicinava. E infatti a scuola le maestre cominciavano a disegnare sulla lavagna grosse stelle filanti e capanne a ridosso di collinette. Per noi non era neanche studiare.

Nelle settimane di vigilia arrivava il suonatore di piva. Aveva una mantellina nera e lo zainetto con dentro la sua roba. Cominciava a suonare che era ancora fuori dell'abi-

tato sullo stradone di Valmezzana, e anche quel suono era, per noi, un segnale. L'uomo veniva dall'Alta Langa. Aveva la faccia rossa per via dell'aria fresca e dei numerosi bicchieri bevuti nelle cascine. Nell'osteria, deposto lo strumento, parlava come un avvocato.

Poi cominciava la Novena. Nel primo scuro di quelle sere tutti i sentieri erano pieni di gente che camminava svelta verso il paese, e così sulla piazza si faceva un gran mondo che discorreva con il fiato nelle mantelline. Il prete usciva sul sagrato della chiesa, allargava le braccia e diceva: "Siete venuti alla Novena o al mercato? Se anche entrate, state certi che il soffitto non vi casca addosso". Gli uomini entravano che già le priore avevano



cominciato i salmi, e il sacrista faceva il suo giro con il sacchettino, e tutti davano qualcosa.

C'era anche chi tra noi bambini andava, dopo cena, a provare in Canonica i canti di Natale. Si entrava in una porticina e si era subito nello studio del prete che distribuiva castagne bollite e anche qualche caramella. Quando si usciva poteva capitare di vedere volteggiare la prima neve attorno al lampione, un pulviscolo di fiocchettini biancastri che cominciavano ad infarinare le strade.

Il bello era stare in cucina, nel caldo della stufa. Le donne impastavano e poi tiravano la sfoglia con un veloce andare e venire del mattarello. Dal gancio del soffitto pendeva il cappone appena ucciso, bianco e vaporoso nel suo gran mucchio di piume. Più tardi la nonna si sarebbe seduta in un angolo e avrebbe cominciato a spiumarlo adagio, facendo ai suoi piedi piccole e soffici montagnole.

Allora gli inverni erano più freddi di adesso. Si parlava di abeti spaccati dal gelo, il Tiglione era sempre ghiacciato e lo stradone correva tra fitte galaverne. C'era anche chi portava notizie di cacciatori che si erano sperduti nei boschivi verso Vinchio oppure di tassi che uscivano dalle loro tane di notte, aggirandosi sotto la luna nelle gole di Novelleto. Ma le case delle colline erano ancora tutte abitate, i forni lavoravano in piena notte, la gente beveva e scherzava nella Società.

L'albero andavamo a tagliarlo nei boschi che calavano dai costoni di Serralunga e di Valrosetta, e il muschio per il presepio lo raccoglievamo a piccoli blocchi sotto i castagni. Ma erano presepi mingherlini, anche perché a noi di campagna non interessavano il bue o l'asino, bestie che vedevamo per tutto l'anno, ma piuttosto le statuette e le palline colorate. Molte famiglie vegliavano nelle stalle con la gente seduta in cerchio su sgabelletti. C'erano dei giornalieri che raccontavano storie di capre che parlavano come bambini.

Qualcuno raccontava di Gelindo, che era un vecchio pastore delle alte colline, avvolto sempre in un mantello scuro, una barbetta a punta. Nella notte di Natale camminava da una collina all'altra portando al collo un agnello che avrebbe donato al Bambino. Era un personaggio straordinario per via di quel suo continuo andare lungo i sentieri bui e coperti di gelo, la barbetta bianca di brina e quell'agnello che belava per il freddo e la fame. Il giornaliere lo aveva conosciuto in una notte che la tormenta correva secca e tesa lungo i pianori di Bellaria, e lo aveva fermato per domandargli da dove venisse. Ma lui aveva fatto soltanto un gesto per dire che veniva da molto, molto lontano, e poi aveva ripreso la sua strada.

Io stavo volentieri coi giornalieri, gente che veniva da chissà dove. Uno che diceva di essere stato marinaio sapeva anche disegnare. Ricordo che in una di quelle veglie nella stalla disegnò un bastimento coi suoi alberi, le sue vele, la grossa ruota del timone. Noi guardavamo quella nave che nasceva pezzo per pezzo, e poi l'uomo fece le onde, e il bastimento sembrava vero.

Delle loro famiglie non parlavano mai, come se non avessero avuto né un padre né una madre né una moglie né dei figli, ed era forse per questo che si affezionavano alla gente delle cascine.

Quando quelle veglie finivano, si usciva sull'aia e attorno non c'era nulla, solo il grande olmo alto e severo con grossi fiocchi di neve che sembravano appollaiati tra i rami stecchiti. Ma giù, verso Belveglio, si vedeva qualche lume che spiccava limpido nella notte pulita di nebbie, e io pensavo che anche là c'era gente che vegliava, e giornalieri che raccontavano storie, ma soprattutto avevo sempre davanti agli occhi quel Gelindo, chissà su quale collina era in quel momento, e chissà se un giorno sarei arrivato a conoscerlo.

La sera di Natale, prima di andare a Messa, si metteva il ceppo a bruciare nel camino; lo avremmo trovato al ritorno tutto rosso di brace che sarebbe durato fino all'alba. Di quelle Messe di mezzanotte ricordo i chierichetti vestiti di bianco e il prete, che dava a baciare lungo la balaustra un bimbetto di ceramica vestito di pizzi violetti. La chiesa,

dapprima gelida, si andava scaldando per via di tutta quella gente che era arrivata da ogni cascina, intere famiglie che poi avrebbero risalito le stradine, disperdendosi di qua e di là in un camminare fitto e quieto.

La notte era silenziosa, i piccoli rivi dei boschi erano coperti di croste ghiacciate, nelle stalle le bestie mandavano un fiato al quale si scaldavano i girovaghi, nel fieno; sotto le grondaie gli uccelli dormivano e la terra riposava: riposavano i vigneti, i campi di grano dei valloni, i prati, gli orti dai piccoli arbusti nudi.

Dopo la messa in ogni casa si mangiava la polenta coi salamini caldi, mentre le donne riempivano gli scaldaletti di quella brace del ceppo e infilavano il "prete" tra le lenzuola, e così si andava a dormire in un caldo sano.

I doni, noi bambini, li trovavamo sotto i cuscini allorché spalancavamo gli occhi su mattini lividi che filtravano nelle stanze attraverso i vetri ricamati di gelo. Erano involtini così piccoli che dovevamo cercarli un bel po' con le mani, ma poi aprivamo, ed ecco biglie colorate, statuette di terracotta, minuscole armoniche a bocca.



La festa cominciava a vedersi sul tardi, con le donne che uscivano dal forno, portando sul capo grossi e tondi tegami con torte e ciambelle, e i ragazzi, tutti vestiti di nuovo, che giravano di casa in casa a mostrare i regali ricevuti.

Sul mezzogiorno, dopo la Messa grande, tutto quel movimento cessava e la gente si ritirava nelle case per il pranzo. Era il momento di Sandro, il mendicante del posto, che cominciava il suo giro di auguri. Diceva: "Faccio assieme quelli di Natale e di Capodanno" e ripeteva un vecchio proverbio: "Buondì, buon anno, datemi la strenna come al primo dell'anno"; e così riempiva il suo sacchetto di ogni ben di Dio, e non mancava certo qualche bicchiere di quello buono.

Solo verso sera il suonatore di piva decideva di partire, dopo aver pagato il suo bravo conto e salutato tutti da uomo che, a furia di girare il mondo, conosceva le buone creanze. Prendeva il suo zaino, si aggiustava lo strumento a tracolla e si incamminava giù per lo stradone verso Incisa. Camminava a passettini svelti, tutto solo in quel bianco di neve, e la sua mantellina nera si faceva sempre più piccola fino a scomparire del tutto.

Le Confraternite

Associazionismo laico tra medioevo e modernità

di Mariangiola Fiore

Cenni storici

Le Confraternite o Compagnie, Confrarie, Congreghe erano associazioni spontanee di persone, per lo più laiche, che si univano a vario titolo (come onorare un particolare mistero o personaggio), e sotto la guida di regole specifiche, per condurre in comune la loro vita religiosa. Fondate con lo scopo di suscitare l'aggregazione tra i fedeli, di esercitare opere di carità e pietà e di incrementare il culto, erano presenti in tutte le parrocchie e furono coinvolte nelle attività sociali, politiche e culturali delle comunità, svolgendo un ruolo d'estrema organizzavano importanza: domenicali e funerali, gestivano ospedali e orfanotrofi, patrocinavano le arti e la musica, davano asilo e perseguitavano gli eretici, fornivano doti e accompagnavano al patibolo i condannati.

Costituite canonicamente in una chiesa con formale decreto dell'autorità ecclesiastica, avevano propri statuti, sedi, scopi, abiti, strutture gerarchiche con cariche collegiali conferite per mandato o elettive. I loro componenti conservavano lo stato laico e restavano nella vita secolare, senza l'obbligo quindi di prestare i voti, né di fare vita in comune, né di fornire il proprio patrimonio per la confraternita. Alle varie attività le

confraternite facevano fronte con le quote dei loro membri, con offerte di privati, con lasciti loro pervenuti, con il reddito di beni immobili di proprietà.

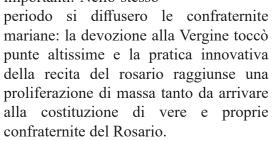
L'origine delle confraternite è molto incerta e non mancano ipotesi di collegamento con istituzioni già esistenti in epoca pre-cristiana. Notizie certe confermano, comunque, la presenza in Italia di associazioni laiche dopo l'anno mille e dal secolo XII in poi furono erette parecchie confraternite.

Molti di tali enti derivavano dal movimento mistico dei flagellanti, dei battuti, dei disciplinati che, per pacificare guelfi e ghibellini, passavano di terra in terra vestiti di sacco, predicando concordia e penitenza, chiamati, a seconda delle fogge di vestito, bianchi, capuciati ecc.

Il loro grande sviluppo avvenne tra il quattordicesimo e il diciottesimo secolo. Alla metà del Quattrocento le confraternite avvertirono gli influssi delle nuove correnti spirituali all'interno del mondo cattolico e apparvero più impegnate nel campo dell'educazione, della formazione religiosa e dell'assistenza ai bisognosi.

Il concilio di Trento (1545-63) richiamò le confraternite sotto il controllo dei vescovi e dei parroci e quindi passarono sotto la giurisdizione della Chiesa. Numerosi

furono i vescovi sollecitarono che la. creazione della confraternita della Dottrina Cristiana per arginare la diffusione delle dottrine protestanti e di quella del Santissimo Sacramento allargare la devozione eucaristica: così, tra la fine del Cinquecento e i primi del Seicento, confraternite di questo indirizzo sorsero in tutte le parrocchie più importanti. Nello stesso



Nei secoli successivi, il tentativo dell'autorità vescovile di disciplinare e controllare in misura maggiore la vita delle confraternite da un lato e l'ingresso sempre più significativo dei poteri pubblici nel campo dell'assistenza e dell'istruzione dall'altro portarono a un progressivo indebolimento di questa forma di associazionismo.

Con le vicende del periodo napoleonico in Italia molte confraternite vennero soppresse o costrette dall'evolvere degli eventi a ridurre notevolmente le proprie attività. Altre invece, si rianimarono o si rifondarono nell'opera svolta per la Restaurazione. Furono però istituzioni totalmente subordinate alla parrocchia,



L'altare maggiore della chiesa parrocchiale di San Siro

con compiti limitati in ambito devozionale e pastorale.

Le confraternite di Corticelle

Il piccolo borgo di Corticelle riproduce perfettamente l'evoluzione storica sopra descritta, con la presenza della stessa tipologia di associazionismo. Infatti, prendendo in esame i documenti ecclesiastici, dal XVI al XX secolo, custoditi negli archivi diocesani e parrocchiali, si possono seguire le confraternite/compagnie che in quei secoli animarono la vita del paese.

La prima attestazione esistente risale al 1588, nel resoconto della visita pastorale del vescovo Panigarola. Sono nominate tre compagnie: quelle del Corpus Domini e della Beata Vergine, erette nella parrocchiale di S. Siro, e quella dei Disciplinanti, dotata di "oratorio" proprio: la chiesa della SS.ma Trinità, ora Madonna di Fatima. Quest'ultima, per la sua importanza e le numerose tracce che ha lasciato nella storia del paese, sarà



L'altare della SS.ma Vergine del Rosario nella chiesa Parrocchiale di San Siro

oggetto di successiva trattazione.

La Compagnia del Corpus Domini (successivamente denominata del SS.mo Sacramento), l'unica di cui si conosce la data di erezione, risale al 1574. Ha in affidamento l'altar maggiore. La Compagnia della **Beata Vergine** possiede invece l'altare laterale, dalla parte sinistra, poi intitolato, così come la compagnia, al SS.mo Rosario.

Gli altari non risultano avere né redditi né oneri, le compagnie ottengono beni ed elemosine e sono amministrate da ufficiali.

Già all'epoca il Vescovo detta regole precise per mantenerle sotto il controllo ecclesiastico: "[...] ordina che gli ufficiali durino in carico solo un anno, che le elezioni siano fatte con scrutinio segreto e alla presenza del parroco, che

venga rifiutato qualunque compenso sia loro dato. Il rendiconto finanziario sia fatto alla presenza del parroco. Il parroco approvi il rendiconto... siano tenuti a rispettare queste regole sotto pena di cento monete d'oro ognuna, da applicarsi alla mensa vescovile entro due mesi".

Nel corso dei due secoli successivi, numerosi e documentati sono i lasciti testamentari a favore delle due compagnie, quasi sempre con l'obbligo della celebrazione di messe e novene. Si tratta prevalentemente di appezzamenti di terreno, che in molti casi vengono affittati, producendo così reddito. In questo modo gli altari accrescono la loro "dote", con indubbio beneficio della parrocchia.

Sorge nel frattempo un'altra confraternita, quella della **Dottrina Cristiana**, citata per la prima volta in una relazione del 1742 del prevosto Carlo Giuseppe Drago. È eretta nella parrocchia di S. Siro, non ha in affidamento alcun altare né reddito particolare, ma solamente l'amministrazione e tre legati pii e beni aggregati alla parrocchia.

Funzioni, obblighi e regole di queste compagnie sono desumibili da documenti di inizio Ottocento. Così scrive il Prevosto Bartolomeo Drago nel 1819 "[...] (la Compagnia del SS. Sacramento e della B.V.M. del Rosario) sono obbligate a provvedere la cera e gli ornati necessari rispettivamente per detti altari e per lo loro rispettive Feste e solennità ma siccome non hanno divisa, perciò non fanno né funzione né Festa né processione particolare". Il Vescovo Sappa nei suoi decreti del 1822 raccomanda che la Compagnia del SS. Sacramento "accompagni con devozione e viva fede

quando si porta il viatico agli infermi" e stabilisce le direttive per il catechismo fatto dalla Compagnia della Dottrina Cristiana: "[...] sarà la scuola di essa distribuita in tre classi per i due sessi separati l'uno dall'altro, insegnando nella maggiore i Sig.ri Ecclesiastici, e Chierici se ve ne sono, ed eleggendo per le minori quelle persone tra i secolari dell'uno e dell'altro sesso che il Pastore protempore reputerà le più idonee per la morigeratezza, esemplarità, zelo e capacità le quali insegneranno a quelli dei rispettivi loro sessi sotto la direzione di chi regge o reggerà questa Parrocchia. ... Tutti i sig.ri Ecclesiastici e Chierici di qualunque ordine e grado dovranno edimmancabilmente egualmente intervenire a questa Scuola della Dottrina Cristiana ed il Sig. Prevosto in ogni anno nel mese di Dicembre ci ragguaglierà esattamente, siccome della diligenza così della negligenza in ciò di ciascun Ecclesiastico".

Non meno importante è ritenuto l'aspetto secolare della vita delle compagnie. Precise disposizioni vengono date per la loro l'amministrazione "Li Priori nel termine di ogni anno dovranno rendere i conti al Sig. Prevosto pro tempore che deleghiamo una volta per sempre a quest'effetto ed affinché nelle amministrazioni delle Chiese, Compagnie e Confraternite non possa esservi difficoltà alcuna ed il tutto vada con buon ordine. si formerà una cassetta per ciascuna di dette opere, la quale sarà chiusa a due chiavi diverse, in cui si riporranno tutti i proventi che si ritireranno tanto ordinari quanto straordinari, delle quali chiavi una dovrà sempre stare a mani del Sig. Priore od Amministratore, la seconda

chiave di cui, sarà consegnata a quello che in qualità di Tesoriera verrà eletto dal Capitolo o Consiglio di essa. Per facilitare poi l'esecuzione de redditi e crediti delle suddette opere dovrà il sig. Prevosto fra un mese convocare li Priori, Amministratori ed ufficiali delle medesime, ed in tale adunanze si verrà all'elezione di un Procuratore assegnandoli un discreto onorario, il quale dovrà con ogni diligenza convenire i debitori delle Chiese, Compagnie ed altre opere pie ed anche quelli che trascurassero l'adempimento dei legati e qualor fia d'uopo compellerli eziandio vanti li tribunali competenti, sino all'ultimo compimento di tutto, dell'opportuna munendolo perciò facoltà".

Le tre compagnie sono citate per l'ultima volta in un documento del 1838, redatto dal prevosto Carlo Domenico Cordara, dove si fa anche accenno alle loro consuetudini: "si radunano in chiesa, dopo la messa prima detta nella Parrocchiale nei giorni però festivi di precetto solo e recitano cantando l'officio della Madonna ed ascoltan la messa del loro Cappellano".

Nei decenni successivi vennero presumibilmente disciolte o confluirono in altre, rinnovate nel nome e nella missione. A partire dal 1872, infatti, non figurano più nelle relazioni dei prevosti; compaiono invece:

- la Compagnia delle Figlie di Maria, femminile, con veste bianca e velo azzurro, eretta nella parrocchiale nel 1870; in riquadro separato è trascritto il regolamento fissato dalla Curia;
- la **Compagnia di San Luigi,** maschile, (i "luigini"), con cappa bianca

e pellegrina celeste, fondata nel 1874, Entrambe sono senza reddito "meno qualche piccola offerta nei morti".

Scrive Don Porta nel 1928 "la Compagnia delle Figlie di Maria raccoglie trentasei giovinette; frequentano nelle feste della Madonna i SS. Sacramenti, prendono parte alle processioni e devozioni parrocchiali e sono generalmente di buon esempio.... La compagnia di S.

Luigi annovera una trentina di fanciulli, frequentano quasi ogni messa...".

La Compagnia delle Figlie di Maria è stata senz'altro la più longeva: l'archivio storico della Parrocchia di S. Siro contiene l'elenco delle consorelle sino al 1927 e il registro dei verbali e conti sino al 1954. Tra le cortiglionesi ancor'oggi sono senz'altro vivi molti ricordi di "militanza" tra le sue file.

Regole date da S.E. Rev.^{ma} M.^{or} Vescovo di Acqui alla Confraternita delle Figlie di Maria SS.^{ma} eretta nella Parrocchiale di Cortiglione nell'anno 1870*

TRASCRIZIONE DEL DOCUMENTO

- I A questa pia Compagnia si possono aggregare solamente le Figlie di buoni costumi, e di lodevole condotta già ammesse alla Comunione.
- II Riguardo agli esercizii di pietà, le Aggregate si accosteranno a SS.

Sacramenti nelle principali feste dell'anno ed in quelle di Maria SS.^{ma} frequenteranno le funzioni Parrocchiali, permettendolo le occupazioni del loro stato; reciteranno nella Chiesa Parr.^{le}, e nella prima Domenica d'ogni mese, la terza parte del Rosario colle Litanie della B.V. Maria a suffragio delle Consorelle

Le Figlie di Maria con la veste tradizionale in processione a Cortiglione per le Rogazioni



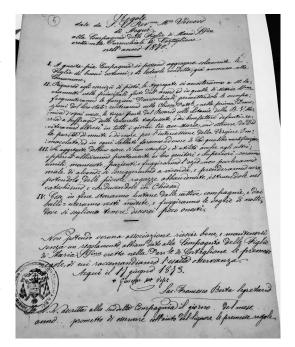
trapassate e dei benefattori defunti; reciteranno altresì in tutti i giorni tre ave Maria, ond'ottenere da Dio la purità di mente e di cuore per l'intercessione della Vergine Immacolata ed in ogni Sabbato faranno ad onore di Lei qualche mortificazione

III Le aggregate debbono essere di buon esempio e di utilità anche agli altri; apperciò ubbidiranno prontamente ai loro genitori e Superiori; saranno umili, mansuete, pazienti e fuggiranno l'ozio, non parleranno male di alcuno; si correggeranno a vicenda e prenderanno cura, potendolo, delle piccole ragazze abbandonate, istruendole nel catechismo e conducendole in Chiesa:

IV Esse in fine staranno lontane dalle

La Vergine Immacolata e le Figlie di Maria





Le regole per le Figlie di Maria

cattive compagnie e dai balli; useranno vesti modeste e fuggiranno le veglie di notte, dove si sogliono tenere discorsi poco onesti.

Non potendo veruna associazione riescir bene, e mantenersi senza un regolamento, abbiamo dato alla Compagnia delle Figlie di Maria SS.^{ma} eretta nella Parr.^{le} di Cortiglione le premesse regole, di cui raccomandiamo l'osservanza.

Acqui, il 17 giugno 1873

In vece di Giuseppe (Maria Sciandra Vescovo) Sac. Francesco Berta Segretario

Io N.N ascritta alla suddetta Compagnia il giorno ... del mese ... anno ... prometto di osservare coll'aiuto del Signore le premesse regole

^{*}Archivio Vescovile di Acqui, fondo parrocchie, Cortiglione

MODIDIRE

a cura di Gianfranco Drago e Francesco De Caria

1 – Sichi e amlôn, a la so stagiôn: zucche e meloni, alla loro stagione. Le cose van fatte a tempo opportuno. Quanto mai adatto in un'epoca come la nostra disabituata ad attendere, a seguire i ritmi della natura e delle cose. Del resto tutto e subito non c'è oggi nei grandi magazzini aperti al pubblico 12 mesi su 12, 7 giorni su 7, 24 ore su 24?

2 – *I pòncc is quentu a buci fermi*: i punti si contano a bocce ferme. Nella fretta e nell'impazienza che contraddistingue il nostro tempo, anche i giudizi vengono emessi prematuramente, quando le situazioni non sono ancor ben delineate.

3 – An uanda chi son tancc a cmandé, il gran-ni i bòndu: dove molti comandan, le grane abbondano. È la "filosofia" popolare che si ispira ancora al modello paternalistico, pericolosa in politica. Il demandare a uno solo o a un sol gruppo le decisioni e il potere di realizzarle porta dritto dritto ai regimi dittatoriali. È comodo lasciar fare agli altri, ma comporta la rinuncia alle proprie prerogative e alle proprie libertà. È simile nei significati a La mej sucietò, l'è cula 'd fé da sul: la migliore società è quella di far da soli.

4 – Fa bèn e lòssa dì: fa' bene e lascia dire. Ognuno cerchi di agire nel migliore dei modi, senza dare ascolto agli inevitabili mugugni. Sulla Bricula ci si è soffermati sulla favoletta del nonno, del nipote e dell'asino, che ha significato analogo.

5 – Gjeû e usteria, j'aruein-nu la famija: gioco e osteria rovinano la famiglia. Le carte e il vino, causa di dissesti di ogni genere nelle famiglie, sono da sempre indicati come i principali motivi di dissesto: neppur la malattia e la morte erano considerate tanto negativamente.

6 – I pruvèrbi i son nò prima 'd i liber: i proverbi sono nati prima dei libri. La sapienza popolare, nata dall'esperienza e dall'osservazione della natura, ha saputo guidare la condotta umana molto prima che si inventassero leggi e scrittura.

7 – Mej fri che mort: meglio ferito che morto. L'onnipresenza della guerra e la pericolosità di tante attività avevano abituato alle disgrazie: non si sperava neppure che uno passasse illeso l'esistenza, ma si sperava con qualche ferita e non proprio colpito dalla morte.

Il lino (il lén)

di Mariuccia Guercio

È questo l'odontalgico / amabile liquore / dei topi e delle cimici possente distruttore (...) / Le vostre rughe incomode / con esso cancellate / (...) / Risana i paralitici / spedisce gli apoplettici / gli asmatici, gli asfittici / gl'isterici, i diabetici /... / guarisce (...) / scrofole e rachitidi / e fino il mal di fegato (...). Questo canta con voce basso baritonale il dottor Dulcamara in una piazzetta di paese di fronte ad un popolo di contadini attonito per le infinite proprietà dell'Elisir, che l'ingenuo Nemorino crede esser efficace persino per far innamorare la bella Adina.

A leggere, soprattutto verso la fine, gli elenchi delle proprietà più disparate della linusa, dei semi di lino impiegati in infusi, impacchi caldi e in mille altri modi, credo stilati in modo divertito e un po' ironico dall'autore, non può non venire in mente l'elenco delle qualità le più disparate dell'elisir del dottore donizettiano.

Ma è un fatto che i prodotti erboristici hanno delle qualità, anche se il loro successo lo si deve in gran parte ad un fatto psicologico, a quel desiderio indeterminato e pervasivo di "ritornare alla natura" proprio oggi che la chimica ha fatto miracoli in tutti i campi, dalla medicina all'agricoltura.

È un articolo piacevolissimo, sottilmente ironico, che tuttavia fa ripensare anche ai tempi – beati o grami? – in cui i nostri nonni e bisnonni facevano ricorso largo alle proprietà curative delle erbe, delle radici, dei semi e degli impacchi ed linusa, nei quali semi, fatti bollire a lungo sino a farne una pappetta avvolta in panni bianchi, venivano applicati sul petto di chi aveva mali da raffreddamento, male ai polmoni. Anche agli animali da traino, che mostravano stiramenti muscolari o segni di grave infreddatura, si applicavano i papén ed linusa. E poi, al di là della parafarmacia, i falegnami e i pittori non usavano l'olio di lino come diluente?

Ma godiamoci questo articolo che ci fa tornare a tempi antichi, da noi ritenuti sovente beati, in realtà assai faticosi e dolorosi: e quando si giungeva ad applicare papén ed linusa a qualcuno che aveva male ai polmoni, era spesso un rimedio disperato di mali ben gravi e sovente letali. E su tutto, la splendida immagine dei campi violazzurri di lino.

fdc

Dopo decenni di progresso, nuove a parlare di antiche usanze, si cerca scoperte e continue innovazioni si torna la genuinità di un tempo nei prodotti



Ecco come si presentano i semi di lino

biologici, si riscoprono e si apprezzano colture dimenticate. È stata una sorpresa leggere sul nostro giornalino di una piantagione di zafferano *a Riveli* e qualche tempo dopo vedere foto di un bel campo di lavanda fra i nostri *bric* da tempo incolti.

Quelle pagine mi riportano al tempo lontano della mia infanzia e a un altro campo in fiore visto quasi settant'anni fa, un campo di lino seminato da mio padre e mai dimenticato per la sua bellezza: una distesa di fiori azzurri che si confondevano con l'azzurro del cielo. Credo che quel campo fosse in cima a una collina e che fosse uno degli ultimi coltivati in zona a lino, essendo questa coltura da tempo in disuso. Solo poche persone - seguendo antiche tradizioni - ne seminavano fra i filari della vigna, ad uso famigliare e non più per ricavarne la fibra tessile, ma per le proprietà terapeutiche che al lino venivano attribuite.

Ancora ricordo con quanta cura era custodito a casa nostra quel sacco di lino e quanto erano belli e lucidi i piccoli semi che servivano per curare animali e persone. Emolliente, antinfiammatorio, lassativo, rinfrescante, era la panacea per molti mali: con impacchi e infusi e cataplasmi serviva a curare e a mantenere in forma il nostro organismo.

Un tempo in Italia la coltura del lino

era molto diffusa, sia per la produzione di fibra tessile, sia per il seme da cui si ricavava farina, usata appunto per rimedi naturali, e olio per l'industria delle vernici e nei mobilifici. Per secoli l'Italia fu importatrice di fibra tessile. Importanti erano il linificio e il canapificio nazionale, che faceva parte della confederazione europea del lino e della canapa, unica azienda in grado di lavorare la fibra lunga adatta ai tessuti di grande pregio e marchi di qualità.

Conosciuto sin dai tempi più remoti, il lino è considerato la fibra tessile più antica del mondo ed il suo uso risale a migliaia di anni fa: una tela di lino ritrovata nelle tombe egizie dimostra come quelle antiche civiltà già conoscevano questa fibra. Babilonesi e Fenici ne introdussero l'uso tra i Greci e i Romani e la coltura del lino si diffuse dovunque.

Nonostante la lavorazione lunga complessa – semina, raccolto, macerazione, gramolatura (con cui si separa la fibra da altri materiali inutili), filatura, tessitura – il lino fu in assoluto il tessuto più importante e richiesto fino agli inizi dell'800, quando fu importato in Italia il cotone. Nuove tecniche e nuovi telai facilitarono la filatura e la tessitura. ed essendo il cotone un tessuto di minor pregio, ma pratico e più economico, prese il sopravvento sul lino che rimase comunque una coltura importante in paesi con temperature idonee.

Le migliori produzioni sono tutt'ora quelle irlandesi e delle Fiandre, dove il clima fresco e piovoso favorisce raccolti abbondanti e di notevole pregio. Un doveroso pensiero alle donne d'altri tempi, alle nostre nonne e bisnonne che la tela di lino ben conoscevano e apprezzavano. Donne di campagna semplici e senza pretese, avevano come unica ricchezza personale il corredo che portavano in dote e in cui non poteva mancare un lenzuolo di lino, impreziosito da orli a giorno, splendidi ricami fatti a mano, dalle cifre del proprio nome, elaborate in monogramma, frutto di un lavoro certosino, conservato tutta la vita e tramandato ai discendenti. Altrettanto importante era la tovaglia delle grandi occasioni, candida, rigorosamente in lino di fiandra.

Dopo anni di oblio il tessuto di lino torna di moda in versione pratica, adatta ai nostri giorni: si reclamizza questa fibra naturale per l'arredo della casa e per l'abbigliamento, si trovano nei negozi capi raffinati e freschi, adatti alla stagione estiva, in quanto il lino ha proprietà termoregolatrice e si contraddistingue dagli altri tessuti per il suo aspetto stropicciato.

Con il pensiero torno al campo di lino visto tanti anni fa, a quei piccoli semi dalle molteplici proprietà curative e ai rimedi casalinghi a cui talvolta anch'io venivo sottoposta, rimedi allora tanto utili e che oggi fanno un po' sorridere. Volendone sapere qualcosa di più mi avvio verso l'erboristeria, osservo nella vetrina e decido di entrare.

Un fine tessuto di lino ricamato a mano





Un bel campo in fiore coltivato a lino

Non ci sono clienti, la dottoressa molto disponibile risponde ad ogni mia domanda e curiosità, prende da uno scaffale e posa sul banco un contenitore colmo di semi di lino: mi sorprende con la grande quantità di notizie e chiarimenti sulle proprietà e applicazioni iniziando da quelle della nonna che definisce ormai superate. Dallo scaffale prende anche scatoline, flaconi, piccoli barattoli contenenti prodotti ricavati dai semi di lino biologico, mucillagini per infusi, oli essenziali, prodotti cosmetici.

Da sempre vengono chiamati "semi della salute", ma oggi sono impiegati in erboristeria, nell'industria alimentare, in prodotti cosmetici e nella cosmesi. Ricchi di sali minerali, vitamine, acidi grassi omega 3 e omega 6, hanno proprietà antiossidanti e antinvecchiamento. Ricchi di mucillagine, sono lenitivi, rinfrescanti, lassativi, antinfiammatori, apportano

benefici allo stomaco, sono ottimi contro il colesterolo, a favore della circolazione e del cuore.

Tante le proprietà in cosmesi, sono rassodanti, antinvecchiamento per la pelle, mantengono sani i capelli. Ignorando le confezioni già pronte, ordino mezzo chilo di semi di lino sfuso, come vuole

la tradizione, ringrazio la dottoressa che forse è un po' delusa dalla mia scelta.

Con quel sacchetto di semi della salute in mano, mi avvio verso casa, soddisfatta e divertita: mi sento proprio bene. Sarà merito della splendida giornata primaverile o forse anche dei piccoli semi che già così iniziano fare effetto?

Le virtù del lino*

a cura di Gianfranco Drago

La pianta del lino che ci ha dato il filo per farci un fresco tessuto per l'estate, l'olio di semi, il linoleum, ora potrebbe darci anche la longevità per tutti i benefici che ci offre?

L'articolo di Mariuccia Guercio ci racconta come i semi di lino potrebbero essere d'aiuto nella prevenzione e nella cura di molte condizioni patologiche come cardiopatie, diabete e cancro. Come può un semplice seme avere tutte queste virtù? Lo può perché ha una struttura chimica complessa con numerosi componenti, tre dei quali sono i più importanti.

L'acido alfa-linolenico_è uno dei tre acidi grassi omega 3 di origine vegetale, sostanza indispensabile per il corretto funzionamento dell'organismo e il suo mantenimento in salute. Inoltre ha un documentato effetto terapeutico sulle cardiopatie, la fibra solubile e quella insolubile. La prima non è assorbita dal corpo e passa indenne attraverso il sistema digestivo, ma durante questo passaggio lega a sé il colesterolo e impedisce che venga assorbito dall'organismo. La seconda, la fibra insolubile, offre un

vantaggio in quanto favorisce la motilità intestinale e quindi l'evacuazione senza ricorrere al lassativo succo di prugne.

Ma il composto più interessante è, non spaventatevi del nome, il secoisolariciresinolo diglucoside (SDG). I batteri presenti nel nostro colon se ne cibano, espellendo poi prodotti noti col nome di lignani, che sono chiamati fitoestrogeni per la somiglianza chimica con gli ormoni sessuali femminili estrogeni.

Presso l'Università di Toronto sono stati eseguite sperimentazioni su topi, nutriti con semi di lino, ai quali era stato indotto il cancro con una nota sostanza cancerogena. Questi animali svilupparono meno tumori e di dimensioni più piccole. Anche quando si formavano, i tumori progredivano più lentamente e invadevano con meno energia i tessuti. In uno studio condotto presso l'Università del Minnesota i ricercatori somministrarono a donne post-menopausa diete integrate con semi di lino e misurarono i metaboliti dell'estrogeno presenti nelle loro urine. I risultati dimostrarono un aumento

II linoleum

Il linoleum è un tipo di pavimentazione composto da materie prime di origine naturale: olio di lino, farina di legno e di sughero, pigmenti coloranti, il tutto calandrato su di un tessuto di juta. Fu inventato e brevettato nel 1863 dallo scozzese Frederik Walton.

Il processo di fabbricazione è basato sull'ossidazione dell'olio di lino a caldo (polimerizzazione) che da liquido diventa solido. La miscela dei prodotti è compressa fra cilindri riscaldati e schiacciata su di una banda di tela di juta per ottenere lunghi rotoli di linoleum di spessore variabile da 2 a 4 mm.

Si tratta di rivestimenti robusti e dalle apprezzabili caratteristiche tecniche ed estetiche.

È un materiale inerte, esente da emissioni nocive, dalla buona capacità isolante termo-acustica,



La posa di un pavimento in linoleum

elastico, facilmente pulibile e di semplice manutenzione, resistente e di costo contenuto.

La sua particolare caratteristica battericida (è molto usato nelle pavimentazioni ospedaliere) inibisce la crescita dello *Staphilococcus Aureus* (presente negli spazi interni) ed è dovuta alla continua ossidazione dell'olio di lino che avviene per tutto il suo ciclo di vita. Maneggevole e durevole possiede buone proprietà igieniche. Ha una durata di 20 anni ed è difficilmente infiammabile.

significativo dell'estrogeno che protegge contro il cancro alla mammella.

Risultati definitivi sulla terapia del cancro non sono ancora stati raggiunti. Dobbiamo davvero aspettare l'esito finale di tali studi per aumentare la nostra assunzione di lino? I benefici garantiti dalle fibre, dai miglioramenti dei livelli di glicemia e del colesterolo possono giustificare l'inclusione nella nostra dieta di circa due cucchiai di semi di lino al giorno. Ma come assumerli? Si macinano in un macinino da caffè, altrimenti i

semi usciranno dal nostro corpo nella stessa forma con cui sono entrati. Essi debbono essere conservati in frigorifero in un barattolo chiuso. Si possono poi mescolare con lo yogurt o col succo di frutta.

La mia mamma metteva alla sera i semi in bicchiere d'acqua e al mattino beveva quel liquido gelatinoso insieme ai semi rigonfiati. E le facevano bene.

^{*} Libera riduzione da Le virtù dei semi di lino di Joe Schwarcz

Un orologio per Cortiglione

di *Emiliana Zollino*

Un campanile senza orologio funzionante appare dismesso, muto, senza tempo. Così era, fino al maggio scorso, l'orologio del campanile della Chiesa "Madonna di Fatima" (Cesa di Batì) di Cortiglione che, a memoria d'uomo, si ricorda essere sempre stato fuori uso. Certo è sempre stato funzionante quello del campanile della Parrocchia di San Siro ed è anche certo che, qualcuno, amministratore pubblico o privato cittadino, avrà considerato, nel corso degli anni, il proposito di ristorarlo. Ma poi, si sa, i soliti problemi finanziari e le solite priorità incalzanti la fanno da padrone. Il Comandante Freda è da 22 anni alla Caserma dei Carabinieri di Incisa Scapaccino. è affezionato ai paesi del suo territorio, ritiene che la parola "impossibile" sia solo un'opinione infondata e quando ha a cuore un progetto si impegna per realizzarlo. Il Comandante Freda ha infine restituito la funzionalità all'orologio del campanile della Chiesa "Madonna di Fatima" di Cortiglione. Un sentito grazie, a nome della Bricula, va quindi a lui, a Don Gianni, che ha accolto a braccia aperte l'idea e ha collaborato fattivamente, e a tutti coloro che hanno partecipato con offerte e lavoro. Ora abbiamo un nuovo orologio, affacciato su tre lati ad accogliere coloro che arrivano o fanno ritorno in paese, affacciato sulla continuità scandita anche dalle sue lancette.

L'intervista

Contattato telefonicamente, il Comandante della Stazione Carabinieri di Incisa Scapaccino, luogotenente Davide Freda, si è reso disponibile ad un appuntamento: *La bricula* vuole sapere, e far sapere ai suoi lettori, tutto sull'avvenuto ripristino dell'orologio del campanile della Chiesa "Madonna di Fatima" di Cortiglione, di cui egli è stato il promotore. Ci incontriamo in un pomeriggio estivo in cui è in ferie, infatti indossa abiti borghesi: avrei preferito fosse in uniforme, impeccabile com'è nel suo stile.

Comandante Freda, com'è nata questa pregevole iniziativa?

Ho agito spinto dal fatto che, arrivan-

do a Cortiglione da Incisa, mi dispiaceva vedere quell'orologio senza lancette... mancanza che sentivo di più quando, il 13 maggio di ogni anno, partecipavo alla processione della Madonna di Fatima. Insomma ho pensato che fosse una buona cosa: per tutti quelli che vi avrebbero posato lo sguardo per leggere l'ora, per i visitatori che, cercando il campanile per localizzare il centro del paese, avrebbero trovato l'orologio in ordine.

Lodevole progetto, complimenti! Lei fa parte del Comitato "Santuario Virgo Fidelis", di cui ha già parlato La bricula (vedi a pag. 8 e 9 del n. 27, 2014).

Sì, è il Comitato che si è occupato del restauro della Chiesa di San Giovanni





A sinistra il campanile della *Cesa di Batì* come appare in una vecchia cartolina e come era fino all'inizio del 2018. A destra il campanile dopo l'installazione dell'orologio

Battista (*ndr*: sita in Borgo Villa a Incisa Scapaccino) al cui interno si trova l'Altare, ora elevato a Santuario e unico in Italia, dedicato alla Virgo Fidelis, Patrona dell'Arma dei Carabinieri. Tra l'altro, i lavori, che proseguono tuttora, hanno riguardato anche la riattivazione dell'orologio del campanile della suddetta Chiesa e, proprio a questo proposito, vorrei segnalare, tra gli altri, un apprezzamento singolare che ho ricevuto e che ricordo con piacere. Una signora di Borgo Villa telefonò in Caserma chiedendo di parlare con me, me la passarono ed ella, con fervore, espresse quanto avesse gradito la riparazione dell'orologio del campanile. In particolare, quell'orologio che aveva ripreso a funzionare, l'aveva riportata indietro nel tempo fino alla sua gioventù, quando quelle lancette fungevano da sentinelle preposte al rispetto della puntualità a rientrare a casa che i suoi genitori esigevano. È una testimonianza carica di significato che mi è rimasta impressa e che ha contribuito a convincermi a tentare di realizzare il ripristino dell'orologio di Cortiglione.

Qual è stato il suo primo passo?

Ne ho parlato prima con Don Gianni, che ha approvato da subito l'idea e ha acquisito il parere favorevole del Consiglio Pastorale, poi con l'Amministrazione Comunale e le Associazioni Proloco e Bricula, che si sono dichiarate d'accordo.

E il secondo passo?

Contattare alcune ditte specializzate per ottenere dei preventivi. Il manufatto è stato poi commissionato alla Ditta Elettrobell di Moretti Giancarlo di Acqui Terme, che ci ha praticato il prezzo più basso, fornendo un ottimo prodotto. Il lavoro è stato effettuato contemporaneamente al rifacimento della facciata della Chiesa, ordinata da Don Gianni a una ditta edile, in modo da usufruire della stessa gru e risparmiare un po'.

Com'è riuscito a mettere insieme la cifra necessaria?

Parrocchia San Siro Cortiglione

Parrocchia S. Siro Vescovo
DIOCESI DI ACQUI TERME
14040 CORTIGLIONE (AT)
Tel: 3491694171
Codice Fiscale 82005140056

Lettera di ringraziamento a tutti coloro che hanno dato un contributo per il nuovo orologio sul campanile del Santuario N.S. Di Fatima.

Chi arrivava da Incisa, la prima cosa che notava arrivando a Cortiglione, era quel campanile con il quadrante segnato con i numeri romani,ma senza le lancette che segnassero le ore.

Anch'io lo notai quando 9 anni fa venni a Cortiglione per la prima volta ed un mio sogno è sempre stato quello di fornire un giorno di un orologio vero quel campanile.

Sogno che si è quest'anno avverato attraverso il Cav.Freda Davide, comandante dei Carabinieri di Incisa, promotore ed organizzatotore dell' iniziativa ed anche attraverso il vostro generoso contributo finanziario di cui a nome della popolazione di Cortiglione e mio personale vi ringraziamo di cuore.

D'ora in poi quando arriverete da Incisa ed alzerete gli occhi verso quel campanile, potrete dire con un po di orgoglio" per quell'orologio ho contribuito in parte anch'io!

La messa in opera dell'orologio è costata 5.002 euro iva compresa.

Ancora mille ringraziamenti al Cav. Freda e a tutti voi per il vostro contributo....e.... che il Signore e la Madonna di Fatima proteggano voi e i vostri cari in ogni istante della vostra vita.

Cortiglione 1 Luglio 2018



Alcuni imprenditori cortiglionesi, saputo del progetto, hanno assicurato il loro sostegno. Nel contempo, Don Gianni, nel corso delle prediche domenicali, ha illustrato il progetto ai fedeli, invitando a un'offerta più sostanziosa del solito da devolvere alla causa.

Desidera fare qualche ringraziamento?

Sì. I miei ringraziamenti vanno a Don Gianni, che coltivava da tempo questo sogno e che mi ha fornito un valido aiuto materiale e morale, alle aziende cortiglionesi, alle associazioni e a tutti gli amici che hanno contribuito secondo le proprie possibilità e, non per ultimo, al signor Moretti della Elettrobell che ha eseguito il lavoro a regola d'arte, praticandoci un cospicuo sconto.

Sabato 23 febbraio 2019 ore 12.00

ASSEMBLEA ORDINARIA DE "LA BRICULA"

presso la Trattoria del Pozzo

Seguirà, per chi intende fermarsi, il pranzo sociale al costo di 30 € Prenotazioni al n. 0141 765201

Osanna al bicarbonato

di Gianfranco Drago

Che cosa è

Il *bicarbonato di sodio*, commercialmente noto come *bicarbonato*, si presenta come una polvere bianca in vendita in tutti i negozi di alimentari e supermercati a prezzi modici.

A chi interessa diamo anche la formula chimica: NaHCO3 specificando che Na è il sodio, C il carbonio, O l'ossigeno e H l'idrogeno.

Sciolto in acqua produce una soluzione leggermente alcalina: 50 grammi di bicarbonato sciolti in 1 litro di acqua danno un pH tra 8,1 e 8,6 (il pH di una soluzione dà il suo grado di acidità, tanto più è basso tanto più è acido). Il bicarbonato è definito una sostanza tampone poiché è in grado di stabilizzare intorno a un valore di 8,1 il pH di qualsiasi soluzione acquosa.

Questa caratteristica fa del bicarbonato un prodotto efficace in molteplici situazioni, in grado di contrastare chimicamente sia le sostanze acide, sia quelle fortemente alcaline.

Per questo motivo neutralizza e previene gli odori, che sono prodotti da particelle molto acide o molto alcaline, impedisce la formazione di muffe e funghi e la proliferazione di tutti quei batteri che vivono in ambiente acido o neutro. È dotato di potere igienizzante, soprattutto se si usa in soluzione concentrata.

I molteplici usi

Azione antiodore e antimuffa

L'azione antiodore e antimuffa si esplica

già allo stato di polvere. Si possono mettere dentro un piattino 200 grammi di polvere, da sostituire ogni 3 mesi, e riporre nel frigorifero, sotto il lavello, negli armadietti, nelle scarpiere, nei ripostigli, dentro le scarpe da ginnastica, nei sacchi a pelo, nel contenitore dei rifiuti, nelle lettiere dei gatti, nelle cucce



dei cani lasciandolo agire per qualche ora. Versare anche nei tubi di scarico e nel portaspazzolino del wc.

Azione rinfrescante e ravvivante dei tessuti Sempre in polvere, si può cospargere a neve

sulle poltrone, sui tappeti, sulla moquette, per rinfrescare deodorare e ravvivare i tessuti, avendo cura di usarlo su lana e seta soltanto dopo aver testato i colori. Si lascia agire per un intervallo di tempo che può variare da due ore a tutta la notte, l'aspirapolvere completa poi la pulizia.

Azione sgrassante

Sciolto in acqua tiepida, ha un forte potere sgrassante che ne fa un valido aiuto anche in cucina e in bagno. Utilizzando uno spruzzatore vuoto di detersivo per piatti si può preparare uno *spruzzatore al bicarbonato*, utilizzandolo con una soluzione a concentrazione idonea.

Grazie alla sua commestibilità usato in pastella su di una spugna può servire per pulire tutti quegli oggetti che vengono a



contatto con il cibo: taglieri quando sono stati usati per aglio e cipolla, posate di legno, contenitori di plastica, forno. Per il lavello, i sanitari e tutte le superfici lavabili avendo cura di risciacquare sempre. Aggiunto all'acqua, un cucchiaio per ogni litro, è utile per lavare la frutta e la verdura. Azione sgrassante delicata e abrasiva

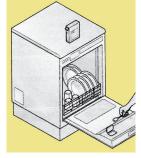
Per la sua scarsa solubilità si presta anche ad essere usato come pastella semisolida, che aggiunge al potere sgrassante un'azione delicatamente abrasiva, in particolare: su posate particolarmente incrostate

su argenteria ossidata

per rimuovere macchie e tracce di muffe da docce, lavelli e fughe di piastrelle. In questo caso però è necessario lasciar riposare la pastella sulle fughe tutta la notte e poi risciacquare.

Nella lavastoviglie

Aggiunto al normale detersivo, un cucchiaino da caffè elimina gli odori di cibo; un cucchiaio da tavola nella vaschetta, se usato periodicamente, pulisce filtro e tubature. È efficace per prevenire la formazione di cattivo odore quando si lasciano le stoviglie sporche



in attesa di riempire l'elettrodomestico. In questo caso è consigliabile fare un prelavaggio con un cucchiaio di bicarbonato.

Nella lavatrice

È un valido aiuto detersivi perché elimina gli odori che non verrebbero eliminati da un ladelicato vaggio necessario in caso fibre sintetiche o colori poco resistenti, perciò è in particolar indicato per



il bucato dei neonati e degli sportivi. La dose è sempre un cucchiaio da tavola.

Azione di sturatura

Si può anche usare con successo per sturare gli scarichi ostruiti mescolando 150 grammi di sale grosso e 150 grammi di bicarbonato da

versare nello scarico, seguiti subito dopo da una pentola di acqua bollente.

Per l'igiene personale

Pediluvi rinfrescanti, pulizia delle protesi dentarie, come antiodore per i piedi e le ascelle, nell'igiene orale sia in soluzione



per neutralizzare l'odore dei residui di cibo e rinfrescare l'alito, sia per sbiancare i denti. *Igiene nel mondo dei bambini*

Il bicarbonato è indicato anche a questo scopo in acqua fredda o tiepida perché a temperatura più elevata si trasforma in carbonato e quindi diventa troppo aggressivo per la pulizia dei biberon.

Igiene nel mondo degli animali

Quanto indicato per il mondo dei bambini vale anche per le ciotole degli animali domestici.

Natale

di Diego Valeri

Con questa lirica Diego Valeri ha inteso mettere in poesia il passo del Protovangelo di Giacomo che racconta la nascita di Gesù. I versi illustrano in modo eccelso il magico momento dell'attesa: il fermo immagine dell'universo che si blocca nel gesto che si stava compiendo per riprendere con un vigore del tutto nuovo subito dopo la nascita di Gesù, avvenimento spartiacque per eccellenza.

Le strofe sono molto semplici: un invito ad avvicinarsi alla poesia, un invito a vivere il Natale con spirito bambino, un invito allo stupore del "fiore che fiorisce". Il cuore si apre con le rime al calore conviviale, all'occasione di condividere semplicità e meraviglia.

Maria dentro la grotta si posò,
E Giuseppe a Betlemme si avviò.
Ma un momento sentì che mentre andava,
A mezzo passo il piè s' arrestava.
Vide attonita l'aria e il cielo in moto
E uccelli starsi fermi in mezzo al vuoto;
E poi vide operai sdraiati a terra,
E posata nel mezzo una scodella:
E chi mangiava, ecco non mangia più,
Chi ha preso il cibo non lo tira su,
Chi levava la man la tien levata,

E tutti al ciel volgono la faccia.
Le pecore condotte a pascolare
Son lì che non possono più andare;
Fa il pastor per colpirle con la verga,
E gli resta la man sospesa e ferma;
E i capretti che all'acqua avevano il muso
Ber non possono al fiume in se rinchiuso...
E poi Giuseppe vide un momento
Ogni cosa riprender movimento.
Tornò sopra i suoi passi, udì un vagito
Gesù era nato, il fiore era fiorito.

I Vangeli apocrifi

a cura di Don Gianni Robino

Premessa

Dopo i quattro Vangeli, che noi conosciamo, la cui caratteristica è la parsimonia di dati e notizie sulla vita di Gesù e della Madonna, la curiosità dei nuovi cristiani era molto forte ed ecco che, dopo l'anno 100, fiorirono dei pseudo scritti che venivano chiamati "Vangeli", ma erano stati

scritti solo per assecondare la curiosità dei cristiani.

Ci sono notizie vere di cui i Vangeli non parlano, per esempio i nomi dei genitori della Madonna e nonni di Gesù: Gioacchino e Anna, che la chiesa poi venerò come santi, o la presentazione della Madonna al Tempio che si celebra il 21 novembre, notizie prese dal cosiddetto "Vangelo di Giacomo", il quale però dice anche che Giuseppe andò a cercare una ostetrica, la quale, arrivata a parto avvenuto, volle constatare se la Madonna era ancora vergine.

Altre fantasie, tipo quella che, per giustificare la parola "Fratelli" di Gesù, descrivono Giuseppe come un vecchio vedovo con figli, tra cui l'Apostolo Giacomo il minore, e anche impotente, che sposa la Madonna che così rimane vergine.

Non ultima quella dello sposalizio di Giuseppe, il quale andò a Gerusalemme per partecipare al concorso per la selezione del marito di Maria e fu scelto per il fatto che il suo bastone fiorì. Di queste leggende è pieno il cosiddetto Vangelo di Giacomo, che ispirò tanti pittori.

Oltre al Protovangelo di Giacomo, ne sono stati scritti molti altri, dal Vangelo di Pietro a quello di Giuda, ma la chiesa non li ritenne mai autentici e ispirati come i quattro Vangeli che noi conosciamo.

Il protovangelo di Giacomo

È un vangelo in lingua greca probabilmente composto tra il 140 e il 170 d.C. Espande i racconti dell'infanzia di Gesù contenuti nel Vangelo secondo Matteo e nel Vangelo secondo Luca, fino a presentare una esposizione della nascita e dell'educazione di Maria, per poi elaborare le narrazioni canoniche sulla Natività di Gesù.

È uno dei Vangeli apocrifi (non è compreso in nessun canone biblico). Tuttavia la tradizione cristiana ha accolto alcune delle informazioni in esse contenute, in particolare sulla vita di Maria e dei suoi genitori Anna e Gioacchino. È chiamato Protovangelo perché relativo all'antece-



La Natività di Gesù

denza cronologica degli eventi in esso narrati rispetto al materiale contenuto nei quattro vangeli canonici. I 25 brevi capitoli del Protovangelo sono divisi in tre parti in base al contenuto:

1-8. Nascita di Maria e presentazione al tempio

9-16. Scelta di Giuseppe come sposo verginale

17-25. Nascita di Gesù

17 - Decreto del censimento dell'imperatore Augusto, Giuseppe parte con Maria.

18 - Si fermano in una grotta presso Betlemme. Giuseppe va a cercare una levatrice. Il tempo si ferma

19 - Giuseppe torna con una levatrice alla grotta che è pervasa di una grande luce prodotta da una nube luminosa

20 - 25. Arrivano i tre Re Magi. Erode ordina l'uccisione dei bambini. Zaccaria padre di Giovanni viene ucciso segretamente da Erode. Conclusione pseudo epigrafica di Giacomo.

L'enorme influenza di questo testo è evidente anche nella storia dell'arte. Indimenticabili sono le scene delle storie del ciclo di Gioacchino e Anna affrescate da Giotto nella Cappella degli Scrovegni a Padova.

Ciclista per sempre

di Sergio Grea

Questa volta Sergio Grea ci regala una splendida metafora dell'esistenza: quella del ciclista che corre, va, supera se stesso e i propri limiti - in ciò infrangendo limiti umani tout-court - cercando di ottener risultati sempre migliori, superando record precedenti, in una continua gara e vittoria, coronamento della gara stessa, con se stessi e la propria umanità. E in una operazione psicologica di transfert nella sua vittoria delle aspirazioni alle nostre comunissime vittorie sulle pastoie dell'esistenza, il Campione diventa figura di chi sa elevarsi dalla quotidianità.

È come i monumenti. I più anziani fra i lettori ricordano i Coppi, i Bartali, i Bobet che negli anni Cinquanta -Sessanta divisero il pubblico, come si trattasse di partiti politici. Ma è pur sempre una vittoria effimera, che lo svanire dei ricordi cancella come il mare che cancella le orme lasciate sulla battigia dai due amanti, come dice una bellissima e famosissima canzone. Un valente artista alessandrino, Franco Pieri, ha immortalato la Bianchi dell'uomo solo al comando, come fosse il cavallo degli antichi condottieri con una ironia che - come in Grea - consiste nella derubricazione dei simboli di grandezza del passato.

Tuttavia è tanto più salutare per tutti il fatto che il sentirsi sfiniti per una salita conquistata abbia sostituito il sentirsi sfiniti per una battaglia o per una lotta contro un nemico. E forse sarebbe tanto più salutare per tutti se tanti giovani tornassero a "gareggiare con se stessi" in solitarie escursioni ciclistiche reali e non virtuali, nelle salite e nelle discese sovente ardite fra le nostre colline, piuttosto che rovinarsi gli occhi e i nervi a combattere assurde battaglie sullo schermo di un computer, in cui si compie uno scambio pericolosissimo, quello fra realtà effettiva e realtà virtuale che rischia di diventare più reale del reale.

Francesco De Caria

Credo di avere già scritto su queste colonne, e in tutte le salse, che amo la bici da corsa. Troppo bello. Ho scalato tutti, e più volte, i passi alpini del Giro d'Italia e del Tour de France, facendo il turista e non il corridore, ovviamente. Di quelle fatiche ricordo ogni chilometro, ogni curva e ogni vetta, così come il male a volte atroce alle gambe, il respiro che resta incollato in gola e l'agonia dell'ultimo chilometro che sembra lì a un passo ma non ci arrivi mai. Ma la gioia, pura e assoluta, che ho provato lassù sulle cime per aver-

cela fatta senza mai mettere piede a terra, ha sempre cancellato tutto. E ho ancora oggi un pensiero di gratitudine a mio zio Rico, lui sì corridore per davvero, che mi ha regalato la mia prima bicicletta, una Bianchi color verde pisello di seconda mano. Ma a quei tempi era come avere oggi una Ferrari.

L'ultimo passo alpino che ho superato - di salite ne faccio ancora, ma non di quel calibro - è stato lo Stelvio, l'unico che mi mancava. Da Prato allo Stelvio, il versante più difficile, alla vetta del Passo a 2.758 metri di altezza, sono 24 chilometri senza un solo centimetro che sia uno di respiro. L'ho scalato un mese prima di compiere 70 anni per farmi il regalo che nessuno poteva farmi, perché lassù in bici ci arrivi solo se ci metti tutto quello che hai, e magari non basta nemmeno. Ho impiega-



Il susseguirsi dei tornanti per salire sullo Stelvio da Bormio

to 3 ore e 6 minuti - un professionista ce la fa in un'ora - e ancora adesso mi vedo mentre arrivo strastanco e stramorto lassù tra le nuvole, ma più contento che se mi avessero regalato il mondo intero. Indimenticabile.

E ora, perché scrivo queste cose? Per una notizia di poco tempo fa. La bici da corsa si fa su strada e su pista, e in questa seconda specialità c'è il classico e mitico record dell'ora, vale a dire quanti chilometri si riescono a fare girando in pista appunto per sessanta minuti. Il nostro Campionissimo Fausto Coppi ne ha detenuto il record del mondo per ben 14 anni con 45,798 chilometri percorsi in un'ora il 7 novembre 1942 al Vigorelli di Milano. Poi sono arrivati altri campioni e altri mezzi tecnici e nel 2015 il nuovo record è stato stabilito a Londra dal campione inglese Bradley Wiggings di 36 anni, che di chilometri in un'ora ne ha percorsi 54,526. Cioè, per sessanta minuti ha pedalato a 54 chilometri e mezzo all'ora. Una performance strabiliante e la Regina Elisabetta giustamente ha conferito a Wiggings il titolo di baronetto.

Tuttavia, la notizia di poco tempo fa di cui dicevo non è quella, ma quest'altra. Il 4 gennaio 2017, su una pista omolo-

gata di Parigi con tanto di controlli telematici della Federazione Ciclistica Internazionale per potere ufficializzare persino i millimetri percorsi, il francese Robert Marchand in un'ora ha percorso 22,547 chilometri. Bè, ci si potrà chiedere, che razza di notizia è mai? A 22 chilometri e mezzo all'ora ci si va in tanti. Verissimo. ma c'è un particolare interessante: Robert Marchand quel giorno aveva appena compiuto 105 anni. Sì, avete letto bene, 105 anni. Come dicono a Parigi, chapeau! Non soltanto per i 22 chilometri e mezzo, ma per la grinta e la stravoglia di farcela. Chapeau bis, mon cher Robert! Cosa non ti fanno fare due ruote e un manubrio e la voglia di dare tutto, anche a 1 secolo e 5 anni compiuti...

E ora, per finire, un giochino. Marchand ha 2,917 volte l'età di Wiggings. Quindi, a parità d'età, avrebbe coperto in un'ora chilometri 22,547 x 2,917 uguale 65,770. Stra-battuto di circa 11 chilometri il record mondiale del Baronetto inglese. Come dite? Il giochino non regge e non vale? D'accordo, come non detto. Via il giochino. Però, un pensierino ci va fatto, eccome se ci va fatto.

Tutto qui. State bene anche voi. Lui, Robert Marchand, bene lo sta di sicuro. ■

Cortiglionesi ... di ritorno

di Dorina Incaminato Allosia

Delle famiglie Incaminato avevo conosciuto solo Battista (Cingrén), sposato a Speranza Bosio, con i figli Francesco (Cichinu), Felice e Teresa, mentre di Maddalena, madre di Andreino Drago, già sindaco di Cortiglione, mi sfuggiva il grado di parentela. È stato quindi con vero piacere aver ricevuto lo scritto che questa primavera ci ha inviato Dorina Incaminato, parente di Cichinu, che ci ha chiarito le parentele degli Incaminato. Cihinu era cugino primo di Giovanni, (il papà di Dorina) poiché Battista e Giacomo (nonno di Dorina) erano fratelli. Maddalena era sorella di Giovanni e quindi zia di Dorina che è la moglie di Mario Allosia, fratello di Pierino il muratore. Riportiamo qui di seguito lo scritto della signora Dorina e il dettagliato albero genealogico delle famiglie Incaminato ed elogiamo il suo grande impegno nella ricerca delle sue radici. Solitamente il nostro Giornalino riporta testimonianze a memoria d'uomo. Qui invece si tratta di una ricerca fatta presso gli archivi comunali e parrocchiali e La bricula è orgogliosa di presentare questo lavoro che avrà un seguito anche sul prossimo numero.

gfd

Nel mese di settembre 2017 è stato bello ospitare a casa nostra una discendente di un ramo degli Incaminato che abitavano a Cortiglione all'inizio del '900. Raquel Incaminato, al centro della foto, è la discendente di Pietro Incaminato, nonno di suo nonno Agostino, emigrato in Argentina nel 1928. Agostino era nato a Cortiglione nel 1901 in Via Cavour n. 6. La casa era ubicata dove ora si trova il garage alle spalle del nostro gruppetto. Raquel è venuta da noi insieme al marito e a una figlia. Ma cosa c'entra Raquel con Mario Allosia e Dorina Incaminato insieme agli argentini nella foto? C'entra, perché io, Dorina, sono la discendente del fratello di Pietro Incaminato, Giacomo, nonno di mio nonno Giacomo, vissuto a Cortiglio-

ne fino alla sua morte, avvenuta nel 1948. Mia nonna Francesca (*Cichina*) è invece morta nel 1978, e tanti cortiglionesi si ricordano certamente di lei.

Come abbiamo fatto a scoprire le nostre origini comuni, mie e di Raquel? Navigando prima in internet e poi su Facebook, dove ci siamo trovate per caso.

A dire il vero, io ero abbastanza interessata a capire come mai mio nonno Giacomo - che io non ho conosciuto, perché è morto qualche mese prima che io nascessi - fosse emigrato in Argentina negli anni 1909-1910, rimanendo in quel Paese solo per pochi mesi, e poi fosse tornato a Cortiglione.

Siccome sapevo che allora chi emigrava doveva "essere chiamato" da qualcuno



Dorina Incaminato e Mario Allosia con i parenti argentini

che era già stabilito là, mi sono sempre domandata chi fosse quel qualcuno che aveva chiesto al nonno di andare laggiù e per quale motivo.

Certo, qui erano anni di magra, mentre in Argentina c'era lavoro e prosperità, e tanti hanno preso la via dell'emigrazione proprio per questo.

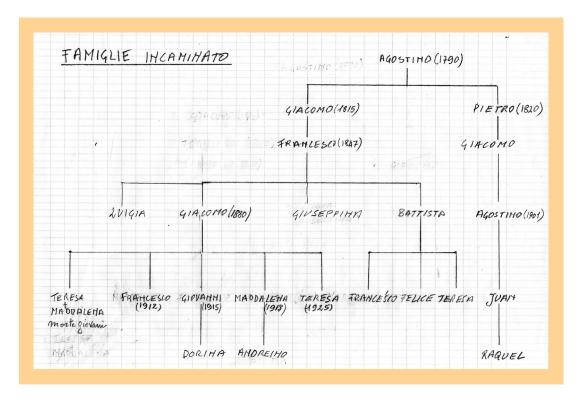
Mio nonno probabilmente era andato a "fare la stagione" della raccolta del grano (la *cosecha*), ma chiamato da chi? Finora non l'ho scoperto, però qualche supposizione l'ho fatta, sapendo che alcuni dei Guercio erano emigrati in Argentina fin dalla metà dell'800 o giù di lì. La mamma di mio nonno era infatti Teresa Guercio, probabilmente imparentata con loro.

Ma torniamo a me e a Raquel. Quando lei mi ha detto che suo nonno era nato, secondo quanto risultava dal certificato di matrimonio di Agostino - che si è sposato in Argentina - a "Cortiglione d'Acqui"

(come si chiamava a quel tempo Cortiglione, mi è stato detto), beh, io ho fatto due più due, e ho cominciato a pensare che forse non eravamo così estranee.

Perciò l'anno scorso ho cominciato le mie ricerche dapprima presso il Comune di Cortiglione, dove ho trovato il certificato di nascita di Agostino Incaminato, poi in parrocchia, dove sul Certificato di Battesimo a margine è stato registrato il suo matrimonio avvenuto in Argentina con la nonna di Raquel! Troppe coincidenze, mi sono detta e ho cominciato a risalire indietro nel tempo, fino a giungere al certificato di matrimonio di Pietro, "autorizzato dal fratello Giacomo in quanto maggiore per età", entrambi figli di Agostino, quindi fratelli tra loro. Ridiscendendo da Pietro e Giacomo sono arrivata ai nonni di Raquel da una parte e ai miei nonni dall'altra.

La cosa che mi ha stupito di più, durante



la mia ricerca, è stata però scoprire quanti Incaminato risiedessero a Cortiglione tra il 1800 e la metà del 1900, perché adesso non c'è più nessun residente che porti questo cognome. Parlando delle mie ricerche con Marisa Rivanera, che abitava a Cortiglione fino a pochi anni fa, e che è una cugina in terzo grado con mio papà, essendo sua nonna Luigia una sorella di mio nonno Giacomo, lei mi ha detto che "ad un certo momento delle grandi famiglie di Incaminato sono andate via da Cortiglione ...". Marisa è ormai la memoria storica della mia famiglia e anche se ha 87 anni è molto lucida e ricorda bene per esperienza personale o dai racconti di sua mamma Ginetta tanti avvenimenti del passato.

Durante la visita di Raquel da noi, ci è sembrato giusto portarla a vedere il paese dove è nato suo nonno e il luogo dov'era la sua casa, anche se adesso non c'è più. È stato un piacevole "pellegrinaggio alle fonti", apprezzato anche da me che a Cortiglione ho sempre passato le vacanze estive fino alla mia prima giovinezza, e dove ho conosciuto Mario, che ho sposato 48 anni fa.

Come ci è sembrato giusto riunire ad Acqui tutti i cugini in primo e secondo grado con cui sono in contatto, per un bel "raduno degli Incaminato" a cui hanno partecipato 15 persone, e di cui si è parlato su L'Ancora, il settimanale di Acqui, nel numero uscito in edicola il 21 settembre.

Mi piacerebbe proprio trovare tanti altri Incaminato, per scoprire in che modo potremmo essere parenti! In un mondo dove tutti gli affetti, le tradizioni, i sentimenti si stanno troppo "diluendo" e a volte spariscono del tutto, scoprire le proprie radici e nel contempo guardare verso il futuro lo ritengo molto importante.

E volete sapere quale è stato il futuro di

Agostino Incaminato? Lui ha avuto un figlio, Juan, tuttora vivente, ma Juan ha avuto ben 8 figli, la prima dei quali è Raquel! Noi abbiamo incontrato altre due

sorelle di Raquel due anni fa qui in Italia, ma tutti gli altri ci stanno aspettando in Argentina e può darsi che ce la facciamo ad andare a conoscerli tutti!

Trinciato forte

di Riccardo Martignoni

Il trinciato forte era un tabacco da pipa o da sigari molto grezzo, con un taglio grossolano e frammenti ancora interi frammisti. Non si usa praticamente più, almeno che io sappia, quello di una volta. Forse è ancora presente nei sigari. Il tabacco non era prodotto con la concia migliore e bruciando rilasciava un fumo denso e penetrante, che impregnava tutti gli ambienti in modo persistente come per una affumicatura intenzionale.

Era un tabacco forte e il suo costo, non essendo elevato, lo faceva il tabacco delle classi meno abbienti, anche se a un livello sociale più alto non era disdegnato da alcuni soggetti un po' snob.

I fumatori di trinciato forte erano in genere anche forti bevitori di vino e non era raro, entrando nelle osterie di un tempo, avvertire un impatto violento di sentori di fumo di tabacco e di esalazioni enologiche. Tuttavia non era sgradevole respirare quel mélange di odori in cui si fondevano, chiamiamoli così, aromi di fumo di pipa, di vino e di sudore stantio, prodotti da contadini e operai, questi ultimi in minor misura, adusi ad una vita faticosa e temprati a resistere tetragoni alle difficoltà dell'esistenza.

All'epoca erano in uso anche tabacchi più fini, come il Prince Albert dal taglio minuto o il Revelation dal taglio quadrangolare, i più noti. Ai giovani però piaceva l'Amsterdamer, dallo spiccato aroma di cioccolato.

Il trinciato forte era però un po' come un simbolo di virilità e i nostri nonni lo consumavano con soddisfazione, anche se intasava i cannelli delle pile che rigurgitavano catrame, espulso sotto forma di frequenti boli di saliva marrone di aspetto non propriamente gradevole a vedersi.

Le rivendite, dette "sense", specie nei paesi di campagna erano ben dotate di prodotti di trinciato forte, i fumatori del quale si portavano addosso un sentore particolare piuttosto intenso e io pensavo a come si sarebbero collocati in famiglia, dove avrebbero dovuto fare i conti con le donne e i bambini: ma in fondo a tutto si fa l'abitudine.

I tabacchi più fini con una concia migliore emanavano dai fornelli delle pipe effluvi gradevoli che si conciliavano bene con i costosi profumi aristocratici dei loro utilizzatori. Era quindi impossibile conciliare viceversa l'aroma (si fa per dire) del trinciato forte con i sentori proletari



Il trinciato utilizzato da molti per preparare manualmente le sigarette

costituiti da elementi vegetali, come aglio e cipolla, con emanazioni corporee comprendenti anche odori derivanti dalle faticose attività lavorative.

Nelle case contadine il fumo del tabacco si fondeva con l'odore del legno bruciato nel camino e riusciva persino a sovrastare quello proveniente dalle stalle contigue. In buona sostanza il trinciato forte era una specie di incenso bruciato ad onore della cultura contadina e operaia, questa in molto minor misura.

Per quel che riguarda poi le modalità con cui si fumava va rilevato che, essendo il fumo molto concentrato e denso, non si potevano consumare né i sigari né i pochi grammi nella pipa con boccate profonde rapide e convulse, come avveniva con le sigarette, adatte pertanto a temperamenti nervosi e ansiosi. Chi fumava il trinciato forte doveva essere un uomo pacato ed equilibrato, conscio della caducità dell'essere e capace di prendere la vita con "filosofia".

A noi ragazzini era possibile acquistare una versione attenuata di trinciato sotto forma di sigarette, vendute a quei tempi anche sfuse, denominate Alfa, analoghe alle Gauloise francesi, secolari sigarette per militari, denominate nell'800 Caporal, delle quali parla anche in un suo racconto G. de Maupassant.

Anche attualmente, mi riferiscono, c'è una versione di trinciato per pipa di basso costo e una più fine ma più cara per confezionare con cartine le sigarette, nefasta abitudine dei giovani di oggi.

Mio nonno fumava la pipa col trinciato forte, conservato in un sacchettino prodotto con l'essiccamento della vescica di maiale, ma la cosa non garbava molto a mia nonna che cercava di estrometterlo di casa con vari pretesti senza grossi risultati. Era lui che decideva di uscire per raggiungere gli amici e farsi con loro una "fumatina" chiacchierando. Anche se restava in casa durante la brutta stagione, era per me gradevole respirare il fumo della pipa del nonno soprattutto quando, durante l'inverno, si stava chiusi in casa con le lunule di neve sui vetri delle finestre, mentre la minestra sobbolliva sulla fiamma del camino.

Era d'uso in passato che i vecchi col bel tempo si sedessero al sole su delle panche ai bordi della strada e fumando praticassero un gossip senza malizia sui passanti. La pipa col trinciato forte o il sigaro aiutavano a meditare e a programmare il lavoro a breve o lungo termine e contribuivano a produrre l'alone di saggezza degli anziani abituati pensare fumando, operazione lenta e laboriosa che permette di evitare azioni inconsulte e avventate.

Bisogna però ricordare che tutto questo era contestualizzato a un mondo molto più sereno del nostro nel quale c'era più tempo per pensare. Oggi prevale la nevrosi esistenziale e l'uomo è avulso dalla natura e non ha più tempo per ammirare un bel paesaggio e vedere in esso il mutare delle stagioni. Ormai siamo esuli nel

nostro inverno di vita, quasi una anticipazione dell'inverno perpetuo cui siamo tutti destinati.

Sinceramente non so quale sarà l'avvenire del nostro mondo, di cui in parte noi vecchi siamo stati artefici, tuttavia gli uomini con la pipa sono sempre di meno e scarseggiano pure illustri scienziati, grandi dottori, economisti di valore, scrittori interessanti e non solo loro. Questi personaggi sono stati spesso ritratti con la pipa, mentre dalla loro immagine proviene una sensazione di serenità, equilibrio, comprensione e saggezza. Chissà quanti fumavano tabacco forte? Sicuramente molti. D'altra parte l'amatissimo presidente Pertini viene sempre ritratto con in mano una pipa.

Chi fuma la pipa è in genere un soggetto mite e tollerante che guarda il mondo senza rancori né astiosità, appagato di quello che ha e felicemente convivente con se stesso.

I nostri vecchi che fumavano il trinciato forte ci hanno lasciato un grosso patrimonio di saggezza che purtroppo noi stiamo sperperando sconsideratamente.

Di recente si è commemorato il centenario della Grande guerra e fra le altre



Il trinciato forte si utilizza anche per la pipa

cose bisogna ricordare che nelle trincee, fra fango, puzza, topi e sporcizia di ogni genere un qualche conforto era apportato dal fumo di trinciato forte che riusciva per qualche tempo a mascherare il fetore aleggiante della morte.

Il fumo, lungi da me il raccomandarlo, a dosi ragionevoli e in determinate condizioni può essere un conforto e più è forte più è in grado di attenuare i patimenti umani. Può "rallegrare" gli animi dei "cacciator che stanno sull'uscio a rimirar" il cielo autunnale, mentre probabilmente fumano, come nella notissima poesia del Carducci.

Ben venga quindi il tranciato forte. ■

Un elogio al Gruppo Alpini di Cortiglione, che hanno "ristorato" le due lapidi dei caduti cortiglionesi, ormai quasi illeggibili. I nostri caduti non devono essere dimenticati, devono essere onorati e soprattutto si deve loro rispetto

gfd



Lezioni popolari Il sistema metrico

Un manuale di Carlo Alberto re del Piemonte

di Francesco De Caria

Ancor oggi si sente qualche anziano contadino delle nostre terre esprimersi in giurnò 'd tera, mösa, pertij, trabìc, sté anche se è fatto sempre più raro, come sempre più raro è l'impiego del dialetto, una realtà linguistica legata a una economia agricola e artigianale "arcaica", precedente la meccanizzazione. Certo un dialetto, con la sua terminologia legata a modi di produzione non più attuali, oggi non può supportare una realtà tanto complessa, la informatizzazione, la terminologia tecnica, la dimensione burocratica e amministrativa. Chi "si ostina" a impiegare il dialetto si trova a produrre una sorta di patchwork linguistico, un collage plurilingue.

In realtà non è fatto nuovo: ad esempio nel caso del sistema di pesi e misure la parlata originaria ha dovuto adattarsi a vocaboli come *chilu, èttu, meter, chilometer* dal 1845, quando Carlo Alberto introdusse negli stati sabaudi di terraferma il sistema metrico decimale; nel 1849 venne pubblicato un opuscolo di *Lezioni popolari sul sistema metrico compilate per ordine del Ministero dell'Agricoltura e del Commercio per la diffusione del nuovo sistema dei pesi e delle misure nei Regi Stati (...). Autore*



Il frontespizio del manuale piemontese

era un *Fratello delle Scuole Cristiane*, un lasalliano per intenderci, dell'ordine tutto dedito all'insegnamento, fondato nel 1679 da S. Jean-Baptiste Lasalle e approvato dal Papa nel 1725. Un ordine di insegnanti e quindi di studiosi comunque

attenti alla divulgazione della cultura.

L'opuscolo di cui stiamo parlando, essendo rivolto a contadini, artigiani, commercianti è molto pratico, definizioni non sono astratte. Un esempio si ha già in prima pagina: Per le quadrature s'impiega un quadrato di un metro di lato ... Se trattasi di valutare i campi, i boschi (...) si adopera un quadrato di 10 metri di lato detto ARA. Per le misure di cubatura si prende ... un corpo avente la forma di dado, di un metro di lato (...). Se voglionsi misurare i liquidi o le granaglie, si toglie (= prende) un recipiente in forma di dado vuoto avente i lati interni lunghi (...) un decimetro e questo recipiente dicesi litro (...). Come si può notare, i riferimenti non sono forme astratte, ma ... scatole. E così via.

Anche per insegnare i nuovi vocaboli indicanti le nuove misure, si fa ricorso a una scheda che riguarda la lingua: deca vuol dire 10; etto vuol dire 100; chilo 1000; miria 10.000 e così per deci, centi, milli, con tanto di esempi. Così, stabilito che l'unità di lunghezza è il metro, basterà applicare i prefissi illustrati per comprendere il valore delle varie misure.

Ma la cosa più curiosa – per noi oggi – è la comparazione delle nuove misure alle parti del corpo: da sempre la lingua locale e pratica parla di *spòna, di ongia, pé, pòss,* rispettivamente 20 cm, 2 cm, 1 cm, 28 cm, 83,3 cm. E poi c'è una "misurazione" necessariamente approssimativa, per cui un minuto di camminata ad andatura normale, *senza fretta,* corrisponde a un ettometro, dieci minuti a un chilometro e così via. Del resto ancora qualche decennio fa si ricorreva, per indicare una distanza, al tempo impiegato per percorrerla: *l'è in'ura da quei, l'è luntan*

des minüti e così via.

Nell'opuscolo in questione compaiono naturalmente gli strumenti di misurazione, perlopiù simili a quelli ancora in uso; da rilevare il decametro *in forma di catena*, costituito da asticciole di metallo di 10 cm, agganciate fra loro alle estremità; e *il triplo metro in canna*, costituito da tre segmenti di bambù di un metro ciascuno, avvitabili l'uno nell'altro, di modo che la loro somma fa tre metri. Anche la *còna* era una misura impiegata dai vecchi muratori sino a qualche decennio fa.

Riguardo alle misure di superficie, il manuale stranamente non riporta, se non in appendice le misure tradizionali, soffermandosi invece solo sulle misure "napoleoniche": in pratica non parla di giurnò, di sté, di mösa se non in una tavola finale di Ragguaglio dei pesi e delle misure di Piemonte ai pesi ed alle misure metriche e viceversa. Ne apprendiamo – noi lettori di oggi, non i vecchi contadini che sapevano tutto, almeno quelli della leva sino agli anni Venti, analfabeti o semianalfabeti compresi - che un trabucco, il trabich, era di circa tre metri; che il piede era poco più di mezzo metro. C'era anche il raso di 0,60 metri. Di queste antiche misure resta traccia in altre espressioni dialettali: il trabicant è il muratore specializzato in intonaci ed era pagato in base ai trabich eseguiti.

Pratiche anche le indicazioni per i volumi. Si chiamano misure di solidità quelle impiegate per misurare l'estensione considerata sotto tre dimensioni. (...) Il metro cubo serve a valutare i lavori da muratore (...) legnami da costruzione, massi di pietra e di marmo, d'arena, la ghiaia etc.

Le misure di capacità - si dice nel



Recipienti per misure di grande capacità

quadernetto – servono a misurare i liquidi, l'acqua, il vino e la birra. Riguardo ai recipienti, si specifica che si possono costruire con ferro lavorato o fuso, di legno, di stagno, di latta, di vetro, di maiolica o d'altra terracotta verniciata. Di ferro o di legno sono l'ettolitro, il mezzo ettolitro, il doppio decalitro, il decalitro, il mezzo decalitro.

Di stagno sono misure cilindriche, con altezza doppia del diametro della base: il doppio litro, il litro, il mezzo litro, il doppio decalitro, il decilitro, il mezzo decilitro, il doppio centilitro, il centilitro.

Di latta sono le misure adoperate per il latte e l'olio, anch'esse cilindriche con altezza doppia del diametro. Anche in questo caso ogni misura, dalla maggiore alla minima, è la metà di quella immediatamente superiore. Fornite di



Recipienti per la misura di piccole capacità

un manico alto a uncino sono le misure per l'olio, dal litro al doppio centilitro. Queste misure le abbiamo viste bambini nelle latterie, almeno chi è oggi sulla sessantina.

Di vetro, a forma di bottiglia, sono le misure dal doppio litro al doppio decilitro, sempre l'inferiore la metà della immediatamente superiore.

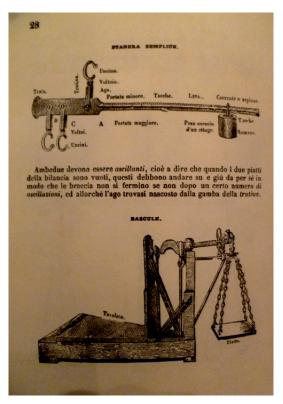
Di terracotta sono caraffe con beccuccio, dal doppio litro al doppio decilitro.

E vi erano le misure per gli aridi, dall'ettolitro al litro, fatte di legno e di lamiera: cilindri con un diametro metallico lungo il bordo superiore, che serviva a passarvi sopra una stecca di legno, con cui si effettuava il raso, cioè si eliminava il superfluo. Il doppio litro e il litro avevano il fondo in comune e sovente avevano un manico.

L'opuscolo di istruzioni passa quindi ai pesi in ferro o ghisa, a tronco di piramide, con un anello sulla faccia superiore per impugnarli, che servono da contrappesi per le bilance a bilico. Si va dai 50 chili all'etto, al mezz'etto: anche questi tipi molti di noi li hanno visti applicati in particolare alle bascule per grandi pesate, ad esempio nei mulini per i sacchi di farina, di granaglie ecc.

Così molti di noi ricordano, ad esempio dal macellaio, i *pesi di ottone* la cui serie è composta *di 15 unità, cioè da 50 chilogrammi al peso di un grammo.* Ancor oggi si può vedere dall'orefice la serie di *pesi in lastra,* dai 5 decigrammi a un milligrammo. Esisteva pure la serie di scatole a forma di ciotolina troncoconica rovesciata che entravano una nell'altra sino a formare il contrappeso desiderato.

Sono anche illustrati i vari tipi di bilancia; la bilancia semplice è costituita da un elemento verticale – la *colonna* – che la sorregge e da un elemento orizzontale (braccio) collegato alla colonna da un perno; alle estremità dell'elemento orizzontale i due piatti, l'uno per la merce da pesare ed l'altro per il contrappeso. La stadera semplice è quella che tutti abbiamo visto usare per ogni sorta di pesata, dalle merci da disporre sul piatto, agli animali appesi a testa in giù per le zampe al gancio del piatto, mentre lungo l'asticciola graduata coi segni dei chili, degli etti e dei mezzi chili correva il contrappeso, o romano, sino a far disporre l'asta graduata orizzontalmente. La bascula era in uso ad esempio nei mulini; aveva un piano, basso sul terreno collegato a un elemento verticale anteriore che portava l'asta graduata, lungo la quale scorrevano i contrappesi, quello dei



La stadera semplice e un tipo di bascula

chili e quello degli etti. Nell'opuscolo è illustrato un tipo particolare di *bascula* che, invece dell'asta con il romano che scorreva, aveva un braccio disposto nello stesso verso della base su cui posare l'oggetto e un piatto dove collocare i pesi sino a ottenere l'equilibrio: la loro somma dava il peso dell'oggetto. È insomma una variante della bilancia semplice.

Il quadernetto si conclude col capitoletto dedicato alle misure monetarie, la lira coll'effigie del sovrano, del peso di 5 grammi contenente 9 decimi d'argento e un decimo di rame. La serie delle monete è composta di 12 pezze, 4 in oro (100, 50, 20, 10 lire), 5 in argento (5, 2, 1 lire), 3 di rame (5, 3, 1 centesimi); c'è da noi il modo di dire u sa nent d'aròm, di una cosa trovata o donata che non costa nulla, che evidentemente deriva dall'impiego

delle monete di rame, le più diffuse chiaramente.

L'opuscolo si conclude con un'appendice dedicata al *ragguaglio dei pesi e delle misure di Piemonte*, una tabella preziosa soprattutto per chi studia i documenti d'archivio sino all'introduzione del sistema metrico decimale. Tra le molte voci citiamo le più diffuse, di cui molti di noi – di una certa età – ancora abbiamo sentito dire: il *trabucco*, che equivale a 3,086 m, il *miglio* pari a 24,69 hm

(2,469 km), la giornata corrispondente a 38,10 are, la *tòla* (la tavola) 0,38 are, il *trabüch* uguale a 9,526 m², la *méina* pari a 23,055 litri, la *brenta* di 49,307 litri, la *penta* di 1,37 litri. E ancora *7 once* sono 3 decimetri, mentre per fare un metro occorrono 23 once e 1/3, 1 ettaro vale 2 giornate e 5/8.

Illustre lo studioso da cui queste tabelle e altre parti del quadernetto sono tratte, Caio Ignazio Giulio (1757-1815), che al sistema metrico dedicò *Quattro lezioni*.

Storia di famiglia a Belveglio Il pranzo au Sbigiôn

di Aldo Bianco

Una fama meritata

La *fricia*, o fritto misto alla piemontese (a Cortiglione *la fricasò*), era, e lo è tuttora, una delle specialità più note e rappresentative della zona, ma come la faceva mia nonna diventava l'eccellenza fra le specialità, così che si era sparsa la voce e la *fricia* di *Ursulén* era diventata famosa fra le comari di Belveglio, Cortiglione e dintorni.

Ma facciamo un passo indietro.

Appena insediatasi nella cascina dello *Sbigiôn*, quella giovane coppia, ricca già di quattro figli e di tanta buona volontà, fece subito capire ai vicini della Gabella che per il momento stava in affitto, ma l'intenzione era di stabilirsi lì definitivamente.

Nelle ore rubate al sonno, ai lavori dei campi e delle vigne, marito e moglie si dedicavano a riassettare la casa che, sebbene non grande, era sufficiente a ricoverare la famigliola e in pochi mesi la rimisero a nuovo di intonaco e di tinta.

Così tinteggiata di bianco sulla facciata, con le gelosie verdi, posata su quel bel poggetto e circondata dal prato sui tre lati, con alle spalle la cornice delle vigne che si elevano su per le dolci colline fino alla sommità della Gabella, quella casa alla nonna e al nonno prese il cuore e l'anima, così che si diedero a strappare a quei terreni, con le braccia e coi denti, anche la pur minima risorsa pur di riuscire a raggranellare, a poco a poco, i soldi per comprarla e ci riuscirono.

La nonna nel frattempo si era guadagnata la fama di brava cuciniera e veniva ingaggiata per i pranzi di nozze che si facevano rigorosamente in casa



Fritto misto alla piemontese. Ogni famiglia ha la sua la quale paghiamo versione: a Cortiglione si chiama la *fricasò*, a Belveaccise sulla benzina. glio la *fricia*, in ogni caso un portata succulenta

Anche lo zio Na

dello sposo e che allora segnavano il momento culminante, il tripudio della festa nuziale. Lei si portava da casa pentole e padelle perché pochi avevano una cucina attrezzata per preparare pranzi impegnativi come quelli di nozze e nessuno aveva quella padella abbastanza grande per fare la *fricia*; lei la serviva sempre e diceva che i commensali si sarebbero ricordati a lungo di quella golosità.

Cresce la famiglia

La famiglia intanto si completò con la nascita dello zio Natale e della zia Maria, l'ultima dei sei fratelli. Con il crescere dei figli crescevano anche le preoccupazioni, sebbene la nonna avesse una mentalità e un temperamento tali che riusciva a prefigurarsi gli avvenimenti e a prevenirli. Lei era sempre preparata a tutto e si organizzava in tempo; fu così che riuscì ad aiutare la zia Felicina e suo marito quando decisero di emigrare in Argentina; erano gli anni della crisi e delle emigrazioni, quando i prodotti dei campi e delle vigne venivano pagati troppo poco.

Lo zio Giovanni andò invece in Africa dove, come autista di autocarri, contribuì alla costruzione della grande strada di collegamento fra il porto di Gibuti e Addis Abeba, più di settecento chilometri, ancora oggi arteria di capitale importanza e forse unica, per la quale paghiamo tuttora le accise sulla benzina.

Anche lo zio Natale, non ancora ventenne, volle provare

e riuscì a raggiungere la sorella Felicina laggiù nella Pampas, ma quando si trattò di rispondere alla cartolina per il servizio militare di leva ritornò a casa e andò a soldato.

Passavano gli anni e i figli crescevano e si sposavano e mia nonna continuava a preparare corredi che faceva ricamare dalle suore perché voleva che i suoi figli "fossero all'onore del mondo".

Quando sono nato io sono subito diventato figlio, oltre che dei miei genitori, di mia nonna e di mio nonno, dello zio Natale, della zia Maria, madrina, e dello zio Vero, padrino.

Ero il più viziato di tutti i bambini della valle del Tiglione, l'unico piccolo di casa; mi chiamavano il principino e questo vezzeggiativo mi rimase fino a dieci anni, quando nacquero mio fratello Luigi e mia



Altra versione di fritto misto, stessa varietà dei pezzi

cugina Vilma. Allora le attenzioni per me si allentarono un poco da parte di tutti ad eccezione della nonna: per lei io ero rimasto il preferito.

Matrimoni e nascite

La zia Olimpia si era sposata, credo nel ventisette, con Giuseppe Cerrato detto *Pinén*, titolare con suo padre e suo fratello del grande mulino di Quarto d'Asti. Dicevano che era "un buon partito". *Pinén* era una bravissima persona, di poche parole, grande lavoratore. Allora non c'erano i muletti per smistare i sacchi di grano e di farina, si dovevano maneggiare a braccia e loro ne avevano montagne perché servivano di farina tutti i panifici di Asti e dintorni.

Nei mesi di luglio, agosto, quando per il mulino era il tempo di comprare il grano dei contadini e fare scorte per l'inverno, a volte mio padre e lo zio Natale andavano a dare un aiuto.

Nacque il cugino Ugo nel 1928 e qualche anno dopo Anna.

La zia Olimpia veniva spesso con Ugo a trovare la nonna. Quando lui avrà avuto dieci anni e io otto, insieme abbiamo cercato di dare fuoco alla casa, per noi era un gioco nuovo; lasciati soli, eravamo la disperazione di mia madre. Mi raccontava, anni dopo, che quando arrivavano, lei si sentiva male. Ugo si divertiva un mondo a mettermi seduto sulla carriola, scorrazzarmi un po' sul prato e poi rovesciarmi sull'erba e lì mia madre moriva di paura.

Uno dei fornitori di grano del mulino di *Pinén* era *Lante*, Violante Maggiora di

Refrancore, paese non distante da Quarto. Credo sia stata Olimpia a promuovere l'incontro fra Lante e la mia madrina Maria. Lante insieme a suo fratello Bastiàn, aveva una bella masseria con tanti campi, alcuni ubicati lontano da casa, perciò, oltre ai buoi, possedevano anche il cavallo per raggiungerli più velocemente. Vigneti non molti: già nella loro zona non si riesce a produrre un vino con quelle qualità di pregio che troviamo nella valle del Tiglione.

Lante era un giovane alto, robusto, atletico, aveva un bel carattere ed era un mangiatore formidabile. La zia Maria era invece piccolina, minuta ma vigorosa, una bella ragazza, piacevole, andavano sempre d'amore e d'accordo.

Poi si sposò lo zio Natale, quando avevo nove anni. Di quel giorno ho sempre ricordato tre cose. La grande confusione di invitati, tutto il parentado dei Bianco e tutti i parenti della sposa che non avevo mai visto prima. Ma soprattutto l'emozione che mi procurò la sposa. Io l'ho vista quando stava salendo la scala che portava al piano di sopra di casa dove c'era la stanza matrimoniale. Era a metà delle scale, ricordo ancora la sua bellissima figura, la sua linea snella. Io,

la chiamai zia! Lei si voltò e si commosse più di me, forse era la prima volta che si sentiva chiamare zia. La nuova zia era veramente una brava ragazza e fu subito la "mia zia".

Ricordo ancora qualche riga della poesia in dialetto che per vergogna non riuscivo a recitare. Mi aiutò lo zio Vero che mi fece andare nel vano della finestra in piedi su una sedia, al riparo dalla tenda e così celato riuscii a dirla tutta ad alta voce.

"U jè ancheû in gran burdé
Pulòstr e pule jan piò la pel
jan anvidò parént e amìs
E bòrba Natale u s'è anvirulò i barbìs
ecc."

La festa del paese

Belveglio faceva la sua festa del paese la prima domenica di settembre e la festa durava tre giorni. Chiudeva la sera del martedì con l'elezione della reginetta. Erano in pratica le ferie dei belvegliesi.

Mangiate, bevute, ballo, tornei di bocce e di pallone a mano; tutti i parenti erano invitati.

Allora non c'era il telefono e per scambiarsi le novità, specie fra madre e figlie e i giorni della festa erano l'occasione ideale. Mia nonna in due o tre giorni e parte della notte riusciva ad aggiornarsi ben bene circa le preoccupazioni delle figlie, della loro vita matrimoniale, dei loro crucci e quando occorreva si dava da fare per mandarle a casa più serene.

Lante e la zia Maria arrivavano il sabato pomeriggio con il loro calesse (il biluce) e per me iniziava la festa se potevo saltarci sopra. Per lo zio iniziavano i tre giorni di vacanze. Per lui quei tre giorni di festa erano gli unici per tutto un anno

di lavoro, tre giorni con zero impegni, neanche da accudire il cavallo, a quello pensava il nonno; fuori da tutto, staccava completamente. Olimpia e *Pinén* arrivavano la domenica mattina, a volte con il calesse a volte in bicicletta. Loro avevano più impegni con il mulino e di solito la sera della domenica tornavano a casa.

Veniva lo zio Vero con la sua bella moto BSA (si diceva: "Bisogna Saper Andare" e al contrario "Anche Senza Benzina"); qualche volta è venuto anche *bòrba Centén*, Vincenzo, fratello della nonna che abitava fra Rocchetta Tanaro e Annone e faceva il ferroviere. Lui era ritenuto un signore perché non lavorava la terra; però con il suo vestire sempre accurato, il portamento fiero e irreprensibile, quel bel paio di baffi all'insù, il suo bel cappello Borsalino era veramente una bella figura di signore.

Pranzi memorabili

Era una bella tavolata che dava sempre soddisfazione alla abilità cuciniera della nonna. Il nonno alla sua destra voleva zio Lante perché era il miglior compare di forchetta di tutti. A mio padre era affidato il servizio dei vini. La nonna esordiva con tutte le qualità di salumi affettati, poi l'insalata russa e la carne di vitello tonnata. Poi si passava agli agnolotti (agnulôt) fatti da lei con ripieno di brasato e conditi con il sugo del brasato stesso, dopo la gallina bollita con una salsa verde, quindi il brasato tagliato a fette. A questo punto era facoltativa una tazza di brodo per preparare lo stomaco al momento clou della giornata, l'entrata della fricia. Era l'apogeo della festa.

La fricia: una grande padellata di



Una varietà di leccornie era la gloria del fritto misto

rocchetti di salsiccia, rombi di semolino dolce (*la pulenta dusa*), fettine piccole di carne di vitello, fegatini di gallina e di vitello, animelle di vitello, carote fritte, il tutto passato nelle uova sbattute, nel pangrattato e nelle erbette tritate che erano un po' il segreto della nonna.

Lì il nonno e lo zio Lante facevano veramente onore alla cuoca. Soltanto quando loro due avevano finito di ripetersi con porzioni abbondanti, si passava al dolce.

L'usanza reclamava la ciambellina (la

tirò) che per la festa si faceva più dolce e ricca del solito.

Si tagliava a fettine, a mo' dei cantucci toscani, che si inzuppavano nel vino bianco, il cortese di produzione propria, o meglio nel più dolce moscato di Canelli spillato dalla damigianetta che mio padre aveva comprato.

A quel punto, ed erano ormai quasi le cinque del pomeriggio, era il momento di intonare qualche canzone di successo. Cantavano tutti bene, ma su tutti spiccava la voce da soprano leggero della mia madrina e allora lo zio *Centén* diceva che era un peccato non aver coltivato quel talento, come aveva suggerito lui a suo tempo.

La nonna misurava il successo del suo pranzo dalla durata della seduta conviviale e si adoperava in ogni maniera per tenerci a tavola il più a lungo possibile. Lei teneva anche d'occhio la strada e se qualche vicino della Gabella si avviava al paese troppo presto era segno, secondo lei, che per quello le cose non andavano troppo bene. Ti sapeva dire chi era transitato per primo e la sequenza degli altri, tutti passati mentre noi eravamo ancora a tavola! Era il suo modo di misurare il grado di benessere dei vicini.

rinnovate l'abbonamento a La bricula

scade a fine dicembre

Il sole*

di Giulio Massimelli

Il Sole è una stella, e le stelle sono dei soli. Il grande agglomerato di stelle a cui appartiene il nostro Sole, uno dei miliardi di sistemi stellari che popolano l'universo, è la "Via lattea", la nostra galassia: una fioca fascia chiara che va da un orizzonte all'altro, un sistema stellare formato da decine di miliardi di stelle con un diametro di 130.000 anni luce (1 anno luce è uguale a 9460 miliardi di km). I Greci e i Romani la immaginarono come

Un'immagine della Via lattea, la galassia cui appartiene il Sole e quindi anche la Terra



una striscia di latte lasciata dalla dea Giunone mentre allattava il neonato Ercole.

In una zona periferica della Via lattea, a trentamila anni luce dal suo centro, confusa tra miliardi di astri, si trova una stella che invia luce e calore a nove microscopici pianeti, i quali le ruotano attorno a diverse distanze: questa stella è il Sole e uno dei pianeti è la nostra Terra.

È l'energia del Sole che permette la vita sulla Terra: essa viene immagazzinata

dalle piante mediante il processo foto sintetico. Gli animali, mangiando le piante, assorbono l'energia e noi la assorbiamo a nostra volta mangiando piante e animali.

La Terra, come tutti i pianeti, è vincolata al campo gravitazionale del Sole, che ne determina l'orbita. La luce bianca solare è in realtà una miscela di tutti i colori e, quando attraversa l'atmosfera, le molecole gassose dell'aria e le particelle solide del pulviscolo atmosferico ne diffondono in particolare le radiazioni a minor lunghezza d'onda, cioè le azzurre e le violette che conferiscono al cielo la caratteristica colorazione azzurra. Ciò avviene quando il Sole è alto nel cielo perché lo vediamo attraverso

uno strato di aria relativamente sottile di circa 300 km.

Quando il Sole è basso nel cielo, vicino all'orizzonte, lo schermo di aria attraverso il quale deve passare la luce è molto più spesso e quindi risulta maggiore l'impoverimento dello spettro solare nei suoi componenti azzurro e violetto per cui il disco del Sole appare rossastro.

Il Sole è una sfera di gas del diametro di 1.400.000 km, 109 volte il diametro della Terra, e nel suo volume potrebbero entrare 1.300.000 pianeti come il nostro.

In peso l'idrogeno costituisce il 73,46% del Sole, l'elio il 24,85%, mentre tutti gli altri elementi chimici contano soltanto per l'1,60%.

Il Sole si trova a una distanza media dalla Terra di 149,50 milioni di km, essa è minima in inverno, 147 milioni di km ai primi di gennaio, e massima in estate, 152 milioni di km ai primi di luglio; la sua luce arriva alla terra dopo 8 minuti di viaggio, mentre quella della maggior parte delle stelle arriva dopo anni e anni.

I particolari più appariscenti della superficie del Sole, "la fotosfera", sono le macchie solari, che appaiono come perturbazioni (aree perturbate della fotosfera), dovute al fatto che sono più fredde; la temperatura alla superficie è stata calcolata in 6500 °C.

L'età del Sole è di 4,6 miliardi di anni e si prevede che continui a irradiare in modo costante per altri 5 miliardi di anni.

*Articolo già apparso in *AliceInforma*, n. 3, settembre 2018, *L'angolo di Diderot*

Trappola di velluto

Sergio Grea non ha bisogno di presentazioni: i lettori de *La bricula* ben conoscono i suoi racconti di vita e le sue ironiche critiche ai costumi del nostro tempo. Da anni ormai collabora a rendere interessanti i contenuti del *Giornalino*, ma ha anche scritto numerosi romanzi: *Saigon addio*, *I signori della sete* (2009), *L'appalto* (2012), *Vite di sabbia* (2015), tutti via via presentati a Cortiglione in passato. Quest'anno, giugno 2018, l'Autore ha illustrato il suo ultimo lavoro, *Trappola di velluto*, durante un'affollata riunione nella sala consigliare del Comune.

Dopo un dotto intervento del direttore de *La bricula*, Francesco De Caria, l'Autore stesso ha descritto ampiamente le linee su

cui si dipana il suo racconto, come sempre inquadrato in un contesto internazionale, a lui ben noto grazie alle proprie esperienze di lavoro maturate nel corso degli anni. Egli ha anche spiegato che il volume rappresenta il secondo passo di un progetto che lo porterà a un prossimo romanzo di chiusura di una trilogia, iniziata con Vite di sabbia e continuata con Trappola di velluto. Alla fine del primo libro troviamo che i due protagonisti, Ralph, famoso giornalista internazionale, e la sua fidanzata, Solène, subiscono un feroce attentato che riduce la donna in fin di vita, lasciandola in stato comatoso, mentre il protagonista cade nella più cupa disperazione.



L'Autore, Sergio Grea - a destra - ascolta il nostro direttore, Franco De Caria, che presenta il suo libro

In *Trappola di velluto* Ralph viene indotto, per trovare la cura che riporti a lui Solène, ad accettare alcune pericolose

interviste che lo coinvolgono in un sanguinoso complotto internazionale, da cui riesce a salvarsi senza danno personale.

Il racconto termina con la sua fidanzata che dà finalmente segni di ripresa e con Ralph travolto dalla gioia per la sua guarigione. Il prossimo romanzo, che *La bricula* spera di presentare in un prossimo futuro, prenderà le mosse da questa ritrovata unione tra i due protagonisti.

lc

Sergio Grea, *Trappola di velluto*, ed. Amazon publishing, 2018, pp.418

Cinquanta anni insieme



Il sacerdote officiante tra i due coniugi, Walter Drago e Anna Maria Giolito

Sabato 22 settembre Giuseppe Walter Drago e Anna Maria Giolito hanno festeggiato il 50esimo di matrimonio nella chiesetta dedicata alla *Virgo Potens* di Borgo Impero a Incisa. Alla felicità degli sposi per la lunga unione, nella gioia e nella salute, così come nel dolore e nella malattia, si è unito l'affetto delle persone più

care, i tre figli, i nipoti, i parenti e gli amici più vicini.

Personaggi Giovannina Ponti (Nina, classe 1923)

di Emiliana Zollino

L'incontro

Sono andata a incontrare Nina. La sua casa di Cortiglione è in Via Roma, salendo ancora dopo la Società. Vi fa ritorno da Torino ogni anno d'estate, ma ora non ha più i suoi coetanei... è il destino di chi vive una lunga vita. A farla sentire meno sola ci sono i figli dei suoi amici: li ha visti nascere, li ha avuti per casa a giocare con sua figlia, per qualcuno di loro è una seconda mamma. Cortiglione è il suo paese, qui è nata e cresciuta, è qui che prova una sensazione di casa che non percepisce in nessun altro posto, è qui che respira la sua aria intrisa di famiglia di origine e di tanti ritorni.

Non è difficile da capire.

Suono il campanello del cancelletto, Nina viene ad aprirmi subito, per niente sorpresa di vedermi, certo l'aveva avvisata della mia visita Anna Maria, ma non sapeva quando sarei capitata. *Noto la sua prontezza*. La sua casa, mantenuta in penombra, è fresca, c'è profumo di sugo di carne: a cena ci sarà il nipote e il sugo resta più gustoso se è cotto qualche ora prima di essere consumato.

Anch'io faccio così.

Nina è bella, elegante nei modi e nel portamento, gentile e sorridente, allegra no, non più. Ha assoluta padronanza di sé, accetta con riconoscenza l'aiuto dei familiari per alcune faccende, per tutto il resto provvede da sola.

Riesce a nobilitare l'anzianità.

Abbiamo visto Nina, durante la serata dedicata alla commemorazione dei caduti della Grande Guerra, recarsi sul palco per ritirare l'onorificenza per lo zio, onorandone la memoria con la sua fiera presenza. Lei ricorda di essere stata molto emozionata e mi dice: "Bella serata, molto toccante, grazie agli organizzatori".

Quest'anno, a giugno, quando è tornata a Cortiglione, scendendo in paese ha subito notato la facciata della Chiesa della Madonna di Fatima ridipinta e il campanile con l'orologio finalmente in funzione, mi dice: "Mi sono commossa, c'è ancora gente di buona volontà che ha a cuore il paese!"

La incontriamo in Chiesa la domenica, sempre dignitosa, devota, sorridente, nonostante quel vuoto dentro. Mi racconta la sua vita partendo dall'infanzia e seguendo il filo dei pensieri; gli avvenimenti, nel raccontarli, si concatenano spontaneamente tra loro. Di tanto in tanto improvvisamente il pensiero va a quella mancanza tanto dolorosa e



Giovannina Ponti (Nina) con il nipote Manuel

non può fare a meno di commuoversi, ma è solo un momento, non è sola, ci sono io e il discorso deve andare avanti.

La vita deve andare avanti, grazie Nina.

IL SUO RACCONTO

La famiglia, l'infanzia, l'adolescenza

Eravamo cinque sorelle, la mia infanzia è stata felice, ricordo bene questo: ero vivace, sempre allegra e contenta di tutto. In paese eravamo un bel gruppo di bambini, maschi e femmine, io ero un po' il capogruppo, inventavo i giochi. Da ragazzina avevo la passione per il ballo e il canto: sulla piazzetta davanti alla Società insegnavo ai miei coetanei a ballare e cantare. In prima elementare purtroppo accadde un fatto increscioso: un mattino urtai il mio calamaio e tutto l'inchiostro mi finì addosso macchiandomi il grembiule. Ero alta per la mia età e avevo gambe lunghe e il disastro fu provocato da un movimento brusco delle ginocchia sotto al banco. Ovviamente restai mortificata, la maestra per tutta risposta mi sgridò aspramente e mi afferrò per un braccio con l'intenzione di portarmi a esempio di scolara indisciplinata anche nelle altre

classi. Io mi ribellai e mi attaccai con le mani con tutta la forza che avevo alla ringhiera della scala del pianerottolo e gridai così forte che mi sentì anche mia madre dalla piazza! La maestra era minuta e non ce la fece a trascinarmi per portare a termine il suo intento maligno.

Con il consenso dei miei genitori, quell'anno, mi ritirai da scuola e ripetei la prima l'anno dopo con un'altra maestra e tutto andò liscio fino alla quinta. Ero brava in tutte le materie, mi piaceva studiare, il mio

sogno era fare la maestra. Purtroppo le ScuoleMedie e Magistrali erano a Nizza Monferrato e a quei tempi non c'era la corriera a collegare Cortiglione con Nizza, in più non ci potevamo permettere di studiare in collegio perché la retta era cara.

Alcuni miei coetanei maschi studiavano per corrispondenza, si erano iscritti alle "Scuole riunite" e studiavano sulle dispense che venivano loro fornite. Avrei voluto anch'io fare lo stesso, ma mio padre non mi diede le 15 lire che occorrevano per iscriversi, ero una ragazza e la mia aspirazione gli deve essere sembrata troppo avveniristica.

Dato che non volevo fare la contadina, mio padre mi mandò a imparare il mestiere di sarta da Emma Bosio, in frazione Serra, ci andai per tre anni. Crescendo, però, sentivo che il paese mi stava stretto, così approfittai del fatto che mia sorella Piera si era sposata ed era andata ad abitare a Torino per trasferirmi da lei, avevo 16 anni.

Torino, la guerra, il matrimonio

A Torino andai a lavorare in un atelier di

moda, mi piaceva molto. Quando scoppiò la guerra, i tempi si fecero difficili. Viaggiavo tra Torino e Cortiglione. Mia mamma faceva il pane per tutta la settimana e io partivo da Cortiglione per Torino con una valigia piena di *grisie*.

Una volta mi fermarono in stazione, mostrai la tessera che mi consentiva di portare quella quantità di pane per me e la famiglia di mia sorella, il milite però mi chiese in malo modo di aprire la valigia. Io la aprii e lui, viste quelle belle grisie, me ne chiese una. Mi rifiutai di consegnargliela e con fermezza gli dissi anche il motivo: era stato sgarbato! Quando raccontai il fatto a mia sorella, lei si inquietò: non era di certo quello il momento di farsi le proprie ragioni! Ma io ero gentile con tutti e pretendevo che anche gli altri lo fossero.

Andavo a prendere il latte per il figlio di mia sorella, me ne spettava un quarto di litro, ma il lattaio me ne dava sempre un po' di più, io lo ringraziavo e gli sorridevo, lui mi diceva "bella tota".

Nel '42 i bombardamenti si intensificarono, era troppo pericoloso rimanere a Torino, così, con mia sorella e mio nipote, sono tornata a Cortiglione dai miei genitori. Mi davo da fare cucendo per chi aveva bisogno, inventavo anche modelli nuovi, ricordo che trasformavo le mantelline nere da uomo in giubbotti, più comodi da indossare.

Aiutavo i partigiani del paese portando loro da mangiare nei rifugi. Uno di questi era una tana che si trovava sotto la riva di *Carulôn*, un altro era un *crutén* a casa di mia nonna Gina che veniva nascosto mettendoci davanti un buffet. Ero come il prezzemolo: sempre dappertutto, non avevo paura e cercavo sempre di rendermi



Nina con il marito Giusto

utile.

Finita la guerra sono tornata a Torino e, in una sala da ballo, ho conosciuto Giusto, mio marito. Egli era originario di Govone, provincia di Cuneo, e faceva il poliziotto. Era un bel ragazzo, aveva tre anni in meno di me. Pensare che mio padre aveva in mente per me un uomo del paese che aveva dieci anni in più di me!

Ricordo che una volta che mio padre insisteva con questo discorso gli risposi "sposalo tu!" meritandomi un ceffone, poiché non si rispondeva in quel modo ad un genitore. Ma a me non piaceva e, con il mio carattere, figuriamoci se potevo accettare un'imposizione del genere! Giusto però non poteva sposarmi finché

non avesse compiuto ventotto anni: era la regola che vigeva in polizia. Avremmo dovuto aspettare alcuni anni ...

Giusto prese la decisione di congedarsi dalla polizia. Fu poi assunto in Fiat come impiegato e ci sposammo. Siamo rimasti insieme per settanta anni!

Cortiglione

Abbiamo vissuto e lavorato a Torino ma siamo sempre tornati a Cortiglione per le vacanze e i fine settimana estivi. Tornavamo anche per partecipare alle gite che organizzava Don Nani: siamo stati a Roma, Fatima, Parigi, Vienna... Erano viaggi programmati bene, in modo da vedere tante cose in pochi giorni e si soggiornava sempre in alberghi dignitosi, a volte anche lussuosi.

Viaggiavamo e ci divertivamo, eravamo un gruppo di gitanti affiatato e anche vivace! A Don Nani ogni tanto saltava la mosca al naso, qualcosa urtava la sua suscettibilità e allora cambiava repentinamente umore.

Ricordo, per esempio, che a Vienna

andammo a ballare in un locale contro il suo volere, rimase offeso e non ci parlò per tutto il mattino successivo! Per rompere il silenzio che ci opponeva gli dissi: "Ma come, ci porta a Vienna e non ci permette di andare a ballare il valzer?".

Raggiunta l'età della pensione, io e mio marito passavamo a Cortiglione gran parte dell'anno, accompagnandoci agli amici di sempre. Eravamo una bella compagnia, organizzavano convivialità, andavamo alle feste di paese, ogni pretesto era buono per stare insieme.

Se poi c'era Guido (Bozzola), ad un certo punto, si metteva a suonare la chitarra e noi cominciavamo a cantare, mi piaceva tanto cantare. Da quando non c'è più mia figlia non canto più. Piango facilmente, mi emoziono facilmente, ho un vuoto nel cuore, sono tante le cose che non mi sento più di fare, ma parlare sì, parlo volentieri, mi piace sempre parlare. Sto bene sola, ma quando ne sento il bisogno allora devo tornare tra la gente.

Le parole si libravano leggere nell'aria, un angelo le soffiava sul mio foglio. ■



Domenica 14 ottobre i giovani del 1958 e 1959 hanno festeggiato i sessant'anni

Madonna del Rosario La festa della vendemmia

di Letizio Cacciabue

Il festival del paesaggio

Negli ultimi mesi a Cortiglione si sono susseguite numerose iniziative culturali e festose.

Alla fine di settembre si è tenuto, in ambito provinciale, il *X Festival del paesaggio agrario* che, iniziato il 28, si è concluso nel nostro paese il 30 pomeriggio affrontando il tema "*Il filo della memoria e le tradizioni contadine*". Merito di Pierfisio Bozzola se quest'anno il festival è approdato a Cortiglione, dopo aver sviluppato altri temi ad Asti il 28 (*Verde ur-*

bano e rurale come bene economico) e il 29 (*Ri-naturalizzare la città*), il 30 mattina alla Cantina di Vinchio e Vaglio (*Dalla vigna alla bottiglia*).

Nel Salone Valrosetta si sono confrontati numerosi oratori introdotti da Francesco De Caria che ha porto a tutti il saluto dell'Associazione *La bricula*. I lavori sono stati aperti da Laurana Lajolo e conclusi dall'intervento di Roberto Cerrato, direttore dell'Associazione paesaggi vitivinicoli Langhe-Roero e Monferrato.

Il riuso e il riciclo nella civiltà contadina

L'interno del Museo Becuti con i materiali riciclati dai proprietari per altro uso





Roberto Cavallo presenta il suo volume era il tema sviluppato quest'anno da Pierfisio Bozzola nel Museo M. Becuti con l'esposizione di numerosi esempi di recupero di oggetti tipico di una società rurale, in cui si tendeva a ridurre quasi a zero i rifiuti, non tanto per finalità ecologiche quanto piuttosto per difficoltà economiche: se si poteva riciclare un bene ormai esausto, si risparmiava l'acquisto di un oggetto nuovo.

Venerdì 5 ottobre, alle 17, nell'ambito della ricorrenza della festività cortiglionese della Madonna del Rosario, aperto il Museo, si è tenuto anche un incontro nel Salone Valrosetta incentrato sui problemi ambientali e sull'ecologia. Roberto Cavallo ha infatti presentato l'ultimo suo libro La bibbia dell'ecologia. Come ha spiegato chiaramente l'Autore, il titolo può indurre in errore: non si tratta di un manuale per ecologisti, ma di una trattazione che prende lo spunto dalla lettura della Bibbia per affrontare e approfondire i vari aspetti dell'ecologia. Non quindi un vademecum per risolvere problemi ma un testo per approfondire. Esperto dell'argomento, l'Autore svolge la sua attività scrivendo articoli e libri, producendo programmi radiofonici e televisivi, studiando a fondo il tema ecologico. Lo spunto per

Gianfranco Drago introduce la conferenza del prof. Giancarlo Restelli sulla Campagna di Russia dell'Italia con i corpi di spedizione prima Csir e poi Armir



il suo ampio intervento era proprio il riuso che caratterizzava la civiltà contadina fino ad alcuni decenni fa e che, purtroppo, è del tutto scomparso, sostituito da un diffuso consumismo di ogni bene.

I caduti cortiglionesi della II Guerra mondiale

Venerdì 5 ottobre, alle 21, sempre nel salone Valrosetta, è stato presentato il numero monografico della Bricula dedicato al ricordo dei caduti di Cortiglione nella Seconda guerra mondiale e degli avvenimenti di quegli anni. Ideato da Gianfranco Drago in collaborazione con la redazione del *Giornalino*, si compone di 120 pagine dedicate a: la ricostruzione delle vicende belliche, il ricordo dettagliato dei dieci caduti del paese, le traversie delle popolazioni civili, i ricordi di alcuni reduci e di

coloro che, pur essendo giovani, ancora rammentano fatti specifici. Il risultato è un documento indispensabile per far conoscere ai giovani di Cortiglione una storia di cui sicuramente sanno molto poco.

La presentazione della monografia è stata l'occasione per il foltissimo pubblico presente di ascoltare un'interessantissima conferenza del prof. Giancarlo Restelli sulla partecipazione italiana alla campagna di Russia durante il conflitto. Avvalendosi di alcune cartine proiettate su uno schermo, il professore ha illustrato i dettagli di quanto avvenuto negli anni 1941-43 ai due corpi di spedizione italiani, CSIR e ARMIR, e alle truppe dell'allora alleato tedesco. In particolare, ha raccontato la tragica ritirata delle truppe italiane, in continuo pericolo di accerchiamento da parte delle forze sovietiche, le sofferen-

La processione sfila in piazza Padre Pio. Dietro la statua della Madonna del Rosario, portata a spalla dagli Alpini, il Parroco Don Gianni, il sindaco e il Com. Freda





Il concerto del *Quartetto Brachetto* in chiesa. Notare gli addobbi floreali curati dallle pie donne

ze patite dai soldati in ritirata nelle steppe russe con temperature polari e l'eroismo dei reparti che, ancora efficienti, hanno combattuto per sfondare le linee degli accerchianti e consentire il ritorno a migliaia di commilitoni. Coloro che non hanno resistito all'atroce freddo invernale sono periti, altri sono stati catturati dal nemico e sono ritornati in patria dopo molti anni di una prigionia feroce.Il numero speciale de *La bricula* è stato poi distribuito agli abbonati presenti e venduto a chi lo desiderava. Copie del volumetto sono disponibili al costo di 10 € presso la redazione.

Il concerto

Sabato 6 ottobre, alle 21, si è tenuto nella chiesa di S. Siro l'annuale concerto organizzato dalla *Bricula*. Questa volta è stato invitato il *Quartetto Brachetto*, un *ensemble* di trombonisti già ascoltati quattro anni fa con grande piacere dai musicofili cortiglionesi. Il programma, seguito con grande interesse dal pubblico che affollava la chiesa, si è imperniato dapprima su musiche medievali e sacre e, nella seconda parte, su brani più leggeri e orecchiabi-

li. I quattro musicisti, spiritosi e pronti a scambiare battute con il pubblico, hanno dimostrato una grande padronanza dello strumento, il trombone, e su richiesta ne hanno illustrato le caratteristiche nonché i diversi tipi.

Tra le musiche eseguite ricordiamo brani di Haydn, Gabrieli, Noulais e altri. Trascinanti le esecuzioni de *La paloma* e di *Trombunda*. Al termine un bis (*Trombunda*) richiesto a gran voce da tutto il pubblico.

Festa della vendemmia

Organizzata dalla Proloco di Cortiglione, si è svolta la domenica 7 ottobre proprio nel giorno della Madonna del Rosario. La mattina, dopo la Messa, si è tenuta la consueta processione con gli Alpini che hanno portato la statua della Madonna lungo le strade del paese, seguiti dal Parroco dal Sindaco, dal Comandante Freda e dai fedeli. È seguito il pranzo preparato dalla Proloco allietato dall'orchestra *I bomber* che ha eseguito musiche tradizionali, assai apprezzate dai commensali più anziani.

Nel pomeriggio si sono svolti poi vari tipi di intrattenimenti: la pigiatura dell'uva, Oggetti di falegnameria di Emilio Drago





Il pannello creato da Franca Reggio per il museo



Ecco l'orto verticale di Pierfisio Bozzola



L'interno della XI^ Mostra fotografica

la prova di abilità del *brentau*, con premiazione finale dei migliori partecipanti. Sulla piazza si è tenuta la *Sagra della friciula 'd Curgeli* ed erano presenti alcune bancarelle che esponevano vari prodot-

ti, tra cui gli oggetti in legno fabbricati da Emilio Drago e lo zafferano coltivato da Nico Banchini. L'orchestra ha accompagnato con allegria tutte le attività che si sono protratte fino a sera.

Le mostre museale e fotografica

Nei giorni dedicati alle varie manifestazioni, culturali e di svago, si potevano visitare il Museo delle contadinerie e la XI mostra fotografica.

Come già accennato, nel Museo Becuti erano esposti numerosi esempi di riuso e rici-

clo dei materiali riutilizzati dai contadini fino a qualche decennio fa. Allestita da Pierfisio Bozzola e Franca Reggio con testi di Francesco De Caria e la valida collaborazione di Siro Filippone, l'esposizione presentava oggetti raccolti presso molti abitanti di Cortiglione che hanno aperto magazzini e vecchi depositi per ritrovare materiali da tempo dimenticati. Interessante, all'esterno, un esempio di "orto verticale" allestito con pezzi di recupero: balle di paglia (balôt), bancali di legno, assi. Un'idea di Pierfisio Bozzola per produrre insalata e altri ortaggi di facile raccolta e senza dissodare terreno.

La Mostra fotografica era allestita nel palazzo comunale scegliendo le foto migliori e più rappresentative della realtà cortiglionese tra quelle esposte nelle precedenti dieci edizioni. Come sempre, i visitatori si sono soffermati a commentare personaggi, costumi, edifici e scorci di vita paesana riportati alla memoria dalle numerose immagini.

La Madonna del rosario

di Don Gianni Robino

Per capire il significato della festa della Madonna del Rosario bisogna andare indietro nel tempo quando ci fu un'epica battaglia navale tra i Turchi Ottomani e le Repubbliche marinare italiane: il 7 ottobre 1571 a Lepanto, un porto vicino a Corinto, a quei tempi proprietà di Venezia.

Prima della battaglia Papa Pio V (uno dei pochi papi piemontesi nato a Bosco Marengo vicino ad Alessandria* da mesi implorava i Cristiani d'Europa di pregare la Madonna con la recita del S. Rosario.

I Cristiani, sebbene fossero in inferiorità numerica, vinsero la battaglia navale.

Alla sera dello stesso giorno la Madonna apparve a Papa Pio V con un rosario in mano e gli annunciò la vittoria dei Cristiani a Lepanto e, mostrandogli il rosario, gli disse che fu quello a vincere a Lepanto.

Il Papa ordinò subito di suonare tutte le campane di Roma e alla gente che si domandava il perché di quello scampanio fu annunziato che i Cristiani avevano vinto a Lepanto.

In effetti la notizia della vittoria arrivò a Roma soltanto quattro giorni dopo.

Da allora ogni anno venne celebrata il 7 ottobre la festa della Madonna della Vittoria.

Il successore di Papa Pio V cambiò il nome della festa in "Madonna del Rosario". Ancora oggi questa festa viene celebrata dalla Chiesa Cattolica e tante chiese e parrocchie sono dedicate alla "Madonna del Rosario".

MONUMENTALE DI SANTA CROCE

Bosco Marengo, Alessandria, "luogo del cuore FAI"

La chiesa e il convento domenicano di Bosco Marengo sorsero nel 1566 per volontà di papa Pio V, al secolo Michele Ghislieri, che ne decise la costruzione l'anno stesso della sua elezione a pontefice, carica che ricoprì dal 1566 al 1572. Diventato papa a brevissima distanza dal Concilio di Trento (1563), il nuovo papa intendeva realizzare nella propria città natale una delle primissime declinazioni in architettura dei dettami della Controriforma, definiti appunto dal Concilio.

Il complesso fu progettato dal perugino

Ignazio Danti, affiancato poi da Giacomo della Porta. La chiesa, a croce latina con la cupola all'incrocio dei bracci. esemplata sui modelli romani classicheggianti, coinvolse anche ilcelebre artista toscano Giorgio Vasari. È lui stesso a ricordare nella propria autobiografia la commissione ricevuta



Il complesso di Santa Croce a Bosco Marengo (AL)

dal papa per l'Adorazione dei Magi nella quarta cappella e per la "grandissima macchina" concepita per l'altare maggiore, di cui oggi sopravvive in situ il Giudizio Universale. Le dieci Storie di San Pietro Martire sono invece esposte presso il Museo Vasariano interno al complesso, da poco costituito e ancora in fase di arricchimento. La chiesa conserva inoltre il grandioso mausoleo di Pio V e un notevole coro ligneo, entrambi cinquecenteschi.

Il convento, che si presenta come un complesso grandioso, con due chiostri, una splendida biblioteca a tre navate divisa da colonne - dotata dal Papa di volumi rari – sala capitolare e un grande refettorio, era dotato in origine di orti, una peschiera e una farmacia.

Oggetto di numerosi ammodernamenti – che pur non hanno snaturato l'impianto originale – il convento funzionò dal 1567 al 1802, anno in cui fu soppresso dal governo francese e destinato a

ricovero per i reduci delle guerre napoleoniche. I frati tornarono dopo la Restaurazione, ma nel 1860 il convento venne chiuso definitivamente e convertito in Riformatorio, funzione ricoperta fino al 1989.

La proprietà del bene, periodicamente aperto alle visite grazie ad alcune associazioni locali, è pubblica: in particolare la Chiesa fa capo al Fondo Edifici di Culto (Ministero dell'Interno); il complesso conventuale e le aree circostanti, prima di appartenenza dell'Agenzia del Demanio, sono passati dal 2015 al Comune di Bosco Marengo in virtù di un accordo di federalismo demaniale culturale.

^{*}Merita una visita, per chi già non lo conosce, il complesso monumentale di Santa Croce a Bosco Marengo (AL), "luogo del cuore FAI" Per saperne di più: https://www.fondambiente. it/luoghi/complesso-monumentale-di-santa-croce?ldc

Cento anni dalla vittoria

Cortiglione, come tanti altri paesi, il 4 novembre ha voluto ricordare la fine della Prima Guerra Mondiale celebrando la vittoria dell'Italia con il concorso del Comune, del Gruppo Alpini, della Pro Loco e con l'Associazione Storica "Trois Piquets" Carabinieri Reali del Podgora.

Si sono riuniti in piazza Vittorio Emanuele II i numerosi partecipanti vestiti con divise dell'epoca, Alpini, Carabinieri (col tradizionale moschetto), Crocerossi-



Il drappello storico ascolta la Messa



Gli Alpini del Gruppo di Cortiglione, il loro gagliardetto, il Sindaco, lo stendardo del Comune e la bandiera portano i nomi dei caduti della dei reduci che vollero adottarla nel 1922



Il drappello storico rende l'onore delle armi

ne, e hanno assistito, inquadrati, dapprima alla Messa officiata da Don Gianni Robino e si sono quindi schierati a rendere l'onore delle armi insieme agli Alpini del Gruppo di Cortiglione, presenti lo stendardo del Comune e la bandiera dei reduci cortiglionesi, risalente al 1922, portata dall'Alpino Francesco Rusticone.

Si sono poi alternati a parlare vari oratori: il Sindaco, Gilio Brondolo, ha illu-

> strato il significato della cerimonia e sono stati letti i nomi dei caduti cortiglionesi; una crocerossina ha descritto il contributo del Corpo durante la guerra, mentre il comandante del drappello storico ha letto il Bollettino della vittoria emanato il 4 novembre 1918 da Armando Diaz, Comandante supremo del Regio Esercito.

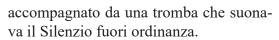
Don Gianni è stato chiamato a benedire le lapidi che ri-Prima e della Seconda guerra,



Don Gianni Robino benedice le lapidi dei caduti nella Prima e nella Seconda guerra



Il comandante del drappello storico legge il bollettino della vittoria di Armando Diaz



Infine è intervenuto il capo del Gruppo Alpini, Guido Biglia, ringraziando quanti hanno contribuito al successo della ma-



Il capo del Gruppo Alpini di Cortiglione ringrazia gli intervenuti alla celebrazione

nifestazione e, in particolare, i "militari" con le divise dell'epoca.

Condotta passo passo da Valter Pastorino, la manifestazione era contrassegnata da musiche appropriate e, all'alzabandiera, dal canto corale di tutti i presenti dell'inno nazionale, Fratelli d'Italia.

Ci piace qui ricordare la frase finale del Bollettino della vittoria, frase che ancor oggi ci emoziona di orgoglio: "I resti di quello che fu uno dei più potenti eserciti del mondo risalgono in disordine e senza speranza le valli che avevano discese con orgogliosa sicurezza".

lc

Per Marina Calosso

Lo scorso maggio chiamai a Roma la signora Marina Calosso per sapere quando sarebbe arrivata col marito a Belveglio per le vacanze estive. Mi disse però di essere in ospedale e che difficilmente sarebbe venuta quest'anno. Era infatti mia consuetudine incontrarmi spesso con loro sotto il pergolato della casa di Belveglio, dove Marina ricordava di avere visto intrattenersi col papà Umberto molte personalità della cultura e della politica della prima metà del secolo scorso. Vivissima era la sua memoria per i personaggi, i luoghi, le storie di Belveglio e del nostro territorio, dove era stata da ragazza col suo papà e la mamma Clelia Lajolo. La Bricula ne approfittò per invitarla a collaborare col nostro giornale. Ella con piacere accettò e di Lei pubblicammo parecchi articoli.

Ma la signora Marina non ha più potuto vedere il suo paese, ella è mancata l'11 agosto di quest'anno. La redazione della Bricula, colpita dalla inaspettata scomparsa, si unisce al dolore del marito Claudio e di tutti i famigliari.

gfd

Il ricordo del marito Claudio Ciccarone

Solitamente nel ricordare una persona cara defunta si è portati inconsapevolmente a

parte della sua infanzia.



anche lei avrebbe voluto. Anche se nata a Roma, Marina si considerava piemontese e amava Belveglio ove aveva passato

idealizzarla; cercherò quindi di evitarlo, come

Aveva un carattere forte e volitivo tanto da tenere testa a chiunque, ma, e questo era il suo unico difetto, in maniera talvolta anche troppo veemente, soprattutto con chi le stava più a cuore, *in primis* proprio noi, la sua famiglia. Questo suo aspetto caratteriale era però bilanciato da una grande bontà d'animo e da un alto spirito di sacrificio, che ha dimostrato prima aiutando i suoi genitori adottivi e poi i suoi tre amati figlioli, quasi mai pensando a se stessa fino ai suoi ultimi istanti di vita. Addio amore mio, e perdonami se non sono riuscito a stare alla tua altezza.

La bricula 46 - 2018

Festeggia la leva del 1938



Domenica 9 settembre 2018 la leva del 1938 ha festeggiato il compimento degli ottanta anni presso il ristorante da Quinto

Per la vedova del dott. Vipiana

Il 16 luglio di quest'anno è mancata all'età di 103 anni la signora Giovanna Bussa, vedova del dottor Vipiana.



Nell'estate del 2009 intervistammo la signora Giovanna per avere notizie del "Signor dottore Virginio Vipiana", suo marito. Ella aveva allora novantaquattro anni. La trovammo in ottime condizione fisiche e psichiche e in modo chiaro e dettagliato ci fornì le notizie per l'articolo sul dott. Vipiana, che fu per molti anni medico condotto a Cortiglione e che i più anziani ricordano con affetto.

Alle figlie Maria Cristina e Carla, moglie del nostro concittadino dott. Meo Marino, La bricula porge le più sentite le condoglianze.

SCUOLA PRIMARIA "MARINO MARCO LUIGI"

Anno scolastico 2018 - 2019

Totale: n. 21 alunni

Classe 1[^] n. 3 - Classe 2[^] n. 1 - Classe 3[^] n. 7

Classe 4ⁿ n. 6 - Classe 5ⁿ n. 4

LAUREE E DIPLOMI

Paolo Bigliani, figlio di Roberto e di Antonella Lo Re, è stato nominato Dottore in Ingegneria Meccanica a conclusione del corso di studi presso il Politecnico di Torino

Giulia Cravera, figlia di Piero e di Caterina Grosso, ha conseguito il Diploma di Geometra presso l'istituto Nicola Pellati di Nizza Monferrato

SI SONO SPOSATI

28-07-2018 Massimo Berengan e Samanta Ranzato

CI HANNO SORRISO

23-05-2018 **Alessandro Bertin** di Schany e Pamela Agretto 31-0-2018 **Ilenia Rigatelli** di Andrea e Serena Traversa

CI HANNO LASCIATO



Pier Luigi Ariotti Piero Sorel 1940 - 2018



Giovanna Bussa Vipiana 1915 - 2018



Marina Calosso Ciccarone 1946 - 2018



Raffaella Massimelli 1957 - 2018