



Asti



Cortiglione

La bricula

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

Direttore responsabile

Francesco De Caria

Direttore editoriale

Gianfranco Drago

Redazione

Pietro Efisio Bozzola

Letizio Cacciabue

Il Giornalino di Cortiglione *La bricula*

Anno XV - N. 47 - 15 febbraio 2019

AMICI VI RACCOMANDO...

Nel primo consiglio del 2005 della nostra Associazione sono stato eletto presidente della *Bricula* e ho ricoperto in modo continuativo questa carica, essendo stato rieletto fino a due anni fa.

Il prossimo maggio compirò 82 anni e vi assicuro che ne sento il peso. Sono un po' stanco e poi, come è normale a questa età, lamento parecchi acciacchi che spesso ne trovano altri a fargli compagnia.

Perciò nel prossimo consiglio non mi ripresenterò per la carica di presidente della *Bricula* e per la direzione del giornale. Quindici anni fa, nell'assumere la presidenza, ero pieno di entusiasmo e di passione che, vi assicuro, non sono mai venuti meno.

Anni fa un collega di lavoro disse, a me pensionato e consulente dell'azienda dove avevo lavorato: *"Cerca di lasciare dieci minuti prima che ti dicano di andartene"*. E questo voglio fare.

L'entusiasmo e la passione ci sono ancora, ma le forze vengono a mancare e allora non voglio correre il rischio di portare danno e nocumento alla *Bricula*.

Già da qualche anno Letizio e io abbiamo sollecitato il passaggio del testimone a persone più giovani, ma mi pare che siamo rimasti inascoltati, anche se abbiamo arricchito la nostra redazione con nuovi validissimi collaboratori e soprattutto con Pierfisio, che fa veramente tanto per il museo, la mostra fotografica e i contatti con altre associazioni del territorio.

Ho tuttavia rimandato per qualche tempo la decisione di lasciare perché volevo terminare due impegni che mi ero proposto: completare la storia delle famiglie di Cortiglione e preparare la monografia sui Caduti cortiglionesi della II Guerra mondiale, impegni che ho ormai onorato.

Segue a pag. 51

La bricula - Il Giornalino di Cortigione è il periodico trimestrale edito dall'Associazione culturale omonima con sede in piazza Vittorio Emanuele II, 14040 Cortigione (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, Cortigione (AT) le quote:

Socio ordinario

20 euro

Socio sostenitore

40 euro

Estero

50 euro

La collaborazione al *Giornalino* è benvenuta e aperta a tutti; deve essere legata a temi locali o del territorio. Le opinioni espresse dagli autori impegnano esclusivamente la loro responsabilità.

In copertina:

Bricula costruita da Bruno Campora sulla Serra

Autorizzazione

del Tribunale di Acqui Terme n. 99 del 02-08-2005

Stampa

Fiordo srl
28068 Romentino (NO)

SOMMARIO

- 1 Amici, mi raccomando...
- 3 La Chiesa dei Battuti
- 5 La Confraternita dei Disciplinanti
- 9 La scomparsa dell'Olandese
- 11 *The Brycule*
- 12 Inverno
- 14 Modi di dire
- 15 Auguri ai nuovi 80enni
- 16 Nonno e nipote. Dove e come si cucinava
- 22 Ricordi. Trovare le proprie radici
- 24 Anna trova lavoro
- 27 La foto di Giorgio Bava
- 28 Le passeggiate
- 30 Lettere dall'Argentina
- 33 Statistiche. L'Italia del 2017
- 36 Riflessioni e memorie
- 42 Un tempo lontano
- 44 *Sunèt* per gli sposi
- 46 *La burdunera*. Il fittone degli alberi
- 47 Sorella morte
- 48 *Hospice*
- 50 Il sistema solare
- 52 Scuole di ieri, scuole di oggi
- 56 La storia di *Gi-uanén*
- 58 Vite tribolate. Ricordi di *Lici 'd Nassién*
- 59 Medicina popolare
- 60 Crema di uova e di succo di limone. Il Vov
- 62 Un giorno particolare
- 64 Romagna solatìa, dolce paese
- 66 Frate Indovino, il calendario
- 68 Ricordo di Mino Biglia
- 68 Ci hanno lasciato

La Chiesa dei Battuti

di Mariangiola Fiore

La chiesa di piazza Marconi, ora Santuario Madonna di Fatima, è sorta come oratorio della Confraternita dei Disciplinanti o Battuti sotto il titolo della SS.ma Trinità.

Le origini sono antiche, ma si ignora l'epoca. Figura già alla fine del XVI secolo, quando viene visitata dal vescovo Panigarola che giudica l'edificio "in buono stato". Si deve trattare di una costruzione semplice in materiali facilmente deperibili nel tempo; si sa che verso il 1669 viene riparata per opera del marchese Ricci, padrone del castello. Ma il degrado evidentemente continua: nel 1771 il priore della

confraternita rivolge al vescovo di Asti formale richiesta di autorizzazione per la demolizione e successiva riedificazione della chiesa.

Il documento, trascritto di seguito e conservato presso l'archivio parrocchiale di Cortiglione, fornisce preziose informazioni sull'edificio primitivo:

Ill.mo e Rev.mo Monsig.re

La Chiesa della Confraternita della Ss.ma Trinità posta nel Recinto del Luogo di Corticelle essendo molto antica e costrutta in fango, si trova in pessimo stato, avendo il soffito di pure tavole, ossia assi li quali pe la sua an-

La Chiesa dei Battuti ripresa da una cartolina dell'inizio '900





La facciata della Chiesa dei Battuti, restaurata di recente

tichità restaria in buona parte corrosi da tarli, e minaccianti ruina, e siccome pe farne la rinovazione in volta, le mura di essa Chiesa, in più luoghi bucheratesi vedono insufficienti a regerne il peso, si sono perciò disposti li Confratelli d'essa Confraternita di farne la reidificazione in miglior forma nello stesso sito, lo che per fare hanno risolto e risolvono di avere ricorso alla benignità di Vs. Ill.ma e Rev.ma supplicandola si degni permettere la demolizione di detta Chiesa, e co Redditi d'essa e colle offerte caritatevoli de medesimi Confratelli, ordinarne la reidificazione, che della grazia.

Domenico Gardini Priore ed a nome di

detti Confratelli

La supplica viene accolta e l'autorizzazione concessa il 14 giugno 1761, con documento di pugno del canonico della cattedrale di Asti Secondo Antonio Argenta, Vicario Generale Capitolare.

Per reperire le risorse necessarie alla demolizione e riedificazione della chiesa, la confraternita aliena parecchi dei beni di cui dispone; i lavori procedono speditamente e nel 1776, in occasione della visita pastorale, il vescovo ne benedice solennemente l'altare.

Nel corso del secolo successivo, la confraternita, ancora assai attiva, si prende buona cura del proprio oratorio, esten-

dendo l'impianto originario con locali accessori, quali la sacrestia, edificata su un'area concessa gratuitamente dalla marchesa Gavotti, proprietaria del confinante castello e assidua frequentatrice della messa domenicale nella chiesa, dove aveva un banco a lei riservato. Come onere, dopo la sua morte, pare venisse recitata una Salve Regina ogni anno, nella festa di San Pietro.

Nel 1930 il prevosto Giovanni Porta, nella sua relazione alla Congregazione del Consiglio ne descrive la struttura e lo stato a quel tempo:

Lo stile della Chiesa è medioevale: è ad una sola navata con campanile con tre campane - sacrestia - coro e sala di adunanze. Non ha pregi artistici fuorché forse l'unico quadro che è sopra il coro. Le sue condizioni di statica e di manutenzione attualmente sono buone. Le ultime riparazioni alla Sacristia (ora quasi nuova), al Campanile e alla sala delle adunanze vi furono nel 1921, e si spesero lire 23.000 circa; in seguito nel 1928 si rifecce il pavimento con piastrelle di cemento e si spesero lire mille circa. Attualmente occorrono riparazioni al coro, all'altar maggiore, alle finestre per una spesa complessiva di lire 5000 circa, delle quali non si hanno presentemente che lire mille circa. [...] È sufficientemente provvista di suppellettili e arredi sacri: dei quali alcuni nuovi, altri in stato discreto e ben custoditi.

Non è dato di sapere se siano state reperite le risorse per i lavori di cui parla Don Porta, ma nei decenni successivi non sono certamente mancati interventi periodici, di cui notevole quello di restauro per rendere l'edificio nuovamente agibile dopo il terremoto dell'agosto 2000.

Il complesso della chiesa, abbellito pochi mesi fa con il rifacimento della facciata e il ripristino dell'orologio del campanile, costituisce ora per chi arriva da Incisa una notevole veduta sul paese, con il campanile "a cipolla" e gli edifici addossati, ma soprattutto una importante testimonianza della storia antica di Cortigione.

Scomparsa la confraternita, rimane il santuario e l'affezione di tanti per la *Ceša di Batì*. ■

La Confraternita dei Disciplinanti

di Mariangiola Fiore

Cenni storici

Le Confraternite dei Disciplinanti o Batuti nacquero dall'esperienza penitenziale del Medioevo, quando, parallelamente alla nascita di nuovi ordini monastici votati alla povertà e alla predicazione, quali i francescani e i domenicani, si svilupparono anche movimenti laici che giravano di città in città per predicare la penitenza e la conversione. Nel 1260, l'eremita Rainerio Fasani da San Sepolcro (Perugia), diede inizio al movimento dei discipli-

nati (o disciplinanti). Questi penitenti itineranti predicavano la mortificazione del corpo mediante l'autoflagellazione e si battevano con una "disciplina" e cioè con un mazzo di cordicelle (generalmente cinque, in ricordo delle piaghe di Cristo) munite di nodi o di palline di legno. A tale scopo, il saio o sacco indossato dai penitenti, era munito, sulle spalle o sul dorso, di apposita apertura o finestrella.

Naturalmente, con il trascorrere del tempo i disciplinanti divennero più moderati



Illustrazione pittorica dei Disciplinanti o Battuti

nei comportamenti e nel vestire e la flagellazione un'azione dapprima sporadica e poi simbolica. Divenute economicamente autosufficienti, le confraternite più ricche costruirono anche sedi proprie, gli Oratori, e cominciarono a essere intitolate ai santi legati al luogo.

Nel 1569 Carlo Borromeo, vescovo di Milano, stese e fece promulgare la *Regola per le Confraternite*, che venne progressivamente adottata dopo il Concilio di Trento da tantissime confraternite, specie quelle che erano sprovviste di uno statuto e che comunque dovevano rinnovarlo a seguito dell'applicazione dei decreti attuativi di quel Concilio. È di questo periodo l'attivazione della procedura canonica dell'aggregazione alle arciconfraternite ossia confraternite "case-madri" distintesi per pietà ed anzianità, a cui la Santa

Sede riconosceva il diritto di aggregare a sé altre confraternite simili, aventi stesso titolo o finalità, sparse per il mondo cattolico.

I Disciplinanti a Corticelle

Dalle risultanze dei documenti degli archivi diocesani e parrocchiali, la Confraternita dei Disciplinanti di Corticelle sembra avere "tutte le carte in regola". È dotata di chiesa propria, l'Oratorio della SS. Trinità, cui poi verrà intitolata; risulta "aggregata" all'Arciconfraternita della SS. Trinità di Roma, godendo delle indulgenze che ne derivano; i confratelli osservano la regola di san Carlo e indossano una cappa di color rosso, aperta

davanti; le consorelle, ammesse in un secondo tempo, una veste di color caffè. Gli standardi sono la SS. Trinità e la SS. Annunciazione della B.ma Vergine Maria. Non ha scopo di beneficenza materiale, ma esclusivamente di culto e di assistenza religiosa dei confratelli e consorelle in vita e il suffragio dopo la morte. Compito precipuo accompagnare i defunti alla sepoltura.

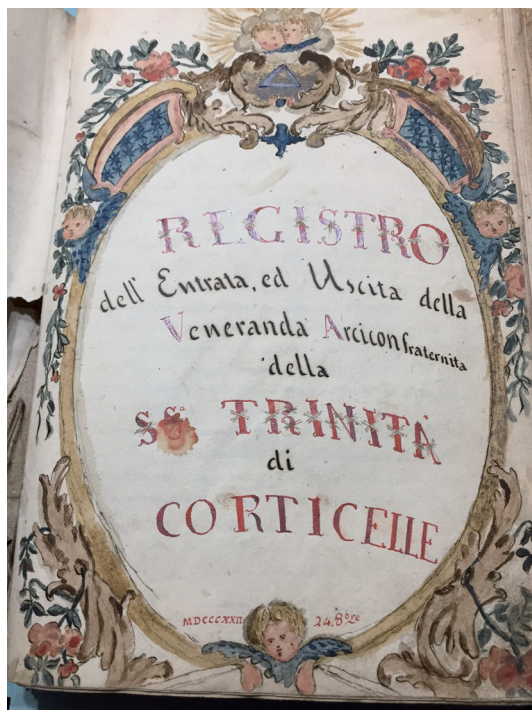
Si ignora da chi sia stata eretta e quando, ma è senz'altro antichissima. Già citata dal vescovo Panigarola nel 1588, nel XVIII secolo prospera in beni e adepti; nel 1742 risulta contare ben 90 confratelli e possedere numerosi appezzamenti terrieri provenienti da lasciti testamentari, oltre alle collette ed elemosine. I suoi beni stabili vengono di molto accresciuti dalla Cappellania laicale Gardini eretta

nella chiesa della Confraternita con atto 11 Marzo 1771 da Gio Batta Gardini che vi assegnava la rendita di vari terreni menzionati nel suo testamento.

Le “attività” e consuetudini della confraternita vengono ben descritte dal prevosto Bartolomeo Drago nelle sue risposte al vescovo Sappa nel 1819:

Tutte le feste recitano l’Ufficio della B.V.M. Nel giovedì Santo alla sera fanno la lavanda de’ piedi indi si portano in processione col loro abito alla visita del Santo Sepolcro nella Parrocchiale Chiesa, la seconda, terza e quarta Domenica dopo Pasqua fanno le loro Rogazioni, intervengono alle Generali Processioni, che si fanno dalla Parrocchia ed ad altre quando sono dal Parroco invitati; si canta la Messa e il Vespro dal Parroco nella loro Chiesa il giorno della SS. Trinità, colle loro Funzioni non si impediscono le Parrocchiali; annualmente si eleggono i Priori a voti segreti, i loro redditi provenienti da Beni sono ancora aggregati alla Chiesa Parrocchiale ma li esigono per la maggior parte essi confratelli; fanno una questua esigendo quattro coppi 2 da ogni consorella ma sono circa quaranta anni che non hanno dato i conti di loro amministrazione avanti il Parroco come è decretato dalle Diocesane Sinodi, dalle visite pastorali de’ vescovi e dai decreti emanati nei Calendari. Vi è qualche debitore. Al presente il Sig. D. Luiggi Grea celebra nella Confraternita la Messa nei giorni di Festa in adempimento in parte del soprannominato legato del fu Gio. Batta Gardini. Intervengono alle sepolture dei loro Confratelli e Consorelle e secondo la possibilità del Confratello o Consorella si dà una candela di due in quattro oncie di cera a due croci ed al Priore, e Sotto priore.

I lasciti erano solitamente concessi a fronte di obbligazioni o pii legati per lo più di messe perpetue, la cui mancata soddisfazione talvolta portava a vere e



Registro dell'Entrata e dell'Uscita istituito nel 1822 per la Confraternita di Corticelle

proprie liti. Così si è verificato anche a Corticelle nel caso della Cappellania laicale Gardini, come lamenta il vescovo Sappa nei suoi decreti del 1822:

Così pure constandoci che il Sig.r Notaio Gio Batta Bosio ha da diversi anni usufruito in beni lasciati e legati con suo testamento dal fu Sigr Gio Batta Gardini, perché di essi se une instituisca un Beneficio laicale perpetuo portante l’obbligo di due messe ebdomadarie nell’Oratorio della SSa Trinità, e fra queste la festiva a comodo de Confratelli, a quale Beneficio soltanto da poco tempo il prefato Sig.r Bosio nominò e presentò il Sig.r D. Grea, senza che sin ora siisi curato di far almeno constare dell’adempimento, e soddisfazione di tal legato riguardo alla celebrazione delle Messe, a mente del Testatore, perciò il Sig.r Prevosto chiamerà altresì il predetto Sig.r Bosio ed a nome Nostro pure gli significherà dover presentare e far constare della celebra-

zione di dette due messe ebdomadarie per tutto quel tempo che usufruì detti beni legati e trovandovi mancante il numero corrispondente a questo facci quanto prima supplire in sgravio di sua coscienza, come non dubitiamo sarà per eseguire, e così evadersi dalle pene da sacri Canonici ingiunte ai non curanti la soddisfazione de pii legati.

Il seguito della vicenda è riportato dal Prevosto Giovanni Porta in una sua relazione del 1930 alla Sacra Congregazione del Concilio: *“Svincolata la dote nel 1867 dai patroni Signori Bosio fu in seguito dopo lunga lite versata al Comune dai detti patroni la somma di lire 3850; per cui anche attualmente l’Autorità Comunale versa ogni anno gli interessi in Lire 192,50 alla Confraternita. Si ottennero dalla S. Sede varie riduzioni di detto onere. Prima fu ridotto alla sola Messa festiva, poi a dieci Messe, poi a sei. Presentemente si attende una riduzione stabile e definitiva.”*.

L’elenco dei beni e “pesi” della Confraternita è riportato all’inizio del *Registro dell’Entrata e dell’Uscita*, istituito nel 1822 e conservato presso l’Archivio Parrocchiale di Cortiglione.

La Confraternita si regge in modo autonomo sino alla fine dell’800, con priore, sotto priore e maestro dei servizi, eletti ogni anno a scrutinio segreto. Nei primi decenni del XX secolo sembra iniziare la sua decadenza: diminuiscono i confratelli iscritti e ancora meno quelli partecipanti alla vita dell’associazione e frequentanti. Nell’ultimo periodo documentato sono solo le consorelle ad essere attive.

Nel 1928 scrive Don Porta *“raccoglie*

altresì 52 consorelle e queste sono tutte o quasi tutte frequentanti e praticanti; recitano ogni domenica in comune il S. Rosario, intervengono in divisa alle processioni e alle sepolture, fanno celebrare per le consorelle defunte messe tre subito dopo la morte.”.

Agli inizi degli anni trenta del novecento, benché ancor assai dotata di beni e redditi, la Confraternita va in crisi. *Factotum* diventa il parroco: è presidente e cassiere del consiglio di amministrazione e anche facente funzione di cappellano. Il numero dei confratelli scende a 10.

Questa sembra essere la fine della storia. I documenti ecclesiastici non riportano più notizie sulla Confraternita della SS. Trinità, anche se presumibilmente l’associazione sopravvive a livello amministrativo per ancora più di trent’anni: i libri cassa, conservati presso l’Archivio Parrocchiale di Cortiglione, si chiudono nel 1965.

La SS. Trinità scompare anche dalla titolazione della chiesa che diviene Santuario Madonna di Fatima, ma il ricordo rimane e nella consuetudine di tanti cortiglionesi ancora si parla di *Cesa di Batì*. ■

1 Ente ecclesiastico costituito per volontà di un fedele, mediante donazione o testamento, per un fine di culto, soprattutto per la celebrazione di messe a un determinato altare di una determinata chiesa. Le cappellanie si distinguono in ecclesiastiche se erette dalla competente autorità ecclesiastica, laicali se fondate da laici come masse patrimoniali autonome

2 Antica unità di misura italiana di capacità per aridi, con valori diversi secondo i luoghi (in Alessandria 1,11 litri)

La scomparsa dell'Olandese

di *Francesco De Caria*

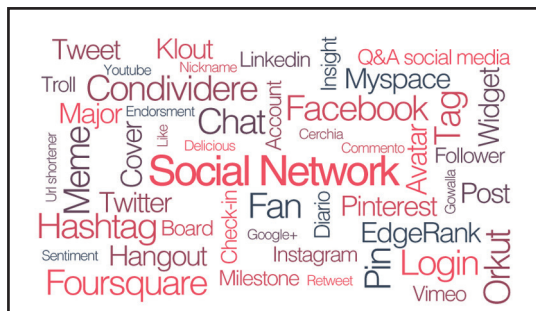
La scomparsa dell'Olandese? Con tutti i problemi che abbiamo qui andiamo a preoccuparci dell'Olandese? *La bricula* è a corto di argomenti e sta raschiando il fondo, dunque siamo al capolinea? *Se ch'i van a serché?* Si chiederà qualche lettore leggendo il titolo. In realtà questo è il titolo di un bell'articolo comparso su *Internazionale* del 30 novembre scorso. E che c'entra con il nostro territorio, le memorie di epoche passate, di cui ci affanniamo qui a lasciar qualche traccia?

Il titolo infatti, senz'altro a effetto, può deviare l'attenzione del lettore; in realtà è pertinentissimo agli intenti de *La bricula* e alla nostra zona, un tempo quasi esclusivamente agricola e conservatrice e poco propensa al progresso, almeno sino a qualche decennio fa. La norma era *Us'è semper fò parecc*.

In breve il contenuto dell'articolo originale. In base a interviste a giovani studenti o inseriti nel mondo del lavoro e a indagini di studiosi e ricercatori olandesi, esso documenta il progressivo arretramento della lingua originaria, avvertita come insufficiente e meno efficace rispetto all'inglese, che tutti i giovani intervistati hanno appreso a scuola e approfondito in *stages* e in permanenze all'estero per lavoro o per studio, come oggi è costume sempre più diffuso. Degli intervistati molti trovano l'olandese – cioè la loro lingua madre –

insufficiente, povero di termini adeguati a situazioni ordinarie ai nostri giorni, alla cultura attuale, dominata dalla tecnologia e dall'economia avanzate, che *parlano inglese*; anche la lingua comune della scienza è diventata l'inglese. Anche chi fa lavoro d'ufficio a livelli ordinari “parla inglese” – cioè intercala termini ed espressioni inglesi – per esprimere certe situazioni.

Tra le cause del fenomeno l'esteso colonialismo inglese, una economia tanto ricca – almeno in passato anche recente – da dominare le Borse e le sedi degli scambi finanziari; e altra possibile causa il modello politico inglese esaltato dal pre illuminismo e l'illuminismo. E tutti si sono arresi all'Inglese anche perché, fra l'altro, *fa moderno* impiegare nel discorso. Ci si è arresi soprattutto in Italia di fronte alla diffusione di oggetti dal nome originario inglese, mentre lo Spagnolo continua a usare *computador* e il Francese *ordinateur* l'italiano tende sempre più a francesizzare o a inglesizzare termini che la lingua nazionale è in grado di rendere in modo altrettanto efficace. Si pensi all'uso di *feed back*, di *ok*, di *input* che l'italiano renderebbe benissimo con *ricaduta*, *sì bene*, *impulso*, ma che soprattutto in certe fasce – i ragazzi e le classi medie e medio basse della società – appaiono termini più *in*, scusate, più adeguati, non solo, ma tali da conferire una luce positiva



Parole inglesi usate spesso tra quelle italiane: molte sono indispensabili, altre potrebbero essere sostituite da italiane

sull'utente di tale mistilinguismo.

Ed ecco il significato profondo dell'articolo di *Internazionale* da cui siamo partiti. Noi dai sessantacinque in là lo stiamo sperimentando pienamente, anche perché educati in un ambiente che ancora aveva il culto dell'italiano, dell'italiano manzoniano in particolare, di quel *sciur Lisander* che – secondo la notissima metafora – aveva sentito il bisogno di *sciaccuar i panni in Arno*, i *panni* della lingua, si intende, che egli avvertiva ancora troppo infarcita di lombardismi, noi che abbiamo assistito nelle nostre terre d'origine al progressivo arretramento del “dialetto” di fronte alla lingua nazionale.



Ma nessuna novità: quando si usava normalmente la parlata locale, la generazione dei nostri padri o nonni si sforzava di parlare la lingua nazionale: *non ingambarti nel sigilino, si è spuntato il piumino, non lasciare le zoccole in giro* e così via sono diventate battute, sì, ma su un fondo di verità.

I programmi scolastici dell'Italia postunitaria, quando, fatta l'Italia si dovevan fare gli Italiani, insistevano sulla conoscenza piena della lingua nazionale appresa a scuola, necessaria alla lettura di bandi, norme, leggi, e soprattutto, a scuola, di una letteratura – oh il libro *Cuore!* – realistica, ma edificante, che toccando le corde del sentimento educasse ai valori della morale comune e della Patria.

Dagli anni Settanta-Ottanta del Novecento si è rivalutata la parlata locale, ma ormai era fatto accademico: la ricostruzione delle carte linguistiche aveva un avamposto alla facoltà di Lettere di Torino. Si moltiplicava la pubblicazione di grammatiche e libri dedicati alla *lènga piemontèisa*, che fra l'altro non è il nostro *munfrinòt*. Ma da sempre, quando si inizia a codificare una parlata, per questa, viva e in continua evoluzione, è il momento della fine.

Una parlata e una lingua per esser vive debbono far riferimento alla realtà attuale: come potrebbe il *munfrinòt* dalla base agricola arcaica tener dietro all'innovazione tecnologica? Persino la lingua nazionale è sempre più infarcita di termini anglofoni, propri del gergo della tecnologia e dell'economia, che hanno altrove il fulcro vitale.

Si aggiungano la sempre più variegata realtà sociale, il linguaggio infarcito di anglicismi delle canzoni e del mondo

THE BRYCULE

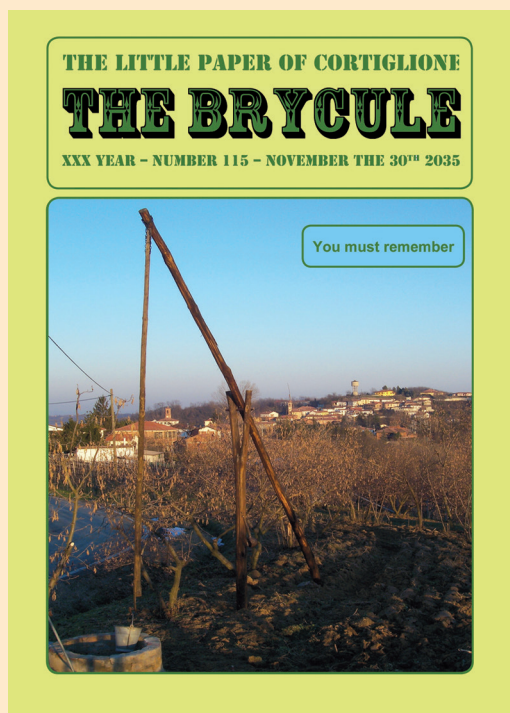
La lingua predominante nel mondo è sempre stata quella della nazione dominante, cioè la più forte o la più ricca, vedi il Latino dell'Impero romano. Ora è l'Inglese la lingua predominante, la lingua degli Stati Uniti. Ciò però valido solo per l'80%, il restante 20% penso dipenda dalla facilità lessicale (lingua mono-bisillabica), grammaticale e della sintassi.

Avete notato i cartelli bilingui sull'autostrada "Attenzione uomini al lavoro" in italiano e "*Attention men at work*" in inglese? Cioè 11 sillabe italiane contro 6 sillabe inglesi; e ancora per il plurale in inglese si ha solo la flessione del nome (*the large car* diventa *the large cars*) e non anche dell'articolo e dell'aggettivo. L'italiano invece fa il plurale anche dell'articolo e dell'aggettivo, il che è ridondante (*il carro largo*: al plurale fa *i carri larghi*). Anche la coniugazione dei verbi è molto semplice e facile da apprendere.

Se consideriamo ora il nostro dialetto monferrino e ci serviamo dello stesso esempio diremo: *il còr lòrgh* al singolare che diventa al plurale *i còr lòrgh*. Qui subisce la flessione solo l'articolo e non il nome né l'aggettivo, questo però vale solo per i nomi maschili. Nel femminile invece: *la taula lòrga* diventa *il tauli*

lòrghi dove la flessione interessa tutti e tre i termini.

Col procedere dell'anglicizzazione non è che l'inquinamento linguistico dell'italiano farà sì che fra 15-20 anni *La bricula* venga scritta in inglese? E la testata del giornale compaia come nell'immagine? E *i Modi di dire* o *Si dice ancora* in lingua italiana saranno spiegati a margine in inglese? Come si fa adesso col nostro dialetto? gfd



economico e tecnologico: davvero la nostra parlata è destinata a scomparire anche dalla memoria, se nessuno si prende cura di fissarla in qualche pubblicazione, in qualche registrazione. È processo inevitabile: è nostro dovere registrare

e accumulare come in un archivio quante più testimonianze si possa, quasi benedettini che al franare del latino classico opposero, nel silenzio degli *scriptoria*, l'umilissima e faticosissima operazione della trascrizione delle opere

Dove le parole usurpate dalle omologhe americane trovano cura e conforto

SICILIA PUNTO L
EDIZIONI

Ecco un buon libro per rimediare all'uso eccessivo di termini anglosassoni

letterarie in greco e in latino classico.

La scomparsa dell'Olandese può sembrare un paradosso, ma la scomparsa delle parlate locali è praticamente già in atto o è già avvenuta dal momento in cui non si son più usati il bue o il cavallo con tutta l'attrezzatura inerente, non si è più usata la vanga o la zappa, in cui si è impiegata la *lavatrìs* o il *frigo* – un tempo *frigidèr* – si è diffuso l'uso della televisione e poi del *computer* con relativi gerghi tecnologici e così via, e son venute di moda le canzoni e la letteratura di lingua inglese o dell'inglese d'America. Noi di una certa età siamo su una proda: a noi ultimi testimoni salvare qualche lacerto della lingua dei nonni e dei bisnonni, a riviste come *La bricula* – che riporta racconti e memorie – dedicare più ampi spazi alla parlata locale: ma si faccia in fretta, poiché gli ultimi depositari non sono sempre così propensi a raccontare. ■

Inverno

Immersa nel classico paesaggio agreste di pieno inverno, aria gelida e sole pallido velato da nuvole grigie che minacciano neve, una figlia rievoca il padre e si ferma a osservarne i suoi confortanti gesti. L'inverno porta tanto freddo da far gelare la terra, tanta neve da causare bufera ... c'è un solo uomo che può proteggere una bambina da tutte le intemperie: il suo papà. Se il papà sparge sale davanti a casa affinché lei non scivoli quando va a scuola, se porta legna in casa per alimentare la stufa e creare un bel calduccio, se,

per allegria e fragranza, fa dei lumini con le bucce di mandarino, se, per premura, mette briciole di pane per il pettirosso ... allora l'inverno non è da temere, non è malvagio. Mentre ammira dal vetro della finestra i ricami che la brina ha operato sugli alberi spogli e sui fili d'erba e il fumo emana dal comignolo, l'animo è tranquillo perché il suo papà sa come affrontare l'inverno.

Del genitore resta un ricordo quasi corporeo, marcato da gesti e parole che ci scopriamo a ritrovare nei nostri gesti, nei



nostri pensieri. “L’inverno il lupo non l’ha mai mangiato”: nei mesi invernali prima o poi il gran freddo arriva, pensare

che, anche solo per una volta, non si riveli, è pura illusione.

La nostalgia che emerge dalla poesia è una nostalgia consapevole: la vita scorre inevitabilmente con le sue stagioni, tutte quante da accettare di buon grado, la vita stessa è una stagione.

Vi è, nello stesso tempo, il desiderio di appartenere ancora al mondo dell’infanzia, a quella vita di frugalità legata alla terra e ai riti delle sue stagioni, prima che la modernità travolgesse tutto.

Emiliana Zollino

INVERNO

Sarà questo sole
Impaurito
Che indietreggia
Davanti a nuvole grigie
Che si affacciano,
Sarà il tepore della stufa,
Sarà il vagare libero
Dei miei pensieri,
Ma ti rivedo papà.
Ti rivedo:
Stai preparando piccoli lumini
Con le bucce del mandarino.
Ti rivedo:
Stai spargendo sale
Sul ghiaccio in cortile.
Ti rivedo:
Stai mettendo briciole
Sul muretto
Per il pettirosso.
E la tua voce
Accompagna il mio pensiero:
“L’inverno il lupo non l’ha mai mangiato”.

Intanto
Avanzi con la cesta della legna,
Attizzi il fuoco
E riempi la stufa.
Gli alberi spogli del giardino
La brina ricamata
Sui fili d’erba
Il fumo del camino
Che si disperde nell’aria,
Ogni cosa mi riporta a te.
Fuori
L’aria è fatta di spilli
Che trafiggono la pelle.
Sulla stufa
Bucce di mandarino
Profumano la stanza,
Mentre un timido pettirosso
Si avvicina al muretto.
Che dici papà,
Nevicherà?

Ermelinda Pavese

MODI DI DIRE

a cura di Gianfranco Drago e Francesco De Caria

- 1 – Per la dona la blessa l'è mèsa deûta:** per una donna la bellezza è mezza dote.
- 2 – Su nun jè, uj nun ven:** se ce n'è (di soldi, di roba), ne arrivano altri.
- 3 – Dòj dòj, finché la siula la vena òj:** dai e dai finché la cipolla diventi aglio.
- 4 – Fòcia da pum cheûcc:** faccia da mela cotta. Faccia poco raccomandabile. La mela cotta è spesso raggrinzita e ha un aspetto poco elegante.
- 5 – Andé a gatagnau:** andare a carponi. Camminare a quattro zampe come i gatti. C'è il riferimento a una parte onomatopeica, *gnau*, che ricorda il miagolare del gatto.
- 6 – I còlu muntagnén:** scendono quelli che vengono dalla montagna, vuol dire addormentarsi. I *muntagnén* sulla faccia sono gli occhi, perché stanno più in alto e le palpebre tendono a chiudersi (a scendere) prima di addormentarsi.
- 7 – Avej l'oss bacàn:** aver l'osso della schiena fragile, non aver voglia di lavorare. Al fannullone si dice che ha la spina dorsale che si rompe se si abbassa.
- 8 – Pisté l'è-ua ant il murtòj:** pestare l'acqua nel mortaio, fare un lavoro inutile. Nel mortaio col pestello si pestano per sminuzzarli molti materiali, ma non l'acqua, nel qual caso si finisce di bagnarsi con gli spruzzi.
- 9 – Avej il casì an man:** aver in mano il mestolo, comandare, aver tutto sotto controllo. Nelle case la donna comandava e il mestolo era uno dei segni del suo comando.
- 10 – Fés mangié i liber da la cròva:** farsi mangiare i libri dalla capra, non aver voglia di studiare. Una volta i ragazzi prima di andare a scuola portavano al pascolo le capre e si portavano dietro anche i libri per ripassare la lezione, ma se si distraevano la capra poteva brucargli anche i libri.
- 11 – Fé il boia e l'ampicò:** fare il boia e l'impiccato, fare l'impossibile. A quei tempi il boia faceva il boia, e l'impiccato subiva l'impiccagione. Fare entrambi i ruoli assieme non è possibile.
- 12 – Munté ans il putagé:** salire sulla stufa economica, salire in cattedra. Si diceva per complimento alla padrona di casa che aveva cucinato un ottimo pranzo. Il *putagé* era al centro della casa,

da esso dipendeva tutta la cucina.

13 – *Nujùs cmé il muschi:* noioso come le mosche, noioso in modo assillante. Si sa che le mosche sono tra i più noiosi degli insetti.

14 – *Sté adré a la ciwèn-nda:* stare dietro la recinzione, osservare, curiosare senza essere visto. Una volta i cortili erano circondati da canne o da arbusti di basso fusto per trattenere gli animali da cortile. Qualcuno poteva nascondersi dietro la *ciwèn-nda* per origliare senza esser visto.

15 – *Esi an-namurò cmé 'n bibén:* essere innamorato come un tacchino. Essere molto innamorato. Il tacchino maschio, dopo il pavone, è il corteggiatore più vistoso perché fa la corte alle tacchine con la ruota delle piume della coda.

16 – *Bitèji 'na preja 'sima:* metterci una pietra sopra, rinunciare, rassegnarsi. Succede quando, subita

un'ingiustizia, si vuole dimenticare.

17 – *Avej in bel curpèt o avej 'na fòcia 'd tola:* avere una bella faccia tosta o una faccia di latta. Il *curpèt* è la maglia di lana che si mette direttamente sulla pelle.

18 – *Andé feûra 'd i feûj:* andare fuori dai fogli, perdere la pazienza, perdere le staffe. “I fogli” per i contadini sono sempre stati cagione di guai (imposte, tasse, bollette, comparizioni) e di solenni arrabbature.

19 – *Avej pi sagrén che cavej an testa:* aver più dispiaceri che cappelli in testa, avere tante preoccupazioni. I capelli in testa sono moltissimi, anche difficili da contare, avere ancora più fastidi significa davvero essere nei guai.

20 – *Esi al pian di bòbi:* essere al piano dei rospi, essere in rovina, aver perso tutto. I rospi vivono nel fango e si spostano con fatica, le stesse difficoltà di chi non ha più niente.

AUGURI AI NUOVI 80ENNI

Edvige Bosio, Carla Bottale, Battista Bottero,
Maria Vittoria Brondolo, Letizio Cacciabue,
Bruno Campora, Francesco Filippone, Ada Grea,
Giuseppina Iguera, Teresa Manera,
Giovanni Marino, Pier Carlo Vallegra,
Maria Cristina Vipiana

Nonno e nipote

Dove e come si cucinava

di *Francesco De Caria*

Nonno – È una bella giornata finalmente! Che ne dici se andiamo a fare una passeggiata?

Nipote – Mica lunga vero?

No – *Che putamola che t'ei!*

Ni – Eh? Che cosa sarei?

No – Un nato stanco, in altre parole! No, va bene, faremo un tratto in auto e poi due passi. Andremo per... ruderi o quasi.

Ni – Che bello! Cosa facciamo, gli *Indiana Jones*...?

No – Se la metti così... Secondo me qualcosa di più serio.

Ni – Andiamo allora! Ma mi raccomando, di più serio non voglia dire barboso!

No – Bene! Andremo in posti che forse non avrai mai visto e oggi – che le passeggiate non usano più e che i vecchi son morti – pochi conoscono, anche se magari qualche volta ci son passati, ma in auto, pensando a tutt'altro, magari ammirando il paesaggio grandioso e sorvolando sui particolari.

Ni – Però mi porti a vedere da vicino le cose!

No – D'accordo.

Ni – Che bello! Dove siamo qui?

No – Alla Collina di Incisa.

Ni – Che curioso! È tutta diritta. Ma quanti campi lasciati andare ci sono!

No – Sì, era un posto di grandi tenute, dove lavoravano più famiglie di contadini, che ogni anno erano assunte e poi, finiti i

raccolti, a San Martino, l'11 novembre, erano licenziate, e magari poi riassunte l'annata successiva.

Ni – L'anno dopo? E perché allora licenziarle, se poi erano ri-assunte?

No – Ma non l'anno dopo, l'annata agraria successiva. D'inverno, fatti i raccolti, fatto il vino, eseguiti i dissodamenti e le semine, era come se la terra andasse in letargo e sino alla fine dell'inverno, quando la primavera futura poteva dare le prime avvisaglie di risveglio, la permanenza di tutte le famiglie di coloni e di *s-ciavandòri* era inutile: praticamente erano stagionali.

Ni – E facevano?

No – Gli *S-ciavandòri* i lavori più umili e faticosi nella stalla e nei campi, tanto che la radice della parola è quella di *sclavus*, schiavo.

Ni – Ma c'erano anche altri!

No – Ma sì, addetti alla stalla e agli animali, ai lavori di dissodamento, semina, raccolto. Ma erano agli ordini di chi amministrava la tenuta: *il fatù*, il fattore, che era amministratore della tenuta agricola, della grande cascina, insomma, e che non provvedeva solo all'aspetto economico, ma assumeva, licenziava, organizzava i lavori ecc. Era insomma il rappresentante del padrone che magari era lontano, in qualche città. C'era persino un detto, un po' malizioso

riguardo all'onestà dei fattori: *lòssmi fè il fatù trei ogn, s'a patiss u sarà mé dòn* (fammi fare il fattore per tre anni, se ne soffrirò sarò colpa mia).

Ni – Sì, ma voglio vedere qualcosa! Sembrano posti così, così; insomma che fanno venir l'angoscia.

No – Eh! vediamo una *casein-na* che sembra abbandonata, ma stai attento, guarda dove metti i piedi. Non sono così tranquillo!

Ni – Ma perché ci sono i *ladroni* di Aladdin? Ho visto il cartone animato.

No – Ma si può anche leggere! Tutti noi quel racconto l'abbiamo letto da bambini, magari con belle illustrazioni!

Ni – Ma io l'ho guardato sullo schermo collegato alla videocassetta.

No- Già, leggere si usa più poco oggi.

Ni – Allora, iniziamo la visita o, meglio, l'esplorazione?

No – Sì, ma non sono tranquillo: ci può essere una vecchia cisterna o una vecchia fossa per il letame. Ci può essere una biscia che ti spaventa. Guarda bene dove metti i piedi e vienimi dietro! Ma eccoci qui: le porte sono tutte aperte.

Ni – Cosa era questa? Che ambiente grande!

No – Già, era la stalla. Per le tenute che facevano capo a cascine come questa occorrevano tanti buoi per i lavori, vari cavalli da sella o da calesse per spostarsi, cavalli da tiro per trainare i carri con le merci sui mercati o dove era richiesto.

Ni – Ma buoi e cavalli stavano insieme?

No – No i cavalli nelle grandi cascine avevano la scuderia. Guarda, guarda! La mangiatoia e la greppia, la *gripia*. Ma dai, vediamo se ci sono altri locali che possiamo visitare senza pericolo. Magari sulla stalla ci torniamo. Ecco, ecco, la

porta, la scala...

Ni- Che andava?

No – Al piano di sopra, dove erano le stanze da letto o, meglio, gli stanzoni dove i contadini dormivano, con qualche stanza appartata, quella del fattore ad esempio.

Ni – E il padrone?

No – Ah, lui dormiva in una villa a parte, in paese, nella città più vicina. Nizza è ricca di palazzi che hanno il nome di una famiglia aristocratica, proprietaria di varie tenute come questa. Ogni tanto si faceva vedere o era il fattore ad andare a trovarlo, relazionare sull'andamento della campagna, a portargli i registri delle entrate e delle uscite, dei salari dei lavoratori.

Ni – Andiamo a vederle, queste stanze?

No – Uhm, mi fido poco: qualche voltina potrebbe essere rotta o cedere qualche travetto marcito o camolato. Stiamo qui a piano terra! Qui il pavimento è di mattoni poggiati sulla terra: non può cedere, basta stare attenti di non inciampare perché le erbacce possono aver sconnesso le mattonelle.

Ni – Cosa è questa, la cucina? C'è il forno, mi sembra, quello là nell'angolo.

No – Sì, avviciniamoci, ma stai attento!

Ni- Ma possiamo? Non c'è un proprietario che...

No – Guarda in che condizioni...

Ni – Ah, il forno! Funzionava a legna?

No – Eh sì! Oggi siamo abituati a girare la manopola del gas o dell'elettricità e tutto è fatto! Persino dell'accendino o dei *brichèt*, dei *furminànt* non c'è più bisogno! Ma guarda bene come è fatto! C'è una parte di sotto, cava, dove si metteva la legna.

Ni – Era così complicato usare il forno?



La stufa più usata nelle nostre campagne

E se era così, come facevano a cucinare tutti i giorni per colazione, pranzo e cena? E se uno voleva un caffè o un the a metà pomeriggio?

No – Ma il forno si usava solo per certi cibi. Per il resto si usava la stufa di ghisa, sempre accesa, anche d'estate al momento di cucinare.

Ni – E nel forno cosa si faceva?

No – Ad esempio il pane, una volta la settimana, di solito!

Ni – Ma non veniva rafferma e secco?

No – E sì, ma il pane fresco tutti i giorni è *in dri-ueri* del dopoguerra, insomma dalla metà del secolo scorso.

Ni – E prima pane secco?

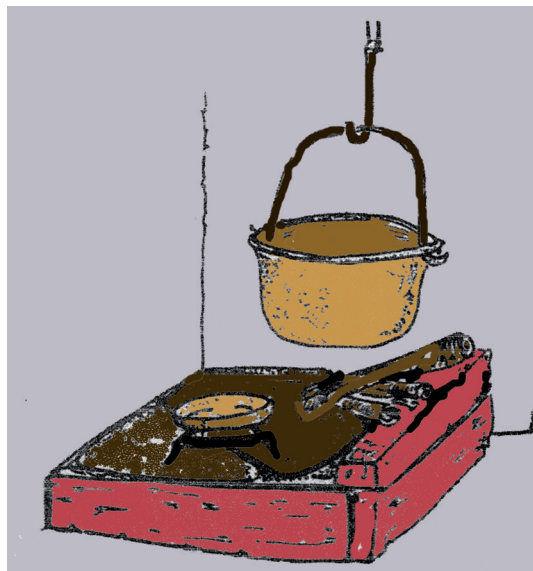
No – Eh sì, ammollato nel latte, nel brodo, nel caffè un po' lungo, magari d'orzo.

Ni – E il pane chi lo faceva?

No – Le donne di casa, anche le bambine davano una mano ed è un lavoro lungo e abbastanza faticoso.

Ni – Ma era tutto faticoso? Perché allora si dice *i bei tempi di una volta*?

No – Bella domanda, da ragazzino intelligente! Ma sì, perché *una volta* è un tempo indeterminato del passato, ormai lontano, che oggi a ripensarlo non fa fatica, e poi *ina vòta* era per i più il tempo della giovinezza e a un vecchio



Focolare usato per cucinare in molte case

la giovinezza è sempre bella, a meno che non sia stata terribile! Pensa che i coetanei di mia nonna, i miei zii suoi fratelli e cognate, sospiravano i *bei tempi della gioventù*, quando a parte le grandi fatiche della campagna, hanno conosciuto due guerre mondiali, epidemie come la spagnola, inverni tanto freddi che i tronchi scoppiavano, che sul Belbo o sul Tanaro ghiacciati potevano passare con animali e carri.

Ni – Mamma mia! Ma dimmi del pane!

No – Sì, un lavoro assai faticoso! Poiché le famiglie erano numerose e il pane era mangiato in grande quantità, i pani cotti dovevano essere grandi.

Ni – Va bene, ma come si faceva il pane?

No – Allora, grandi quantità di farina, che si prendeva al mulino, naturalmente, dove si andava a vendere il grano dopo la mietitura.

Ni – E con cosa si impastava?

No – Con acqua e una certa quantità di lievito.

Ni – E il lievito?

No – Era pasta dell’impasto precedente, lasciato fermentare e, aggiunto all’impasto, lo faceva fermentare a sua volta. La fermentazione provocava delle bollicine che rendevano la pasta soffice. Le vedi anche oggi nella mollica dei panini. Ma dunque fra l’impasto e l’informata doveva passare del tempo, qualche ora. Una volta fermentata la pasta, il pane veniva infornato, quando il calore era arrivato ad un certo punto; e lì ci andava l’esperienza, non c’erano i termometri di solito. Le pareti del forno assumevano un certo colore. Insomma c’erano dei segni. Allora la forma di pane o le forme erano informate e, quando la superficie aveva raggiunto una certa doratura, il pane veniva sfornato. E questo d’estate e d’inverno: pensa che caldo d’estate!

Ni – E nel forno si faceva solo il pane?

No – Si facevano anche torte di riso, si facevano cuocere gli arrostiti. Certo che la carne non era molto usata, perché costava!

Ni – E gli altri piatti dove si cuocevano?

No – Ma sulla stufa, accesa d’estate e d’inverno; chiaramente d’estate *anviaròia* solo quando c’era bisogno; ma spesso la brace era sempre accesa! Le pareti della cucina non erano certo bianche e pulite come siamo abituati ad avere oggi! E in cucina ci si stava sempre, la sala si usava solo nelle grandi occasioni, quando c’era la visita di qualcuno. In cucina giravano le mosche, anche perché non erano distanti la stalla e l’*agliamèra*, il letamaio.

Ni – Che schifo!

No – Eh sì, oggi siamo *fén*, raffinati, ma un tempo le case non erano certo asettiche e perfettamente pulite come oggi! I pavimenti stessi, di mattoni, trattenevano comunque polvere, macchie di grasso e d’olio.

Ni – L’olio dove lo prendevano? Oliveti non ne vedo, nonostante San Marzano.

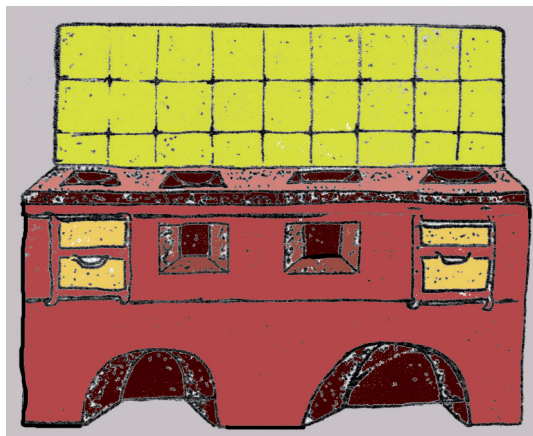
No – Che si chiama Oliveto perché nel medioevo c’era un convento di olivetani, che sono monaci. L’olio era costoso perché lo dovevano importare dalla Liguria; usavano tanto come condimento il burro e *u slinguò*.

Ni – *U che*?

No – *Slinguò*, che vuol dire sciolto. Era infatti grasso di maiale sciolto e poi rassodato – rimaneva come una pasta – e conservato in vasetti. Lo si faceva quando si ammazzava il maiale, una volta l’anno. Il rischio era che poteva irrancidirsi. In italiano è lo strutto da struggere, sciogliere, esattamente come *slinguò* da *slingué*. E poi usavano il burro, che sovente le famiglie contadine facevano con la zangola, un recipiente che conteneva il latte intero, un po’ grasso, sbattuto con un attrezzo di legno che aveva delle palette a una estremità.

Ni – E il camino cosa serviva?

No – Beh, il camino era ricavato nei muri portanti, abbastanza spessi da contenere la canna fumaria. Qui si sospendeva il paiolo per il minestrone o la polenta, una catena consentiva di regolare l’altezza della pentola dal fuoco. Quando si faceva la polenta, che si doveva – oggi si fa con il paiolo dove gira una paletta mossa da un motorino elettrico – girare continuamente con un bastone, il polentino, il *bastôn* ‘*dla pulènta*, tenendo fermo il paiolo sospeso con una staffa di ferro particolare o con un coppo. Nel camino si potevano anche mettere padelle su griglie sotto le quali si radunava la brace; cosa che si poteva fare anche nel forno, quando a cuocere era carne ecc. Pensa il calore e pensa alle malattie ai polmoni con tutto quel



Un *putagé* in muratura comune in molte abitazioni e anche nelle nostre cascine

sudare e poi magari prendersi qualche corrente d'aria o con tutto quel respirare fumo! La polenta caldissima, appena versata dal *paieù* sull'òss 'd la *pulènta*, veniva condita con formaggi o col sugo di pomodoro in cui era stato cotto il coniglio. *Ni* – E cosa è quella specie di bancone di muro, che ha i cerchi come la stufa sul piano e sul davanti ha quegli sportellini di che? Di ferro?

No – Di ghisa. È un fornello *Runford*, il *runfò*, *putagé*. Si accendeva la legna nel vano in muratura, alimentato attraverso quegli sportellini, si mettevano pentole e padelle sui fornelli a cerchi. È un'invenzione di inizio Ottocento del conte di Runford.

Ni – Quanta fatica per mangiare! E cosa si mangiava? Solo pane, carne, verdura in minestrone?

No – Ma si facevano nel forno anche *torte di riso*; riso, erbe selvatiche o spinaci, strutto, formaggio, soprattutto confezionate nella settimana santa, nella stagione della incipiente primavera, quando i prati fornivano erbe selvatiche in quantità, *cujì*, *pisacan*, e poi si facevano *tirò*, torte dolci. A Castelnuovo Belbo a

La “cucina economica”

In questi anni si è notato il grande ritorno della stufa cosiddetta “cucina economica”, che viene proposta sia copiata dai vecchi modelli, sia semplificata nelle linee anche se i materiali rimangono praticamente immutati.

Cucinare con una cucina economica dà un sapore diverso ai cibi; alcuni sostengono addirittura che anche il caffè abbia un sapore migliore. Noi per esperienza possiamo dire che un ragù cotto per ore sul bordo della piastra è impagabile.

Inventata nella prima metà dell'800, è così chiamata perché permetteva di consumare meno

San Biagio benedicevano una *tirò* che poi era considerata curativa del mal di gola: forse perché si sovrapponeva, quasi, alla Candelora, che cade nello stesso torno di giorni agli inizi di febbraio.

Ni – E sulla stufa cosa ci cuocevano?

No – Minestrone, il brodo di carne, quando c'era la carne, fatto perlopiù raro, arrostiti di coniglio. Il pollo era perlopiù destinato al brodo.

Ni – Ma i salumi?

No – Si acquistavano. C'era sì chi aveva il maiale, lo allevava e a febbraio il *mòsaghén* lo sgozzava. Del maiale non si buttava via nulla: anche lo strutto della pelle, accuratamente rasato, forniva la cotica che veniva fatta bollire arrotoata. E poi il grasso forniva lo strutto, *u slinguò*. I peli fornivano materiale per i pennelli, le parti cartilaginee, orecchie



Cucina economica

combustibile rispetto al camino ed era più adatta di esso per gli usi domestici (cucinare, scaldare l'acqua, asciugare i panni).

Provvista di molti accessori, è in ghisa, in acciaio e terra refrattaria, con una piastra superiore spessa 2,5 cm, su cui si appoggiano le pentole, e un cassetto sottostante per raccogliere la cenere. È dotata di un focolare in materiale refrattario dove brucia il combustibile, la legna. A lato c'è il forno, mentre l'utile scaldavivande è posto nella parte inferiore. Ad anello, intorno alla canna fumaria, c'era, e le ditte lo forniscono ancora, lo stendibiancheria formato da stecche mobili sulle quali far asciugare i panni.

gfd

ecc. finivano nella coppa di testa, con le zampe, l'estremità delle zampe, i *piutén* che erano bolliti. E col sangue si facevano i *brod*, i sanguinacci oppure si faceva il *turtén*, con erbe aromatiche. Quando si ammazzava il maiale, a febbraio, il periodo di carnevale, era una gran festa. Nella povertà delle risorse d'inverno il ritorno alla carne era gran festa. Ma la carne doveva essere accantonata di Quaresima e la parola *Carnevale* indicherebbe proprio il saluto latino alla carne, in vista del periodo penitenziale precedente la Pasqua, dal mercoledì delle ceneri. Ma son solo ipotesi.

Ni – E poi?

No – E poi e poi! C'era chi era capace di fare formaggi, soprattutto col latte di capra. E poi d'estate e d'autunno l'aria era impregnata degli odori della *cunserva* di

pomodori e degli odori della marmellata e della *cumpòsta* di frutta, tutte cotte o sulla stufa o in un paiolo agganciato al treppiede nell'aia.

Ni – E di dolci non ce n'era?

No – C'era la *tirò*, fatta di farina, uova, cotta nel forno. Sulla stufa invece si cucinavano il coniglio e il pollo, anche se quest'ultimo finiva perlopiù in brodo, dove si facevano bollire *j'agnulôt*, riservati a particolari occasioni e feste. E poi c'era la torta di riso e erbe selvatiche che si faceva in Quaresima.

Ni – Guarda, nonno, parla e parla è arrivato mezzogiorno. A casa forse ci aspettano e poi mi è venuta fame a parlare di queste cose.

No – Va bene, andiamo; sarebbe stato interessante vedere le stanze di sopra, ma forse è anche pericoloso. Non so quanto

reggano le solette: non vorrei che qualche travetto fosse marcito. Sappi solo che c'era perlopiù la stanza matrimoniale, appartata, dove al più c'era la culla e dormivano magari due in un lettuccio i bambini più piccoli. E poi c'erano stanze più grandi in cui dormivano gli altri figli, ma certo non letti singoli, naturalmente maschi con maschi e femmine con femmine. Devi pensare che nelle grandi cascine c'erano poi gli stanzoni per i contadini stagionali: dopo tanta fatica il

loro letto era fatto di assi su due cavalletti; il materasso era *la pajòsa* o il *pajòn*, un saccone riempito con la spannocchiatura del granoturco o con paglia. Ma andiamo. *Ni* – Andiamo. A parlare della cucina mi è venuta una fame!

No – *Anduma*. Mi auguro che questa esplorazione ti sia servita a capire e a rispettare le fatiche che chi ci ha preceduto ha affrontato un mondo di fatiche, anche per preparare il pranzo, anche nel riposare su quelle dure assi su un saccone. ■

RICORDI

Trovare le proprie radici

di *Dorina Incaminato*

Sono stata per troppo tempo “assente” da Cortiglione e dalla sua storia recente. Forse ora che gli anni passano e che sento sempre di più quanto siano importanti le radici – forse volendo essere io stessa “radice” della storia della mia famiglia (o forse favorita dal fatto che è intervenuto un elemento apparentemente estraneo alla storia della mia famiglia, quell'incontro con il ramo argentino avvenuto l'anno scorso) – *La bricula* sta diventando un mezzo eccezionale per ripercorrere la storia del mio ramo degli Incaminato.

Così oggi mi sono commossa un'altra volta leggendo il ricordo di *Linu u Russ*, tracciato così bene da Rosanna Bigliani, e vedendo la sua foto insieme alla moglie, Maddalena Incaminato, mia zia. Se ho sempre sentito fortemente Andreino mio cugino, non ho mai pensato a suo padre

come ad uno zio, perché è morto tanto tempo prima che io nascessi.

E allora sono tornata a pensare a tutta la mia famiglia, quella che io ho conosciuto o di cui ho sentito parlare, a mio nonno Giacomo e a mia nonna *Cichina*, dei quali si parla nelle famiglie che abitavano la Borgata Bottazzo, e ai loro 6 figli (non 4 come si dice lì). Le prime due figlie, Teresa e Maddalena – credo avute in quest'ordine – morte durante un'epidemia del *mol 'd il grip* nel 1910. Non ho molte notizie al riguardo, so solo che la prima figlia era nata nel 1906 e la seconda nel 1910 e quando sono morte una aveva quattro anni e l'altra pochi mesi.

Era l'epoca in cui molti uomini facevano gli stagionali in Argentina per la raccolta del grano (la *cosecha*) e tornavano a fine raccolto con un discreto gruzzolo. Anche

A sinistra, la signora con una bambina in braccio è mia mamma, e la bambina sono io.

Accanto a mia mamma c'è sua cognata, mia zia, moglie di mio zio Francesco, fratello di mio papà. Abitavano ad Acqui, perché mio zio era ferroviere in stazione ad Acqui e sua moglie era un'acquese



doc. Il bambino che ha in braccio è mio cugino Renzo, tuttora vivente, che abita a Costa di Ovada.

La signora in nero è mia nonna Cichina, mamma di Maddalena, Francesco e Giovanni (mio papà). Il bambino davanti a lei è mio cugino Vittorio, fratello di Renzo. Vittorio è morto nel 2017.

L'ultima donna, a destra per chi guarda, è mia zia Maddalena. Davanti a lei, in piedi, c'è mio cugino Andreino, mentre il bambino che mia zia ha in braccio è mio cugino Enrico, figlio del secondo marito di mia zia Maddalena, Giovanni Vigna.

mio nonno Giacomo aveva vissuto questa esperienza ed era tornato con un po' di soldi, serviti a pagare i funerali delle sue due figlie appena morte! Questo mi raccontava mia nonna con quella vena di malinconia che si prova dopo tanti anni al pensiero di quella gioventù finita così in fretta nel dolore. Quando si è sposata, mia nonna aveva solo 16 anni.

Ma a questi racconti non prestavo l'attenzione che avrei adesso, e il ricostruire la storia della mia famiglia è diventato un dolce snocciolarsi attraverso la storia degli avvenimenti che essa ha vissuto. E riandare con la memoria a vecchie foto ingiallite finite chissà dove, dimenticate in fondo a un cassetto fino al giorno in cui, per caso, rispuntano e ti riportano indietro nel tempo. Io queste

due zie mai conosciute le ho viste in foto con una nonna *Cichina* giovanissima, vestita alla moda del tempo, una nonna così diversa da quella che ha popolato la mia vita fino all'età adulta, e che se ne è andata quando era già bisnonna.

E la curiosità mi è venuta in buona parte leggendo dei vari "Incaminato" che hanno abitato a Cortiglione nel secolo scorso e anche prima. Ogni tanto su *La bricula* mi imbatto in un nuovo Incaminato e mi chiedo: "*Sarà discendente dello stesso ramo da cui discendo io, oppure da cugini, bis-cugini, prozii?*".

Chi era l'Incaminato Giacomo, detto *Pidiòt*, che abitava nella Cittadella e ha venduto la sua casa al suocero di Incaminato Francesco, figlio di Battista (mio prozio)? E chi era Incaminato

Maria (*Marietina*) che ha sposato Pietro Filippone? Costanza, sua figlia, ci ha sempre considerato parenti. Quanti Incaminato vivono poco lontani da me, che io non conosco?

Sono tanti gli interrogativi che mi pongo, e ho anche provato a ricostruire un albero genealogico, che risale proprio a quell'Agostino, padre di Pietro (da

cui discende il ramo argentino della mia famiglia) e di Giacomo (nonno di mio nonno): quante persone ne fanno parte! E allora mi ritrovo nell'articolo di Gianfranco Drago *Siamo tutti parenti?* pubblicato sul numero che mi è arrivato oggi.

Coraggio, Dorina! C'è ancora posto per altre ricerche, per altri ricordi ... ■

Anna trova lavoro

di *Sergio Grea*

Il racconto, con relative considerazioni, esordisce attorno al tavolino di un caffè, con relativo caffè, si intende, e relative "quattro chiacchiere" da caffè. Quattro chiacchiere fra amici, sì, con la relativa leggerezza e apparente superficialità, e aggiungiamoci anche - ad un certo punto del racconto - un tocco da Settimana Enigmistica: il tutto di una invidiabile coerenza stilistica dunque, da maestro della penna. E aggiungici l'ironia di sempre. E qui sta il punto: l'ironia, il "sentimento del contrario" diceva quel grande scrittore siciliano che abbiamo studiato al liceo.

Perché dietro le "quattro chiacchiere da caffè" stanno realtà di una grande amarezza. C'è la sperequazione assurda di compensi fra vari tipi di attività, una sperequazione che non ha nulla di logico in base all'utilità: perché, cosa è giudicato utile? Ciò che fa guadagnare di più, poco importa se produca beni necessari o utili o se rispecchi una società van-na cmè ina nus si diceva un tempo da noi. E tanto maggiore è l'amarezza quanto maggiore è la cultura storica: sì perché quel rovesciamento di valori per cui è buono ciò che piace, che diverte, che ci mantiene costantemente "al di fuori di noi stessi" è stato carattere costante di epoche finali e dalla fine tragica a causa di rivoluzioni. E tante rivoluzioni sono nate nei salotti e nei caffè, appunto. E tante rivoluzioni sono nate dalle idee dei filosofi, degli intellettuali, sì, ma il loro scatenarsi fu causato non dal lavoro del cervello, ma dalla esasperazione, dalla fame dei popolani.

Ma confidiamo nella natura pacifica dei due amici che si reincontrano al caffè. Tuttavia non possiamo fare a meno di considerare, guardando sconsolati le nostre colline un tempo "per vendemmia festanti" ed oggi invase dalla boscaglia, dai cinghiali, dai caprioli, dai lupi e d'altra parte ai "fenomeni", come Grea chiama i campioni dello sport che guadagnano in un giorno quello che una ben più utile ricercatrice all'Università guadagna in un anno, "quanta forza fisica sprecata e quanto inutile

impegno”, visti gli allenamenti, le diete, il continuo monitoraggio di quelle macchine nelle quali lo sport male inteso come fonte di investimenti e di guadagni ha trasformato quei giovanottoni.

fdc

Incontro un caro amico che non vedo da tempo, ci sediamo in un bar e prendiamo due caffè. Mi dice d'essere contento perché sua nipote Anna da una settimana ha un lavoro. Ne sono contento anch'io perché conosco la ragazza e, quando si è laureata in Economia, le ho dato qualche suggerimento per la tesi.

Anna ha venticinque anni, si è laureata con 110 e lode, ha poi seguito due Master di perfezionamento e parla correntemente francese e inglese, avendo studiato due anni in Europa con il programma universitario Erasmus. La famiglia ha creduto in lei, da parte sua Anna ci ha messo tutto di sé e alla fine è stata premiata trovando a Milano un buon lavoro.

“È una grande società” mi dice l'amico *“le danno 25.000 euro all'anno e con contratto a tempo indeterminato. Come primo impiego non se li sarebbe mai sognati.”*

Vero, di questi tempi è una manna. La sera telefono a Anna per congratularmi e la sento al settimo cielo. Niente di più bello che sentire nella voce di una giovane seria e preparata la gioia per vedere concretizzati, e bene, anni di studio e di impegno.

Però... E sì, c'è un però. Che non toglie niente alla gioia di Anna, ma a me fa venire il magone. Specificato che lo stipendio di Anna di euro 25.000 lordi all'anno equivale, dedotte le imposte, a circa euro 17.000 netti all'anno, andiamo al magone. Un noto calciatore italiano di serie A e della Nazionale è passato l'anno scor-

so da una squadra a un'altra. Cose che succedono. Ma non succede sempre - almeno in Italia, perché all'estero grazie ai miliardi degli arabi e dei cinesi circolano da tempo cifre e vergogne da camicia di forza - che la squadra che l'ha acquistato abbia tirato fuori 40.000.000 di euro circa, e che al giovanotto in questione piovano in tasca 17.000 € netti.

Beh, si dirà, di cosa ti lamenti, se li guadagna una neolaureata può anche guadagnarli un calciatore di serie A. Allora specifico meglio: Anna guadagna 17.000 € netti all'anno, quel calciatore 17.000 € netti al giorno. Ripeto a scanso di equivoci: Anna guadagna euro 17.000 netti ALL'ANNO, il calciatore euro 17.000 netti AL GIORNO. In altre parole, Anna con la sua laurea 110 e lode e i suoi due Master e le due lingue straniere guadagna un trecentosessantacinquesimo di quello che si mette in tasca il calciatore. O se volete, Anna per guadagnare quello che costui incassa IN UN ANNO, di anni ne DOVREBBE LAVORARE 365.

Ecco il perché del mio magone. Ma com'è possibile? Ma dov'è il marcio che genera tutto questo?

Giusto che chi vale sia pagato bene, anzi benissimo, ma da qui al calpestare l'ultimo barlume di dignità del tuo prossimo ci dev'essere un limite. Ci dev'essere, perché se no prima o poi tutto andrà in malora, e





non parlo del calcio, ma della convivenza civile. Perché non si può pretendere che il popolo bue - definizione azzeccata di un politico di tanti anni fa - accetti e inghiotta tutto, ma proprio tutto, sempre e comunque e all'infinito.

Beh, potrà dire qualcuno, invece di lamentarti fai una proposta. Bene, la faccio, più una considerazione.

La proposta. Una squadra italiana che con tanto di fotografie su tutti i giornali può permettersi sfacciatamente di spendere euro 40.000.000 (tanto per rinverdire la nostre vecchie lire, 80 miliardi) e di pagare 17.000 € netti AL GIORNO al fenomeno vivente (34 milioni di lire), versi nelle casse dello Stato il doppio dei 40.000.000, cioè 80.000.000 euro - nella speranza che la squadra che quei 40.000.000 li ha incassati, pure lei ci paghi su la sua parte di imposte e non abbia la residenza fiscale alle Cayman.

La considerazione. Se tra qualche tempo, a seguito di queste nuove sacrosante

imposizioni fiscali, il sistema becero e tracotante del calcio di oggi non potesse sopravvivere, perché quasi nessuna squadra di serie A potrebbe farvi fronte, cosa succederebbe? Succederebbe che sui nostri campi non si vedrebbero più fenomeni o pseudo fenomeni pagati e viziati in modi inverecondi, cose che gridano vendetta. Succederebbe di conseguenza che la gente non pagherebbe più tutti gli abbonamenti che ora versa alle TV private per questa stucchevole marea quasi giornaliera di partite. E alla fine potrebbe succedere che questo baraccone di circo arcistraplurimiliardario, e gigantesco specchio per le allodole, si spenga lentamente da solo.

E se qualcosa del genere accadesse, potremmo più o meno ritornare ai tempi della cara vecchia Radio del dopoguerra, quando il bravo Nicolò Carosio ci raccontava alla domenica pomeriggio il secondo tempo di una partita di calcio, e per gli altri risultati si aspettava il Giornale Radio dello 20. Con il calcio trasmesso alla radio ci sono cresciute almeno due generazioni, e non ci è mai morto nessuno.

Si dirà, ma tutti quelli che oggi sul calcio ci campano alla grande, dagli intermediari/ faccendieri/imbonitori con residenza fiscale a Montecarlo a quelli più in giù, cosa farebbero?

Tranquilli. I più vivrebbero vita natural durante di lauta rendita esentasse, gli altri si troverebbero cose nuove da fare, magari cercandosi un lavoro come quello di Anna e di tanti altri, in modo da rendersi conto di come campa oggi, quando gli va bene, la maggioranza della gente.

E già che ci sono, di considerazioni ne aggiungo una seconda. Poniamo che le ricchezze dei cinesi si sgonfino come

talvolta capita alle gigantesche bolle dei miliardi che non si sa bene da dove arrivino, oppure che i petrodollari degli arabi svaniscano perché prima o poi verranno trovate nuove fonti d'energia. Cosa accadrebbe in questi casi al dorato e fasullo mondo del calcio moderno italiano e internazionale? Si affloscerebbe come il telone del circo di cartapesta che è, e prima o poi si dovrebbe davvero tornare a un Nicolò Carosio di oggi.

Sinceramente, non ho idea se tutto questo accadrà. Temo invece che dovrò tenermi il magone, che il fenomeno continuerà a vedersi cadere in tasca 17.000 € netti AL GIORNO, e che le tante Anna o Carla, e i tanti Giovanni o Carlo, continueranno a doversi dannare per trovare un lavoro come viene viene. Comunque, ad ogni buon conto, se non avete più una radiolina, compratela. Non si sa mai, potrebbero



un giorno andare esaurite.

PS Quanto detto sopra per il calcio - sport che amo avendolo tra l'altro praticato a lungo - vale naturalmente per qualsiasi altro sport, i cui fenomeni, o presunti tali, siano strapagati a livelli tali da costituire non uno schiaffo, ma una bomba atomica gettata in faccia a chi, come Anna che pure è già una fortunata, porta a casa in UN ANNO quanto uno di loro, e sono tanti, si mette in tasca in UN SOLO GIORNO. ■



L'inverno delle vigne si staglia sui lontani monti innevati. Giorgio Bava coglie sempre nei suoi paesaggi la poesia dei nostri colli mutevoli nelle stagioni che si susseguono: grazie.

Le passeggiate

di *Pietro Efsio Bozzola*

*Il vero miracolo non è di volare nell'aria né di camminare sull'acqua,
ma di... camminare sulla terra*
(proverbio cinese)

È storia ormai decennale organizzare passeggiate a Cortiglionone e dintorni. Sono sempre più frequenti e partecipate e alcune addirittura “istituzionalizzate” nei programmi delle feste del paese (Festa di primavera e Madonna del Rosario).

Il successo delle varie iniziative è sempre garantito. Non è necessariamente misurabile con il numero dei partecipanti: se ne sono infatti contati 130, complice il bel tempo, nell'ultima di fine ottobre per lo zafferano di Nico Banchini (fig. 1), e 30 per la passeggiata delle api di Annarita Nallino in Belario durante la festa della Madonna del Rosario; entrambe sono state organizzate da Catterina. Nella seconda i camminatori, che hanno coraggiosamente affrontato una fastidiosa pioggerellina per raggiungere i luoghi di produzione, sono stati premiati con una calorosissima accoglienza e uno spettacolo autunnale irripetibile. Che dire poi di quelle serali della calda estate, organizzate da Gianni Santa e terminate con un'anguriata ristoratrice in piazza.

Le programmazioni delle camminate prevedono infatti

un momento conviviale nel luogo di partenza/arrivo. I ristoranti del paese, la Pro Loco, o i singoli produttori si cimentano in *merende sinoire* e appetitosi spuntini con piatti tipici stagionali. Le guide, quelle vere come l'Alessandra Fassio del museo Paleontologico Astigiano (che ci accompagna in un viaggio a ritroso nel tempo di tre milioni di anni al sito della Crociera (figura 2), o quelle non professionali, ma non per questo meno coinvolgenti, dei produttori, completano un cliché ormai collaudato e gradito da turisti vicini e lontani che si appuntano il periodo per non mancare a quelle del prossimo anno.

Figura 1 - Dalla coltivazione dello zafferano nelle sabbie del mare antico





Figura 2 - Al sito paleontologico con Alessandra Fasio e i suoi allievi



Figura 3 - Visita al campo di lavanda di Daniele e Luciana

In tutte le passeggiate comunque, il vero protagonista è il nostro bellissimo territorio. Espressione di una natura selvaggia nei boschi e nei gerbidi, sempre più estesi, custode dello spettacolo di un paesaggio coltivato secondo tradizione, negli ormai rari ricami dei filari o nelle sempre più variegiate cromie dei campi di valle. Di questo e altro si racconta passeggiando, assaporando, oltre al piacere di stare

in compagnia, i colori, i profumi, le emozioni.

Già! Perché sta mutando il nostro paesaggio...

Si sperimentano nuove e antiche colture con sorprendenti effetti, spettacolari nella visione d'insieme e teneri nei particolari, svelati a chi percorre a piedi la campagna: una manciata di girasoli a rallegrare una convalle su su fino ai confini dei boschi, i bruchi di verde argentato nei filari di carciofi in collina, le strisce di verde più tenero dei piselli o dei lupini utilizzati nelle pratiche di sovescio, l'inconsueto volume degli ordinati *bisk* di nocciole in pianura, il delicato violetto che punteggia le file nelle coltivazioni di zafferano o quello più intenso, che profuma quasi al solo vederlo, nei cuscini di lavanda fiorita (figura 3): già viene voglia di ritornare ad assaporarla, questa passeggiata, magari con il suono di una musica di un concerto all'aperto... Che ne dite? ■

"Non invidiava le automobili, sapeva che in automobile si attraversa ma non si conosce la terra. A piedi (...) vai veramente in campagna, prendi sentieri e costeggi le vigne, vedi tutto. C'è la stessa differenza che guardare un'acqua e saltarci dentro."
Cesare Pavese, *"La bella estate"*

La bricula, il Giornalino di Cortiglione

Lettere dall'Argentina

A cura di Rosanna Bigliani

Ancora documentazione epistolare che illumina un passato prossimo, che pure è diventato già Storia, come comunemente la si intende. Quelle che Rosanna Bigliani ha qui trascritto - avendole "ripescate" nel "rifiuto secolare", per dirla alla Gozzano quando parla del solaio di Vill'Amarena, sono lettere di Battista Marino, figlio di Bartolomeo e Rosa Filippone, nato nei primi anni del Novecento. Era fratello di Emilia - nonna di Rosanna - emigrato in Argentina, come tanti piemontesi che laggiù hanno formato vere e proprie colonie.

La lettera qui trascritta è stata stilata nell'occasione della morte di Tamlu, il papà di Battista. Chi la legge con un po' d'attenzione ricava molte informazioni che evocano un'epoca. Prima di tutto la realtà dell'emigrazione piemontese - in Argentina c'è una vera e propria colonia piemontese, che parla spagnolo e piemontese, e alcuni dei suoi esponenti sono diventati illustri come i Gallo che producono vini famosi in tutto il mondo. A Torino c'è un'associazione che mantiene vivi i legami tra i piemontesi d'Argentina e i piemontesi rimasti nella terra d'origine.

Ora siamo terra di immigrazione, un tempo eravamo noi i migranti, cosa nota, ma poco "sentita" da chi tratta con un senso di superiorità chi cerca miglior vita nelle nostre terre. Ricaviamo informazioni sugli impieghi dei migranti, anche se le risorse non sono molte: la donna fa i lavori di casa, e non sappiamo se faccia la casalinga o se faccia la domestica in qualche famiglia ricca, come sembra più probabile, i figli ancora ragazzi poco più che adolescenti lavorano in officina. Lavorano tutti, eppure andiamo avanti, lavorando si mangia, e fanno comodo i pur pochi soldi che un conoscente, un paesano il cui cognome Manera ritorna nelle pagine de La bricula, recapita di ritorno da Cortiglione all'autore delle lettere la somma che gli spetta.

Pare di capire che la famiglia d'origine stesse abbastanza bene - credo che la tua vecchiaia la passi bene - ma che la divisione dei beni tra vari fratelli non consentisse ad ognuno di essi una vita decorosa, donde la scelta della migrazione. I sogni di benessere legati alla migrazione nel nuovo mondo paiono dunque infrangersi: sono povero, lavorando si mangia, mio fratello come sta lì e come sta qui non guadagna nulla, qui non è come molti pensano.

Chi migrava inviava aiuti a casa, e così fa l'autore delle lettere, forse deluso del proprio stato: il fratello di Battista Marino è soldato nell'esercito argentino, dunque erano cittadini argentini a tutti gli effetti i componenti della famiglia emigrati da Cortiglione. La migrazione viene forse recepita come una sorta di "tradimento" della famiglia d'origine, se l'estensore delle lettere che pubblichiamo si giustifica per essere

lontano in occasione della morte del padre e adduce motivi di salute: non è per mala volontà, il destino non ha voluto che io possa stare lì come i miei... ci ho poca salute... Forse da casa chiedevano soldi, credendo che laggiù si facesse fortuna facilmente, se l'autore delle lettere insiste sul prestito che ha contratto per comprare una casa, sugli affari di famiglia che non gli permettono il viaggio, sulla salute non buona.

Altri particolari il lettore potrà desumere dalle lettere che abbiamo trascritto e lasciamo al suo gusto di rilevarli, anche in base alle esperienze proprie e famigliari. Al più sottolineiamo i dialettismi che danno colore agli scritti: mi son messo dietro per mandarvi i soldi, sidinò, me lo chiamano (per chiedono) e altre cose, come l'italiano un po' ingessato, che attesta una scarsa confidenza.

Francesco De Caria

Buenos Aires 8-2-1947

Cara mamma

Pochi giorni fa ho ricevuto una lettera del fratello Pietro la quale mi dice che è morto il babbo.

Cara mamma non puoi immaginarti che dispiacere mi reca questa notizia io così lontano di voi altri senza potere essere lì presente senza potere aiutare in nulla e questo ciò che io penso.

Cara mamma non è per mala volontà, il destino non ha voluto che io possa stare lì come i miei in questa vita.

Cara mamma adesso che sei sola guarda se puoi scrivermi dandomi tue notizie come sei rimasta, se ti fa bisogno qualche cosa sebbene sono povero per te faccio qualche sforzo.

Cara mamma in quanto a me ciò poca salute la famiglia stanno tutti bene ciò due figli uno ha 18 anni e l'altro 16 e lavorano come meccanici e così andiamo avanti. La moglie mia fa i lavori di casa.

Cara mamma aspetto tue notizie come ti ha lasciato il babbo io credo che la tua vecchiaia la passi bene.

Per il momento nulla mi rimane da dirti ricevi saluti e baci di me famiglia saluti ai fratelli tuo figlio

Battista

Buenos Aires 16-11-1947

Cara mamma

Vengo con questa mia notificando il nostro stato di salute come credo vi incontrerò questa quando arrivi.

Cara mamma d'accordo come avevo scritto la ultima volta che quando Manera veniva a Cortiglionone vi portava la procura: così sarà. Il giorno 25 novembre parte e lui vi spiega tutto ciò che io desidero.

Cara mamma intanto ti ripeto se mi tocca qualche cosa se lo darai a Manera e lui quando si rechi di nuovo alla America mi darà ciò che tu li darai.

Cara mamma in quanto a me e famiglia lavorando si mangia.

Cara mamma quando ricevi la procura mi scriverai e se qualche cosa non hai capito ti farai spiegare di nuovo.

Per il momento nulla mi rimane a dirti solo saluti e baci a te e a tutti i miei fratelli e sorella da parte mia e famiglia tuo figlio

Battista

Buenos Aires 14-12-1948

Cara mamma

Pochi giorni fa ci è arrivato Manera e mi ha portato una lettera la quale mi fa molto piacere al sentirvi tutti bene di salute

come per il momento posso dirti di noi tutti.

Cara mamma anche mi ha portato quei pochi soldi che sono stato contento e d'accordo di tutto ciò che hai fatto.

Cara mamma sento che sulla lettera il fratello Pinot si lamenta che mi ha mandato una lettera dicendomi che voleva recarsi qui a l'Argentina e che io non li ho risposto, io ti dico che l'ho fatto solamente in una lettera semplice che si abbia perduta en la quale li ho spiegato la mia idea e la mia forza e se non l'hanno ricevuta li ripeto ciò che già ho detto. Dato come s'incontra Pinot io credo che non li conviene perché qui non è come molti pensiamo, io ho parlato con Grea Battista qui è un uomo che conosce bene il mondo e mi ha detto che un uomo come mio fratello come sta li e come può stare qua non guadagnava nulla si di no ci aveva molto per perdere e dopo siccome io ho capito che li paghi il viaggio, io come mi trovo non lo posso fare perché ho comperato una casa a credito e devo pagare un tanto per mese e i ragazzi sono giovani quasi non mi aiutano.

Cara mamma io credo che mi sono spiegato, quando mi scrivi se non hai capito mandami a chiamare qualche cosa che io te lo dico.

Per il momento nulla mi rimane a dirti solo lasciarti e salutarti da parte mia e famiglia a te e tutti i miei fratelli e sorella e ai suoi figli tuo figlio

Battista Marino

Buenos - Aires 28-12-1949

Cara mamma e fratello

Vengo con queste due righe per farvi sapere le mie notizie. Noi di salute stiamo

tutti bene come desidero che vi trovi bene voi altri quando arrivi questa mia.

Cara mamma è per dirti che ho pensato mandare quei pochi soldi che abbiate speso per mandarmi la fede di nascita e farti un piccolo regalo per queste feste e ci volevo dare i soldi a Gipinet ma dopo mi hanno detto che al cambio libero che perdeva, allora mi consigliarono di mandarlo per il banco come aiuto familiare. Io mi sono messo dietro per mandarli e già sono due mesi e ancora non ho riuscito a che mi facciano il permesso cosicché io sono in cammino e più presto posso ve li mando.

Cara mamma intanto ti dico che ho ricevuto la fede di nascita e che sta bene.

Inquanto io venire lì è impossibile dove lavoro non posso mancare e dopo i affari di famiglia non me lo permettono.

Non avendo nulla a dirvi mi resta salutarvi e baciarvi tutti di famiglia

Tuo figlio Battista

Buenos - Aires 23-2-1950

Cara mamma e fratello

Ti mando questa mia dicendo che qui stiamo tutti bene di salute come credo che vi incontrerò quando arrivi.

Cara mamma ti dico che dopo tanto impegno sono riuscito a mandarti quei pochi soldi che mio fratello ha speso per mandarmi la fede di nascita. Dunque ciò che ho spedito è di 10.000 mila lire e così li paghi a mio fratello e ciò che rimane li prendi te come regalo e se non basta mi dici che io il regalo te lo mando a parte.

Cara mamma ho parlato con quelli di Igüera che sono stati lì l'anno scorso e come ho ottenuto il permesso di mandare qualche soldo lì perché ci sei tu e vorreb-

bero mandare qualche soldo ai parenti e mi dice se voialtri li volete ricevere questi soldi e dopo darglieli a quei detti parenti che abitano in casa di Fiurot ma tutto questo deve farlo il fratello Pinot. Questo piacere me lo chiamano perché loro non cianno più ne babbo ne mamma e qui c'è una legge che non si può mandare soldi, solo si può fare ai genitori.

Cara mamma ti faccio saper che il figlio primo fa il soldato.

Cara mamma credo che avrai inteso ciò che ti ho detto me lo mandi a dire e io vi spiego meglio.

Non avendo più nulla da dirvi mi rimane lasciarti e salutarti da parte mia e famiglia saluti a fratelli e sorella e i suoi figli

Tuo figlio Battista

Cara mamma

Colgo la occasione que la famiglia Igue-
ra viene a Cortiglione per mandarti le mie
notizie. Noi altri di salute stiamo tutti
bene come credo che ti troverà questa mia
quando arrivi.

Cara mamma credo che hai ricevuto la
lettera che ti ho spedito con la quale ti di-
ceva che puoi prendere ciò che ho lì per
fare ciò che vuoi.

Cara mamma ti mando per parte di Igue-
ra qualche soldo come regalo che è tutto
ciò che posso fare.

Per ora nulla mi resta a dirti solo baci e
saluti da parte mia e famiglia.

Saluti e baci ai fratelli e sorella e i suoi
figli.

Buenos Aires -Tuo figlio Battista Marino

Statistiche L'Italia del 2017

di *Letizio Cacciabue*

L'Istat ha diffuso le stime relative alla popolazione italiana al 2017 in un comunicato emesso nel febbraio 2018, quando ancora non si conoscevano i dati definitivi (*Indicatori demografici; stime per l'anno 2017*). Ne riportiamo qui alcuni stralci interessanti.

Popolazione

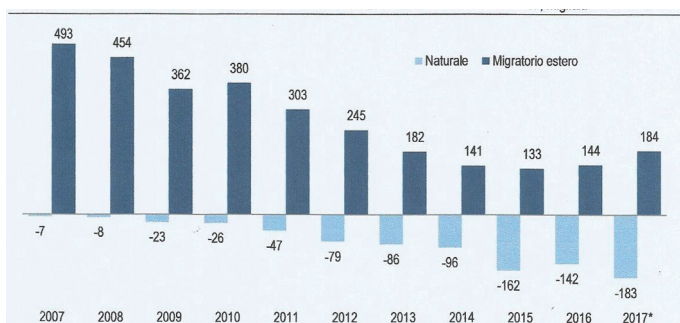
La popolazione residente nel Paese risulta in diminuzione per il terzo anno consecutivo e ammonta a 60milioni 494 mila. La diminuzione è dell'1,6 per mille

rispetto al 2016 con un sostanziale pareggio di bilancio tra il saldo naturale (nascite-decessi, -183mila unità) e il saldo migratorio con l'estero (+184mila), come si rileva dalla tabella 1.

Va detto che la diminuzione della popolazione non è costante per tutte le regioni: in alcune aumenta mentre in molte altre diminuisce. Regioni demograficamente importanti, come Lombardia (+2,1 per mille), Emilia-Romagna (+0,8) e Lazio (+0,4), registrano variazioni di segno positivo. L'incremento relativo più con-

Regioni / Ripartizioni	Popolazione iniziale	Saldo naturale	Saldo migratorio estero	Saldo migratorio interno	Saldo migratorio altri motivi	Popolazione finale
ITALIA	60.589,4	-182,6	184,0	-18,5	-77,6	60.494,8
Nord	27.741,0	-88,8	94,8	36,1	-45,3	27.737,7
Nord-ovest	16.103,9	-53,1	56,6	17,1	-25,0	16.099,5
Nord-est	11.637,1	-35,7	38,2	19,0	-20,4	11.638,2
Centro	12.067,5	-44,6	45,0	3,9	-15,0	12.056,8
Mezzogiorno	20.780,9	-49,1	44,3	-58,5	-17,2	20.700,3
Sud	14.071,2	-30,5	35,4	-41,5	-10,3	14.024,3
Isole	6.709,8	-18,6	8,8	-17,0	-7,0	6.676,0

Tabella 1 - Principali componenti del bilancio demografico per il 2017 (migliaia)



(*) 2017 stima.

Figura 1 - Saldo naturale (nati-morti) e saldo migratorio per gli anni 2007-2017 (migliaia)

Anni	Madre e padre italiani	Madre e padre stranieri	Madre straniera / padre italiano	Madre italiana / padre straniero	Totale
2007	477	64	18	5	564
2008	480	72	19	5	577
2009	467	77	20	5	569
2010	457	78	21	5	562
2011	441	79	21	6	547
2012	427	80	22	6	534
2013	410	78	22	4	514
2014	399	75	24	5	503
2015	385	72	22	6	486
2016	373	69	24	7	473
2017*	366	66	24	8	464

(*) 2017 stima

Tabella 2 - Bambini nati divisi per cittadinanza dei genitori dal 2007 al 2017 (migliaia)

sistente è quello ottenuto nella Provincia autonoma di Bolzano (+7,1), mentre nella vicina Trento si arriva al +2 per mille. Sopra la media nazionale (-1,6 per mille) si collocano, seppur contraddistinte da variazioni di segno negativo, anche Toscana (-0,5) e Veneto (-0,8). Nelle restanti regioni, dove la riduzione di popolazione è maggiore rispetto al dato nazionale, si è in presenza di un quadro caratterizzato dalla decrescita della Campania (-2,1 per mille) e del Molise (-6,6).

Diminuiscono le nascite

Nel confronto con gli anni passati emerge che a incidere negativamente sulla dinamica naturale (nati-morti) è l'ulteriore riduzione delle nascite (464mila nel 2017 contro 486mila nel 2015), mentre il numero dei decessi è pressoché costante (647mila contro 648mila); l'andamento negli ultimi dieci anni è ben visibile in figura 1 dove si rileva anche il saldo migratorio con l'estero. A proposito di quest'ultimo è stato rilevato che le emigrazioni per l'estero continuano a essere consistenti e si attestano a 153mila unità, 4mila in meno rispetto al 2016.

Anche le nascite sono ancora in calo: nel 2017 si stima siano venuti al mondo 464mila bambini, il 2% in meno rispetto al 2016 quando se ne contarono 473mila. La diminuzione è la nona consecutiva dal 2008, anno in cui le nascite furono 577mila (tabella 2). Positivo, per gli stranieri, è il contributo offerto dalla dinamica natu-

rale: nel 2017 si stimano tra gli stranieri 66mila neonati e 7mila 200 decessi. Rispetto al 2016 le nascite di bambini stranieri risultano in calo di 3mila unità.

Per contro la mortalità risulta in continuo aumento: nel 2017 si stimano 647mila decessi, 31mila in più del 2016 (+5,1%). È opportuno sottolineare che il numero dei decessi dipende anche dall'ampiezza e dalla struttura per età della popolazione: quando gli individui tendono a vivere

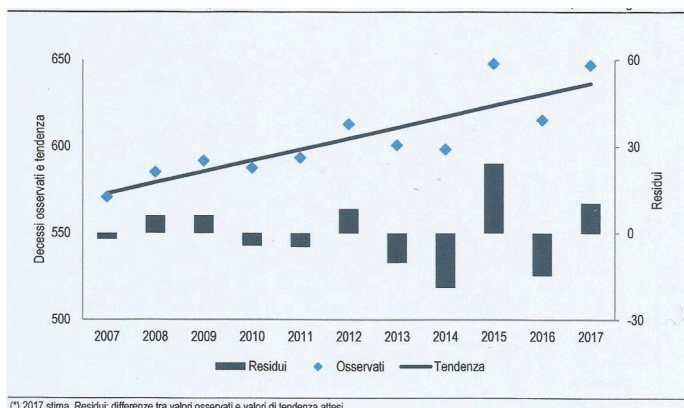


Figura 2 - Andamento tendenziale dei decessi negli anni 2007-2017 (migliaia)

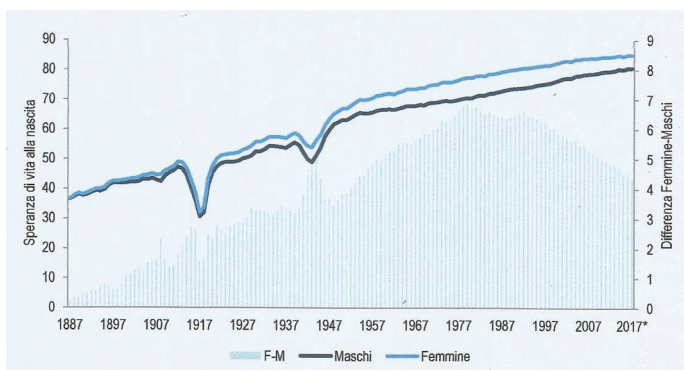


Figura 3 - Andamento della speranza di vita per maschi e femmine dal 1887 al 2017

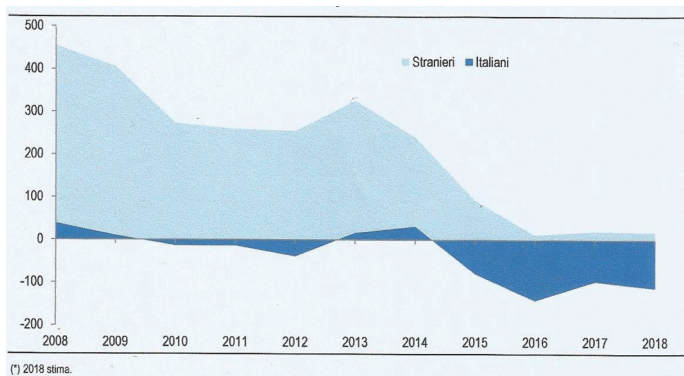


Figura 4 - Variazione annuale della popolazione residente italiana e straniera dal 2008 al 2018* (migliaia)

più a lungo, favorendo l'invecchiamento della popolazione, è normale attendersi un andamento crescente dei decessi e del tasso di mortalità (figura 2).

Quanto si rileva su scala nazionale è la fedele sintesi di ciò che avviene a livello territoriale. Tra il 2016 e il 2017 la mortalità generale, infatti, aumenta per tutte le regioni senza eccezioni. La portata di tale incrementi è piuttosto varia, da un minimo del +0,1 per mille in Trentino-Alto Adige a un massimo del +1,2 per mille nel Molise. In generale la mortalità è più alta nel Mezzogiorno (9,1 per mille il valore del tasso standardizzato) e più contenuta nel Nord e nel Centro (rispettivamente, 8,1 e 8,2 per mille).

Speranza di vita

Nel 2017 la speranza di vita alla nascita risulta pari a 80,6 anni per gli uomini, come nel 2016, e a 84,9 anni per le donne, invariata rispetto al 2016. In virtù della minore mortalità maschile riscontrata rispetto a quella femminile, il gap di genere si riduce nel 2017 a soli 4,3 anni. Si tratta del più basso divario rilevato dalla metà degli anni '50, un periodo quest'ultimo dal contesto profondamente diverso rispetto a quello attuale, in cui le donne tendevano anno dopo anno ad ampliare le distanze dagli uomini (figura 3).

Nuovi italiani

In aumento risultano i neo-cittadini italiani. Gli stranieri residenti in Italia a fine

2017 sono 5 milioni 65mila e rappresentano l'8,4% della popolazione, dato vicino a quello del 2016 (8,3%). L'incremento è di appena 18mila unità per un tasso pari al 3,6 per mille. È dal 2015 che la variazione della popolazione straniera sull'anno precedente presenta livelli modesti, soprattutto se comparata con quelli degli anni 2000 (figura 4). Il rallentamento nella crescita della popolazione

straniera si deve, in buona misura, alle acquisizioni della cittadinanza italiana, una componente che raggiunge negli anni una dimensione sempre più cospicua: da 35mila acquisizioni nel 2006 si è pervenuti a 202mila nel 2016. Sulla scia di tale progressione nel 2017 si stimano 224mila acquisizioni, segno che il Paese si trova a gestire una fase matura dell'immigrazione. ■

Riflessioni e memorie

di Zita Brondolo

La mamma

Mia mamma si chiamava Marianna Bosio, una lavoratrice assidua che non era mai stanca e sapeva darci tanto amore e saggi consigli. È rimasta vedova a 53 anni: mio papà è tornato dalla guerra con poca salute e, dopo tante sofferenze, ci ha lasciati. Mia mamma l'ha sempre curato con amore. Dopo la morte di mio padre è stata lei a farci da guida e ci diceva di ricordarci sempre che tutti i giorni sono per ognuno *una nascita, una giovinezza, una nuova forza, hanno la stessa freschezza dell'alba*. È il testamento che ci ha lasciato.

È morta a 81 anni molto serena, perché aveva fede che Dio dia a ognuno quello che ha meritato.

La Madonnina

L'8 settembre è la ricorrenza della nascita della Madonna. A Cortiglione c'è una bella chiesetta dedicata proprio

a questa ricorrenza, chiamata *la Madonnina*. Al mattino presto con il parroco si fa la processione, si parte dalla chiesa parrocchiale e si va alla chiesetta che si trova in fondo al paese sulla sponda sinistra del Tiglione. Il parroco dice messa, poi benedice i bambini; partecipa molta gente, perché è un'antica tradizione. Quando ero bambina ero molto contenta di andare alla festa con i miei cugini, perché c'era il papà di mia mamma, nonno *Pidrén*, che ci comprava i *Nuasét*. Ancora oggi, quando ci troviamo insieme alla festa della Madonnina, ci ricordiamo di nonno *Pidrén*. Sono molto devota alla *Madonnina*, ma con la mia età non posso più parteciparvi, ma la prego sempre che ci protegga. Le sono molto grata perché sto vivendo una vecchiaia molto serena, circondata dai miei figli, dalle nuore e dai nipoti. L'8 settembre è un bel giorno: è nato un bel fiore / che è la mamma del Signore.



Zita Brondolo nel luglio 1945

Un mattino

Che bella giornata è stata per me oggi! Mi sono alzata presto e come tutte le mattine, mi sono affacciata alla finestra per ammirare la Natura: quanto è bello il Creato! Gli uccelli che volano cinguettando pare che ti salutino e ti diano il buon giorno; l'aria è pura e il sole comincia a scaldare. Bisogna imparare che si deve rispettare tutto quello che ci circonda e ricordarsi che ogni giorno è un giorno in più per amare, sognare, vivere!

Mia suocera

Mia suocera Margherita Piola era una donna forte, piena di saggezza, era religiosa, aveva un sorriso che la faceva più bella e invitata al Paradiso! Per la sua fede e le sue pratiche religiose quotidiane ha saputo mantenere in famiglia sempre pace e serenità. A fianco di suo marito

Giovanni Borio era sempre pronta ad ascoltarlo. Era di spirito tenace nel lavoro e per la famiglia per la quale è stata di esempio. Con i miei suoceri ho vissuto 20 anni, sono molto grata per quello che da loro ho imparato. Il destino è stato crudele con loro: mio suocero, tornando da Asti in motocicletta, perse la vita per un incidente. Mia suocera non seppe più darsi pace, pensando a suo marito morto così, sulla strada: anche il fisico, pur così forte, fu scosso e pian piano quel dolore la portò alla tomba.

Mio suocero

Il papà di mio marito si chiamava Giovanni Borio; era molto intelligente, ingegnoso, tenace nel lavoro, forte di carattere. Era amico di tutti e per questo aveva acquistato molta stima e notorietà. Con grande laboriosità procurò alla sua azienda agricola e alla famiglia stabilità economica. La domenica tante volte cogli amici organizzava belle merende. Cantavamo insieme le lodi alla Madonna perché mio suocero accompagnò sempre la propria esistenza con una grande fede. Il destino gli è stato fatale: il 17 giugno 1966 perse la vita in un brutto incidente che lo ha stroncato quando era ancora vigoroso e giovanile, con tanta voglia di vivere. Ma *L'uomo propone e Dio dispone*, come si dice. Ora è lassù con la sua *Garitén*, compagna di tutta una vita.

La scuola

Quando si parla di scuola, il mio pensiero va al primo giorno, al 1 ottobre 1931: non avevo ancora compiuto i sei anni, ma mi piaceva molto andare a scuola. Mi alzai presto quel mattino, molto contenta; mia mamma mi aveva preparato il grembiule

nero col colletto bianco e il fiocco azzurro; era una settimana che avevo preparato la cartella col sillabario, il quaderno a quadretti, l'astuccio, la penna, la matita, i colori, il nettapenne che mi aveva fatto mia sorella: a quei tempi si scriveva col pennino intinto nell'inchiostro e alla fine bisognava pulire il pennino.

Ho salutato mio papà, che mi ha raccomandato di stare brava e molto attenta a quello che la maestra diceva, perché la scuola insegna come comportarsi per tutta la vita. Arrivata a scuola, dopo aver salutato la maestra, questa ci ha assegnato i posti: c'erano i banchi a due posti. Mio compagno di banco era Alfredino Cassinelli, un ragazzino educato. Ci aiutavamo sempre. Quel giorno la maestra ci aveva insegnato a fare le aste: mi mandò alla lavagna a farle. Alla fine mi disse: *Brava!*

L'amore

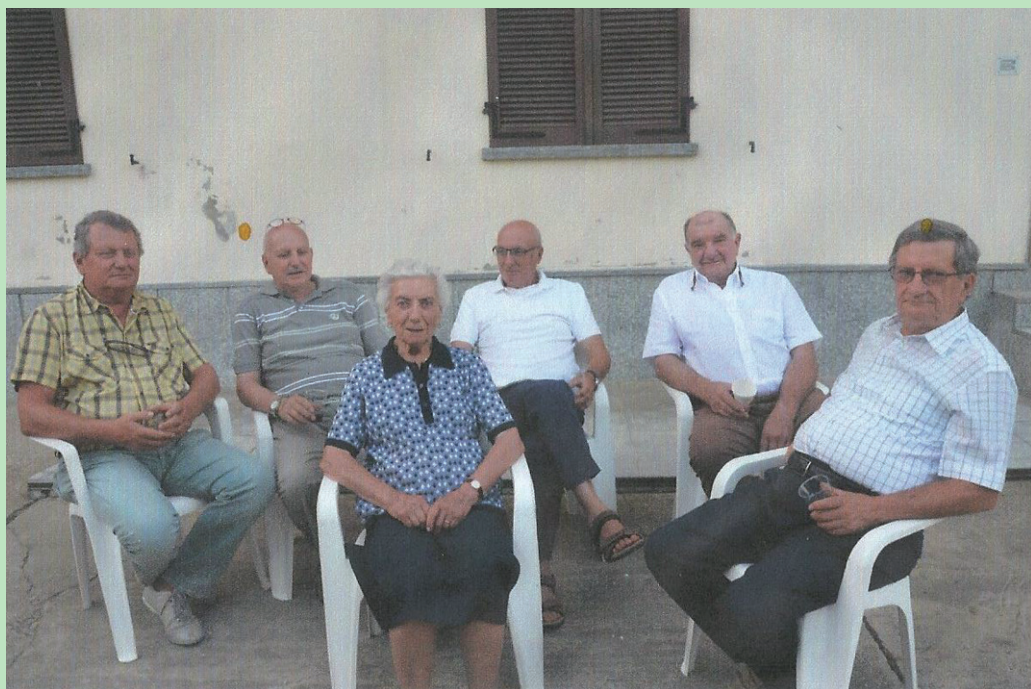
L'amore tutto scusa e non vuol dire che chiude gli occhi sui difetti dell'altro, ma sa mettere in evidenza la persona amata. L'amore non è cieco e vede anche quello che gli altri non possono vedere perché non vivono insieme a noi. Due persone che si sono incontrate, innamorate, hanno la vita a disposizione per prendersi cura l'una dell'altra. Non si pretende che l'amore sia perfetto per apprezzarlo, ma ci si deve amare l'un l'altro come si è e come si può, ognuno coi suoi limiti, ma il fatto che l'amore sia imperfetto non significa che sia falso: è autentico, ma è terreno, per cui ha i suoi limiti. Ci sono tre parole di cui bisogna sempre ricordarsi fra due che si amano: *permesso, grazie, scusa*.

La Natura

La Natura, come una macchina perfetta, compie il proprio dovere e si muove per raggiungere l'obiettivo per cui è stata creata. Quando l'uomo interviene con modificazioni non appropriate al suo ruolo, essa si ribella (...). Una cosa è certa: abbiamo perso il contatto con la Natura e abbiamo perso la coscienza della nostra natura umana e divina e questo ci esclude nuove possibilità che potrebbero diventare una nostra nuova forza. Lo stare a contatto con i tempi e le voci della Natura fa vivere con serenità e armonia. Nella Natura c'è tutto ciò che puoi immaginare. Dimenticare la natura e non prendersi cura della Madre Terra è dimenticare noi stessi.

Autunno

L'Autunno è la terza stagione dell'anno, carica di mille sapori: la zucca fa da regina, prelibati le castagne, i funghi, il melograno, e la vendemmia con il suo profumo che rallegra il cuore, e il mosto che si sente borbottare nella fermentazione sono la ricompensa di tanto lavoro. In autunno la Natura si spoglia, cadono le foglie che formano un tappeto variopinto. Ma fa un po' di tristezza vedere la Natura spogliarsi preparandosi al letargo, al riposo invernale. In autunno ci sono anche tante ricorrenze. La festa di tutti i santi, la commemorazione dei defunti, l'anniversario della vittoria nella Grande Guerra. Quando andavo a scuola il giorno 4 Novembre, vestiti da *Piccoli italiani*, andavamo al Parco della Rimembranza a commemorare i caduti. Il podestà leggeva i nomi dei caduti, poi faceva il discorso, ricordava il loro sacrificio e noi scolari cantavamo *Giovinezza*.



IN MEMORIA DI NONNA ZITA

“I nonni sono custodi della memoria e dispensatori di amore”

Con queste tue parole, cara nonna, desideriamo ringraziarti per i tuoi insegnamenti e per l'amore che ci hai donato. Arrivederci in paradiso.

I tuoi nipoti.

L'11 novembre è la festa di San Martino e si ricordava la leggenda per cui un giorno Martino, andando a cavallo nella sua bella divisa da ufficiale e col largo mantello porpora, vide sul ciglio un poveretto infreddolito: scese da cavallo e con la spada tagliò a metà il mantello e ne diede metà al poveretto. In quell'istante spuntò un sole bello e caldo e quel periodo si chiamò estate di S. Martino. Un proverbio dice: *Autunno piovoso, campo fruttuoso.*

Dicembre

Con dicembre siamo arrivati alla fine di un altro anno che ci ha dato modo di capire come la vita non sia né bella né

brutta in sé, ma sia perlopiù come non la viviamo. Questo mese ci porta la festa più bella dell'anno, Natale, la festa degli auguri di pace, di bene, di bontà, che è l'unico investimento che non fallisce mai, che fa la creatura come il suon Creatore. A Natale si usa far regali ai parenti, agli amici, ai vicini, e se non si sa cosa regalare, ci si scambia gli auguri di Bontà e di Pace: che l'anno nuovo porti pace e serenità in tutto il mondo, maggior fratellanza nella popolazione, che nessuno si odi, che vi sia accoglienza e collaborazione, come è nello spirito del Natale. (...) Quando ero bambina aspettavo con gioia la notte di Natale, perché il Bambino mi portava i doni. Al mattino sotto il cuscino trovavo

un sacchettino con due mandarini, due biscotti e qualche cioccolatino, ma che felicità perché era il dono di Gesù Bambino. Il giorno di Natale mia mamma preparava un bel pranzo, faceva cuocere il cappone, faceva l'insalata russa, poi si tagliava il panettone. Alla fine di questo bel pranzo io recitavo la poesia che avevo imparato all'asilo e che ricordo ancora a memoria:

Natale, quanta dolcezza in questa parola! Presso l'altare con capo chino / vado a pregare Gesù Bambino, /con tutto il cuore /pieno d'amore/, sarà sincera / la mia preghiera /per il babbo mio e la mamma/ tanti auguri dalla vostra bambina.

Diventare grandi

Ciascuno di noi ha il desiderio di diventare grande. (...) Punto cruciale è il raggiungimento della maggiore età. Non è del tutto positivo diventiar maggiorenni: quanto si viveva più sereni quando si godeva ancora delle garanzie dei genitori! È necessario rendersi conto di quanto siano stati preziosi gli anni da bambini (...).

Febbraio

È il secondo mese dell'anno, piccolino, corto e malandrino, ma ricco di festività (...). Il 2 è il giorno della Candelora; in questo giorno si benedicono le candele. C'è un proverbio che dice *Candelora, dell'inverno siamo fora, ma se piove o tira vento, dell'inverno siamo dentro*. Il 3 è San Biagio, protettore della gola e c'è l'usanza di benedire la gola e il pane. C'è poi la Madonna di Lourdes (...). Il 14 è "*San Valentino, la primavera fa capolino*". A S. Valentino fiorisce anche lo spino e

si prepara la stagione della rinascita. A Carnevale mio nonno prendeva un palo e attorno metteva dei rami secchi, poi faceva un mucchio di sterpaglie e il palo in mezzo, poi dava fuoco alle sterpaglie e osservava da che parte andava il fumo per trarre indicazioni sui lavori in campagna (...).

La quaresima

È il tempo di penitenza e comincia con la benedizione delle ceneri. Nella prima domenica di quaresima il parroco dopo la messa impone sul capo dei fedeli, con un segno di croce, le ceneri, dicendo *Pulvis eras et in pulverem revertebis*. Quando c'era mia nonna i venerdì di Quaresima alla sera si faceva la *Via Crucis* e si cantava la Passione di Cristo in dialetto: *La passion del bon Gesù la fa si bel amprendi, l'amprenderà picin e grand, tuta gent feùra d'urdinansa. Quand Gesù l'era picin fece gran penitenssa. L'ha sasinò quaranta dì. A la fin di quaranta dì Gesù va pié sustanse, via pié sustansa 'd bucon ed pan e ina stisa d'aqua. Quand Gesù l'ha mangiò e bui, Gesù va fé viògi, va fé viògi an Fransa, luntan da la sua mama. Quand che Gesù l'è stò a metà strò u l'ha ancuntrò S. Peder. S. Peder u s'è gavò il capel, che riverensa l'era, la riverensa al bon Gesù. Dui angelin del Paradis, con il Calice in mano, raccoglie il sangue del bon Gesù...*

È con particolare commozione che leggiamo e pubblichiamo queste ultime righe, stilate pochi mesi fa, in perfetta lucidità, una sorta di testamento spirituale che celebra l'importanza della memoria del proprio passato e delle proprie ascendenze, necessaria

a mantenere coscienza di sé e quindi elemento fondamentale della personalità di ognuno.

10.4.2018

Il mio passato se lo ricordo con simpatia può essere un prezioso fardello da cui posso ricavare tante emozioni che mi aiutano a dare valore al presente e a costruire il futuro (...). Fare memoria di ciò che si è stati, per quanto possa risultare talvolta penoso, è indispensabile per dare un senso e continuità alla propria vita. Da questo punto di vista il passato

va ricordato con simpatia e può essere prezioso per dare un senso, per evocare emozioni che danno un senso al presente e aiutano a costruire il futuro. La memoria, se coltivata, può costituire un importante fattore che si opponga al disorientamento che opprime la condizione giovanile. È molto importante recuperare la capacità di rapportare il presente al passato, recuperando sul filo della memoria i passi compiuti per diventare quello che si è. La memoria è dono prezioso che dobbiamo coltivare continuamente e pregare il buon Gesù che ce la conservi a lungo. ■

La vicenda terrena di Zita Brondolo si è conclusa poco tempo fa e le pagine che abbiamo pubblicato nella Bricula hanno contribuito con grande efficacia a illuminare non solo e non tanto la personalità di chi le ha stilate, quanto momenti di vita vissuta che sentiamo ancora vicini nel tempo.

L'importanza di quei ricordi è proprio questa: fissare sulla pagina quanto molti di noi hanno, se non vissuto, sentito raccontare "in presa diretta" da chi – genitori, nonni, zii e loro amici – quei tempi, da cui ci separa una cesura netta collocabile dagli anni Sessanta-Settanta e sempre più accentuata negli anni successivi, a ritmi vieppiù veloci, determinati da una pluralità di concause, dall'affermarsi dei modelli televisivi, all'abbandono naturale delle millenarie tecnologie di lavorazione della terra e nel campo dell'artigianato, dal ridursi dell'importanza della dimensione religiosa, fortemente legata alla millenaria civiltà agricola e artigianale giunta sino agli anni Sessanta nelle nostre terre.

Zita ci ha raccontato situazioni spesso assai dolorose e pesanti, l'esperienza di guerre, di epidemie, di carestie; ci ha raccontato la vita dura della cascina. E ci ha lasciato una eredità, ancora più preziosa delle informazioni di grande valore che ci ha trasmesso, la felicità di vivere, lo sguardo meravigliato di fronte al ripetersi dei "miracoli" della natura, l'alba, il mistero della notte, la primavera, l'affocata atmosfera della mietitura, la calda accoglienza della grande cucina nelle giornate d'inverno, un continuo senso di gratitudine per il risolversi di ogni situazione inquietante; e ancora la simpatia per i giovani, per i loro entusiasmi, la loro capacità di innamorarsi, nonostante ella rimpianga la mancanza delle certezze e dei valori certi che hanno dato un senso alla sua lunga vita. La bricula può ben vantarsi di aver raccolto negli anni tante testimonianze, tutte preziose, ma non sempre percorse da quello spirito di fiducia e di sostanziale ottimismo che permea le pagine diaristiche di Zita Brondolo.

Francesco De Caria

Un tempo lontano

di Riccardo Martignoni

Ci sono delle cose, dei momenti e dei personaggi che, non si sa per quale motivo, ti tornano spesso alla mente come un *flash back* dai contorni sfumati, quasi irreali anche se riferiti a soggetti ben definiti e conosciuti, restando impressi nella memoria come entità astratte per caratteristiche peculiari attribuite personalmente: dare loro una precisa definizione potrebbe snaturarli, togliendo loro il fascino della indeterminatezza. Mi rifarò quindi a personaggi che pochi ricordano, soprattutto chi li ha incontrati personalmente in un passato ormai lontano, ma di cui i giovani non hanno probabilmente mai sentito parlare.

Un alimentari-drogheria

Uno di questi personaggi era *Vigén* che aveva una bottega a metà di via Roma, quasi di fronte alla stradina (*sapè*) che dava l'accesso alla casa di *Turu*, altro personaggio semi mitico, anche lui sfumato nel tempo.

La bottega di *Vigén* era lunga e dava direttamente sulla strada. Dentro si trovava di tutto, anche se si poteva definire una drogheria almeno per l'aroma di spezie che vi aleggiava. Forniva prevalentemente la zona medio superiore del paese (*Pasarén*) e tutte le massaie facevano riferimento a lui per le proprie necessità.

Vigén quando lo ho conosciuto aveva l'aspetto di un uomo di mezza età con ca-

PELLI pepe e sale e un sembiante di uomo ancora vigoroso, anche se aveva una andatura stramba che col tempo ho capito derivava probabilmente da una lussazione congenita dell'anca. Si spostava comunque con disinvoltura, avendo compensato parzialmente col tempo la sua menomazione. Non era un uomo di molte parole, io non credo di avere spartito con lui più di 20 o 30 frasi. D'altra parte cosa potevano spartire un uomo con un bambino. Tuttavia aveva degli occhi penetranti che parlavano da soli.

Mia nonna mi mandava a prendere lo zucchero che, nel mio ricordo, è legato alla carta che lo avvolgeva di un intenso colore blu, che ho sentito poi definire caratteristico: il colore carta da zucchero. Il pacchetto veniva confezionato con mani abili che ripiegavano i bordi dai due lati.

Eravamo nel periodo immediatamente post bellico e si trovavano nuovamente generi di consumo prima rari, anche se *Vigén* aveva lavorato pure durante la guerra, ma io non lo ricordo. Si andava da lui anche per comperare il lievito, il sale, il sapone e molte altre cose, tuttavia il prodotto che rammento e mi intriga di più fu quella che si può considerare come la prima Nutella della storia, in parte derivata da necessità autarchiche essendo difficilissimo trovare cioccolato.

Era un panetto della grandezza di un pacchetto di pane in cassetta con una con-



Via Roma, subito dopo la Società e la casa di Maria 'd Toni c'era la bottega di Vigén (v. freccia)

sistenza piuttosto compatta, che si componeva di diversi strati di colori diversi, marrone e beige. Era molto zuccherino e si tagliava a fette. Mia nonna buonanima mi permetteva, quando ero con lei, di prenderne un pezzo con mia grandissima gioia, e Vigén la tagliava con precisione e mi sembrava contento di far felice un bambino.

Sono persuaso che dietro quell'aspetto rude fosse un uomo piuttosto buono. Di lui ricordo anche che portava delle vistose bretelle, non potendo per la sua menomazione usare comodamente la cintura.

Il negozio era buio anche se salubre e la figura di Vigén si attagliava perfettamente all'ambiente che, nel mio ricordo, era fatto su misura per il suo padrone; lui non restava però sempre al suo interno, ma soggiornava esternamente e compariva quando una campanella sulla porta annunciava un cliente. Era magro, con

un viso gentile e disponibile per ogni richiesta che evadeva con garbo, anche se senza atteggiamenti ammanierati. Egli mi è rimasto nella memoria come un elemento costitutivo del mosaico della mia infanzia e mi piace ricordarlo per quel che i ricordi mi consentono.

Scarpe, vestiti, stoffe, biancheria

Un altro personaggio che fa parte dei miei ricordi, anche se non era di Cortiglione, e tuttavia strettamente legato a Cortiglione, era la cosiddetta Feliciota che gestiva un emporio di stoffe e abiti confezionati a Incisa situato subito dopo il

ponte sul Belbo, che lo costeggiava e purtroppo lo sommerse durante un'alluvione.

Ogni anno, alla fine dell'estate, andavamo io mia mamma e mia nonna dalla Feliciota per rinnovare il guardaroba per l'autunno e l'inverno e per acquistare biancheria e qualche scampolo di stoffa per confezionare semplici abiti caserecci. A me non è che misurare i vestiti mi entusiasmasse, ma poi mi adattavo e devo dire che erano comodi e anche gradevoli da portare e duraturi. Ricordo una giacca di velluto a coste niente affatto male che ho dismesso con dispiacere.

La *Feliciota* era una donnetta di statura medio bassa, già anziana che portava un grembiule nero dove appuntava gli spilli per correggere le misure degli abiti da dare al sarto per le modifiche. Ci veniva incontro da dietro un bancone con un aspetto gentile e affabile, dando subito a vedere che ci considerava dei buoni

clienti mettendosi a nostra disposizione. Intanto il marito, che stava gestendo delle stoffe, ci salutava alzando gli occhiali con un sorriso e un breve cenno del capo.

Non dovevamo specificare come volevamo i vestiti, bastava dire che volevamo un abito completo per me o per loro e, dopo una rapida occhiata valutativa, ci accompagnava al piano superiore dove ci faceva provare i capi, il più delle volte individuando taglie e colori adatti, per cui per fortuna non dovevo misurarmi molti abiti, cosa a me assai gradita.

Nel frattempo si informava sulle nostre vicende famigliari e cosa c'era di nuovo a Cortiglione anche se, credo, sapeva già tutto dagli altri clienti; infatti qualcuno del paese era già andato ad approvvigionarsi da lei.

Poi si scendeva al piano terra per confezionare i pacchi degli abiti e ordinare la biancheria che ci serviva. All'uopo era il marito che provvedeva, mentre la moglie

serviva altri clienti. Quello che mi colpiva della coppia era il colorito anemico di ambedue, facilmente spiegabile per le scarse occasioni che avevano di assentarsi per prendere sole.

Mi è stato riferito che una alluvione aveva invaso il negozio con gravi danni, per cui avevano dovuto svendere quello che si era salvato, ma poi non so se hanno ripreso il lavoro tenendo presente sia l'età che l'entità del danno. Sono scomparsi dalla mia storia, ma non dalla mia memoria dove restano emblematici per la loro competenza e onestà nonché per loro affabilità, tutte doti ormai rare per rivenditori come loro. Qualche tempo fa ho appreso che erano una famiglia di ebrei e la cosa mi ha fatto ancor più piacere.

I miei ricordi sfumano, ignorando la storia dei personaggi di cui ho parlato, ormai relegati in una dimensione onirica dove costituiscono una parte della mia memoria storica. ■

Sunèt per gli sposi

di Rosanna Bigliani e Francesco De Caria

Continuiamo a pubblicare esempi di poesia popolare - anche se influenzata da modelli alti - che si esprime nei versi che i bambini erano chiamati a recitare in occasione di un matrimonio sino agli anni Cinquanta. Rosanna Bigliani ne ha una raccolta fra le carte di famiglia e gentilmente - col solito spirito di collaborazione - ce ne fornisce una piccola antologia ragionata.

Sono da notare i modelli sottesi a queste

semplici opere in versi: il melodramma, la poesia d'occasione in uso presso le classi alte... Oggi pochi - probabilmente - sanno individuare l'area da cui questi poeti popolari attingevano: i libri di testo anche delle scuole elementari e medie - per chi ci arrivava - erano sovrabbondanti di questo tipo di versi, qui orecchiate e naturalmente ridotti all'uso popolare.

Invitiamo il lettore a considerare anche le date, non lontanissime nel senso stret-

tamente cronologico, remotissime in riferimento al divario fra le consuetudini e la cultura odierna e quelle di allora, estrema proliferazione di una secolare consuetudine, che persiste nell'uso delle quartine di ottonari assai usati dai poeti dell'*Arcadia settecentesca*, da Gabriello Chiabrera in particolare, in un reciproco influsso fra poesia illustre e poesia popolare.

Probabilmente fra gli sposi o fra i piccoli "dicitori" ricorrono nomi noti ai più, di personalità presenti anche nelle fotografie che La bricula ha esposto nelle ultime edizioni della festa del grano.

fdc

Per il matrimonio di Nina e Mario Bigliani, 27 aprile 1947, Innocentino Cravera, allora undicenne, recitò questi versi:

Questo piccolo mazzetto
Ch'io presento al vostro amor
Manifesta il dolce affetto
Che per voi accende i cor.
Ma un augurio ancor ci vuole
Cari sposi, io ben lo so
E con tenere parole
Prontamente lo farò.
Vita lieta e fortunata
Vi sorride l'avvenire.
Ahi, la lingua s'è fermata
E di più non posso dire.
Or la lieta comitiva
Levi subito il bicchier
E agli sposi gridi "Evviva!"
Con grandissimo piacer.

Il concetto dell'amore come motore del mondo - palpito dell'universo intero si canta in una popolarissima opera verdiana - è presente nei semplici versi d'occa-

sione - decasillabi, propri delle parti dalla spiccata cantabilità dell'opera lirica - recitati dalla nostra Rosanna Bigliani allora settenne, nel gennaio 1960, quando si sposarono la zia Rosetta e Giuseppe Brondolo:

Io non so veramente che sia / questo nodo
che di due fa un cuore / mi hanno detto
che si chiama amore / e che il mondo va
innanzi per lui. / Viva dunque carissimi
sposi / per cent'anni l'amor che vi stringe
/ e gradite l'ardor che mi spinge / all'augurio del più lieto avvenir.

Il finale: Auguri, auguri, pace e serenità
siano sempre con voi è un commiato quasi prosastico.

Più "zoppicante" appare il sunèt che recita:

Voglio dire anch'io due parole
Che esprimano da sole
L'augurio del mio cuore.
Lontane siano da voi le pene,
Eterno sia il vostro bene,
L'intima vostra vita
Di rose sia fiorita.
Accogliete l'augurio mio sincero
Che vi porgo in poesia
In questo giorno messaggero
Di pace e allegria.

Gli auguri si ripetono: vita lunga, prosperità, felicità, il bene di prole...

Il vostro cammino / lungo, lungo assai /
sia tutto un fiore / e il dolore non conosca
mai!

recitano i versi di un altro sunèt.

Anche i bambini più piccoli erano sottoposti al compito di recitar versi ai ma-

trimoni: a 4 anni Giacomo (Marino) era costretto a recitare questi decasillabi:

È questo il giorno più grato al cuore /
sposi dilette, giorno d'amore, / e la cam-
pana squilla festosa: / Viva lo sposo, viva
la sposa!

*Il Flautén, Flavio Massimelli, ebbe a re-
citare:*

Si levi, solenne, giocondo
Un inno che spazia pel mondo
Cantan per l'aere gli augelli
Sussurran i fiumi, le fonti;

Dei loro colori più belli
Si intingono le aurore, i tramonti.
A questo tripudio anche noi
Ci uniamo, inneggiando per voi.
Chi può spiegare coi detti
I sensi che in noi sono accolti?
Ma ciò che vibra nei petti
Si legge sui volti (...)
Fioriscano ghirlande di stelle
Dai vivi splendor, tutte belle.
Cordiali auguri e sinceri
Facciamo agli sposi dilette
Levando in alto i bicchieri
Ricolmi dei vini più eletti (...). ■

La burdunéra (Il fittone degli alberi)

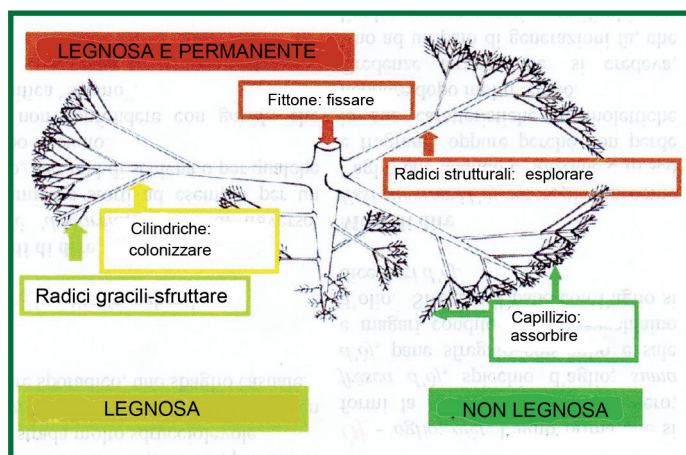
Negli ultimi giorni di ottobre si sono avute sul nostro territorio violente perturbazioni atmosferiche sfociate nella notte di lunedì 29 con un temporale con fortissimo vento associato a pioggia torrenziale.

A Cortigione sono stati abbattuti molti alberi di alto fusto, soprattutto abeti. Querce, noci e gelsi hanno resistito molto bene. Esaminando il diverso tipo del sistema radicale di questi alberi, si nota che è caratterizzato da un grosso fittone (*la burdunéra*) verticale che penetra a fondo nel terreno e rende, contrariamente alle piante che ne sono prive (abeti, pini,

pioppi, gaggie), molto resistente l'albero alle azioni del vento.

Fittone. Questa è la prima radice sviluppata dalla piantina durante la

Radicamento dei materiali legnosi. Radice fittone



germinazione. Ha un orientamento di crescita generalmente verticale e fissa la pianta al suolo. La sua ramificazione dà origine all'intero radicamento. Controlla la differenziazione e agisce quindi da generatore e organizzatore dello sviluppo

del radicamento.

Le radici strutturali di esplorazione nascono lateralmente alla base del fittone e talvolta dal tronco. Da questo punto fisso, si estendono lateralmente in tutte le direzioni per esplorare il terreno. *gfd*

Sorella morte

di *Don Gianni Robino*

L'altro giorno ho letto che San Francesco chiamava la morte "sorella" e per lui, che chiamava fratello o sorella il sole, l'acqua, la natura, era una cosa normale chiamarla così; per noi forse è più una matrigna che sorella, il motivo è molto semplice: chi crede, anzi meglio, chi è convinto che dopo la morte si continua a vivere in un'altra dimensione, allora per lui la morte è veramente una sorella che ci accompagna in questa nuova dimensione; per chi invece dubita, o non crede affatto, che la vita continui oltre la morte fisica, la morte è una matrigna che ci toglie tutto.

La morte è il più grande mistero dell'essere umano, perché non si sa né quando avverrà e nemmeno dove. Oggi, abituati come siamo a programmare tutto, ci sembra impossibile che non si possa tenere sotto controllo una cosa così importante.

Uno scrittore aveva definito la vita come "*un pacco che la levatrice spedisce al becchino*", questa è la visione di chi ha la testa solo rivolta verso la terra come le galline!

La cosa più anacronistica è che tutti sappiamo che dobbiamo morire, ma non



si vuole parlare mai di questo argomento, sperando di esorcizzarlo non parlandone, ed ecco che si cerca di cambiare anche il nome alla morte, tipo il caro estinto, onoranze funebri, se ne è andato (dove? se è morto?) e altri sinonimi pur di non nominare la morte; altri poi si toccano le parti meno nobili sia quando se ne parla, sia quando vedono passare un carro funebre, convinti così di allontanare la morte. Se fossero convinti costoro che si va a stare meglio, allora la morte sarebbe attesa come una liberazione da questa "valle di lacrime", come la sposa che

dopo il matrimonio sa che non potrà più vivere nella casa dove aveva vissuto fino allora, ma che vivrà un'altra vita assieme alla persona che ama.

Una domanda che tanti fanno è *Come sarà quest'altra vita?*

Certamente non come questa terrena, infatti non avremo più questo corpo con tutte le conseguenze che esso comporta, mangiare, dormire, bere, malattie, preoccupazione di soldi, muoversi... ci muoveremo con la velocità del pensiero che è più veloce di quello della luce.

Ma se non abbiamo più il corpo come faremo a riconoscere le persone?

Attraverso l'amore! Coloro che abbiamo amato su questa terra li riconosceremo e loro riconosceranno noi.

Chi invece su questa terra è stato egoista, ha pensato solo a se stesso e ha

solo sfruttato gli altri, costui se ne starà solo, perché nessuno lo vedrà e lui non potrà vedere nessuno, questo secondo me è l'inferno.

Non ci saranno le fiamme a bruciare i dannati, cosa bruciano se il corpo non c'è? Le fiamme fanno solo parte della pittura medioevale, in realtà sarà la solitudine la punizione!

Vi ricordate su cosa verremo giudicati al termine della nostra vita? Sull'amore che avremo avuto verso gli **altri** su questa terra: *"avevo fame e mi hai dato da mangiare, avevo sete e mi hai dato da bere... ecc."*, e per **altri** si intende qualunque essere umano senza distinzione di pelle, razza, nazionalità.

Se avremo vissuto con questo amore verso gli altri, allora la morte sarà veramente una sorella per noi. ■

Hospice

di Gianfranco Drago

Nel numero 30 de La bricula del novembre 2014 avevamo pubblicato un toccante articolo, Il compleanno di Elsa, della dr.ssa Diana Sguerso dell'Hospice di Magenta. In quell'occasione potei constatare che purtroppo nella provincia di Asti non esisteva una struttura simile per la somministrazione di cure palliative ai malati terminali. Solo pochi giorni fa, dopo la lettura dell'interessante libro di Kathryn Mannix, La notte non fa paura, storie di persone che stanno abbandonando la vita, ho voluto

controllare se, nella nostra provincia, nel frattempo non fosse stata creato un Hospice. Con vero piacere ho trovato sulla Stampa del 4/4/2017 la notizia della inaugurazione a Nizza Monferrato del primo Hospice dell'Astigiano. Dirige questa struttura di sei stanze al secondo piano dell'ex ospedale Santo Spirito il dr. Franco Testore, primario di Oncologia del Massaia.

Gli hospice sono strutture nate per somministrare cure palliative, piuttosto



Una camera dell'hospice di Nizza M.to

che per allungare l'aspettativa di vita penalizzando la sua qualità, cure intese a offrire una qualità di vita accettabile anche quando questa volge al termine. La prima di queste strutture fu aperta nel 1967 da Cicely Saunders, che prese spunto da quanto aveva visto negli anni Cinquanta nella St. Joseph's Home for the Dying and Hackney a Londra. Gli *hospice* sono stati una reazione alla politica della "cura

a qualunque costo" imperante negli anni '60 per i casi di cancro. Ora queste strutture sono sovvenzionate dal servizio sanitario nazionale.

La notte non fa paura è un libro che racconta di come la morte non debba necessariamente essere considerata dolorosa e spaventosa, purché sia affrontata con la consapevolezza della verità. Purtroppo i pazienti e le loro famiglie sono convinti del contrario, che la morte sia qualcosa di orrendo e che parlarne o prepararsi ad accoglierla possa generare solo disperazione o terrore indicibile. La cospirazione del silenzio, quando c'è un malato di cancro, è molto comune e straziante tanto che sia l'infermo a ignorare la sua malattia, tanto che ne siano ignari i parenti.

Comunicare con onestà e compassione la realtà più terribile permette ai pazienti e

La morte di mio padre

Aveva i polmoni distrutti dal cancro. Da tre mesi non toccava più cibo. Tre iniezioni al giorno di morfina riuscivano appena a sollevarlo dagli atroci dolori. Il suo cuore di atleta non voleva cedere. Quasi ogni giorno, da Magenta, andavo a trovarlo, mi sedevo al suo capezzale e tenevo per ore nelle mie le sue mani, non sapevo come essergli più vicino. Negli ultimi giorni fu necessaria la bombola di ossigeno.

Mancò il 1° gennaio del 1982 nel suo letto a casa, come si usava una volta. Erano le cinque del pomeriggio. Da alcuni giorni non apriva più gli occhi.

Ad un tratto si liberò di una mano e si strappò la mascherina dell'ossigeno, aprì gli occhi e mi accennò un lieve sorriso richiudendoli subito dopo. Gli ripresi la mano ormai quasi inerte. Il suo respiro si faceva sempre più breve

e sentii nelle mie le sue mani che piano piano si raffreddavano. Poi spirò.

Fu un uomo di fede e di pace che accettò con rassegnazione un calvario infinito di sofferenza che io non saprei certamente sopportare.

La scomparsa di chi amiamo ci sconvolge la vita, e occorre un lungo viaggio interiore per mettere un po' di serenità tra noi e il lutto. Ho pianto mio padre e insieme quella parte di me che se ne è andata con lui. Resta la nostalgia di non aver capito tutto, e allora la morte porta a rivedere come erano le persone scomparse che ci sono state care.

Resta la nostalgia delle parole che non ci siamo dette, per pudore, per distrazione, perché è mancata l'occasione o forse non è bastato il tempo.

alle loro famiglie di fare delle scelte basate sulla verità, evitando di incoraggiare la ricerca fuorviante e inutile di un miracolo medico che incentiva delle inutili cure, prolunga l'agonia e non permette alle persone coinvolte di dirsi addio con sincerità.

Per gli operatori dell'*hospice* il morire è un processo riconoscibile. Vi sono fasi evidenti, una sequenza di eventi prevedibile. Prima che la morte fosse relegata alle stanze degli ospedali, questo processo faceva parte del patrimonio comune di conoscenze dell'umanità e qualunque adulto vi aveva assistito molte volte. L'arte del morire è adesso una conoscenza dimenticata.

Gli addetti parlano ai famigliari quando il decesso è vicino. Il paziente dorme sempre più a lungo e trascorre sveglia

un tempo minore. A volte quando sembra che dorma in realtà è incosciente. E così, al termine ultimo della vita, una persona rimane semplicemente incosciente per tutto il tempo. Quindi il respiro comincia a cambiare. A volte è lento e profondo, a volte rapido e superficiale e poi, molto dolcemente, il respiro rallenta, e molto dolcemente si ferma. Senza picchi improvvisi di dolore alla fine. Senza percepire che ci si sta spegnendo. Nessuna sensazione di panico. Solo qualcosa di molto, molto sereno. Quando accadrà non ci si accorgerà nemmeno.

Questo è il dono più prezioso che gli operatori dell'*hospice* possono offrire ai loro pazienti. Pochi di loro hanno visto qualcuno morire e la maggior parte immagina che sia un evento dolorosissimo e privo di dignità. ■

Il sistema solare*

di *Giulio Massimelli*

Nello spazio buio e gelido (200 °C sotto zero) corrono a distanze immense tra loro innumerevoli sfere luminose “i soli”; uno di questi soli e i nove pianeti, che gli ruotano

attorno, formano il nostro Sistema solare da circa 4,7 miliardi di anni.

Il nostro Sistema solare è l'insieme costituito dal Sole e dai corpi celesti che gli gravitano attorno e cioè i pianeti con i relativi satelliti,

gli asteroidi, i pianetini e alcune comete; il Sole è la stella del sistema, cioè l'unico corpo celeste dotato di luce propria, la cui massa è superiore centinaia di volte a quella di tutti gli altri messi insieme.

Anche se non è possibile, allo stato attuale della tecnica e della scienza, avere conferma dell'esistenza di altri sistemi solari simili, è più che mai possibile



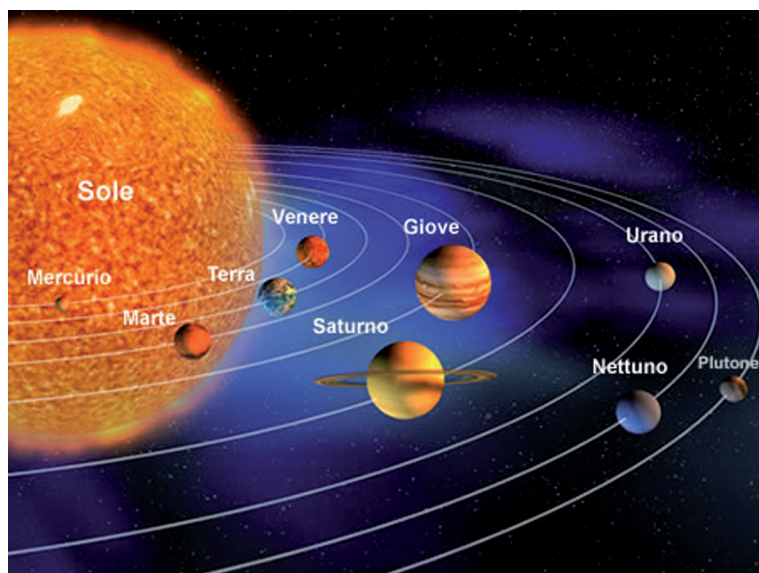
che essi esistano in grandissimo numero. Si profila così la possibilità di uno studio comparato di sistemi planetari diversi; le conoscenze che si potranno ottenere da questa analisi saranno preziose per affrontare uno dei problemi più suggestivi: quello della presenza di forme di vita, eventualmente anche intelligente, su altri pianeti; al di là dell'esperienza limitata che abbiamo sul nostro pianeta potrebbero esistere nel cosmo forme di vita con proprietà del tutto diverse da quelle terrestri.

Per adesso il nostro sistema solare rimane l'unico di cui abbiamo informazioni accurate. Esso occupa nella nostra galassia, "la Via Lattea", una posizione periferica a oltre 30 anni luce dal centro e partecipa del movimento di rotazione della galassia stessa che si muove verso la costellazione Vega.

Nelle osservazioni celesti bisogna tenere presente che noi studiamo il firmamento non già da una piattaforma immobile, bensì da un globo volante nello spazio a una velocità vertiginosa di circa 30 km al secondo.

Ne deriva che tutti i movimenti dei corpi celesti osservati vengono complicati dal moto della terra nello spazio.

I pianeti del nostro Sistema solare oggi conosciuti sono nove e precisamente in ordine



di distanza dal Sole: Mercurio, Venere, Terra, Marte, Giove, Saturno, Urano, Nettuno e Plutone; non si può escludere la presenza di un pianeta al di là di Plutone, ma non si hanno oggi dati sufficienti per rintracciarlo. Esistono poi alcune Comete che quando si avvicinano al Sole e per il calore ricevuto sviluppano chiome e code.

La temperatura media dei pianeti sulla superficie va da +167 °C di Mercurio a -230 °C di Plutone.

I pianeti più lontani dal Sole orbitano più lentamente: Mercurio orbita a 50 km al secondo, la Terra a 30 e Plutone a 5. Quelli più vicini al Sole sono detti terrestri, quelli da Giove in poi sono gassosi, tra i vari pianeti c'è il vuoto assoluto. ■

*Articolo già pubblicato su *Alice informa*, n. 4, anno XVI, dicembre 2018

Editoriale. *Segue da pag. 1*

Il Consiglio direttivo della *Bricula*, che seguirà all'Assemblea, procederà a nominare un nuovo presidente e un nuovo direttore del giornale. Cercherò nell'immediato futuro, per quanto mi sarà possibile, di dare una mano in modo da rendere più facile questo passaggio.

Voglio ringraziare tutti i nostri lettori, i nostri collaboratori, quelli di vecchia data e quelli nuovi, con un'ultima raccomandazione: *Amici, vi raccomando la Bricula!* (come fece don Gnocchi quando disse "*Amis ve racumandi la mia baracca*").

Gianfranco Drago

Scuole di ieri scuole di oggi

Caro Franco,

quando si parla di Scuola mi viene in mente il mio Liceo e faccio alcune riflessioni.

Ho due nipoti studentesse, una ha fatto l'esame di maturità scientifica lo scorso anno, l'altra frequenta la terza liceo scientifico. Per entrambe il latino è stato ed è una tribolazione. Da alcuni anni quindi, da buon nonno pieno d'amore per le nipoti ho ripreso la grammatica e la sintassi del Tantucci e confesso che è stata una piacevole sorpresa. La memoria che alla mia età tende a svanire invece, forse perché ci rammentiamo meglio delle cose molto lontane, mi ha riportato senza difficoltà alla mente le cinque declinazioni, le quattro coniugazioni, i tre casi del periodo ipotetico, insomma tutte quelle regole, e quelle eccezioni che avevano fatto tribolare anche me più di sessant'anni fa.

Ma la maggiore sorpresa è stata quella di avere finalmente potuto apprezzare gli autori latini. Sono stato invogliato a rileggere Cicerone, Virgilio, Tacito e capire e apprezzare quanto questi autori hanno voluto dire.

Le mie care nipotine però hanno preso gusto alle lezioni del nonno e sapendomi chimico hanno insistito perché anche quella materia fosse loro spiegata. Ho accettato volentieri, ma il mio entusiasmo si è subito bloccato quando mi hanno

dato il loro libro di testo. Quello mio di 70 anni fa per licei classici e scientifici, sulla struttura dell'atomo se la cavava con due paginette, quello delle nipotine tratta l'argomento in modo approfondito in più di 50 pagine. Anche i miei studi universitari sulla teoria atomica accennavano appena a quello che sul nuovo testo ora è ampiamente spiegato. (La scienza ogni decennio fa passi da gigante) Con un certo imbarazzo ho dovuto farmi lasciare il libro da studiare alla sera per la lezione del giorno dopo.

A proposito degli attuali libri di testo rispetto ai nostri devo ammettere che, oltre a essere almeno il doppio dei miei come numero di pagine, sono però di contenuto di ottima qualità. Allora però non riesco a capire come mai al mio esame di maturità di 25 candidati furono promossi a giugno solo otto cioè un terzo. Le statistiche delle maturità degli ultimi anni ci dicono invece che i bocciati sono solo l'1%. Sono più bravi o preparati i ragazzi di oggi? Oppure...?

Gianfranco Drago

Bella questione, caro Gianfranco!

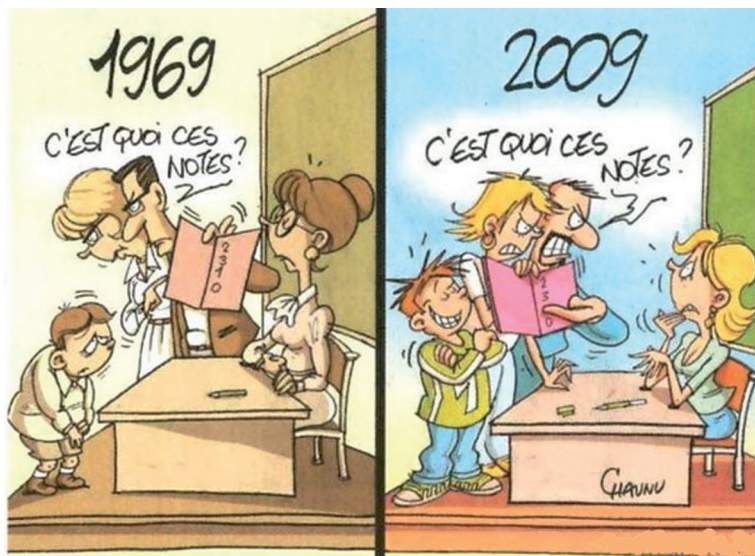
Nella quarantina d'anni di insegnamento in quasi tutti i tipi di scuola superiore e nella ventina e più in commissione di maturità - molte a Nizza - magistrale, tecnica, liceale, ho potuto assistere a un

cambiamento nel campo dell'istruzione che si può avvicinare ad una rivoluzione vera e propria, a un capovolgimento. Fra l'altro, aggiungi all'insegnamento i vari corsi di aggiornamento tenuti da specialisti nei vari settori, da esperti nella didattica ecc.

Questi corsi a tutti noi, che lavoravamo "sul campo", sembravano peccare di teoria alquanto astratta - proprio abstracta, fuori dalla realtà

pratica - tanto più che la mattina l'avevi passata fra gli allievi, in tutta la loro vivacità. Inoltre ci mettevano a contatto con una concezione dell'insegnamento e della cultura del tutto differente, concezione che si andava affermando col progredire non solo della didattica in sé, ma della conoscenza, quindi del rapporto fra discente e docente. È un discorso assai lungo e mai concluso.

Un episodio recente: una mostra dell'anno scorso o di un paio d'anni fa allestita a Torino, di cui ero fra i curatori, dedicata all'illustrazione per l'infanzia e la gioventù, sintetizzava assai efficacemente la "rivoluzione copernicana" avvenuta nel campo dell'educazione sia scolastica, sia familiare. Se le illustrazioni dei libri dedicati ai bambini e agli adolescenti, compresi i testi scolastici, sino agli anni Sessanta erano eseguite da artisti usciti dall'Accademia ed erano ispirate ai modi dell'arte classica, accademica, "dei padri" insomma, nelle illustrazioni più recenti, dagli anni Settanta-Ottanta in poi,



Allora, cos'è questa nota?

di artisti notevoli, da Luzzati a Cherchi, Chiostri, Gribaudo e così via, è il "maestro" ad adottare i modi dell'infanzia nel raffigurare cose, animali e persone, a impiegare non più strumenti "nobili", l'olio, il pennello e il pennino o il tiralinee, ma gli stessi strumenti dei bambini: la matita colorata, il gessetto, il pennarello; il che vuol dire che il maestro apprende dall'allievo e non viceversa.

E poi, ancora, si è scompaginata la logica costruzione del sapere, di ascendenza aristotelica e cartesiana, basata su precisi nessi, sul prima e il dopo, sul qui e non là, su causa-effetto, su cui si è basata tutta la cultura occidentale, e avendo sostituito a essa l'analogia, l'impaginazione propria del sogno su cui si basa la psicoanalisi. Questa ha influito molto sulla critica letteraria e d'arte nell'ultimo quarto del Novecento, sostituendo la concezione idealistica, del resto "distrutta" da molti altri fattori. Insomma, ora la formazione dell'insegnante si avvicina a quella del discente. E poi si è passati alla lettura ne-



Anno scolastico '59-60: le elementari a Cortiglione

gativa di molti autori in passato portati ad esempio stilistico e morale.

Cosa significa tutto questo? Innanzitutto che il mondo dell'istruzione ha attraversato e attraversa una profondissima crisi, come l'ha attraversata e attraversa l'istituto familiare, per cui la figura del "padre" è stata messa in discussione da ogni parte. E che dire della "rivoluzione" tecnologica portata dal diffondersi dell'informatica, sotto vari aspetti? L'allievo e il figlio, esperti nel campo, sono diventati "maestri" del padre e dell'insegnante, in un rovesciamento di ruoli.

È chiaro che tutto ciò ha sconvolto i sistemi di valutazione, che a loro volta - è notizia recentissima riguardante i questionari INVALSI, l'Istituto Nazionale di Valutazione della preparazione dei giovani - sono messi in crisi e contestati: la cultura è altra cosa che l'abilità o la capacità di rispondere a un questionario che pretende di "imbrigliarla", essa ha valore pervasivo, non consiste nel bagaglio di nozioni, ma delle nozioni ha necessità come di punti fermi di riferimento, per non scendere nel discorso vuoto, fine a se stesso.

Riguardo allo specifico che mi chiedi, sui

libri di testo dico, tanto più voluminosi (certe antologie letterarie nei miei ultimi anni di insegnamento arrivavano a sei, sette volumi, senza tener conto del fenomeno costituito dall'antologia "Il materiale e l'Immaginario" giunto a dodici o tredici volumi!) quanto più disorientanti, credo di poter dire che l'insegnamento scolastico deve dare punti di

riferimento, una sorta di "telaio mentale" in cui il giovane dapprima e l'adulto poi possano ordinare la messe di esperienze e di nozioni che l'esistenza stessa riversa sull'individuo, che a scuola deve aver acquisito anche capacità di discernimento, logiche e morali.

Di fronte al disorientamento dell'istruzione e ai tanti elementi esterni che concorrono nello scrutinio (situazione familiare, stato di salute, indole...) e di fronte agli strumenti giuridici, che sono stati negli anni posti in essere contro l'insegnante e il dirigente, è chiaro che tanti professori, maestri, direttori e presidi preferiscono la "via" tranquilla della promozione. D'altra parte sono stati enfatizzati fattori extrascolastici e psicologici; in famiglia l'assenza dei genitori a causa degli orari di lavoro provoca un senso di colpa nei confronti dei figli, che essi difendono ad oltranza contro l'insegnante. E poi - ma forse è la causa principale - una cultura diffusa pratica e non teorica, del "benessere" a scapito della fatica, della delusione, dello smacco necessari alla maturazione dell'individuo, fa sì che un serio

processo educativo, che non può fare a meno di costringere l'allievo, di insegnargli il valore dell'impegno e della fatica, tenda ad essere accantonato: la bocciatura è fatto eccezionale che comporta un sacco di "grane".

In questa situazione complessa e confusa e di eccesso di tutela del giovane, come può la Scuola in genere - ci sono fortunate eccezioni naturalmente - fornire una cultura e una educazione all'altezza di giovani che debbono affrontare la complessità della vita e superare prove che richiedono specifiche conoscenze? Ci sono sì giovani preparatissimi, che ci fanno fare bella figura nelle università d'Europa e del Mondo: ma sono giovani che hanno avuto famiglie che hanno saputo e potuto formarli e mantenerli a studi in collegi costosissimi e poi all'università, mandarli all'Estero, come nei progetti "Erasmus". E poi, naturalmente, ci sono le lodevoli eccezioni!

Riassumendo: una Scuola troppo comprensiva è dannosa perché non sa indirizzare le risorse che ogni allievo ha e che viene abbandonato al proprio istinto e alle proprie debolezze; una scuola troppo rigorosa finisce per frustrare e mortificare l'allievo; una scuola che fornisce rassicuranti schemi di riferimento è giudicata semplicistica e incapace di rendere la complessità del reale; una scuola tesa a fornire tale complessità e la coscienza che alle questioni e ai problemi non si può dare una risposta unica e ben definita, esclusiva, è disorientante; una scuola che tende a fornire valori e idee di riferimento può essere giudicata di parte e in contrasto con la formazione familiare per alcuni; una scuola che tali valori e idee evita di fornire è una scuola "qualunqueista",

che fornisce solo vuote nozioni.

E allora? Allora nulla. L'ultimo quarto del Novecento soprattutto, quando mano a mano son venuti a mancare i parametri di riferimento di ascendenza classico-romantica, si è accanito contro il concetto di individuo e individualità, contro il concetto di religione, di patria, di morale comune. Contro le nozioni, le lezioni apprese quasi a memoria, i concetti non elaborati personalmente, ma "calati dall'alto", contro il catechismo a domande e risposte, contro qualunque forma che imitasse quel metodo, i capitoletti del sussidiario imparati e ripetuti, i nomi e le date. E ancora - per gli esiti della Seconda guerra dicono alcuni, ma ci sono precise posizioni ideologiche - il ripudio di ciò che può rifarsi al concetto di "patria", piccola o grande che sia: ma forse solo l'Uomo ideale può non aver bisogno di un confine, di una piccola patria. E dall'istruzione, dall'educazione sfronda di qua, toglie di là, non impone nulla, non far imparare concetti e date e....

Il risultato è questo: promozione quasi assicurata tutti gli anni, impegno richiesto zero, tempo passato con i famigliari ridotto al minimo, prestigio del padre, dell'insegnante, del sacerdote, di qualunque autorità ridotto al minimo, senso del sacrificio considerato una bestemmia ed ecco i risultati: bei voti sulle pagelle e agli scrutini finali che in realtà non corrispondono a nulla, quindi l'illusione del brillante o buon risultato a scuola che in realtà nasconde una istruzione e una formazione carentissimi. Ed ecco le "brutte figure" che talora ci facciamo, ecco i limiti della ricerca, ecco le diffidenze dell'Estero nei confronti dei nostri studenti. ■

Francesco De Caria

La storia di *Gi-uanén*

di *Franca Reggio*

Questa semplice storia (*listoria*) la raccontava mio nonno ai numerosi nipoti, dedicandola in particolare al più piccolo di turno (il *pi cit*) perché potesse addormentarsi sognando di essere protagonista e, al tempo stesso, ricordarsi in modo inconscio e con estrema tenerezza di “trattenere” i bisogni durante la notte. È l’eterna storia dello smarrimento (nel bosco ma non solo). È narrata con modi anche crudi ma con l’immane lieto fine, in modo che i bambini, dopo averli istruiti con la giusta dose di emozioni (quelle che stimolano ad essere vigili di fronte al pericolo dell’ignoto), siano rassicurati dalla certezza che c’è sempre una via di uscita dalle situazioni difficili e che gli ostacoli, apparentemente insuperabili, altro non sono che uno stimolo per mettere alla prova le proprie capacità.

Gi-uanén e i suoi quattro fratelli non riuscivano a dormire per la fame: anche quella sera erano andati a letto senza mangiare, in casa non c’era niente e non c’erano soldi per tirare avanti, la povertà era assoluta.

Ad un certo punto il fratello più grande afferma risoluto: “*Andiamo a far fortuna!*”. Gli altri fratelli, prima un po’ incerti e poi entusiasti, lo approvano. E così zitti zitti partono.

Escono in silenzio da casa nel buio della notte mentre i genitori dormono. *Gi-uanén* è il più piccolo ed è sempre l’ultimo; neanche a dirlo, anche stavolta rimane un po’ indietro, il fratello più grande dice: “*Fate silenzio e l’ultimo si tiri dietro la porta*”.

Dopo aver fatto un po’ di strada si accorgono

che *Gi-uanén* è più indietro del solito e gli dicono di sbrigarsi, ma lui risponde: “*La porta è pesante e non riesco ad andare più forte di così!*”. Solo allora si accorgono che *Giuanén* ha la porta di casa sulle spalle!! “*Ma perché hai preso la porta?*”. “*Me lo hai detto tu di tirarmi dietro la porta!*”. “*A questo punto portiamocela dietro*” dissero tutti.

Cammina, cammina, si fece notte, i fratelli erano stanchi e decisero di trovare un posto per passare la notte. Si trovavano vicino a un bosco e lì cercarono un albero grande su cui salire per sentirsi più sicuri. Scelsero una grande quercia dai possenti rami e anche *Gi-uanén* riesce a salire e, aiutato dai fratelli, tira su anche la porta. I fratelli si sistemano sui rami più grandi e *Gi-uanén* si sistema con la “sua” porta.

I rumori del bosco di notte fanno un po’ paura: il gufo che fa uuuuuuu...uuuuuuuu..., la civetta con il suo grido stridulo e inquietante, i cinghiali che rompono i rami e grufolano, le lepri e le volpi che corrono veloci veloci tra gli alberi e sollevano le foglie... I fratelli si stringono l’uno con l’altro e già cominciano a pentirsi di aver lasciato la loro casa, povera ma sicura. Ma ormai è tardi per i ripensamenti e allora cercano di dormire.

Ma, ad un certo punto sentono un forte calpestio di rami, uno smuovere di foglie che neanche cento volpi avrebbero potuto provocare e delle voci! Questa volta non erano animali ma uomini! I fratelli cercano di vedere di cosa si tratta, ma il buio è tanto e la paura anche!

Ad un certo punto sentono: “Uno a me, uno a te, uno a lui...”. E allora capiscono: sono i ladri che si stanno spartendo il bottino. Sono seduti intorno a un sacco pieno di monete d’oro e di gioielli e hanno scelto proprio di mettersi sotto la grande quercia. Sopra di loro, zitti zitti sui rami i cinque fratelli trattengono



il respiro per la paura di essere scoperti e *Gi-uanén*, il più piccolo, ha più paura di tutti.

Ad un certo punto, mentre i ladri continuano: “Uno a me, uno a te, uno a lui...”, *Gi-uanén* sussurra con un filo di voce ai fratelli: “*Mi scappa la pipì!*”. “*Tenla Gi-uanén, tenla!*” (tienila) gli dice il fratello più grande! Ma *Gi-uanén* non ce la fa e ad un certo punto la pipì scappa e proprio sulla testa dei ladroni, che guardano in alto e dicono: “*Ma sta pioven-do!*”. Il capo dei ladroni, un omone rude, con una grande barba nera e un cappellaccio, dice “*Ma no, è la rugiada del mattino!*” e continua a dividere il bottino “*Uno a me, uno a te, uno a lui...*”.

Sopra di loro i fratelli tirano un sospiro di sollievo, non si sono accorti di loro e non li hanno visti.

Ma ecco che la tranquillità dura poco perché *Gi-uanén* dice: “*Mi scappa la cacca!*”. “*Tenla Gi-uanén, tenla!*” gli dicono tutti insieme i fratelli in un sussurro, ma *Gi-uanén*, tra il freddo e la paura, non ce la fa a tenere e la fa proprio sulla testa dei ladroni che si agitano preoccupati. Ma il capo ancora una volta li tranquillizza: “*Non è niente, è un po’ di manna che cade dagli alberi, finiamo il nostro lavoro. Uno a me, uno a te, uno a lui...*”. Anche questa volta è andata bene!

Ma *Gi-uanén* ha le manine irrigidite dal freddo e non riesce più a reggere la porta e lo

dice ai fratelli: “*Mi scappa la porta!*”. “*Tenla Gi-uanén, tenla!*” dicono in coro, ma già la porta è sfuggita alla presa e sta cadendo giù, batte sui rami mentre scende, *badabrén* e *badabràn*, spezza i rametti e fa cadere le ghiande e le foglie e *badabadabrôn!!!!* cade sulla testa dei ladroni che a questo punto scappano a gambe levate gridando spaventati: “*È il castigo divino! È il diavolo che viene a prenderci!*”.

Dopo un po’, passato il trambusto e lo spavento, i fratelli scendono dall’albero. È quasi mattino e con le prime luci dell’alba vedono lo sconvolgimento provocato dalla porta: rami rotti, foglie e ghiande per terra, spostano la porta per riportarsela mestamente dietro e cosa vedono? Sotto la porta c’è il sacco pieno di soldi che i ladroni scappando hanno lasciato lì. Lo stupore e la gioia sono grandi e indescrivibili, nel silenzio del bosco che si sta inondando della chiara luce dell’alba i fratelli saltano e si abbracciano: “*Siamo ricchi!*”. Caricano il sacco dei soldi e *Gi-uanén* sulla porta, se la caricano sulle spalle e si avviano trionfanti verso casa. Li trovano i genitori disperati per la loro scomparsa; i fratelli vanno loro incontro gridando: “*Siamo ricchi! Grazie a Gi-uanén siamo diventati ricchi in una notte!*”.

E delle *MASCHE...* racconteremo un’altra volta. ■

Vite tribolate

Ricordi di *Lici 'd Nassièn*

Di Felice Bosio, trifulau, è presente nel bellissimo volume di Enrico Vigna, dedicato alla civiltà contadina, la testimonianza di cui ci avvaliamo qui. Vigna ha gentilmente autorizzato La bricula a riportarne brani, citando la fonte. Non occorrono altri commenti a sottolineare la drammaticità di certi momenti, che fra l'altro hanno segnato la vita della comunità, inducendo molti ad abbandonare la campagna per cercar miglior sistemazione nelle città del triangolo industriale, con evidenti ripercussioni sul territorio a vari livelli, demografico, culturale in senso lato, economico, dal momento che l'attività agricola ha lasciato vasto spazio a quella industriale

Rosanna Bigliani

Una vendemmia terribile...

Ero l'unico figlio maschio e a casa non c'erano più giovani in grado di lavorare. Anch'io ero militare di stanza ad Acqui e mia mamma mi ha scritto, chiedendomi se potevo avere qualche giorno di licenza, perché la vendemmia stava andando tutta a rabè.

Tornato a casa, era un vero disastro. Ho portato l'uva con il *bòsu*: su quel bricco della Serra c'è una terra *salivènta* (argillosa e scivolosa come il sapone, *ndr*) e ho fatto una fatica terribile che ricordo ancora. Abbiamo messo l'uva in *tulòn*, che portavamo su a spalla con il *bòsu* (...).

I cantùr

Dopo la guerra abbiamo fondato un coro, *I cantùr*, e cantavamo in chiesa. Eravamo solo uomini e cantavamo sulla *tribéin-na*, accompagnati da un armonium suonato da Albino Massimelli, *Bén 'd il Flautén*. Maestro del coro era Bartolomeo Massimelli (*Tamlu 'd Scaribén*), che per

dirigere il canto non usava una bacchetta, ma il coltellino da innesto. Ha poi passato il testimone a Luigi Alberigo, *Gigi 'd il Podestà*.

Andavamo a cantare a richiesta nei paesi vicini, per i funerali. Ricordo ancora quando siamo andati a cantare a Masio. La casa del defunto era in Fontanino, molto vicina a Rio Anitra: c'è ancora il fosso per la raccolta dell'acqua sulle strade provinciali. Il corteo si è snodato con passo lento sino alla chiesa di Masio e noi abbiamo cantato il *Miserere* per ben tre volte.

A San Siro il Parroco invitava *I cantur* in canonica per una *biceròda*. A Santa Cecilia, poi, patrona della musica, invitavamo noi il Parroco al pranzo che le nostre famiglie preparavano a turno. Le nostre mogli preparavano per *I cantur* un bel pranzo, molto ricco: c'erano salame, sardine, insalata russa, agnolotti *gubèt* in brodo, secondo l'organista la regina *degli amnestri*, pollo, coniglio, patate: *fra tit*



l'urtòia, mej che tit la pulòia. I cantur provvedevano vino a volontà e un vinello leggero ciòr-ciòr.

Memorie di guerra

Durante un rastrellamento fui catturato

in casa, davanti alla mia bambina che piangeva disperata.

Un tedesco le disse: *Stai tranquilla che ritorna!* Avevano circondato la casa, scendendo dalla riva sotto la Cittadella, e mi portarono con gli altri in piazza e poi a Belveglio.

Mentre incolonnati sotto la minaccia delle armi scendevamo dal *Mungg-rè* per andare a Belveglio, mio padre dal *sapè* mi guardò: non ho mai dimenticato quello sguardo straziante.

La Società

Sono diventato socio appena ne ebbi il diritto, a 16 anni, e ho conosciuto uno di cui non ricordo il nome che conosceva l'Epatta e sapeva calcolare le fasi lunari e la Pasqua (*u mnòva l'épata*). Sembrava un gioco di prestigio e ci intratteneva in tutte le serate. ■

Medicina popolare

di *Francesco De Caria*

Si usava ancora ai primi del Novecento la tela di ragno (*aragnò*) per stagnare il sangue delle ferite. Per ferite più profonde o particolarmente sanguinanti si ricorreva alla dolorosa pratica della cauterizzazione.

Come disinfettante ed emostatico si impiegava la cenere.

Come disinfettante si usava anche l'urina: era sempre a disposizione!

Per vuotare i ristagni di sangue – per esempio gli ematomi – o per abbassare la pressione si ricorreva alle sanguisughe:

si applicavano a parti nelle quali la rete dei vasi sanguigni è superficiale. Le sanguisughe si acquistavano in farmacia; succhiavano il sangue attraverso le sottili pareti venose sottopelle (c'era chi se le poneva dietro le orecchie); ristabilita la pressione – fatto accertato dalle dichiarazioni del malato – le sanguisughe venivano asportate, gonfie di sangue.

Per scaldarsi o scaldare parti del corpo (in particolare lo stomaco) si impiegava il mattone scaldato sulla stufa e poi applicato sulla parte dopo averlo fasciato

in un panno di lana ad evitare scottature: andava benissimo una vecchia maglia o una vecchia sciarpa. Certamente non c'erano troppi stracci, vista la tendenza a utilizzare gli stessi capi sino a che ce ne fosse stato un pezzo, a forza di rammendi.

C'erano poi i *setmén* e certe donne cui la fede popolare conferiva la *virtù* di guarire la gente. *Tunén* Cacciabue di Incisa guariva in qualche misterioso modo, pregando e facendo penitenza come un

antico santo; ma c'erano anche donne che *i sgnòvu*, cioè guarivano con strani segni, con formule, legando e slegando, toccando la parte malata.

C'erano le candele benedette e la *ròmuliva*, ritenute capaci di tener lontani i mali: sincera fede e superstizione si intrecciavano in un'esistenza spesso grama, che senza la fiducia in qualche aiuto portentoso sarebbe stato davvero difficile, per i più forse, sopportare. ■

Crema di uova e di succo di limone

Il Vov

di *Gianfranco Drago*

A margine dell'articolo sulla medicina popolare porto il mio ricordo sulla crema domestica per la cura della carenza del calcio nei bambini

Si diceva allora che le macchie bianche delle unghie dei bambini fossero dovute alle loro bugie, ma in quel caso il medico consigliava per il piccolo una dieta ricca di calcio, essendone la mancanza la causa. Il rimedio consisteva nella preparazione di una specie di crema con uova e limoni.

Una dozzina di uova ben lavate era messa in una capiente albarella di vetro. Si coprivano le uova con succo di limone. Dopo un paio di settimane il guscio delle uova era scomparso, sciolto nel succo di limone. Si frullava il tutto con qualche cucchiaino di zucchero, si filtrava il prodotto in setaccio per eliminare la pellicina delle uova e lo sciroppo era fatto. Posologia: due cucchiaini al giorno.

In farmacia ora si trovano grosse

compresse effervescenti di calcio carbonato da sciogliere in mezzo bicchiere d'acqua.

Leggendo il *bugiardino* del medicinale troviamo che esso contiene calcio carbonato e acido citrico in ambiente anidro. In acqua i due componenti reagiscono per formare anidride carbonica e citrato di calcio che cede facilmente il calcio al sangue.

Ma era proprio questo ciò che avveniva nell'albarella: il succo di limone che contiene acido citrico scioglieva (reagiva) il guscio dell'uovo che contiene carbonato di calcio. La bevanda era gradita ai bambini perché dolce e colorata, non contenendo però conservanti, né coloranti, né edulcoranti

sintetici bisognava conservarla al fresco o in ghiacciaia.

Questo mio ricordo ne richiama un altro: il Vov, liquore di crema all'uovo molto in voga quand'ero giovane.

Il nome del Vov deriva dal termine veneto *vovi uova*. Fu ideato nel 1840 da G. Battista Pezziol, pasticcere di Padova specializzato nella produzione del torrone, la cui preparazione richiedeva il



solo albume d'uovo. Pezziol usò i rossi d'uovo che avanzava per produrre uno zabaglione liquoroso, bevanda energetica, ma anche ricostituente.

Negli anni '60 e '70 del secolo scorso si ebbe la massima diffusione del Vov. Negli anni '90 però subì un declino per la concorrenza delle moderne bevande energetiche gassate

straniere.

L'attuale pubblicità consiglia il Vov liscio come cordiale, caldo come corroborante e refrigerato come granita. Accompagna anche molte tipologie di dessert e anche nel gelato affogato allo zabaglione.

Ora la produzione del Vov è passata al gruppo laziale Molinari.

Riportiamo una ricetta per la sua preparazione domestica.



Ingredienti

tuorli n. 10
zucchero a velo 400 g
marsala secco 25 ml
cognac 100 ml
latte intero 300 ml.

Preparazione

In una terrina aggiungere lo zucchero a velo alle uova e sbattere fino a ottenere una crema densa e omogenea.

Aggiungere poco alla volta il marsala, il cognac e da ultimo il latte.

Mettere a bagnomaria e fare addensare mescolando ed evitando la bollitura dell'acqua del bagno.

Raffreddare e mettere in bottiglia. Meglio conservare in frigorifero perché, contrariamente al prodotto industriale, non contiene conservanti. ■

Un giorno particolare

di Mariuccia Guercio

“Guarda sempre avanti e sii serena, il bello della vita non è solo quello che hai vissuto, ma tutto quello che hai ancora da vivere”. Così mi scriveva tempo fa una cara amica sapendomi in un momento difficile.

Parole, pensavo, belle parole di circostanza. Ma ormai, passati io i settant'anni e mio marito gli ottanta, cosa può ancora offrirci la vita? Tornavo con la mente al passato, ai momenti felici, agli

avvenimenti più importanti, a qualche piacevole viaggio che di tanto in tanto ci concedevamo.

Purtroppo da alcuni anni tutto è cambiato per noi, ed è difficile credere che qualcosa di bello possa ancora accadere. Nonostante le avversità il tempo passa e una data importante si avvicina, il 4 agosto, anniversario del nostro matrimonio, cinquant'anni passati insieme nella buona e nella cattiva sorte, come promesso davanti a Dio nel lontano 1968.

È usanza festeggiare questo ambito traguardo con le nozze d'oro, sarebbe bello tornare nella chiesa parrocchiale come tanti anni fa per rivivere quei momenti e poi come allora tutti da *Quinto* per il pranzo e i brindisi. Siamo però in agosto, periodo di ferie e i miei figli che poco conoscono le tradizioni, l'uno per lavoro, l'altro per andare in vacanza, mi consigliano di rinviare, ma noi quel giorno lo abbiamo atteso come un dono del cielo e in qualche modo lo vogliamo ricordare.

Il 4 agosto, proprio qui al Briccofiore si festeggia la Madonna della neve a cui la nostra chiesetta è dedicata. Come ogni anno don Gianni e don Ico celebrano la Santa messa alla quale partecipa molta gente, complice l'abbondante rinfresco offerto dalla popolazione locale.



Perché non approfittare di quell'occasione per realizzare il nostro desiderio? Chiedo consiglio a *Dele* che gentilmente si offre di darmi una mano avvisando il parroco. Avuta risposta favorevole mi organizzo e mi procuro pasticcini e confetti dorati che porto alla *Caneîva*, dove è già pronta una gran quantità di leccornie.

Verso sera con mio marito invalido sulla sedia a rotelle mi avvio verso la chiesa, la gente è tanta e sembra attendermi. Il parroco mi viene incontro e ci fa accomodare mano nella mano davanti all'altare allestito nel grande cortile antistante alla chiesa. Qualcuno grida *Evviva gli sposi*, e un caloroso e interminabile applauso ci dà il benvenuto. La cerimonia è stata semplice e toccante.

Don Gianni nel corso della messa ha avuto per noi parole belle e affettuose che hanno coinvolto e commosso anche i presenti. La benedizione ha concluso il breve rito. La serata è trascorsa piacevolmente chiacchierando e gustando buone cose. Tante persone ci hanno avvicinato dimostrando solidarietà e amicizia, facendoci le congratulazioni e gli auguri di buon proseguimento: chi raccontava di aver già raggiunto e festeggiato l'importante traguardo, chi augurandosi di poterlo raggiungere e chi invece, con voce rotta e con tanta tristezza



rimpiangeva di non poterlo fare essendo rimasto solo troppo presto.

Quel giorno è stato per noi veramente speciale, ci siamo sentiti fortunati e più uniti che mai. La vicinanza di tante brave persone ci ha commosso e ci ha fatto sentire una grande famiglia. Ringrazio tutti di cuore, proprio tutti per la solidarietà e le belle parole, gli omaggi floreali e quello straordinario applauso che non dimenticherò mai. Ancora una volta la vita ci ha sorriso regalandoci un giorno che mai avrei immaginato così emozionante e bello. ■

Romagna solatia, dolce paese

di *Gianfranco Drago*

*...oh! Fossi io teco (Severino) e perderci nel verde,
E di tra gli olmi, nido alle ghiandaie,
Gettarci l'urlo che lungi si perde
Dentro il meridiano ozio dell'aie...*

Giovanni Pascoli, "*Miricae*"

Il poeta rivede il suo dolce paese natale nell'ora della grande calura estiva e nulla gli sembrerebbe più bello che di potersi riperdere in quel verde col suo amico Severino e poi riparare all'ombra della casa perduta, risognare i sogni di quando ragazzo leggeva sotto l'ombrello di una mimosa i poemi omerici o l'Orlando furioso e volare verso la luna in groppa all'ippogrifo. E al canto e al suono delle rane e dei grilli e delle campane rifantasticare quelle immaginazioni che erano tutta la sua vita di una volta: "*stormir di fronde, cinguettio d'uccelli, risa di donna...*".

Che nostalgia, che magone mi prendeva quando studiavo a memoria questa lunga poesia! Mi pareva che il Pascoli l'avesse scritta per me e Carlo, il mio amico vicino di casa. Erano gli anni di collegio dai preti, avevo 11 anni e nel lettino della grande camerata, quando si spegnevano le luci, mi tiravo le coperte sulla testa per

non farmi sentire singhiozzare dai miei compagni. Lì non ci stavo volentieri, volevo tornare a casa alla mia Crocetta. Erano pesanti le mani dei preti quando non si sapeva la lezione e si era preso qualche brutto voto! Ma allora era normale che i ragazzi venissero picchiati. Ma poi finalmente arrivava giugno e le vacanze estive.

Caldissime erano le estati di fine anni '40, in luglio e agosto. Dopo pranzo i nostri genitori andavano a riposare anche per sfuggire alla calura di quelle ore. Si svegliavano alle 16 (allora non c'era ancora l'ora legale) e restavano in campagna fino a quando non scendeva il buio.

Quelle ore pomeridiane erano la nostra felicità. Il sole caldissimo bruciava la pelle, non c'era un filo d'aria. Noi per prima cosa riparavamo sotto il nocciolo a gustare le prime nocciole mature e a fare il programma della nostre scorribande.

Cercare i nidi delle tortore per prendere le uova o gli uccellini di pochi giorni che ci mettevamo in seno per cercare di allevarli in una gabbia a casa (non ci siamo mai riusciti). C'erano poi gli alberi di albicocche, di prugne, di pere nei vigneti: erano la nostra preda insieme ai primi grappoli di uva *luglienga*, erano furti ma tali noi non li consideravamo, anche se ce lo ricordava poi qualche sberla dei genitori che avevano ricevuto le lamentele dei legittimi proprietari.



La Crocetta anni '50. I vigneti oggi non ci sono più, soltanto qualche filare malato

Dalle foglie delle viti riconoscevamo le diverse qualità

d'uva e il tempo della sua maturazione. Sulla collina non c'era più un filo d'erba verde, tutto era seccato. Si andava allora insieme a raccogliere *scusarôn* d'erba per i conigli al fondo di vallette fresche e ciò giustificava sempre i nostri ritardati rientri a casa. Sabato scorso ero alla Crocetta e dopo pranzo sono uscito in cortile. Sulla pelle ho sentito la stessa calura di allora. Il cielo è senza movimento d'aria, si sente il coro delle cicale che col loro frinire si rispondono da un albero all'altro,

pronte a zittirsi appena ti avvicini. Mi siedo all'ombra della grande quercia a pensare che solo noi passiamo, mentre tutto il resto rimane immutato. In quel cortile abitavano tre famiglie, 14 persone in tutto. Ora 11 riposano nel campo in fondo al paese, e anche mia moglie che amò moltissimo quella casa. Lei, la persona più buona che io abbia conosciuto, visse solo per gli altri, mai pensando a se stessa. Ora sarà in muto colloquio con mio padre (il silenzio era la sua virtù) per il quale aveva una venerazione. ■

C'era un tempo in cui le poesie si dovevano imparare a memoria. Erano liriche spesso non facili a causa del lessico aulico, occorreva ripetere più volte le strofe e, quando finalmente si sapevano, veniva da sé averne compreso anche il sentimento del poeta. Così capitò a te, Gianfranco, quando, nell'angustia del collegio, studiasti "Romagna" del Pascoli: ti riconoscesti pienamente nella struggente nostalgia del poeta per il suo paese. E con i suoi versi tornasti con l'immaginazione ai tuoi luoghi, alla Crocetta, ai ricordi delle spensierate vacanze estive trascorse con il tuo amico a scorrazzare per la campagna, a inventare giochi.

All'epoca, per una famiglia contadina, far studiare un figlio richiedeva notevoli sacrifici: i libri costavano e così pure il mantenimento agli studi di un ragazzo che sa-

rebbe già stato “in età da lavoro”. In più, dalle cascine era difficoltoso raggiungere le scuole poiché non c'erano mezzi pubblici e la soluzione del collegio non era accessibile a molti a causa dei costi elevati.

I tuoi genitori affrontarono, comunque, le rette del collegio vescovile per permetterti di frequentare le scuole medie ad Alessandria, poi, in cerca di maggior stabilità economica, si trasferirono a Torino, dove frequentasti il liceo e l'università. Eri il terzo di tre maschi: come il soldato Ryan doveva salvarsi dalla guerra essendo l'ultimo figlio rimasto vivo, così tu rappresentavi per i tuoi genitori l'ultima possibilità di avere un figlio che “ha studiato”.

Le scelte di lavoro ti hanno poi portato a vivere in diverse città, ma hai sempre mantenuto viva, tornandoci con la tua famiglia e provvedendo alle opere di conservazione, la casa della Crocetta: legame con il passato, custode della tua adolescenza, luogo del cuore dove comprendesti il senso della famiglia, “Casa del nespolo” per antonomasia.

Emiliana Zollino

Frate Indovino Il calendario

Era da poco finita la guerra - militare e civile, nelle nostre campagne particolarmente dolorosa - quando nel settembre 1946 un francescano cappuccino, Mario Budelli, Fra Mariangelo da Cerqueto, ideò l'almanacco - dall'arabo al manack, insieme “clima e oasi” - che unisce il calendario vero e proprio, con i santi e le ricorrenze religiose, a informazioni sulle fasi della luna, sulle posizioni degli astri e delle costellazioni, e poi alle previsioni del tempo, a consigli pratici per agricoltori e massaie. Ebbe grandissima fortuna, sicché dalle 2000 copie del 1945 - come allegato al periodico francescano “La voce serafica” - passò alle 32.000 del 1947.

Illustrazioni di ottima qualità e brevi racconti edificanti con “briciole di saggezza” arricchivano l'almanacco, che per molto tempo costituì l'unica lettura, in pratica, insieme ai libri di devozione, di moltissime famiglie contadine. Quindi preziosi erano i consigli che accompagnarono le famiglie verso l'età nuova che gli anni Cinquanta-Sessanta dischiudevano, con una particolare simpatia per la civiltà contadina tradizionale, profondamente religiosa e con certa diffidenza per le “novità”, che fra l'altro portavano la famiglia in una dimensione disumanizzante. Oltre alle tante informazioni e curiosità, suggerimenti agli agricoltori e alle massaie, c'era ogni mese un raccon-

to in prosa o in versi, illustrato, di contenuto morale.

Costituiva per tutti una piacevole lettura. Ma il rapido e sconvolgente mutamento culturale comportò il tramonto dell'almanacco, prima distribuito in tutte le famiglie gratuitamente - solo chi voleva versava sul bollettino un'offerta libera. Ora è ridotto, nella forma distribuita a tutti, a un calendario da tavolo molto impoverito rispetto ai tempi di prosperità.

Rosanna Bigliani ci ha fatto pervenire un esempio di racconto di questo tipo, che fa riflettere tutti, qualunque sia la fede, qualunque sia la professione o la condizione. È chiaro il contenuto morale, che del resto si trova esplicitamente nel Nuovo Testamento: "Non chi dice "Signore, Signore" di continuo sarà salvato, ma chi metterà in atto le opere volute dal Padre". E queste opere sono sintetizzate nei precetti del tutto pratici delle Opere di Misericordia, che inseriscono l'individuo in una dimensione sociale con una particolare attenzione al prossimo, fondamento di ogni buona e prospera società.

Francesco De Caria

L'eremita pregava a lungo e intensamente, chiedendo a Dio di poterlo incontrare. Finalmente riuscì a ottenere l'appuntamento. "Domani, sulla montagna" gli disse un angelo. Il giorno successivo l'eremita si alzò di buon mattino e guardò la montagna: era completamente sgombra dalle nuvole. Allora, con un misto di gioia e trepidazione, s'incamminò verso la cima. Lungo il tragitto incontrò un uomo caduto tra i rovi che gli chiese aiuto: "Mi dispiace, ma ho fretta: ho un appuntamento con Dio" gli disse e proseguì, allungando il passo.

Poco più avanti si imbatté in una don-



na che piangeva accanto al figlio malato: "Aiutami, per favore!". Ma lui "Perdonami, non ho tempo, Dio mi sta aspettando in cima alla montagna". Procedette ancora di buon passo per non mancare all'appuntamento, ma dove il sentiero si faceva più ripido vide un vecchietto sfinito, che gli tendeva una borraccia: "Non ce la faccio più a proseguire. Ti chiedo, per amore di Dio: vammì a riempire questa borraccia alla sorgente, dietro quella roccia". Ma "Abbi pazienza, buon uomo, ho un appuntamento con Dio e non voglio perderlo!" gli rispose l'eremita. E tirò dritto.

Quando l'eremita fu finalmente sulla cima della montagna, sulla porta della baita dove doveva incontrarsi con Dio trovò un biglietto: "Scusami se non mi hai trovato: sono andato ad aiutare tutti quelli che tu non hai soccorso lungo la strada".

Rosanna Bigliani

Caro Mino,

anche tu hai raggiunto il tuo caro amico di giovinezza, Romeo, tuo coscritto e fratello mio, scomparso 28 anni orsono.

Erano gli anni '40 del secolo scorso, voi eravate appena diciassettenni e insieme quasi ogni sabato raggiungevate in bicicletta la stazione di Nizza e lì prendevate il treno per Genova. Non era consuetudine allora affrontare un viaggio così lungo e disagiata per andare a trovare le vostre morose.

Alla sera dormivate da tua sorella Vanda e poi ripartivate la domenica nel tardo pomeriggio per Nizza. Spesso era buio quando tornavate. In casa si trepidava finché non eravate arrivati, erano gli anni del dopoguerra e le strade non erano molto sicure.

Lui ti ha aspettato e ora, di nuovo insieme, forse percorrerete i sentieri del cielo, magari non in bicicletta, guardando dall'alto le strade dei vostri diciassette anni.

Gianfranco Drago



Vanda Biglia
1924 - 2019

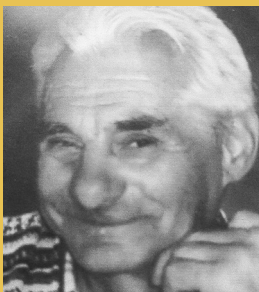


Franca Massimelli
1948 - 2019

**CI HANNO
LASCIATO**



Guglielmo Biglia
1931 - 2018



Alfredo Gatti
1937 - 2019



Felice Cassinelli
1929 - 2018



Zita Brondolo
1925 - 2018