



Asti



Cortiglione

La bricula

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

Fondatore

Gianfranco Drago

Direttore responsabile

Francesco De Caria

Direttore editoriale

Pietro Efsio Bozzola

Redazione

Letizio Cacciabue

Il Giornalino di Cortiglione *La bricula*

Anno XV - N. 51 - 9 dicembre 2019

Quel profumo di pollo...

Da un po' di tempo, in pubblicità, è comparsa la parolina magica "senza". Dopo un periodo di crescita economica in cui le parole chiave erano: *progresso, abbondanza, opulenza, mettere...* si è dovuto correggere il tiro ed utilizzare altre parole chiave come: *togliere, meno, poco, senza...* Lo notiamo nella promozione di prodotti biologici con *meno* inquinanti, nel sostegno di quelli a chilometri 0, con *meno* strada da fare per giungere sulle nostre tavole, di quelli *senza* una particolare sostanza, fino ai polli *senza* antibiotici ed allevati a terra. Sembra che sia sufficiente *togliere*, dagli slogan pubblicitari prima e dai prodotti dopo, quello che è stato messo in eccesso, per tornare a gustarli come li cucinava la nonna. Peccato che non sia proprio così! Con i polli di tutta la pianura padana respiriamo la stessa aria, di cui conosciamo il grado di inquinamento, ci alimentiamo, sempre insieme ai polli, di prodotti cresciuti in un terreno in cui abbiamo *messo* e gelosamente accumulato, anno dopo anno, diserbanti e pesticidi insieme a polveri sottili, diossina e isotopi radioattivi.

Ora non riusciamo più a *togliere*, dobbiamo accontentarci di non continuare a *mettere* e ristrutturare il nostro sistema produttivo conciliando lavoro e tutela ambientale. Un "problemone" non da poco per chi sta operando per trovare soluzioni responsabili. Auguri con tutto il nostro sostegno ed incoraggiamento! Non diamo suggerimenti, ma riteniamo utile ispirarsi al ricordo del profumo del pollo della nonna. Dietro quel profumo c'è stato tanto rispetto per l'ambiente in cui si viveva e per il semplice piacere del lavoro fatto bene.

Pierfsio Bozzola

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

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

Socio ordinario

20 euro

Socio sostenitore

40 euro

Eestero

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 Quel profumo di pollo...
- 2 Asti: storie di bellezza. Musei e palazzi storici. 2 Palazzo Ottolenghi e Museo del Risorgimento
- 7 Delle belle persone
- 9 Castagna, regina d'autunno
- 11 La corona del Rosario
- 12 Emigranti: è bello ritrovarsi. Altri Allosia d'America
- 15 Invito alla lettura
- 16 Sono contento!
- 18 Giappone-Italia. Costumi diversi
- 22 *A suma finì an su giurnòl* (siamo finiti sul giornale)
- 24 Tacchini: curiosità e modi di dire
- 25 Il mondo di zia Seco
- 27 Belveglio: serata spaziale
- 28 Custode di segreti millenari.
La strada delle pietre (*la strô dil preji*)
AUTUNNO A CORTIGLIONE
- 30 Il piacere della vita.
Convegno su microbiota
- 34 I segni del tempo.
Mostra a cura de *La bricula*
- 35 Orologio da torre
- 38 *I nocc vegg* (I nostri vecchi)
- 39 Tre chitarre e un ricordo
- 41 Le donne contadine e la modernizzazione
- 44 Andreino, mio papà
- 46 A proposito di ricordi ...
- 50 La Nicrom e altre storie
- 52 Api, fiori, miele - 1
- 56 L'igiene del contadino - 1
- 62 Protezione civile. Una struttura comunale a Cortiglione - 2
- 66 Nonno e nipote. Il tempo
- 67 60 anni di matrimonio (nozze di diamante)
- 68 Matrimoni - decessi

Asti: storie di bellezza

Musei e palazzi storici

2 Palazzo Ottolenghi e Museo del Risorgimento

Mariangiola Fiore

Gli Ottolenghi

La “Versailles” di Asti: così lo hanno definito alcuni dopo i parziali restauri di anni addietro, riecheggiando la descrizione data nel 1906 dallo storico astigiano Nicola Gabbiani: *“Questo Palazzo, per eleganza di forma e ricchezza di addobbi, può stare al paro dei più sontuosi delle grandi capitali... l'appartamento del primo piano verso la via Maestra ha del principesco né saprebbe desiderar di meglio, per leggiadria delle sale e buon gusto degli arredi”*.

Prende il nome dalla famiglia che lo abitò per ultima, gli Ottolenghi, sicuramente una delle più rilevanti di Asti da metà Ottocento fino agli anni trenta del Novecento. Ebrei arrivati da Acqui Terme a fine Settecento, crearono la loro fortuna economica prima col commercio e poi con l'attività finanziaria. Ad Asti il loro ricordo è legato alla grande opera di mecenatismo e filantropia esercitata per almeno due generazioni a beneficio della città.

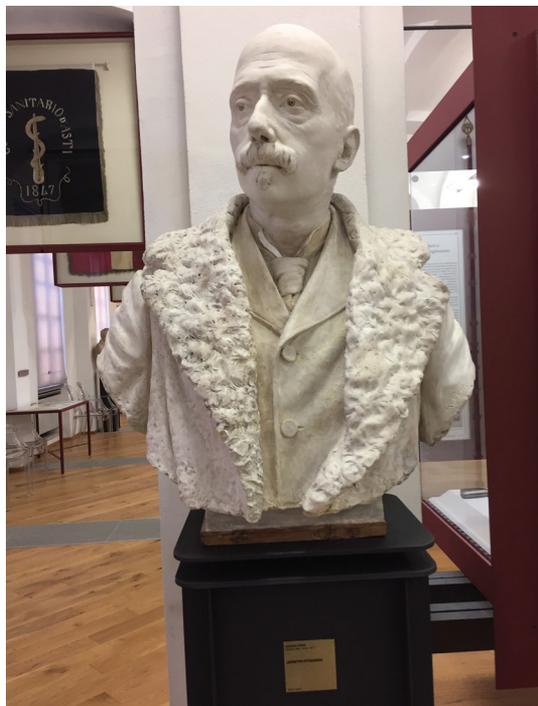
Zaccaria David Ottolenghi, figlio del capostipite Jacob Sanson, nel 1860 fu fautore della costruzione del teatro Alfieri ed è ricordato come protagonista del romanzo di Guido Artom *I giorni del mondo*. Leonetto, uno dei suoi quattro figli, fu sicuramente la più illuminata ed emi-



Ingresso di Palazzo Ottolenghi

nente figura della vita culturale e sociale del tempo. Insignito del titolo di conte da Umberto I per i suoi meriti, contribuì al rinnovamento urbanistico di Asti, creando di fatto, grazie all'abbattimento di case da lui acquistate, lo spazio di piazza Roma, dove, nel 1898, in occasione del cinquantenario dello Statuto albertino, fu innalzato il monumento all'unità e indipendenza d'Italia.

Tra le sue benemerenze verso la città,



Busto di Leonetto Ottolenghi

il progetto di ristrutturazione della piazza adiacente a palazzo Alfieri, cosiddetta del “Cavallo” (piazza Cairoli), dove venne innalzato il monumento equestre a Umberto I, la donazione all’Amministrazione comunale di palazzo Alfieri, acquistato nel 1901 dalla famiglia nobile Colli di Felizzano, nonché delle sue collezioni pittoriche e della raccolta di antichità egizie.

Prima di morire Leonetto legò al municipio di Asti la somma di lire 100.000 per la costruzione di un nuovo collegio intitolato a Dante Alighieri (l’attuale liceo classico V. Alfieri). Si spense a Pisa nel 1904, a 59 anni, meritando la riconoscenza e il ricordo dei suoi concittadini, ancor vivo ai giorni nostri.

Il palazzo

È localizzato a pochi metri di distanza da Palazzo Mazzetti, dall’altro lato

dell’attuale corso Alfieri, in pieno centro storico. Originato dall’unione di due fabbricati medioevali su preesistenze di epoca romana, di cui rimangono tracce al piano interrato, il Palazzo, abitato fino alla metà del Settecento dalla famiglia Ramelli di Celle, passa in proprietà dei Gabuti di Bestagno che nel 1754 ne affidano la trasformazione totale a Benedetto Alfieri “facendone un bell’edificio settecentesco, senza più tracce della costruzione antica di parecchi secoli”.

Nel 1815 ospita Papa Pio VII durante il suo trasferimento da Torino a Roma; per anni è stata la sede del palco delle autorità e il punto di arrivo della corsa del Palio, prima che nel 1861 la competizione fosse ripristinata *in tondo* (cioè seguendo un percorso circolare predefinito) e spostata nell’appena realizzata piazza del Mercato, poi ribattezzata piazza Campo del Palio.

Dopo una breve parentesi di proprietà dei Gravier, nel 1851 il Palazzo, già in stato di grave degrado, è acquistato da Zaccaria Ottolenghi, che fa allestire sette splendidi saloni con arredi e quadri. Alla sua morte, il figlio Leonetto rende ancor più preziosi gli interni, che arricchisce con collezioni artistiche e arredi in stile nelle sale prospicienti corso Alfieri, dove abita; come tali si sono conservate anche dopo la sua morte e sino ai giorni nostri.

Nel 1932 gli eredi vendono il Palazzo al Comune di Asti per un milione di lire, mentre le opere d’arte e tutte le collezioni sono acquistate dalla Cassa Risparmio per farne dono al Comune. Negli anni Palazzo Ottolenghi diventa sede di importanti istituzioni e associazioni tra le quali, nel 1935, la Prefettura che fa realizzare lavori di mantenimento e redistribuzione interna dei locali e perfino un rifugio antiaereo, oggi visitabile. Nel 1960, con lo spostamento della Prefettura nella sede di

piazza Alfieri, il Palazzo viene adibito a uffici comunali, a esclusione del Nucleo di Alto Pregio utilizzato come spazio di rappresentanza.

Nel 2008 il Comune di Asti avvia un programma di restauro conservativo e valorizzazione mirato alla salvaguardia e rinascita di un edificio settecentesco unico in Piemonte come testimonianza di residenza privata alto borghese. A partire da quell'anno, molti spazi del palazzo vengono progressivamente recuperati e resi fruibili: nel 2012 si inaugura il Museo del Risorgimento nelle sale al piano terreno dell'ala ovest del cortile d'onore, con riqualificazione del rifugio antiaereo e di alcuni locali al piano interrato e nel 2015 la Sezione Museale della Divisione Italiana Partigiana Garibaldi; nel 2016 si aprono al pubblico il salone d'onore e la sala adiacente al piano nobile, interessati dal ripristino, così come lo scalone principale e l'androne.

Nel 2017 Palazzo Ottolenghi viene scelto come cuore del PISU2 "Asti Vino e Cultura" e avviata la ristrutturazione dell'immobile dove sorgerà il Palazzo del Vino. In base ai progetti che si stanno predisponendo in questi mesi, i primi restauri riguarderanno diverse altre sale del piano nobile che, a opera ultimata, saranno visitabili in una sorta di "museo del palazzo". Al termine dei lavori è previsto che l'edificio ospiti uno spazio per mostre temporanee, il Museo del Vino, un'enoteca e un ristorante.



Una delle magnifiche sale arredate nello stile del Palazzo

Il Museo del Risorgimento

Si tratta di un Museo del Collezionismo, non certamente esaustivo del periodo storico, ma piuttosto rappresentativo degli uomini che il Risorgimento lo hanno vissuto e dei loro discendenti che, nel corso del tempo, hanno donato al Comune di Asti i propri cimeli. La prima collezione risorgimentale astigiana risale al 1898, nel contesto delle celebrazioni per il cinquantenario dello Statuto Albertino. L'ideatore e finanziatore fu ancora una volta Leonetto Ottolenghi che commissionò ai migliori pittori piemontesi dell'epoca la realizzazione dei ritratti dei protagonisti del Risorgimento e i quadri delle battaglie. Le opere vennero raccolte in un "Salone del Risorgimento", allestito nell'"Alla" del Foro Boario in piazza Alfieri (abbattuto negli anni '60 del Novecento per far posto al palazzo della Provincia). All'indomani dell'Esposizione le collezioni vennero trasferite a Palazzo Alfieri e nel 1937, a seguito della costituzione in quella sede del Centro Studi Alfieriani, a Palazzo Mazzetti. Nel 1984, quando il palazzo venne chiuso per restauri, furono smantellate e archiviate. Nel 2012,



La stele di ringraziamento di Asti a Leonetto Ottolenghi per aver recuperato lo storico edificio



Uno dei corridoi espositivi del Museo

a conclusione delle celebrazioni dei 150 anni dell'Unità d'Italia. il Comune di Asti ha riaperto il Museo del Risorgimento a Palazzo Ottolenghi, di certo la collocazione storicamente più confacente.

Nel museo sono esposti oltre al nucleo originario di dipinti, nove bandiere di società di mutuo soccorso, una scelta della collezione di armi, una raccolta di medaglie e monete e numerosi, importanti cimeli. Ciascuna di queste collezioni permette di far luce sulla realtà astigiana durante il Risorgimento, quando la città conobbe un significativo sviluppo divenendo nuovamente, come ai tempi della romana via Fulvia, uno snodo commerciale tra il nord del Piemonte, la pianura padana e la Liguria. Fu fondata la Cassa di Risparmio, la prima del Regno, vennero costruite

l'attuale piazza Alfieri e la stazione ferroviaria, si intensificarono l'associazionismo e il mutuo soccorso, nacquero diversi periodici e riprese una vivace produzione editoriale, segnali di un "risorgimento" anche culturale della città.

Alla spedizione dei Mille di Garibaldi partecipò anche un astigiano, Giuseppe Giusta. Una delle bandiere più interessanti della collezione è proprio quella della Società dei Reduci garibaldini, istituita nel 1883 e donata al Comune dall'ex garibaldino Francesco Gino, insieme alla camicia rossa indossata nella campagna del 1866. Tra le donazioni, gli oggetti



Arredamento d'epoca per un salottino

e ricordi personali di Orazio Dogliotti, maggiore garibaldino al comando dell'artiglieria nella battaglia della Bezzecca.

Collegato al Museo del Risorgimento, è il **rifugio antiaereo** cui si accede attraverso un scalinata che conduce a circa sei metri di profondità. Fu costruito nel 1943 per gli Uffici della Regia Prefettura. L'ubicazione fu scelta per la facilità di costruzione (i lavori furono comple-

tati in soli 40 giorni), l'accesso agevole e la possibilità di disporre di due uscite di sicurezza contrapposte. Composto di due locali adiacenti, poteva ospitare circa venti persone. Risalendo, nelle sale espositive del primo piano interrato, una serie di pannelli didattici e di vetrine illustrano la vita di Asti durante la prima e la seconda guerra mondiale.

Al piano terreno, il **Museo della Divisione Italiana Partigiana Garibaldi** raccoglie cimeli precedentemente custoditi a Firenze e Roma: divise originali, medaglie, armi, diari di reduci e combattenti, bandiere e molto altro testimoniano della storia della seconda guerra mondiale e degli eroi che si batterono per la liberazione delle terre jugoslave nei 18 mesi seguenti l'armistizio.

Attualmente il Museo del Risorgimento è aperto al pubblico nei giorni di sabato e domenica, dalle 15 alle 18. ■

Delle belle persone

Riccardo Martignoni

Ho perso di recente la mia compagna di una vita che mi ha lasciato con una sofferenza indicibile.

Pensavo di non riuscire a trovare conforto nella quotidianità, ma non immaginavo che avrei avuto tante dimostrazioni di affetto e solidarietà anche da un mondo affatto estraneo come quello della scuola che frequento.

Sono un vecchio studente universitario che, a ottant'anni, ha voluto cimentarsi con la Scuola di erboristeria di Imola, succursale di Bologna. Ho così avuto modo di incontrare delle belle persone nella veste dei miei insegnanti. Sono persone colte e sensibili, per le quali ho coniato un aforisma che hanno condiviso *toto corde*: *La scienza di per sé è erudizione, ma se si*

coniuga con umana comprensione e tolleranza diventa cultura.

È piaciuto molto e qualcuno lo ha fatto suo.

Di recente ho dato un esame nello stesso Istituto dove lavora la professoressa di una materia fondamentale come *Biochimica della nutrizione*; quando ha saputo che ero tornato, si è fiondata a incontrarmi e mi ha abbracciato per testimoniarmi il suo cordoglio per la mia perdita. Non solo, ma poiché, parlando di mia moglie, mi sono commosso, anche lei ha pianto con me. Poi mi ha chiamato il taxi e mi ha accompagnato, portandomi la borsa giù per le scale fino a quando mi sono accomodato. Questa è una bella persona, con una ricchezza di umanità interiore ammirevole!

Ugualmente, durante un recente esame, tutti i miei compagni sono venuti ad abbracciarmi e dirmi il loro affetto e la condivisione con la mia sofferenza, offrendosi di darmi aiuto se mi fosse servito.

Mi si è allargato il cuore, perché sono ragazzi di 20 anni o poco più che fanno ben sperare in un futuro migliore. Tutti avevano gli occhi lucidi

Il direttore della scuola (e preciso, universitaria) mi ha fatto le sue condoglianze, dicendomi che mi capiva molto bene in quanto anche se noi, come uomini di scienza, sappiamo della caducità della vita, quando siamo colpiti nella nostra componente affettiva soffriamo quanto e più degli altri e tutto il nostro sapere non ci aiuta minimamente. Anche questo è una bella persona.

Tutti i professori comunque mi hanno testimoniato le loro condoglianze e mi hanno incoraggiato a non perdermi d'animo.

Sono testimonianze di grande sensibilità, provenienti da cuori generosi che fanno vera cultura.

Ma anche persone semplici sanno avere spunti di autentica compartecipazione emotiva, come quella di una donna nera, che stazionava davanti a un supermercato e a cui mia moglie rivolgeva sempre una parola di incoraggiamento. Al funerale era presente, anche lei affranta da un dolore sinceramente espresso.

Vecchi amici che non vedevo da tempo mi hanno testimoniato la loro compartecipazione con un affetto non di circostanza, ma autentico, che fa ben sperare nelle capacità dell'uomo di sapere dare solidarietà.

Io ho qualche difficoltà di movimento, a causa dell'età, ma anche per gli esiti di una infezione alla gamba destra che mi ha fatto pensare per un mese, lasciandomi l'handicap che ho detto. Devo quindi ricorrere all'aiuto di estranei per salire sul treno o per fare le scale prive di corrimano. Bene, alle mie richieste di aiuto non ho mai, dico mai, ricevuto dinieghi.

Tutto questo fa ben sperare nel futuro e mi induce a pensare che al mondo ci siano ancora, e forse sono la maggioranza, tante belle persone che sono predisposte alla solidarietà. E non è escluso che, se sappiamo guardare nel nostro profondo, possiamo trovare questi valori anche dentro di noi. ■

Castagna, regina d'autunno

Gianfranco Drago

Le persone più avanti negli anni ricorderanno quanto piacesse il castagnaccio mangiucchiato all'ora di merenda dai ragazzi. Vicino alle scuole, ad aspettare l'uscita dalle classi, c'era sempre con il suo triciclo un venditore con il recipiente di castagnaccio e un coltello affilato, come la lama di un calzolaio, per affettarlo.

Allora era un cibo comune, se si pensa che le castagne furono per secoli la base dell'alimentazione umana in molte regioni. Nelle periferie delle città le botteghe di castagnaccio erano sempre piene di ragazzi che si facevano tagliare per pochi soldi una fetta di questa torta cotta al forno in una teglia rotonda unta d'olio.

La castagna oggi è un frutto un po' al margine dell'alimentazione, ma un tempo era protagonista delle mense montanare, tanto che il castagno era conosciuto come *l'albero del pane*.

Le castagne sono il frutto di una delle piante più longeve che si conoscano, la *castanea sativa*. Originaria del Mediterraneo, cresce in tutte le zone collinose e submontane del nostro Paese ma non oltre i mille metri. Vive infatti anche mille anni, se le condizioni del clima, luce e temperatura glielo consentono, raggiungendo perfino l'altezza di una ventina di metri.

I frutti bruni e lucenti sono racchiusi in un involucri spinoso, il riccio. Lo



Le caldarroste

spopolamento delle zone collinari, la mancanza di cure, fa sì che il castagno vada sempre più rarefacendosi in quelle che un tempo erano reputate zone di produzione. (Ricordo che il versante nord della Valsovrana era coperta di castagneti, nel cui sottobosco trovavamo molti funghi, compreso l'ovolo buono, la *cucon.na*, ora invece c'è un bosco impenetrabile di gaggie e rovi, essenze infestanti.)

Un'altra delle cause della scarsa produzione delle castagne è stata la presenza della *cinipide*, insetto arrivato dal lontano Giappone attraverso gli innesti

Le castagne bianche





Il venditore di caldarroste

importati dal Sol Levante. Il *cinipide* del castagno è una specie di vespa che crea il nido alle sue larve proprio nelle gemme del castagno facendolo seccare. Oggi si è trovata una soluzione grazie alla lotta biologica e dopo qualche anno si sono ottenuti buoni risultati. Essendo il tronco dritto e senza spine, veniva usato per paleria, il fogliame serviva come giaciglio per le stalle, mentre i polloni erano ideali per costruire ceste.

La *normale castagna* è un frutto di taglia medio-piccola, di colore marrone scuro, con buccia spessa e pellicola interna molto aderente alla polpa, molto saporita. Il *marrone* invece è più grosso (spesso c'è un solo frutto nel riccio) di colore marrone chiaro, buccia sottile e pellicola facilmente staccabile, perché non penetra all'interno della polpa, di sapore più dolce e più fine. Sono questi i frutti usati per la preparazione dei famosi *marron-glasé*.

Oggi le castagne si vendono soltanto agli angoli delle strade, arrostiti oppure per riempire i tacchini natalizi. Per arrostarle bisogna prima praticare un taglio orizzontale perché non scoppino, e



Il castagnaccio

si cuociono sulla fiamma in una padella coi buchi. Si possono anche lessare con la buccia e profumare con i semi di finocchio. Qualcuno dopo cottura li passava anche nel forno e si ottenevano così i *bisheûcc*.

Vi erano poi parecchie tecniche per conservarle. La più diffusa era la seguente: si ponevano le castagne su dei graticci e vi si accendeva sotto un fuoco debole che sviluppasse molto fumo. Il trattamento, che durava parecchi giorni, uccideva i parassiti. Poi i frutti venivano battuti per liberarli delle loro bucce. Così le castagne risultavano bianche e secche (*il castògni bianchi*). Con queste si preparava la farina per il castagnaccio e per fare la *pattona*, una vera e propria polenta.

Quanto al valore nutritivo esso è molto rilevante: contengono infatti il 70% di carboidrati, il 15% di proteine, il 2% di sostanze grasse con un apporto di 165 calorie per 100 grammi, oltre a vitamine C, B1 e B2. Sono ricche di potassio, fosforo, zolfo, ferro, calcio e magnesio. È un alimento molto digeribile, adatto ai bambini e alle persone anziane.

Infine le foglie del castagno sono usate nella cosmesi casalinga; per esempio, per preparare uno shampoo che renda i capelli lucidi e con sfumature tizianesche bisogna bollire per 10 min 15 g di foglie di castagno in mezzo litro di acqua. ■

La corona del Rosario

Don Gianni Robino

La leggenda racconta di un pastorello francese il quale, avendo la mamma ammalata grave, fece voto alla Madonna che avrebbe recitato ogni giorno 50 Ave Maria.

La promessa fatta, se da un lato era facile da mantenere, da un altro il pastorello, dovendo guardare le pecore, non riusciva a contare esattamente sempre le 50 Ave Maria. Gli venne allora un'idea: prese un

rametto di sambuco e ne fece 50 piccoli cilindri, nel centro molle fece passare una cordicella e, ogni volta che recitava un'Ave Maria, spostava uno di quei piccoli cilindri.

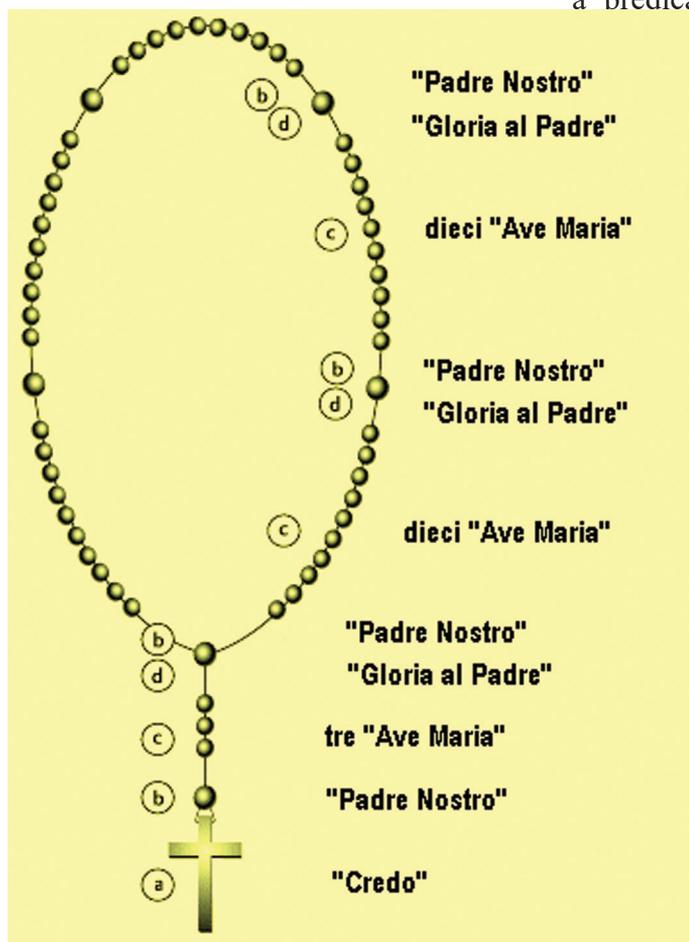
La mamma guarì e lui raccontò al Parroco di questo miracolo e anche di come aveva fatto per poterlo ottenere.

Quell'anno, siamo intorno al 1300, vennero in paese dei frati Domenicani a predicare e il parroco raccontò loro

di quello strumento per pregare che il pastorello aveva inventato. I frati furono entusiasti di quella invenzione e incominciarono a diffonderla ovunque andassero a predicare.

Questa è la leggenda, in realtà all'origine del Rosario ci sono i 150 Salmi della Bibbia che venivano recitati nei monasteri. Il popolo però non era capace di leggere, così nell'850 un monaco irlandese suggerì di recitare al posto dei Salmi 150 Padre Nostro e, per contarli, i fedeli inizialmente portavano con sé in una tasca 150 sassolini e, a ogni Padre Nostro recitato, ne passavano uno nell'altra tasca. Ma ben presto si passò all'uso di cordicelle con 50 o 150 nodi.

Alla recita dei Padre Nostro, verso l'anno 1000, si sostituì



la prima parte dell'attuale Ave Maria fino a "Tuo grembo Gesù" (questa pratica in alcune parti della Francia è ancora in vigore oggi) e dopo 10 Ave Maria si terminava con Santa Maria.

Questa nuova forma di preghiera venne chiamata *Rosario* perché veniva comparata a una corona di rose mistiche donate alla Madonna (in tedesco si chiama *Rosen Kranz*, cioè corona di rose).

Il fatto poi di donare una corona di fiori viene usato ancora oggi in certe regioni dell'India, nelle Hawaii e in Polinesia.

Verso il 1350 venne completata l'Ave Maria con la seconda parte e all'inizio del 1400 si aggiunse ad ogni decina il Padre Nostro. Inoltre ad ogni decina



La recitazione del Rosario in ambiente contadino

si meditava un Mistero della vita di Gesù e della Madonna. Nel 1470 questi Misteri vennero ridotti a 15, suddivisi in: Gaudiosi, Dolorosi, Gloriosi. Questa pratica durò fino al 2002, quando Papa Giovanni Paolo II aggiunse i Misteri Luminosi. ■

Emigranti: è bello ritrovarsi

Altri Allosia d'America

Dorina Incaminato Allosia

Quando l'anno scorso, il giorno del Venerdì Santo, abbiamo ricevuto una telefonata da Luigina, nostra cognata, siamo rimasti molto stupefatti: a casa sua era arrivato, con la moglie, nientemeno che un Allosia che diceva che suo nonno era nato a Cortiglione e che, stando alle sue informazioni, era un nipote del nonno di Mario! Stupefatti perché Mario aveva sempre creduto che suo nonno avesse solo due sorelle: Margherita (la Manera)

e Caterina (la *Biciclina*). E ora saltava fuori un fratello di nome Andrea che nel 1909 era emigrato in Sudamerica!

Ma andiamo con ordine. Andrea Allosia, che dopo le debite ricerche nei registri del Comune di Cortiglione è risultato essere effettivamente un fratello di Pietro Allosia, il nonno di Mario, è emigrato nel 1909 in Argentina, destinazione Buenos Aires, con il piroscafo Formosa dal porto di Genova, all'età di 23 anni. Ma non



Il documento di Andrea Allosia, che si è stabilito in Uruguay

solo: insieme a lui viaggiava anche una sorella, Teresa – altra sconosciuta – di 26 anni.

Una volta giunto in Argentina ed essersi registrato all’anagrafe di quel Paese, si è visto subito cambiare il nome di battesimo in Andrés, perché in quelle contrade Andrea è un nome femminile. La sua qualifica era quella di “muratore” e gli è stato suggerito di spostarsi in Uruguay, dove stavano cercando mano d’opera per la costruzione di un grande albergo a Montevideo, il Carrasco, che con i dovuti restauri è tuttora uno dei più begli alberghi dell’Uruguay. Si trova sulla Rambla di Montevideo ed è frequentato dal bel mondo.

E in Uruguay è arrivato, e la sorella Teresa con lui. Quest’ultima non si è mai sposata, ha lavorato come cameriera per tutta la vita ed è morta confortata dalla



L’incontro di Luigina con Andrés Allosia a Cortiglione

presenza dei parenti.

Andrés si è sposato e ha avuto due figli: Domingo e Magdalena. Ma qui di seguito inserisco anche l’albero genealogico di questa famiglia “gli Allosia d’America”, come ormai siamo soliti pensarli Mario ed io. La curiosità è in quel nome “Domingo”, che è la versione spagnola di Domenico, il papà di Mario, che era suo cugino primo, e ne ignorava l’esistenza!

E noi questi “Allosia d’America” li abbiamo incontrati nello scorso mese di marzo, quando abbiamo fatto una *full immersion* nel parentado sudamericano: gli Incaminato d’America, di cui vi abbiamo già detto nello scorso numero de *La bricula*, e poi gli Allosia d’America.

Andrés abita a Montevideo con la moglie Maria Inés, in un quartiere tranquillo con molti alberi e poco traffico. Montevideo ci è piaciuta molto proprio perché ci sembra una città più a misura d’uomo rispetto a Buenos Aires. E poi è bellissima la Rambla, una sorta di lungomare, anche se in realtà l’acqua che costeggia è il Rio del Plata, il grandissimo estuario su cui si affacciano molte località, compresa la capitale argentina. In fondo alla Rambla c’è l’Hotel Carrasco, bellissimo. È stato



E questi sono gli “Allosia d’America” che hanno ospitato i rappresentanti degli “Allosia d’Italia”

emozionante pensare a quell’Andrea partito da Cortiglionone che qui ha lavorato per rendere questo luogo più bello e qui ha trovato la sua seconda patria.

Il soggiorno a Montevideo è stato allietato da un incontro di tutti gli Allosia e discendenti che hanno potuto partecipare. Siamo anche stati omaggiati di un video che Magdalena, la figlia di Ana Maria, ha preparato per noi. Poi, abbiamo anche fatto del turismo: Colonia del Sacramento, un’antica città colonizzata dai portoghesi e dagli spagnoli, con belle vestigia del passato; Piriapolis, città balneare sulle estreme propaggini del Rio del Plata; Punta del Este che forse è la più rinomata località turistica dell’Uruguay, ormai in pieno Oceano Atlantico.

Pur essendo una famiglia più piccola rispetto agli Incaminato d’America, siamo



Albero genealogico dei parenti Allosia emigrati in Uruguay

stati accolti con tanto calore, e abbiamo portato a casa dei dolci ricordi e siamo rimasti in contatto con Andrés e Maria Ines, che speriamo di accogliere a casa nostra l’anno prossimo. Stiamo già preparando il terreno perché loro ci hanno chiesto di incontrare quanti più Allosia, o discendenti, possibile. ■

Invito alla lettura

Elena Bozzola

I PALADINI DEL VERO

Dall'astrofisica alla politica,
due testi ci insegnano a difenderci dalle bufale

Prendendo spunto dall'interessante conferenza che si è tenuta a Belveglio sullo spazio (v. a pagina 27) ho letto per voi il libro di Luca Perri, l'astrofisico che a Belveglio ha introdotto i diversi interventi. Il



testo si intitola *Astrobufale. Tutto ciò che sappiamo (ma non dovremmo sapere) sullo spazio*, ed è edito da Rizzoli.

È un libro di divulgazione scientifica molto ben scritto, costruito con lo stesso meccanismo che l'autore usa

dal vivo nelle sue conferenze: ogni capitolo inizia con due notizie realmente pubblicate sui giornali cartacei o on line a proposito dello spazio. Una è vera, l'altra è falsa. Nel corso del capitolo, l'autore rivela qual è la "bufala", ovvero la notizia falsa e, pagina dopo pagina, accompagna il lettore non solo a conoscere molte cose interessanti sullo spazio, ma anche a capire come riconoscere una notizia falsa e a diventare consapevoli degli aspetti del funzionamento della nostra mente che ci predispongono a farci ingannare.

Un tema molto caldo di questi tempi, perché se è vero che i raccontatori di frottole (e i creduloni) sono sempre esistiti, mai come oggi i bugiardi hanno avuto a disposizione mezzi potenti per diffondere le notizie false e farle sembrare vere, raggiungendo milioni di persone con grande rapidità e a costo zero, confondendosi abilmente con chi invece diffonde notizie valide e scientificamente documentate.

Le *fake news* (notizie false) e le bufale (informazioni inventate) sono ormai diffusissime non solo in ambito scientifico, ma anche a tutti i livelli dell'informazione, a partire dalla politica.

E, in ogni ambito, la credulità non è innocua: né quando diffidiamo della validità dei vaccini o minimizziamo la minaccia dei cambiamenti climatici, né quando diamo il nostro voto ad un politico mendace o mistificatore, che ci abbaglierà con problemi inesistenti per nascondere quelli veri, distorcendo così il valore stesso della democrazia.

Di questo secondo tema in particolare, parla in modo sintetico e competente il giornalista Paolo Pagliaro nel suo libro *Punto. Fermiamo il declino dell'informazione*, edito da Il Mulino.

Nel testo egli esamina due casi recenti



e molto dibattuti, il voto sulla Brexit nel Regno Unito e l'elezione di Trump negli USA, ricostruendo la trama di omissioni, mistificazioni e vere e proprie falsità che ha contribuito a manipolare l'opinione (e quindi il voto)

degli elettori in quei due eventi politici. Anche Pagliaro, come Perri, smaschera i meccanismi delle frottole della rete e dei giornali, insegna come riconoscerle

e indica il ruolo fondamentale del giornalismo politico e divulgativo nel fornire un'informazione attendibile e documentata, in grado di opporsi al dilagare della falsità.

Se non vogliamo essere abbindolati e manipolati nelle nostre convinzioni e credenze, è importante che sviluppiamo i necessari anticorpi per riconoscere le bufale e distinguere le fonti attendibili da quelle che non lo sono.

I bugiardi sono là fuori, ma anche noi creduloni, se ci mettiamo un po' d'impegno, abbiamo qualche freccia al nostro arco per diventare più accorti e consapevoli. ■

Sono contento!

Sergio Grea

Devo premettere che questo che sto scrivendo, quale ultimo "angolo" prima delle vacanze, è tutta una palese contraddizione. Mi spiego.

L'imbrattamento dei muri di strade e palazzi, di monumenti, di saracinesche dei negozi, di vagoni di treni e metrò, insomma di ogni e qualsiasi spazio sul quale si possa esercitare la propria diciamo fantasia, oppure il proprio disprezzo per gli altri, ha da tempo rotto gli argini, dilaga e appare inarrestabile. Una vera schifezza. Impuniti al 99.999% gli autori, indifesi i cittadini, tolleranti gli stolti (e mi assumo la responsabilità di questo aggettivo), impotenti quanti chiedono rispetto per un minimo di convivenza civile, questa malsana usanza ci ha travolto e non accenna a finire. Anzi.

E poiché ci si abitua a tutto, ma proprio a tutto, si è arrivati al punto che si resta

di sasso quando capita, ormai sempre più raramente, di imbattersi in un muro o in una parete ancora intonsa, tanto che viene da chiedersi quale pizzo avrà pagato quel palazzo o quel negozio per essere tenuto immune dallo sconcio.

So bene che esistono prodotti anti spray e anti vernici e anti simili, ma visto il perdurare dello strazio non mi risulta che siano soluzioni vincenti. E so anche che chi difende gli imbrattatori pensa che i poverini debbano pur avere modo di esercitare il proprio estro. Ci hanno provato molti Comuni adibendo muri e pareti a questo scopo e offrendoli agli ammalati dello spray e del pennello abusivo, ma con risultati risibili. Perché è il proibito che attrae.

Che gusto c'è a fare i tuoi comodi dove ti è legalmente permesso di farlo? Vuoi mettere imbrattare un palazzo appena ri-

pulito, una saracinesca ridipinta il giorno prima, un monumento che tutti vanno a guardare con il naso all'insù? Vuoi mettere quant'è bello fare fessi gli altri? Vuoi mettere potere dire a sé stessi *“la mia libertà non finisce dove inizia quella del mio prossimo, ma dove pare e piace a me, e del mio prossimo chisseneffrega”*? E dove metterla l'ebbrezza di sapere di rimanere impuniti e di fare quello che ti gira sotto il naso dei probi cittadini un po' tonti, che tra l'altro pagano pure salate imposte statali e comunali per vivere in un città, o quello che è, per quanto possibile non deturpata? Immagino che i nostri siano per gli imbrattatori paradisi inarrivabili, da urlo, da sballo. Vertigini al top.

E se poi non bastasse, la stragrande maggioranza delle schifezze che colmano di brutture i nostri sguardi sono appunto brutture. Salvo rarissime eccezioni, sono geroglifici senza senso. Frasi il più delle volte volgari, scritte magari in inglese perché fa più colpo, salvo poi contenere ridicoli errori di grammatica. Oppure pseudo disegni da camicia di forza.

Bene, scritto tutto quanto precede, ora

passo alla contraddizione.

Giorni fa, in mezzo a questo genere di brutture “murali” – che nel loro significato originale sono ben altra cosa – di una strada di Milano dalla quale sono passato, mi ha colpito una frase formata da due sole parole scritte in nero e un po' isolata dalle altre, non so se perché aggiunta per ultima, oppure perché “rispettata” dalle successive che l'hanno voluta lasciare in tutta la sua evidenza. Quelle due parole mi hanno colpito, perché queste frasi sono tutte più o meno di un certo tipo, ed esprimono di solito rabbia, ribellione, rivolta e purtroppo anche odio e violenza. Ma questa no, esprimeva tutt'altro, e a me è sembrata bellissima, al punto da farmi dimenticare che appartiene al mondo prevaricatore e smargiasso che ho appena aspramente criticato qualche riga fa.

E così spero che quando ripuliranno quella facciata, questa frase la tolgano per ultima, o magari che la lascino da sola e bene in vista per almeno un altro giorno, in modo che anche lo sguardo del passante frettoloso e distratto possa posarcisi sopra. La frase era questa: *“Sono contento”*.

Sergio Grea ci ha ormai abituati a quello che in retorica classica si chiama “aprosdoketon”, la conseguenza inaspettata e apparentemente contraddittoria, che il lettore non si attende, date le premesse dello scritto. Solitamente il tono del Grea in questi pezzi è apparentemente “arrabbiato”, in realtà profondamente ironico e divertito, anche se quanto denuncia nei suoi vari scritti è cosa serissima e inquietante. Ma in questo caso ci pare abbia “superato se stesso”.

Lo scritto esordisce con l'indignazione che un po' tutti quelli che hanno avuto una certa educazione ed hanno una certa cultura avvertono quando vedono un muro a loro giudizio “imbrattato” di dipinti giganteschi e incomprensibili, con forme mostruose – sovente – che paiono dipinti sotto l'effetto di uno psicofarmaco, avendo più l'aspetto della visione cupa e apparentemente incoerente, che rasenta l'incubo che non quello di dipinti murali quali siamo abituati a concepire.

Si sono fatte – a quanto so – indagini e studi sul fenomeno, giornalisti hanno anche tentato di intervistare gli autori notturni, ma senza risultato. Due considerazioni farei: a parte l'indignazione giustificata per l'imbrattare senza permesso la proprietà altrui privata o comune che sia, rilevo che questo fenomeno fa parte del fenomeno più ampio della ricerca di appartenenza, in questo caso ad una sorta di “setta segreta”, che si distingue dal mondo dei più, dei

“benpensanti” che bisogna “oltraggiare e stupire”.

Dunque, a parte l’atteggiamento freudiano – che si esprime in tanta arte ufficiale del ‘900/2000 – della “ribellione ai padri” effettuata anche dalle varie avanguardie che tuttavia – ricordiamolo – hanno cento/centocinquant’anni, come se l’arte non fosse capace di muoversi di lì, c’è implicita la denuncia della incapacità dei “padri” di offrire un orientamento certo, valori fondati che possano dar senso all’esistenza.

C’è, in quelle opere, il disagio, il bisogno della “clandestinità”, dunque un disadattamento di fondo, che comporta una visione cupa dell’esistere già romantica, ma i romantici avevano ideali alti da perseguire, sino ad andare incontro alla morte, all’esilio, al carcere nei vari risorgimenti o nelle grandi lotte sociali. Forse c’è anche la ricerca del “brivido” del rischio. Fa comunque pensare il fatto che quei giganteschi dipinti costano ai loro misteriosi esecutori tempo, impegno, e denaro nell’acquisto di bombolette di vernice: quindi in qualche modo ci credono.

Anche il mondo ufficiale ha riconosciuto in qualche caso la validità di quest’arte, se ne sono pieni i muri esterni della parte nuova del Politecnico di Torino ad esempio, una incombente distesa di cemento armato certo non meno opprimente di quei dipinti che cercano almeno un senso. C’è il repertorio accademico – la figura femminile o bella o mostruosa compare nella maggioranza dei casi, ma stravolta rispetto ai canoni – e c’è un repertorio esotico, dalle civiltà dei sudamericani originari o indiane, per cui sbrigativamente c’è chi pensa che gli autori operino sotto l’effetto degli allucinogeni. Comunque una efficace espressione del Novecento, dove tutto è messo in discussione e l’esistenza pare non aver più senso. Ecco perché la conclusione del Grea, quel “son contento” scritto da uno dei misteriosi pittori parietali: un inno alla vita, dove tutto sa di morte.

Francesco De Caria

Giappone-Italia

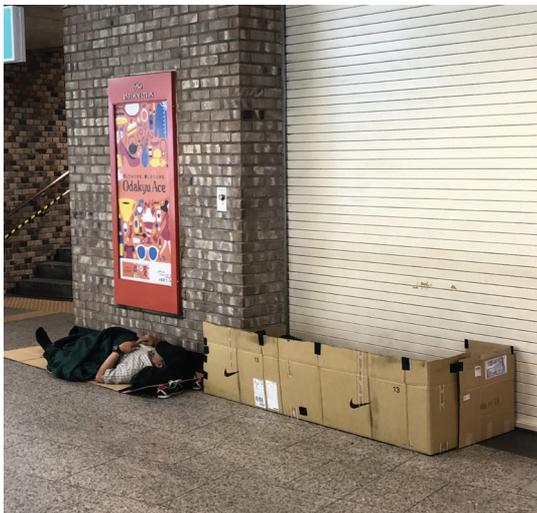
Costumi diversi

Rodolfo Maggio

Il mio caro nonno mi ha chiesto ancora una volta di scrivere un pezzo sulla cultura giapponese, e io come sempre ho accolto la richiesta con gioia. Quale regalo più grande, per un antropologo, che un gesto di curiosità verso l’altro, l’altrove, verso la caleidoscopica diversità che rende questo nostro mondo così bello, perché vario? Quindi, ecco sei cose che i giapponesi fanno, non solo diver-

samente, ma all’opposto rispetto a noi.

1. Cominciamo con qualcosa di immediato: i nomi. Come molti sanno, i giapponesi chiamano le persone prima per cognome e poi per nome. Abbiamo quindi Murakami Haruki, il romanziere che ha frequentato la stessa università dove mi trovo ora a lavorare, e che è diventato un fenomeno mondiale della letteratura con-



Rifugio per la notte ben squadrato



Corteo per un matrimonio

temporanea. È un po' come se noi dicessimo Camilleri Andrea, Manzoni Alessandro, o Eco Umberto. Una differenza forse piccola, ma che significa molto. Infatti, sembra suggerire che il gruppo, la famiglia, il villaggio sono più importanti dell'individuo. Questa è una caratteristica fondamentale del modo di pensare giapponese. Prima voglio sapere da dove vieni, e da ciò, prima di tutto, capirò chi sei.

2. Passiamo a qualcosa di un pochettino meno ovvio: il contare. I giapponesi cominciano aprendo il palmo e piegando il pollice verso l'interno. Quello è l'uno. Quando l'indice si piega su di esso, abbiamo il due, e quando restano alzati solo l'anulare e il mignolo, abbiamo il tre. A questo punto sembra superfluo dire che quando si piega il quarto dito abbiamo il quattro e che il cinque corrisponde a un pugno chiuso, con il dorso della mano rivolto verso chi sta parlando. Anche qui si potrebbe pensare che non ci sia molto da dire, ma a me piace notare che, mentre noi non abbiamo un modo fisso e condi-

viso di contare, i giapponesi contano tutti seguendo questa progressione. Potremmo dire che contano al contrario di noi soltanto se noi avessimo un modo unico di farlo, ma non è così. Ognuno, da noi, conta un po' come gli pare. In Giappone no, e quando gli racconto di questa differenza, strabuzzano gli occhi e mi chiedono come facciamo a capirci. Forse un giorno sarò in grado di rispondere. Per ora mi accontento di sorridere delle differenze tra noi e loro.

3. Le differenze si trovano anche in aspetti complessi della lingua giapponese, come il fatto che il verbo è sempre alla fine della frase, mentre nell'italiano ha di solito un posto in prima fila. In giapponese non si dice "*Mangio la mela*" ma "*La mela mangio*". Questo significa anche che, quando si legge o si conversa in giapponese, cogliere il senso della frase fino alla fine, non si potrà (come anche in questo frase). Addentrarsi nelle specifiche di una lingua tra le più difficili del mondo non è possibile in questa breve li-



Una festa molto affollata. Una maschera propiziatoria

sta, ma per restare nell'ambito delle differenze, considerate questo: “*Non lo mangi l'ultimo sushi?*” “*No (grazie)*”, risponderete, se siete sazi o se volete essere generosi. Ma alla vostra risposta seguirà uno sguardo confuso. Sì, perché in giapponese dovete rispondere di sì se quel sushi lo volete cedere, cioè se volete confermare quanto vi hanno appena chiesto: appunto, che non lo volete mangiare. Si complicano le cose? Provate a farlo, la prossima volta che siete a tavola. Vedrete che anche il loro modo di affrontare l'annosa faccenda dell'ultimo boccone ha del tutto senso. Solo, che è il senso inverso!

4. Facciamo una pausa, perché con questo gioco di specchi rischiamo di perderci come in un labirinto. Facciamoci un giro per Tokyo, rilassiamoci, entriamo in un locale a prendere qualcosa da bere. Se veniamo avvolti in una nebbia di fumo, è perché in Giappone si può (ancora) fumare nei ristoranti e negli *izakaya*, quei locali cioè dove ci si rilassa dopo il lavoro, con una birra gelata e una serie di piccole e squisite pietanze. Per quanto

possa dare fastidio ai salutisti, io adoro l'atmosfera fumosa dei bar. Sembra fatta apposta per addentrarsi in qualche discorso, appunto, fumoso, ma estremamente piacevole e rilassante. Al contrario, nelle strade di Tokyo è severamente vietato fumare, un divieto che viene generalmente rispettato. Ecco quindi un'altra differenza simmetrica rispetto all'Italia, dove si fuma per strada ma non nei locali.

5. Piccola divagazione di antropologia. In occidente, l'antropologia culturale fiorì con l'obiettivo, prima di tutto, di soddisfare un interesse verso l'altro. Fu essenzialmente un tentativo di carpire, catalogare e comprendere le caratteristiche delle umane popolazioni prima che le conseguenze del contatto con l'Occidente le contaminassero. In Giappone... esatto, accadde sostanzialmente l'opposto. Quando i giapponesi cominciarono a “produrre” le loro prime generazioni di antropologi, questi, per lo più, si disinteressarono “all'Altro”. Ci furono delle eccezioni, come sempre, ma la tendenza era di focalizzarsi sullo studio delle origini del popolo giapponese. Se proprio proprio bisognava studiare l'altro, si andava a Okinawa o nel Kyushu, dove gli antropologi giapponesi potevano studiare una versione “altra” di se stessi. Questa opposizione tra l'interesse per le culture altre e l'interesse per la propria, tuttavia, presto si ribaltò. Negli anni sessanta, molti antropologi occidentali sentirono il bisogno di riflettere sul loro rapporto con il colonialismo, temendo che il loro modo

“pensare” le culture potesse costituire una vera e propria continuazione del colonialismo stesso. Per evitare ciò, si arrotolarono su stessi e cominciarono a porsi domande come “*Chi sono io? E con che diritto parlo degli altri?*”. Al contrario, negli anni del miracolo economico giapponese l’antropologia culturale di qui visse un periodo di grande fioritura, contribuendo a creare una delle più vive comunità di studiosi dell’alterità. In breve, quando i giapponesi studiavano se stessi, noi studiavamo gli altri; quando poi si aprirono allo studio dell’Altro, noi ci arrotolammo su noi stessi.

6. Se questa parte vi ha annoiato, spero che vi ritroverete in questa, che tratta di qualcosa che agli italiani fa sempre accendere l’interesse: il cibo. In Giappone, si sa, si mangia un sacco di riso. Ma la cosa che a un italiano può sembrare più strana è che il pane quotidiano dei giapponesi, in effetti, per noi non è neanche una ricetta. Il riso in bianco, noi, lo mangiamo quando siamo ammalati, o per lo meno indisposti, non certo tutti i giorni! Ecco, loro invece quando sono malati preparano una ricetta chiamata *okayu* che assomiglia molto più al nostro risotto. Certo, se al solito italiano gastro-fondamentalista si portasse l’*okayu* al posto del risotto, quello di certo alzerebbe le sopracciglia e griderebbe allo scandalo. Ma se invece scegliesse di non essere così pignolo, si divertirebbe anche un po’ a notare questa differenza.



Giovani in costume tradizionale dirette al tempio

Concludo questa lista riflettendo su questo ultimo punto. Il mondo è pieno di cose diverse, di cose simili, e di cose uguali; sta a noi decidere che cosa farne per raggiungere il bene maggiore per il maggior numero di persone e per il maggior tempo possibile. Viviamo in un periodo in cui sembra che la diversità debba per forza essere motivo di scontro, e purtroppo uno scontro pieno di odio e di risentimento. Io spero che questa lista vi abbia fatto sorridere e che racconterete col sorriso le differenze tra noi e il popolo giapponese ai vostri amici e familiari in Italia. Perché alla fine è tutta una questione di dove si pone l’accento, di dove si mette enfasi, di cosa si decide di sottolineare: se su quel che ci divide, o su quello che ci unisce come razza umana.

In questo senso, è ognuno di noi a fare la differenza.

Una versione più estesa di questo articolo potete trovarla su questo sito: www.rodolfo-maggio.com/ ■

fiera di Incisa del 16 agosto, unitamente alla notizia che quest'anno nessuno avrebbe portato i tacchini, ha scatenato la fantasia. Così un mattino alle 6,00 sono partiti, con il furgone di Gilio, Beppe e

Pierfisio alla volta di Fossano al mercato degli animali da cortile che si tiene ogni terza domenica del mese (fig. 1). Bottino: cinque tacchini Beppe; cinque tacchini e quattro galline livornesi Pierfisio.

A questo punto era sufficiente crescerli e abituarli a seguire un percorso sotto il comando di una semplice canna come si faceva una volta. I tacchini crescono bene, ma c'è poco tempo: meno di un mese. Pierfisio si impegna a portarli *an pastira* (al pascolo, fig. 2); gli dà un nome: c'è quello bianco, gigante americano, che ha un portamento altero e viene chiamato: Zar Boris; l'altro gigante nero, che non partecipa alle lotte tra bianchi e neri, viene chiamato Mandela. L'unica femmina viene chiamata Belarda, perché è proprio bruttina; gli altri due, attaccabrighe, Tyson e Cassius Clay.

Il 16 agosto, giorno della tradizionale fiera del tacchino ad Incisa, è sempre più vicino e occorre un piano (fig. 3). Beppe prepara una *barosa* con una gabbia di rete per poter trasportare "i protagonisti",



4



5



6

Gilio si offre di trainarla con un trattore d'epoca. Loredana Porzio dice: “*Se ci vestissimo da contadinelle?*”. Va bene, se si deve fare si farà: ricerca delle gonne lunghe e delle camicie ricamate, camicia a scacchi, gilè e *caplein-ni* per i *parau*.

La compagnia si avvia al mattino presto del giorno faticoso, parte del percorso con i tacchini autotrasportati, poi a piedi dai *crutén* di Pavese (fig. 4) percorrendo la strada delle Crose fino alla fiera (fig. 5).

Ingresso trionfale con i tacchini a piedi, docili alla guida della semplice canna. Vivo interesse di grandi e piccini in fiera anche grazie alle memorie di Rosanna di seguito riportate.

Premiazione finale: essendo gli unici con i tacchini alla fiera del tacchino viene loro assegnato il primo premio, diploma e medaglia a tutti (fig. 6) *La bricula* compresa. *La Stampa* dedica un articolo ai tacchini e ai loro *parau*. ■

Tacchini

curiosità e modi di dire

Rosanna Bigliani

Tacchino: *bibe'n, pitu, pul, dindo*

Tacchina: *bibeina, pita, pula*

Ciuck c'me na pita: ubriaco come una tacchina

Amné i pitu an pastira: portare i tacchini al pascolo

Paré i pitu con na còna: indirizzare i tacchini con una canna

Paràu: colui che guida i tacchini

Squit-tla: feci diarroiche di grossi volatili (onomatopeico)

Sghiré il pulé: pulire il pollaio

Pastòn con il brén: preparato cotto con crusca di grano cereali e verdure

Splisuné ant'la sèn-ni: spidocchiarsi razzolando nella cenere. Praticato dai volatili in genere per liberarsi dai pidocchi pollini.

Dare da bere acqua con vino/marsala (alcolici) per ubriacare la tacchina con

conseguente aumento della temperatura corporea e predisporla alla cova.

La tacchina cova le uova di due o più galline.

Alle galline che “prestano le uova” viene interrotta la cova (*squé*) immergendo a più riprese la testa in un secchio di acqua fredda.

I tacchini poco propensi all'accoppiamento vengono “invogliati” ricorrendo allo stratagemma di mettere qualche chicco di grano o mais sulla schiena della tacchina. Il tacchino, avvicinandosi da dietro per beccare i semi, si ricorda improvvisamente dei suoi doveri coniugali.

Durante la spiumatura, per impedire la risalita sulle braccia dei pidocchi pollini, le donne usavano ungersi con un giro d'olio all'altezza dei polsi. ■

Il mondo di zia Seco

I tacchini sono ghiotti di verdura, cicoria e foglie di brassiche che, tagliuzzate nel *pastòn* autunnale, oltre ad ingrassarli a dovere, li mandano letteralmente in sollucchero. Le erbe selvatiche preferite, per esperienza diretta e per sentito dire, sono: *lapasòt* (farfaro), *aurti-ia* (ortica, fig. 1), *cuièt* (silene), *parietaria* (parietaria). Abbiamo chiesto a Secondina Brondolo, insostituibile fonte di conoscenza nel campo dell'erboristeria e custode delle tradizioni popolari, di darci conto della loro utilizzazione nella cura di persone e animali e nell'alimentazione. Queste erbe sono molto utili non solo per fare crescere i tacchini nati liberi forti e sani, ma giovano anche agli umani.

La silene

La *Silene Vulgaris* (fig. 2) della famiglia delle *Caryophyllaceae* è una pianta



perenne alta da 30 a 80 centimetri, si raccoglie da marzo a settembre-ottobre; è una verdura ricca di proprietà rimineralizzanti e sfiammanti.

La silene è conosciuta e diffusa in tutta Italia con nomi diversi; da noi è chiamata *cuièt*, in altre regioni è chiamata *versèt*, *schioppetina*, *stridoli*, *sonaglini*, *erba delle comari* ...

La tradizione fa risalire il nome della silene al personaggio mitologico Sileno, ricordato per la sua grande pancia, compagno del dio latino Bacco, protettore della vite e del vino, infatti i fiori di questa pianta hanno la forma di piccoli calici rigonfi, che ricordano proprio la pancia di Sileno.

Questa erba è ricca di proprietà rimineralizzanti e sfiammanti e molto apprezzata in cucina; le foglie raccolte prima della fioritura, quando sono ancora tenere, avendo un sapore dolce e delicato, si possono mangiare sia crude in insalata che cotte in risotti, minestre, frittate e nella torta verde.

Risotto di *cuiet*

Ingredienti: 200 gr di riso Carnaroli, un bel pugno di erba silene (*cuiet*), un



cipollotto, un bicchiere di vino Chardonnay o Cortese bianco secco, preferibilmente di Cortigione, parmigiano grattugiato.

Procedimento: lavare le foglioline della silene, staccandole dai gambi. Tritare il cipollotto e rosolarlo in un po' d'olio d'oliva o di sesamo (resta più leggero). Unire il riso, lasciarlo tostare leggermente e sfumare con il vino. Aggiungere brodo vegetale q. b. e proseguire la cottura. A metà cottura si aggiungono i *cuièt* (erba silene); terminata la cottura, spolverare con il parmigiano.

La parietaria

La *Parietaria Officinalis* L. appartiene alla famiglia delle urticacee come l'ortica. È una pianta erbacea molto comune, cresce lungo i muri, le siepi e nei luoghi ombrosi e freschi dalla primavera fino all'autunno.

Il nome parietaria deriva dalla parola latina *paries*, muro, e *officinalis* perché usata, nelle botteghe-officine degli speziali (antenate dei moderni laboratori farmaceutici), per estrarne i principi attivi per produrre medicinali, per tisane, infusi, unguenti e alcolaturi.

Questa erba raccolta fresca veniva utilizzata, avendo proprietà leggermente abrasive, come detergente per lavare bottiglie e oggetti di vetro e per questo

è anche chiamata “erba vetriola”, Nelle varie regioni italiane è conosciuta come *muraiola*, *figulosa*, *fora muro*.

Fin dall'antichità è stata usata sotto forma di impacchi per curare infiammazioni della pelle, ustioni e ferite, inoltre, avendo anche un'azione diuretica, ancora oggi si trova nella composizione di tisane per alleviare i disturbi della cistite e della renella.

Della pianta si usano le foglie essiccate. Il fusto e le foglie della parietaria sono ricche di nitrato di potassio, di mucillagini, di tannini, di flavonoidi e di sostanze amare.

Alcune foglie raccolte prima della fioritura, ben lavate e aggiunte all'insalata, arricchiscono un piatto semplice di un sapore nuovo, anzi antico, che sa di amaro (fig. 3).

È usata soprattutto come verdura cotta al vapore come gli spinaci, si può anche usare per preparare una buona vellutata.

Vellutata di parietaria

Appassire un aglietto con 2 cucchiaini di olio di sesamo o d'oliva; aggiungere una bella patata tagliata a tocchetti e continuare la cottura con brodo vegetale. Quando la patata è quasi cotta, unire una grossa manciata di parietaria fresca tritata. Finire la cottura e frullare il tutto, si ottiene così una salutare vellutata da mangiare con crostini di pane.

N.B. Devono astenersi dal raccogliere e dal mangiare la parietaria le persone che soffrono di allergia da fieno e alla pianta stessa.

Gli usi indicati hanno carattere informativo, non rappresentano in alcun modo prescrizione di tipo medico. Per un uso corretto delle piante spontanee rivolgersi sempre a un esperto professionista. ■

Belveglio

Serata spaziale

Il 25 ottobre a Belveglio presso il locale della Proloco, in via XX settembre 1, il *Mollificio Astigiano* ha organizzato una conferenza a carattere scientifico dal titolo “...Della Luna e dell’Universo... *Curiosità Spaziali*”, dedicata alla conoscenza dello spazio e delle tecnologie aerospaziali.

Sono stati protagonisti della serata ospiti di grande spessore, che hanno tenuto alta l’attenzione di un folto ed interessato pubblico.

Ecco in breve l’elenco dei temi sviluppati dai conferenzieri che dalle 20,30 si sono alternati negli interventi.

Valerio Pagliarino, il giovane inventore astigiano diciannovenne, che ha vinto nel 2017 l’“Intel Foundation Young Scientist Award” di Los Angeles con il suo

Laserwan, tecnologia che potrà portare la connessione internet ultra veloce nei luoghi più isolati del mondo.

Dino Brondolo, cortiglionese di nascita e belvegliense di adozione, già direttore della Sezione Human Space Flight della Thales Alenia Space, che ha dedicato molti anni della sua vita alla costruzione di moduli logistici pressurizzati per portare materiale, equipaggiamento e forniture all’interno della stazione spaziale internazionale ISS. Egli ha affrontato argomenti quali l’esplorazione spaziale e il contributo dell’Italia al progetto.

Elena Pinetti, astigiana, studentessa e Ricercatrice di Astrofisica e Fisica teorica presso l’Università degli studi di Torino ha guidati l’uditorio nell’universo alla ricerca della materia oscura e dei suoi segreti.

Luca Perri, brillante astrofisico, divulgatore scientifico e scrittore, noto anche in ambito televisivo, radiofonico e social network, ha introdotto gli interventi e ha affrontato temi che ruotano intorno alla luna, alle abitudini e alle credenze nonché alle bufale sul nostro satellite. ■



Custode di segreti millenari

La strada delle pietre

(la strô dil preji)

Mario Iguera

Siamo rimasti in pochi ad aver percorso e bazzicato per bene la “strada delle pietre”. Rito semplice per carità, al servizio del piccolo mondo agricolo locale, tuttavia da sempre circondata da aure tramandate di mistero.

Uscendo da Bricco Fiore-S. Martino e prendendo la strada provinciale direzione Belveglio, percorsi circa 250 metri sulla sinistra si dipartiva la “strada delle pietre”. Finiva al guado del Tiglione da dove si proseguiva nel cosidetto *Arianon* rettanò, incassato tra due alte rive perpendicolari. Questo era sempre umido e piuttosto fangoso per il modesto scorrere (a quei tempi, non oggi) di acqua sorgiva, proveniente dalla valle di Novelleto.

Tutti i contadini, con i loro carri vuoti trainati dai buoi, per recarsi oltre il torrente usufruivano di quel percorso, risparmiando così parecchio tempo. A carro carico necessariamente dovevano tornare passando sul ponte della Madonna o su quello del vecchio mulino (*el mulein ed Fergeri*), ubicato più a valle verso il confine con Masio.

Su quei 50 metri di strada le pietre c'erano davvero, di

forma irregolare e di media grandezza, ben levigate di color marroncino. Quel percorso fu lastricato in tempi remoti? Si pensa lo sia stato, soprattutto focalizzando l'attenzione sull'appezzamento di terreno confinante a destra delle “strada delle pietre” ed esteso dalla strada provinciale fino al Tiglione.

Dalle arature di quel terreno, anche con i mezzi modesti di un tempo, affioravano reperti di vecchi laterizi frammisti a pezzi di mattoni di forma particolare. Raccontavano i nostri vecchi, padri e nonni, che qualcuno aveva trovato pure qualche doblone (*ian truò chic dubiòn d'aròm*), ma non davano importanza più di tanto al fatto.



Ma qualcuno forse più esperto sosteneva di riconoscere in quei “*dubion*” (doblioni) delle antiche monete romane dell’epoca imperiale, forse del tipo di quelle qui illustrate.



Pure molto approssimative, però si possono avanzare ipotesi o trarre conclusioni. L’esistenza su quel terreno di un antico cimitero non dovrebbe essere dubbia. Ripetutamente viene a galla l’esistenza circa mille anni or sono di un monastero posto sulla collinetta sovrastante la zona e ubicata a destra della strada provinciale. Da sempre quella zona è stata chiamata “*Il camp di fro*”, il campo dei frati. L’inizio è forte assai e dovrebbe eliminare dubbi.

Tuttavia un dubbio resta: dei monaci seppellivano i confratelli, dotandoli di monete più o meno preziose per propiziare loro l’ingresso nell’aldilà oppure per pagare “*Caronte il traghettatore*”, secondo un rito pagano? Poco verosimile! E se risalissimo invece all’antica Roma?

Ai centurioni romani, che per raggiunti limiti di età non potevano più combattere, si assegnavano beni, terreni, schiavi e collaboratori. Da qui il possibile insediamento romano e poi medioevale, la lastricatura delle strade, il cimitero di epoca romana, “*doblioni*” sotterrati con i defunti.

Oggi la “*strô dil preji*” è completamente sparita tra rovi, erbacce ecc. Posso tuttavia indicarne con precisione il tracciato: e se taluno si vuol dotare di motosega, falce, decespugliatore e tutto l’occorrente per riaprire il discorso, si potrebbe organizzare una bella iniziativa di Comune e Sovrintendenza ai Beni Archeologici di recupero e conservazione di tracce della storia antica. ■

Sulla presenza romana e sulle relative tracce nel territorio si è molto discusso in passato. Fra l’altro occorre discernere la storia dalla leggenda, dal momento che nei secoli passati sono state compilate sul territorio storie fantasiose: si è parlato di templi e – con maggior fondatezza – di insediamenti relativi a tenute agricole, anche data la probabile prossimità di strade romane di un certo rilievo, che tuttavia seguivano percorsi di pianura. La più nota è la via Fulvia che da Derthona, oggi Tortona, procedeva verso ovest sino ad Augusta Taurinorum. Attorno a queste ampie strade consolari si sviluppava una rete di altre strade e di sentieri che portavano ai centri agricoli minori, che tuttavia lasciano tracce documentali solo dal Medioevo.

E appunto a questa età fa riferimento l’articolo di Mario Iguera. Certo che le tracce medioevali sono più numerose: e appunto al Medioevo fa riferimento come ipotesi plausibile il suo scritto. Ma nel Medioevo la nostra zona, relativamente lontana da grandi centri di commercio, è caratterizzata da economia essenzialmente agricola. Come è noto, Derthona a Est, Acqui a S-Ovest sono i centri principali soprattutto durante il Medioevo. Sono i ritrovamenti anche minimi che possono suggerire vie di ricerca. Va ricordato che al tempo era largamente impiegato il riuso di laterizi e di altri materiali, per cui edifici recenziari hanno nelle loro mura laterizi più antichi. Tutti elementi che rendono difficoltosa la ricerca per la datazione. Certo è che guadi, vie e viottoli attraverso una zona caratterizzata da ampie distese di bosco, possono essere una traccia importante. E così è per l’oggetto dello scritto che qui presentiamo.

Francesco De Caria

Il piacere della vita

Il 28 settembre 2019, nel salone Valrosetta a Cortiglione, si è tenuta la prima delle *Giornate culturali corticellesi* sul tema *Il piacere della vita: dall'intestino al cervello*; presidenti e organizzatori del convegno *Bartolomeo Marino*, Primario emerito di Chirurgia dell'Ospedale Cardinal Massaia di Asti, e *Gianni Miroglio*, docente di Nutrizione clinica all'Università degli Studi Niccolò Cusano di Roma e specialista in Chirurgia dell'Apparato digerente ed Endoscopia digestiva.

Il tema del convegno è stato incentrato specificatamente su come la comunicazione reciproca tra l'intestino e il cervello possa influenzare in maniera

determinante la qualità della vita.

Le varie parti del corpo umano non sono indipendenti ma si influenzano reciprocamente; i batteri presenti nel nostro intestino (microbiota intestinale) sono perciò determinanti per il mantenimento dell'equilibrio intestino/cervello.

L'evento è stato dedicato soprattutto agli addetti ai lavori (medici e infermieri) e la partecipazione è stata totale, con almeno 150 figure di specialisti iscritte. L'argomento ha destato l'interesse anche di un pubblico di non professionisti, che ha presenziato attivamente durante tutta la giornata.

Introdotti da Guido Saracco, professore

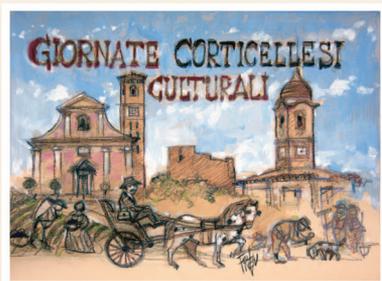
MICROBIOTA

Fin dall'antichità l'argomento del *piacere* è stato trattato dai grandi filosofi: Socrate (bene, virtù), Platone (fede, dio) e Aristotele (piacere fisico ma moderato, l'eccesso nella ricerca dell'utile o del piacere porta al vizio). Nel 1800, Leopardi parte dal concetto che ogni uomo mira "al piacere, ossia alla felicità e il desiderio del piacere è infinito per durata (non si esaurisce finché non finisce la vita) e per estensione (il desiderio del piacere è inesauribile e quindi non possono esistere singoli oggetti che lo soddisfino)".

I moderni neuroscienziati con l'aiuto della Pet, della Risonanza magnetica funzionale e del Tensore di diffusione (DTI) sono riusciti addirittura a identificare dove si svilup-

pano le sensazioni del piacere (*Nucleo Accumbens* del Sistema limbico), attraverso una complessa rete di neurotrasmettitori. Di pari passo, grazie agli studi di ricercatori italiani (Gasbarrini, Barbara, Capurso ecc.) e stranieri sulla flora batterica intestinale, siamo giunti al *microbiota* (popolazione di microrganismi che colonizza l'intestino) e *microbioma* (patrimonio genetico posseduto dal microbiota).

L'influenza del microbiota nella regolazione dell'*attività metabolica* è oggi riconosciuta con sempre più evidenze a supporto. Allo stesso modo, è stato scoperto anche un impatto del microbiota sugli *stati psicologici* per via dell'influenza sull'asse



**Il piacere della vita:
dall'intestino al cervello**

SABATO 28 SETTEMBRE 2019

"Salone Val Rosetta"
Piazza Padre Pio da Pietrelcina
CORTIGLIONE (AT)



Il salone Valrosetta durante i lavori scienze naturali e nutrizionisti.

La mattinata è stata dedicata alla funzione del microbiota intestinale, la sua importanza per la nostra salute, come influenza in nostro benessere personale e il suo ruolo nell'asse intestino-cervello. Giovanni Gasbarrini è intervenuto spiegando come agire per una corretta nutrizione dei nostri batteri intestinali, per mantenerci in equilibrio e in salute ad ogni età. Sullo stesso tema, ma da punti di vista diversi, si sono susseguiti: Mauro Maria Mariani (*La grande bellezza di essere donna tra energia, chimica e corpo*),

e Rettore magnifico del Politecnico di Torino, i lavori hanno visto susseguirsi per l'intera giornata relazioni di primari di medicina e chirurgia, professori di

ipotalamo-ipofisi-surrene e sul sistema serotonergico. Un'altra caratteristica del microbiota umano è il ruolo nello sviluppo del *sistema immunitario* durante la prima parte dell'infanzia e, di conseguenza, sullo stato di infiammazione del corpo.

Il microbiota viene più o meno significativamente e rapidamente alterato da fattori esterni come la dieta, il tipo di parto o il tipo di microrganismi presenti nell'ambiente quotidiano. Da uno stato di equilibrio, chiamato *eubiosi*, si può quindi passare alla condizione contraria di *disbiosi*. È a quest'ultima che si deve l'aumentata incidenza di patologie metaboliche, cardiovascolari, infiammatorie, neurologiche, psichiche e oncologiche dette *malattie del progresso*.

Oggi appare chiara l'importanza del microbiota nel mantenimento dello stato di

salute dell'uomo.

Dopo il concetto di *Secondo cervello* di Gershon (1998) si sta facendo strada il concetto di *Psicobiotica* (Dinan, 2013), cioè batteri con effetti positivi sulla salute mentale che possono modificare positivamente lo stato di piacere e di benessere mentale.

Studi sperimentali hanno dimostrato che ceppi specifici di *Bifidobacter*, *Lactobacillus* o *Bacteroides* possono avere effetti positivi sul cervello e sul comportamento animale (Hsiao, 2013).

Inoltre, la relazione tra la dieta e l'asse *microbiota-intestino-cervello* è matura per lo sviluppo futuro di strategie terapeutiche per il trattamento di disturbi legati allo stress, trasformando l'antico adagio *mens sana in corpore sano* in *Intestino felice, mente felice*.



Il dott. Meo Marino con il Questore di Asti, Silvia e Livio Berruti

Carolina Mosoni (*Asse entero cerebrale*), Antonio Scalabrino (*Il benessere e il microbiota*), Carmelo Rizzo (*Il ruolo del cibo sui nostri due cervelli*) e Margherita Borsa (*Attività dei geni nell'intestino*).

Dopo la pausa pranzo, i relatori hanno sviluppato il tema dell'ambiente che, come fattore "esterno", partecipa all'equilibrio "interno" del nostro organismo. Marco Devecchi ha illustrato come il paesaggio naturale della campagna, con i suoi colori,

possa avere un ruolo di primo piano sulle nostre emozioni e come il verde degli alberi eserciti un effetto benefico per diverse patologie del nostro sistema digestivo.

Franco Correggia ha analizzato l'interazione (legame dei flussi energetici) che intercorre tra l'uomo e le parti costitutive del nostro pianeta, acqua, energia solare, aria ecc. Sergio Crotta ha parlato del dilemma del secolo:

vegetariani o carnivori? Il nostro concittadino, Primario di Medicina interna e Gastroenterologia, Giuseppe Calcamuggi, ha illustrato l'influenza delle condizioni igieniche nelle famiglie dei contadini all'inizio del '900.

Franco Fabbro, Professore ordinario di Psicologia clinica all'Università di Udine, ha spiegato in videoconferenza come uno stato di serenità e contentezza inneschi un

Il convegno è stata occasione per iniziative culturali





I dottori Meo Marino e Gianni Miroglio con Livio Berruti

meccanismo nel nostro organismo che porta alla produzione di microrganismi stimolanti, in senso positivo, tutte le cellule del corpo.

Prima della chiusura dei lavori sono intervenuti: Livio Berruti, presidente onorario ISEF e medaglia d'oro alle olimpiadi di Roma nel 1960 nei 200 metri piani, sul tema del piacere dello sport e di come l'attività fisica eserciti un effetto benefico e sia indispensabile per una vita sana, e Dindo Capello (pilota automobilistico astigiano) su come un centesimo di secondo possa renderti felice.

Il Prefetto della Provincia di Asti ha inviato un messaggio di saluto; erano presenti, oltre al Sindaco di Cortiglione, Gilio Brondolo, le autorità della Provincia di Asti: il Questore, Alessandra Faranda Cordella, il Comandante della



Giorgio Conte durante il concerto serale

Guardia di Finanza, Col. Fabio Canziani, il Comandante dei Carabinieri della Provincia di Asti, Col. Pierantonio Breda, il Capitano della Stazione di Canelli, Alessandro Caprio, e il Comandante della Stazione di Incisa, Davide Freda.

Per finire questa prima Giornata culturale corticellese, è stata offerta una piacevole cena, seguita da un emozionante concerto di Giorgio Conte, coronato da un fantastico spettacolo pirotecnico. ■

I segni del tempo

Mostra tematica a cura de *La bricula*

Uno dei simboli della mostra è stato un cannone antigrandine che, sveltando davanti al museo, ha rappresentato simbolicamente la tenacia con cui si sono difesi i territori vitivinicoli contro il peggior nemico: la grandine (v. *La bricula* n. 14 pag.33-34).

Lotta impari quella contro le avversità atmosferiche, combattuta anche con riti pagani e pseudo-religiosi che si sono tramandati inutilmente per secoli, con l'unico effetto positivo di stemperare la tensione e la paura nel momento del temporale; uno per tutti posare nell'aia una forca e un rastrello uniti nell'incrocio da una catena di ferro del camino.

L'altro simbolo della mostra è stata

l'immagine del gallo sullo sfondo di un orologio, che sta a testimoniare "*cu canta strasura*", cioè fuori orario, come recita il proverbio; a sottolineare una diversa percezione del tempo tra l'istintiva sensibilità degli animali, sempre presenti nella vita contadina, e la costante ricerca dell'uomo nel tentativo di definizione e misura del tempo.

"*Che cosa è dunque il tempo? Se nessuno me ne chiede, lo so bene: ma se volessi darne spiegazione a chi me ne chiede, non lo so*" recita S. Agostino nel famoso passo delle Confessioni. Non lo sappiamo neppure noi, naturalmente, perciò abbiamo proposto un invito alla riflessione, esponendo oggetti e

L'entrata al Museo



Il cannone antigrandine





Visitatori alla mostra *I segni del tempo*

simboli della quotidianità della nostra civiltà contadina: un caratteristico orologio da campanile, clessidre, meridiane, *svigiarén* ... per il tempo misurato, timbratrici per il tempo del lavoro, ricette con i tempi di cottura per il tempo dedicato al cibo, giochi per il tempo libero, rosari per la misura della preghiera ... e altro ancora. Chi ha visitato la mostra ha potuto vedere tutto utilizzando un po' del proprio "tempo". ■

Orologio da torre

Michele Quercia

Nel Museo Becuti è stato esposto un esemplare di un vecchio orologio da campanile recuperato con grande perizia dall'Autore. Le fasi salienti sono descritte qui di seguito

Era già un po' di tempo che Don Antonio mi parlava di quella vecchia macchina dell'orologio da torre che si trovava ancora nella sua cella sul campanile.

Diceva che a stare lassù avrebbe finito per farsi mangiare dalla ruggine e si sarebbe perso un pezzetto di storia. Insomma, a farla breve, si è presa la decisione di provare a realizzare un recupero del macchinario per collocarlo in mostra in una saletta, opposta alla sacrestia, dove avrebbe potuto essere ammirato dai parrocchiani.

L'esame del macchinario

Saliti alla cella dell'orologio, dopo una buona razione di ramazza, abbiamo visto un macchinario in cui si notava immedia-

tamente la presenza di un motore elettrico, che serviva certamente a ricaricare l'orologio senza ricorrere agli estenuanti giri di manovella, cui erano costretti tanti sacrestani che non disponevano ancora di tali diavolerie.

Girando attorno all'orologio, la vista frontale della macchina ha riservato altre sorprese. Il bel quadrantino di controllo porta la scritta FEDERICO TERRILE RECCO, permettendo di determinare con precisione la provenienza da quella parte di Levante Ligure compreso fra Recco, sulla costa, e Uscio, nell'entroterra, patria di orologiai e fonditori di campane.

L'elemento più "inquietante" è la grande ruota con 48 fori filettati: ci troviamo di fronte ad uno dei primi tentativi di pro-



Il complesso trovato nel campanile

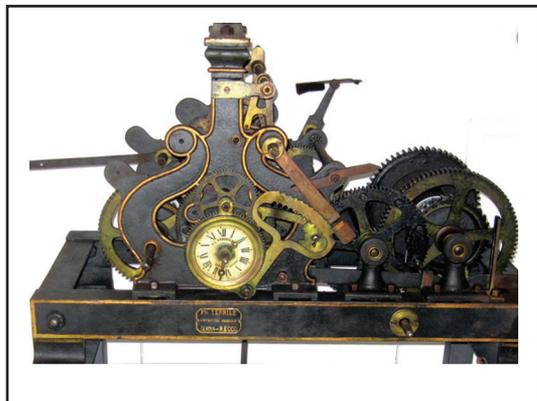
grammatore del suono di Ave Maria e Angelus con una campana elettrificata.

Allora d'improvviso mi si apre una finestra della memoria: quando, giovane tecnico della ditta che, negli anni settanta dello scorso secolo, installò l'impianto di automazione delle otto campane, inciampai in un vecchio motore con la targhetta "VANNATI ARCHIMEDE E FIGLI", liguri anch'essi.

Ecco a cosa serviva il teleinvertitore a bagno d'olio appeso nell'angolo della cella campanaria: azionava la campana. E il relè a giorno (mitico S. B. E.) alimentava il telebattente delle ore.

Nasce qui un dubbio che difficilmente potrà avere soluzione certa: avevamo davanti un orologio costruito da Terrile in modo tradizionale e poi pesantemente ricondizionato da Vannati per automatizzarlo, oppure è nato proprio così e il Vannati lo ha semplicemente installato? Personalmente propendo per la seconda ipotesi data la forma del castello, assai diversa da quella a lira tipica della fabbrica Terrile.

Quel disegno così spigoloso mi dava l'idea di un tentativo di produrre qualcosa dall'aspetto futuristico, capace di sbarrare il passo agli orologi elettrici di nuova generazione che ormai invadono i campa-



Il cuore del meccanismo da recuperare

nili del dopoguerra. Probabilmente queste realtà produttive non sono tecnicamente ancora in grado di abbracciare la nuova filosofia, che prevede l'installazione di un orologio madre in fondo al campanile e una trasmissione di impulsi elettrici a un servomotore che aziona le lancette dei quadranti.

Però il vantaggio di non dover salire periodicamente a ricaricare i pesi, con tutti gli oneri che ne derivano, diventa determinante e genera diversi tentativi di mantenere la struttura della macchina applicando un motore elettrico che provvede alla ricarica. Questo, paradossalmente, ottiene l'effetto opposto perché, venendo a mancare la figura del "Temperatore" che, salendo per la ricarica, provvede a correggere le imprecisioni di marcia, peraltro fisiologiche in quelle condizioni, mantenendo sempre una discreta precisione dell'orario.

Ripeto: è un'idea gettata là assieme ad altre ma ha un suo fascino. Di fatto l'hanno spuntata gli altri.

In ogni caso, stante l'evidente disponibilità di una linea di alimentazione elettrica trifase come si può dedurre dal motore, propenderei per un'installazione risalente all'immediato dopoguerra; speriamo che Don Antonio sia fortunato con l'archivio

parrocchiale.

Ma torniamo alla ricognizione.

Si vede bene come l'ossidazione abbia attaccato tutta la struttura, aiutata anche dalla presenza di guano e dallo sgocciolio dalla soprastante cella campanaria. Vediamo poi le precarie condizioni dello scappamento, della ruota a caviglie e della sospensione del pendolo: della forcilla e della lente con relativa regolazione della ruota delle partenze della suoneria ore e del contatto elettrico che trasmetteva la battuta.

Smontare e recuperare

Ora il primo problema da risolvere è quello dello smontaggio perché i passaggi non permettono la rimozione della macchina intera. Fortunatamente le viti che abbiamo saggiato non si oppongono più di tanto e basta qualche goccia di gasolio per ammorbidire i perni degli assi bloccati.

Bene! Cominceremo a smontare da qui!

Terminato lo smontaggio, finalmente abbiamo tutto sul banco in laboratorio.

Abbiamo proceduto a fare qualche pro-



Il meccanismo smontato da recuperare va di pulitura che ha portato subito alla determinazione di scartare i vari prodotti chimici. Soprattutto le ruote in ottone tendono a rimanerne macchiate, quindi procederemo ad una pulitura il più possibile meccanica. Per la riverniciatura delle parti in ghisa useremo un "martellato" il più possibile simile all'originale, alle parti in ottone lucido e agli alberi e pignoni in acciaio applicheremo un velo di *finish* trasparente da carrozzeria, in modo da prevenire successive ossidazioni.

Riguardo a perni e boccole, vista la destinazione museale, si è deciso per un intervento conservativo, che garantisca una funzionalità dimostrativa nonostante l'aumentato gioco sugli accoppiamenti. ■

Di particolare interesse e fascino questo articolo, che rimanda sì ai procedimenti meccanici complessi che occorrono per una corretta revisione di un'antica macchina, ma soprattutto, per i particolari tecnici cui l'Autore accenna, che rinviano alla necessità di tradurre in movimento meccanico il regolare scorrere del tempo e l'avvicinarsi delle ore e quindi dei giorni.

La storia dell'orologio meccanico da torre si colloca nel Medioevo e l'antenato si collocherebbe attorno all'anno 1000 ed era in funzione dei momenti di preghiera dei conventi. I primi orologi da torre veri e propri risalgono al XIII secolo, applicati alle grandi cattedrali francesi, inglesi; in Italia il più antico orologio di questo genere risulta essere quello di S. Eustorgio a Milano (1306). Era un orologio a pesi, nel quale la forza di gravità del peso veniva trasformata in movimento regolare rotatorio a scatti da una ruota dentata e da un martelletto.

Le ditte restauratrici cui si accenna, dell'entroterra ligure, sono di Uscio in provincia di Genova, terra famosa per la costruzione di orologi da torre: la ditta Trebino in particolare ha più di due secoli e mezzo. A Uscio vi è un famoso museo dell'orologio.

Francesco De Caria

I Nocc Vegg

(I nostri vecchi)

Mostra di ritratti fotografici tra '800 e '900 degli antenati di Corticelle

A cura de *La bricula*

Troneggiavano orgogliosi come Lari protettori nella “sala” delle nostre cascate e via via, col tempo, molti di loro sono silenziosamente saliti in soffitta... Sono gli originali dei ritratti fotografici tra '800 e '900 degli antenati dei cortiglionesi rappresentati con l'abito buono e incorniciati con i legni più preziosi che la famiglia poteva permettersi o, se le risorse erano limitate, con abiti presi in prestito e cornici in gesso laccate in nero.

Oggi sono ritornati, per fare bella mostra di sé nella sala del palazzo comunale, con gli immancabili *stradinom* (soprannomi) e i loro volti, scolpiti dalla fatica, mai banali, malgrado la posa forzosa.

Una grande famiglia a cui abbiamo voluto rendere omaggio, come recita una



dedica sul retro di uno di essi: *questo ingrandimento feci fare in memoria del mio buon vecchio padre, ed io come tuo figlio affezionato in questo contemplerò le tue care sembianze 1/11/1909*”.

Sono i volti che i meno giovani ricordano di avere incontrato per le strade del paese



e le stesse fisionomie che ci sorprendiamo di riconoscere nei ragazzi di oggi.

Sguardi severi ed orgogliosi. Non si scherza con le cose importanti: la magia

del vedersi immortalati con uno scatto di questa “nuova tecnica artistica” finalmente alla portata di tutti: la fotografia. ■

Tre chitarre e un ricordo

Massimo Iamone
(Trio Sona)

Era primavera quando ci fu proposta la possibilità di tenere un concerto a Cortiglionone. Ci sono centinaia di paesi, più o meno grandi, nell’Astigiano, ma è curioso come questo, che tiene compagnia a quelli più piccoli, faccia capolino nella mia vita una volta ogni tanto, ma questo è un altro discorso.

Direi che è anche una volta ogni tanto che capita di suonare in una situazione di questo tipo.

Una chiesa decorata con gusto e molta cura, una acustica che pare esaltare le qualità degli strumenti, un pubblico attento, partecipe e numeroso. Uno potrebbe dire che di solito i concerti di musica classica siano caratterizzati da

questo tipo di atmosfera; purtroppo non è sempre così. Nel tempo ci si abitua a non dare nulla per scontato.

Una volta deciso che sì, avremmo suonato, è venuto il momento di scegliere il programma. Cosa non sempre facile. Quando si sceglie un programma di concerto bisogna tenere conto di molti fattori, alcuni noti altri meno.

La prima scelta è caduta sui due brani scritti da Paolo Bozzola, compianto compositore cortiglionese, per chitarra sola (Passacaglia) e per trio di chitarre (CO3); di quest’ultimo siamo onorati, come trio, di esserne i dedicatari.

Di solito chi suona non riesce a sentire la musica da “ascoltatore” perché



impegnato ad ascoltare da esecutore, e non è la stessa cosa; si può paragonare alla differenza che c'è tra viaggiare e guidare: il paesaggio con tutti i suoi particolari lo si vede comunque, ma si percepisce in modo diverso.

Io ho potuto ascoltare da “viaggiatore” l'esecuzione della Passacaglia ed ho potuto coglierne tutto lo spessore ed il pathos esecutivo. I genitori di Paolo, Franca e Piero, credo che per primi abbiano colto in pieno la delicatezza di questa pagina di musica che si distingue per bellezza ed originalità.

Su questo non vorrei aggiungere altro, se non che a parer mio, in qualche insondabile modo, il compositore era “presente in sala”.

Con questi due brani non si riempie uno spazio di concerto, così abbiamo deciso di proporre alcuni dei lavori più recenti a cui ci siamo dedicati.

Isabella Leonarda, monaca, compositrice e donna di grande cultura, vissuta in pieno XVI secolo, di cui come trio abbiamo trascritto una delle numerose sonate. Si

tratta di una musica molto oggettiva che quindi non perde in efficacia, pur essendo eseguita da un organico diverso da quello per cui è stata pensata.

Meno oggettiva, ma ugualmente efficace, la trascrizione dei tre brani per pianoforte di Claude Debussy: *Gooliwog's Cakewalk*, che con la sua semplicità introduce alle atmosfere più sognanti ed eteree del *Passepied*, il tutto sfocia nella ironica allegria del *Petit Negre* che chiude, a ritmo di rag-time, questa piccola suite.

Nella seconda parte del concerto abbiamo scelto di eseguire quattro delle danze spagnole di Enrique Granados in una scelta che, partendo dalle semplici melodie della danza N° 2, scritta nel modo minore in entrambi i temi, si arriva attraverso la N° 4 e la N° 6 al delicato, ma sorridente, tema della danza N° 10; tutte queste ultime tre scritte invece nel modo maggiore.

Edvard Grieg, come Granados, non ha bisogno di presentazioni. Norvegese, autore di poemi sinfonici, suite per balletti

e soprattutto musica per pianoforte, in cui si distingue sia per la qualità che per la quantità. Giorno di nozze a Troidhaugen è uno dei più felici fogli d'album che questo nordico dalla straordinaria invenzione melodica ci ha regalato.

Come trio siamo soliti, quando ci viene richiesto, proporre un fuori programma che non appartiene al repertorio classico. Si tratta di *Taurus Three* di Mike Oldfield, ennesima trascrizione di un brano che comunque in originale è già eseguito con molte chitarre.

Tutto questo (un'ora e mezza circa) si è svolto in una cornice di grande bellezza. Le strade che si inerpicano nel paese, il pomeriggio tiepido con la sua luce autunnale di rara bellezza e, non ultima, l'atmosfera cordiale e schietta che ci ha accolto, accompagnata dalle specialità enogastronomiche di cui questa terra è ricca.

È stato bello visitare il Museo del Tempo e la mostra delle vecchie "foto di famiglia". Opportunamente guidati, ci si

immerge in una dimensione temporale che ormai non siamo più abituati a frequentare. Per me, che sono stato un giovane operaio, vedere esposta come pezzo da museo la bollatrice che vedevo tutte le mattine è stata un'emozione.

Ho osservato con attenzione gli sguardi seri delle fotografie esposte. In quei visi riconoscevo i volti dei miei avi; al di là dei tratti somatici c'era il volto della terra, l'orgoglio del lavoro, l'eleganza della povertà, che sono tratti comuni a tutta la società rurale di inizio '900. Anche se siamo originari di altri luoghi, quei volti ci risultano famigliari.

Ciliegina sulla torta, la squisita ospitalità ricevuta in una struttura dove non si può che star bene, immersi nella natura e nel caldo abbraccio di Franca e Piero che, da organizzatori competenti, sanno trasformarsi in veri e propri anfitrioni.

In estrema sintesi due giorni dove tutti hanno lavorato bene, dove ognuno era la persona giusta nel posto giusto.

Grazie Cortiglione. ■

Le donne contadine e la modernizzazione

Laurana Lajolo

La mostra, organizzata dall'Associazione *La Bricula, I Nocc Vegg, Avi di Corticelle - Ritratti fotografici di inizio '900*, è stato un modo molto efficace per ricordare e raccontare le storie della gente e dell'intera comunità. Ci ha mostrato i volti compunti ed espressivi delle contadine di

una volta e ci ha fatto vedere come sia mutata lungo un secolo l'immagine, e quindi il ruolo, della donna nella società rurale arcaica (fig. 1). A metà del '900 le giovani segnano l'inizio della rottura della tradizione patriarcale e aspirano alla vita in città insieme a quei tanti giovani



contadini che vanno a lavorare alla Fiat.

I visi delle donne dell'inizio del '900, pur se con i vestiti della festa e la catenina d'oro ricevuta per il contratto di nozze, sono segnati da quella fatica del lavoro in campagna accanto agli uomini, che si assommava alla cura della famiglia, della casa, degli animali domestici. I piccoli allevamenti come quello dei bachi da seta, delle galline e dei tacchini e la coltivazione dell'orto garantivano l'economia familiare di sussistenza, basata ancora sul baratto. C'erano lavori nella vigna destinati solo alle donne come il levare i germogli perché le loro mani, nonostante fosse indurite dai lavori, erano più delicate e attente di quelle degli uomini.

Le donne attendevano ai pranzi delle feste e a cucire il corredo come a rammendare i vestiti da lavoro, a fare il bucato nelle grandi tinozze, e tanto altro (fig. 2). Avevano una vita dura, senza diritti riconosciuti, sottomesse all'autorità maschile e non contavano ai fini della proprietà e dell'eredità. La moglie, spesso sposa molto giovane, doveva obbedire e fare figli maschi. La nuora doveva

accettare i comandi della suocera e poteva acquisire un posto in famiglia solo quando, a sua volta, diventava la vecchia di casa.

Le cucine erano spoglie di mobili e la minestra di fagioli, alimentazione contadina abituale, bisognava farla cuocere a lungo nel camino o sul fornello a carbone (*il putagè*), mentre si allattavano i figli e, a volte, anche un *venturino*

preso all'orfanotrofio per aggiungere all'economia di casa anche il sussidio dell'orfano.

In quella condizione di subalternità, le donne hanno affinato una loro strategia della comunicazione sociale: tenevano le relazioni all'interno della famiglia e con i parenti, partecipavano alla vita della comunità quando andavano al forno a cuocere il pane, a fare il bucato al lavatoio, alla messa e alle processioni e così via. Passavano le notizie e anche i pettegolezzi. Nella civiltà contadina chiusa e patriarcale la donna era strettamente controllata dal punto di vista morale. Di sentimenti non si parlava, nel dialetto mancano le parole per le belle emozioni, ma ci sono solo quelle per la morte e le sofferenze.

Le donne sovrintendevano ai riti della nascita, della cura dei bambini, dei malati e degli anziani. Erano loro le ancelle dei funerali, dalla cerimonia dell'estrema unzione al lavacro del defunto, alla sua vestizione e al funerale. Erano le donne a commissionare l'ex-voto per chiedere la grazia per le tribolazioni di mariti e figli, mai per loro stesse, e questo atto

di devozione è anche una rappresentazione figurata di quel modello di vita (fig. 3).

Nuto Revelli ha definito, in un suo libro, le donne contadine “l’anello forte”, riconoscendole come sostegno essenziale e indispensabile della famiglia e della comunità.

Con l’abbandono della campagna da parte dei giovani negli anni ’50, è iniziato un cambiamento epocale nella società contadina e la modernizzazione è arrivata anche nei paesi. All’inizio degli anni ’60 i contributi del *Piano verde* ha permesso di ristrutturare prima la stalla e poi la casa con i servizi all’interno e la donna ha cominciato ad adottare i modelli urbani.



È cambiata anche l’educazione dei figli e soprattutto delle figlie. L’istituzione della scuola media obbligatoria (1962) ha aperto le porte degli studi superiori alle ragazze, modificando radicalmente la loro condizione nella famiglia di origine e nel rapporto matrimoniale con nuove prospettive di lavoro.

Come conseguenza della scelta delle giovani di non sposare un contadino sono entrate nel chiuso mondo rurale le spose che arrivavano dal Sud con matrimoni combinati. È avvenuta una rivoluzione di mentalità: quelle spose, inizialmente accettate per necessità e con pregiudizio, hanno vivificato la vecchia famiglia patriarcale, accettandone, almeno all’inizio, le regole di subalternità, ma conquistandosi via via uno spazio significativo con l’educazione dei figli. Il Sud e il Nord dell’Italia si sono fusi nella famiglia, perché quelle spose hanno dimostrato di avere la stessa tempra delle vecchie contadine.

La condizione di soggezione economica delle donne è finita con la legge sul diritto di famiglia (1975), che, tra altri diritti di uguaglianza tra i coniugi, ha stabilito che la moglie partecipa al patrimonio



familiare.

Questo provvedimento è stato un incentivo per la donna ad assumere responsabilità nell'azienda, prima come sostituta del marito che lavorava in fabbrica, poi anche come titolare, raccogliendo l'eredità di famiglia. La donna diventa così un elemento decisivo della trasformazione sociale ed economica della famiglia e della comunità, svolgendo anche incarichi pubblici. Molte sono oggi le sindache nei nostri paesi.

A distanza di anni sociologi e antropologi sono concordi nell'indicare che le donne sono le artefici della modernizzazione della vita in campagna a partire dagli anni '60, tanto che oggi non si avverte più

differenza tra centri urbani e centri rurali della condizione della donna.

Nell'ambito del programma dell'XI edizione del *Festival del paesaggio agrario*, dal titolo "Passione per la terra. Memorie e tradizioni contadine: eredità per il futuro", domenica 13 ottobre a Cortiglione, insieme a me, hanno parlato del lavoro della donna contadina l'antropologo Piercarlo Grimaldi, il sociologo Renato Grimaldi, autori insieme ad altri studiosi di una ricerca sull'argomento del 1980, che è stata l'origine dello sviluppo degli studi antropologici sul ruolo della donna nella società rurale. ■

Andreino, mio papà

Lorena Drago

Abbiamo chiesto alla figlia Lorena di restituirci un ricordo di Andreino nella dimensione familiare, raccontandoci come era in forma privata, all'interno delle mura di casa. Come lei stessa sottolinea è molto difficile disgiungere la dimensione politica da quella privata quando gli incarichi pubblici vengono interpretati con grande passione. E della passione per la politica Andrea Drago ne ha fatto una ragione di vita, coinvolgendo chi ha avuto vicino e contagiando chi ha avuto modo di conoscerlo

Mi viene difficile farlo per diversi motivi, intanto perché sono quel tanto riservata da non voler rendere noti i miei sentimenti, anche se chi mi conosce un po' sa che il rapporto tra me e mio papà è sempre stato parecchio conflittuale, poi perché Andreino nella sua vita è stato soprattutto un personaggio pubblico.

Uno degli aneddoti che mi va di raccontare è che quando ero bambina e giravo per Cortiglione gli anziani di

allora mi fermavano per chiedermi: "t'ei la mata d'Andreino?" e mi ricordo che questo mi riempiva di orgoglio, intanto perché voleva dire che gli assomigliavo molto fisicamente e poi perché intuivo che fosse una persona conosciuta e stimata all'interno della nostra comunità.

Negli anni a venire questo atteggiamento nei miei confronti si ripeteva, magari anche in altri ambiti, ma col tempo si cambia, cambiano i nostri punti di vista, e

la cosa mi infastidiva non poco .

Andreino, mio papà, era un uomo generoso e sicuramente disponibile verso il prossimo. Gioviatile sempre, con tutti. Lo dimostra il fatto che sin dal primo incontro dava del “ tu “ a chiunque, non per irriverenza o maleducazione ma per stabilire subito un contatto più umano e personale . Propenso alle attività conviviali, amava la compagnia e con essa condividere i piaceri della buona tavola. Incontri durante i quali inevitabilmente si scivolava verso grandi discussioni politiche che, a mio parere, (di figlia bacchettona) erano detestabili. Ineccepibili dal punto di vista della logica politica ma inappropriate nel contesto tanto da risultare talora comiche.

“Il sindaco innamorato della politica” , il titolo di questo articolo dedicato ad Andreino mi è molto piaciuto e trovo che racconti molto bene, in poche parole, chi fosse. Mi piace ricordare che mio papà è stato un grande sindaco e credo che negli anni 90 abbia portato con la collaborazione della Pro Loco la comunità di Cortiglionone a un livello di notorietà molto alto non solo nella nostra Provincia ma anche oltre e che non è più stato eguagliato negli anni a seguire. Questo bisogna riconoscerglielo. Faceva il sindaco perché aveva una vera passione per la politica, per il suo paese, per il suo territorio e come è noto qualsiasi attività sia mossa dalla passione risulta essere vincente .

Un altro ricordo che ho, ebbene si bisogna anche dire questo, è stata la sua profonda delusione quando non è stato più eletto sindaco. La sconfitta ben intesa non piace a nessuno ed è difficile da digerire da chiunque. Mi preme raccontare il suo stato d'animo in questa occasione,



relativamente recente, che ricordo molto bene e che fa parte della sua vita pubblica ma anche di quella privata . Ricordo che, in quel periodo, ritrovandomi a pranzo in famiglia come di consueto, si discuteva molto sui motivi della sconfitta elettorale e naturalmente io e lui non eravamo quasi mai d'accordo, ma questa non era una novità.

Andreino ha voluto bene moltissimo ai suoi nipoti Alberto e Alessandro ed ha creato con loro un legame probabilmente pari a nessun altro affetto avuto in vita e di questo sono molto felice per lui e per i miei figli che lo porteranno nel loro cuore per sempre.

Negli ultimi mesi di vita, trascorsi in ospedale, penso abbia avuto modo di consolidare l'unione eterna con mia mamma che non lo ha mai lasciato solo e lo ha assistito e curato con una devozione ammirabile.

Un comportamento invidiabile, dal quale io, come figlia e come persona ho solo da imparare.

Sono stati mesi durissimi, gli ultimi, il vederlo soffrire in quel modo cosciente fino all'ultima ora è stato un vero strazio. Ma io voglio ricordare il mio papà con quel bel sorriso nel quale forse un po' mi ci rivedo, come in questa foto che mia mamma ama molto .

Andreino, mio papà, era così. ■

A proposito di ricordi ...

Dal CNR conferma sperimentale per la teoria del ricordo non elaborato

Massimo Arattano e Albertina Gatti

“Attenti a quei due” viene da dire prendendo a prestito il titolo di una serie televisiva americana di successo negli anni '70. I due in questione sono marito e moglie. Giovane ingegnere, ricercatore del CNR di origini cortigionesi lui, Architetto, consulente per la crescita professionale e personale e lo sviluppo delle capacità comunicative, lei. Ho avuto modo di conoscerli recentemente ed apprezzare i loro brillanti lavori. Sono una vera forza della natura e non mancheranno, come ora, di sorprenderci in futuro con ricerche e proposte originali. A noi, che del ricordo facciamo una missione pescandolo con La bricula, non può che far piacere sapere verificata, con questa ricerca, l'utilità dell'insegnamento di tecniche di rielaborazione del ricordo anche come strumento di coesione sociale

Caro lettore della *Bricula*, perdonerai, spero, lo stile un po' accademico di questo articolo, ma credo che, se ti armerai di un po' di pazienza e riuscirai a leggerlo fino in fondo, potrai scoprire una realtà affascinante ed anche molto utile per affrontare meglio la vita, e le vicissitudini che può riservarci.

Comincerei col raccontarti che, nel 1989, una ricercatrice americana di nome Francine Shapiro annunciò al mondo, con un articolo scientifico oggi ormai molto famoso, una scoperta che aveva del sensazionale: in poche ore era possibile porre rimedio alle sofferenze post-traumatiche che spesso affliggono chi ha subito uno shock fisico o emotivo. Le vittime di sinistri stradali, infortuni sul lavoro, incidenti domestici, ma anche di lutti, separazioni sentimentali, perdite del lavoro ecc. potevano essere aiutate in poco tempo ad affrontare quanto era loro successo e a superarne più facilmente le conseguenze.

Il modo per aiutare le vittime di eventi traumatici a superare quanto è loro accaduto è quello di rielaborare il ricordo doloroso relativo all'esperienza vissuta. Quel ricordo infatti ha natura diversa rispetto ai ricordi ordinari. Il subitaneo, improvviso ed inaspettato susseguirsi degli eventi che si manifesta in una circostanza traumatica e l'incalzante alternarsi di sgomento, emozioni dolorose e sofferenze fisiche impedisce infatti alla naturale facoltà di rielaborazione delle informazioni, che noi tutti possediamo, di svolgere il suo ruolo. Ciò dà vita a *ricordi non elaborati* (RINOEL) che contengono al loro interno, cristallizzata, la sofferenza sperimentata nel momento del trauma: se non vengono opportunamente “svuotati” di quella sofferenza, tali ricordi rischiano di continuare a riecheggiare nel tempo, procurando dolore e turbamento continui.

Nel suo articolo Shapiro sosteneva di aver scoperto come sia possibile svuotare i ricordi non elaborati di natura

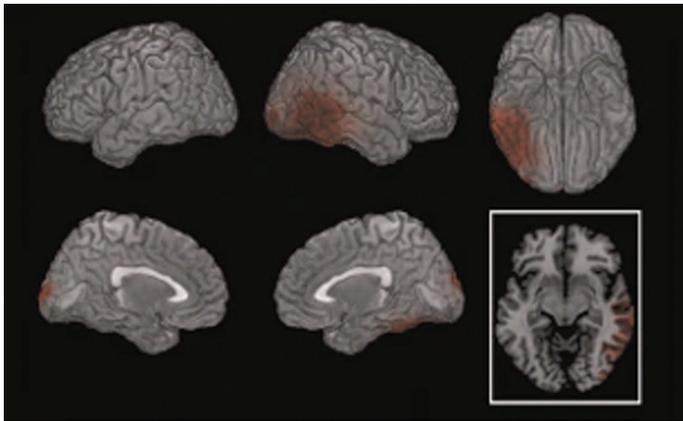
traumatica della sofferenza che essi contengono, stimolando opportunamente la nostra naturale facoltà di rielaborazione dell'informazione e facendola intervenire a posteriori sui ricordi già archiviati, liberando così l'interessato dal loro pesante fardello.

Per Shapiro, dunque, la memoria del dolore non è più qualcosa con cui convivere, attendendo che il tempo faccia il suo corso e aiuti a “dimenticare”, lenendo le nostre ferite. In realtà, in base alle ricerche e ai riscontri sperimentali da lei raccolti, un ricordo doloroso non si dimentica mai completamente. Un ricordo doloroso può tutt'al più divenire dormiente, pronto a risvegliarsi inaspettatamente in qualunque momento.

La memoria del dolore può essere tuttavia “rielaborata” a posteriori, dopo l'accaduto, restituendo serenità e benessere immediati, e soprattutto duraturi, a chiunque abbia subito un trauma. Il ricordo rielaborato, da quel momento in poi, non sarà mai più in grado di procurare dolore.

La vittima di un incidente può dunque essere aiutata a riprendersi molto più rapidamente, riducendo a volte i tempi di convalescenza. Lo stesso dicasi per chi abbia subito un lutto o un qualunque altro tipo di sofferenza emotiva.

Le ricerche di Francine Shapiro hanno dunque messo in evidenza come il dolore abbia in sé una componente mnemonica importante, a cui è necessario indirizzarsi con metodi e mezzi diversi da quelli clinici comunemente utilizzati dal medico. Per Shapiro sarebbe questo il modo per assistere adeguatamente, in modo completo ed integrato, un traumatizzato:



Il trauma attiva le aree cerebrali preposte all'esperienza delle emozioni negative (RAI News)

unire alle cure mediche la rielaborazione del ricordo traumatico.

Al dolore che tutti noi conosciamo, sperimentato al momento del trauma, si può sovrapporre ed aggiungere infatti, successivamente, il suo eco mnemonico. Quest'ultimo può riverberare a lungo nel tempo e sovrapporsi al dolore reale, finendo addirittura per sopravvivergli: la sofferenza causata dal trauma pian piano si spegne, il suo eco mnemonico a volte no. E pur trattandosi di un eco di dolore, esso può risultare, per chi ne è vittima, del tutto indistinguibile dal dolore effettivo e produrre una sofferenza analoga a quest'ultimo, in tutto e per tutto, e persino più duratura.

Chi abbia patito un lutto o una perdita sentimentale può essere addirittura aiutato, in base alle evidenze raccolte da Shapiro durante le sue ricerche, a recuperare le memorie piacevoli vissute con la persona perduta, solitamente occluse dal ricordo doloroso. Il funzionamento della memoria può dunque essere regolato, volgendolo a nostro vantaggio. Da possibile sorgente di dolore essa può trasformarsi in prezioso serbatoio di energia vitale.

Insomma, un bel po' di buone notizie.

Successivamente alla loro pubblicazione, le scoperte di Shapiro

iniziano ad essere applicate su vasta scala, venendo adottate da molti terapeuti in tutto il mondo, ed entrando così a far parte della cassetta degli attrezzi con cui assistere i pazienti vittime di stress post traumatico. Con il diffondersi delle applicazioni iniziano tuttavia ad essere sollevate anche alcune perplessità sulla loro reale efficacia. Alcuni ipotizzano che si tratti di solo effetto placebo, a cui non corrisponderebbe alcuna guarigione “reale”, riscontrabile cioè concretamente, con opportuni esami clinici.

Le perplessità non rallentano tuttavia la diffusione della metodologia, che finisce per essere adottata, letteralmente, da decine di migliaia di terapeuti in tutto il mondo.

La notizia degli straordinari risultati ottenuti dalle tecniche proposte da Shapiro giunge così alle orecchie dei ricercatori dell’Istituto di Tecnologie Cognitive del CNR di Roma, che nel 2014 decidono di sottoporle ad indagine sperimentale per verificarne l’effettiva validità.

Viene così selezionato un campione di pazienti sui quali condurre le indagini. I pazienti vengono scelti tra le vittime del terremoto verificatosi nel 2002 a San Giuliano di Puglia, famoso per il drammatico crollo di una scuola, che uccise 27 bambini ed un insegnante. I pazienti vengono selezionati tra coloro che manifestano ancora, ormai a distanza di anni, disturbi di natura post traumatica.

In una prima fase della ricerca il campione selezionato viene collegato agli elettrodi di un’apparecchiatura per l’imaging elettroencefalografico (EEG), uno di quei macchinari capaci di visualizzare su schermo l’attività encefalica, colorando le parti dell’organo celebrale che si attivano in risposta ad un dato stimolo. Mentre sono collegati al macchinario, ai vari componenti del campione vengono mostrati oggetti e

immagini che rievocano il trauma vissuto, registrandone così le reazioni cerebrali. Le strumentazioni mostrano che le sollecitazioni a cui vengono sottoposti i componenti del campione attivano le aree del sistema limbico deputate all’esperienza dell’emozione dolorosa, come del resto era lecito aspettarsi.

Il campione viene a questo punto sottoposto alle procedure di rielaborazione del ricordo, messe a punto da Shapiro, da un’equipe di specialisti, che si indirizzano alle dolorose memorie del trauma fino ad ottenerne una completa rielaborazione. Una volta terminato il lavoro degli specialisti, il campione viene nuovamente sottoposto agli stessi test clinici tramite EEG effettuati in precedenza.

I test dimostrano come in questo caso ad attivarsi non siano più le aree del sistema limbico che evidenziano il manifestarsi di emozioni dolorose, ma piuttosto le aree preposte all’elaborazione cognitiva. Questo significa che il ricordo non produce più dolore e l’interessato è in grado di ripensare all’accaduto e parlarne senza che questo gli causi ulteriore sofferenza e reazioni negative.

Ad attestare che la memoria del dolore è stata completamente risolta, questa volta, non sono più soltanto i pazienti con le loro dichiarazioni ed il loro ritrovato benessere e/o i terapeuti con le loro valutazioni diagnostiche, ma un vero e proprio riscontro strumentale.

La teoria del ricordo non elaborato e la sua effettiva esistenza hanno trovato dunque una validazione sperimentale di natura strumentale, fugando così i dubbi che i miglioramenti derivanti dalla rielaborazione del ricordo traumatico siano dovuti al semplice effetto placebo.

Le ricerche del CNR non si sono tuttavia fermate qui.

Presso l’Istituto di Ricerca per la Protezione Idrogeologica (IRPI - CNR)

di Torino si è infatti iniziata ad esplorare la possibilità di semplificare le tecniche di rielaborazione del ricordo per rendere possibile il loro insegnamento anche ad un pubblico privo di preparazione in ambito psicoterapeutico e/o psicologico ed indagare così i benefici individuali derivanti dalla capacità acquisita di aiutare efficacemente i propri simili (<http://www.irpi.cnr.it/focus/superare-traumi-calamita-naturali/>).

Ad esser posto sotto la lente d'ingrandimento non è più soltanto il paziente, dunque, ma anche colui che lo aiuta. Una vera e propria rivoluzione copernicana dell'approccio terapeutico, mirante a trarre il massimo beneficio possibile dalle scoperte di Shapiro. I riscontri iniziali, in tal senso, sono estremamente positivi: i primi corsi aperti a pubblico generico per l'insegnamento delle tecniche di rielaborazione del ricordo hanno avuto estremo successo, conferendo ai partecipanti maggior sicurezza di sé ed accresciuta capacità di comprensione del prossimo.

Un ulteriore obiettivo della ricerca è stato quello di verificare l'utilità dell'insegnamento delle tecniche di rielaborazione del ricordo come strumento di coesione sociale, particolarmente utile nel caso in cui una calamità naturale colpisca un'intera popolazione, disorientandola e gettandola nello sconforto e nella solitudine. Anche in questo caso i primi risultati delle ricerche appaiono estremamente promettenti. L'insegnamento e l'utilizzo delle tecniche di rielaborazione del ricordo hanno consentito infatti di far nascere sentimenti di fraternità, fiducia, aiuto e conoscenza reciproci tra i partecipanti. Senza peraltro



Immagine tratta dal sito ufficiale del CNR che descrive la ricerca

attendere il verificarsi di una calamità naturale per avviare il processo.

Ciò è probabilmente dovuto a due importanti fattori.

In primo luogo, la rielaborazione del ricordo, come già accennato, è uno straordinario strumento di comprensione di sé e del prossimo. Un ricordo non elaborato costituisce infatti una forma di memoria fossile che conserva inalterati nel tempo tutti i dettagli di come un essere umano, o meglio ancora il pensiero, reagisce alla sofferenza e all'incontro con il dolore. Conoscere e comprendere a fondo questo tipo di reazione costituisce di per sé una sorta di vaccinazione attitudinale che aiuta ad affrontare il proprio personale incontro con l'esperienza dolorosa con molta più forza, padronanza ed in modo più maturo e responsabile.

In secondo luogo la rielaborazione del ricordo consente di assumere il controllo di due fondamentali variabili presenti nella vita di ognuno di noi: il dolore fisico e l'emozione dolorosa. Scoprire di poter avere un controllo su tali variabili e di poterne mitigare gli effetti, volgendoli a nostro favore, genera frequentemente un senso di sicurezza ed un sollievo che favoriscono la nascita di quei sentimenti di fraternità e fiducia nei propri simili a cui si è fatto riferimento in precedenza.

I corsi per imparare a rielaborare

il ricordo doloroso vengono tenuti oggiogiorno anche nell'astigiano: a Canelli, nel giugno scorso, ne è stata tenuta l'edizione più recente. Chi volesse essere informato su corsi futuri può richiedere informazioni al team multidisciplinare SaperCapire, che ha collaborato con il CNR nel condurre le ricerche e lo coadiuva nell'organizzazione dei corsi (e-mail: info.sapercapire@gmail.com).

Merita infine sottolineare come il Nuovo Mollificio Astigiano, nota azienda di Belveglio, abbia recentemente stipulato

un contratto con il CNR finalizzato a diffondere in azienda le conoscenze e la cultura relativa alle ricerche di cui abbiamo qui trattato, in un'ottica di miglioramento del welfare aziendale. L'augurio è che l'applicazione pratica dei risultati della ricerca possa favorire lo sviluppo all'interno dell'azienda di una maggior coesione tra il personale e di uno spirito di collaborazione ed aiuto reciproci che possano aiutarla a crescere armoniosamente e a migliorare la sua produttività. ■

La Nicrom e altre storie

Falegname, postino, metalmeccanico: l'operosità di *Minetu*

Gianni Santa

Gli inizi

La storia della NICROM (Nichelatura e Cromatura), come tante altre della nostra zona, inizia sulla base delle relazioni personali di Antonio Massimelli (*Toni*), veterinario, che riusciva a procurare lavoro per le varie realtà artigianali del territorio grazie alle sue conoscenze nel mondo industriale piemontese. Per questo gli era stato affibbiato il soprannome dialettale "il mogu".

Domenico Drago (*Minetu*), classe 1912, come abbiamo già letto sul n. 37 de *La bricula*, era soprattutto un abile falegname che ha lasciato molti bei mobili nelle case di Cortiglione. Sua madre era titolare dell'ufficio postale del paese e al momento del pensionamento aveva passato la titolarità a suo figlio Domenico, che divenne il postino locale.

La fondazione

I tempi, siamo intorno al 1960, erano ef-

fervescenti, le iniziative avviate a livello artigianale e industriale nel territorio erano numerose, legate soprattutto al settore automobilistico, ma c'era ancora ampio spazio per avviare nuove iniziative.

Minetu, molto intraprendente, notò che le fabbriche esistenti avevano bisogno di cromare, nichelare o cadmiare piccole partite di minuterie metalliche ed erano costrette a inviarle a Genova dove venivano trattate presso la Cromodora. Naturalmente questo comportava spese di trasporto e spesso anche lunghi tempi di attesa per la riconsegna. Di qui nacque la sua convinzione che esisteva lo spazio per avviare una nuova attività.

Si consultò con Toni Massimelli e con il signor Codrino, dirigente della Cavis di Quattordio, come persone introdotte nel settore industriale, ricevendone parere favorevole. Prese quindi contatto con il signor Colombo, un chimico della Way Assauto in grado di affrontare l'aspet-

to tecnico, e con Lino Fiore, bancario e fratello del noto giornalista Ilario Fiore, per gli aspetti finanziari e amministrativi della nuova iniziativa.

Inizia la produzione

Fu così che nel 1964 prese l'avvio l'attività della Nicrom, in località Crociera, in un capannone costruito da Battista Filippone. I primi mobili, i banconi da lavoro furono costruiti da *Minetu* stesso grazie alla sua esperienza di falegname; i trasporti furono affidati a Efsio Banchini che possedeva un camioncino. Operando sulla base della preparazione di tutte queste persone, facendo tesoro delle loro conoscenze, *Minetu* conseguì ottimi risultati, migliori della concorrenza, facendo risparmiare ai propri clienti tempo e denaro. Ne conseguì un aumento considerevole del lavoro che spinse nel 1967 a un ampliamento del capannone originale e all'assunzione di una decina di persone.

Con il passare degli anni e l'introduzione di nuove normative gli impianti fino ad allora utilizzati si rivelarono obsoleti e ormai insufficienti. Per ovviare a questo fatto era necessario un forte investimento di capitale per rinnovare il parco macchine e migliorare le tecnologie. I soci e il figlio Emilio scongiurarono un tale impegno, quindi fu deciso di chiudere l'attività e di vendere l'azienda. L'occasione si presentò nel 1972, quando il signor Carlo Giovine di Canelli si offrì di rilevare la ditta, proseguendone l'attività sotto il nome di Nuova Nicrom, di cui avremo occasione di parlare in futuro.

Altre attività

Ma la vita lavorativa di *Minetu* non si



fermò. Malgrado fosse in età di pensione, accettò il lavoro di custode presso lo stabilimento della Sam, una fabbrica di scatole in banda stagnata di Incisa Scapaccino. Qui si dedicò anche al recupero e alla produzione di bancali di legno, arrivando a produrne fino a 100 al giorno in un apposito locale a lui riservato. Successivamente, nella Cascina Albenga di Incisa, passò alla produzione di manici metallici per le latte a secchiello prodotte dalla Sam.

Durante la sua permanenza alla Sam ebbe modo di osservare come durante le lavorazioni si producessero forti scarti di banda stagnata. La sua ingegnoseria gli suggerì di cercare un modo per recuperare il prezioso stagno altrimenti sprecato. Si consultò nuovamente con il suo amico chimico Colombo che ne perfezionò la fattibilità preparando un progetto che fu poi ceduto a una ditta di Torino per la sua realizzazione.

Dopo la laurea del figlio, nel 1977, *Minetu* decise finalmente di riposarsi e di godersi la pensione nella nuova casa che si era fatto costruire a Cortiglione in regione Sul Piano. ■

L'Autore ringrazia Emilio Drago per le preziose informazioni fornite

Api, fiori, miele

1

Emiliana Zollino

In regione Belario, ci sono le arnie della famiglia di Anna Rita (v. foto sotto). È questo un luogo incantevole dove tutto è natura e armonia, dove tutto avviene per uno scopo preciso e perfetto, dove si lavora sodo, si resiste, ci si commuove, si spera nel buon tempo e si compie il raccolto.

Anna Rita mi ha permesso di attingere dai suoi “post”, pubblicati su Facebook, al fine di elaborare un articolo per La bricula: ne è scaturito un affascinante percorso di vita.

Come vivono le api?

Le api sono insetti sociali e vivono in forma di grande famiglia (colonia), l'ape singola non può sopravvivere e non può riprodursi. Le colonie di api vivono all'interno di ripari naturali, noi abbiamo fornito loro cassette colorate!

Ogni colonia è composta da una sola femmina preposta alla deposizione delle uova, la regina, e numerose figlie sterili, le operaie. Una colonia priva di regina è una comunità assai triste: lasciata a se stessa, muore. Ma se si introduce una nuova regina, si assiste ad un cambiamento prodigioso!

La vita delle api è assai breve. In pri-

mavera e in estate, i periodi più faticosi, un'operaia non vive più di 5/6 settimane. Minacciate da ogni genere di pericoli durante i voli per la raccolta del cibo, molte operaie muoiono anche prima di aver raggiunto tale età. L'ape operaia è lunga poco più di un centimetro e pesa intorno ai sessanta milligrammi, ma è in grado di trasportare in volo un peso superiore a se stessa.

Alleanza tra fiori e api

In realtà l'alleanza è tra fiori e insetti impollinatori in genere, però solo le api raccolgono il nettare e lo trasformano in miele. Perciò siamo tifosi della squadra delle api. L'alleanza consiste nel fatto che i fiori donano alle api il nettare, che è un liquido zuccherino goloso, e il polline, che è l'elemento germinale maschile, mentre le api, volando di fiore in fiore, si fanno vettori del polline di piante anche lontane tra loro, permettendone la riproduzione.

Le arnie di Anna Rita in Belario





Api operaie trasportano cibo

Alcuni tipi di piante necessitano di impollinazione incrociata, niente autoimpollinazione per loro, quindi le api sono indispensabili per la loro riproduzione.

Il polline

Il polline dei fiori è una delle sostanze più ricche che la natura ci offre. Viene raccolto dalle api sui fiori e costituisce la materia prima per la produzione della pappa reale. È utilizzato, con il miele e la pappa reale, per l'alimentazione delle larve e delle api giovani.

L'attività di raccolta del polline da parte dell'ape è molto complessa. In pratica il polline (polvere giallastra, finissima e appiccicosa costituita da microscopici granuli) rimane intrappolato nei sottilissimi peli presenti sul corpo dell'ape quando questa si posa sulla corolla di un fiore per raccoglierne il nettare.

L'ape, quindi, si "ripulisce" via il polline dal capo e dal corpo, raggruppandolo in modo da formare delle pallottole che colloca in apposite "cestelle" (simili a piccole borse), situate sulle zampette posteriori, per consentirne il trasporto fino all'alveare, dove viene imma-



Ape che raccoglie il polline gazzinato nei favi: è il pane delle api.

Il nettare

Le api bottinatrici sono le api che si occupano della raccolta del cibo. Sono le api più anziane, che svolgono il mestiere più rischioso, volando di fiore in fiore, sotto gli occhi di tanti predatori.

E, di fiore in fiore, succhiano il nettare, che è una sostanza zuccherina, una specie di sciroppo liquido e dolce che aspirano con la loro "proboscide" e raccolgono in una cavità che si chiama borsa melaria, nella quale il nettare viene addizionato di enzimi che concorrono alla trasformazione del nettare in miele.

L'organizzazione della colonia

Le api operaie ricoprono molti ruoli,

Ape che trasporta polline





Ape che succhia il nettare

uno di questi è il ruolo di “foraggiatrice”. Come dice il termine, le api foraggiatrici escono a cercare il cibo, cioè zone dove poi le bottinatrici andranno ad asportare il nettare ed il polline, ne valutano la quantità disponibile e memorizzano la zona.

Poi tornano all'alveare e... inizia la danza! Infatti è danzando che queste api comunicano dove si trova la zona da bottinare e anche la quantità di nettare e di polline fruibili, in modo che esca il numero ottimale di api bottinatrici necessario al raccolto stimato. Se la foraggiatrice sbaglia nel trasmettere le informazioni, viene uccisa! La famiglia non può permettersi di sprecare energie a vuoto: non si scherza con la sopravvivenza della specie.

Le api comunicano la posizione dei fiori facendo riferimento al sole, perciò mutano la danza al variare della posizione del sole durante il giorno. L'organizzazione della colonia dipende dalla comunicazione, dall'innata capacità di inviare e ricevere messaggi e informazioni.

Il ruolo delle bottinatrici

Il compito importante delle api operaie è quello di procurare il cibo per tutta la famiglia. Le api operaie che escono all'esterno per cercare nettare, melata e polline sono dette bottinatrici poiché ri-

tornano all'alveare con un “bottino”. Esse si occupano anche di portare all'interno dell'alveare acqua per raffreddare quando fa molto caldo e resine che usano come materiale di costruzione e di sanificazione (propoli).

Dal nettare al miele

Le api trasportano il nettare introducendolo all'interno del proprio corpo in una specie di sacca che scaricano poi all'interno dell'alveare, dove “le api di casa” provvedono a far evaporare l'acqua in eccesso e infine a deporre le goccioline di miele nelle cellette di cera esagonali dei favi. Solo quando è così conservato, l'apicoltore può prelevarlo con tranquillità e, asportando gli opercoli che sigillano le cellette, estrarrà il miele per mezzo della forza centrifuga. È stato calcolato che le operaie devono fare circa dieci milioni di voli di bottinatura per raccogliere il nettare sufficiente per produrre mezzo chilo di miele!

La difesa dell'alveare

Una riserva di cibo come quella che si nasconde nell'alveare fa gola a moltissimi predatori. Per questo le api sono dotate di una efficientissima arma di difesa: il pungiglione, con il quale iniettano un veleno potente contro chiunque minacci di rubare il frutto del loro lavoro, cibo destinato alla sopravvivenza della colonia nei mesi invernali. Il pungiglione è, però, un'arma a doppio taglio: infatti l'ape che ha punto è destinata a morire.

Il continuo ricambio

La vita dell'alveare è assicurata dal continuo ricambio di api operaie. L'ape regina è l'unica femmina in grado di riprodursi all'interno dell'alveare. Il suo compito è quello di deporre uova, un uovo per ogni

celletta. Le piccole larve che nascono vengono accudite e alimentate dalle api operaie con una miscela di miele, polline e pappa reale.

L'ape regina

La vita dell'alveare prevede quindi che l'ape regina deponga le uova (fino a mille al giorno!), dalle quali nascono le api operaie che permettono all'alveare di rimanere popolato e di sopravvivere da un anno all'altro, nonostante la breve durata della loro vita delle api operaie. L'ape regina può vivere alcuni anni, ma come si assicura la continuità dell'alveare quando la vecchia regina muore? Accade che alcune larve vengano sovralimentate con pappa reale dalle api nutrici in modo da provocare il processo di trasformazione in api regine. Qualunque ape, dunque, potrebbe diventare un'ape regina.

Giovani api regine vengono allevate ogni primavera, quando le risorse sono più abbondanti e l'alveare è più popolato. Quando le nuove api regine stanno per uscire dalle celle reali, la vecchia regina e una parte delle api operaie abbandona l'alveare per cercare una nuova casa (il gruppo di fuoriuscite è detto «sciame»), mentre la prima che nasce si preoccupa di far fuori le rivali ancora prima che escano dalle celle reali!

Il maschio dell'ape

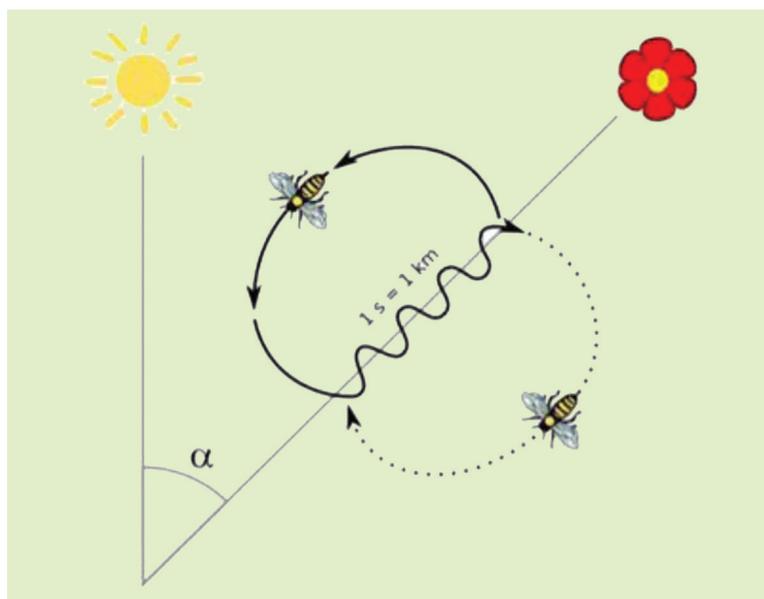
Il maschio dell'ape è detto fuco, ha solo il compito riproduttivo e non è in grado di svolgere altre funzioni utili alla colonia. Gli accop-



L'ape regina

piamenti avvengono in volo tra fuchi e regine provenienti da alveari diversi, per evitare la consanguineità e dare origine a degli esemplari più forti. Per questo i fuchi non sono presenti sempre nell'alveare, ma vengono allevati e accuditi solo in primavera e all'inizio dell'estate, quando sono necessari per la riproduzione. Finita la bella stagione, vengono tenuti finché ci sono scorte, appena il cibo scarseggia

La danza delle api



vengono messi alla porta senza pietà!

Cosa fanno le api in inverno?

Le api in inverno aspettano pazientemente che torni la bella stagione, l'adorata primavera, quando possono tornare a volare libere di fiore in fiore e il cibo non scarseggia.

In inverno sopravvivono, si tengono caldo, si nutrono di scorte di miele accumulate, in attesa del momento propizio. Le api invernali sono diverse da quelle che nascono negli altri momenti dell'anno. In autunno infatti nascono api "program-

mate" per essere più longeve e portare la famiglia oltre le temperature rigide. Mentre in primavera ed estate la vita media dell'ape non supera le 3/4 settimane, le api che nascono in autunno vivranno, con un po' di fortuna, anche 3 mesi.

Avere le api vicine di casa

Siate sempre ospitali con gli apicoltori; avere le api come vicine vuol dire, grazie alla loro impollinazione, ottenere una buona percentuale di raccolto in più di frutta!

(1 – continua)

L'igiene del contadino

Giuseppe Calcamuggi

Premessa

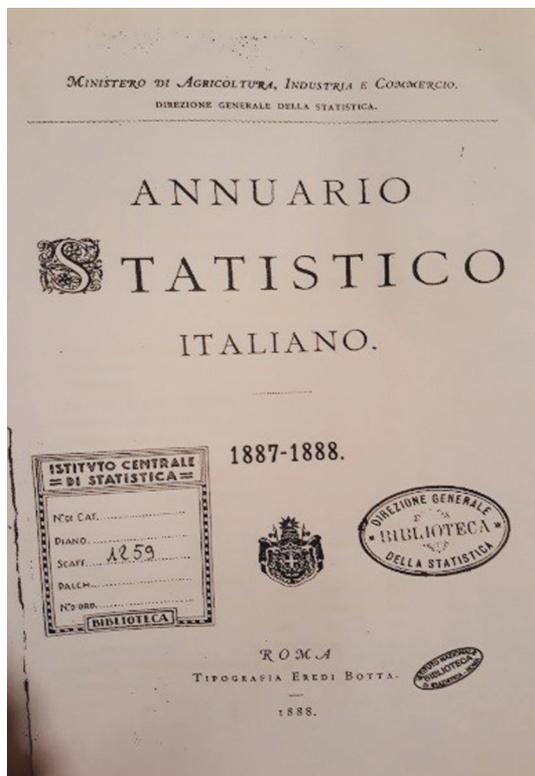
Nel 2014 l'Unesco riconosce ai *Paesaggi Vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato* il valore di Patrimonio Mondiale, attribuendo valore universale al paesaggio culturale piemontese. La motivazione sottolinea *"eccezionale testimonianza vivente della tradizione storica della coltivazione della vite, dei processi di vinificazione, di un contesto sociale, rurale e di un tessuto economico basati sulla cultura del vino"* ed ancora *"espressione del profondo legame tra il territorio ed il patrimonio costruito degli insediamenti e l'attività agricola che hanno trasformato il paesaggio"*. È evidente come questo paesaggio culturale, degno di essere sito Unesco, sia il risultato dell'azione combinata dell'uomo e della natura nel corso dei secoli.

Tuttavia, sino alla fine del 1800 e dei

primi decenni del 1900, anche i migliori studi sulla storia della campagna e del paesaggio agrario italiano sono piuttosto spopolati dei contadini in carne e ossa; *per la conoscenza storica la vita dei lavoratori della terra è rimasta nell'ombra.*

Nel mare di scritture conservate in archivi e biblioteche le tracce di mani contadine sono quasi soltanto segni di croce in calce a contratti colonici o stentati messaggi ai figli emigrati. Per sapere di loro bisogna chiedere ad altri. Scarse ed in genere poco significative le fonti iconografiche; i pittori, gli incisori e a partire da un certo momento anche i fotografi, pur attirati dai paesaggi rurali, rappresentarono questi ultimi in genere lasciando fuori campo i contadini.

La bellezza dei paesaggi agrari italiani ha goduto di una grande tradizione pittorica nazionale ed anche i viaggiatori



Due pubblicazioni storiche compilate sulla base delle informazioni fornite dai medici condotti che risiedevano nei comuni e conoscevano bene la situazione contadina

stranieri nelle loro peregrinazioni lungo la penisola si imbattevano nel mondo delle campagne. Le immagini che restituirono di quel mondo sono oleografiche: paesaggi maestosi o dalla bellezza aspra e selvaggia, di quiete e di pace, di lente tradizioni e di tranquilla serenità.

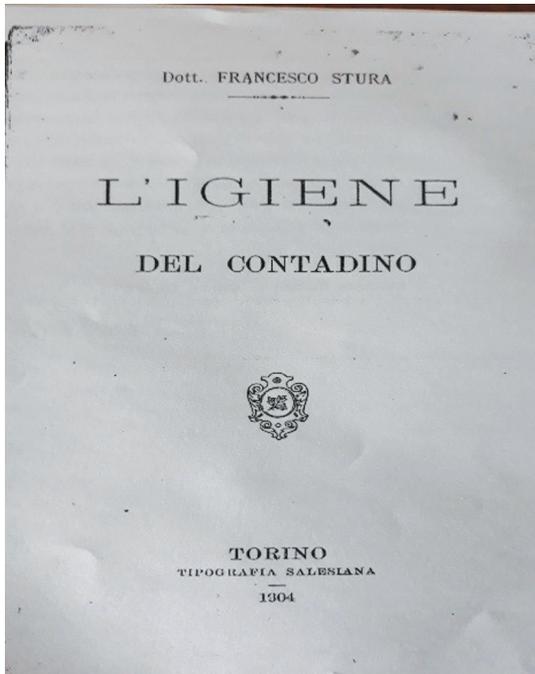
In quelle descrizioni i contadini non compaiono e se appaiono la loro immagine è trasfigurata, filtrata dalla sensibilità e dai pregiudizi di chi li ritrae: contadini robusti, pelle abbronzata dal sole e dallo sguardo fiero; le loro donne prosperose dritte di eleganza spartana.

Ma quel mondo non era così. Ancora nel 1885 Vincent Van Gogh, in risposta alle critiche mosse al suo dipinto *Mangiatori di patate*, diceva *“Chi preferisce vedere un’immagine sdolcinata dei contadini, vada per un’altra strada. Io sono convinto*

che alla lunga dia risultati migliori dipingerli nella loro rozzezza piuttosto che con la convenzionale leziosità. Un quadro di contadini non deve essere profumato”.

In assenza di testimonianze dirette bisogna rifarsi ai MEDICI CONDOTTI, obbligati a vivere tra i contadini per occuparsi della loro salute; a togliere il velo di accomodante ipocrisia su quel mondo, in realtà infernale, sono stati i medici condotti partecipi delle loro sofferenze e dei loro malanni dovuti alla durezza del lavoro, alle loro abitazioni ed a una alimentazione sempre insufficiente.

[Il medico condotto era un dipendente dei comuni italiani che prestava assistenza sanitaria gratuita ai poveri e, dietro pagamento dei compensi stabiliti secondo un tariffario, agli altri cittadini. Egli doveva avere obbligatoriamente la residenza



La pubblicazione che qui viene ampiamente riportata a testimonianza delle condizioni di vita dei contadini fino alla metà del secolo scorso

nel comune nel quale aveva la cosiddetta *condotta*, ed era tenuto a fornire obbligatoriamente la propria assistenza 24 ore al giorno in ogni giorno dell'anno, sicuramente il primo esempio di servizio H 24/7/365. La figura del medico condotto è stata abolita ai sensi della legge 23 dicembre 1978 n. 833 per essere sostituita dal SSN]

L'obiettivo della medicina ufficiale fu quello di risanare l'ambiente di lavoro e di vita della collettività attraverso il controllo dei fondamentali parametri: alimentazione, igiene, aria, acqua, suolo. Sono stati soprattutto i Medici Condotti i testimoni della condizione dei contadini e gli scopritori della madre di tutte le malattie: la MISERIA. Fornirono il materiale delle topografie sanitarie (“*carta igienica*”) [ma non quella a rotoli oggi giorno ben nota, che in Italia fu considerata un lusso fino alla seconda metà del 1900, quando divenne un prodotto di uso popolare, inserita nel Dizionario Garzanti della Lingua Italiana nel 1965] dedicate ai comuni, dove operavano che fecero

emergere sempre più netta la barriera sociale che divide la cultura ufficiale dal mondo contadino: l'IGIENE; la sporcizia appare come il segno ineliminabile di un mondo a parte.

I dati dei medici condotti fornirono il materiale per “*Inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola in Italia 1877-1885*” (Inchiesta Jacini) e per il primo *Annuario Statistico Italiano 1887-1888 (ISTAT)*; furono le inchieste sanitarie (statistiche e topografiche) che misero davanti all'opinione pubblica italiana che in vastissime plaghe delle sue campagne la denutrizione era la regola, che la malaria infieriva nelle regioni del sud e la pellagra in quelle del nord, che gravi epidemie (tifo, colera, vaiolo, dissenterie) erano usuali, che le vittime di queste malattie si contavano ogni anno a migliaia e si seppero delle case-tugurio, dei bambini costretti al lavoro in acerbissima età, dell'analfabetismo e della degradazione. Ma la denuncia non ebbe seguito e non produsse alcuna riforma.

In questo contesto, un illuminato cittadino di Rocchetta Tanaro (che in calce alla prefazione si firma E.I.d.R.C., non sappiamo se ricoprisse un qualche ruolo pubblico) scriveva “*Ho potuto constatare quanto danno porta al contadino la sua completa ignoranza delle più elementari regole d'igiene. Ma l'insegnare queste regole è assai difficile per l'ostinazione di molti nei vecchi pregiudizi. Unico modo per tentare di sradicarli è il diffondere fra la gioventù che ha terminato l'istruzione elementare un trattatello di igiene pratica, abbastanza chiaro da esser da tutti compreso e abbastanza succinto per non renderne tediosa la lettura. Il chiarissimo Dott. Cav. Stura (medico condotto di Castello d'Annone, che si*



Un bimbo studia fuori casa su una panca

dedica non solo ad alleviare i mali di chi soffre, ma anche a diffondere le cognizioni e le regole per mantenersi sani e vigorosi) ha gentilmente voluto compilare, con generosità e disinteresse, questo manualetto che certo risponderà alla scopo.”.

[Nell'Italia unita la “coscrizione scolastica”, così era chiamato l’obbligo scolastico, era previsto fino alla seconda in una scuola elementare che allora era solo di quattro anni. Il primo innalzamento lo si ebbe nel 1877: da due a tre anni, con sanzioni per i non ottemperanti (prima non c’erano e quindi l’obbligo oltre che più basso era pro-forma); l’obbligo scolastico fu portato alla quinta elementare, solo nel 1904, e si stabilì come limite di età i 12 anni con l’istituzione della sesta classe per le moltitudini che non proseguivano gli studi (ma, essendo le bocciature a quei tempi alte nelle elementari, la massa si fermava, quando andava bene, alla quinta).]

Così nel 1904 viene dato alle stampe la pubblicazione: *L’igiene del contadino*; che in modo semplice e sintetico fornisce consigli e suggerimenti (fondati sulle conoscenze scientifiche del tempo) sui vari aspetti della vita quotidiana, come si può dedurre dal sommario.

È interessante riportare alcuni passaggi di questo manualetto.



Le donne lavavano fuori, in un ruscello

Pulizia del corpo

Una delle prime condizioni per mantenersi sani si è quella di osservare scrupolosamente la pulizia corporale; perocché, se le malattie, specialmente quelle di natura epidemica, mietono nelle campagne un sì gran numero di vittime, ciò si deve essenzialmente al fatto che da molti si trascura questo fondamentale precetto. *Acqua di pozzo o di cisterna ogni mal governa. Se volete mantenervi sani conservatevi sempre amici fedeli dell’acqua e della pulizia personale.* Ogni persona che si rispetti deve lavarsi ogni mattina per lo meno la faccia, il collo e le mani; due volte al mese i piedi e le gambe; raccomando a tutti quelli che usano andare scalzi nella buona stagione di lavarsi per bene i piedi alla sera prima di coricarsi affine di non portare nel letto le infezioni e le lordure delle strade e della stalla. Inoltre di quando in quando fa mestieri lavarsi per bene anche il capo, specialmente nella stagione estiva affinché non sentasi quell’ingrato odore di testa umida. L’acqua che deve servire per lavarsi sarà sempre fredda; lasciamo ai convalescenti l’uso dell’acqua tiepida e così nella buona stagione non tralasciamo



Spesso animali e "cristiani" vivevano sotto lo stesso tetto

mai di prendere dei bagni generali nelle acque correnti.

[Solo nel 1907 verrà istituito un *Organismo Internazionale per l'Igiene Pubblica* che nel 1946 diventerà *WHO -Organizzazione Mondiale di Sanità*. Ancora oggi il 5 maggio è la *Giornata mondiale del lavaggio delle mani*; a significare che vi è ancora da ribadire la necessità della pulizia personale e che l'acqua è un bene prezioso non ancora nella piena disponibilità di tutte le popolazioni del mondo]

La testa va pettinata tutte le mattine, facendo passare tra mezzo ai capelli anche il pettine più piccolo e fitto (pettinetta), allo scopo di impedire la comparsa dei pidocchi, i quali non nascono da se stessi ma sono conseguenza diretta della mancata pulizia del capo: veri figli della sporcizia. Se le donne hanno capelli untuosi, si lavano la testa con acqua saponata o con decotto di crusca; se invece li hanno secchi, li ungono con olio di mandorle.

Alimenti. Indigestione

Non è quello che si mangia che fa bene al corpo ma sì bene quello che si digerisce. L'abitante della campagna ha già la grande fortuna, mercè la semplicità del vitto giornaliero e l'intensa sua attività fisica, di possedere d'ordinario un ventricolo [ndr stomaco] eccellente;



L'acqua veniva attinta da pozzi in comune e talvolta da cisterne

ebbene non se lo rovinò con un regime alimentare incongruo e malsano. Ricordi sempre che la prima digestione si fa in bocca masticando e che è mestiere curarsi al più presto un'indigestione, essendo questa il punto di partenza di buona parte delle comuni malattie. I legumi (fave, fagioli, ceci, piselli, lenticchie) rappresentano il manzo dei poveri: ne faccia quindi sempre uso abbondante il contadino. Lo stesso dicasi della minestra, delle castagne, delle patate, dei pomi d'oro; la più facile a digerirsi di qualsiasi altra cosa. Faccia sì la provvida massaia che il marito ed i figli trovino a casa una buona minestra condita col così detto soffritto il quale a parità di spesa rende la minestra appetitosa e saporita assai più che buttando alla rinfusa nella pentola che bolle lardo, olio o che so io. Purtroppo l'indigestione rappresenta una brutta specialità delle popolazioni rurali e

lo sanno bene tutti i medici di campagna; questo è un danno continuato e gravissimo perché a lungo andare e con ripetute indigestioni il ventricolo si altera e ne viene quindi a soffrire l'intero organismo. Bisognerà adunque che il contadino eviti sempre i disordini gastrici se esso non vuole andare incontro a serie conseguenze specialmente in tempi d'epidemie (colera, vaiuolo, tifo, influenza).

Aforismi

Rispetta il tuo stomaco e non considerarlo come una vescica allargabile all'infinito. Uccide più gente l'intemperanza che il fuoco e la spada. Astinenza è prima medicina. Chi vuol vivere sanamente viva sobrio e allegramente. Vita quieta, mente lieta, moderata dieta. La sobrietà è una cosa buona e preziosa per custodire la salute; essa è poi ottima e preziosa in tempo d'epidemie.

Pane e polenta

Il contadino, che si ciba sovente di meliga, deve tenere sempre a mente che il granoturco all'umido si altera e può diventare causa di quella brutta malattia che chiamasi *pellagra* la quale si è un'attossicazione lenta dell'organismo umano deperito in seguito a veleni che si svolgono nella meliga. È necessario quindi ad evitare quest'infermità che il granoturco arrivi a perfetta maturazione sulla pianta, sia ben essiccato e ben conservato in ambienti secchi e ventilati; che la farina sia macinata di fresco e non abbia odore aromatico, che la polenta sia ben cotta (non meno di mezz'ora di bollitura). Che si faccia infine un'alimentazione mista a legumi.

[La *pellagra* è una malattia causata dalla carenza o dal mancato assorbimento di vitamine del gruppo B, niacina (vitamina PP *Preventing Pellagra*). La *pellagra* è responsabile di un quadro clinico detto



Il lavoro coinvolgeva anche le donne

“delle tre D”: demenza, dermatite e diarrea, che facilmente diventa “delle quattro D” (demenza, dermatite, diarrea e decesso). I sintomi della pellagra sono disepitelizzazione (desquamazione - perdita della pelle) delle mani e del collo, diarrea, perdita di appetito e di peso, lingua arrossata e gonfia. Secondo la prima indagine dell'Italia unita, nel 1878, almeno 100mila persone in Italia ne erano affette; erano quasi tutti contadini; è stata lo sfacelo delle campagne della Pianura padana. La si credette per secoli causata da un'infezione-tossina del mais mal conservato; ma la malattia migliorava con latte, carne, verdure e cibi freschi (fonti di vitamine del complesso B); di fatto chi poteva mangiare bene non andava incontro alla malattia.]

Si confezioni il contadino esso stesso il pane in casa comprando all'occorrenza il grano; la farina di grano poi non sia troppo passata al setaccio perché è dimostrato che il pane bruno è assai più digeribile e quindi più nutriente del così detto pane bianco, fabbricatore di denti guasti e di costipazioni ventrali. Le farine di grano possono essere mescolate a scopo di frode colla polvere di marmo, colla creta e col talco. Il pane non deve essere mai ingerito ancora caldo e se confezionato in grosse forme la parte centrale può non mai essere abbastanza cotta, per cui oltre a non essere digeribile, si altera ed ammuffisce facilmente.

Voglio raccomandare alle donne di campagna di pensare a preparare con maggior pazienza ed un po' più d'arte e di tempo il modesto pranzo alla propria famiglia, se non si vuole che il contadino, ritornando sfinito dal lavoro, si appigli per isfamarsi e per far presto a sostanze alimentari indigeste, nocive e che prime gli capitano sotto mano. (1 - continua)

Protezione Civile

Una struttura comunale a Cortiglione

2

Francesco Filippone

In caso di avverse condizioni meteo che cosa fare

Con forti piogge, nevicata, nebbia 1) La viabilità può peggiorare fino a diventare pessima. Ricordati che hai come obiettivo quello di arrivare alla meta senza danni per te e per gli altri. 2) Informati preventivamente sulle condizioni meteorologiche e sulla situazione del traffico, ascoltando la radio; le condizioni di viabilità cambiano continuamente. 3) Se non strettamente necessario, rimanda la partenza fino al miglioramento delle eventuali situazioni critiche in atto; è meglio non rischiare inutilmente. 4) In presenza di forti nevicata non usare l'auto se non hai montato le catene o i pneumatici da neve, il rischio di perdere il controllo del mezzo diventa altissimo. 5) Verifica di poter contare su una quantità di carburante sufficiente a fronteggiare eventuali soste prolungate. Senza carburante aumenteresti pericolosamente la situazione di disagio. 6) Se con te viaggiano bambini, anziani o ammalati, portati tutto ciò che può essere necessario per rendere meno disagiata il viaggio o restare in coda. Ricordati che hai a bordo passeggeri con esigenze particolari. 7) Procurati i numeri di telefono, utili per la richiesta di informazioni e/o di soccorso. Può capitare di avere immediato bisogno di aiuto. 8) Presta molta attenzione alla corretta collocazione dei bambini



ed assicurati che abbiano le cinture di sicurezza allacciate, la loro sicurezza dipende da queste tue attenzioni. 9) Tieni gli animali che trasporti negli spazi predisposti; in caso di frenata o di incidente la loro reazione è imprevedibile e quindi molto pericolosa.

In caso di crisi idrica che cosa fare

Per risparmiare in assoluto l'acqua: 1) Se il contatore dell'acqua gira con i rubinetti chiusi, vuol dire che si è verificato un rottura nell'impianto idrico, in tal caso contatta un idraulico. 2) Usa sempre la lavatrice e la lavastoviglie a pieno carico, si risparmiano acqua ed energia elettrica. 3) Utilizza i serbatoi del water a due portate nei servizi igienici: si risparmia fino al 60% di acqua rispetto ai

serbatoi ad una portata. 4) Quando vai in ferie o ti assenti per lunghi periodi da casa, chiudi il rubinetto centrale dell'acqua. 5) Innaffia l'orto o i fiori al mattino o al tramonto, ridurrai la quantità d'acqua evaporata a causa del riscaldamento del sole.

Per l'uso dell'acqua durante una crisi idrica: 1) Se sono previste limitazioni d'uso, impiega l'acqua solo per scopi essenziali, evita per esempio di innaffiare il giardino o lavare l'auto. 2) Prima della sospensione dell'erogazione, fai una scorta minima di acqua per il bagno e la cucina; è essenziale per affrontare il periodo di sospensione. 3) Spegni lo scaldabagno elettrico, per evitare danni alla resistenza di riscaldamento. 4) Prima di bere l'acqua controlla l'odore e il colore, se questi aspetti non ti sembrano normali, sterilizza o fai bollire l'acqua. 5) Chiudi bene i rubinetti quando manca l'acqua, per evitare che il contatore giri a causa dell'aria e per evitare allagamenti quando ricomincia l'erogazione.

In caso di ondate di calore che cosa fare

Per calure anomale: 1) Evitare, se possibile, l'esposizione all'aria aperta nella fascia oraria tra le ore 12,00 e le ore 18,00, perché sono le ore più calde della giornata. 2) Fare bagni e docce d'acqua fredda, al fine di ridurre la temperatura corporea. 3) Provvedi a schermare i vetri delle finestre con strutture come persiane, veneziane o almeno tende, per evitare il riscaldamento eccessivo dell'ambiente abitativo. 4) Bevi molta acqua, gli anziani devono bere anche in mancanza

dello stimolo della sete, perché anche se non hai sete, il tuo corpo potrebbe aver bisogno di acqua. 5) Evita bevande alcoliche, consuma pasti leggeri, mangia frutta e verdure fresche. 6) Indossa vestiti leggeri e comodi in fibre naturali. Gli abiti in fibre sintetiche impediscono la traspirazione, e quindi la dispersione del calore. 7) Accertati delle condizioni di salute e offri il tuo aiuto a parenti, vicini di casa ed amici che vivono da soli, perché molte vittime delle ondate di calore sono persone che vivono da sole. 8) Soggiorna anche solo per alcune ore in luoghi climatizzati (supermercati, ecc.).

In caso di incendio boschivo che cosa fare

Per evitare un incendio boschivo: 1) Non gettare mozziconi di sigarette o fiammiferi ancora accesi, possono incendiare, l'erba secca delle scarpate lungo le strade, le ferrovie, ecc. 2) È proibito e pericoloso accendere il fuoco nel bosco; usa solo le aree attrezzate. Non abbandonare mai il fuoco e prima di andare via accertati che sia completamente spento. 3) Se devi parcheggiare l'auto, accertati che la marmitta, non sia a contatto con l'erba secca, la marmitta, caldissima incendierebbe facilmente l'erba secca. 4) Non abbandonare rifiuti nei boschi, possono rappresentare un pericoloso combustibile. 5) Non bruciare, senza le dovute misure di sicurezza, le stoppie, la paglia e altri residui agricoli, perché in pochi istanti potrebbe sfuggirti il controllo del fuoco.

Quando l'incendio è in corso: 1) Telefona subito al 115 o al 1515 per dare l'allarme se avvisti delle fiamme o anche solo del fumo, non pensare che altri l'abbiano già fatto. Fornisci le





indicazioni necessarie per localizzare l'incendio. 2) Cerca una via di fuga sicura: una strada o un corso d'acqua. Non sostare in luoghi verso i quali soffia il vento, potresti rimanere imprigionato tra le fiamme e non avere più una via di fuga. 3) Stenditi a terra in un luogo dove non c'è vegetazione incendiabile, il fumo tende a salire, e in questo modo eviti di respirarlo. 4) Se non hai altra scelta, cerca di attraversare il fuoco dove è meno intenso, per passare dall'altra parte già bruciata. Ma ricorda: *se non hai altra scelta*. 5) L'incendio non è uno spettacolo, non sostare lungo le strade, intralceresti i soccorsi.

In caso di incendi domestici che cosa fare

Come comportarsi durante l'incendio:

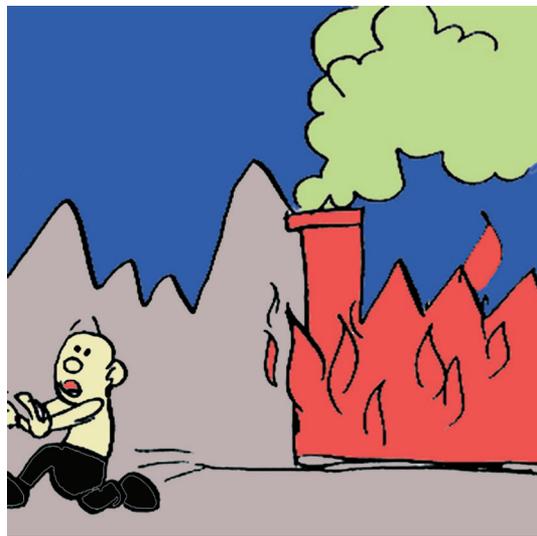
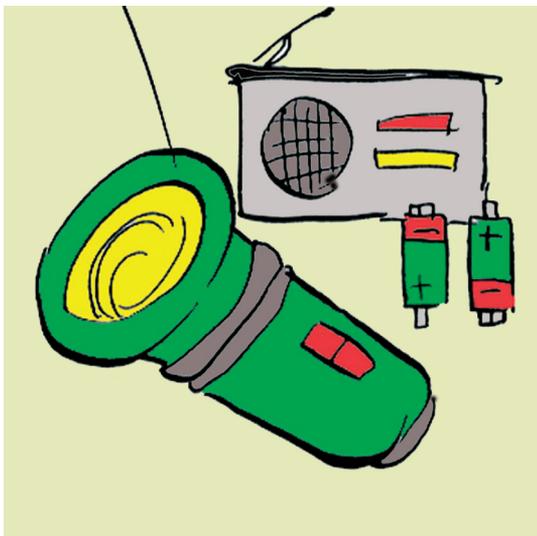
1) Se possibile cerca di uscire dall'edificio e/o portarti in un luogo sicuro. In questo modo eviterai di respirare fumo e di rimanere coinvolto nell'incendio. 2) Se il fumo è nella stanza, filtra l'aria, che respiri, con un panno, meglio se bagnato e sdraiati sul pavimento. A livello del pavimento l'aria è più respirabile. 3) Se il fuoco è fuori dalla porta, cerca di sigillare, con stracci possibilmente bagnati, ogni

fessura. Eviti di far entrare il fumo e permetti alla porta di contenere l'incendio. 4) Ricorda che in caso d'incendio, non devi mai usare l'ascensore. L'ascensore potrebbe rimanere bloccato e intrappolarti al suo interno. 5) Se sei in un luogo affollato, dirigiti verso le uscite di sicurezza più vicine, senza spingere o gridare. 6) Se avverti un malessere, contata immediatamente il 118. Potresti esserti intossicato respirando i fumi o altre sostanze nocive presenti nell'ambiente. 7) Prenditi cura delle persone non autosufficienti e, se puoi, aiutale a mettersi in salvo. Potrebbero non rendersi conto del pericolo. 8) Accedi ai locali interessati dall'incendio, solamente dopo che questi, sono stati raffreddati e ventilati. È indispensabile un'abbondante ventilazione per almeno alcune ore. 9) Prima di entrare in casa consultati con i vigili del fuoco. Potrebbero esserci ancora situazioni di potenziale pericolo. 10) I prodotti alimentari che, sono venuti a contatto, con calore e/o fumo da incendio non sono più commestibili; potrebbero essere stati contaminati o alterati.

In caso di black out che cosa fare

Come comportarsi durante l'evento:

1) Tieni sempre in efficienza una torcia elettrica ed una radio a pile. La torcia elettrica ti permette di muoverti, mentre la radio serve ad ottenere informazioni ed aggiornamenti sull'emergenza in corso. 2) Fa attenzione all'uso di candele o altre fonti di illuminazione come lampade a gas, petrolio, ecc. La fiamma libera a contatto con materiali infiammabili potrebbe dare origine ad un incendio. 3) Evita di aprire inutilmente congelatori o frigoriferi, gli alimenti contenuti possono alterarsi e divenire pericolosi per la salute. 4) Se sei per strada, presta attenzione agli incroci semaforici, in caso di semaforo spento,



alcuni automobilisti effettuano manovre scorrette o impreviste. 5) Evita di usare l'ascensore. 6) Se rimani bloccato in ascensore, evita di uscire ad ogni costo, le cabine degli ascensori non sono a tenuta stagna, e quindi non manca l'aria. 7) Evita di usare il telefono se non per emergenze, è bene evitare di sovraccaricare le linee telefoniche. 8) Al ritorno della corrente elettrica, non riattivare tutti assieme gli apparecchi elettrici di casa.

adottare e sulla situazione in atto fino al cessato allarme. 5) Attenzione alle informazioni date dalle autorità attraverso impianti megafonici o altri mezzi e/o altri eventuali segnali. Possono fornire utili indicazioni sulle misure da adottare e sulla situazione in atto. 6) Al cessato allarme area i locali e rimani sintonizzato sulle radio locali. Per effettuare un idoneo cambio di aria e l'evoluzione del post-emergenza.

In caso di incidente industriale che cosa fare

Come comportarsi: 1) Segui le indicazioni, contenute nelle schede di informazione alla popolazione, distribuite dal sindaco. Per conoscere le misure di sicurezza da adottare e le norme di comportamento. 2) In caso di emissione di sostanze tossiche dallo stabilimento, rifugiarsi in un luogo chiuso. 3) Per ridurre l'esposizione alle sostanze tossiche, chiudere porte e finestre, avendo cura di chiudere gli spifferi con tessuti bagnati, spegnere condizionatori e aeratori, evitando così l'interscambio di aria con l'esterno. 4) Tieniti informato con la radio e la TV. Ascolta le indicazioni fornite dagli organi competenti, sulle misure da

In caso di epidemia che cosa fare

Come comportarsi: 1) Consulta il tuo medico di base o il dipartimento di prevenzione della tua ASL. 2) Informati se sei nelle categorie a rischio per le quali è consigliata la vaccinazione. 3) Ricorri alla vaccinazione solo dopo aver consultato il tuo medico o la tua ASL. 4) Consulta i siti web e segui i comunicati ufficiali delle Istituzioni. 5) Segui scrupolosamente le indicazioni delle autorità sanitarie. 6) Se presenti i sintomi, rivolgiti subito al tuo medico. 7) Pratica una corretta igiene personale e degli ambienti domestici e di lavoro. 8) Se hai una persona malata in casa, evita la condivisione di oggetti personali quali: spazzolino per i denti, bicchieri, asciugamani, ecc. ■

Nonno e Nipote

Il tempo

Francesco De Caria

Nipote – Nonno, nonno, ci vediamo oggi per la solita passeggiata?

Nonno – Certo! a che ora?

Ni – Mah, io vado a riposare, poi faccio merenda e poi... facciamo alle 17.30. Alle 5 e mezza in punto. Mi raccomando!

No – Sì, sì, *in punto!* Quante generazioni nate con l'orologio! Oggi poi coi telefonini che non solo ti fanno da posta e quant'altro, ma anche da orologio precisissimo, da sveglia, da avviso per gli appuntamenti ...

Ni – Hai qualcosa contro gli orologi? È da qualche secolo che li hanno inventati meccanici, con una certa precisione anche nella partizione dell'ora e del minuto. Non mi hai fatto vedere tu foto dei bisnonni e dei trisavoli con una bella catena a traverso del panciotto o nell'occhiello del risvolto della giacca, con l'orologio che stava nel taschino? Da vari decenni poi ci sono quelli analogici che nulla hanno più a che fare con corda, ricarica. Non mi sembra una novità!

No – Sì, sì... ma oggi l'orologio è quasi signore dell'esistenza. Tutto pare avvenire a incastro, senza fiato fra una cosa e l'altra.

Ni – Fiato?

No – Ma sì, alla lettera “senza prender fiato”; ma anche quel sottilissimo spazio fra le parti degli incastri, ad esempio, che rende agevole l'assemblaggio.

Ni – Sì va bene, recepito! Ma dunque il tempo per i tuoi vecchi?

No – “Tuoi, tuoi”! sono anche i tuoi! Eppoi quei *vecchi* mi sembra avere un tantino di tono ironico.

Ni – Voi parlate sovente fra amici e parenti



dei *vecchi*.

No – E già! E magari ne parliamo in dialetto.

Ni – Eh! Ed io capisco una parola su cinque! Sembrate una setta segreta.

No – Anche questo è segno del nostro tempo! Eh già: guarda quante cose vuol dire la parola “tempo”. In questo caso vuol dire “epoca” ad esempio.

Ni – Cosa fai il commento e le note di quanto dici?

No – Non prendere in giro! E considera invece che tempo non vuol dire solo quello segnato dalle lancette dell'orologio.

Ni – Sì, sì, c'è anche quello musicale, ci hanno insegnato a scuola.

No – A proposito di scuola, quando farai filosofia vedrai in quanti modi i filosofi hanno

Il 27/09/2019
Lina Brondolo e Tonietto Marra
hanno festeggiato
il 60° anno di matrimonio
(nozze di diamante)



inteso questo vocabolo, sino a contestarne l'oggettività: *tempus relatio animi* diceva Sant'Agostino.

Ni – Che vuol dire?

No – Che uno stesso periodo segnato dall'orologio può essere in certi casi interminabile, in altri velocissimo.

Ni – Hai ragione: una mattinata a scuola non passa più, tre mesi di vacanza passano in frettissima. Sì, ma torniamo al tempo. Se i vecchi non avevano orologio, come si regolavano? Come andavano agli appuntamenti? Come prendevano un treno ad esempio? Come andavano ... cosa ne so ... dal notaio?

No – Sì, domanda molto pertinente. Vediamo di risponderti in modo soddisfacente. Dunque, intanto c'erano le campane, i cui rintocchi indicavano le ore e le mezz'ore. E il suono delle campane segnava anche certi momenti liturgici della giornata, che finivano con l'indicare il momento: ad esempio, si diceva *travajé da ina Avemaria a l'òtra* per dire lavorare sempre, senza stacco.

Ni – E che c'entra l' *Ave Maria*?

No – Non hai mai sentito le campane del pa-

ese che suonano il motivo di un noto canto di chiesa, *La squilla che suona / ci chiama a raccolta*?

Ni – Cosa sarebbe?

No – Un inno a Maria, che protegga i fedeli nella notte.

Ni – Perché la notte fa così paura? Anch'io di notte non esco volentieri nemmeno in giardino.

No – Pensaci, è semplice! Di notte non ci si vede bene e uno può guardarsi con difficoltà dai pericoli. Si diceva *scür cmè an bucca au luv*, e non per nulla la tenebra è paragonata alle fauci di un lupo! E poi oggi siamo abituati ad una illuminazione diffusa, ma ai tempi dei miei bisnonni, quando a far chiaro non c'erano che candele, lumi a petrolio, lumi a olio, lanterne per fare un po' di chiaro quando si usciva di notte, chi usciva era praticamente immerso nel buio, rischiarato dalla luna quando c'era e dal moccolo della lanterna e quindi si sentiva assediato dai pericoli che non poteva vedere, briganti, animali ... e, pensaci, la luce emessa da una candela o un lume ingigantisce le ombre, che si muovono

al muoversi della fiammella.

Ni – Brrr! Sembra l'atmosfera di certe favole! Ma stai parlando di quanti secoli fa?

No – Ma che secoli e secoli! Ne parlava mia nonna, nata negli ultimi anni dell'Ottocento. Era ragazzina, quando hanno portato la rete elettrica a Incisa e suo papà è stato collegato fra i primi, perché aveva una grande stalla di cavalli e la luce era assai utile, anche perché candele e lanterne potevano facilmente appiccicare il fuoco a fieno e paglia: accadeva di notte che qualche animale non stesse bene e bisognasse vegliarlo, come bisognava vegliare le cavalle quando partorivano. Così come le mucche che erano in tutte le case contadine.

Ni – La notte dunque era il tempo della paura!

No – Sì e del Male, se pensi che si credeva che l'Inferno fosse il regno delle tenebre.

Ni – E poi? L'Alba era dunque il tempo del bene?

No – In certo senso sì. O meglio della sensazione di maggior sicurezza, perché inizi a vedere quanto ti capita attorno e ti puoi difendere, o ti puoi guardare dagli ostacoli del-

la strada che ti possono far cadere. Il tempo della luce è sempre avvertito come tempo del bene: nella Bibbia come nelle tragedie greche si parla del sospiro di sollievo, al sorgere del sole, delle scolte.

Ni – Delle?

No – Scolte, sentinelle! Quando torna la luce. E poi la tenebra più lunga è propria dell'inverno, quando la natura pare morta!

Ni – Mi sembrano cose dell'altro mondo! Alle cinque e mezza!

No – Lo sono cose di un altro mondo, quello dei tuoi bisnonni e trisavoli e via via a ritroso; in certo senso ti riguarda anche per capire tante cose della storia passata, la storia vissuta, ma anche la Storia degli avvenimenti: pensa alla differenza che c'è fra una notizia o un ordine diffusi oggi con la velocità del pensiero, praticamente, e a quando questi dovevano essere portati dalle staffette o dai messaggeri; pensa alle notizie sull'andamento del mercato nel passato ed oggi diffuse praticamente all'istante in tutto il mondo. Ciao! Alle cinque e mezza. E occhio all'orologio, non farmi star lì ad aspettarti. ■

SI SONO SPOSATI

24/08/2019
28/09/2019

Chiara Giordano e Ivan Ferro
Carla Ostanel e Daniele Lotta



Giovanna Brondolo Drago
1950 - 2019



Severino Carossa
1944 - 2019

CI HANNO LASCIATO