



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 Efisio Bozzola

Redazione

Letizio Cacciabue

Il Giornalino di Cortiglione *La bricula*

Anno XVI - N. 53 - 31 maggio 2020

UN AUGURIO

La frase “salviamo il mondo” dovremmo imparare a non pronunciarla più. Il mondo, o pianeta che dir si voglia, è piuttosto indifferente a questo falso problema. Non ha chiesto di essere salvato proprio da noi, anzi ci ha appena dimostrato di essere in grado di “salvarsi” da solo facendo magari a meno di una delle tante specie viventi che ospita. È la nostra specie di *sapiens* ad avere la presunzione di volere salvare gli “altri” senza essere del tutto capace di salvare se stessa. Concordo con chi sostiene non essere solo una questione lessicale. Umanizzare la nostra casa comune (perché questo è il transfer sottinteso in “salviamo il mondo”) per poter fare leva su un nobilissimo sentimento umano, che è quello di aiutare un nostro simile in difficoltà, rappresenta un punto di partenza sbagliato. Non ci aiuta ad essere più responsabili nel considerare gli effetti dannosi dei nostri comportamenti. Sembra quasi che i mali del pianeta umanizzato ci siano estranei o, pur riconoscendo difficoltà nella cura, non sia necessario cambiare abitudini. Questa pandemia sta viceversa mettendo in luce a caro prezzo la nostra scarsa resilienza all’ambiente in cui viviamo. Questo è il momento del cordoglio per chi è morto, ma la pandemia finirà. Ci siamo fermati tutti perché, al momento, è l’unico mezzo che abbiamo per rallentarla, ma il tempo di questa sosta forzata ha dato modo a ciascuno di noi di riflettere su quale contributo dare quando tornerà al proprio Lavoro. Un augurio che può apparire banale ma avrà il valore di un contagio: impegnati come saremo a recuperare il tempo perduto circoleranno meno parole inutili, che sono poi quelle più virali, e capiremo meglio, grazie alla parte migliore della nostra specie, come trovare una soluzione.

Pasqua 2020

Pierfisio Bozzola

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

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

Socio ordinario

20 euro

Socio sostenitore

40 euro

Estero

50 euro

La collaborazione al *Giornalino* è benvenuta e aperta a tutti; deve essere legata a temi locali o del territorio.

Le opinioni espresse dagli autori impegnano esclusivamente la loro responsabilità.

In copertina:

Bricula costruita da Bruno Campora sulla Serra

Autorizzazione

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

Stampa

Fiordo srl
28068 Romentino (NO)

SOMMARIO

- 1 Un augurio
- 3 Una lettera che affronta l'attualità
- 5 San Secondo, Patrono di Asti
- 9 Consigli di lettura
- 11 1859-2019: i 160 anni del petrolio
La conferenza
Il petrolio e la benzina a Cortigione
- 14 L'età delle nocciole
- 17 Ottobre 2020: il progetto. Al Museo de
La bricula "tutto gira"
Tutto gira (...forse)
- 20 Si dice ancora?
- 21 La città resiliente
- 24 Il mio servizio militare:
intervista a Letizio Cacciabue
- 30 L'igiene del contadino - 2
- 37 Il sito de *La bricula*
- 38 I religiosi di Cortigione.
Padre Francesco Massimelli
- 40 Un futuro già presente
- 43 Lettera aperta a miei due cari amici
- 44 Detti, locuzioni, massime, sentenze, proverbi
- 46 Fine dell'inverno
- 47 Elogio dell'agricoltura
- 50 Il mondo di zia Seco
- 52 Cambiamo l'aria...
- 56 Pasqua ai tempi del corona virus.
Saluto pasquale 2020. Tradizioni macedoni.
La cucina in quarantena. Nord-Sud a confronto
- 61 Criticare per migliorare cultura e società
- 63 Ritorno dal Giappone. Cose che NON mi
mancheranno
- 67 Una poesia per celebrare il 25 aprile
- 67 In ricordo di Giovan Battista Calvi
- 68 Nascite e decessi

Una lettera che affronta l'attualità

Cara Bricula,

siamo in guerra, contro un nemico che non ha cannoni e neppure una divisa. È una guerra silenziosa, contro un nemico invisibile: un virus, identificato *Covid-19*, contro il quale la medicina non ha ancora un vaccino e neanche una terapia specifica. È un esserino impalpabile che può nascondersi ovunque. Sempre sul punto di aggredirci, ha scatenato in noi paure ancestrali, ha stravolto le nostre abitudini. Sospesi tra timore e speranza, abbiamo dovuto mettere in atto comportamenti inusuali per contrastarlo e combatterlo: rimanere il più possibile in casa per evitare i contagi, quindi rinunciare alla convivialità, a incontrare amici e parenti, alle strette di mano e agli abbracci, a fare gruppo, a parlare con qualcuno senza curarsi della distanza di almeno un metro. Dobbiamo seguire scrupolosamente le regole che ci sono state dettate dal Ministero della Salute: le uniche protezioni che abbiamo sono l'isolamento e la prudenza per coloro che debbono recarsi al lavoro e provvedere alle necessità del cibo e delle medicine. Ora che lo sappiamo, stiamo mettendo in pratica questo comportamento ma, nel frattempo, il virus ha già

Un momento dell'Assemblea 2019





Il pranzo dei soci che ha allietato l'Assemblea del 2017

contagiato migliaia di persone e provocato un certo numero di morti.

La maggior parte di noi non ha vissuto la guerra, neanche da bambino, ma ne sappiamo qualcosa ugualmente. Lo abbiamo appreso soprattutto grazie a te, cara *Bricula*: molte tue pagine portano impressi i racconti dolorosi dei nostri genitori e dei nostri nonni che l'hanno vissuta. Ricordi che, altrimenti, sarebbero sfumati e andati a poco a poco perduti: ci voleva proprio un

documento scritto che rendesse tutta la drammaticità del vivere ai tempi dei conflitti del novecento. Sono convinta che i racconti dei nostri cari ci abbiano fortificato lo spirito e ora ci aiutino in questa difficile circostanza.

Ci manca già molto la libertà di movimento che avevamo solo poco tempo fa; questa situazione, che ci carica di incertezze e di paure, in poco tempo ci ha cambiati. Il nostro paese che appare disabitato, la mia città con le serrande abbassate, poche persone in giro, il linguaggio degli occhi sopra le mascherine. Grazie alla consapevolezza che pian piano abbiamo acquisita, i contagi stanno diminuendo, ma non si possono ancora fare previsioni certe riguardo alla fine della pandemia in atto.

Abbiamo dovuto rinunciare al nostro pranzo sociale (già fissato per il 21 marzo scorso), convivialità che si teneva ogni anno in tuo onore, sempre atteso e piacevole. Ma non dobbiamo desistere dal contribuire alla redazione del tuo prossimo numero, perché gli impegni vanno comunque rispettati. Quindi, un'altra edizione, fresca di stampa, sarà senz'altro pronta per fine maggio quando, speriamo, torneremo a una specie di normalità. Perché, è certo, che questa pandemia segnerà uno spartiacque tra quello che eravamo e quello che saremo domani. Proprio come coloro che sono sopravvissuti a una guerra: niente sarà più come prima, forse qualcosa sarà anche meglio, se è vero che si impara sempre da tutto. Quando torneremo a camminare fianco a fianco, a sederci alla stessa tavola, a salutarci dandoci la mano... ecco, quando torneremo a stringerci la mano, gradirei fosse per una stretta forte, detesto la mano molle!

Genova, 9 aprile 2020

Emiliana Zollino

San Secondo Patrono di Asti

Mariangiola Fiore

Lo scorso anno ricorrevano i 1900 anni dal martirio di San Secondo, patrono di Asti. L'anniversario ha avuto grande eco perché ad esso si è legata l'edizione straordinaria del Palio, con l'assegnazione di due drappi, uno per i comuni e uno per i rioni.

Ma che cosa sappiamo di San Secondo?

Nell'ambito delle celebrazioni della ricorrenza, nell'autunno 2019 il SICDAT, Sistema istituti culturali Diocesi di Asti, ha promosso una serie di eventi culturali che hanno consentito di far luce su questa figura di Santo così cara agli astigiani.

Gioiello delle iniziative la mostra al Museo Diocesano San Giovanni intitolata *"San Secondo Patrono di Asti. 119-2019: 1900 anni di devozione in terra astigiana"* (fig. 1).

Il percorso espositivo presentava una serie di preziosi documenti provenienti dalla Biblioteca del Seminario Vescovile: codici, testi, orazioni, panegirici, biografie riguardanti il Santo, pubblicati dal XVI secolo agli inizi del Novecento, a dimostrazione di quanto fosse sentita la devozione a San Secondo e non limitatamente ad Asti.



La vita, tra leggenda e storia

La "biografia" del nostro San Secondo appare per la prima volta in un racconto agiografico redatto nel IX secolo verosimilmente nel Monastero di San Faustino Maggiore di Brescia: la *"Passione dei Santi Faustino e Giovita"*. Il testo, redatto sette secoli dopo i fatti narrati, non ha valore storico, ma prettamente letterario e celebrativo. Ha comunque influenzato per più di un millennio il culto e la venerazione del Santo in terra astigiana.

Secondo, di nobili origini astigiane, vive tra la fine del I secolo d.C. e l'inizio di quello successivo. Entrato nelle file dell'esercito, diviene grande amico di Saprizio, Prefetto delle Alpi Cozie incaricato dall'imperatore Adriano di estirpare



il cristianesimo nel basso Piemonte e in Liguria. Idolatra fervente, viene iniziato al cristianesimo grazie a Calogero di Brescia, che, catturato a Milano e condotto da Saprizio ad Asti, è imprigionato in attesa di esecuzione nella Torre Rossa (fig.2).

Calogero consiglia Secondo di recarsi a Tortona dal vescovo Marziano per avere da lui un'adeguata istruzione religiosa e ricevere il battesimo. Venuto a conoscenza di un viaggio di Saprizio a Tortona, Secondo chiede di poterlo accompagnare. Qui incontra Marziano che lo indirizza però a Milano, dai confessori Faustino e Giovita. Giunto a Milano, viene battezzato da Faustino che gli amministra anche la Santa Eucarestia, incaricandolo di portare lo stesso sacramento a Marziano. Tutto questo reso possibile da una serie di eventi prodigiosi e interventi divini che gli consentono anche, ritornato a Tortona, di penetrare nella prigione di Marziano e somministrargli la comunione. Il giorno

seguito Marziano, rifiutandosi di rinnegare la propria fede, viene torturato e decapitato. Secondo accorre sul luogo del supplizio e dà pubblicamente sepoltura al martire.

Saprizio si avvede così della conversione di Secondo al cristianesimo, tenta invano di smuoverlo con le lusinghe, ma non riuscendoci, lo fa flagellare e rinchiudere in prigione. La notte seguente un angelo preleva Secondo dal carcere di Tortona e lo conduce ad Asti, nella Torre Rossa, dove è recluso Calogero. Quando al mattino Saprizio scopre l'assenza di Secondo, attribuendola a qualche "magia" dei cristiani, sempre più infuriato, torna ad Asti per vendicarsi su Calogero. Nel carcere i soldati trovano anche Secondo.

Saprizio tenta nuovamente di convincere entrambi ad abbandonare la fede cristiana, ma non riuscendoci, né con parole, né con le torture, condanna Secondo alla decapitazione e ordina che Calogero sia trasferito ad Albenga per subire la stessa pena. Secondo viene decapitato e poi sepolto fuori della città, nei pressi del luogo dove sorge ora la Collegiata a lui intitolata. Era il 30 marzo, probabilmente dell'anno 119.

Il culto

La venerazione a San Secondo inizia ad Asti probabilmente agli inizi del IX secolo, quando se ne era scoperta la sepoltura all'interno di un antico recinto cimiteriale, poco fuori la città. Sul luogo del martirio del Santo venne eretta una chiesa per custodire il suo corpo. La chiesa è documentata a partire dal X secolo come centro religioso molto importante, intorno alla quale si svolgeva una vivace attività commerciale, tant'è che era conosciuta come *San Secondo del mercato*. Si tratta del nucleo originario su cui, a partire dal

1276 e per quasi due secoli, verrà edificata la Collegiata che vediamo oggi.

Tra XI e XII secolo il corpo mummificato di quello che si credeva il soldato martire del II secolo fu trafugato da Asti e trasferito a Venezia, nel convento benedettino dell'isola appunto di San Secondo. In realtà le spoglie si sono poi rivelate appartenere a un San Secondo vescovo di Asti del IV secolo. Tra leggenda e storia, la diatriba tra le due città si è protratta per secoli e risolta soltanto una trentina di anni fa, con l'indagine al radiocarbonio 14. La reliquia è oggi conservata presso la chiesa veneziana dei Gesuati alle Zattere.

Ad Asti nel corso dei secoli i vescovi condussero periodiche ricognizioni sulle reliquie conservate nella cripta della chiesa di San Secondo. La prima nel 1212, subito dopo che si era diffusa tra la gente la voce del furto delle spoglie "*manifestata con grida di sofferenza*". I resti erano custoditi in una cassa di piombo rivestita da tre lamine di ferro, tra due tombe di marmo, e così ancora si trovavano due secoli e mezzo dopo, alla successiva ricognizione, nel 1471. Le fonti narrano che in quel periodo, su intercessione del Santo, vi verificarono molte miracolose guarigioni (fig. 3).

Il miracolo più famoso attribuito a San Secondo è comunque quello della liberazione di Asti assediata dal capitano di ventura Fabrizio Maramaldo, incaricato dagli spagnoli di Carlo V di prendere possesso della città. Era il novembre 1526. Dopo una settimana di cannoneggiamenti, quando si erano aperti una breccia nelle mura ed erano in punto di entrare in città, gli spagnoli furono respinti dagli astigiani, comandati dal capitano Matteo Prandone. La leggenda narra che l'apparizione in cielo di San Secondo avrebbe mandato in rotta l'esercito di Maramaldo.



Come ex voto per lo scampato pericolo, sul luogo della breccia (nella zona San Pietro) venne eretta nel 1591 una chiesetta intitolata a San Secondo in Vittoria. Data da allora la denominazione di viale alla Vittoria. La chiesetta fu demolita nel 1916 durante il riassetto urbano di quella parte della città.

Nel 1597 il Vescovo Aiazza decise di togliere il corpo del Santo dalla cripta piena di umidità e di porlo sotto l'altar maggiore della chiesa. In questa occasione le ossa vennero trasferite in una nuova cassa reliquiaria in argento, offerta dei duchi di Savoia. In occasione della traslazione, l'urna fu portata in processione per la città con tappe in Cattedrale e a San Secondo della Torre Rossa (oggi Santa Caterina). Si stimò che vi presero parte circa 15.000 persone provenienti da tutta la diocesi, compresi il duca di Savoia Carlo Emanuele I con la consorte e i principi Amedeo e Filippo.

Nei secoli seguenti le reliquie di San Secondo furono esposte numerose volte alla venerazione pubblica, per ottenere la pioggia o la fine di qualche calamità e più recentemente, nel Novecento, in occasioni speciali, quali l'Anno Santo e il



diciottesimo centenario del martirio. Dal 1967 la preziosa teca secentesca con i resti del Santo è ritornata nella cripta, su di un altare, nella “*cella confessionis*”. Le analisi al carbonio 14, condotte una quindicina di anni fa, hanno accertato che i resti ossei contenuti nell’urna sono databili ai primi secoli dell’Impero romano, togliendo così ogni possibile dubbio sulla loro appartenenza al soldato martire del II secolo d.C.

Iconografia e storia civica

La grande presenza nelle chiese e luoghi sacri della diocesi di Asti di dipinti, affreschi e sculture rappresentanti San Secondo (fig. 4) confermano non solo la grande devozione al Santo sul territorio, ma anche la stretta connessione con le vicende della città. In effetti l’iconografia del Santo patrono di Asti nei secoli si “adatta” al contesto storico. Tre sono le fasi, egregiamente illustrate nei pannelli didattici esposti nella mostra al Museo Diocesano:

San Secondo cavaliere medievale; San Secondo patrono dei *Lombardi*; San Secondo arruolato nella Legione Tebea (?) (fig. 5).

San Secondo, abbigliato da guerriero, secondo la leggenda che lo vuole soldato di Cristo, diventa importante per rafforzare l’autonomia e il potere del comune medievale. Quando, nel 1141, Asti ottiene il privilegio di batter moneta, seconda solo a Genova, la conia con l’effigie del Santo e con il motto *Aste nitet mundo Sancto custode Secundo*, che tutt’oggi campeggia nello stemma del comune.

L’immagine di San Secondo è quindi esportata come simbolo in tutta Europa dai potenti banchieri astigiani, i cosiddetti *Lombardi*. Lo stretto legame tra il Santo e Asti è comunque evidente in tutte le rappresentazioni, da quelle medievali di guerriero, a quelle rinascimentali di elegante cavaliere, a quelle, di epoca sabauda, di soldato antico della legione tebea²: San Secondo tiene sempre in mano un

SAN SECONDO PATRONO DI ASTI

Iconografia: San Secondo "arruolato" nella Legione Tebea? 6



Giovanni Francesco Lampugnani, San Secondo martire come santo guerriero, 1630-1633 ca., villa di Villafranca, Chiesa di San Marco Evangelista dei Servi

Pinone piemontese (l'1 affine a Salvatore Bianchi, Martirio di San Secondo, 1660-1700, Asti, Chiesa Collegiata di San Secondo

Salvatore Bianchi, Modugno con Grego Bumbone e i santi Teobaldo e Secondo (particolare), 1690, Asti, Cattedrale di Santa Maria Assunta



Mario Quadrelli, Plottatore del vescovo Giacomo Anzingeri (particolare), 1895, Asti, Cattedrale di Santa Maria Assunta

Ottavio Bausano, San Secondo, 1931, Asti, Chiesa di San Marco

Oliva Duzatto, Vetroso con san Secondo, 1960, Biella (BI), Chiesa del santo Michele a

modello della città (fig. 6).

Il Santo patrono rimane segno distintivo di Asti sino ai giorni nostri. Come cavaliere a cavallo è raffigurato sui drappi del



palio, sugli standardi di tante associazioni ed è divenuto il marchio del Consorzio dell'Asti Docg. Ancora una volta un San Secondo *brand* di promozione del territorio in Italia e all'estero! (fig. 7) ■

1 Per evitare la frequente coincidenza con le festività pasquali, in età moderna la festa di San Secondo ad Asti è stata spostata al primo martedì di maggio.

2 Confuso con un omonimo martire della Legione Tebea venerato a Torino. Il giocare sull'identità del patrono era stata una mossa politica dei Savoia, per far passare San Secondo più come Santo proprio della devozione dell'intero ducato, diminuendogli i connotati civico-patronali

Consigli di lettura

Elena Bozzola

Lo dicono tutti ed è certamente vero: possiamo approfittare della pausa forzata della quarantena per leggere un po'. Ma non per tutti è possibile in questo momento procurarsi l'ultimo successo editoriale.

La proposta di lettura, quindi, per questo numero de *La bricula* non riguarda un titolo in particolare, ma è piuttosto un consiglio di metodo: andare a rispolverare

un libro che giace da tempo sugli scaffali di casa perché comprato e mai letto, o acquistato per un compito scolastico di figli o nipoti e poi rimasto lì. È il momento di riscoprire i grandi classici, di cui spesso si conosce il titolo e la trama, ma che per un motivo o per l'altro non abbiamo mai letto.

Perché non leggiamo facilmente i classici? Magari perché ce li hanno



proposti ai tempi della scuola, quando lettura sembrava sinonimo di noia e fatica. Oppure perché ci abbiamo provato, li abbiamo sfogliati nelle prime pagine, e ci sono sembrati difficili e lontani dal nostro modo di parlare e di pensare.

Perché vale la pena di riprovarci? Perché con il passare del tempo cambiamo noi e cambiano la nostra sensibilità e i nostri interessi: un libro che ci era sembrato distante e noioso 10 o 20 anni fa può risultare appassionante e addirittura illuminante riaprendolo oggi. E anche perché i cosiddetti classici non sono classici a caso: sono stati scritti secoli fa e ancora sono in grado di far vibrare le corde del nostro cuore, che non è tanto diverso da quello dei nostri più remoti antenati.

Piuttosto può servire qualche avvertenza affinché l'operazione "riscoperta" abbia successo. Innanzitutto, come abbiamo

detto, bisogna abbandonare i pregiudizi. È possibile che i nostri gusti siano cambiati: quindi, se un titolo non ci era piaciuto ai tempi della scuola, diamogli un'altra *chance*.

In secondo luogo, e l'esperienza della quarantena ci sta insegnando anche questo, proviamo ad avere un po' di pazienza. Oggi i libri sono scritti con un approccio quasi pubblicitario, figlio dei nostri tempi, in modo da attirare il lettore sin dalle prime righe; ma non sempre si è scritto in questo modo, anzi: un tempo gli autori si prendevano diverse pagine per introdurre, descrivere, ambientare, e il lettore doveva avere la pazienza di farsi portare per mano in quel mondo nuovo, sospendendo il giudizio e dando tempo alla storia di dipanarsi e coinvolgere.

Infine, non bisogna "venerare l'idolo": può essere Tolstoj, può essere Manzoni o Camus o Hemingway, ma se con tutta la migliore volontà non ci piace, dovrà farsene una ragione. Anche se sono classici, sono pur sempre libri: possono avere delle parti noiose, toccare degli argomenti che non ci interessano, avere un linguaggio che non capiamo bene. In questo caso, vale sempre il diritto base del lettore: quello di non leggere, di saltare, di cambiare.

Restando a casa, per tanto tempo, siamo stati tutti costretti a rallentare e a ripiegarsi un po' su noi stessi, confrontandoci con l'essenza della nostra personalità e del nostro essere umani. Leggere o rileggere i classici può essere l'occasione per entrare in contatto con le voci di altri uomini lontani e, magari, per trovare una ragione profonda e inaspettata alla straordinaria e non facile circostanza che ci stiamo trovando a vivere. ■

1859-2019: i 160 anni del petrolio

Lo scorso 7 dicembre La bricula ha proposto nel Salone Val Rosetta la conferenza “1859 – 2019: i160 anni del petrolio” ideata e magistralmente tenuta dal Prof. Sergio Grea. Dell’interesse riscosso abbiamo riferito nell’ultimo numero, preannunciando una seconda conferenza, prevista per il 21 marzo 2020, che non ha potuto avere luogo per i drammatici eventi causati dalla pandemia.

Pubblichiamo quindi, a firma di Emilio Drago, la puntuale e precisa cronaca della conferenza del 7/12/2019 e invitiamo, chi volesse approfondire, a consultare gli appunti delle conferenze che Sergio Grea ci ha generosamente messo a disposizione per la pubblicazione. Potete trovarli sul sito www.la-bricula.it. Al testo di Drago segue un breve “ricordo” di Pierfisio Bozzola su “benzina e Cortiglione”

La conferenza

Emilio Drago

Potremmo a buon ragione definire questa conferenza (fig. 1), considerando appunto la rilevanza dell’argomento e l’autorevolezza del relatore, una vera e propria *lectio magistralis*.

L’oratore, Sergio Grea, manager di altissimo livello nel settore petrolifero, attualmente docente accademico di Economia e Strategia d’Impresa, è anche un apprezzato autore di romanzi che conservano l’impronta della sua lunga e ricca esperienza professionale ed evidenziano una innata preziosa inclinazione letteraria. Nel corso della conferenza ha saputo, grazie alle ottime capacità dialettiche, offrirci una panoramica interessante ed esauriente di un settore, quello del ‘petrolio’ che ha accompagnato e soprattutto condizionato dal 1855 – data del primo casuale



Fig. 1 - Pierfisio Bozzola presenta il relatore Sergio Grea il 7 dicembre 2019

affioramento oleoso in Pennsylvania – la storia del mondo intero e dal quale la nostra millenaria civiltà sembra non riesca ancora ad affrancarsi completamente!

Via via nel corso della conferenza



Fig. 2 - Enrico Mattei, 1906-1962

si è delineato un quadro esauriente di una realtà complessa, ancora per tanti aspetti sconosciuta perché difficilmente accessibile dall'esterno, silenziosa, a volte persino strana e sconcertante! E come tale capace di destare riflessioni.

Grande risalto è stato riservato alle lotte tra le grandi potenze; alla nascita delle multinazionali petrolifere ispirate alla ricerca dei giacimenti (una caccia al tesoro vera e propria!); alle grandi e repentine fortune e agli altrettanto grandi e repentini tracolli; alla situazione mondiale nel periodo dei due grandi conflitti; alle grandi invenzioni che con la scoperta e la commercializzazione dell'oro nero (OPEC) ne sono scaturite.

Il periodo temporale preso in considerazione, oltre un secolo e mezzo, e la molteplicità degli eventi, se pure solo brevemente descritti, non hanno compromesso l'organicità della trattazione nel suo insieme.

In tutti ha destato particolare interesse la situazione dell'Italia che dopo un periodo di incertezza e consapevole insensibilità verso la nuova politica energetica – per cause storiche connesse con i problemi post-unitari – ha saputo riscattarsi e

recuperare interesse e importanza sullo scenario petrolifero mondiale. Ciò grazie soprattutto a Enrico Mattei (1906-1962, fig. 2) che, con la riorganizzazione dell'Agip (Azienda Generale Italiana Petroli) e la fondazione nel 1953 dell'ENI (Ente Nazionale Idrocarburi), attuò le prime strategie volte a eliminare la totale dipendenza dell'Italia dalle importazioni straniere. Infatti a Genova (storica sede italiana delle più importanti multinazionali straniere) si erano già stabilite la ESSO (1891), la Vacuum Oil (1901), la Shell (1912), la Texas Società Anonima (1920), la BP (1924), che condizionavano in tutto e per tutto lo scenario energetico nazionale.

A conclusione, il relatore ha poi fatto il punto sulla situazione petrolifera attuale, prospettando brevemente ma con grande chiarezza, lo scenario mondiale e le prospettive future con le quali dovremo presto confrontarci.

L'attualità dell'argomento energetico-petrolifero trova ancora conferma nelle più recenti notizie (non confortanti!), che dimostrano inequivocabilmente come il comparto petrolifero possa ancora destare preoccupazioni e contribuire in maniera determinante all'equilibrio o alla destabilizzazione della realtà politica-sociale-economica-mondiale. I 160 anni del petrolio casualmente coincidono con l'età della nostra nazione, ci suggerisce Sergio Grea e ci invita a riflettere su quanto breve sia stato questo lasso di tempo a fronte delle profonde e radicali trasformazioni avvenute nella nostra società. Trasformazioni, a volte caotiche, che hanno prodotto effetti non omogenei nello sviluppo dei nostri territori. ■

Il petrolio e la benzina a Cortiglione

Pierfisio Bozzola

Per contestualizzare alle nostre zone la rete di distribuzione dei prodotti petroliferi ricorro alle mie memorie di ragazzino di fine anni '50. Nelle lunghe estati in vacanza a *Curgèli* le giornate non finivano mai e i nonni cercavano di riempirle con le *cumissìon*. Dai nonni dei Brondoli o da quelli di *ca'd Calùr* la meta era spesso la rivendita di sale e tabacchi della *Crucéra* da *Madalena* e *Magnu* (v. *Le famiglie di Cortiglione*, p.159, n. 12). Si andava per comprare il sale per la cucina delle nonne, il trinciato forte o le nazionali per i nonni, le candele e il petrolio per la casa, per i *limén* di tutti i giorni e il *chinché* (fig. 3) della sala nei giorni di festa (già: a *ca'd Calùr* non c'era ancora l'energia elettrica!).

A distanza di tempo ho poi capito che a volte non c'era affatto bisogno di acquistare quei prodotti, ma si trattava di una scusa per poterci dare la *bun-na man* da spendere subito in ghiaccioli, sempre da Maddalena. Ebbene lì si comprava anche la benzina. È stato il primo "distributore" di Cortiglione; ma, attenzione, si acquistava... in bottiglia! Si proprio quelle da vino, sigillate alla buona, con tanto di tappo di sughero appuntito e riciclato; in quelle di vetro trasparente si poteva ammirare anche lo splendido colore paglierino degno del miglior cortese d'annata.



Fig. 3 - Lampada a petrolio (*chinché*)

Non era il classico distributore, già ben presente nelle reti di distribuzione delle città o dei centri minori, si trattava di una rivendita. La benzina era contenuta in un fusto del tipo di quelli da petrolio a cui era applicata una piccola pompa a mano per riempire bottiglie, *pintoni* o taniche. Piccole quantità adeguate a limitati bisogni: motocicli o primi rudimentali motori agricoli.

La prima vera pompa di benzina arrivò nella vicina Belveglio, in piazza del



Fig. 4 - Il distributore aperto da Gabriele Denicolai alla Crociera nel 1973. Gabriele tiene al guinzaglio la sua cagnetta, una cirneco dell'Enna pluripremiata a vari concorsi

municipio, da Consolina.

A Cortiglione bisogna aspettare l'autunno del 1973 per vedere installato il primo distributore, sempre alla *Crucéra*, a *ca' dil Cumisòri* (v. *Le famiglie di Cortiglione*, p.156, n. 5). La stazione (fig. 4), come quella di Belveglio, è della Chevron; la licenza di esercizio di Alberigo Teresa e il contratto di comodato con ACOMA (Azienda Carburanti di Minerali e Affini) di Asti.

È rimasta in esercizio per 17 anni, fino alla chiusura avvenuta nel 1990. ■

L'età delle nocciole

Gianfranco Drago

A Masio, superato il fiume Tanaro, per raggiungere Cortiglione si procede sulla provinciale n. 3 Isola/Redabue. Inoltratisi nella Valtiglione e arrivati nel territorio di Cortiglione, incominciamo a vedere sulla nostra sinistra rigogliosi nocciuleti: alcuni già in produzione, altri da poco impiantati. Ricordo che in questi campi, unica grande pianura del paese, una volta si coltivavano grano, mais, patate, pioppi e girasoli. Ma ora anche su terreni in collina, da sempre riservati alla vite (come nella Langa) si vedono spesso estese piantumazioni di nocciuleti (fig. 1).

La grande richiesta di nocciole, materia prima per la preparazione della Nutella e altre creme al cioccolato, e l'imperversare

della malattia della vite, la *Flavescenza dorata*, hanno da parecchi anni spinto molti viticoltori a lasciare la coltivazione della vite a favore dei nocciuleti. Fino a metà del secolo scorso nel nostro territorio la coltivazione del nocciolo era riservata a pochi alberi su terreni sterili e esposti a nord e il raccolto era solo per consumo familiare. Che sia ritornata *l'età della nocciole?*

Nel Mesolitico (periodo intermedio dell'età della pietra che va dal 10.000 all'8.000 a.C.) il legno di nocciolo e le nocciole erano l'elemento base della vita delle popolazioni di quel tempo: gli archeologi danno infatti a questo periodo della storia umana il nome di *età delle*

nocciole. Le ricerche nel sito archeologico presso la baia di South Queenferry in Scozia, fatte presso il Dipartimento di Archeologia di Edimburgo, hanno rilevato resti di strutture costruite da popolazioni risalenti al Mesolitico lì insediatisi.

Diecimila anni fa, come riferisce D. G. Haskell nel suo libro *Il canto degli alberi*, la vegetazione della regione era estremamente diversa, dominata da boschetti di noccioli, grazie alla resistenza del nocciolo al freddo, all'umidità e alla sua capacità di germogliare e ricrescere dopo lo sfruttamento da parte degli uomini di tutte le sue parti.

Il clima attuale lì è più caldo rispetto a quello dell'età Mesolitica, che si avvicinava più a quello della Scandinavia del nord. Rimasugli di animali acquatici mescolati a ossa di mammiferi denunciano la presenza di cacciatori-raccoglitori per i quali una specie in particolare forniva calore e gran parte del cibo: il nocciolo europeo. I rami fornivano legna da ardere, le nocciole un alimento imprescindibile.

I boschi costituivano dunque una eccellente fonte di combustibile e i coloni del Mesolitico avevano a disposizione una fornitura locale per tutto ciò di cui avevano bisogno per cuocere il cibo e per scaldarsi.

Il nocciolo ricresce rapidamente dopo essere stato tagliato, e produce rami buoni da ardere in un anno o due. L'ubiquità e l'abbondanza



del legno di nocciolo nel sito scozzese fanno pensare, così come suggeriscono gli archeologi, che i boschi venissero gestiti nel tempo con la ceduzione, una strategia deliberata di taglio continuo mirata alla produzione di grandi quantità di legna da ardere (fig. 2).

I gusci di nocciola sono poi così abbondanti che probabilmente all'epoca ad ogni passo se ne schiacciava uno. Le nocciole contengono un distillato di ciò che di meglio un albero ha da offrire ai minuscoli aggregati di cellule embrionali sepolte al centro del frutto. Sono ricche di tutti gli elementi nutritivi di cui un giovane nocciolo, appena germinato, ha bisogno: proteine, grassi, carboidrati e vitamine.





Il 60% della nocciola è costituito da grasso e il resto consiste in proteine, carboidrati e una piccola percentuale di fibra. Per gli esseri umani due o tre manciate di nocciole forniscono il nutrimento necessario per una intera mattinata di lavoro. Si conservano bene e possono essere riposte e immagazzinate per futuri tempi magri. Una volta tostate la loro vita si prolunga per mesi, senza che ci sia una perdita rilevante del potere nutrizionale.

In questo villaggio del Mesolitico, come in molti altri in Gran Bretagna, Scandinavia e nell'Europa continentale del Nord, il nocciolo era l'elemento base della vita delle popolazioni del tempo. Più tardi, quando le temperature si sono alzate e alberi più grandi hanno fatto la loro comparsa, il nocciolo si è diradato e con esso la quantità di cibo a disposizione.

È possibile che il duro lavoro degli uomini del Neolitico, arare e seminare la terra per il raccolto annuale di granaglie, sia stato reso necessario dal declino del loro legno e frutto preferiti.

È interessante seguire le analisi effettuate dagli archeologi sui campioni di carbone e dei gusci di nocciole.

L'esame dei pezzettini di legno carbonizzato con una curvatura stretta degli anelli di crescita denunciano trattarsi di un piccolo ramo. L'analisi più approfondita dei campioni che evidenziano il numero di raggi di ogni aggregato, le fessure oblunghe, poste all'estremità delle cellule che nel legno trasportano l'acqua, e i cinque o sei montanti che attraversano queste perforazioni, ha messo

in evidenza i tratti indicativi del nocciolo europeo. La forma campanulata, con una base piatta e la sommità appuntita, non lasciano dubbi che si tratti di nocciole (fig. 3).

Ricordiamo che gli alberi si sviluppano a partire dall'anidride carbonica e i loro rami e i gusci conservano i segni dell'anno in cui hanno visto la luce, segni iscritti negli atomi di carbonio (datazione col carbonio 14).

La diminuzione progressiva e misurabile della concentrazione di carbonio 14 nel guscio costituisce un vero e proprio orologio. All'inizio le nocciole, come tutti gli organismi viventi, contengono tanto carbonio quanto ne esiste nell'atmosfera in cui crescono. Poi, man mano che il carbonio radioattivo si trasforma in azoto, la quantità di carbonio 14 diminuisce. Dopo circa cinquantamila anni il carbonio 14 presente all'inizio è scomparso. Per rendere più precisa la datazione si può calibrare con gli anelli di accrescimento di cui si conosce l'età. L'età del legno ritrovato dagli archeologi, secondo gli atomi di carbonio calibrati dal calcolo degli anelli di accrescimento, è di 10.369 anni, risalendo al 8.354 a.C. ■

Ottobre 2020: il progetto Al Museo de *La bricula* “tutto gira”

Ruote, ingranaggi, manovelle per... girarla come vuoi: il macinacaffè, la mola del mulitta fino alla ruota del mulino tutto gira e, nel turbinio generale, ci appare esaltata l'operosità della civiltà contadina. Oggetti che ci inducono anche a riflessioni e a significati metaforici. Cominciamo a pensarci. La mostra su “tutto gira” si aprirà ad ottobre; intanto, con l'aiuto delle riflessioni di Francesco De Caria, mettiamoci in moto per il tradizionale museo tematico de La bricula, oggetti e macchinari che documenteranno sia il lavoro contadino che quello domestico, espressione di una operosità ingegnosa che ha prodotto piccoli e grandi progressi.

Pierfisio Bozzola

Tutto gira (...forse)

Francesco DeCaria

La ruota – con gli oggetti simili – è oggetto assai diffuso nel mondo contadino: su ruote si muovono i *carri*, la ruota è un pezzo essenziale del *filarello*, una ruota è la *carrucola del pozzo* (fig. 1), con un attrezzo fatto a ruota operavano i *cordai* ad esempio a Carmagnola, dal momento che molti erano i *canapali* in quei terreni pianeggianti e ricchi di acque... Spostandoci nel campo della metafora, il filarello con la sua ruota rimanda all'esistenza dell'uomo: gira, gira, ritorce un filo che ad un certo punto deve essere tagliato – chiaramente la vita e la morte, anche in riferimento al mito classico delle tre Parche: Cloto, che filava il filo della vita, Lachesi che ne stabiliva la lunghezza, Atropo che lo tagliava determinando la morte dell'individuo (fig. 2).

A ruota è fatto il *rosone delle chiese* romanico-gotiche, tanto più perché le



Fig.1 - La ruota del pozzo



Fig. 2 - Le tre Parche

colonnine disposte in cerchio rimandano chiaramente ai raggi: infatti la ruota per la sua forma circolare che finisce dove inizia, o meglio non ha né inizio né fine è diffusa metafora. Oltre all'infinito e all'eterno simboleggia il *Creatore*, come centro da cui irradia l'Universo: questo significato è accentuato in quei rosoni con le colonnine – come accennato – disposte a raggi che irradiano dal centro (fig. 3).

Per lo stesso motivo ha altri significati metaforici, oltre alle allegorie religiose: vi sono infatti vari modi di dire che impiegano la ruota come correlativo materiale di significati astratti. Ad esempio: *La vita l'è 'na reûja* si dice in riferimento al ripetersi dei fatti fondamentali nell'esistenza degli individui, giovinezza/vecchiaia, salute/malattia, momenti di prosperità/momenti avversi e in particolare momenti di floridezza economica e momenti di difficoltà. Questo significato assume diverse sfumature a seconda dei contesti: come espressione di una rassegnazione di fronte ai momenti meno felici, come a dire: "tocca a tutti!", ma anche come velata minaccia, come a dire "non fidarti molto



Fig. 3 - Il rosone della cattedrale di Asti

delle attuale prosperità" (fig. 4).

È convinzione antica, come attesta il detto classico *Hodie mihi cras tibi*, che fra l'altro campeggia all'ingresso di vari cimiteri o su monumenti sepolcrali, austero ammonimento ai vivi, come lo è l'analogo *Tu sei quel che io fui, io son quel che tu sarai*, didascalia apposta a lapidi e rappresentazioni di teschi, cadaveri in disfacimento che si usavano dal Seicento in poi.

Ogni tipo di orologio aveva lancette che si muovevano su un piano circolare: il trascorrere delle lancette – come dell'ombra dello gnomone delle meridiane – segnava il lento, ma inesorabile trascorrere della vita: qualcuno dei lettori ricorderà che un tipo di poesia spagnola o di ascendenza spagnola, si chiama *Relojos*, orologi. Così si intitola una silloge poetica di riflessioni sulla brevità della vita del poeta barocco Francisco de Quevedo.

All'immagine della ruota è collegabile la *ciclicità delle stagioni*, che ognuno sperimenta, ma che il contadino avvertiva in modo particolare, perché da essa dipende la sua attività. Soprattutto in passato, quando serre riscaldate e sistemi di irrigazione artificiale non c'erano o erano molto meno avanzati di oggi.

Di una ruota ha anche la forma l'oro-

logio applicato ai campanili, alle torri campanarie sin dal medioevo, quando il meccanismo era azionato da pesi: la lancetta o le lancette tornano sempre donde son partite.

Una convinzione valida negli anni Venti, forse meno oggi, quando si parla continuamente di ristrutturazioni e razionalizzazione del personale: quando qualcuno riusciva a impiegarsi in ferrovia, posto allora sicuro, come tutti i posti statali, si diceva *u peûr sté tranquil adéss: il reûji i giru semper*.

Nota è la *Cansùn del mulitta*, di area lombarda e piemontese orientale, il cui refrain dice: “*e la gira la reûda la gira/e la gira la reûda la va/gira gira Giuan-ch’el ven sira/e la reûda la stenta a girà*”, in riferimento al consumarsi della vita di due generazioni, il padre e il figlio: qui la ruota a pedale che fa girare il cilindro di smeriglio rimanda al consumarsi dei giorni tutti uguali dei due *mulitta* (fig. 5).

Anche la *tiola*, la carrucola, è in fondo una ruota: ed anch’essa finisce col simboleggiare l’esistenza e insieme il continuo affiorare e rapido scomparire dei ricordi; un esempio di alta poesia che tutti conoscono: *Cigola la carrucola del pozzo* di Eugenio Montale, nella quale si dice fra l’altro *l’acqua sale alla luce e vi si fonde/... Ah che già stride/la ruota, ti ridona all’atro fondo/ ...*

Uno strumento antico, medioevale, è la *gru a gabbia di scoiattolo* (fig. 6), una struttura naturalmente di legno, con un braccio alla cui estremità era una carrucola nella quale scorreva una fune che ad un capo aveva un grosso gancio e l’altro era avvolto ad un albero mosso da una grossa ruota di legno, al cui interno erano pioli su cui “si arrampicavano” uno o due operatori, provocando l’avvolgersi del cavo e quindi l’innalzarsi del peso appeso



Fig. 4 - Massimo Troisi in una scena del film *Non ci resta che piangere*

al capo esterno. Compare nelle miniature medioevali riguardanti la costruzione di castelli e cattedrali.

Analogo è il meccanismo che aziona le *ottocentesche gru di ferro*, tramite ruote dentate dai precisi rapporti fra i diametri, mosse da grosse manovelle azionate da due operatori che operavano in coppia; queste gru, o argani, che potevano ruotare in modo da caricare/scaricare un vagone merci e scaricare/caricare i carri disposti all’uopo sulla banchina. Alcuni restano – come documento di un passato non troppo lontano – sulle banchine delle nostre stazioni; le merci venivano trasportate su carri e tombarelli e caricate sui vagoni – o scaricate da questi – tramite questi argani



Fig. 5 - Il *mulitta* e le sue ruote



Fig. 6 - Gru a gabbia di scoiattolo

che erano girevoli, montati su perni o su carrelli che ne consentivano, appunto, il ruotare e in qualche caso montati su carrelli che su muovevano su rotaie, in modo che potessero spostarsi lungo la banchina.

Erano in scala ridotta il corrispettivo delle grandi gru di ferro, le *mancine* di cui resta qualche esemplare nel porto antico di Genova, naturalmente già mosse da motori.

Vi sono poi le *ruote dentate* di meccanismi vari, dalle suddette gru, agli orologi a molla, alle macchinette girarrosto di lamiera, mosse da molle d'acciaio a spirale, caricate tramite chiavetta – come gli orologi – che facevano ruotare lentamente grazie a rapporti fra ruote e cilindri dentati di vario diametro, lo schidione posto

presso il fuoco del camino o presso le braci del forno, schidione nel quale era infilato l'animale – un maialetto di solito – da cuocere. ■

Si dice ancora?

di F. De Caria e Gf. Drago

Ranf – formicolio o crampo degli arti. *U m'è ciapò in ranfant ina gamba ch'a pudiva pi nènt andé anàn.* Mi è preso un crampo in una gamba e non potevo più andare avanti.

Sarsì – rammendare, ricucire. *Mama tu m'òì sarsì il bròji per sta seira?* Mamma mi hai rammendato i pantaloni per stasera? Da distinguere da *arciapaté*, mettere una pezza su uno strappo. Ai tempi di mia nonna circolava il dialogo: *L'éni a cà sur cont? Sei, ma i deùvi speté perché a son a prèss a ar-*

ciapateji il bròij, a indicare la povertà di certa piccola aristocrazia di campagna (è a casa il signor conte? Sì, ma dovette aspettare perché sto mettendogli una pezza ai pantaloni).

Ŝasén – digiuno. *Ŝasiné* digiunare. Nella Passione di Gesù si cantava *“l'ha ŝasìnò quaranta dì, quaranta neùcc senza pié sustansa”*, ha digiunato quaranta giorni, quaranta notti senza prendere cibo. Invece *Sassén* con la esse sorda significa assassino.

Sbarassé – sgomberare, sbarazzare. *Sbarassé la taula per la sein-na*. Sgombrare il tavolo per la cena. Di uno che ha dato di stomaco si dice *u s'è sbarasò*.

Sbergnaché – schiacciare, premere con forza. *Bità nènt i persi a suta sedno t'ju sbergnòchi* Non mettere le pesche sotto (nel cesto), sennò le schiacci. *Sbergnacôn* è un'ammaccatura per un colpo ricevuto.

Sbujenté – scottare, sbollentare. *Amson sbujentò la man a pianda la ramein-na ans il feû*. Mi sono scottata la mano prendendo la pentola sul fuoco.

Sbigia – frana, smottamento del terreno. *Us peû nènt andé an Seralônga perché u jé stò ina sbigia dop al Cuèrti*. Non si può andare in Serralunga perché c'è stata una frana dopo le Coperte.

Scansi-ja – scaffale a più ripiani in

uso presso i negozi di alimentari o nelle librerie. *Anrampijti nènt ans la scansi-ja cla't vena nènt adôs*. Non arrampicarti sullo scaffale che non ti crolli addosso.

Scarpiuné – marinare i cibi. La marinatura (*carpiôn*) dei cibi, carne, pesci o verdure consiste nell'immersione per ore della vivanda cotta in un bagno acido per aceto di vino o succo di limone.

Sbru-jé – sbrigare, portare a termine, liberare. *Sbrujé 'na gran-na, sbrujé la taula*. Risolvere una grana, sgomberare il tavolo.

Sdernò – sfiancato per la fatica o per un colpo ricevuto. *Mi pòri l'è beli sdreinò a forsa dé il verdaròm*, Mio padre è sfiancato a forza di dare il verderame.

Sbari-ué – spaventare, impaurire. *Sta nènt a sbari-ué il galein-ni*. Non impaurire le galline.

La città resiliente

Francesco Filippone

La resilienza è un concetto che in ingegneria dei materiali indica la capacità di un materiale di resistere a sollecitazioni dinamiche senza spezzarsi. Negli ultimi tempi, questo concetto si è diffuso rapidamente in ambiti disciplinari molto diversi tra loro, arrivando ad essere accostato agli ecosistemi o ai sistemi sociali e persino alla psiche umana. La resilienza consiste nella capacità

di adattarsi a circostanze avverse. Una persona resiliente dimostra una buona capacità di gestione dello *stress*; tende a mostrare un'elevata autostima e una forte resistenza alle frustrazioni e a superare rapidamente situazioni complesse.

In campo di protezione civile, la resilienza di una città è la capacità di resistere alle sollecitazioni dinamiche che si presentano nella forma di disastri



Fig. 1 - Milano, progetto di Matteo Donde

naturali e di cambiamenti climatici (fig. 1).

In una prospettiva di resilienza di sistema è necessario ripartire dai piani comunali di protezione civile. Infatti, mentre i piani nazionali, regionali e provinciali parlano agli altri piani di protezione civile, i piani di protezione civile comunali si rivolgono direttamente ai cittadini.

L'ANCI (associazione nazionale comuni italiani) da tempo immagina una nuova Protezione Civile, che investa di più sul ruolo del comune e sul sindaco (autorità comunale di protezione civile) e valorizzi il principio di sussidiarietà, di consapevolezza e di partecipazione dei cittadini. (1)

Si propone di esortare tutti gli enti territoriali e i cittadini ad avere maggior consapevolezza sui rischi che minacciano il nostro Paese. L'Italia può e deve ridurre l'esposizione a questi rischi attraverso la conoscenza dei problemi, la consapevolezza delle possibili conseguenze e l'adozione dei piani di protezione civile. Attraverso la conoscenza, la consapevolezza e le buone pratiche possiamo ritenerci al sicuro (fig. 2).

Sul tema della resilienza, le Nazioni Unite hanno lanciato una campagna

internazionale che propone una *check list* in dieci punti in cui vengono presentate le misure essenziali per rendere le città resilienti. Essi mettono in evidenza il ruolo fondamentale della comunicazione tra amministrazione comunale (e sua struttura di protezione civile) e i cittadini. Ecco di seguito i dieci punti citati.

1 - Fare in modo che nell'ambito dell'amministrazione locale sia istituita una struttura di coordinamento per

individuare e ridurre il rischio di disastri, basata sulla partecipazione dei gruppi di cittadini e su alleanze con la società civile. Assicurarsi che tutti settori dell'amministrazione siano consapevoli del loro ruolo nella riduzione del rischio da disastri e preparati ad agire.

2 - Stanziare risorse specifiche, per ridurre il rischio di disastri, ed incentivi ai proprietari di abitazioni, famiglie a basso reddito, imprese e alla comunità in generale perché investano nella riduzione del rischio

3 - Mantenere un sistema aggiornato di dati sui rischi e le vulnerabilità locali, realizzare valutazioni di rischio e tenerne conto come base nei piani e nelle decisioni sullo sviluppo urbanistico della città. Assicurarsi che queste informazioni e i piani per la resilienza della città siano facilmente accessibili al pubblico e siano stati discussi pubblicamente.

4 - Investire nelle infrastrutture che riducono i rischi, quali opere di regimentazione idrica, garantendone la manutenzione e i necessari adeguamenti al cambiamento climatico.

5 - Verificare la sicurezza di tutte le scuole e delle strutture sanitarie e pubbliche ed adeguarle se necessario.

6 - Introdurre ed applicare criteri adeguati ai rischi, nei regolamenti edilizi e nella pianificazione dell'uso dei suoli. Identificare ove possibile terreni sicuri da destinare ai cittadini con basso reddito e sviluppare programmi di riqualificazione degli insediamenti non regolamentati (bidonville).

7 - Garantire che siano messi in atto programmi di formazione ed educazione sulla riduzione dei rischi di disastri nelle scuole e nelle comunità locali.

8 - Proteggere gli ecosistemi e le zone che naturalmente fungono da prevenzione, per mitigare gli effetti delle esondazioni, dagli eventi meteo-climatici intensi ed altri verso cui la città è vulnerabile. Adattarsi al cambiamento climatico tramite azioni efficaci di riduzione dei rischi

9 - Implementare sistemi locali di monitoraggio per il sistema di allerta preventivo e piani di gestione delle emergenze e realizzare regolarmente esercitazioni che coinvolgano tutta la cittadinanza.

10 - Dopo ogni disastro, garantire che i bisogni delle vittime siano posti al centro della ricostruzione e che esse e le organizzazioni civili siano coinvolti direttamente nella definizione delle soluzioni, fra cui la ricostruzione delle abitazioni e della vita precedente il disastro (fig. 3).

Alcuni punti appena citati sono stati già presi in considerazione dal legislatore ita-



Fig. 2 - Parigi, progetto di Vincent Callebaut



Fig. 3

liano, ma si dovrebbe fare di più. Naturalmente i punti citati riguardano grandi città, ma in un piano di protezione civile intercomunale le popolazioni e i territori coinvolti assumono valori considerevoli e tali da tenerne in considerazione.

I materiali della campagna delle Nazioni Unite sono disponibili sul sito: www.protezionecivile.anci.it ■

Nell'articolo, peraltro molto interessante e per molti "curioso" perché si specifica il significato di un vocabolo che non è di uso così diffuso, si parla di città, di realtà urbane; effettivamente nei casi di grandi calamità naturali la città per la sua stessa densità di popolazione, per le sue stesse architetture – grandi palazzi in particolare – appare maggiormente esposta a risultati disastrosi, anche in riferimento agli abitanti, di fatto maggiormente impediti a lasciare rapidamente le case. Le strade urbane, soprattutto nei centri storici, sono anguste in rapporto alle masse di gente che vi si

riverserebbe; la stessa densità di grandi costruzioni impedisce vie di fuga efficaci. Quindi la risposta pratica che affiora spontanea è che la città “è una trappola”. Inoltre la stessa presenza di edifici storici, magari qualcuno vincolato dalle Belle Arti e quindi pressoché “intoccabile” (meno male, in molti casi!), impedisce di fatto o ostacola interventi radicali. Dunque un problema complesso e complicato, tuttavia fenomeno arginabile là dove sia possibile intervenire. Anche in realtà abitative di minore intensità, come sono ad esempio i nostri paesi, non mancano le difficoltà. Infatti c’è la questione dei costi: si tratta di interventi che richiedono perlopiù l’operato di tecnici e manodopera specializzati e in tempi di crisi imporre spese importanti o prevedere sovvenzioni sostanziose è alquanto difficile; anche i Comuni, le realtà già provinciali, le Regioni si dibattono fra le difficoltà del bilancio. E comunque un conto è aver a che fare con un ente, altro è aver a che fare – come nelle realtà rurali nelle quali la maggioranza di abitazioni è una cascina o una casa autonoma – con la singola famiglia, per la quale il disagio pratico, il dérangement portato da importanti opere di ristrutturazione, è almeno altrettanto importante della difficoltà economica. E quando si parla di borghi o edifici storici, le difficoltà di intervento sono necessariamente – e fortunatamente per molti versi – moltiplicate dalla necessità di non stravolgere edifici e tessuti urbani, dell’intervento di tecnici altamente specializzati, quindi meno numerosi e molto più costosi, dell’utilizzo di materiali rispettosi della storicità dell’edificio stesso. Si pensi ad esempio a tutte le strutture lignee impiegate in un edificio secolare, facile preda del fuoco; si pensi alle malte che ormai hanno perduto “presa”, anche se nel caso di un terremoto non eccessivamente violento il muro di mattoni è più resistente di un muro di materiale compatto, senza elasticità. Insomma un problema obiettivo, assai complesso, che di fatto impedisce interventi rapidi e diffusi: tuttavia prenderne coscienza è necessario almeno per limitare il rischio di disastro di un terremoto, di un’alluvione, di un incendio, per non moltiplicarne la forza distruttiva.

Francesco De Caria

Il mio servizio militare: intervista a Letizio Cacciabue

Emiliana Zollino

Perseverando nell’intento di raccogliere le testimonianze dei cortiglionesi che hanno prestato servizio di leva, ho rivolto a Letizio l’invito a raccontare il suo vissuto militare. Essendo già a conoscenza della sua formazione presso l’Accademia Militare, mi aspettavo una storia singolare e così è stato. Con cortese disponibilità ha accettato di compiere un “tuffo nel passato”: ne è emerso un racconto originale che sicuramente interesserà i lettori de La bricula. La mia prima curiosità è stata quella

di conoscere come abbia maturato la decisione di intraprendere un percorso di studi così impegnativo e distante dal suo contesto relazionale. Mi ha confessato di aver desiderato, fin da ragazzino, di poter svolgere un giorno un lavoro di prestigio indossando una divisa. Conoscendo il suo carattere volitivo, non mi stupisce di certo che abbia coltivato fin da adolescente un'idea ambiziosa del proprio futuro. Mi ha raccontato due episodi che gli sono rimasti impressi e forse hanno, in qualche modo, contribuito a determinare la sua scelta: la frase altisonante, pronunciata dal padre, che aveva inorgoglito i suoi sogni: "Da grande farai l'ufficiale!" e l'episodio di lui bambino che chiede al soldato incontrato in treno di poter indossare il cappello militare e il soldato acconsente e gli appoggia sul capo la sua "bustina".

Di indole diligente ma con uno spiccato senso del rispetto dei valori umani, mal sopportava certi ordini arbitrari finì a se stessi. Ma non è solo per questo che si congedò nel luglio 1964, il fatto è che, pur riconoscendo appieno il percorso di studi e esperienze che lo aveva condotto fino a lì, proprio a quel punto, per fedeltà a se stesso, scelse con risolutezza la vita civile, rinunciando ad una promettente carriera militare. Colgo, infine, l'occasione, offerta da questa introduzione, per esprimergli un sincero apprezzamento, sicuramente corale, per il "servizio" che ha prestato e che presta alla Bricula: dal primo numero (giugno 2005) si è sempre occupato della redazione di tutte le uscite, oltre a contribuirvi con vari articoli, ha curato poi l'istituzione del sito dedicato e il continuo aggiornamento, il tutto collaborando sempre con tanta generosità e correttezza.

ez

Emiliana – Quando e come hai deciso di intraprendere la carriera delle armi?

Letizio - Da bambino prima e da adolescente poi, complice anche la cinematografia dell'epoca, sono sempre stato affascinato dalla vita militare: la divisa, le avventure, le armi. Quindicenne, iscritto al liceo scientifico, cercai di entrare alla Scuola Militare "Nunziatella" di Napoli, per completare lì il liceo. Non superai però la visita medica in quanto mi diagnosticarono una congiuntivite cronica. Da Milano a Napoli avevo viaggiato spesso con la testa fuori dal finestrino per godermi la vista della costa tirrenica e questo comportamento mi causò un'irritazione agli occhi che, ahimè, fornì il pretesto per il responso medico; in effetti i posti erano pochi, le raccomandazioni necessarie e io non ne avevo.

E – Ma non hai desistito, cosa hai deciso

di fare in seguito?

L – Non ho rinunciato a seguire il mio sogno. Archiviata la "Nunziatella" e conseguita la maturità scientifica nel luglio del 1958, feci domanda per entrare all'Accademia Militare di Modena. Venni ammesso, dopo aver superato una serie di esami di cultura, fisici e psicologici, ed entrai nel Palazzo Ducale, sede dell'Accademia, il 28 ottobre dello stesso anno, arruolato come allievo ufficiale del 15° Corso.

E – Come ti sei trovato in quella nuova vita?

L - Naturalmente la realtà fu ben diversa dai sogni, i primi tempi furono davvero duri. Le due settimane iniziali, trascorse in una sede periferica (Sassuolo), furono dedicate a una prima formazione militare: vestizione, saluto, ordine chiuso (marciare inquadrati), movimenti col fucile ecc.



Festa per fine corso del 14°, maggio 1959. Il primo a sinistra è Claudio Clara, oggi Generale dei Carabinieri in pensione e abbonato a *La bricula*. Letizio capotavola

Conservo una prima foto dopo la vestizione: sembro il classico marmittone senza alcun aspetto marziale!

E – Spero che dopo sia stato diverso e che ti sia trovato bene...

L – Non sono state rose e fiori, ma certo meglio che a Sassuolo. A Modena prese il via la vita giornaliera dell’allievo, scandita da squilli di tromba: sveglia alle 6 (5,30 d’estate), reazione fisica (ginnastica mattutina), un’ora e mezza di studio, colazione, quattro ore di lezioni, pranzo, un’ora di riposo, tre ore di lezioni pomeridiane, due ore di studio, cena, un’ora di libertà, riposo notturno.

E – Ma non avevate del tempo libero per voi?

L – Era consentita la libera uscita (sempre in divisa) la domenica e, per qualche ora, nei pomeriggi di mercoledì e sabato. A casa si tornava per Natale, Pasqua e per le vacanze estive. Brevi permessi erano concessi per eventi famigliari particolari.

E – Dovevate studiare molto? E dove vi potevate concentrare?

L – Le ore di studio si tenevano in un salone con trecento banchi singoli per accogliere tutti gli allievi del 15° Corso di cui facevo parte. Ufficiali di servizio giravano tra i banchi per controllare che si studiasse e non si dormisse o leggesse altro che le sinossi fornite. Nel salone regnava un silenzio tombale, chiunque avesse osato provocare un rumore sarebbe stato immediatamente punito con la “consegna”, cioè privazione della libera uscita per uno o più turni.

E – Vi pesavano le punizioni?

Erano frequenti?

L – Ogni più piccola mancanza, errore o inadempienza veniva censurata da un “Stia punito”. Eravamo trattati tutti con il “lei”, ma le punizioni fioccarono: c’erano allievi che, rientrati dalle vacanze natalizie, riuscivano a uscire solo a Pasqua! Personalmente non mi è capitato, dato che sono per natura disciplinato e incline a seguire le regole, ma ad alcuni miei compagni sì. A volte la punizione assumeva contorni beffardi. Un mio compagno, non troppo sveglio, stentava ad eseguire i comandi in “ordine chiuso”: *avanti marsch, alt, dietro front* ecc. Si esercitava quindi da solo in corridoio, dando i comandi ad alta voce ed eseguendoli per memorizzarli. Un ufficiale (burlone) lo vide e lo punì. Le motivazioni delle punizioni venivano pubblicate su una tabella (di lì la minaccia “ti metto in tabella”). Ecco la motivazione per quel mio compagno: “*Autonomatosi plotone inesistente, ne assumeva arbitrariamente il comando*”, la cosa fece storia.

E – Su quali materie vertevano l’insegna-

mento e lo studio?

L – Il programma comprendeva materie scientifiche (analisi matematica, fisica, geometria, meccanica razionale ecc.), militari (armi, topografia, tiro ecc.), lingue (inglese e per me, facoltativo, tedesco) e l'esercizio fisico (ginnastica, equitazione). Le materie scientifico-matematiche ricalcavano quelle di ingegneria; al termine di ogni anno accademico si sostenevano esami in tutte le discipline e si decideva la promozione o meno dell'allievo. Terminati gli esami, si partiva per il campo estivo: marce, tiro col fucile, gare di atletica ecc. fino al 10-12 agosto quando, finalmente, si andava in licenza fino all'inizio del successivo anno.

E – Avevate anche una vostra vita personale? Fidanzate o amici esterni?

L - La mia ragazza di allora, milanese, mi mollò subito dopo il primo Natale, non era portata per le lunghe attese! Così mi sono dato da fare durante la libera uscita e ne ho conosciuto una di Modena. Dovevamo però nasconderci perché, come recitavano le "Norme di buon comportamento" (un libretto, che ancora conservo, distribuito agli allievi), era vietato "accompagnarsi a giovine donna non legata da vincoli di parentela". Ben presto, però, anche la frequentazione di quella ragazza finì e rimasi solo, come quasi tutti i compagni di corso.

E – Le vostre fatiche erano in qualche modo compensate economicamente?

L - In Accademia la "decade", che spettava ad ogni allievo (eravamo assimilati ai soldati chiamati al servizio militare), non veniva distribuita ma accantonata



Giuramento da sottotenente, ottobre 1960

dal Comando e consegnata in unica soluzione solo alla fine del secondo anno: denaro che sarebbe poi servito per pagare la confezione delle divise da ufficiale (sottotenente) presso sarti civili, prima di prendere servizio alla Scuola di Applicazione di Torino.

E – E di amici te ne sei fatti, immagino...

L - Gli allievi miei compagni, circa 260-280, provenivano da tutte le regioni: forse prevalevano i meridionali, ma anche il centro e il nord erano ben rappresentati. Eravamo inquadrati in quattro compagnie che formavano un battaglione allievi. Nei primi giorni si cercavano i compagni che provenivano dalla stessa regione, ma col passare del tempo si stringevano amicizie senza distinzioni. Tra i miei amici più cari ci sono un siciliano, un salernitano e anche un piemontese.

Con alcuni di loro sono rimasto in contatto anche quando mi sono congedato; e le amicizie si sono rafforzate negli anni in occasione di frequentazioni con le rispettive famiglie. Ci sono state poi delle rimpatriate: per festeggiare i 20 anni dall'entrata in Accademia, i 50 anni dalla promozione a ufficiale e, ultimo incontro,



Concorso ippico per la festa del Reggimento Artiglieria a cavallo (le antiche Voloire). Primavera 1964

i 60 anni dall'entrata in Accademia. In queste occasioni abbiamo ricordato anche coloro che - come diciamo - sono "andati avanti", e non sono pochi ormai.

E - Come è poi proseguita la tua vita militare?

L - Al termine del secondo anno di Accademia, venni assegnato all'arma di Artiglieria e diventai ufficiale (1° settembre 1960) con il grado di sottotenente in SPE (servizio permanente effettivo), con stipendio statale annesso, destinato alla Scuola di Applicazione di Torino situata nel palazzo dell'Arsenale, dove presi servizio il 1° ottobre 1960.

E - Penso che qui la vita sia stata un po' diversa da Modena...

L - Certamente, anche se il contesto era diverso, ma non troppo. Ripresero le lezioni, insegnamenti militari e scientifici da frequentare la mattina. Si alloggiava presso privati con l'obbligo della mensa interna. Due volte alla settimana, a rotazione tra le varie materie, si sostenevano prove scritte o interrogazioni per verificare il livello di preparazione. Seguivano a fine anno esami su tutte le materie e il

voto finale contribuiva a definire una graduatoria di merito per ciascuno.

E - Parli sempre di studio, ma non facevate anche esercitazioni più propriamente militari?

L - Sì, certamente. Spesso si svolgevano esercitazioni esterne, nel circondario di Torino, e anche ore di equitazione o di prove ginniche. In una di quelle uscite pranzammo presso un noto ristorante fuori Torino, prenotato dal comando che teneva l'esercitazione.

Eravamo una sessantina e avevamo una fame da lupi, effetto anche della fresca mattinata passata all'aperto: tutti si aspettavano almeno una robusta pastasciutta; ci servirono invece un "assaggio" di squisita pasta al forno, seguita da un ottimo, ma piccolo, secondo con contorno. Ero incaricato di raccogliere i soldi e molti minacciarono di non pagare in quanto il pranzo non li aveva saziati! Riuscii infine a raccogliere i soldi insieme alle molte proteste che trasmisi al comando a futura memoria.

E - Certo la vita a Torino era molto diversa. Anche qui avrai stretto amicizie...

L - Con i colleghi dei corsi di Torino i legami sono stati meno stretti, forse conseguenza del fatto che non si viveva tutti nello stesso ambiente, ma si studiava e si dormiva fuori dalla Scuola e si disponeva di più tempo libero. Sono rimasto in contatto solo con due compagni, particolarmente vicini a me come carattere.

E - Dopo Torino come si è sviluppata la tua vita militare?

L - Al termine dei due anni di Torino,

1962, venni promosso tenente; chiesi e ottenni di essere assegnato al Reggimento Artiglieria a Cavallo (le storiche Voloire) di Milano. Lì presi servizio soltanto ai primi di giugno del '63, perché, da settembre a dicembre '62, frequentai un corso presso la Scuola di Artiglieria di Bracciano (Roma) e, da gennaio a maggio '63, un corso di equitazione presso il Centro preolimpionico ippico militare di Passo Corese (Rieti), a una trentina di chilometri da Roma. Ricordo che spesso il sabato risalivo a Torino con il treno per passare la domenica con la mia futura moglie e la notte, con il "treno del sole" tornavo a Roma. Il lunedì mattina riprendevo, alquanto intontito, servizio a Passo Corese: sette ore a cavallo con la nebbia nel cervello!

E – E quando sei arrivato al Reggimento?

L - Al Reggimento fui assegnato alla 2^a batteria del 2^o gruppo quale sottocomandante e, per brevi periodi, comandante. Come primo incarico venni inviato con una batteria di formazione a fare i tiri controcarro al poligono di Porto Garibaldi sull'Adriatico. Una imbarcazione della Marina Militare passava in mare con delle sagome e noi le puntavamo come fossero carri armati.

E – Quale era il tuo ruolo, come si svolgeva la vita di tutti i giorni?

L - Al Reggimento disponevamo di semoventi (sono carri armati senza cupola), armati di un cannone, risalenti alla seconda guerra mondiale (!), che avevano anche prestato servizio con i francesi in Indocina. Neanche a dirlo erano spesso guasti; se non fosse stato per i meccanici, che erano dei maghi, saremmo stati spes-

so fermi. A febbraio '64, durante un'esercitazione nell'Oltrepo Pavese (nome in codice *Batteria corsara*), il mio carro si fermò al centro di un paese. Chiamai il sergente che forniva l'assistenza, arrivò subito e, resosi conto del guasto, con mia grande sorpresa fermò un'anziana signora che passava di lì e le chiese una forcina: la raddrizzò, ne fece il perno del galleggiante del carburatore che si era spezzato e il carro ripartì, rientrando felicemente con gli altri. Un mago, per me!

E – Hai avuto qualche amico che ti stava accanto e ti aiutava nei nuovi incarichi?

L - Al Reggimento ebbi il privilegio di coltivare rapporti di amicizia in particolare con due tenenti, con maggiore anzianità della mia. Due persone di eccezionale valore, come testimonia la loro carriera di ufficiali: uno, del 13^o Corso di Accademia, concluse il suo servizio come Comandante Generale della Guardia di Finanza (allora il comandante doveva essere un ufficiale dell'Esercito), l'altro, del 14^o Corso, fu per anni l'Addetto militare del Presidente della Repubblica.

E – Quanto sei rimasto al Reggimento prima di congedarti?

L - Nella primavera del '64 il Reggimento si trasformò in pesante campale e fu dotato di semoventi modernissimi, su cui era montato un obice che sparava granate di 43 kg a 15 km, un mezzo di tutto rispetto. Io rimasi ancora qualche mese in servizio, ma nel frattempo avevo maturato altri progetti ed ero deciso a lasciare la vita militare. Infatti, nel giugno del '64, rassegnai le dimissioni. Da allora, avevo 25 anni, e fino alla pensione ho lavorato nel settore editoriale. ■

L'igiene del contadino

2

Giuseppe Calcamuggi

Durante le Giornate culturali corticellesi, organizzate alla fine di settembre 2019 dal dott. Bartolomeo Marino, il dott. Giuseppe Calcamuggi ha tenuto una relazione su L'igiene del contadino. Egli ha poi ripreso il tema sul n. 51 de La bricula, illustrando in una prima puntata le condizioni di vita dei contadini tra '800 e primo '900. Mancando testimonianze dirette e documenti utili, è necessario rifarsi ai medici condotti "partecipi delle loro sofferenze e dei loro malanni", causati dal lavoro, da un'alimentazione spesso insufficiente e dalle scarse condizioni igieniche. Nel 1904 fu però pubblicato un testo, L'igiene del contadino, che forniva consigli sui vari aspetti della vita quotidiana nelle campagne. Il dott. Calcamuggi si è rifatto a quel testo citando sul n. 51 alcune nozioni sulla pulizia del corpo, sull'alimentazione e sui vari cibi (pane e polenta). In questa puntata riprende altri consigli del libretto tesi a migliorare le condizioni della vita contadina del passato

Vasi da cucina

Il vino, l'aceto, il latte non si travasino mai in recipienti di rame; non si lasci mai raffreddare una vivanda in un vaso di rame per poi mangiarla: l'acetato di rame che si forma può dar luogo a coliche ed altri fenomeni d'avvelenamento.

Bevande. Caffè

La sete non si estingua con gran copia d'acqua presa tutta in una volta, ma se uno si sente il bisogno di bere perché ha la gola arsa, beva a piccoli sorsi e mantenga per un po' l'acqua in bocca affinché discendendo nello stomaco

Il tostacaffè



fredda non arrechi possibili funeste conseguenze; per lo stesso motivo a tavola quando si mangia la minestra calda non si beva acqua fredda di

pozzo.

Riguardo al vino non sarà mai abbastanza raccomandato all'agricoltore di bere del vino confezionato colle proprie mani: si troverà così al riparo dalle adulterazioni e sofisticazioni tanto facili a riscontrarsi oggidì presso i rivenditori. Non si abbandoni egli per carità all'uso dei liquori e bevande spiritose che sono fabbricati con alcool di cattiva natura, dannosi quindi oltre ogni dire a sempre alla salute. Quando trovasi al lavoro non creda di procurarsi della forza e della resistenza maggiore bevendo molto vino; l'alcol che si trova nel vino è prossimo parente dell'etere e del cloroformio, quindi a grandi dosi induce prostrazioni di forze e sonno. Beva invece del vino annacquato, restituirà così nel tempo che si disseta l'acqua al proprio corpo che esce abbondantemente col sudore. È un errore madornale il credere che bevendo molto

vino puro si acquisti maggior lena sul lavoro. Voglio stigmatizzare una pessima abitudine che va diffondendosi sempre più nelle campagne: molti credono di attutire l'azione del freddo mercè l'uso di bibite spiritose (*cichét* al mattino), stupido pretesto assai volte per coltivare e mantenere un vizio perniciosissimo che condurrà gl'incauti, o presto o tardi, alla tomba. *Ogni carezza fatta all'alcool è uno schiaffo dato al fegato. La prole degli alcoolisti si risente grandemente dell'intemperanza paterna. La brutta abitudine del bere porta alla pazzia, al suicidio ed ai delitti più brutali di sangue. Cercate il vino nel delitto: ecco una verità indiscutibile.* Il caffè è ormai d'uso generale anche nelle campagne; se naturale, preso con moderazione offrirà sempre ed a tutti un'ottima bevanda eccitante che sostituisce benissimo le sostanze spiritose e, se allungato nell'acqua, sarà pure un eccellente mezzo per spegnere la sete nella calda stagione e quando si lavora. Esso però viene talvolta falsificato con della pasta e tanto peggio con gesso e con farina, a cui si dà la forma dei semi di caffè; questi granelli si riconoscono facilmente perché messi nell'acqua si guastano; inoltre i grani di caffè abbrustoliti

Lo scaldaletto (il *prèvi*)



messi nell'acqua galleggiano mentre gli artificiali precipitano al fondo; ... dare colorazione al caffè con diverse sostanze velenose a base di piombo: ora questa frode si scopre perché gettando i cicchi nell'acqua e scuotendoli essi tingono l'acqua stessa; ... nel caffè macinato si aggiungono da molti venditori ingordi i residui del caffè che ha già servito: in questo caso se si butta nell'acqua cola a fondo mentre il buono, contenendo olio essenziale, galleggerà.

Caldo e freddo

La camicia di cotone (migliore assai del lino e della canapa) verrà con grande frequenza ricambiata: una volta la settimana d'inverno ed anche più d'estate. Nella fredda stagione provvedersi di un paio di corpetti di lana a maglie larghe e non troppo ruvidi, direttamente sulla pelle; toglierà di notte e ricambierà ogni due settimane. Sarà buona precauzione per ovviare alle facili coliche ed ai frequenti catarrhi intestinali portare continuamente dal fine autunno al terminare della primavera una larga fascia di lana sul ventre, oltre ogni dire igienica. Le calze devono essere mutate il più spesso possibile; così pure i calzoni che anche le contadine dovrebbero sempre portare sia per decenza che sia per difendere il ventre dai colpi di freddo. Le scarpe devono essere comode, che abbraccino bene il piede senza strigerlo: si badi innanzi tutto che esse abbiano la punta larga affinché le dita vi stiano distese per bene e non aggomitolate in modo deforme, le scarpe troppo strette o mal fatte sformano i piedi, producono calli dolorosi ed altre noie. I letti non devono essere in numero troppo grande in una camera, particolarmente se ristretta come succede spesso nelle campagne. Il letto

va collocato in luogo sano e asciutto dove si possa rinnovare l'aria. È necessario per la salute aprire tutte le mattine anche d'inverno le finestre della camera per dare aria e permettere l'uscita dei gas nocivi formati dalla respirazione notturna. Nuoce il dormire colla testa bassa. È pessima l'abitudine di coricarsi vestiti, devesi invece tutto abbandonare. Il letto sarà riscaldato soltanto ai vecchi e nei locali non troppo asciutti. Assolutamente abbandonare le vecchie lettiere in legno veri nidi d'insetti schifosi; sono preferibili i letti in ferro più facili a tenersi puliti. Il materasso di crine vegetale o di lana deve essere ogni anno ben battuto e disfatto e se ne esponga il contenuto all'aria e al sole. I cuscini di piume sono oltre ogni dire antiigienici ché richiamano abbondante traspirazione alla pelle e debilitano. Le lenzuola, preferibilmente di cotone, devono essere cangiate una volta alla settimana nella estate, ogni quindici giorni nell'inverno. Le coperte saranno adattate alla stagione, non eccessivamente pesanti però nell'inverno perché snervano e prolungano troppo il sonno. Sono da rimproverarsi tutti coloro, che specialmente dormendo si coprono soverchiamente il capo (berrette da notte) oppure usano nascondarlo addirittura con berrettoni i quali tengono così nei luoghi caldi come nei freddi; questa è un'abitudine perniciosa cagione frequente di ostinati raffreddori: si copra il capo quando si esce all'aperto ma si tolgano i cappelli e i berretti nelle stalle e nelle camere riscaldate: *piedi caldi e testa fredda. In casa ed a letto nulla sulla testa mai, se vuolsi conservare i capelli e la salute.* Non è già col combattere direttamente il freddo che noi arriviamo a sottrarci alle malefiche sue influenze ma piuttosto avvezzando poco a poco il nostro

organismo a sostenere indifferentemente i rapidi sbalzi di temperatura. Piuttosto, se qualcuno ha già sofferto di dolore di costa (*ndr* pleuriti, polmoniti), tanto facile a buscarsi nelle campagne, farebbe cosa ottima e prudente a coprire quella parte del suo petto con una pellicetta di lepre o di coniglio: sarà sempre una buona precauzione per premunirsi da ricadute. Una deplorable abitudine propria delle donne: sogliono nell'inverno *covare* sotto le vesti per ore intere e persino nelle stalle, ove non ce ne sarebbe proprio affatto bisogno, un recipiente di terra cotta contenente bragia e cenere (chiamato volgarmente *cucu* o *marito*); un tale calore prodotto artificialmente sotto le vesti spesso dà congestioni al basso ventre: gli aborti non di rado devono la loro origine a questo malvezzo e più ancora quelle dilatazioni delle vene delle gambe (vene varicose) sono senza dubbio favorite da questa deplorable abitudine.

Case rurali

La casa è una seconda veste, epperchiò, come questa fa duopo mantenerla linda e pulita. L'igiene dell'abitato è forse una delle cose più trascurate nelle campagne: qui c'entra per lo più anche la questione economica che non permette spesso al contadino di abitare locali salubri e igienici. Quante volte vedonsi miseri tuguri, casupole sformate, che servono d'abitazione ad esseri umani e che male si adatterebbero a covili di bestie. Il più spesso manca la necessaria cubatura d'aria perché una stessa camera serve da stanza da letto ad un'intiera e numerosa famiglia, quando pure l'unico ed esiguo locale non sia anche adibito agli uffici di cucina. Questa è pur troppo una dura verità, per cui non è esagerazione il dire che spesso è meglio alloggiato il bue

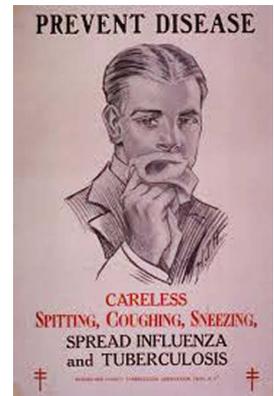
e l'asino di chi li governa. Uno dei precetti negligentato nei contadi è quello che riguarda l'abitazione delle case non del tutto asciutte; per questo ne derivano facili dolori reumatici, articolari ed altre gravissime infermità; ... tornano sempre di danno e di pericolo a chi li abita quei locali che presentano sulle pareti delle larghe macchie d'umidità e che i muri fabbricano salnitro. Le finestre delle case rurali



Casa rurale con segni di degrado

dovrebbero essere ampie tanto da lasciar passare liberamente ed abbondantemente l'aria e la luce; la fabbricazione del vetro non è più tanto dispendiosa per cui può mettersi il lusso di sostituire alla carta ed alla pergamena con vetriate alle finestre; ... si faccia economia adunque da un'altra parte ma non si lesini per carità sull'aria e sulla luce dalla casa. La penuria di aria e luce va associata all'umidità e quindi gli abitatori di questi antri umidi ed oscuri non potranno mai godere di buona salute ma si troveranno predisposti alle oftalmie, alla scrofola, alla tisi, all'idropisia, al rachitismo ed a cento altri malanni i quali ben di rado si osservano in quelli che abitano locali asciutti e chiari. *All'ombra e nelle cantine i fiori non hanno colore, ai benefici raggi del sole sono invece vaghi, rigogliosi ed olezzanti. Dove non entra il sole, entra il medico: i nemici invisibili che ci circondano ed attentano alla nostra salute amano l'umidità e l'oscurità.* Nell'epoca dell'allevamento dei bachi da seta, l'unica cameruccia deve ancora albergare parecchie stuoie di filugelli, i quali finiscono di appestare e rendere addirittura irrespirabile quell'aria già così viziata e scarsa. Per la presenza

di quella terribile malattia infettiva la quale va sotto il nome di tubercolosi, gli sputi degli infermi costituiscono un continuo mezzo di diffusione poiché in essi è contenuto il germe specifico della



Due manifesti "igienici" contro la diffusione di malattie assai diffuse e contagiose

malattia; con l'essiccarsi dello sputo depositato sui pavimenti, sulle pareti, sugli oggetti, può sollevarsi nell'aria e quindi essere introdotto nella bocca passando poscia nelle vie respiratorie e digerenti; ancorpiù, minime particelle di sputo sono spruzzate fuori dalla bocca allorché l'infermo parla o tossisce. Farà mestieri



Il pozzo: norme igieniche da osservare quindi con questa sorta di ammalati persuaderli, indurli a non isputare mai per terra ma nel proprio fazzoletto o in apposita sputacchiera in cui si troverà soluzione di sublimato corrosivo. Bisogna fare una guerra continua e scrupolosa agli sputi; la tisi non si origina altrimenti che col tramite degli sputi dei tisici.

Riguardo all'**illuminazione** oggidi è penetrato l'uso comune del petrolio: molti hanno la brutta abitudine per risparmiare qualche soldo di tenere bassa la fiammella nelle camere; la combustione in tal modo si fa incompleta e si versano quindi nell'atmosfera dei gas deleteri, nocivi ed asfissianti cagionando così deplorabili disgrazie come pur troppo è già capitato. Lo sforzo inoltre che deve fare l'occhio per vedere in questa mezza luce e per compiere qualche lavoro minuto (leggere, cucire) predispone alla vista corta (miopia) e ad altre infermità oculari.

Nella stagione invernale la famiglia agricola passa dentro la **stalla** buona parte della giornata e la serata intiera; ... non devono mantenersi troppo calde con uscio e finestre chiuse così da non dare uscita al gas acido carbonico il quale esala continuamente dalla respirazione umana e degli animali; l'aria si vizia e si corrompe con grande facilità e nuoce tanto all'uomo quanto agli animali; ... siano lastricate ed inclinate perché la terra non s'impregni di orina che uscirà per mezzo di appositi canaletti; ... le pareti siano arriciate e si imbianchino con calce ogni anno; ... il letame si rimuova ogni giorno e si cangi il letto delle bestie.

Ogni casa rurale dovrebbe avere il suo **pozzo** o per lo meno ogni gruppo di case, nel qual caso però sarebbe ottima cosa impiombare alla catena un secchiello acciocché non discenda a contaminare l'acqua una secchia adibita alla stalla o adoperata in una camera d'ammalato di febbre tifoidea o di altra malattia diffusibile per mezzo dell'acqua. Il pozzo non deve trovarsi in prossimità di stalle, di concimaia, di latrina o del pollaio, affinché le materie organiche infiltrandosi attraverso al terreno non arrivino ad inquinare infettare l'acqua destinata agli usi domestici. In tempi d'epidemie di tifo e di colera non fare mai uso dell'acqua dei pozzi se non previamente bollita e poscia lasciata raffreddare e poi agitarla un poco per aerarla di nuovo. La bocca del pozzo va mantenuta chiusa da apposito usciuolo acciocché un animale non vi precipiti dentro. Quante febbri tifoidee, colera, dissenterie, catarri intestinali persistenti non si devono appunto a questi mancati precetti d'igiene.

Se per qualsiasi ragione non si possa disporre d'acqua sorgiva e si debba ricorrere alle **cisterne** queste dovranno

sempre essere diligentemente cementate; si abbia cura che il tetto della casa, che manda acqua alla cisterna, sia sempre tenuto ben pulito; non si allevino colombi che imbrattano le tegole; la prima acqua di lavatura pluviale dei tetti non discenda nella cisterna e che un fitto graticolato di fili di ferro protegga l'apertura esterna della cisterna; l'acqua deve entrare per un solo foro e filtrare attraverso sabbia, ghiaia, carbone, ferro vecchio.

Tanto i pozzi quanto le cisterne siano di quando in quando purgati e puliti.

Ogni buono ed avveduto agricoltore pensi alla fabbricazione d'una **latrina** per sé e per la propria famiglia; ... collocata fuori dall'abitazione e quanto più possibile ventilata; ... mai in vicinanza del pozzo ma ben lontano; ... asportare il più sovente le materie escrementizie in essa contenute; ... per disinfettare serve molto efficacemente il solfato di ferro mentre la torba viene utilizzata per assorbire i prodotti ammoniacali. La **concimaia-letamaio** deve avere pavimento selciato ed inclinato; ... avere un pozzetto di raccolta per il colaticcio e acqua che dilava il letame; ... distante il più possibile dall'abitazione, situata a nord ed ombreggiata; ... non come nei nostri villaggi dove in un solo cortile comune più letamai mandano contemporaneamente il loro nauseante fetore avanti agli usci delle case.

L'igienista ben poco può e dovrebbe piuttosto *intervenire il sentimento umano, il cuore dei gentiluomini campagnuoli* i quali dovrebbero ricordarsi che i loro coloni sono pure uomini come loro e quindi degni di riguardi e d'aiuto.



Interno di stalla. Dipinto di L. Bistolfi (1859-1933)

Igiene del bambino

Il bimbo nei primi giorni della sua esistenza va tenuto al riparo dal freddo, la flanella sarà quindi un ottimo ausiliario; le lavature del corpicino dovranno esser fatte con acqua tiepida; il bagno generale quotidiano costituirà un ottimo coefficiente di pulizia; servirà all'uopo un piccolo tinozzo di legno oblungo e di poca spesa. Se compaiono escoriazioni alla piegature dell'inguine ed alle cosce, aspergete queste parti con polvere di farina di patate e meglio ancora di riso mai però con cipria profumata. Lavategli sovente la testa e non credete agli ignoranti, i quali diranno che quello strato fetido di sudiciume (*tignetta*) conservi il cervello e che l'asportazione renda i bambini idioti, perché se ciò fosse, dovrebbero essere tutti idioti i bimbi delle famiglie agiate presso cui non si trascura mai questa importante pratica di pulizia. Credesi da tutte le donne delle campagne che se non si taglia il *filetto* (frenulo della lingua) ai neonati, questi diventando adulti, balbeteranno; ... orbene l'operazione ha già costato la vita a non poche innocenti creaturine per emorragia e infezioni. Dicono i sapientoni del popolino di non tagliare

le unghie ai bambini perché accorcerete loro la memoria e la vista; all'opposto le unghie lunghe negli infanti sono cagione prima delle infezioni, perché grattandosi con le unghie regolarmente sudicie, si feriscono ed infettandosi danno luogo a tumefazioni ghiandolari ed a risipole! Si considerano come *sfoghi necessari* quelle grosse crostacce (*impetigine, crosta lattea*) che deturpano il viso e buona parte del capo: per questo suolsi neglimentare la cura medicatrice affinché questi sfoghi non possano *dar dentro*, rientrare nel corpo dando luogo a gravi dissesti!! Non fasciate il bimbo vostro come una mummia ma lasciategli i braccini fuori dalle fasce che non lo stringeranno mai alla guisa d'un salame. Molte donne usano protrarre a lungo l'allattamento credendo che così si eviti una nuova troppo prossima gravidanza; è un grave errore perché oltre a indebolire la madre, il poppante dimagrisce e va incontro a catarri intestinali ostinati e ribelli i quali consumano a poco a poco l'innocente creaturina; dodici o tutt'al più quattordici mesi sono più che sufficienti per l'alimentazione al seno. Non si prenda mai un bambino a baliare senza visita del medico: si eviterà così il pericolo di buscarsi il contagio venereo. Non si abbia mai fretta a somministrare delle pappe ai poppanti: di regolare prima dello spunto dei denti incisivi (sei-otto mesi) dovrebbe essere rigorosamente nutrito alla mammella di madre, robusta s'intende! Non attaccatevi il bimbo al seno appena siete giunte a casa dalla campagna, sudate e trafelate ma aspettate qualche minuto. Non tenete mai il vostro pargolo nel letto con voi. Quando muove i primi passi e cade a terra può farsi un po' di male: ad acchetare il pianto s'usa dalla gente del popolo di fingersi in collera

contro l'oggetto urtato e si batte magari l'arredo sgridandolo ed imprecaando con finto sdegno: niente di più irragionevole e dannoso perché si rende il fanciullo inclinevole ad una vendetta stupida, lo si divezza dal saper sopportare il dolore e gli si impedisce l'utile avviso di essere nell'avvenire più prudente e più destro.

Norme e suggerimenti importanti

“Semplicità di mangiare, semplicità di vivere” ecco la regola più razionale del regime infantile: a letto colle galline e su per tempo; acqua fredda al mattino ed abluzioni fredde in ogni stagione costituiscono il tonico ricostituente migliore dei fanciulli. Ben raramente gli infanti soffrono di vermi contrariamente a quanto credono le madri del contado che vedono sempre vermi dappertutto: se quindi insorgono convulsioni si chiami sempre il medico; i *vermi* sono la causa meno frequente delle malattie dei vostri bambini, tenete piuttosto d'occhio la lingua: ciò che voi chiamate *verminosa* è una solenne indigestione; non date mai petrolio, polvere di schioppo od altri pericolosi ingredienti per curarli dei vermi ma, all'occorrenza, uno di quei cioccolatini vermifughi che troverete dal farmacista. State in guardia, molto in guardia, contro quell'insidioso e terribile nemico che si è la *difterite*; al minimo accenno di malessere e di doglie alla gola accusate dal bambino, la madre esamini essa stessa le fauci della tenera sua creatura: si scorgono delle particolari membrane bianco-grigiastre simili a pezzettini di lardo; in tale contingenza si chiami subito il medico; ... è convenienza di tenere in casa anche gli altri bambini per non propagare questa contagiosissima infermità.

Tenete sempre a mente che un rimedio il

quale *guarisce molti mali* non ne guarisce nessuno: mettetevi quindi in guardia contro gli specifici ed i cerretani.

Non affaticate troppo il cervellino dei vostri bimbi, costringendoli ad imparare a memoria lunghe e stucchevoli poesie, ma lasciateli liberi ai loro divertimenti affinché sviluppino avanti ogni cosa i muscoli. Non somministrate i celebrati e strombazzati sciroppi depurativi del sangue, di quarta pagina dei giornali; piuttosto se il bambino intristisce dategli largamente dell'*olio di fegato di merluzzo* (inverno e primavera) e fate sempre benissimo.

Considerazioni finali

1 – *Dalla lettura di queste pagine si possono ben dedurre le condizioni della vita che conducevano i contadini che hanno realizzato e ci hanno consegnato un "territorio patrimonio dell'Umanità" frutto di fatica e stenti, oggi appena immaginabili.*

2 – *Dobbiamo rispettare il nostro territorio e non dobbiamo solo dire "mi piace" ma "lo amo"; se una cosa o persona ti piace vuoi prenderla-averla-usarla tutta per te, ma se la ami vuol dire che la rispetti e sei disposto a donarti e sacri-*

ficarti per lei.

3 – *Nelle campagne italiane abbiamo visto di recente tornare i contadini. Assomigliano a quelli del millennio testé concluso: magri, stracciati, a piedi scalzi. Lavorano come allora dieci o dodici ore al giorno ("da sole a sole" si diceva all'epoca) nelle infuocate ore dell'estate. Però, a ben guardare, delle differenze ci sono: molti di loro hanno la pelle più scura di quella dei contadini del tempo antico e le lingue che parlano sono quelle di paesi remoti. Differenze non così grandi da nascondere le somiglianze coi contadini di allora: questi arrivano in cerca di lavoro e diritti, quelli se ne andavano spesso nel mondo cercando altrove lavoro e diritti che in Italia non avevano. Oggi non ci sono più quei mezzadri e quei braccianti; le campagne, le viti e le stalle sono curate da immigrati rumeni, macedoni, senegalesi, pakistani. Figli e nipoti dei contadini di un tempo sono diventati altro: operai, commercianti, industriali, insegnanti, impiegati.*

*Quel passato si allontana vertiginosamente. La memoria stessa si annulla nel mutamento che ha visto l'Italia diventare una grande potenza industriale (Adriano Prosperi, *Un volgo disperso*, ed. Einaudi 2019). ■*

IL SITO DE LA BRICULA

Ricordiamo che *La bricula* ha anche un sito web: www.labricula.it dove riportiamo notizie sulle principali attività svolte, sul museo, sulla storia di Cortiglione ed altro ancora. In particolare ci preme segnalare che si può accedere ai contenuti di tutti i numeri (tranne gli ultimi due pubblicati) del *Giornalino* e scaricarli in pdf; inoltre sono disponibili due indici degli articoli pubblicati: per categorie e per autori. Riteniamo sia interessante per chi segue *La bricula* poter accedere a tutte queste informazioni.

I religiosi di Cortiglione

Padre Francesco Massimelli

Don Ico Simonelli

È con grande piacere che ho accolto la duplice notizia da Don Ico Simonelli: che i copiosi risultati delle ricerche su Padre Luigi Bigliani lo hanno indotto a raggrupparli in una pubblicazione di prossima edizione e che nel corso delle ricerche su Padre Bigliani ha avuto modo di scoprire un altro Cortiglione di Cortiglione dell'ordine dei Padri Scolopi: Padre Francesco Massimelli.

Di quest'ultimo pubblichiamo di seguito l'articolo di Don Ico, mentre, per quanto riguarda la pubblicazione su Padre Bigliani, siamo lieti di annunciarne la presentazione a Cortiglione nel prossimo autunno. In realtà è stata programmata anche una data che però, causa i ben noti eventi, ci riserviamo di comunicare con precisione sul prossimo numero de La bricula.

Pierfisio Bozzola

Ho già parlato di un “illustre Cortiglione ecclesiastico” nel *Giornalino* del 2017 (n. 39, p. 53): Padre Luigi Bigliani dell'ordine dei Padri Scolopi¹ Da quella pagina, scritta per rendere omaggio al religioso e allo scienziato, dopo accurate ricerche mi sono accorto che le pagine sono aumentate e forse non rendono ancora giustizia all'attività e alla persona di Padre Bigliani. Comunque, mentre conducevo queste ricerche ho avuto il piacere di incontrare un altro Padre Scolopio originario di Cortiglione: Padre Francesco Massimelli.

Francesco Massimelli nasce a Cortiglione in diocesi di Acqui il 16 aprile 1863 alle tre del pomeriggio, proprio nell'anno in cui, solo per la stravaganza di innovare, la denominazione del paese di Corticelle diventava Cortiglione. Questo cambiamento ha provocato non poca confusione, infatti in certi documenti nell'archivio degli Scolopi

Padre Francesco risulta nato a Cortemilia oppure a Cortiglione. Dai registri di battesimo risulta abbia ricevuto il sacramento il giorno dopo la nascita e registrato al numero 11 del registro dei battesimi. Il papà Giuseppe di professione è contadino, la mamma Giulia Perocchio fa la sarta. Francesco risulta essere il terzogenito di una famiglia di 5 tra fratelli e sorelle.

Francesco indossa l'abito dell'ordine degli Scolopi a Finale (Savona) l'8 dicembre 1880; dopo aver professato i voti semplici fu mandato a Firenze per portare a termine gli studi del liceo. A Firenze fa la professione solenne dei voti e riceve l'incarico di professore di educazione fisica e assistente diurno dei convittori. È ordinato presbitero a Roma l'8 aprile 1886.

Dopo un breve soggiorno nel collegio di Finale come assistente degli studenti viene trasferito a Genova, dove fa

esperienza all'Università degli Studi. In obbedienza ai Superiori lascia Genova e si trasferisce a Chiavari, dove insegna nel ginnasio (la futura classe dirigente iniziava il ginnasio dai 10 ai 14 anni e il liceo dai 15 ai 17 anni). A Chiavari ottiene la legittima facoltà di insegnamento dagli ispettori regi, cosa alquanto straordinaria, considerato che in quel periodo i governi Depretis e Crispi godevano della qualifica di acerrimi anticlericali e fautori di una scuola laica.

Nel 1903 viene inviato dai Superiori a Pompeiana, località vicino ad Imperia dove esisteva un ospizio per l'educazione dei figli dei carcerati. Nell'anno 1907 viene trasferito a Subiaco (Roma), dove insegna nel Pontificio Seminario e fonda una società ginnico-sportiva, *La Calasanzio*, per i giovani delle classi sociali più povere, che non potevano permettersi questo tipo di attività, e riesce nell'intento di riunire moltissimi ragazzi che nessuno prima aveva potuto coinvolgere.

In questo periodo scrive il libretto: *Florilegio di fanciulli Santi amanti di Gesù Sacramento*, per la preparazione al sacramento della Prima Comunione, traduce l'opera di Marcos Calvos *La Corona Calasanziana* dalla lingua spagnola a quella italiana. Nel 1913 pubblica il libretto *La ginnastica educativa e curativa*, del quale si leggono alcune parti il 2 ottobre 1913 alla presenza di autorità civili, militari e religiose intervenute al saggio ginnico nella palestra coperta del Pontificio Seminario di Subiaco. Nel



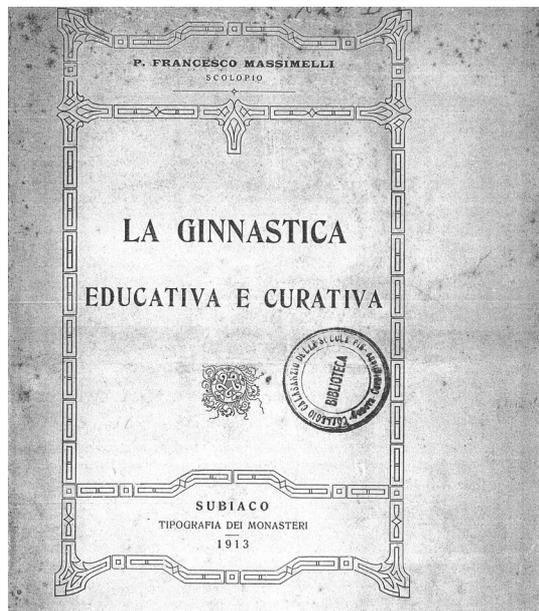
Don Ico Simonelli; sul pannello alle sue spalle i ritratti dei Padri fondatori del museo Ighiniano (Carcare, 1850): Padre Filippo Ighina (Calizzano 1821 - Carcare 1876) e Padre Luigi Bigliani (Cortiglione 1870 - Carcare 1946)



Don Ico Simonelli con (al centro) Padre Celestino Springhetti, attuale custode del Museo, e (a sinistra) il dott. Luigi Bertino, ex allievo del Collegio Calasanzio di Carcare e studioso di storia locale di Carcare

1914 pubblica il libro *Lo Scolopio ritirato per otto giorni in se stesso*.

Mandato a Frascati (Roma) nel 1916, insegna la Regola di San Giuseppe Calasanzio, fondatore dell'ordine,



La ginnastica educativa e curativa, conservato presso la Biblioteca del Collegio Colasanzio delle scuole Pie

ai giovani postulanti, impegnandosi instancabilmente nell'educazione per i poveri fanciulli di quella città secondo la Regola del Calasanzio. Negli anni successivi diventa professore e catechista nella prima classe del ginnasio nel prestigioso Collegio del Nazareno a Roma.

Una malattia al cuore lo costringe a ritornare nella provincia ligure dell'Ordine. Ritiratosi a Ovada, muore il 13 febbraio 1924 dopo una vita umile ma operosa. ■

¹ I *Chierici regolari poveri della Madre di Dio delle scuole pie* sono un Istituto religioso maschile di diritto pontificio. I membri di quest'ordine, detti comunemente *Scopoli* o *Piaristi*, pospongono al loro nome le sigle *S.P.* o *Sch.P.*

Un futuro già presente

Sergio Grea

Di quanto segue niente è inventato.

Un mio amico che vive a Londra mi racconta questa storia capitata a suo figlio di ventisei anni laureato in Tecniche della Distribuzione.

Invitato ad un primo colloquio informativo in vista di una sua possibile assunzione in una grande società di Liverpool, viene ricevuto da una gentile signora che gli dice di aspettare qualche minuto prima di accedere alla stanza del colloquio. Pochi minuti e lei lo accompagna, richiude la porta e se ne va. Dall'altra parte della scrivania non c'è seduto un intervistatore, o

un'intervistatrice, ma un aggeggio di metallo e fili con qualche lampadina qua e là. Un robot.

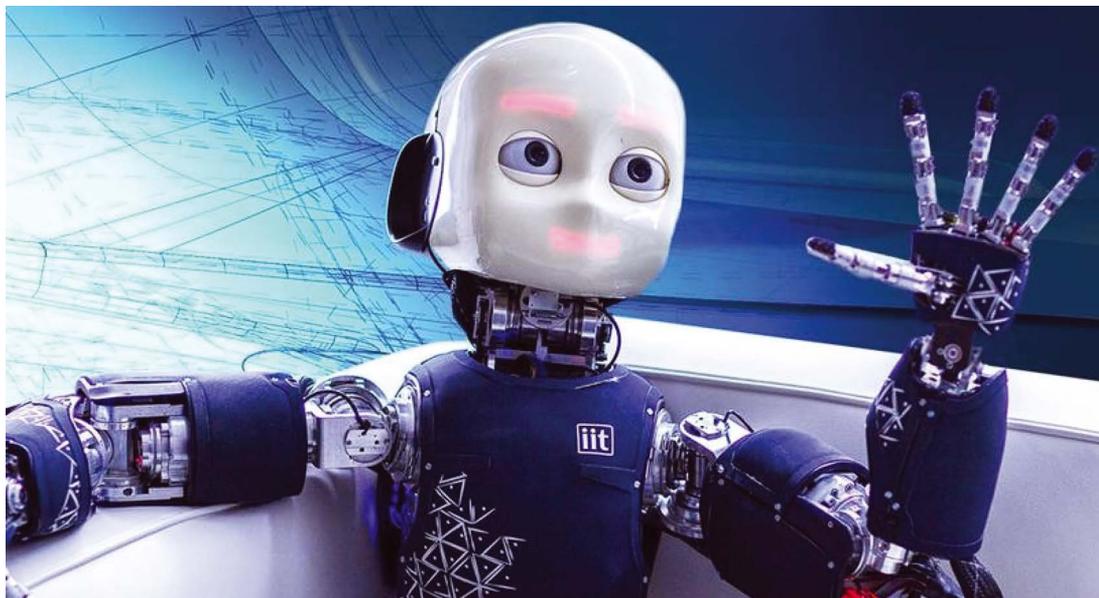
“Per-favore-generalità-titolo-di-studio-e-il-motivo-per-cui-ha-fatto-domanda-da-noi.”

La voce metallica, stesso tono monocorde e sempre uguale, esce dal robot. Il ragazzo, interdetto, si guarda intorno e sta pensando ad uno scherzo.

“Per-favore-generalità-titolo-di-studio...” ripete il robot.

Il ragazzo risponde.

“Cosa-conosce-del-nostro-settore” continua l'altro.



Il ragazzo dice qualcosa. Il dialogo tra il ragazzo e l'ammasso di metallo con qualche filo e qualche lampadina qua e là continua, e dura ventidue minuti.

“Grazie-può-accomodarsi-le-faremo-sapere.”

Il ragazzo lascia la stanza. La gentile signora lo saluta. Il ragazzo ne parla a casa e nessuno gli crede, meno che mai gli amici.

“Avevi addosso tanta paura che hai preso un uomo per un robot...”

La lettera d'invito al secondo colloquio gli arriva una settimana dopo. Lui va. Stessa signora di prima, stessa richiesta di aspettare qualche minuto, stessa stanza del primo colloquio. L'unica differenza è il robot che sta dall'altra parte della scrivania. Questo è più grosso, ha più fili ma non ha lampadine. In compenso la voce è la stessa del primo.

“Per-favore-dica-perchè-come-tesi-di-laurea-ha-scelto-questo-argomento.”

Il ragazzo spiega.

“Ha mai gestito un gruppo di dieci col-laboratori?”

Il ragazzo dice di no.

“Come-pensa-allora-di-essere-in-grado-di-farlo.”

Il ragazzo sostiene di poterlo fare.

“Mio padre è professore di psicologia del lavoro” aggiunge, “da lui ho imparato molto.”

Il robot tace. Il ragazzo si impensierisce. Passano tre minuti. Entra la solita signora, gira intorno alla scrivania e traffica un po' dietro il robot sempre muto. .

“Gli ho fatto il reset” dice poi al ragazzo, “ora riparte.”

Esce. Due minuti e il robot riprende.

“Risposta-non-prevista-ripeto-domanda-come-sa-allora-di-essere-in-grado-di-farlo.”

Per farla breve, di colloqui con nuovi robot nei giorni successivi il ragazzo ne fa altri due. E finalmente riceve la lettera che gli comunica l'assunzione e gli dà appuntamento per il primo giorno di lavoro.

E quel giorno il ragazzo, emozionatissimo, torna a Liverpool. Oltre alla signora l'accoglie questa volta anche un uomo. Carte da firmare,



formalità, elenco dei doveri e dei diritti. Alla fine della burocrazia l'uomo gli dice di seguirlo. Vanno in un'ala dello stabilimento dove il ragazzo non vede anima viva. L'uomo apre una porta che dà su uno stanzone di un centinaio di metri quadrati.

“I suoi dieci collaboratori” gli dice l'uomo.

Sono dieci robot di mezzo metro l'uno,

tasti giusti per portarli a fare quello che devono. Alla fine passa il telecomando al ragazzo.

“Provi lei. È facile.”

Il ragazzo preme un tasto e il primo robot si muove. Ne preme altri e tutti cominciano a mano a mano a fare qualcosa. Il ragazzo pensa a suo padre professore di psicologia del lavoro, e gli viene un magone grosso così. ■

perfettamente allineati contro una parete e in attesa di un telecomando che li metta in moto. L'uomo ne prende uno che è posato sul tavolo.

“Le faccio vedere.”

Preme tasti, ne preme altri e altri ancora. A turno i dieci piccoli robot si muovono, vengono avanti, vanno agli scaffali, prendono le cose e le spostano dove l'uomo col telecomando preme i

Angosciante nei contenuti, anche se piacevolissimo alla lettura, come al solito, è questo scritto di Sergio Grea, che qui pare ispirarsi a un Orwell o a un Buzzati, anche per lo stile fra il serio e il divertito. Angosciante per vari motivi, non solo per la riduzione del dialogo e della formulazione del pensiero in schemi obbligati e poverissimi, ma per la costrizione dell'individuo ad un colloquio con una macchina. Un futuro temuto e temibile come per gli autori citati? Purtroppo no, ma un presente attualissimo.

Come ognuno può dedurre, le conseguenze sono assai buie: l'obbligo di ridurre l'espressione a rigide formule precostituite; la diffusione della presunzione di poter esprimere un giudizio, che di per sé dovrebbe essere ben articolato, in una parola – sì, no... – riflesso evidente dell'adozione del sistema binario proposto dall'informatica; la conferma, presso i più, che l'approfondimento e l'argomentazione sono solo pleonasmi, divertimenti di intellettuali sfaccendati. E viene escluso da questo dialogo per monosillabi lo spessore umano e psicologico dell'individuo, che si esprime per dubbi e per sfumature.

E purtroppo è verissimo che a metodi come questo in certe grandi realtà industriali ed economiche vengono applicati anche ai “colloqui” per l'assunzione o lo scarto di aspiranti a un posto di lavoro. È un sistema umiliante per chi vi è sottoposto, ma anche per chi, in un passato anche prossimo, tramite un articolato dialogo veniva chiamato a porre in evidenza capacità intellettive, disposizione psicologica e culturale, attitudini ad un certo impiego: anche l'esaminatore – benché si senta in posizione forte – è implicitamente ridotto a quella macchina da cui è sostituito.

Francesco De Caria

Lettera aperta a due miei cari amici

Dopo le drammatiche e avvincenti avventure di *Vite di sabbia*, *Trappola di velluto* e *L'aquila e il deserto*, che *La bricula* ha già presentato in passato, Sergio Grea torna con un nuovo romanzo: *I signori del mare e del ghiaccio*, nel quale il protagonista, correndo contro il tempo, giunge a scoprire una catena di corruzione, di sfruttamento industriale e del lavoro con risvolti drammatici, che conferiscono al racconto il sapore di un *thriller* ad alta tensione.

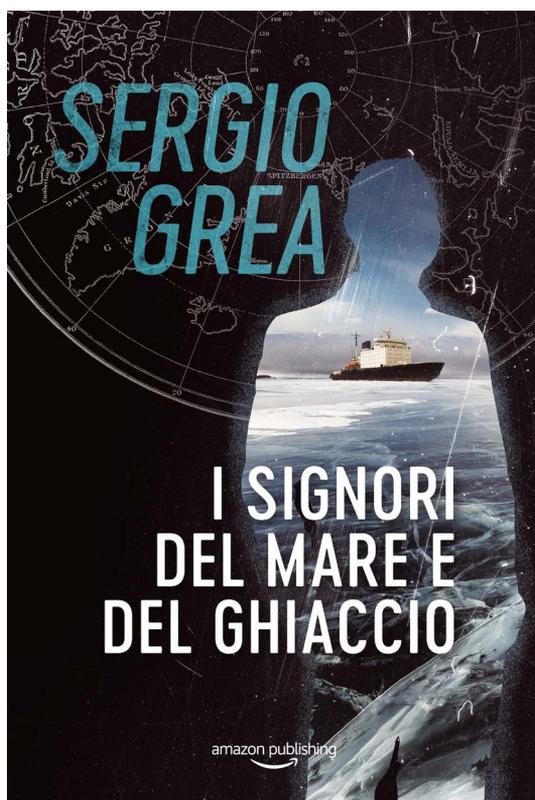
Con “*lettera aperta a due miei cari amici*” Sergio Grea ci svela la genesi del nuovo romanzo. L'incontro con l'Autore avrà luogo a Cortiglione il 18 luglio 2020 alle ore 17,30.

Cari Ralph e Solène,

la vostra storia è nata con *Vite di sabbia*, e lì doveva concludersi. Doveva essere una storia “stand alone”. Un solo libro. Il finale di *Vite di sabbia* era aperto. Vi si poteva assegnare un futuro a scelta. Per voi, il vostro amico e autore non aveva previsto un seguito. Ma la simpatia che vi è stata dimostrata dai lettori mi ha spinto a coinvolgervi ancora. A passare altro tempo con voi. A dedicarvi una serie. *I signori del mare e del ghiaccio* ne è il quarto volume.

Devo anche dirvi, cari Ralph e Solène, che la sua genesi è anomala. Potrà sembrarvi strano che l'idea del thriller, che vi trascina in intrighi internazionali a causa di rotte marittime finora non accessibili, sia nata in un pomeriggio caldo e afoso in un bar di Merida, nello Yucatan. Lontano dal mare, lontanissimo dal ghiaccio. Vi racconto.

Mia moglie Pierangela, vostra affezionata fan che ora vi fa ciao da lassù, ed io, alla fine di una giornata di scarpinate lungo i gradoni di pietra dei templi Maya, anelavamo a qualcosa di freddo. Resistere e raggiungere il nostro hotel di Merida - non più di 500 metri da dov'eravamo con l'auto - ci appariva



impresa ardua. Così eravamo entrati boccheggianti in un centro commerciale con aria condizionata, ci eravamo seduti al bar e avevamo chiesto due aranciate. C'era una musica soffusa, eseguita da due ragazzi e una ragazza. Sui vent'anni, loro le due chitarre, lei voce e maracas. Una voce dolcissima su un visetto poco più che

adolescente. Non avevo seguito le prime canzoni. Poi mi aveva colpito un'aria a ritmo lento, cadenzato sino a farsi sempre più incisivo, ossessionante, quasi un bolero. E la voce di lei, ariosa, non banale, accattivante. Ne eravamo rimasti attratti, assorbiti. Con altri avevamo chiesto il bis. L'avevano concesso. Avevamo domandato se avessero un cd con quel motivo. L'avevano, inciso da una sontuosa "Orchestra Tipica de Yukalpeten". Il titolo della ballata era *Caminante del Mayab*.

Beh, cari Ralph e Solène, mica finisce qui. Più tardi, nella hall dell'hotel, mi era capitato tra le mani un quotidiano della vicina Panama. C'era un grande titolo in prima pagina sullo scandalo dei Panama Papers. Così avevo cominciato a pensare a voi due. Non so come, non so perché. Però vi ci vedevo. Avevo scritto una mezza pagina di appunti, l'avevo messa

da parte, e a lungo, perché il resto non arrivava. Non faceva clic.

Poi, anni dopo, il clic c'è stato. Ecco l'equazione che cercavo: *Caminante del Mayab* + *Panama Papers* + *Canale di Panama* = *I signori del mare e del ghiaccio*. L'ho integrata con due variabili, il Passaggio a Nord Ovest e uno dei canali nella città vecchia de l'Aia. Amico Ralph, era nato il numero 4. Com'è avvenuto? Non lo so, non ne ho idea. È avvenuto. Ho cominciato a scrivere. Ho impiegato un anno. E adesso, cari Ralph e Solène, il problema è vostro. Incuriositevi. Indagate. Scoprite. Risolvete. E, se possibile, divertitevi. Buona fortuna Ralph, buona fortuna Solène.

Ciao! Sergio.

Aprile 2020

I signori del mare e del ghiaccio, serie *Ralph Core*, volume 4, ed. Amazon

DETTI, LOCUZIONI, MASSIME SENTENZE, PROVERBI

Gianfranco Drago

In dì an s'il pej, in dì an s'il pum: un giorno sul pero, un giorno sul melo. Ovvero del tentennare. Il proverbio svela una situazione assai comune e usuale. Molti di noi hanno affrontato situazioni di questo tipo, con l'angoscia montante per un interlocutore sfuggente, incostante, stritolato dai dubbi, saltabecante come un passero.

Uòrdli ben, uòrdli tit, l'omi senza sold cmè cl'è brit: guardalo bene, guardalo tutto, l'uomo senza soldi com'è brutto. Oggi, calati dentro la società dei consumi, non richiede commenti.

Ammà il muntògni i stan au so post: solo le montagne stanno al loro posto. Tutto si muove, tutto scorre. *Panta rei*, celebre aforisma di Eraclito. Non ci si bagna mai

nella stessa acqua. Solamente le montagne, sciocche, stanno lì immobili e ritte a farsi sbriciolare dal sole.

La prima l'as perdon-na, la sgonda l'as baston-na: la prima si perdona, la seconda si bastona. Regolina di banalità quotidiana, amministrata largamente dalle mamme, sulla prima mancanza chiudo un occhio, ma la seconda bastono. Poi la madre chiude un occhio per tutta la vita. E così le viene quel tic fastidioso.

Vughi nèt dal nòs a la buca: non vedere dal naso alla bocca. Il tratto anatomico tra naso e bocca, variabile tra gli uomini, è pur sempre ridottissimo. Ma taluno non vede di lì a là: non è sagace, non è avveduto, *uj riva nèt*, non ci arriva.

La pi bèla l'è cula an mes, il pi stupid l'ha parlò adèss: la più bella è quella in mezzo, il più stupido ha parlato adesso. Saettante battibecco a due voci tra giovanotti a passeggio la domenica, e due rappresentanti del gentil sesso anche loro a passeggio. Profusione di battute di spirito col dire alle due ragazzotte: *La pi bèla l'è cula an mes* e la risposta piccata: *il pi stupid l'ha parlò adess*.

Tej bèla cmé il chi 'd 'na pèla, il chi dla pèla l'è ariond, ti tej la pi bèla al mond: sei bella come il fondo di una padella, il fondo della padella è rotondo, ma tu sei la più bella al mondo. Anche se ha la faccia a luna piena, per l'innamorato è la più bella del mondo.

L'è in quèrcc cu va ben per titi il ramein-ni: è un coperchio che va bene per tutte le pentole. Dicesi di un uomo malleabile, adattabile, pieghevole dunque senza nerbo, senza personalità. Ma lo stesso uomo è rampichino, ambiguo, opportunist.

L'omi l'ha i dencc 'd il can, su mord nèt ancheû u mord admàn: l'uomo ha i denti del cane, se non morde oggi morde domani. Quindi attenti all'uomo.

L'è mej in ròt an buca al gòt, che 'n omi ant il man 'd 'n avucòt: è meglio un topo in bocca al gatto che un uomo nelle mani di un avvocato. Detto popolare astioso contro gli avvocati. L'avvocato è da sempre bersaglio di caricatura e di satira. Il proverbio è indicativo di una cultura contadina che si sforzava di dirimere da sé le sue dispute, le sue liti, i suoi affari.

ABBONAMENTO SCADUTO?

Per rinnovare utilizzate il bollettino postale o versate a uno dei nostri incaricati
Tutte le informazioni a p. 2

Fine dell'inverno

Ermelinda Pavese

*... l'inverno lentamente trascina i suoi
passi
stanchi
a volte ancora inciampa
a volte ancora afferra i giorni e li scuote
trattiene il gelido fiato
che poi all'improvviso soffia
lo sa che dovrà lasciare il passo ad una
primavera fanciulla
che già lancia coriandoli di morbide
gemme di
salice
di tenui corolle di primule impazienti
di anemoni curiosi
e lui rallenta
scrolla il suo lungo manto
e lascia cadere piccoli aghi di brina
che la primavera
con un tiepido alito scioglie*

*ora l'inverno richiama il pungente gelo
lo scaglia sulla terra
che già distende gli arti intorpiditi
che già si appresta ad adornare i sogni
futuri
di giorni di sole
non è ancora primavera
il lungo straziante lamento dell'inverno
che
muore
impietosisce il sole
che con rispetto indietreggia
e l'inverno passa
col suo strascico di gelo
di brina
s'inciampa
poi cade di nuovo disteso sul suolo
e sul suo manto
già spuntano i primi fili d'erba ...*

Come se la situazione non fosse già stata abbastanza preoccupante per via della pandemia in atto, i meteorologi avevano previsto, per la fine di marzo, un brusco calo delle temperature della durata di due o tre giorni, che si è puntualmente verificato. Un vero e proprio colpo di coda dell'inverno che si è abbattuto sul nostro paese, causando non pochi danni alle colture agricole. Questa notizia, che apparentemente sembra non avere nulla di poetico, certamente ce l'ha, visto che Linda con la sua fervida fantasia ne ha tratto una lirica. Ha immaginato, infatti, un duello tra l'inverno, che ha i giorni contati e lancia i suoi ultimi strali, e la primavera che lo incalza rigogliosa. Non appena l'inverno dispiega sulla terra ancora un manto di gelo, la primavera scioglie con un soffio di venticello tiepido gli aghi di brina, scoprendo già i primi boccioli tra l'erba tenera e verdeggiante, mentre il sole, imparziale, fa timidamente capolino. Il tutto appare come elevato ad una danza, perché questa è la funzione della poesia: donare bellezza, forza, speranza.

Emiliana Zollino

Elogio dell'agricoltura

Emilio Drago

"Oggi la sfida è sempre la stessa, quella già affrontata dall'antico Cittadino-Agricoltore: come riuscire a conciliare la valorizzazione utilitaristica del lavoro e della produzione agricola con una concezione profondamente etica del ruolo dell'agricoltura e del mondo rurale nella società."

Valerio Merlo, *Cittadini-Agricoltori e Contadini perfetti di ieri e di oggi*

L'Elogio dell'agricoltura sotto riportato è una libera traduzione tratta dall'Economico di Senofonte, importante scrittore greco vissuto tra il 430 e il 355 a.C., allievo del grande filosofo Socrate di cui ci ha tramandato quattro dialoghi. Due di questi dialoghi sono compresi in una delle sue grandi opere, l'Economico appunto (da oikos, casa, e nomos, legge), ovvero La legge del buon governo della casa, nella quale occupa un ruolo determinante e fondamentale l'Agricoltura, attività che supera di gran lunga, considerata l'epoca, tutte le altre in termini di utilità per l'uomo. Dall'Economico, considerato a ragione il più antico trattato di 'economia domestica', è stato ricavato il brano nelle parti che ci sono sembrate più esemplificative.

Il tema dell'agricoltura ha avuto grande spazio nel mondo greco-latino e molti sono stati gli scrittori che se ne sono occupati (oltre a Senofonte anche Esiodo, Platone, Aristotele, Catone il Censore, Cicerone, Varrone, Lucrezio, Virgilio, Plinio il Vecchio, fino a S. Agostino nella

sua opera I monaci e il lavoro) e, se pure con criteri e metodi diversi, è sempre stata sottolineata la nobile utilità del lavoro agricolo: vera e propria 'arte' indispensabile per gli uomini e gradita alle divinità.

La trattazione del tema dell'agricoltura in Senofonte è molto ampia e complessa, vengono considerati infatti molteplici aspetti: da quello della fatica e resistenza fisica a quello morale, civile e bellico. In particolare viene sottolineato il ruolo importante della 'donna 'ape regina della casa' nell'ambito della economia domestica (per i Greci il concetto di "economia domestica" comprendeva la lavorazione e la gestione dei fondi, l'allevamento, l'amministrazione dei beni, la conduzione della casa e l'educazione della prole).

"... per gli uomini gli dei predisposero il corpo e l'anima affinché potessero sopportare gli sbalzi climatici, le fatiche fisiche e gli riservarono tanto coraggio per far fronte alle avversità; dotarono invece la donna di maggior predisposizione per allevare la prole e di oculata capacità per



Mosaico raffigurante lavori campestri. Fine del III secolo. Caesarea (Africa settentrionale romana). Museo archeologico di Cherchell

amministrare le ricchezze accumulate... Visto che entrambi per natura non sono votati agli stessi compiti, essi sono ancora di più necessari l'uno all'altro perché dove l'uno non arriva, può l'altro" e poi ancora "... non bisogna cercare di sapere chi dei due ha giovato con maggior quantità di beni ma bensì sapere che tra i due offrirà un contributo più significativo chi sarà

stato miglior coniuge...".

L'epoca moderna ha, necessitatis causa, modificato sostanzialmente i ruoli, le mansioni, i metodi di coltivazione e i ruoli dell'agricoltura, ma alcuni concetti base, che hanno accompagnato l'evoluzione dei tempi, sono ancora per certi aspetti validi e riconosciuti esemplari.

ELOGIO DELL'AGRICOLTURA

“Questo io affermo o Critobulo, – disse Socrate – che neppure coloro che tra gli uomini sono i più felici possono fare a meno dell'agricoltura. Sembra che dedicarsi all'agricoltura infatti sia nello stesso tempo un'occupazione che

dona piacere, un modo per accrescere il proprio patrimonio e un utile esercizio fisico... Prima di tutto infatti l'agricoltura procura a colui che ad essa si dedica quei cibi che sono utili agli uomini per vivere... e secondariamente procura, con



Università degli studi di Brescia. corso di Laurea in Sistemi agricoli sostenibili

piacevolissimi aromi e spettacoli, tutto ciò con cui gli uomini sono soliti ornare gli altari delle divinità, le statue ed essi stessi; inoltre è strettamente collegata all'arte del lavoro della terra anche l'arte della pastorizia così che l'uomo possa ringraziare le divinità con il sacrificio e cibarsene egli stesso. [...]

Quale arte meglio dell'agricoltura potrebbe rendere gli uomini più agili nel correre, nel colpire, nel saltare agilmente? Quale arte potrebbe essere più riconoscente a chi ad essa si dedica?

[...]

Quale arte meglio della vita in campagna accoglie gli ospiti con maggior quantità di risorse? Dove c'è più possibilità di trascorrere la stagione fredda vicino ad un fuoco e godere di bagni caldi meglio che in un fondo agricolo? Dove mai si potrebbe trascorrere la calda estate con il refrigerio di fresche acque, brezze e ombre silvestri meglio che in campagna?

[...]

Davvero a me sembra che ci sia da meravigliarsi che un uomo possa possedere qualche altro bene più piacevole

dell'agricoltura e possa aver trovato un'occupazione più gratificante ed utile di quest'arte! Essa per di più abitua anche ad aiutarci reciprocamente

[...]

Chi ha dunque intenzione di dedicarsi all'agricoltura deve abituare i braccianti ad essere sempre pronti e disponibili all'obbedienza e, proprio come il comandante con i suoi soldati, deve saper premiare i più attivi e punire invece chi non si attiene agli ordini. Infatti l'agricoltore deve saper esortare i suoi uomini proprio come il comandante fa con i soldati.

[...]

E parlò a ragione colui che disse che l'agricoltura è nel contempo madre e nutrice di tutte le altre arti. Infatti quando l'agricoltura è prospera, anche tutte le altre arti si rafforzano ma quando la terra è lasciata incolta per lo più si infiacchiscono anche tutte le altre arti sia per terra che per mare.” ■

Testo tratto da: Senofonte, *L'Economico*, V (passi scelti)

Il mondo di zia Seco

Secondina Brondolo

I tacchini di Pierfisio sono ghiotti anche di ortiche e di farfara e con l'arrivo della primavera potranno rifare il pieno di vitamine e sali minerali freschi, ma l'ortica è una pianta erbacea sorprendentemente ricca di nutrienti ottimi anche per noi.

Ortica (*aurtì-ja*)

L'ortica appartiene alla famiglia delle *Urticacee*; molte sono le specie di ortiche, la più diffusa da noi è l'*Urtica Dioica L.* Il nome *Urtica* deriva dal latino *urere* = bruciare. Infatti i suoi peli quando vengono toccati si spezzano, liberando acido formico che brucia ed irrita la pelle. Dioica deriva dal greco *di* o *dis* = due volte; dioiche sono quelle piante che hanno fiori maschili e femminili, ma su due esemplari diversi.

L'ortica è un'erba perenne molto dif-

fusa fino ai 2000 metri di altitudine, è alta anche due metri se cresce in zone umide. Le foglie sono di un bel colore verde ricoperte di peli urticanti, i fiori sono delle piccole spighe e solo quelli femminili producono i semi.

L'ortica era già conosciuta nell'età del bronzo; dagli Egizi e dai Romani era usata sia come alimento che come medicinale.

Si tramanda che Nabucodonosor, re babilonese, si sia nutrito di ortica e di tisana di ortica per sette anni, dopo di che disse che si era illuminato ed abbandonò la vita dissoluta che fino ad allora aveva condotto. Ancora oggi in Tibet l'ortica viene considerata la pianta dell'amore universale e dei mistici.

Dell'ortica si usano le foglie e i fusti raccolti dalla primavera fino all'autunno inoltrato, mentre le radici si raccolgono

I tacchini di Pierfisio



Un bel cespuglio di ortiche



preferibilmente alla fine dell'estate. Nei tempi andati era usata contro i reumatismi articolari, la paralisi e l'impotenza strofinando la parte da trattare con ortiche fresche: una terapia urticante oramai superata.

Il dottor Jean Valnet (1920-1995), medico chirurgo francese considerato il padre della fitoterapia e dell'aromaterapia moderna, riconosce all'ortica proprietà emostatiche, astringenti, ricostituenti, stimolanti del sistema nervoso, diuretiche (elimina l'acido urico), antidiabetiche e galattogene (aumenta la produzione del latte materno), antianemiche, antinfettive, antireumatiche.

L'infuso si prepara con tre cucchiaini di foglie secche o una manciata di foglie fresche per una tazza di acqua bollente, si lascia in infusione cinque minuti e poi si filtra e se ne bevono tre tazze al dì.

Con le foglie e le radici si prepara un decotto ottimo contro la caduta dei capelli: 100 g di ortica, 1/2 litro di acqua, bollire per 10 minuti, lasciare riposare per 15 minuti e poi filtrare. Applicare sui capelli facendo risciacqui e frizioni ed asciugare normalmente.

L'ortica è un'erba piena di vita e ci cura mangiandola; le foglie fresche si possono usare come verdura scottata o come ripieno per i ravioli al posto degli spinaci che sono più acidi. Le foglie fresche tritate finemente e aggiunte al risotto, negli ultimi dieci minuti di cottura, creano un piatto saporito ricco di nutrienti. Ottimo come depurativo primaverile è il succo dell'intera pianta fresca ottenuto con la centrifuga: mezzo bicchiere allungato con acqua al mattino a digiuno.

L'ortica non cura solo l'essere umano, ma cura anche la terra e le altre piante. Facendo una macerazione di ortiche si eliminano dalle piante dell'orto i pidocchi ed altri parassiti e si nutre il terreno con l'innaffiatura. Mettere a bagno 5 o 6 kg di ortiche fresche in un contenitore con



Piantaggine (*Plantago Lanceolata*)

almeno 50 litri di acqua (si possono preparare quantità inferiori riducendo in proporzione), si lascia macerare almeno una settimana e con questa macerazione, che emana un odore anche sgradevole, diluita con tre parti di acqua si annaffiano e si irrorano le piante dell'orto.

Per la cute arrossata e infiammata dalle ortiche strofinare la parte con poche foglie fresche di piantaggine (*Plantago Lanceolata*) stropicciate con le mani.

La farfara o piè d'asino (*Tussilago Farfara* L.)

Appartiene alla famiglia delle *Compositae*. Il nome *Tussilago* deriva dalle parole latine *tussis* e *agere*, cioè togliere la tosse, e *farfara* dal latino *farfarum farver* = portare la farina; molto probabilmente fa riferimento alla parte inferiore delle foglie che è bianca e senza peli.

Molto conosciuta ed usata nell'antichità come medicamento; già il naturalista



Fiore e foglie di farfara (*Tussilago Farfara L.*)

Plinio il Vecchio la consigliava come rimedio in caso di tosse.

È un'erba perenne, comune nei posti umidi, argillosi e ghiaiosi. Può raggiungere i 15-30 cm di altezza; è diffusa in Europa Asia e Africa. Si può trovare dal piano fino a 2000 m di altitudine.

I fiori di un bel giallo nascono prima delle foglie, fioriscono da gennaio ad aprile. Le foglie crescono alla base della piantina e sono cuoriformi con margini seghettati; la parte superiore della foglia è di un bel verde intenso, quella inferiore è bianca.

Questa pianta non trova impiego in cucina, mentre è molto usata in erboristeria e farmacologia. I fiori, le foglie e anche le radici contengono tannini, inulina, numerosi sali minerali e un olio essenziale con proprietà espettoranti e calmanti della tosse e dell'asma.

L'infuso con 1 cucchiaino di fiori e foglie secche, messi a macerare in una tazza di acqua bollente per 15 minuti, giova in caso di tosse; lo stesso infuso può essere usato anche come tonico della pelle per eliminare le rughe e renderla più elastica. La tradizione popolare tramanda l'uso delle sigarette di foglie essiccate per la tosse stizzosa e raccomanda le foglie fresche schiacciate da applicare sulle distorsioni come anti edema e sfiammante.

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

* Un primo articolo è stato pubblicato sul n. 51 de La bricula, a p. 25

Cambiamo l'aria...

Gianfranco Drago

“Ciòpa nent d'òria!” era la continua raccomandazione che mi si rivolgeva, io bambino o ragazzino, d'estate in vacanza a Incisa, quando rientravo in casa sudato per aver giocato nel cortile assolato o aver effettuato qualche lungo giro in bicicletta o, un po' più cresciuto, di ritorno dalla fienagione o dalla mietitura o dalla battitura o d'autunno dalla vendemmia o dalla pigiatura al seguito del vicino che aveva delle terre. Era soprattutto mia nonna a dirmelo, che aggiungeva, per suffragare la raccomandazione – a me magari avrebbe fatto piacere espormi un po' all'aria per rinfrescarmi – una serie di morti per polmonite, quando la ragazzina era lei.

E infatti mi meravigliava, quando riguardavo le fotografie istantanee scattate da mio nonno “dei vecchi” intenti a qualche lavoro pesante – vendemmia, mietitura, fienagione – stravestiti: le donne dalle lunghe e pesanti vesti e sottogonne, calze di lana (fatte da loro stesse con i

quattro ferri che conferivano la forma tubolare) e in testa cappelli di feltro per gli uomini e fasulèt per le donne, come se il caldo non facesse paura, mentre paura faceva l'òria. Da notare, non il vènt, ma l'òria insidiosa, soprattutto la fisüra, la curènt.

E anche in casa, oggi si ha l'abitudine di aerare spesso, le finestre anzi sempre aperte, quando il clima lo consente. In passato non era così e dire che nelle cascine la stufa era costantemente accesa d'estate e d'inverno, perché serviva anche per cucinare, per cui gli ambienti erano costantemente invasi da un leggero fumo, che conferiva un odore caratteristico alle cucine di campagna, di fumo e di calisu, di fuliggine, che sovente, nelle cascine nelle quali la stalla confinava con la cucina, si mescolava all'odore di stalla.

La bronchite era allora perlopiù cronica, la polmonite mortale. Ed ecco la diffidenza per l'òria. Oggi è principio igienico imprescindibile cambiar l'aria negli ambienti, uscire a prendere una boccata d'aria. Due o tre generazioni fa l'òria suscitava diffidenza, come suscitava diffidenza il bagno preso in vasca. La doccia l'era roba da Mericàn. Anche in questo settore si sono compiuti in una manciata di decenni grandi passi avanti, capovolgendo antiche convinzioni. Ed ora leggiamo col dovuto interesse le considerazioni "scientifiche" sul ricambio d'aria negli ambienti, magari con un po' di attenzione negli alloggi ai piani bassi delle costruzioni urbane: qui lungo certe strade o certi corsi e in certe ore di punta l'aria è davvero irrespirabile, virus o non virus.

Francesco De Caria



Un frequente ricambio d'aria è necessario

In occasione della pandemia del coronavirus, una raccomandazione importante della Protezione civile è stata quella di aerare molto bene gli ambienti.

Ma per quanto tempo devono restare aperte le finestre per cambiare la maggior parte dell'aria viziata delle camere (per esempio il 90%)?

I tempi dipendono da molti fattori:

- la differenza di temperatura tra l'esterno e l'interno
- la superficie delle finestre e la loro posizione
- la corrente d'aria esterna
- il volume delle camere.

Abbiamo voluto affrontare il problema, non col calcolo infinitesimale, ma alla

buona, col metodo ruspante. E se il risultato non sarà esatto ci darà però un'indicazione abbastanza attendibile del tempo necessario per il ricambio dell'aria.

Facciamo il calcolo per una situazione standard specificando le ipotesi del caso:

- camera di 50 m³ (circa 20 m² di superficie)
- due finestre opposte di 1 m² ciascuna (la mitica e rarissima cà da du òrii; generalmente l'opposizione può coinvolgere anche un'altra camera e/o un disimpegno)
- una brezza esterna di 1 m/s (3,6 km/ora)
- la temperatura esterna uguale a quella interna

- 5 secondi il tempo che occorre all'aria in entrata (5 m^3) prima che si mescoli perfettamente con quella interna (vecchia o viziata).

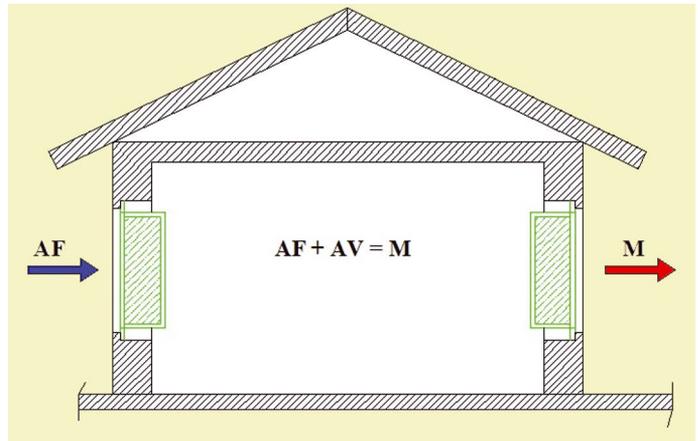
Chiamiamo:

AF = aria fresca; AV= aria vecchia; M1, M2, ... Mn = aria miscelata dopo i primi 5 m^3 di AF, i 10 m^3 di AF ecc.

Detto questo vediamo la situazione.

Dopo 5 secondi entrata di 5 m^3 di AF (velocità 1 m/s) che si mescola con 50 m^3 di AV e forma la miscela M1 che sarà così percentualmente composta: 9,10% di aria fresca e 90,90 % di aria vecchia.

Successivamente, con l'uscita di 5 m^3 di aria miscelata M1, l'aria nella camera (50 m^3) sarà così quantitativamente compo-

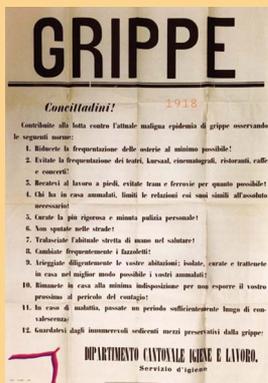


I flussi per il ricambio d'aria nell'abitazione

sta: $4,55 \text{ m}^3$ di AF e $45,45 \text{ m}^3$ di AV.

Dopo 10 s entrata di altri 5 m^3 di AF che si mescola con M1 e forma la miscela M2 così composta: 17,36% di AF e 82,64% di AV.

Dopo l'uscita di altri 5 m^3 di M2 la quantità d'aria rimasta sarà così compo-



Norme igieniche consigliate in Canton Ticino durante l'epidemia di differite nel 1918. La differite era in dialetto *il mòl dil gripp*

- Concittadini!** 1918
- Contribuite alla lotta contro l'attuale maligna epidemia di grippe osservando le seguenti norme:
1. Riducete la frequentazione delle osterie al minimo possibile!
 2. Evitate la frequentazione dei teatri, kursaal, cinematografi, ristoranti, caffè e concerti!
 3. Recatevi al lavoro a piedi, evitate tram e ferrovie per quanto possibile!
 4. Chi ha in casa ammalati, limiti le relazioni coi suoi simili all'assoluto necessario!
 5. Curate la più rigorosa e minuta pulizia personale!
 6. Non sputate nelle strade!
 7. Tralasciate l'abituale stretta di mano nel salutare!
 8. Cambiate frequentemente i fazzoletti!
 9. Arieggiate diligentemente le vostre abitazioni; isolate, curate e trattene in casa nel miglior modo possibile i vostri ammalati!
 10. Rimanete in casa alla minima indisposizione per non esporre il vostro prossimo al pericolo del contagio!
 11. In caso di malattia, passate un periodo sufficientemente lungo di convalescenza!
 12. Guardatevi dagli innumerevoli sedicenti mezzi preservativi dalla grippe!

sta: 8,68 m³ di AF e 41,32 m³ di AV.

E così via fino a quando, dopo 125 s (25 entrate di 5 m³ ciascuna), la situazione sarà così percentualmente composta: 90,08 % di AF e 9,98% di AV e la quantità d'aria rimasta sarà così composta: 45,04 m³ di AF e 4,96 m³ di AV.

Cioè dopo due minuti e 5 secondi nella stanza ci sarà il 90,08% di aria fresca e quindi un ricambio d'aria alquanto accettabile. Infatti, continuando ancora, la quantità AV diminuirà sempre più lentamente tendendo a zero. Si dovrà inoltre tener conto di un maggior tempo, data la non perfetta mescolanza immediata dell'aria.

Arrotondiamo perciò a circa 3-4 minuti il tempo di ricambio invece di 2 minuti e 5 secondi.

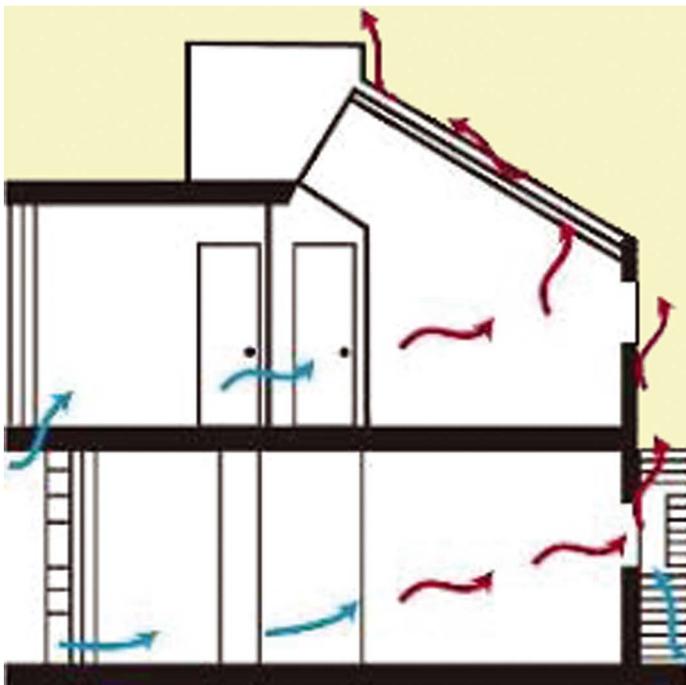
Questa è ovviamente una situazione ideale, consideriamo quindi altre possibilità sempre con le stesse condizioni di brezza esterna di 1 m/s (3,6 km/ora):

1 - la camera ha una sola apertura di 1 m² (con la porta chiusa che non genera corrente d'aria)

2 - si hanno differenti temperature interne ed esterne alla camera. D'estate quella esterna più alta e d'inverno più bassa

3 - assenza totale di corrente d'aria.

Nel primo caso i tempi di ricambio al 90% sono sensibilmente superiori. L'aria calda entra o esce dalla parte superiore della finestra e contemporaneamente una



Schema di flusso di correnti d'aria, in assenza di brezza esterna, che si generano nelle abitazioni per differenza di temperatura

stessa quantità di aria fredda esce o entra dalla parte inferiore con i tempi che possono risultare superiori da due a tre volte, cioè da 7 a 10 minuti.

Nel secondo caso si genera corrente anche in assenza di brezza, con la sola differenza di temperatura. D'inverno l'aria fredda tende ad entrare dalla parte bassa della finestra scacciando quella calda della camera dalla parte alta.

D'estate il verso delle correnti è opposto. Anche in questo caso i tempi sono pressoché uguali al punto precedente, con scostamenti dovuti a differenze di temperatura.

Nel terzo caso in assenza di brezza o di differenze di temperatura i tempi di ricambio sono lunghissimi, si parla di ore. ■

Pasqua ai tempi del corona virus

(Natale con i tuoi e Pasqua con chi ... puoi)

Quest'anno la Pasqua è stata molto particolare: non abbiamo potuto riunirci per i riti della settimana santa, il Papa ha detto messa in una S. Pietro deserta e, a Cortiglione, Don Gianni ci ha inviato un saluto Pasquale via whatsapp; non abbiamo potuto incontrare i nostri parenti e amici ed i bambini non hanno fatto il merendino (in una delle rarissime volte in cui il tempo era bellissimo!).

Ma nonostante tutto i riti famigliari ci hanno fatto avvicinare ai momenti più profondi e spirituali di questa festività. A riprova della forza del potere dei simboli radicati nella nostra memoria, così forti da superare i limiti e le distanze facendoci ritrovare il senso della rinascita e della comunità.

La simbologia dell'uovo colorato della Pasqua ortodossa o le ricette della tradizione contadina di Jelsi, in Molise, ci hanno aiutato, anche grazie ai telefonini, ad annullare le distanze.

Franca e Pierfisio

SALUTO PASQUALE 2020

Carissimi, un detto dei nostri vecchi diceva: “le cose si apprezzano solo quando ci vengono a mancare” e penso che questo detto sia adatto proprio a questi giorni, in cui la nostra salute è messa a repentaglio, ci è stata tolta la libertà di movimento e, per chi crede, l'impossibilità di partecipare alle funzioni Pasquali, tutte cose che solo all'inizio dell'anno sembravano scontate e che adesso ci mancano.

Penso non sia facile, in questo momento accettare la situazione, specialmente per chi non ha fede, ma anche per chi crede è

difficile dire al Signore “SIA FATTA LA TUA VOLONTÀ”, come ha detto Gesù sulla croce, quando lo stavano ammazzando. È l'accettare il disegno di Dio che tante volte ci può sembrare assurdo, ma che ci dà la forza per superare tutte le difficoltà che incontriamo nella vita.

Questo è il mio augurio pasquale che faccio a tutti voi: “ACCETTARE QUESTO DISEGNO DI DIO, QUALUNQUE ESSO SIA” ed allora potremo risorgere anche noi con Cristo il giorno di Pasqua!!

Don Gianni

UKRASUVANJE



Decorazione delle uova pasquali della tradizione macedone
Yadranka

LA CUCINA IN QUARANTENA NORD-SUD A CONFRONTO

Flavio e Maria Teresa Drago

Il Coronavirus ci costringe all'isolamento da oramai più di un mese. Lentamente, mi ci sto adattando. Apro la finestra e do uno sguardo al corso, sempre trafficato di auto e pedoni e ora deserto.

Regna il silenzio. Sento distintamente il cinguettio dei passeri che allegri salutano la Primavera. Una piccola folla, silenziosa, è in attesa del proprio turno dinnanzi alla farmacia. Forse è la mascherina che non permette un colloquio normale, penso io, o la gente è diventata più taciturna?

Mi trovo in Molise, bloccato in quarantena, a Jelsi, paese di nascita di mia mo-

glie. Che fare? Lettura dei libri che volevo leggere da tempo, il giornale, qualche partita a Burraco, e poi? I contatti esterni sono permessi solo per telefono o con il PC. Niente TV, mai acquistata, giudicata non necessaria, visto il poco tempo che siamo soliti passare a casa quando siamo qui; ma adesso, come sopravvivere? Si può uscire solo per effettuare gli acquisti di generi alimentari e in casa, come un tempo, la cucina torna ad essere il centro della vita familiare; scorriamo e scopriamo allora le ricette tipiche, in particolare per il pranzo pasquale, piemontesi e mo-

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



In origine si utilizzavano le erbe primaverili per minestre o risotti; successivamente, aggiungendo opportuni condimenti e con la cottura a forno, è nata la torta verde. Quest'ultima, essendo più ricca di ingredienti e più elaborata, era preparata per le grandi occasioni, in modo particolare per le festività pasquali. La ricetta prevede una cottura del riso al dente, in un soffritto di cipolla, porri e lardo tritati.

A parte si preparano le erbe: spinaci, punte di ortiche, pianticelle di papavero (gasaveli) e primule, borragine, germogli di luppolo (livertén), tarassaco (pisacan), cui, cavaletti, busòm, spaccapietre, scarceù e altre piante commestibili a piacere. Le verdure, appena scottate, si stufano con olio, burro, aglio e alloro; infine si tritano e si aggiungono al riso precedentemente preparato.

Quando il composto è freddo, si aggiungono le uova, abbondante parmigiano, sale, pepe e si versa il tutto in una tortiera ben imburrata.

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

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

lisane, naturalmente.

La mia proposta è la classica torta verde, piatto primaverile, tradizionale, di Cortiglione. Mia moglie, mi elenca una serie di piatti molisani, alcuni dai nomi incomprensibili, ma non ne conosce la ricetta precisa.

Io sono più fortunato, della torta verde trovo la ricetta su *La bricula* n. 1 del 30 giugno 2005, che riporto (v. sopra).

Mia moglie non si arrende e ricorre al cellulare, contatta la mamma e tutti i parenti per conoscere le giuste dosi ed ingredienti dei piatti da lei suggeriti.

Premetto che la bilancia pesapersone è stata nascosta in luogo introvabile.

Abbiamo scelto due piatti tipici della cucina molisana, i *cavatelli* e *u' funnateglie*.

Il primo è diffuso in gran parte del Sud dell'Italia, si tratta di pasta fatta in casa, piatto tipico della domenica. Ricetta antichissima che la leggenda fa risalire addirittura a Federico II.

Cavatelli: ricetta per 4 persone

Ingredienti: 800 grammi di farina rimacinata di grano duro, un uovo (facoltativo), sale, acqua.

Versare la farina sul piano di lavoro, aggiungere il sale, formare il cratere centrale, unire l'uovo e versarvi gradualmente l'acqua per ottenere un impasto lavorabile, non appiccicoso ma neanche troppo duro.

Formato l'impasto, si stende sulla tavola in sfoglia non troppo sottile (0,5 cm circa) da cui ricavare strisce di pasta rettangolari da tagliare in piccoli pezzi di 2 cm circa

E poi l'azione del "cavare": per ogni pezzettino di pasta *premere e contemporaneamente scavare* con il dito indice e



il medio e trascinare sul piano di lavoro per farlo avvolgere su se stesso come uno gnocchetto allungato.

Stendere i cavatelli su un panno cosparso di farina e lasciarli asciugare per un'oretta.



Per la cottura, metterli in acqua bollente, 5/6 minuti ed è fatta.

Il tutto, scolato ben bene, viene condito con ragù preparato con costolette di maiale, salsiccia e pomodoro. La tradizione antica del ragù, tramandata dagli anziani, consiste in una buona quantità di pomodori pelati con aggiunta di cotechino, costine di maiale, carne di agnello e di vitello. Molti però preferiscono un sugo, “più leggero”, con broccoli o altre verdure, salsiccia e peperoncino.

U' funnateglie. Ricetta per 4 persone

È pietanza tipica molisana, originaria proprio di Jelsi, a cui è dedicata anche una sagra. Piatto talmente gustoso che fa dimenticare le calorie che contiene.

Ingredienti: 4 uova, due cucchiai di strutto, 4 pezzi di salsiccia molisana di 15/20 cm cadauno, 2 peperoni, un chilo di pomodori maturi, una cipolla rossa molto grande (preferibile la grossa piatta d'Ita-



lia), peperoncino e basilico a rametti, sale e olio extra vergine di oliva.

Procedimento.

Affettare la cipolla, farla imbianchire in padella con olio e peperoncino, aggiungere lo strutto e rosolare la salsiccia. Successivamente, unire i pomodori e i peperoni tagliati a tocchetti.

Cuocere il tutto per 35/40 minuti.

In ultimo aggiungere le uova, senza far rompere i tuorli, attendere la cottura dell'albume e spegnere il fuoco.

Il tutto deve essere accompagnato da un buon pane fresco da intingere (*funnateglie*) e innaffiato con il vino rosso tipico molisano, il Tintilia (in mancanza di Tintilia, produzione limitata, difficile da trovare, anche un buon Barbera va bene).

Quasi quasi, questo isolamento non è poi così terribile. La corsa ai consumi, le file al supermarket dove vai per acquistare un prodotto e poi te ne trovi 10 nel carrello, l'ansia della produzione, tutto dimenticato.

In famiglia si parla, ci si guarda negli occhi, si salutano i vicini rigorosamente dalla finestra e ci rendiamo più consapevoli del tempo e del suo scorrere.

Naturalmente la torta verde, prodotta in quantità industriale con le erbe che abbiamo raccolto nel nostro orto e quelle dei campi procurate dallo zio di mia moglie, è stata apprezzata anche dal vicinato che generosamente ha ricambiato con i prodotti locali, vino, soppressate, uova di gallina e tacchina e dolci vari.

Il Covid-19 ci ha fatto scoprire che, pur rallentando i soliti ritmi di vita e correndo di meno, la vita va avanti lo stesso, ma che abbiamo bisogno anche degli altri, che di norma l'affanno quotidiano ci fa dimenticare. ■

Criticare per migliorare cultura e società

Riccardo Martignoni

La mia generazione di 80enni quando ha potuto comprendere qualcosa del mondo in cui viveva, si è proposta di migliorarlo, come d'altra parte credo abbiano fatto tutte le generazioni precedenti, ma oggi, se facciamo un consuntivo dobbiamo ammettere che qualcosa non è andato per il verso giusto.

Non che sia rimasto tutto come prima; la società autoritaria, repressiva, verticista è stata molto ridimensionata e forse anche troppo, perché l'eccessivo permissivismo

nuoce tanto come l'autoritarismo. Purtroppo con l'acqua sporca abbiamo buttato anche il bambino.

Ciò di cui il nostro mondo dimostra una terribile carenza è la cultura.

Io vivo in mezzo a giovani dallo spirito sano e di buoni propositi, ma terribilmente carenti culturalmente. E non parlo della grande cultura, ma anche solo della conoscenza dei termini più semplici della lingua italiana. Non credo di parlare un linguaggio forbito, ma non è raro che mi

Pieve di S. Donato in Polenta (Bertinoro, FC)





Sagra di primavera (Stravinsky). *Orchestre National de France* diretta da Daniele Gatti

chiedano il significato di alcune parole che intercalo nei miei discorsi non certo aulici.

Insieme a queste manifestano anche grosse lacune conoscitive di geografia, storia, letteratura, come se le scuole secondarie che hanno frequentato fossero state vissute alla “vai là che vai bene” o come si dice in Piemonte “*truc e branca*”.

Tutto è approssimato, nulla viene approfondito e queste carenze iniziano presto.

È recente la notizia comparsa sui giornali che i ragazzi della medie non sanno scrivere e io aggiungerei che non sanno neppure leggere e rimbecilliscono su telefonini, *tablet* e altre diavolerie che gli ammanniscono assurde fesserie.

Ma questo non è dovuto a scarse capacità intellettuali, ma a metodi di studio a mio parere profondamente sbagliati. Se sollecitati adeguatamente, i ragazzi rendono e molto bene, ma chi li sollecita se la scuola è, come molte istituzioni, allo sbando?

Si dice nella pratica giudiziaria che occorre la “certezza della pena”; per tralato direi che occorre la “certezza della

scuola”. Troppi ritardi nelle nomine degli insegnanti, troppe lacune tollerate sia nei docenti che nei discenti, troppe demotivazioni da parte di chi insegna, sottopagato, mal distribuito e così via. E infine manca la asimmetria dei ruoli fra allievi e maestri, per cui spesso questi devono subire l’arroganza dei primi senza potersi difendere.

È la solita geremiade italiana, ma oggi queste carenze si fanno drammatiche.

Vivo a Imola, in Romagna, e mi spiace rilevare che è molto se i ragazzi sanno che è esistito un poeta che si chiamava Giovanni Pascoli, di cui non hanno mai letto una poesia, e pensare che è romagnolo come loro. Quando ho fatto un test e ho chiesto se qualcuno aveva visitato la “chiesa di Polenta”, celebrata dal Carducci e situata in Romagna, bene che andasse non mi hanno chiesto come si poteva fare una chiesa con la polenta, questa sì ben nota.

Se viceversa gli si chiede cosa conoscono dell’ultimo modello di telefonino o computer, sanno tutto; ma se la tecnologia è anch’essa cultura, non è da mettere al primo ed esclusivo posto.

Anche in fatto di cultura musicale sono molto carenti e si sviluppa solo nel campo dei suoni ad alta frequenza reiterati fino all’ossessione, perché “per me non è musica se non fa casino”. Allora mi viene fatto di dire che ascolti la “Sagra di Primavera” di Stravinsky e poi ne possiamo riparlare.

Quello che è grave non è che non sanno, ma è che non gli interessa di sapere. Tan-

to c'è Internet, questo sistema informativo il più delle volte acritico che fornisce le informazioni, talora sbagliate, senza commenti esplicativi, talora senza citare le fonti ed è inframezzato da fastidiosissimi inserti pubblicitari.

Quale è la causa profonda di questo malessere?

Difficile a dirsi, ma una cosa è certa: in qualche modo è associato a uno squilibrio sociale. Da più parti negli ultimi tempi i media, specie i giornali, segnalano la scomparsa in Italia della *middle class* che, con tutti i suoi difetti, era comunque portatrice di cultura. Un paese senza *middle class* non può decollare chiunque sia a governarlo.

Quando sono stato in Cina, alcuni anni fa, agli inizi della sua crescita economica, sono rimasto sorpreso dal trattamento che veniva riservato alla *middle class* locale: potenziata, rispettata, finanziata, mentre

da noi si stava facendo di tutto per abbatterla. Le conseguenze a lungo termine di questo comportamento saranno, presumo, ancora più drammatiche e il recupero lento e faticoso.

È una questione di generazioni e ce ne vorranno molte per ripristinare una classe media. È un problema sociale fondamentale e, se lo trascureremo, la crescita del paese sarà arrestata e nessuno potrà fermare il nostro declino.

Speriamo che la nostra libera Italia recuperi il rispetto per la cultura, che è in fondo la base della identità nazionale e del rispetto delle nostre radici storiche. Il mio non vuole essere un discorso politico, ma solo la identificazione delle cause di un grosso male che affligge il nostro paese, anche se non siamo soli perché, stando a quel che mi riferiscono, il problema dell'inculturazione affligge anche il ricco ed evoluto Canada. ■

Ritorno dal Giappone

Cose che NON mi mancheranno

Rodolfo Maggio

Nel listare le sette cose che non mi mancheranno del Giappone, non vorrei sembrare ingrato. La gratitudine che provo verso il popolo giapponese è grande, per l'esperienza che mi ha concesso di vivere e che ho raccontato nel mio blog. Forse

è proprio per non dispiacermi troppo del dover partire che ho compilato questa lista.

Inutile precisare che queste note si riferiscono a quando non era ancora scoppiata la pandemia che affligge tutti i paesi.

1. Non è un paese per gli alti

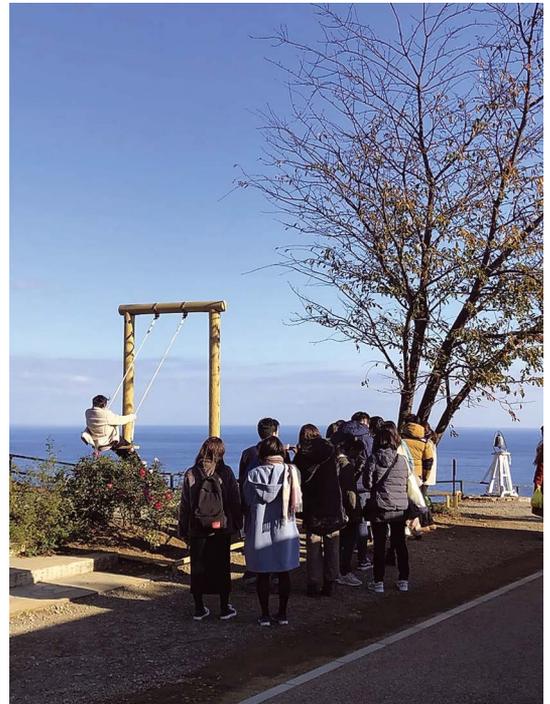
Il Giappone non è un paese costruito per persone alte. È ovvio, l'immagine che abbiamo del giapponese-tipo non è certo quella di un vichingo. Ce lo aspettiamo, che qui sia tutto un po' più piccolo. Ma quando ci vivi, in Giappone e circondato dai giapponesi, ti rendi conto di quanto tutto sia scomodo per te che hai le gambe lunghe e la testa a parecchi centimetri sopra la loro. Ogni volta che salgo su un treno della metropolitana, ho le maniglie che mi dondolano in faccia. Ogni volta che entro in un bagno, in una stanza, o in un ufficio, devo fare attenzione a non sbattere la fronte contro lo stipite. Quando poi mi lavo le mani e voglio dare una sistemata ai capelli o al colletto della camicia, mi devo accovacciare, perché lo specchio riflette al massimo fino al mio torace.

Per non parlare, poi, del fatto che, poi-

ché parlano piano e che sono in genere più bassi, finisce che sto sempre chino per riuscire a capire che cosa dicono! Quando ero lì pensavo sempre: “Non va bene: mi sto ingobbendo...”.

2. La fila

In Giappone, salvo rare eccezioni, si fa la coda. E sarebbe anche una bella esperienza, almeno per un italiano. Abituato da sempre a disprezzare la tipica forma triangolare (quando va bene) della nostra accozzaglia di villani rinciviliti, è quantomeno esotico contemplare l'ordine, la compostezza e la quiete della fila nipponica. Tuttavia, dopo un po' ci si abitua, e alla contemplazione della bellezza si sostituisce l'esasperazione di attese infinite. A volte ci si sbriga, ma è necessario armarsi di pazienza quando si tratta di qualcosa di “stagionale”, come lo ski-lift per salire sulle cime innevate, la funivia



per una gita in montagna, o l'accesso al parco per il pic-nic primaverile sotto i ciliegi. Ma per loro non è un problema. "Se c'è la coda, vuol dire che è una cosa buona", mi ripetono i miei amici, in particolare rispetto ai ristoranti. Tante volte ho provato a farli entrare nel ristorante dal lato opposto della strada dove la coda era assente o molto meno lunga. Ma non c'è stato niente da fare: se vuoi vivere in questo paese, devi imparare *la venerabile arte dell'attesa*.

Non credo sia vero che se "c'è la coda, allora è una cosa buona". Fare la fila per un paio di dondolate in altalena e la foto ricordo? Mah.

3. Le regole schiaccia-gioia

Di prodotti tipici ce ne sono molti in questo paese, ma la flessibilità non è uno di questi. Lo si vede in particolare in alcune regole che ho finito per definire "schiaccia-gioia", nel senso che sembrano fatte apposta per mortificare un'atmosfera altrimenti piacevole e spensierata. In molti bar e ristoranti non si può star seduti più di una o due ore. Se sei in compagnia, ciò significa che molto spesso ci si ritrova a essere costretti ad alzarsi proprio quando, dopo una bella mangiata e una altrettanto bella bevuta, si vorrebbe godere fino in fondo della compagnia della nostra allegra brigata. E non c'è verso: puoi avere ancora due o tre caraffe di birra da mandar giù, ma due ore sono due ore e bisogna alzarsi. E la cosa ancora più triste è che l'ovvia ragione è il profitto: mandata via una brigata eccone subito un'altra, perché tanta è la gente e sarebbe un peccato perdere potenziali clienti. Un tempo



questo era un paese che considerava una tale attitudine infima e spregevole, tant'è che il commerciante era una casta tra le più basse. Comunque sia, noi siamo signori, paghiamo con il sorriso. E andiamo a spargere gioia altrove.

4. Montagne di plastica

In Giappone i biscotti si trovano in singoli sacchetti di plastica elegantemente adagiati su di un vassoio di plastica infilato in un sacchetto di plastica all'interno di una scatola, spesso di plastica, a sua volta protetta da una pellicola di plastica. Ovviamente, quando li compri, la commessa te li mette cortesemente in un sacchetto di plastica.

Io non sono certo un ambientalista e non ho l'abitudine di fare la morale al prossimo su questo genere di cose, ma quando mi regalano una scatola di biscotti o cioccolatini finisce sempre che devo portare giù il cestino della differenziata perché solo a spacchettare un biscotto, l'ho riempito!



5. I cocktail

Non è da me neppure lamentarmi di quel che non si trova in un paese straniero. Quelli che vanno all'estero con gli spaghetti in valigia mi hanno sempre fatto ridere. "Bisogna esplorare!" mi dicevo. Eppure, ho scoperto, anche io ho i miei limiti. Ho esplorato, vagato, ho cercato con le mappe, su internet, chiesto raccomandazioni a esperti, ma niente, è veramente raro trovare cocktail davvero buoni in Giappone. O meglio, trovare cocktail che un palato italiano possa trovare buoni. E non dico mica che sia impossibile. Il mojito più buono della mia vita lo bevvi, non a Cuba, non in Repubblica Dominicana, ma a Oxford, preparato da un *bartender* albanese, senza rivali in cielo e in terra. Ho cercato a lungo il suo equivalente in Giappone, ma non l'ho trovato.

6. I treni strapieni

Io ho avuto la fortuna di non dover fare il pendolare, ma le poche volte che mi è

capitato di dover salire sui mezzi pubblici nell'ora di punta, ho capito che questa fortuna è stata davvero immensa. Si potrebbe quasi dire che la positività della mia esperienza derivi in gran parte da questo. Passare due ore della propria giornata in piedi in un vagone non è semplicemente sgradevole, è orrendo. Non esiste lavoro da cui derivino denaro e soddisfazione tali da compensare un tale trattamento. Credo, peraltro, che l'impatto sulla salute fisica e mentale sia enorme. Constatando ciò, il mio rispetto per l'etica del lavoro nipponica è cresciuta ancor di più: bisogna avere dentro un'abnegazione e una volontà di ferro per fronteggiare ogni giorno l'inferno di facce svilite, di corpi schiacciati gli uni contro gli altri, di ritmi di lavoro stressanti, e tutto il resto. Tanto più, che nell'attendere la fermata, sono tutti quasi sempre composti e ben tenuti, nella misura in cui ciò sia possibile su di un vagone sovraccarico nell'ora di punta.

7. Non sono riuscito a trovarne altre

Caro Giappone, Cari Giapponesi, mi mancherete. Anche sforzandomi di trovare in voi tanti difetti, non sono riuscito ad andare molto lontano.

Ora che mezzo mondo ci separa, posso guardare questa lista, che non prende che una misera pagina, e confrontarla con le migliaia di pagine di appunti, storie, parole che dimostrano quante cose buone mi avete dato e quante io sono stato felice di ricevere. Spero di essere stato un buon cittadino, e che mi rivorrete tra voi molto presto. Per quanto mi riguarda, la mia casa sarà sempre anche la vostra.

A presto! ■

Una poesia per celebrare il 25 aprile



Cento sindaci della provincia di Asti hanno celebrato la Festa della Liberazione dalla dittatura nazifascista leggendo la poesia di un anonimo giovane prigioniero del campo di concentramento di Terezin. Per superare l'impossibilità di manifestazioni pubbliche Asti, medaglia d'oro della Resistenza, ha invitato sindaci, studenti e popolo a ricordare i 75 anni della Liberazione con questa solenne lettura. Anche Cortiglione ha partecipato all'iniziativa. Riportiamo qui la foto del sindaco Gilio Brondolo e dell'assessore Franco Grea durante la lettura, disponibile su facebook, ma anche sul sito www.israt.it insieme a quelle di tutti gli altri sindaci della provincia. Ecco i versi conclusivi della poesia:

[...]

*Ogni cosa fiorisce e senza fine sorride.
Vorrei volare, ma come, ma dove?
Se tutto è in fiore, oggi mi dico,
perché io non dovrei? E per questo resisto!*

(Anonimo, 1944)

In ricordo di Giovan Battista Calvi

Mi ha dato la triste notizia il figlio Valerio: “Papà ci ha lasciato”. G. B. Calvi è morto l'11 aprile scorso, all'età di 106 anni. Il quotidiano *La Stampa* lo ricorda così: “il centenario tra i più longevi della provincia di Asti si è lasciato morire di crepacuore per la lontananza forzata dalla famiglia”: a causa della pandemia di coronavirus, non poteva abbracciare i propri cari.

La festa per il suo 106esimo compleanno





Calvi ha passato 10 anni sotto le armi, di cui due come prigioniero lavoratore in Germania (V. *La bricula* n. 48, p.35). Il 2 giugno 2015 è stato insignito con la medaglia d'onore destinata ai cittadini italiani deportati nei campi di

lavoro nazisti. Oltre a *La Stampa* ne parla anche il quotidiano argentino *El Mundo*: “*El abuelo italiano que murió “de tristeza” a los 106 años al no poder abrazar a su familia por el coronavirus*” (V. articoli sul sito www.la-bricula.it).

Ricordiamo un uomo saggio e di valore con le sue parole: “bisogna essere educati e rispettosi ad iniziare dalla famiglia, perché le guerre iniziano di lì” (*La Stampa*).

Flavio Drago

CI HANNO SORRISO

- Amira Battane** di Abdelhadi e di Saida Abdlahna - Asti 13-02-2020
Sofia Bertin di Schany e di Pamela Agretto - Asti 13-03-2020
Kamal El Hermich di Rachid e di Hanan El Armichi - Asti 19-03-2020



Giovan Battista Calvi
1913- 2020

CI HANNO LASCIATO



Patrizia Marasà
1964 - 2020



Francesca Priore
1927 - 2020



Piera Angela Rocca
1941 - 2020



Walter Zollino
1952 - 2020