



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. 54 - 31 agosto 2020

LA LEGGE DEL ROSPO

Se metti un rospo in una pentola di acqua bollente, esso avverte di essere in pericolo di vita e, ustionato, schizza fuori con un balzo. Se invece lo metti in una pentola di acqua fredda e sotto accendi il fuoco, il rospo si adatterà alla temperatura crescente e vi morirà dentro bollito. Il Coronavirus è stato avvertito come un pericolo mortale e abbiamo reagito. Se dobbiamo scegliere tra la vita e la morte scegliamo la vita.

Sembrava che nulla potesse fermarci né lo scongelamento delle calotte polari, né gli uragani, né i disperati appelli di Greta Thunberg. Insensibili a tutto abbiamo continuato a spostarci freneticamente, a consumare oltre ogni logica di buon senso, a invocare la crescita come il nostro massimo bene. Poi è arrivata una minuscola particella, neanche una cellula, addirittura un frammento di DNA, e ci ha fermati. Semplicemente ci ha fatto vedere la morte in faccia, come invece non sono capaci di farci vedere i cambiamenti climatici troppo lenti per farci paura.

Per questo abbiamo accettato di rinunciare a viaggi e vacanze, abbiamo lasciato in garage l'auto, abbiamo evitato ristoranti, stadi e sale cinematografiche. Abbiamo accettato di fare le code davanti ai supermercati, abbiamo accettato di lavorare da casa. Pur nella sua drammaticità, la capacità che abbiamo avuto di reagire di fronte al Coronavirus è di buon auspicio, significa che siamo ancora capaci di scegliere. I drammi che abbiamo vissuto e che ancora viviamo ci impongono di rivedere in profondità stili di vita e forme economiche. Se saremo intelligenti, accetteremo tutte le riforme che servono in ambito produttivo, sociale, politico in modo da attuare la sostenibilità, senza che nessuno abbia a rimanere senza lavoro e quindi senza mezzi di sostentamento.

Gianfranco Drago

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

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

Socio ordinario

20 euro

Socio sostenitore

40 euro

Eestero

50 euro

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

Le opinioni espresse dagli autori impegnano esclusivamente la loro responsabilità.

In copertina:

Bricula costruita da Bruno Campora sulla Serra

Autorizzazione

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

Stampa

Fiordo srl

28068 Romentino (NO)

SOMMARIO

- 1 La legge del rospo
- 3 Asti: storie di bellezza.
Musei e palazzi storici - 4
- 10 *Mògna Garitén*
- 12 Il mio servizio militare.
Mario Iguera (*la Grènta*)
- 19 Il globo su cui viviamo
- 21 Memorie tramandate. Il contadino
tuttofare
- 26 Riapre la società
- 27 Competenza culturale
- 30 Misteri svelati. Dentro il telefono
(Android e altro)
- 34 Nel ricordo del padre
- 38 La mia prima bagna cauda a Cortiglione
- 41 Modi di dire
- 42 Viva l'aceto
- 44 Il misterioso mostro
- 47 Ritorno alle colline
- 51 Sull'agricoltura
- 55 I signori del mare e del ghiaccio
- 56 Il cavolo (*Il coj*)
- 59 A un secolo dall'influenza spagnola.
Covid-19: la nuova pandemia
- 61 Curare il Tiglione
- 62 La Messa al tempo del Covid-19
- 63 Ora sei nella pace
- 64 Itinerari storico-botanici a Cortiglione
Gli alberi centenari
- 70 Consigli di lettura
- 71 Per Tino Biglia
- 72 Diplomi scolastici - Decessi

Asti: storie di bellezza Musei e palazzi storici

4

Palazzo del Collegio – Cripta e Museo di Sant’Anastasio

Mariangiola Fiore

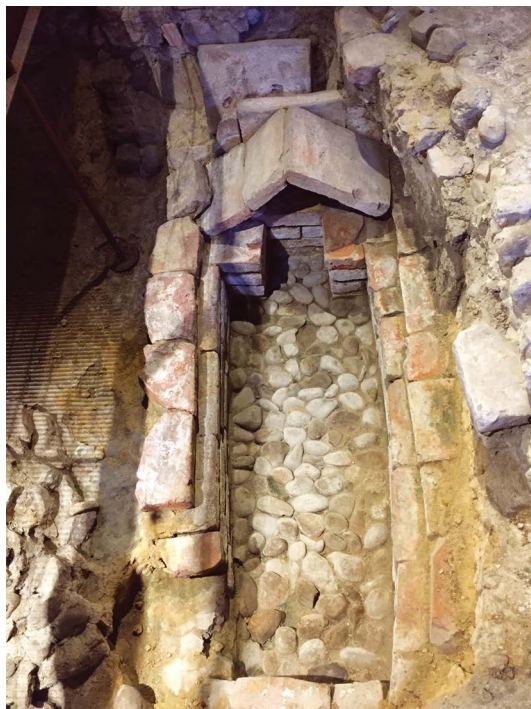
Palazzo del Collegio

Il Palazzo del Collegio, cioè il quadrangolare complesso scolastico compreso tra corso Alfieri, via Goltieri, via Carducci e via Giobert, risalente ai primi decenni del XX secolo, di per sé non può essere annoverato tra gli edifici storici di Asti, ma ciò che sta “al di sotto” è un vero tesoro che permette di ricostruire la storia della città sin dagli albori.

Le scoperte archeologiche in questo sito sono avvenute a più riprese nel corso di sopralluoghi e campagne succedutisi negli ultimi centocinquanta anni. Com’è ovvio trattandosi di stratificazioni, i reperti emersi per primi risalgono ai periodi storici più recenti mentre la parte più antica è venuta alla luce nel corso di scavi successivi. Per una miglior comprensione, si privilegia la cronologia storica.

Da foro romano a necropoli longobarda

La fondazione di Asti (*Hasta*), originariamente *oppidum* ligure della tribù degli Stazielli, si può far risalire al 125-123 a.C., gli anni delle vittoriose campagne militari del console Marco Fulvio Flacco contro Liguri e Galli nel Piemonte meridionale. A consolidare la romanizzazione dell’area contribuì poi in modo decisivo l’apertura della via Fulvia (fatta costruire dallo stesso console M. Fulvio Flacco, da



Resti della pavimentazione del Foro

cui il nome), che univa *Dertona* (Tortona), la prima colonia romana fondata in Piemonte a *Pollentia* (Pollenzo) passando per *Hasta*.

La posizione geografica favorevole ai commerci e la qualità dei suoi prodotti fecero di *Hasta* nei primi due secoli dell’Impero un centro popoloso ed economicamente vivace.

Divenuta *municipium*, *Hasta* si sarebbe strutturata in forme monumentali tra la



Tombe longobarde

fine del I secolo a.C. e l'inizio del successivo, secondo un modello comune alle città piemontesi. I resti riportati alla luce nelle campagne archeologiche della fine degli anni '90 (fondazioni in muratura, basamenti, tracce lasciate da una pavimentazione) sono la prima testimonianza dell'uso dell'area attribuibile all'epoca romana e hanno fatto supporre agli studiosi che si trattasse del foro, un vasto spazio rettangolare posto esattamente al centro del *municipium* e attraversato dal decumano massimo, prosecuzione della via Fulvia. A suffragare questa ipotesi gli elementi architettonici (colonne e capitelli corinzi, I secolo d.C.) reimpiegati nei vicini edifici di culto e la scoperta più recente (2014), nei seminterrati del Collegio, di una vasca termale circolare, in origine ricoperta da lastre di marmo, che si pensa essere una delle piscine del *frigidarium* delle terme del foro (II secolo d.C.).

Il foro rimane in uso per un tempo prolungato, sino a quando, all'inizio del V secolo, viene ridotto ad area di recupero per materiali da costruzione, con conseguente abbandono delle attività pubbliche della città romana, contestualmente al decadere di numerose *insulae* romane in tutta la regione.

Con il passare del tempo, già nel corso del VII secolo, si coglie nell'area un nuovo periodo denso di attività legate alla formazione di un piccolo cimitero, con tombe disposte in maniera tale da indicare la presenza di un edificio di culto, prima in forme lignee e successivamente in muratura. I ritrovamenti (tombe di adulti e di bambini - una cinquantina in totale) fanno pensare a una necropoli destinata a gruppi famigliari privilegiati, legati alla classe dirigente longobarda, subentrata ai romani nel territorio. Asti è attestata come sede di ducato longobardo sin dal 580, con il centro di potere, la *curtis*, dislocato "in suburbio" nella zona est della città, nei pressi della chiesa di San Secondo.

Si inserisce bene in questo contesto storico la destinazione ad area sepolcrale e di culto degli spazi precedentemente occupati dal foro romano. Le poche tracce rinvenute della chiesa non permettono di ricostruirne la struttura, ma la sua esistenza è attestata in un atto del 792 d.C. relativo alla permuta di terre pubbliche, tra *Augustinus*, chierico della chiesa di Sant'Anastasio (*presbiter ecclesiae Sancti Anastasii*) e il gastaldo regio *Sonderulf*. La particolare titolazione a Sant'Anastasio, senza riscontri noti in Piemonte, suggerisce di inquadrare la chiesa nell'ambito delle fondazioni del re longobardo Liutprando degli anni 730-40.

Il Monastero di Sant'Anastasio

Il rapporto tra il potere cittadino e Sant'Anastasio diventa ancora più evidente con la fondazione del monastero femminile benedettino che includerà la chiesa di Sant'Anastasio prendendone la denominazione. Le origine del monastero sono ignote e le prime notizie certe si hanno



La cripta di S. Anastasio come appare oggi

dai primi anni dell'XI secolo, quando appare già dotato di proprietà e beni, testimonianza di elargizioni precedenti. *Sub imperio abatisse*, e quindi di pertinenza del monastero, figurano chiese nei dintorni di Asti e monasteri femminili tra Tanaro e Stura, segno di antica floridezza.

Nel 1008, con la nomina di Alrico a vescovo di Asti, il complesso di Sant'Anastasio riceve la protezione vescovile sancita da un atto solenne; da allora e per i due secoli successivi, avrà l'appoggio dei signori locali e dei vescovi, disposti a elargire continue donazioni e conferme di benefici. Si tratta dell'unico monastero davvero urbano di Asti, collocato cioè all'interno delle mura e inserito dunque nella vita quotidiana degli abitanti. È non solo il più popolare ma anche il più ricco e potente della città. Le monache provengono per la maggior parte da casati urbani di alta rilevanza sociale o dall'aristocra-

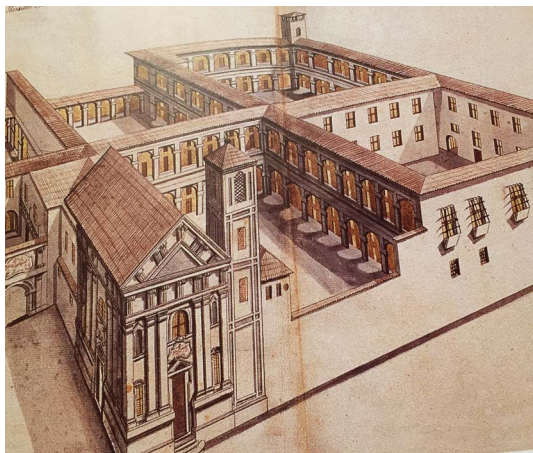


Facciata della chiesa di S. Anastasio

zia militare del contado.

Durante questo periodo di splendore e ricchezza, in funzione delle nuove necessità vengono effettuati due grandi interventi di ristrutturazione. All'inizio dell'XI secolo si ricostruisce in forme romaniche e si amplia la precedente chiesa, rimasta isolata e attornata dal suo cimitero. La nuova chiesa (prima chiesa romanica) occupa un'area molto più vasta ed è realizzata a tre navate, terminate da absidi semicircolari, con, all'interno di quella centrale, una cripta a oratorio.

Non molto tempo dopo, entro la prima metà del XII secolo, le necessità liturgiche e lo sviluppo del monastero portano ad un'ulteriore trasformazione. In quest'ultimo intervento (seconda chiesa romanica) la facciata e le navate vengono completamente demolite; si mantiene soltanto la zona absidale, trasformando glo-



Veduta assonometrica del monastero, 1741

balmente la cripta e si edifica un nuovo edificio religioso, con annesso un campagnile quadrato.

Il XII secolo segna allo stesso tempo il momento di massima floridezza del monastero e l'inizio del suo declino. Nella seconda metà del secolo, in seguito all'affermarsi del comune di Asti, il potere politico vescovile comincia progressivamente a diminuire e l'episcopato, quasi in un estremo tentativo, cerca di mantenere sempre più vincolate a sé le monache ed esercitare direttamente il controllo sui possedimenti extraurbani del monastero, tanto che nel 1186 la badessa Sibilla si rivolge direttamente a papa Urbano III, ottenendo la protezione pontificia per Sant'Anastasio e sottraendolo così al controllo diocesano. Le badesse continueranno per tutto il XIII secolo a cercare di mantenere i loro domini sotto la protezione della Santa Sede, ma la Chiesa astigiana e il Comune "rosicchieranno" sempre di più le dipendenze di Sant'Anastasio, fino a determinarne la fine del potere.

La profonda crisi economica del monastero si risolve solo a partire dal XVII se-

colo grazie ad alcune operazioni finanziarie operate dalle badesse e alle generose donazioni dei notabili dell'astigiano per l'educazione delle proprie figlie.

Tra la fine del Cinquecento e l'inizio del Seicento, per ragioni pratiche e di gusto, vengono realizzati nuovi lavori di ristrutturazione che riplasmano completamente il vecchio complesso. La chiesa romanica è demolita per costruirne una nuova in stile barocco, in sintonia con i modelli culturali e architettonici propri della Controriforma. Parallelamente inizia una politica di accorpamenti di edifici esistenti per permettere l'ampliamento delle strutture monastiche.

Ma come si vive nel monastero in questi secoli? Parecchie informazioni sono desumibili dalla visita apostolica di monsignor Angelo Peruzzi del 1585 e da quelle successive dei vescovi di Asti, sotto la cui giurisdizione Sant'Anastasio è nuovamente rientrato.

Le monache, di clausura, appartengono all'ordine benedettino della congregazione cassinese. Conducono vita comune, hanno un unico refettorio e un unico guardaroba (non vi sono cioè differenze nel vitto e nel vestire tra monache di coro e conversel) e sono senza proprio patrimonio; in più occasioni mangiano carne e usano biancheria di lino. La badessa ha una carica a vita (*perpetua*) e accoglie come educande fanciulle secolari. Al monastero è annessa la parrocchia, con la cura delle anime, che le monache esercitano tramite il proprio cappellano. Nel 1588 la parrocchia viene soppressa dal vescovo e i parrocchiani, circa 25 famiglie, suddivise tra la chiesa della Cattedrale e la chiesa di San Martino. Alla fine del XVII secolo Sant'Anastasio risulta

ospitare 31 monache di coro, tutte di alta estrazione sociale, tra cui alcuni dei più bei nomi dell'aristocrazia piemontese.

Nel corso del XVIII secolo il monastero prospera, grazie alla dote delle monache e alle rette che novizie ed educande pagano annualmente. Oltre che in investimenti immobiliari e nel mercato dei titoli, le religiose adoperano il patrimonio di cui dispongono per il decoro del complesso monastico. La chiesa è "in forma di croce a tre navi tutta fatta a volta, ornata con pitture e stuchi"; la sacrestia "è provvoluta di suppellettili abbondantemente e preziose di ricamo, brocato et ordinarie".

Orgogliose della loro indipendenza e prestigio sociale, le monache si oppongono a più riprese ai vescovi che vogliono imporre più stringenti regole di clausura e allo stato regio che ostacola i loro progetti immobiliari ma non possono che soccombere al decreto napoleonico che nel 1802 sopprime gli ordini religiosi. Finisce così la vicenda del potente monastero astigiano di Sant'Anastasio.

Il Palazzo del Collegio

Dopo la soppressione del monastero, nel 1806 il complesso viene privatizzato, con l'acquisto da parte del conte Carlo Emanuele Cotti di Ceres che lo adibisce a insediamenti privati e botteghe, con la chiesa ridotta a laboratorio artigianale e deposito.

Una trentina di anni dopo, nel 1835 è acquistato dal Comune che vuole destinarlo a sede delle istituzioni scolastiche e di numerosi pubblici uffici. Nei decenni successivi svariati sono i progetti di riuso del monastero che si concretizzano però solo in interventi e modifiche parziali agli edi-



Il cortile del Collegio ai primi del Novecento

fici. In una manica viene insediato un primo nucleo di scuole femminili e la chiesa viene trasformata in palestra. All'epoca l'edificio non mostra evidenze medievali. La cripta, adibita a cantina, è scoperta per caso solo nel 1886. All'inizio del XX secolo si avvia un progetto globale di riqualificazione dell'area, la cui realizzazione è resa possibile dal consistente lascito del conte Leonetto Ottolenghi. Nel 1907 vie-

La torre Solara





Museo di S. Anastasio – Galleria

ne demolita la chiesa secentesca che prospettava su corso Alfieri per permettere la costruzione del liceo classico, salvando la cripta e i locali attigui dove emergono altri ruderi di edifici medievali. Gli affreschi della chiesa vengono staccati e trasferiti a Palazzo Alfieri. La parte verso via Goltieri continua ancora per anni a ospitare uffici e magazzini comunali.

Solo nel 1926 la Cassa di Risparmio di Asti decide di finanziare la costruzione della restante parte dell'attuale complesso scolastico, con l'abbattimento dell'ultima manica dell'antico monastero. Resta in piedi, all'angolo tra via Giobert e via Carducci, la trecentesca torre Solara, affiancata al nuovo edificio scolastico e re-

staurata nel 1932. È tuttora visibile, anche se in condizione precarie.

Attualmente nel Palazzo del Collegio hanno sede, oltre al liceo classico e alla scuola media Goltieri, la Biblioteca Astense Giorgio Faletti e il Centro Giovani.

Cripta e Museo di Sant'Anastasio

Il museo, al piano seminterato del palazzo, costituisce una vera e propria passeggiata nella storia che si sviluppa intorno al nucleo centrale della cripta e del sito archeologico. Inaugurato per la prima volta nel 1981 è stato riaperto, nel suo attuale allestimento, nel 1999, dopo che successivi scavi hanno portato alla luce i resti più antichi.

L'area ovest del museo, attraverso un percorso su passerelle e piani di calpestio grigliati, mostra una ricca stratificazione di testimonianze archeologiche. La più straordinaria è senz'altro la cripta. Il nucleo più antico (XI sec. – prima chiesa romanica) presenta colonne e capitelli di recupero di età romana e altomedievale, mentre negli ampliamenti a est e a ovest (XII sec.- seconda chiesa romanica) gli elementi architettonici erano stati appositamente realizzati in pietra di arenaria per la cripta. Negli ambienti contigui sono visibili lastre in pietra relative alla pavimentazione del foro romano, tombe del VIII-X secolo, il muro di fondazione della facciata della chiesa altomedievale di S. Anastasio (VIII sec.), resti della pri-

ma e della seconda chiesa romanica e un muro della chiesa secentesca.

La parte est del museo è dedicata a elementi lapidei pertinenti al sito di S. Anastasio o comunque all'area cittadina, databili in prevalenza tra VIII e XVI secolo: capitelli in arenaria della seconda chiesa romanica di S. Anastasio, capitelli e mensole provenienti dalla chiesa gotica della Maddalena, elementi architettonici e scultorei alto e bassomedievali (tra cui il paliotto un tempo in S. Pietro Consavia) che facevano parte di chiese astigiane, pietre cantonali e stemmi provenienti da caseforti e palazzi signorili della città.

Il Museo di Sant'Anastasio è ancora in evoluzione. Nei prossimi anni verrà completata, nei locali recuperati, una nuova sezione archeologica destinata a ospitare i materiali del Museo Archeologico di Asti, oggi allestito nel Complesso di San Pietro e altri reperti conservati nei magazzini dei Mu-

Museo di S. Anastasio – paliotto o fronte d'altare (fine XIII - inizio XIV secolo)



Museo di S. Anastasio – resti di una fontana a quattro bocche (XIII secolo)

sei Reali di Torino. Nel nuovo allestimento verrà dato anche spazio ad una sezione egizia, dove verranno esposte, oltre a preziosi reperti, anche le due mummie di Asti, “La Signora delle Ninfee” e l'uomo di Ankhpakhered, con i relativi sarcofagi. In tal modo il Museo di Sant'Anastasio occuperà tutto il piano seminterrato, con un percorso espositivo su oltre 1.400 metri quadrati.

1 Monaca di coro: proveniva da famiglia nobile, con cospicua dote. Svolgeva azioni contemplative e di preghiera; conversa: di classe sociale inferiore, svolgeva lavori manuali.

Mògna Garitén

Giuliana Bologna

Ancora un quadretto, che riporterà alla mente di molti lettori ricordi analoghi di vita familiare, in un'epoca nella quale la visita agli zii si svolgeva fra momenti rituali che affiorano alla memoria del lettore di una certa età e che per i più giovani evocheranno pagine di letteratura. La visita agli zii era d'obbligo, come lo era la Messa. Il comportarsi presso di loro in un certo modo (Mi raccomando, non toccare, non girare per la casa degli zii e sta seduto lì dove sei, anche se ti vien voglia di far pipì; stai a sentire e non parlare, se non ti chiedono qualcosa. Se non capisci, poi ti spiegheremo a casa, non far domande, ma rispondi se te ne fanno loro...) fa certo parte del bagaglio dei ricordi di tanti lettori, come i biscotti, il caffè, il vermouth servito agli adulti nei bicchierini delle occasioni. Un bagaglio di ricordi di cui restano vestigia in qualche vecchio buffet o sui banchetti dei mercatini vintage. Un bagaglio che divide, come tante altre cose, le generazioni giovani da quelle anziane, un solco che non è mai stato così profondo, crediamo. E anche questo fa parte degli oggetti del "museo ideale" che il nostro Giornalino si propone di conservare fra le sue pagine.

Francesco De Caria

Ad un incontro in società mi presento con un libricino prezioso per me e penso e spero che lo diventi anche per gli amici de *La bricula*. Noto subito i loro commenti: "chissà quanto vale", "chissà dove lo ha trovato", "chissà perché lo ha portato stasera", "ma chi gliel'ha dato".

Se lo passavano di mano in mano ed era proprio quello che mi aspettavo e speravo succedesse. Il commento più bello è stato di Emilio che mi ha detto: "hai fatto bene a custodirlo!". Pierfisio mi ha chiesto di raccontare come l'ho avuto e con un po' di pudore ci provo.

"*L'igiene del contadino*" è il titolo del libretto, scritto da un medico di Castello di Annone nel 1904, ben commentato dal dottor Calcamuggi durante il convegno la scorsa estate e anche su due numeri de *La*

bricula (nn.51 e 53); quando ha saputo che lo avevo fornito io, ha subito voluto sapere se le iniziali appartenessero all'autore o a qualcun altro.

A custodirlo prima di me è stata Margherita Bologna, sorella di mio nonno paterno. Per noi *magna Garitén* era coetanea del libricino e lo teneva nascosto da qualche parte come un tesoro. In verità teneva molto alla sua casa e alla sua persona: sempre ben pettinata con i capelli raccolti in uno chignon, il *ciuru* per i piemontesi.

Io e miei fratelli andavamo a turno a trovarla, non tutti insieme per non fare confusione ed era sempre la solita giornata: suonavamo il campanello, oltrepassavamo un grande cancello in ferro, lei ci aspettava alla porta chiedevamo "è permesso?". Dopo un lungo corridoio,



La copertina del mauale



Lo chignon in versione moderna (a sinistra) e classica come il *ciuru* della zia

una porta sempre chiusa portava in un salotto dove non siamo mai entrati, ci dirigevamo in cucina che era composta da una credenza con sopra la sveglia, un tavolo con la sedia, la grande stufa, un'altra sedia accanto alla finestra e dei giornali che non ho mai osato aprire. (Dopo la sua

morte quando hanno vuotato la casa ho scoperto che quelle riviste erano degli anni sessanta e ne ho fornito qualche copia al museo).

Gli adulti iniziavano a parlare e io controllavo se la zia avesse aggiornato il calendario e come al solito era sul mese giusto e su qualche giorno c'era un commento "*luce*" che ricordava di pagare la bolletta oppure "*pulito stufa*". Di questo si occupava mio papà e in quell'occasione andava da solo.

Si parlava sottovoce dalla zia per non disturbare i vicini, non c'erano giocattoli, né fumetti per bambini e io me ne stavo là con le gambe a penzoloni sulla sedia vicino alla finestra, sperando che almeno un uccellino si posasse sul davanzale per vedere un po' di movimento.

"Perché dalla zia non c'era neanche un gatto a farle compagnia? Potrei portarle un cagnolino?" pensavo. Sul nostro calendario c'era anche la scritta "*oche*" che indicava la schiusa delle uova. *"Forse i pulcini fanno troppo baccano? Le oche però le farebbero la guardia..."*. Mentre fantasticavo su come fare compagnia alla zia, lei aveva già versato qualcosa da bere e preparato i biscotti da portare a casa e lo "*scartocc*" per gli animali... oggi lo chiamiamo "*umido*".

In lei erano racchiusi tutti i dieci comandamenti e già faceva la raccolta differenziata, diligente come una scolaretta. Ha fatto la bidella a Castello di Annone e sempre mi chiedevo che se fosse stata a Rocchetta avrebbe sorvegliato anche noi forse con un occhio di riguardo. Da noi c'era la "*Nunsia*" che controllava che all'ingresso e all'uscita da scuola fossimo per mano, in fila per due senza correre per le scale e possibilmente in silenzio; non aveva niente da invidiare a un generale e, come dice la maestra Gambino, ci ha al-



La chiesetta e le scuole elementari di *magna* che il viaggiatore si vede davanti entrando in Castello d'Annone

levati tutti, maestre comprese.

Forse la zia non era solo severa per il suo ruolo al lavoro, ma anche perché la vita era stata molto severa con lei, è rimasta vedova presto e la sua bimba è morta

di tifo. Naturalmente di questo non si parlava mai, cercavamo di farle compagnia a modo nostro: io le recitavo le poesie imparate a scuola e i miei fratelli le promettevano di comportarsi bene. La sua raccomandazione di ogni visita era sempre la stessa: “*non accettate caramelle o cioccolatini da estranei: se proprio insistono li mettete in tasca “an gaioffa” e li fate vedere ai genitori prima di mangiarli*”. I suoi biscotti erano sicuri e in macchina al ritorno commentavamo sempre quella frase. Da piccola non mi era chiara, credevo non si dovesse accettare per educazione: ora mi trovo a mettere in guardia mio figlio con più o meno le stesse frasi. Una persona del secolo scorso dava insegnamenti che sono ancora validi oggi. ■

Il mio servizio militare

Mario Iguera (*la Grënta*)

Ricordo i ragazzi in età di “partir soldato”. Ero adolescente e loro mi sembravano grandi, uomini fatti. Avevano festeggiato i 18 anni con la festa di leva, li avevo visti passare, allegri e vocianti, freschi di patente sulle auto sovraccariche e strombazzanti. Dopo la festa, i più partivano subito, alcuni chiedevano il rinvio per finire gli studi. Ai miei occhi ingenui, e forse anche ai loro, andare a militare sembrava una cosa di cui andar fieri, segnava un passaggio importante: si diventava adulti a tutti gli effetti. Poi venni a sapere di marce e servizi di guardia estenuanti, di rigide discipline e consuetudini particolari e, infine, dei soprusi del nonnismo. I più, come Mario, hanno rimarginato in fretta gli episodi sgradevoli, mentre qualcuno, particolarmente fragile e preso di mira dall'idiozia del gruppo, ne è uscito segnato, addirittura si è verificato anche qualche caso di suicidio. Mario conserva buoni ricordi di amicizie nate e durate nel tempo, di senso di utilità per il lavoro prestato in aiuto alle popolazioni colpite dalla sciagura del Vajont, degli scenari dolomitici e di altre avventure positive. E alla fin fine ritiene che la naia, nel suo complesso, sia stata comunque un'esperienza “che

è stato bene vivere". Trovarsi lontano da casa, condividere gli spazi con il gruppo, conformarsi alle regole e discipline, sono situazioni che indubbiamente forgiavano il carattere. Più volte ho sentito la frase rivolta ad un giovane un po' impacciato "Si vede che non hai fatto il militare!"

Ed ora godiamoci la lettura del racconto del "Grinta" che, di grinta, ha sempre dimostrato di averne! Granata votato e raffinato scrittore, conoscitore della cultura contadina dei dintorni di "Cà du Generòl" e appassionato di bicicletta, metafora, quest'ultima, di una vita attiva.

Emiliana Zollino

La chiamata

Classe di ferro 1942, come si suol dire, nel 1962 venni convocato presso il distretto militare di Alessandria. Furono i consueti tre giorni di visite e test preliminari alla chiamata a "partir soldato", come avrebbe cantato, molti anni dopo, Francesco De Gregori nella splendida interpretazione della sua canzone dal titolo "Generale".

Io già lavoravo presso gli uffici delle Officine Biglia a Genova ed avevo molta premura di togliermi il "dente dolente" riguardante il servizio obbligatorio alla Patria, intralcio ad aspirazioni e sbocchi lavorativi futuri.

Volli da subito tastare il terreno: mangiai a mensa e pernottai due volte nelle camerate al distretto. Uscii con tanto appetito ed assonnato come un ghiro, per via di frizzi, lazzi e scherzi tra ragazzi di vent'anni.

Nel marzo 1963 i coetanei di Cortiglione, Mario Grea (poi prematuramente scomparso) e Massimelli Vanni, partirono per il C.A.R., entrambi nel corpo degli Alpini. Io protestai direttamente presso il distretto ad Alessandria e da qui mi licenziarono con pochi complimenti, intimandomi di aspettare il mio turno.

A fine giugno 1963 ricevetti la cartolina

precetto. Il 13 luglio seguente partii per il C.A.R. di Boves (Cuneo), arruolato nel Sesto Reggimento Artiglieria da Montagna, Brigata Cadore.

Ricordo ancora le due lacrime di mia madre ed il viso di mio padre che emanava, a mio parere, un certo orgoglio per il suo ragazzo che andava a farsi uomo. Sensazione, questa, che già avevo percepito negli anni precedenti tra la mia gente di paese.

IL CAR

(Centro Addestramento Reclute)

A Boves, per tre mesi, mi dico ancora che furono rose e fiori rispetto al dopo. I commilitoni erano, almeno per metà, veneti. Seguivano piemontesi, liguri, friulani, romagnoli, qualche altoatesino e tre abruzzesi. Quel misto di dialetti stuzzicava molto, invitando a scimmiettare quello degli altri soprattutto il vicentino, considerando che la maggioranza proveniva da quella provincia e che con tutti, gli stessi, si esprimevano con il loro dialetto, oltretutto molto simpatico. Barbieri, magazzino, vestiario, visti con un po' di distacco, erano teatrini comici. C'era chi, invano, implorava di conservargli un minimo delle folte e lunghe chiome. Gli indumenti in dotazione erano distribuiti alla carlona,



Il riposo del guerriero. Prima la lettera di Teresa poi tutto il resto

misurando a spanne. Un commilitone di Bassano del Grappa, brillante, estroverso, spesso punito perché, con ragione, non taceva di fronte a nessuno, visto l'andazzo si comportò così: chiese la rasatura completa dei capelli ed ottenne il cappotto della massima taglia possibile, tale da trascinarlo a terra. Quel ragazzo si chiamava Benito. Legai molto con lui e ci vedemmo varie volte a Bassano, Cortiglionone ed Asti sin quando una grave malattia lo "portò avanti" (così si dice nel gergo degli Alpini) circa otto anni or sono.

A circa dieci giorni dall'arrivo, ci misero in fila indiana direzione infermeria. Qui ci iniettarono nel petto una fiala abbondante di un liquido misterioso che immunizzava o comunque contrastava patologie diverse. So soltanto che ci concedevano due giorni di riposo in branda perché sopravveniva, a chi più a chi meno, febbre e gonfiori ai seni. Figuriamoci in quelle camerate: era una ispezione continua gli uni con gli altri per vedere chi ne fosse meglio dotato! Quindi tanta istruzione, marce, preparazione alla sfilata del giuramento in piazza Galimberti a Cuneo, presa di conoscenza dell'arma in dotazione e tiri al poligono

in valle Gesso. Ricordo lo strisciare con il fucile sotto gli ostacoli ed il procedere col passo del leopardo, del fantasma, del gattino... Gradivo e mi applicavo molto negli esercizi fisici e nella corsa per cui mi ritrovai una brillantezza sulla resistenza e sul fiato come mai più ho avuto, utilizzata nelle lunghe partite di calcio tra noi nel dopo rancio serale.

Ricordo, divertito, i siparietti dei caporali istruttori quando eravamo inquadrati per il rancio di mezzogiorno. Ci consegnavano la posta ed avevano un buon fiuto nell'individuare lettere in arrivo da ragazze o fidanzate. A quel punto, per ottenere la busta, occorreva staccarsi ed effettuare almeno cinque "*pincia Teresa*" che, se quella busta era profumata, (succedeva), diventavano dieci. Si trattava di mettersi pancia a terra ed effettuare altrettanti piegamenti con le braccia. "*Teresa*" rappresentava tutte le ragazze-fidanzate per antonomasia e l'esercizio simboleggiava il far l'amore ("*pincia*" in dialetto veneto).

Dopo circa un mese venne concessa la prima libera uscita domenicale. Con l'amico di Bassano e due romagnoli, ad una festa patronale, avemmo la fortuna di fare amicizia con quattro ragazze. Le incontrammo per cinque o sei domeniche, beneficiando di un minimo di conforto alla naia, che era appena iniziata. Ci capitò due volte di dover svincolare alla svelta inseguiti dalle urla di disapprovazione del parroco locale che mal tollerava l'accompagnarsi di ragazze con militari dal cappello con la penna nera. Per me ci fu una discreta possibilità di fermarmi a Boves quale caporale istruttore e, con il senno di poi, sarebbe stata una soluzione ottima. Tuttavia in me, restò il chiodo fisso di sperimentare sino in fondo e lo feci.

Al Reggimento. Servizio a Longarone

La sera del dieci ottobre 1963 una tradotta militare ci portò da Cuneo a Castelfranco Veneto. Da qui i camion ci trasferirono suddividendoci tra i tre distaccamenti in cui era di stanza la Brigata Cadore: Belluno (sede comando), Bassano del Grappa e Feltre.

Il sottoscritto finì a Bassano. Attenzione: la notte tra il nove e dieci ottobre successe l'immane tragedia del Vajont. All'arrivo la caserma già era in forza minima, in quanto grossa parte dei commilitoni erano partiti per i soccorsi a Longarone, noi novellini li raggiungemmo due giorni dopo.

Il nonnismo becero, pesante e volgare fece immediatamente capolino. Dai "veci" eravamo definiti "tubi" e tali restavamo sino all'arrivo dello scaglione successivo.

Per operare a Longarone finimmo tutti di stanza a Belluno, per cui una sola caserma ospitava tre distaccamenti. Via le brande dalle camerate, si dormiva vestiti ed ammassati come sardine su materassini gonfiabili, ben presto sgonfi, con servizi igienici forzosamente da utilizzare ma letteralmente impraticabili! A pranzo tutto bene con le confortevoli razioni "k" (pasto militare composto da cibo confezionato, non deperibile, pronto per il consumo). La cena: un disastro e via con una pagnotta e una mela!

Di Longarone tutti avranno visto e letto: uno schiaffo fatto d'acqua tanto mostruoso da cancellare un paese di oltre duemila anime. Per venti giorni, ogni mattina all'alba già eravamo sul posto.

Personalmente lavorai due settimane



Tutti al lavoro dopo il disastro del Vajont



Attestato del lavoro svolto per il Vajont

disposto in lunghe file di commilitoni, intervallate una dall'altra, a scavare con picconi e pale. Si procedeva verso l'alto della collina, dalla quale il paese era sparito, scavando mano a mano una trincea profonda oltre un metro. Eravamo



Addestramento al tiro di artiglieria

sorvegliati da sottufficiali cui ci si doveva rivolgere nel caso di ritrovamento di cadaveri o cose. Pochissimi furono i rinvenimenti, anche perché, quel mostro d'acqua travolse e spazzò via tutto e tutti, ridiscendendo nel fiume Piave. Le tante truppe alpine che operavano lungo il fiume rinvennero il maggior numero di vittime, parte delle quali arrivarono addirittura al mare.

La terza settimana operai nella zona del fiume nel recupero di tronchi e legni vari, molto abbondanti per via di diverse segherie attive in zona. A ricordo di quel periodo conservo un attestato di benemerenzia firmato da un giovane ministro della difesa a nome Giulio Andreotti.

Addestramento al tiro

Ritornai al comando di Belluno dopo la metà di novembre 1963 per un mese

di corso da specialista al tiro - la mia mansione - per obice da 105/14, l'arma in dotazione al corpo (diciamo un cannone a canna corta con tiro a traiettoria curva). Tra sedute in aula e sul terreno al passo Nevegal, muniti di tavolette con mappe militari, goniometri e strumentazioni varie, occorreva imparare a fornire i dati giusti a chi usava il pezzo affinché centrasse il bersaglio. Ricordo termini quali Nord rete, Azimut rete, angolo di tiro, alzo dell'obice.

Nonostante il bel discorso del colonnello a fine corso, la preparazione, non solo mia, era piuttosto lacunosa. Meno male che al successivo campo invernale, nei tiri di esercitazione, quei dati li fornirono ufficiali e sottufficiali esperti. Fossero stati i miei, magari si finiva col centrare il palco di onore da cui assisteva l'on. Andreotti in cima al passo del San Pellegrino. Un bene, un male? Ditelo voi cari amici!

Tornai a Bassano la vigilia, in tempo per montare di guardia otto ore a Natale (ero un "*tubo*"!) alla fureria, mal ridotta da un incendio di due/tre giorni prima. La cosa non mi disturbò più di tanto. Col rancio di Natale mi portarono pure una fetta di panettone: che volevo di più? Il deprecabile nonnismo idiota venne ben presto a galla. Una parte di "*veci*", guidati sempre dai quattro/cinque compagni più truculenti, rientravano dalla libera uscita serale ben carichi dalla grappa trangugiata.

Se etanolo di luna buona, a mezzanotte, farneticando ordini perentori, giunti da Roma via fonogramma, ci inquadravano mandandoci tutti a fare un pediluvio. Al ritorno un "*tubo*" per ogni loro branda doveva cantare la ninna nanna: "*buona notte mio nonnino che il congedo l'è vicino*". Quando si volevano divertire di

più, pizzicavano a caso sei/sette di noi, che fingevano di dormire, e ci imponevano comportamenti umilianti che preferisco omettere, basti dire che potevano arrivare anche ad ordinare la pratica dell'autoerotismo.

I muli e il campo invernale

Risorsa fondamentale quasi quanto quella umana per l'artiglieria da montagna, a quei tempi, erano i muli. Erano davvero tanti, nelle scuderie distanti dalla caserma oltre un chilometro, curati dai loro conducenti là distaccati che, dopo soli quaranta giorni di CAR, già li avevano raggiunti per l'ambientamento reciproco. Chi li maltrattava era punito severamente ed in effetti un commilitone irascibile, che ne accecò uno da un occhio a bastonate, finì al carcere militare di Peschiera del Garda. Il trasporto degli obici smontati, tende da campo e salmerie varie, dipendeva tutto dai loro dorsi attraverso i percorsi in montagna.

A febbraio 1964 campo invernale a Falcade, quasi in vetta al passo



Comandato di corvé: quarto da sinistra

San Pellegrino che porta dalla Valle Agordina alla Val di Fassa. Senza muli però, conclusosi con le esercitazioni cannoneggianti con obici, onorate dalla presenza dell'onorevole Andreotti.

Trasporto sui camion militari con i tendoni laterali arrotolati circa un metro per regolamento e temperature ben al di sotto dello zero (forse eravamo più pronti a rispondere all'agguato del nemico?). Circa un metro di neve da spalare per piazzare cucina da campo, tende magazzino, servizi igienici e altro.

I servizi consistevano in buche coperte da assi ed occultate da tende disposte su tre lati: il loro utilizzo, specie alla sveglia gelida mattutina, era proibitivo! Dormivamo ammassati in una villa adiacente in costruzione: niente pavimenti, porte e finestre. I soliti materassini gonfiabili, due coperte in dotazione, sempre vestiti e calzati di scarponi, ci rubavamo le coperte gli uni con gli altri, con la luce di qualche torcia nel polverone che si alzava dalle solette in cemento. Il "pieno" di grappa serale ti concedeva due ore di sonno prima che il gelo la facesse da padrone.

Arrivammo senza agguati nemici, tuttavia qualche giorno dopo mi assalì un

La passeggiata dei muli





Il mio plotone al giuramento

febbre da cavallo. Fui trasferito in un edificio in legno, uso magazzino, poco lontano ed in parte adibito a piccola fureria, in un vecchio sacco a pelo il cui piumino in libera uscita, si appiccicò a mutandoni e maglia di lana, riducendomi ad uno strano tipo di volatile. L'infermiere Messineo da Vicenza, fresco di corso (a casa faceva il meccanico), su input del tenente medico dislocato altrove, con due punturoni al di, mi rimise in sesto in pochi giorni. Tornai in gruppo come prima anche per far posto a qualcun e altro col febbre. Il rientro a Bassano ed alla mia branda mi gratificò quanto l'ingresso in un hotel a cinque stelle! Passai pure un mese in fureria, di malavoglia, per il fiato sul collo continuo del capitano.

Campo estivo

Venne il campo estivo a metà giugno, uniti a lunghe file di muli, in marcia destinazione S. Martino di Castrozza, ai piedi delle magnifiche cime dolomitiche delle Pale di S. Martino. Ad ogni tappa: impianto del campo, per noi ed i muli, notte in tende, ognuna predisposta per quattro artiglieri.

Il tardo pomeriggio della prima tappa, il mio mese in fureria mi si rivoltò contro. Il capitano ordinò all'autista di una jeep dotata di rimorchietto il trasporto mio e di un addetto al magazzino viveri alla

caserma di Bassano. Mi consegnò la chiave che apriva un robusto lucchetto per liberare una solida cassetta metallica incatenata al muro della fureria. Il commilitone prelevò due damigiane di vino (quasi vino!), sicché caricammo il tutto nel rimorchietto. Per rientrare al campo dovemmo percorrere radure con buche, sassi e sobbalzi. All'arrivo alzammo il telo e trovammo il rimorchietto, sponde a tenuta stagna, pieno di vino a sommergere la mia cassetta! Questa sì, chiusa a chiave, recante però un piccolo pertugio rettangolare dal quale aveva fatto il pieno di vino. Il suo contenuto consisteva in circa un milione e mezzo di lire in banconote da diecimila, residuati dal campo invernale. Non osando disertare, ci presentammo a confessare ingenuità e faciloneria al nostro capitano. Sugli attenti subimmo urla e impropri a volontà, evitando la cella solo perché fuori caserma. Tuttavia il mattino seguente, tutte quelle banconote, graffettate alla tenda comando penzolavano al sole, piantonate da due artiglieri, arma in spalla e baionetta in canna. Andarono tutte al macero tramite qualche banca con un meraviglioso color "vino tinto" come la maglia della nazionale venezuelana.

Il campo estivo culminò con quella che era definita l'impresa ardua: una lunga fila di uomini e muli a scavalcare, con molta fatica, un passo in buona parte ancora innevato e ghiacciato e ridiscendere sino ad un paesino della Val d'Agordo. Da lì il rientro, a tappe, sino a Bassano.

I tralicci in Alto Adige

Ad agosto 1964, ancora un mese di missione "ordine pubblico" in Alto Adige ove, qua e là, saltavano in aria tralicci, caselli, centrali idroelettriche a causa di movimenti irredentisti, attivi in

quel periodo. Gruppi di quindici/venti commilitoni erano dislocati di guardia a punti ritenuti a rischio nelle zone tra Bressanone, Rio Pusteria, Brunico e Vipiteno. Il sottoscritto si fermò con pochi altri ed i superiori nella caserma di Varna, paese nei pressi di Bressanone, stupito per l'ottima qualità del rancio, mai riscontrata altrove. La mia permanenza a Varna me la spiegai ben presto, premettendo quanto segue: durante i campi e le missioni, l'amministrazione finanziaria dei vettovagliamenti era affidata al capitano in autonomia.

Questi spendeva ogni genere di acquisto in base a tabelle del ministero, con prezzi minimi e massimi per qualsiasi genere alimentare. Il sergente addetto ai rifornimenti dopo tre giorni ritornò, non credo di sua sponte, alla base.

Prima del congedo

Il capitano incaricò il sottoscritto,

istruzioni e dettagli scritti alla mano, di seguire l'autista del camion nel ritirare dai fornitori le derrate e distribuirle nei vari dislocamenti di guardia. A saldare i conti avrebbe provveduto direttamente il capitano. Io e l'autista, qualche panino o frutto in omaggio lo rimediavamo comunque sempre.

Primi quindici giorni di settembre a bighellonare da "*vecio sbuferato*" (termine in uso ad indicare la penna ormai adagiata sul cappello per le tante bufere superate) anche alla macchina da caffè, presso il circolo sottufficiali.

Ed eccomi, congedo in tasca, uscire dalla caserma Montegrappa di Bassano, ormai "borghese" (altro termine caratteristico) ad affrontare la vita. Rimpianti? Mai assolutamente! Però, anno dopo anno, in me è cresciuto il convincimento che quella esperienza, durata quindici mesi, sia stata un bene viverla: in tempo di pace, intendiamoci eh! ■

Il globo su cui viviamo

Giulio Massimelli

Le relazioni della globalizzazione e le esigenze dell'ecologia ci rendono sempre più cittadini del mondo, individui del cosmo. Conoscere il nostro pianeta è diventata una esigenza che coinvolge non solo coloro che per professione si occupano di geografia. Interessa tutti.

Negli ultimi decenni la nostra conoscenza sulla struttura e sulla composizione della terra è stata completamente rivo-

luzionata; i punti che sono stati chiariti riguardano le differenze nella conformazione e nell'origine dei continenti.

Un abitante di un altro mondo vedrebbe la terra come un globo acqueo, un globo ricoperto o "fatto" di acqua in mezzo a cui emergono delle grandi isole che noi chiamiamo continenti; la presenza di acqua (allo stato liquido, solido o gassoso) rende l'ambiente terrestre unico nel siste-



La Terra vista da abitanti di altri mondi



Parole in caso di diluvio. Illustrazione di Fuad Aziz, pittore, scultore e illustratore di libri per bambini

ma solare.

La terra, come sappiamo, ha una superficie di 510 milioni di chilometri quadrati circa. Di questa superficie 362.100.000 km², pari al 71%, sono coperti dalle acque dei mari e i rimanenti 147.900.000 km², pari al 29%, dalle terre emerse (un decimo delle terre emerse è ricoperto dai ghiacci: ghiacciai dei Poli, delle zone polari, della Groenlandia e d'alta montagna), ma la distribuzione è irregolare. Nell'emisfero Nord le terre emerse rappresentano il 39%, in quello Sud solo il 16%; nell'emisfero Nord le masse continentali terminano tra il 70° e l'80° parallelo, nell'emisfero Sud oltre il 40° parallelo si

prolunga solo l'estremità del Sudamerica; un ampio tratto di mare isola completamente il continente antartico, che occupa praticamente tutto lo spazio tra il 70° parallelo e il Polo sud. Tutte le masse continentali si assottigliano man mano che si procede verso sud e terminano tutte a punta nella parte meridionale.

Se osserviamo un mappamondo possiamo dire, terre al Nord e acqua al Sud.

La maggiore estensione delle terre si ha tra il 30° e il 70° parallelo Nord, entro questa fascia larga circa 4500 chilometri, si trovano l'Europa, gran parte dell'Asia e dell'America settentrionale.

In questa enorme zona di terre ravvicinate, in cui il clima è generalmente buono, si

sono sviluppate le più evolute civiltà e sono nate quasi tutte le grandi fedi umane: l'Ebraica, la Cristiana, l'Islamica.

La diffusione del genere umano post-diluviano è cominciato da essa, dice la tradizione, dall'altipiano del Pamir (che gli abitanti chiamano tetto del mondo); la Bibbia (Genesi 6-9) narra come, dopo il diluvio, l'Arca di Noè (ultimo Patriarca antidiluviano) attendesse ferma sul monte Ararat, in Armenia (ora in Turchia), che le acque calassero e i viventi potessero uscire e ripopolare il mondo, fatto deserto dal castigo: la comparsa dell'arcobaleno, apportatore di pace e di serenità, sancì la nuova alleanza tra Dio e gli uomini. ■

Memorie tramandate

Il contadino tuttofare

Attività integrative o alternative
nella famiglia contadina tra fine Ottocento e XX secolo

Francesco De Caria

La famiglia contadina di un tempo, della tipologia della piccola proprietà diffusa nel territorio, si è sempre ingegnata a trovar risorse da affiancare all'attività di vocazione per arrotondare le entrate, messe in forse sovente da avversità di vario genere, climatiche o epidemiologiche riguardanti le piante o gli animali. Talora queste attività sono diventate l'attività principale della famiglia, portando ad una trasformazione di ruolo sociale. Sulla base di ricordi di famiglia e notizie desunte dai dialoghi con conoscenti e parenti, con qualche integrazione ho messo insieme quanto segue. Sono solo spunti riguardanti in prevalenza Incisa, magari da approfondire con ricerche d'archivio, in particolare nei comuni del territorio.

Le varie attività nella famiglia Croce

La famiglia di Tommaso Croce – nato nella prima metà dell'Ottocento – era una famiglia contadina della collina, regione Sant'Agata, *Sant'Aiò*, e sua moglie, Giulia Amelio, *Gilien d'Ameli*, integrava le entrate di famiglia, oltre che con le consuete risorse dell'allevamento di animali di piccola taglia, dalle galline

ad una capra per il latte, con l'attività di tessitrice: aveva infatti un telaio verticale e tesseva teli larghi una settantina di centimetri che venivano impiegati solitamente – opportunamente giuntati – per confezionare lenzuola. Non so se lavorasse anche in proprio, ma so che periodicamente passava col suo carretto un committente dell'Alessandrino che forniva le bobine di filato, portava le ordinazioni e ritirava il tessuto, versando il compenso pattuito.

Il loro figlio Lorenzo, nato nel 1866, dovette tirare un numero abbastanza alto alla leva, se per quattro anni dovette prestare servizio militare a Civitavecchia; eravamo nell'Ottantasei e a lui toccò il servizio presso una “mandria” della Cavalleria, addetto dunque ai cavalli dell'Esercito, dove apprese i segreti della doma, a cavalcare, a “vestire” i cavalli dei loro finimenti, a riconoscerne le malattie. A Civitavecchia c'era e c'è tuttora la Scuola di Guerra. Raggiunse il grado di *magiur*, non so se di sergente maggiore o più modestamente di caporal maggiore.

Rientrato a Incisa, sfruttando quanto appreso, andò a lavorare presso un grosso impresario dei trasporti del territorio,



Traino di carichi pesanti sulle salite

Cavalé, Cavallero credo, e qui apprese il mestiere. Si mise poi in proprio, con l'aiuto del *Cavalé*, che evidentemente non vedeva in lui un eventuale concorrente. Dapprima aveva pochi cavalli, che acquistava forse ad Alessandria ed erano cavalli “dismessi” dell'esercito: gli inizi sono faticosi per tutti. Continuava a tenere qualche appezzamento di terreno coltivato a prato e a vigna, quindi svolgeva le due attività di contadino e di “padroncino” si direbbe oggi. Talora Lorenzo Croce si appoggiava ad altri carrettieri, e fra essi il nonno Marino di Meo Becuti, il papà di sua mamma *Milia*.

Lo sviluppo dei trasporti

In seguito l'attività di trasportatore (*Ditta Trasporti Lorenzo Croce- Incisa Belbo* era scritto sui documenti e sulle targhe di latta dei carri) crebbe: anche grazie alla committenza dei Papis della Fornace, che gli fornirono i laterizi per la casa che sorge tuttora – sia pur considerata territorio alluvionale – alla *Broia* di Incisa. L'attività agricola della famiglia si incentrò sui prati di medica, necessari per fornire fieno ai cavalli (che peraltro avevano anche bisogno *d la pitansa*, di carrube e di altri alimenti), mentre alla



Trasporto di carichi vari, per esempio botti di vino

vigna si riservarono sempre meno filari: del resto fra le attività c'era il trasporto di vino con i carratelli – *il bonsi* – e parte del dovuto per il trasporto era pagato in vino. Buona parte del trasporto di vino era destinato al porto di Genova e a varie osterie e trattorie del capoluogo ligure: partivano in “treno” di due o tre *bòri*, il grande carro a due alte ruote destinato proprio al trasporto dei carratelli, e nel giro di qualche giorno scaricavano, caricavano poi quanto dal porto doveva essere trasportato nel territorio di Incisa – fra l'altro fasci di stoccafisso – e tornavano. Durante il viaggio si incontravano anche briganti, soprattutto dopo la prima guerra, e i carrettieri dovevano viaggiare armati.

Attività collaterali

L'intraprendente Lorenzo aveva anche fatto scavare, rivestire e coprire con una cupola di mattoni una *giaséra*, che, foderata di paglia che faceva da coibentante, veniva riempita d'inverno di neve e ghiaccio tratti dal Belbo (allora sul Belbo ghiacciato si passava coi carri) e affittata (probabilmente il fitto era pagato in parte in natura) ai macellai della zona per conservare le mezzene dei vitelli macellati: a casa Croce non mancava mai

il bollito.

Aveva anche garzoni; e nei tempi forti dello sfalcio della medica e di altri raccolti si avvaleva anche di una *lingera* di Oviglio mi pare, *el Crivlén*, che “compariva” come le rondini, a primavera di ogni anno, dava il proprio aiuto in cambio della possibilità di dormire e di mangiare, e poi d’autunno, come le rondini, “scompariva”. *Cavèj long e borba, u smijova Nostsgnur*, mi si diceva. Gli era riservata una branda nel locale adiacente la stalla.

Lorenzo Croce morì nel '46, rattristato dalla cecità, e l'attività venne proseguita dal figlio Giovanni: gli era premorta la moglie Teresa Rapetti, che agli inizi teneva la contabilità e la corrispondenza dell'azienda, prima che subentrasse la figlia Francesca, classe 1895. Naturalmente ella seguiva anche le attività di bachicoltura e di allevamento di una capra e di galline e conigli, come tutte le contadine di allora. Priora di non so quale confraternita, era dedita alla carità: dalla finestra della cucina, prospiciente l'asilo tenuto dalle suore, che distribuivano anche un pasto ai poveri che andavano in fila con la scodella a prendere la minestra e un pane, la Teresa Rapetti dava loro un bicchiere di vino. Santa donna, aveva affiancato l'attività del marito, aveva allevato sette figli, quattro maschi dei quali tre al fronte fra Africa e Prima guerra – allora i garzoni della ditta Croce crebbero, supplendo all'assenza dei figli – aveva assistito alla malattia che aveva portato alla morte la primogenita.

La vicenda biografica di Lorenzo Croce è già un bell'esempio di passaggio dall'attività contadina all'attività imprenditoriale, attività portata avanti e ampliata col prelievo di sabbia dal Belbo, poi impiegata nell'edilizia, dal figlio Giovanni e dal nipote Renzo nato

nel '36, prematuramente morto pochi anni fa, molto conosciuto nel territorio, e poi dal figlio di Renzo, che ha dotato la ditta di mezzi moderni di movimento terra. Lorenzo Croce aveva la *lesa*, lo spartineve, e catene per il traino dei tronchi, nonché carri specializzati, dai tombarelli per la sabbia, ai carri, alle già citate *bòri* per le botti, ai *tamagnòn*.

Le attrezzature e altri sviluppi

Nel discorso del “contadino tuttofare”, che poi si rifletteva anche nelle altre attività collaterali, bisogna dire che la stalla e il portico avevano anche attrezzi di falegnameria e da fabbro nonché da sellaio per le piccole riparazioni ai carri e ai finimenti; ai tempi dei lavori per il porto di Genova la ditta giunse ad avere 14 cavalli, fra tiro, “*treina*”, sella e cavallo per il *birucén* e il *break*, con cui Lorenzo svolgeva anche una sorta di servizio taxi.

Fra l'altro nella storia che stiamo narrando c'è anche una particolarità da sottolineare: il “lessico dei copricapo”. Dunque Lorenzo, divenuto impresario, portava il cappello; i figli e i garzoni *la bërta*. Il *Borsalino*, il *panama*, la *pajëtta*, la *bombetta* per il teatro li portava il Gaffoglio di Castelnuovo, figlio di una Terzolo, famiglia di grandi proprietari terrieri con varie cascine sulle colline fra Incisa e Castelnuovo, che sposò una figlia di Lorenzo, la terzogenita Francesca, classe 1895.

Nel '22 – anno del matrimonio – con lei si trasferì a Genova, lui impiegato alla stazione Principe, lei in un grosso istituto chimico farmaceutico fondato nel 1915, tutt'ora esistente. Ma prima la Francesca aveva fatto il suo “colpo di testa” che ci permette di addentrarci in un altro settore di attività dei contadini della zona e accennare ad una sorta di “psicologia di



lunga, inserita fra i piantoni di vimini era molto più leggero che far ceste tutte di vimini; queste avevano grossi piantoni infissi nel fondo di legno appositamente forato lungo la circonferenza, ai quali venivano intrecciati i vimini più sottili dei corsi orizzontali, vimini che bisognava ribattere corso dopo corso con la mano, che si deformava anche perché il vimini – la *gura* – era tenuto umido per conservarne la

Le fornaci affidavano il trasporto di laterizi

classe”. Per protesta contro il padre che non le aveva consentito di proseguire gli studi, dopo le elementari, a Nizza – perché riteneva un atto di “superbia” che *la fija d’in caraté la stidieisa: se ch’i disu la gent?* – nonostante le insistenze di maestri e direttore della scuola, andò a far cappelli da damigiana presso una delle molte ditte di cestai che allora c’erano in paese.

Ceste e cappelli per damigiane

Suo padre dovette infine lasciarla andare a lavorare, ma lo ritenne un affronto e le disse che avrebbe guadagnato di più se gli avesse tenuta pulita l’aia davanti casa. Far cappelli, con la treccia di *lësca*, erba

flessibilità, per cui oltre ai colpi dati con la mano “di taglio”, a deformare le ossa era l’umidità, che provocava anche dolori lancinanti a lungo andare.

La lavorazione della ceste e dei “cappelli” da damigiana era effettuata presso laboratori di cesteria appositi, che c’erano ancora negli anni Cinquanta, Sessanta; oppure, come per la tela cui ho accennato più su, in riferimento alla citata Giulia Amelio, c’erano imprenditori che fornivano vimini, fondi di legno, *lësca* alle case dei contadini che volevano svolgere questa attività integrativa a domicilio; lasciavano l’ordine, poi passavano a ritirare il prodotto finito, pagando direttamente i pezzi effettuati. Anche questa era un’attività assai comoda per gli agricoltori che potevano dedicarle i “tempi morti” della giornata e dell’annata agricola.

Per fare i cappelli occorreva un semplicissimo marchingegno che faceva da forma, un telaio di legno “a cupola” che ruotava attorno a un perno di metallo fissato nel “piede”, un semplice asse che si appoggiava con una estremità alla traversa anteriore della sedia e veniva tenuto fisso coi piedi tramite una traversa fissata all’altra estremità del “piede” stesso.

Piastrelle prodotte dalle fornaci





Zoccolai al lavoro

Ad una rotella di legno forellata lungo il bordo, posta presso il vertice della forma, si fissavano i piantoni di vimini, ai quali si intrecciava la *tèrsa*, che abbiām detto. Le basi del “cappello venivano rifinite girando in basso le estremità dei piantoni. Per le ceste la lavorazione era analoga: al fondo circolare di legno forellato lungo il bordo erano fissati i piantoni di vimini ai quali erano intrecciati vimini sottili.

Gli zoccolai

Altra attività della zona, svolta in parte da contadini, era quella degli zoccolai. In laboratorio, dove c'erano macchine e ferri si sagomavano le zeppe (*i sèp*) di *gòba*, di salice, legno senza vena, facile a lavorarsi a coltello; a domicilio, colle stesse modalità dei tessitori e dei cestai, potevano essere sagomate le tomaie di cuoio o di pelle, a seconda che si trattasse

Un esempio di sabot prodotto in laboratorio



di zoccoli da lavoro o da “festa” (*Biciòla un fòva del suclètti da festa ch'i smiòvu del scorpi 'd pel!* si diceva). C'erano come è noto vari tipi di calzature dalla suola di legno: i *ciabò*, i *sabots*, poco usati in verità in zona, che si imbottivano di paglia o erba essiccata e si portavano con spesse calze, anche queste fatte in casa in due pezzi: la cavigliera e i *scapén*, le solette, che si consumavano prima e quindi dovevano essere facilmente sostituibili. E poi c'erano i *suclòn*, con la zeppa di legno cui veniva fissata tramite bullette la tomaia dall'alta cavigliera, una sorta di scarpone. Sulla faccia inferiore della zeppa venivano fissate bullette che consentivano di non scivolare d'inverno sul ghiaccio.

Questi oggetti sono confluiti anche nei modi di dire: *esi in scarpòn* o, a scelta, *in suclòn* voleva dire essere maldestro, *grusé*, insomma “un contadinaccio”, che usa appunto zoccoli e scarponi.

Durante la prima guerra mondiale a domicilio venivano anche assegnati da assemblare i pezzi tagliati e sagomati, da cucire insieme, solitamente di stoffa grossa e resistente, delle giberne e di bisacce da tracolla, che venivano impiegate ad esempio per contenere le bombe a mano.

Era l'Unione Militare che distribuiva i pezzi da assemblare. Anche in questo caso erano le donne a svolgere in famiglia questa attività, in aggiunta all'attività di sposa, di madre, di donna di casa, di allevamento di bachi da seta e di animali di piccola taglia, nonché di aiuto al marito nei periodi forti della fienagione, della mietitura, della vendemmia.

Erano contadini ma...

Queste le memorie, desunte da racconti di famiglia e dai dialoghi con parenti e amici, che mi pare offrano un largo spettro di spunti che possono essere sviluppati dai lettori in base ad altre memorie o a documenti d'archivio. Un settore di ricerca che definisce ulteriormente lo spettro di attività degli agricoltori della zona, contadini tutt'altro che, che con attività differenti dalla lavorazione della terra integravano le entrate solitamente magre della famiglia contadina, oppure, in alcuni casi, imboccavano nuove vie, diventando imprenditori e ampliando le risorse di un territorio di per sé vocato unicamente all'agricoltura.

Il concetto di fondo che teniamo a porre in evidenza è che oggi – e da molti decenni – ci sono i mestieri specializzati, alcuni ad alta specializzazione anche per l'impiego di materiali particolari, nuovi etc. a differenza del contadino di un tempo che sapeva fare un po' di tutto al tempo dei nostri nonni e bisnonni e sino agli anni Settanta. È solo un discorso introduttivo a ulteriori ricerche, in un filone fecondo, che può avere ulteriori sviluppi, illustrando le singole attività artigianali o para artigianali che il contadino svolgeva, dando anche corpo

all'antico progetto de *La bricula* di un lessico proprio delle singole attività.

Già in questo scritto si sono accennate le figure del carrettiere (*caratè*), del fornaciaio (*bertulè*), dello zoccolaio (*suculé*) e indirettamente del calzolaio (*calié*), del tessitore (*tesieur*), del muratore (*miradur*), del sarto (*sartù*), del cestaio (*cul cufa el sestì, i capè...*). Vorrei ribadire il concetto che – al contrario delle estreme specializzazioni odierne – nel periodo cui facciamo riferimento il “nòcciolo”, il nucleo resta il contadino, per cui sarebbe più calzante parlare di “contadino muratore, contadino boscaiolo, contadino falegname etc.”)

Sarebbe interessante di volta in volta pubblicare in appendice un lessico delle attività accennate nell'articolo. Si da costituire infine una sorta di lessico “tecnico” per ogni attività. Dal prossimo numero proveremo.

1 In particolare ci si è rifatti a testimonianze di Francesca Croce (1896-1983) e dei suoi fratelli Tommaso (classe 1892), Luigi (cl.1905), Giovanni (cl.1907), figli di Lorenzo; di Franco Bigatti (1925-2010) e della sig.ra Pina Porzio sua vedova. ■

RIAPRE LA SOCIETÀ'



Domenica 2 agosto i nuovi gestori del Circolo ricreativo cortiglione (la Società) hanno invitato i loro concittadini per un aperitivo inaugurale. In tale occasione Ada Turco ha voluto ringraziare Bruna Alloero che per vari anni ha gestito la struttura con proprietà e simpatia. Ai nuovi gestori gli auguri di buon lavoro e di riuscire nel rilancio della Società. Bene il nuovo orario di apertura (sperimentale).

Competenza culturale

Questo serve per scrivere e-mail ai Giapponesi

Rodolfo Maggio

Malgrado la pandemia abbia notevolmente ridotto la circolazione di persone e di beni, il nostro era e rimane un mondo complesso e perennemente interconnesso. Le aziende che intendono ripartire nell'era post-Covid19 dovranno tenerne conto. Trattando di aziende, oggi vorrei parlarvi dell'importanza di conoscere la cultura di coloro con i quali ci si trova a fare affari. In particolare vorrei raccontarvi una storia sull'uso della posta elettronica, che era importante mezzo di comunicazione prima e che lo sarà sempre di più. Nel mio lavoro di antropologo mi sono trovato a dare consigli ad alcuni professionisti che stavano trattando con un'azienda giapponese. Come è noto, i giapponesi hanno un modo molto particolare di fare affari: il loro. Proprio a causa di questa particolarità, i miei interlocutori si trovavano spesso spiazzati e in alcuni casi ne erano nate tensioni. Racconterò solo uno di questi episodi.

Un eccesso di e-mail?

Pare che i giapponesi mandassero una grande quantità di posta elettronica. In ogni missiva chiedevano, con impeccabile gentilezza ma anche con una certa decisione, chiarificazioni in merito ai più minuziosi dettagli. Il gruppo di italiani si sforzava di rispondere con precisione

a tutta quella corrispondenza, ma questo significava anche un ingente carico di lavoro aggiuntivo. Se poi si considera che tutte quelle comunicazioni andavano tradotte in una lingua tra le più difficili del mondo, il carico doveva essere ancor più pesante.

Tuttavia, le spese delle traduzioni erano a carico dei giapponesi. Per gli italiani, lo stress era per lo più causato dall'inaspettata mole di corrispondenza e dall'esagerata, ai loro occhi, richiesta di dettagli. Non passò molto tempo che alcuni nel gruppo di italiani cominciarono a mostrare segni di fastidio. Per loro, quella non era che un'attività superflua, nel migliore dei casi, se non addirittura una condanna tediosa e frustrante. Ad un certo punto ci fu chi, all'ennesima richiesta di specificazioni, affermò: *«Secondo me ci stanno solo prendendo in giro... questo affare non si concluderà mai!»*

Se avessi saputo che le cose si stavano mettendo così, avrei alzato io il telefono e raccontato a questo gruppo di italiani quel che ho imparato in anni di relazioni con i giapponesi. Ma le Competenze Culturali non sono ancora note in Italia, per questo questi professionisti non sapevano di potersi avvalere della consulenza di un antropologo. Quando hanno saputo che era possibile, mi hanno subito contattato. Ma

era già tardi.

O meglio, non così tardi da non poter mettere le cose a posto, ma abbastanza perché si fosse creato un clima di grande frustrazione all'interno del gruppo di lavoro. Il problema, quindi, non sta tanto nel fatto che i giapponesi abbiano un loro modo di fare affari, quanto nel fatto che questo gruppo di italiani non era stato preparato a comprenderlo. Vedendosi recapitare tutta quella posta, dovendo fornire tutti quei dettagli, erano rimasti sorpresi, e avevano cominciato a rispondere in maniera rapida, credendo di soddisfare così le aspettative della controparte.

Il perché giapponese

Tutto l'opposto. I giapponesi, ricevendo risposte rapide riguardo ai dettagli, avevano a loro volta interpretato il comportamento degli italiani attraverso le lenti della propria cultura. Per loro quelle risposte dimostravano scarso rispetto, mancanza di cura, e una fretteolosità alquanto sospetta. «*Che fretta avranno mai di arrivare alla fine dei lavori? Non sarà che... una volta ottenuto quel che vogliono smetteranno di collaborare?*» deve essersi chiesto uno di loro, all'ennesima mail giunta senza neanche l'ombra di un saluto cordiale, per quel che cordiale vuol dire in Giappone.

お世話になっております

In Giappone, infatti, la mail di lavoro dovrebbe essere sempre scritta con un tono che ai nostri occhi farebbe pensare a un contenuto molto meno serio, di certo non a una lettera d'affari. Vi sono varie formule che si possono usare, le più comuni

delle quali è

(leggasi: osewa ni natte orimasu). Il suo significato potrebbe essere reso da un "*Grazie per aver continuato a intrattenere con noi relazioni di affari*", ma anche con un più semplice "*Grazie per esservi presi cura di noi*". Questa seconda traduzione sembra fuori luogo, eppure fa proprio il contrario, ci porta sulla strada giusta per capire come si scrive una buona mail di lavoro a un giapponese.

Dopo aver ringraziato è importante infatti menzionare alcuni aspetti che non necessariamente hanno qualche cosa a che vedere con l'affare in oggetto. Se la primavera sta arrivando, è bene chiedere se la fioritura dei ciliegi avverrà puntualmente anche quest'anno, o se invece si prevede che ciò avverrà un po' prima o un po' dopo. Se l'estate sta finendo, è gentile mostrare di preoccuparsi per l'afa, sperando che il primo vento d'autunno stia già arrivando a portare sollievo. E così via. Questo perché la relazione di affari è esattamente questo: affari, ma anche relazione.

Stabilire una relazione significa, almeno in una certa misura, prendersi cura dell'altro. Sebbene i giapponesi non fossero meno interessati alla conclusione all'affare di quanto lo fossero gli italiani, si sarebbero aspettati maggior riguardo da parte loro. Inoltre, vedendo che le risposte arrivavano in rapida successione, si erano fatti l'idea che di cose da sapere ce ne fossero ancora tante! E allora, eccoli ancora a scrivere una nuova sequela di cordialissime, e precisissime, richieste di dettagli, che a loro volta gli italiani interpretavano a proprio modo. E così, il mec-

canismo della reciproca incomprensione girava sempre più forte e furiosamente.

Gli affari e i Giapponesi

Lo spazio di questo articolo non mi consente di spiegare con sufficiente chiarezza che cosa sarebbe stato necessario sapere e saper fare in modo da rendere questa esperienza un'esperienza positiva. Mi limiterò quindi a spiegare un concetto fondamentale nella cultura giapponese degli affari, sperando che possa soddisfare almeno in parte il lettore.

Ai giapponesi non dispiacerebbe fare affari in maniera rapida, tuttavia, per loro, semplicemente non è possibile. La ragione è che, per loro, è fondamentale seguire una procedura che assicuri, non solo la riuscita dell'affare, ma anche tutta una serie di altre cose. Volendo procedere dal particolare al generale, citerò a titolo esemplificativo: il rispetto della gerarchia decisionale all'interno dell'azienda, nonché del sistema di consultazione tra colleghi, superiori, e sottoposti; il posizionamento sul mercato della azienda stessa; e la relazione con l'azienda partner, che si spera porti a molti altri affari mutualmente profittevoli nel lungo termine.

Stiamo parlando di una cultura millenaria, non possiamo pretendere che questo non abbia alcuna importanza. Se per fare le cose secondo *La via degli affari* è necessario prendersi tutto il tempo necessario, così sarà, che lo si voglia o no. Se quel gruppo di italiani avesse dato più importanza a quelle due righe all'inizio delle e-mail, se non si fosse dato premura di rispondere così rapidamente, e aves-



Senza distanza di sicurezza, ma lui si legge le sue mail in metropolitana

se saputo soppesare il valore del tempo dal punto di vista giapponese, forse tutte quelle tensioni non sarebbero venute a crearsi.

In conclusione, a me non resta che augurarmi che sempre più persone si domandino: «chi è l'interlocutore?» quando stanno per mettersi a scrivere una e-mail. In un mondo complesso e interconnesso come il nostro, dove l'e-mail è il principale mezzo di comunicazione nel lavoro, e dove il rischio di essere fraintesi può causare può compromettere la riuscita di un progetto, non possiamo permetterci di agire da incompetenti. Per questo io spero che l'espressione "Competenze Culturali" divenga sempre più conosciuta in Italia, in particolare in quel mondo del lavoro schiacciato dal Coronavirus e che ha un gran bisogno di ripartire alla grande! ■

Misteri svelati

Dentro il telefono

(Android e altro)

Cristina Filippone

Il telefono cellulare

Cos'è uno *smartphone*? È semplicemente un cellulare costruito in modo da poter svolgere funzioni più avanzate del semplice telefonare e mandare messaggi. Per tale motivo, questo tipo di cellulare viene considerato “intelligente”, da qui la parola inglese smart-phone, cioè telefono intelligente. Un altro dispositivo simile allo smartphone con schermo più grande è il *tablet*. Il discorso che sto per iniziare sullo smartphone vale anche per i tablet.

Innanzitutto bisogna sottolineare che questi prodotti sono costruiti come se fossero dei piccoli computer tascabili. Per questa ragione hanno un “motore” adeguato non solo a gestire una rubrica telefonica, ma addirittura un vero e proprio sistema “come si deve”. Esattamente come un computer. Una volta capito questo concetto va da sé il fatto che uno smartphone può fare di tutto, così come il nostro computer di casa può avviare applicazioni di ogni tipo. Le applicazioni mobili, cioè quelle dedicate agli smartphone e ai tablet vengono abitualmente chiamate con l'abbreviazione di app. L'altra

grandissima differenza tra uno smartphone e un cellulare è che i primi sono dotati di *touch screen*, cioè di uno schermo tattile.

Il sistema operativo

Un Sistema Operativo è un particolare programma che permette di gestire le varie risorse (video, tastiera, dischi) di un computer. In pratica, tempo fa, dopo le prime esperienze con i computer, ci si è resi conto che molte funzioni, come prendere informazioni in ingresso dalla tastiera, erano utili alla maggior parte dei programmi. Per cui tali operazioni sono state riunite tutte in unico programma (il Sistema Operativo) fornendo così un supporto di base indispensabile per l'utilizzo del computer. È grazie al Sistema Operativo che tutti i programmi possono accedere a monitor, tastiera, stampante ecc. Anche gli smartphone e i tablet hanno un sistema operativo che gestisce le funzionalità di base. Tra i più diffusi ricordiamo *Android* (di Google) e *iOS* (della Apple). È su questi che si appoggiano quindi le app per interagire con gli utilizzatori.

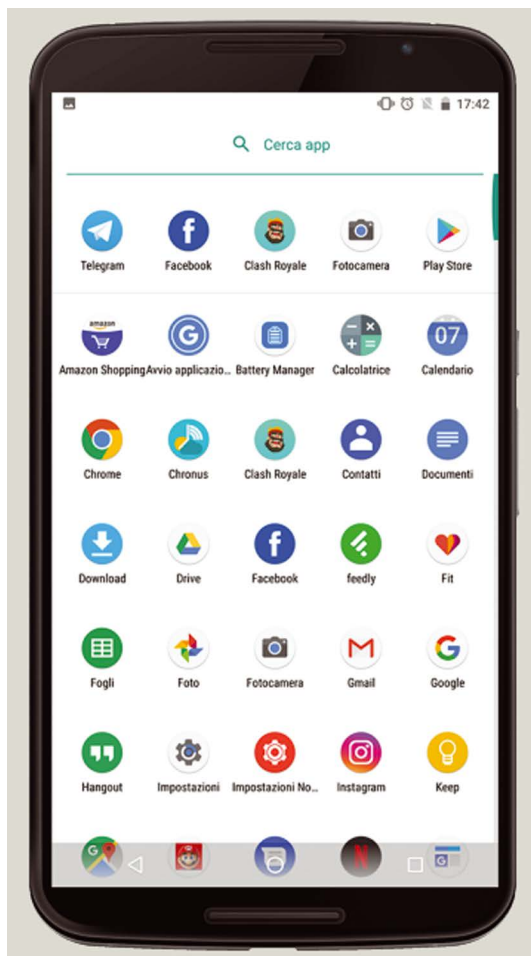
Dove troviamo Android? Allo stato at-

tuale il sistema è distribuito nella stragrande maggioranza degli smartphone e dei tablet, poiché risulta gratuito e disponibile ad essere adottato su qualunque dispositivo. Per questo motivo questa breve guida si concentrerà su questo Sistema Operativo. L'uso di un dispositivo Android è più o meno simile tra i vari modelli; sebbene i produttori tendano a modificare anche pesantemente la struttura del Sistema Operativo di Google, l'interfaccia di utilizzo mantiene ugualmente alcuni aspetti comuni.

Accendendo un prodotto che usa Android, ci ritroveremo, salvo rare eccezioni, davanti tre elementi principali: la *lockscreen*, la *homescreen* e l'*app drawer*. Al fine di ridurre il numero di suicidi che possono incorrere leggendo queste strane parole, così come altre che verranno, cercherò di ridurre al minimo le parole in inglese. Ma prima sfatiamo un mito: Android non è così difficile da usare come in molti vogliono far credere.

Lockscreen

È una schermata che prende questo nome per via della sua funzione, cioè quella di tenere "bloccato", *lock* in inglese, il dispositivo, tenendolo protetto da eventuali tocchi accidentali sullo schermo. Per accedere al telefono in tutte le sue funzioni, bisogna uscire dalla *lockscreen*. Questa schermata prevede di poter sbloccare il dispositivo tramite un gesto del dito, un codice, una sequenza di tratti sullo schermo, oppure, più recentemente, attraverso un sensore d'impronte digitali. Se poi nella vita siete bravi con i sorrisi di circostanza, vi piacerà sapere che diversi produttori prevedono che il proprio



Lockscreen

prodotto si sblocchi simulando un sorriso davanti allo schermo o in altri modi del tutto esotici.

Nel tempo i programmatori responsabili dello sviluppo di Android hanno personalizzato via via la forma e le funzionalità accessibili direttamente dalla *lockscreen*. Ad oggi quella standard del Sistema Operativo si compone molto semplicemente di un orologio al centro dello schermo, accompagnato da due collegamenti ai piedi dello stesso, accessibili tramite gesti delle dita verso il lato opposto al loro posizionamento, che permettono rispettivamente di aprire l'app *Google Search*



Homescreen

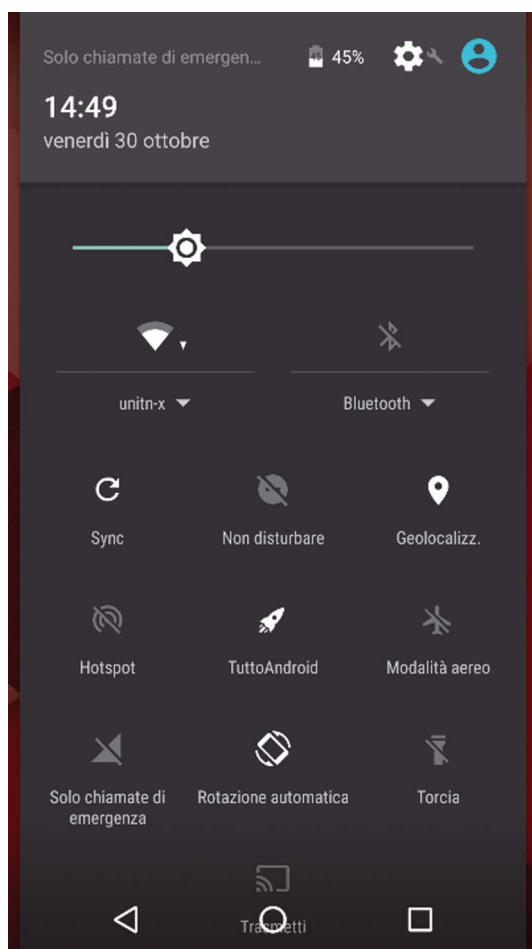
oppure l'app *Fotocamera*.

Tramite uno *swipe* (toccare e trascinare il dito velocemente verso l'alto) invece, è possibile sbloccare il terminale passando all'*homescreen*. Ed ecco un'altra parola strana, *swipe* (si pronuncia all'incirca suaip). Sicuramente però molti di voi sanno fare benissimo uno *swipe*. "Fare *swipe*" significa semplicemente toccare un punto di uno *touch screen* e trascinare il dito velocemente verso il basso. In inglese vuol dire dare un colpo, urtare.

Homescreen

Sbloccando il telefono si entra nella *home*-
32 La bricula 54 - 2020

mescreen (la schermata "casa"). La *home-screen* è uno spazio ampio, dotato di più pagine e sfogliabile con le dita. Presenta due elementi di fondamentale importanza: i collegamenti con le applicazioni (le icone) e i *widgets*. Per chi non lo sapesse, le icone sono quelle piccole immagini il cui scopo è rappresentare, nel caso degli smartphone, una app ma possono anche rappresentare un'azione da compiere. I *widgets* sono piccole applicazioni dalle molteplici funzioni che si posizionano tra le pagine. Per fare un esempio, possiamo aggiungere un orologio, le previsioni meteo, una agenda o un piccolo calendario, le notizie del giorno e così via. Alla prima



accensione del proprio dispositivo la *homescreen* dovrebbe contenere già qualche *widget* di partenza, così come i collegamenti alle applicazioni più importanti, ad esempio quelle per chiamare o mandare messaggi.

Oltre a questi elementi troviamo poi un menù a tendina che appare facendo uno *swipe* partendo dall'estremità superiore dello schermo. Questo menù ci mostra le notifiche ricevute. Se vi arriverà un SMS, una e-mail, se avrete perso una telefonata o altro, il menù a tendina non mancherà di segnalarvelo e toccando su ogni notifica si verrà riportati all'applicazione relativa. Facendo due volte la stessa azione possiamo passare al pannello dei *toggle* rapidi (*toggle* in inglese vuol dire azionare, far scattare). Questi sono degli "interruttori" che ci permettono di controllare rapidamente alcuni aspetti del nostro smartphone o tablet. Per esempio ci permettono di attivare il wifi, la connessione dati o il gps, senza doversi districare tra le impostazioni del nostro dispositivo.

App drawer

Una apposita icona nella *homescreen*, solitamente chiamata "applicazioni", ci porta nell'*app drawer* (cassetto delle app), che contiene tutto ciò che abbiamo installato nel nostro dispositivo. Questa può essere una lista a scorrimento verticale oppure a "schede" orizzontali. Qui troveremo tutte le icone delle applicazioni con cui possiamo creare un collegamento sulla *homescreen*. Basta semplicemente tenere premuto il dito sull'icona e spostar-



App drawer

la sulla schermata. Creare collegamenti alle app che si usano maggiormente è una cosa importante, perché trovarle ogni volta nel mucchio di ciò che è installato potrebbe risultare scomodo. All'interno dell'*app drawer* troviamo anche le impostazioni del dispositivo che ci permettono di configurare al meglio il comportamento dello smartphone o del tablet. ■

Nel ricordo del padre

Marisa Belloni custode della memoria del padre Arnaldo e della sua *Tipografia Moderna*

A cura di Pierfisio Bozzola e Letizio Cacciabue

Una fortunata circostanza ci ha dato l'opportunità di conoscere e poi di intervistare la signora Marisa Belloni, figlia di quell'Arnaldo che per lunghi anni ha diretto la Tipografia Moderna di Nizza Monferrato.

La vicenda umana di Arnaldo Belloni è già stata ampiamente illustrata nel periodico *Astigiani** al quale rimandiamo per i molti particolari attinenti la sua vita. Ricordiamo qui soltanto che, nato a Parma nel 1900, si trovò tra gli antifascisti che nel 1922 si scontrarono nella sua bella città con l'insorgente regime e corse il pericolo di subire le violenze delle squadacce che in quegli anni imperversavano in Val Padana. Consigliato da amici, si allontanò da Parma e approdò a Nizza Monferrato, dove colse l'occasione di avviare un'attività tipografica con altri, forte della sua esperienza di compositore acquisita presso la Gazzetta di Parma. Ebbe così avvio la sua avventura imprenditoriale che si protrasse fino al 1991, anno della morte.

Una delle sue due figlie è proprio la signora Marisa che tiene vivo il ricordo del padre ordinando e catalogando documenti, foto, attestati vari riguardanti

la sua vita. Passata attraverso diverse precedenti esperienze di lavoro – da insegnante elementare a impiegata presso il Provveditorato agli Studi di Asti – Marisa Belloni curava anche l'amministrazione della tipografia negli anni precedenti la scomparsa del padre. Si trovò così, nel 1991, a subentrare nella conduzione di un'impresa che conosceva nei dettagli per quanto riguardava conti, fornitori, clienti, conduzione amministrativa, mentre era completamente digiuna di quanto riguardava gli aspetti tecnici. Arnaldo tuttavia aveva cresciuto tre collaboratori

Il lavoro per recuperare i materiali dopo una delle molte alluvioni di Nizza



LE TAPPE PRINCIPALI

1922

Marco Torello, Alfredo Campanini e Arnaldo Belloni fondano la *Editrice Tipografia Moderna*

1940

Si ritira il socio Marco Torello

1948, settembre

L'alluvione allaga la tipografia che si deve trasferire nella nuova sede davanti al Teatro Sociale

1967

Si ritira il socio Alfredo Campanini

1991

Muore Arnaldo Belloni. Subentra nella conduzione la figlia Marisa

2001

Cessa l'attività della Tipografia Moderna

(v. box), diventati valenti tipografi in grado di assistere efficacemente la signora Marisa nella conduzione della tipografia. Grazie a loro riuscì a far vivere l'azienda per altri dieci anni, fino al 2001.

Non solo: le permise anche di accompagnare alla pensione due dei suoi collaboratori, che altrimenti avrebbero avuto problemi a completare gli anni di contributi necessari. Erano tutti tipografi esperti delle vecchie tecniche – composizione in piombo, cliché, composizione al banco, pagine allestite una a una – ma non pensavano di cimentarsi nelle nuove tecnologie che fin dagli anni '80 avevano iniziato a rivoluzionare la stampa: tecnica offset, fotocomposizione, uso del computer. Essi amavano impiegare il loro torchio, la loro piano-cilindrica, le loro cassette dei caratteri, la linotype.

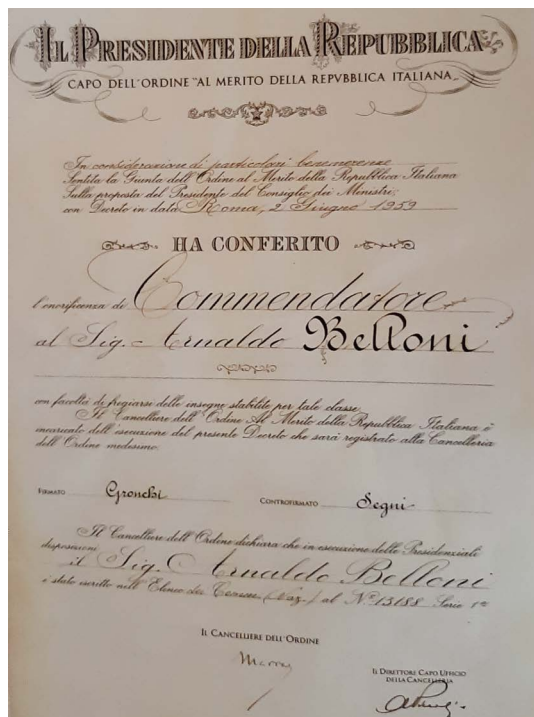
In verità Arnaldo Belloni, ecco lo spirito imprenditoriale che lo animava, fin dal 1986 (a 86 anni!) aveva acquistato

una macchina per stampa offset, cercando di adeguare la tipografia alle innovazioni del settore; il suo sforzo ebbe però scarsa soddisfazione, forse anche per la mancanza di una nuova leva di collaboratori interessati alle moderne tecnologie.

Nel 2001, quando le fuciarocche l'azienda stava ormai per essere superata dai tempi e richiedeva sostanziosi investimenti per poterne continuare l'attività, Marisa Belloni decise la chiusura. Era peraltro in possesso di un parco macchine difficile da alienare; linotype e offset trovò modo di venderle, mentre le altre attrezzature rappresentavano sì un patrimonio di

Marisa Belloni durante l'intervista con *La bricula*





Il diploma di nomina a Commendatore di Arnaldo Belloni

grande interesse storico, ma erano ormai inutilizzabili sul piano produttivo industriale. La loro collocazione avrebbe potuto però avere senso in un quadro museale e in questa direzione lavorò Marisa per salvaguardare la memoria del padre e della sua vita lavorativa.

Un primo tentativo di mantenere a Nizza l'intera attrezzatura non ebbe seguito. Palazzo Crova avrebbe potuto essere una sede adatta, ma allestimento, mantenimento e aperture della sede museale comportavano spese che il Comune non era in grado di affrontare. Fu così che, venuta a conoscenza che a Mondovì già esisteva un Museo della Stampa, decise di offrire tutto l'esistente a quel Museo. La proposta fu accettata e la prima sala fu allestita con le attrezzature della Tipografia Moderna di Nizza: il banco per la composizione, le cassette dei caratteri a mano, il torchio Amos

LE PRINCIPALI PUBBLICAZIONI DELLA TIPOGRAFIA MODERNA

Codex Catenae – Civico tabulario Niciae Paelearum

1925 – Testi antichi in latino

Vicende storiche di Nizza Monferrato di Alberto Migliardi (1925)

Opera ristampata, aggiornata da Luigi Migliardi, figlio dell'Autore (1978)

L'opinione nicese – mensile di Nizza Monferrato e paesi vicini

1 gennaio 1949 – 31 dicembre 1961

Di particolare interesse il racconto delle esondazioni del Belbo dal 1744 al 1948.

La collezione è conservata alla Biblioteca Astense. Grazie all'Erca tutti i numeri sono stati digitalizzati per agevolarne la consultazione

La terra – La vedetta garibaldina

Fogli clandestini stampati durante la Resistenza

Ilario Fiore ne *La stanza di Kerenskij* ricorda che andava dal cavalier Belloni per la stampa del "Garibaldino"

Momenti e problemi di numismatica romana di Egidio Lapenta

Herman Hesse tra armonia e teosofia di Maria Franca Frola

Testi stampati già su macchina offset

I COLLABORATORI

Pietro Poggio. Dopo la licenza di Scuola di Avviamento viene assunto da Arnaldo Belloni e diventa un ottimo e veloce compositore a caratteri mobili. In particolare si è dedicato con Arnaldo al mensile *L'opinione nicese*. Pur di sostenere Marisa Belloni quando ha rilevato il padre, ha ritardato di un anno il pensionamento. È mancato nel 2017.

Giuseppe Silombria. Cittadino di Cortiglione, ha assistito Marisa Belloni, pur essendo in pensione, nel trasferimento di tutte le attrezzature al Museo della Stampa di Mondovì. Grande professionalità unita a eccezionale signorilità: ancora lo ricordano i clienti di allora. È mancato nel 2014.

Angelo Sampietro. Ha iniziato a lavorare con Arnaldo subito dopo la licenza di Scuola di Avviamento. Marisa Belloni rimpiange di aver cessato l'attività prima che arrivasse alla pensione.

Dell'Orto del 1874, la piano-cilindrica Optima costruita dalla ditta Augusta di Torino nel 1911.

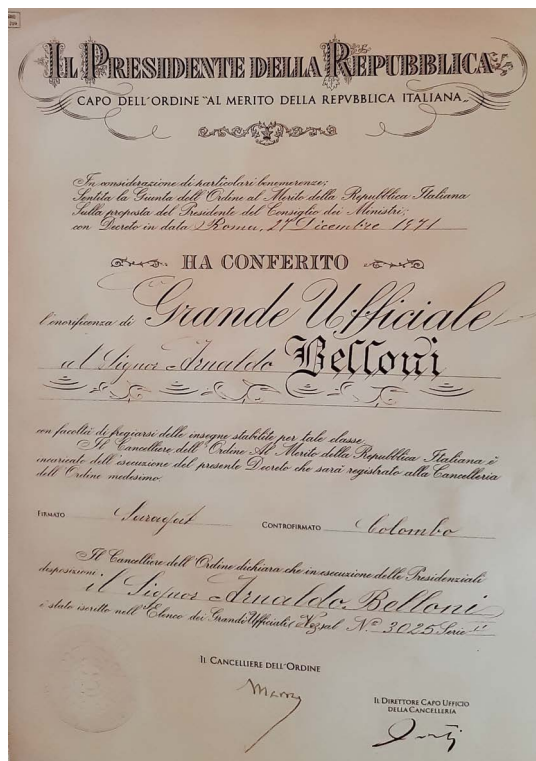
Attualmente è in corso una ristrutturazione del Museo, anche se la vicenda del Covid 19 ha rallentato

i lavori; la nuova collocazione di tutte le attrezzature tuttavia si dovrebbe concludere nel 2020, così da poter inaugurare il nuovo allestimento l'anno venturo.

Le pareti dell'appartamento di Marisa Belloni sono tappezzate con le foto del padre e della sua vita lavorativa: la storica sede della tipografia, gli interni della tipografia, i danni arrecati dalle varie alluvioni, le cerimonie di conferimento dei prestigiosi riconoscimenti pubblici ad Arnaldo (nel 1971 fu nominato Grande Ufficiale della Repubblica).

Per quel decennio di lavoro che ha dedicato in prima persona alla Tipografia Moderna Marisa tiene appeso alle pareti un piccolo ricordo, un riconoscimento dei suoi collaboratori: una stampa dell'*Infinito* di Giacomo Leopardi da loro composta a mano con caratteri minuscoli (forse un 4), elegante esempio di tecniche forse superate ma certamente di grande impatto estetico. ■

La nomina di Arnaldo a Grande Ufficiale



*) *Astigiani* – Storia e storie di Monferrato, Langa e Roero - Dicembre 2018, anno 7, n. 26 – pag. 18

La mia prima *bagna cauda* a Cortiglione

Gianni Santa

Un racconto che nella sua vivacità e immediatezza sa rendere, come in certi film d'epoca neorealistica, il mondo giovanile dei paesi negli anni '50/'60, ben diverso – a qualcuno per raffronto, apparirà persino “scioperato” – dalla realtà austera in cui il dovere si intrecciava con la scarsità di mezzi evocata in altre memorie pubblicate sul nostro bollettino. È una realtà spensierata, posta già alle soglie del boom con la possibilità di qualche superfluità e qualche spreco. Una realtà che, come nella citata cinematografia degli anni '50/'60 già ha a disposizione automobili (anche se una ogni gruppo, auto di famiglia magari) e può permettersi di “sprecare” qualche risorsa per farsi una cena fra amici, senza l'intromissione dei genitori. Una realtà che –nonostante il mondo contadino del territorio abbastanza conservatore, come è proprio delle culture agricole – è già proiettata in un futuro prossimo – forse l'epoca migliore da quando l'Uomo è sulla Terra, almeno per l'Italia e l'Europa occidentale – che era promettente, ricco di possibilità e di occasioni per l'individuo e le famiglie, nonché di chi intendeva metter su qualche impresa che desse lavoro a operai e impiegati. Un'epoca in ascesa, sovente anche banale come banale ed oggi pressoché inguardabile era la citata cinematografia dell'epoca, nella sua gran parte volta a “far cassetta”. Un'epoca il cui avanzare è dato – nello scritto che pubblichiamo – anche dai soprannomi, ben diversi dagli stradinòm di un tempo. Un'epoca “felice” almeno nella patina superficiale, che tuttavia ha segnato, in particolare nel nostro territorio, il tramonto di una millenaria cultura contadina e la devastazione di tanto territorio fertile. Tuttavia un'epoca che ha consentito l'avanzare di classi sociali prima mortificate e destinate a ruoli di secondo e terzo piano, nonostante l'essenzialità dell'attività che svolgevano, quella agricola e quella del piccolo artigianato.

Francesco De Caria

Ero ormai a Cortiglione da un paio d'anni, ma non avevo avuto modo di frequentare con assiduità i giovani del posto in quanto durante l'anno studiavo ad Asti e risiedevo abitualmente in collegio dai salesiani e le vacanze le trascorrevo da mio zio altrove, inoltre non frequentavo le sale da ballo o le feste del circondario, come usava fare la gioventù del posto.

A quel tempo la Società Agricola, ritrovo degli adulti, era praticamente interdetta ai

giovani, ed il bar di Quinto per me e molti altri ragazzi era frequentabile solo nella bella stagione, in quanto con il freddo, a causa dello spazio ristretto, la stufa, il fumo di sigaretta e toscani, l'aria era irrespirabile. Quando si apriva la porta di ingresso sembrava l'apertura di un forno. I giovani si ritrovavano solitamente sul peso o sotto il portico del falegname Pietru 'd Ruma. Al riparo tra le assi messe a stagionare.

Il posto era anche strategico. Da lì si controllavano gli incroci via Vinchio via Incisa via Roma, la bottega di Piero e il bar. Ci si trovava dopo pranzo per sentire le novità, per stuzzicare le ragazze che andavano al lavoro, e la sera per programmare la serata o i giorni successivi.

Una di quelle sere invernali a qualcuno venne l'idea di fare una *bagna cauda* tra giovani. Tutti d'accordo, sì ma dove? Ciccio Iaia si offrì di ospitarci. Fummo un po' titubanti in quanto la sua famiglia era numerosa e forse lo spazio sarebbe stato limitato e il disturbo eccessivo per una compagnia come la nostra, ma tanta fu l'insistenza che accettammo.

Furono divisi i compiti per il giorno dopo: comprare l'olio, le acciughe, il pane, portare ciascuno il vino. E i cardi? Qualcuno disse: *"Io so dove comprarli; domani sera ci troviamo, dai vieni anche tu"*. Subito non capii perché per comprare i cardi ci volessero tante persone, forse per stare in compagnia.

A quel tempo l'auto l'avevano Giò, una 1100, e il Galu, una 600.

Il giorno dopo alle 16,30 ci ritrovammo sul peso, qualcuno armato di vanga, altri di

La Fiat 600 della spedizione



Una ricca *bagna cauda*

sacchi e di torcia a pile, spedizione verso Bruno come suggerito dall'informatore. Allora capii il tipo di acquisto da effettuare. Arrivati sul posto stabilito, la pila illuminò la triste realtà: i cardi erano già stati raccolti! Non vi dico i nomi che furono dati all'informatore. *"Ora cosa si fa? Torniamo verso Incisa, poi Nizza"*, intanto si levò una nebbia bassa che avrebbe reso difficoltosa la ricerca.

Al passaggio a livello di Castelnuovo ci fermammo per il transito del treno. All'apertura delle sbarre uno squarcio nella nebbia permise ai fari della prima auto di illuminare il campo sottostante *"Ferma che forse ci siamo"*. A quel tempo transitavano pochissime auto, ma la casetta del passaggio a livello era abitata dal casellante e i cardi erano proprio lì vicino. I fari delle auto furono spenti, con gli attrezzi ci precipitammo al buio nel campo. Il fango gelido e coloso imprigionava i cardi e le nostre scarpe, ciononostante l'impresa riuscì. Risalimmo la scarpata con molto fango e con i cardi e li sistemammo rapidamente nei sacchi sulle auto tra le imprecazioni dei due autisti che avrebbero dovuto pulire e lavare le auto con molta difficoltà. A quel vociare la luce esterna del casello



Gianni gusta la *bagna cauda* in altra occasione

si illuminò così ripartimmo in gran fretta. Dopo esserci puliti e cambiati ci recammo a casa di Ciccio con il bottino.

Alla *bagna cauda* c'era "la meglio gioventù" se ricordo bene: *Giò, il Galu, Vanni, Temperino, Judo, Primo, Ginetto*, la *Mana*, l'*Agronomo* con *Ciccio* e Michele Iaia. La loro famiglia proveniva dalla "cascina Ribaldona" di Rocchetta, posto molto isolato, e da poco si era trasferita a Cortiglionone in Passerino. Una famiglia numerosa, lavoratrice e patriarcale di origini pugliese. Il padre Orlando, la moglie Firmina, 4 figli maschi e 4 figlie femmine. Quando arrivammo fummo accolti calorosamente dal capo famiglia, i figli quasi schierati e le figlie che facevano capolino da dietro. Ci fu riservata la stanza da pranzo con il caminetto. Fuori pulimmo i cardi mentre dentro si mondavano le acciughe e l'aglio.

Appena nel piatto c'erano due spicchi d'aglio puliti per essere affettati, qualcuno li afferrava e li mangiava interi tra le

risate di tutti ed il rammarico di chi doveva cucinare con il timore che mancasse l'aglio. Dopo qualche scappellotto e calcione nel posteriore si riuscì a preparare l'intingolo. Mangiando tra un racconto, uno sfottò e qualche canto finale, la serata trascorreva allegramente. Le bottiglie, specialmente quelle davanti ai mangiatori d'aglio, sembravano forate.

Passata ormai la mezzanotte la temperatura corporea e della stanza era cresciuta e, anche per non disturbare ulteriormente la famiglia

ospitante, salutammo ed uscimmo al fresco.

Tutti ormai dormivano, chiusa la Società, chiuso il bar, le strade erano solo nostre. La nebbia era scesa a valle lasciando il cielo a una luna al neon. Primo, con un pieno eccezionale di aglio e vino, cominciò a dare in escandescenze: "*Oh... Che caud! Ah... Che calur!*". Si tolse la maglia, poi la camicia fino a rimanere a torso nudo. Giunti sul Peso e vista la tinozza con l'acqua piovana, ruppe il sottile strato di ghiaccio ed immerse le braccia e la testa fino al collo per rinfrescarsi. Le risate erano fragorose anche se invitammo Primo a rivestirsi, preoccupati per la sua salute. Una finestra si illuminò e si aprì: "*Ijevi finì? L'è ura chi la pianti lèi! Andè a drumì!*".

Dopo alcuni commenti non proprio educati, ci salutammo e ognuno tornò a casa propria a dormire anche se sicuramente qualcuno, prima di riposare, dovette vuotare i propri eccessi. ■

MODI DI DIRE

a cura di *Gianfranco Drago e Francesco De Caria*

1 – *Essi grussé cmé il pan ‘d mèlia/il pan ‘d brèn:* esser sgarbati e grossolani come il pane di farina da polenta. Il contadino di non grandi possibilità economiche lasciava il fior di farina agli acquirenti – o al mulino – che lo pagavano bene e teneva per sé farina poco raffinata mescolata alla farina di mais o a *brèn*, crusca, oggi ricercata per le diete, ma un tempo sottoprodotto della molitura. Chiaramente il pane che ne risultava era grossolano, ben differente dal raffinato pane bianco.

2 – *Fa nent il suclôn!:* raccomandavano soprattutto le donne di famiglia ai ragazzini un po’ *desdòit*, sgarbati e maldestri. I *suclôn* erano le scarpe da lavoro nei campi e l’espressione può avere due significati letterali, cioè *non fare il contadinaccio* e *non essere grossolano come uno scarpone da lavoro*, la cui suola (*sèp*) era di legno e la tomaia (*tméla*) di cuoio grezzo. Nulla a che fare con *el sucletti* da festa delle ragazze e con le scarpe *dla festa* degli uomini.

3 – *Giunteij vòca e bucén:* letteralmente “perdere, rimetterci vacca e vitello”, metafora per dire “perdere tutto”. Nella economia contadina, soprattutto quella di piccolo cabotaggio, la vacca gravida era promessa di una importante entrata per la famiglia. Ma il parto non sempre andava bene. Ho ancora assistito, ragazzo, a fatti atroci:

il vitello uscito in parte e che non riusciva ad uscire del tutto, era legato con una corda al tornio di un carro e tirato fuori. Risultato – quando non andava bene la cosa – erano il vitellino morto perché gli si era spezzata la spina dorsale e – come si diceva – *vòca sderndòia*, cioè rovinata nel bacino, per cui era da abbattere. Sfumava così un capitale, perché i macellai pagavano pochissimo i due animali morti così.

4 – *La mòri la dà u titén, ma la donala dà la me:* “la madre dà il latte, ma la donna dà il miele”. Si diceva del fatto che, almeno nella considerazione comune, la moglie – o la morosa – è capace di far fare all’uomo ciò che vuole, anche mettendo in ombra il pur grande legame che lega il figlio alla madre.

5 – *Scarpisé:* scalpicciare, pesticciare. Si diceva in particolare delle mucche o comunque degli animali da stalla che, se non stanno bene o sono nervosi, “scalpicciano” nello stame. Il contadino faceva grande attenzione ai rumori che venivano dalla stalla, perché potevano indicare un malessere degli animali, anche delle mucche vicine al parto, o un loro innervosirsi per qualche presenza estranea, un animale o i ladri, che fasciavano gli zoccoli dei cavalli, perché il rumore fosse attutito, e li portavano via.

Viva l'aceto

Gianfranco Drago

Abituati a vedere in televisione o sugli scaffali dei supermercati tanti detersivi per i più svariati usi, non realizziamo che potremmo fare a meno di molti di essi, risparmiando denaro e senza inquinare: infatti in molti casi possiamo usare aceto.

È stato stimato che nelle nostre case abbiamo fino a 14-20 detersivi e detergenti per i diversi usi, che impiegano fino a 300 sostanze chimiche, derivate dalla maggior parte dal petrolio e perciò anche pericolose per la salute. Pediatri che hanno riscontrato nei bambini un forte aumento di allergie e sensibilizzazioni, hanno stabilito spesso un collegamento inequivocabile tra allergie e detergenti per la casa e la persona. Infatti, se non usiamo quantità industriali di acqua per il risciacquo, residui di detersivi rimangono sui tessuti e sulle stoviglie, ma anche sui pavimenti e sulle altre superfici e nella stessa aria.

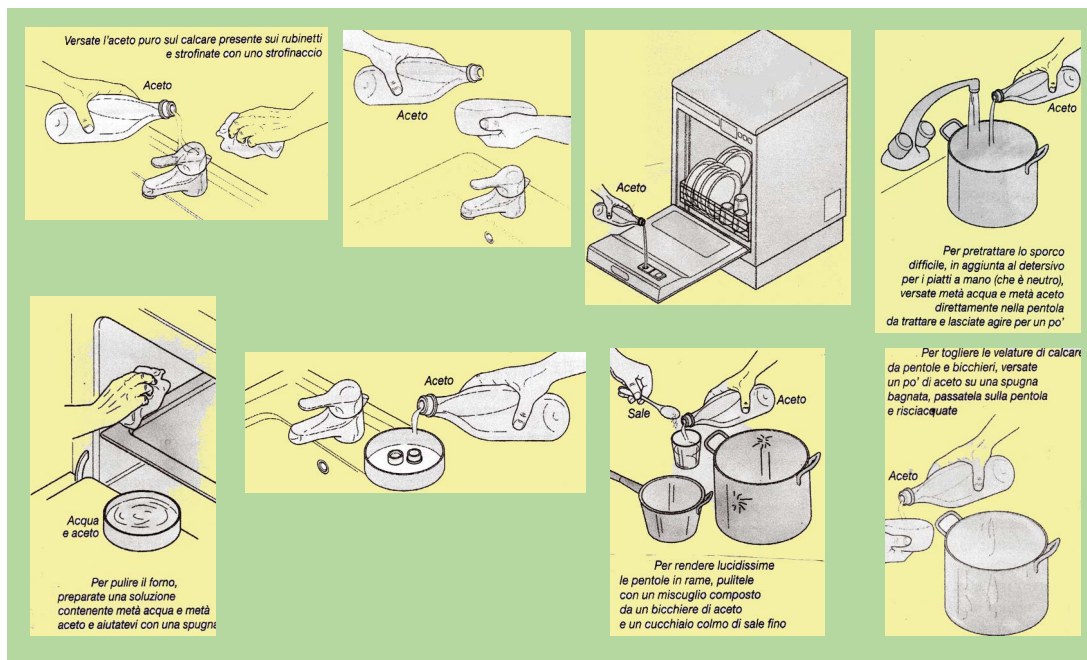
Questi residui vengono assorbiti dalla pelle e dalle mucose e si accumulano nell'organismo. La piccola quantità di brillantante residua depositata sul nostro piatto o sulla tazza della colazione naturalmente è trascurabile, ma non lo è più se si moltiplica per 365 giorni, per 10-20-30 anni. Il fatto quindi non è da sottovalutare perché molte delle sostanze chimiche usate nei detersivi sono a rischio cancerogeno. Tale composizione si può facilmente controllare sulla scheda

tecnica che ogni detersivo deve riportare per legge sulla confezione oppure sul sito internet dell'azienda produttrice. Purtroppo la quantità di detergenti chimici usati in casa tende ad aumentare perché la pubblicità suggerisce ogni giorno prodotti diversificati per ogni uso specifico.

Sicuramente il modo migliore per non inquinare il nostro corpo e l'ambiente è usare prodotti biologici: ma vuoi per i costi di produzione, vuoi perché sono poco diffusi, i detersivi biologici hanno prezzi più alti dei prodotti da supermercato. Ma vengono in nostro soccorso sostanze e rimedi che facevano parte della tradizione contadina e sono andati in disuso con l'avvento dei consumi di massa. Stiamo parlando di cose semplici come l'aceto, il limone, il bicarbonato e il sapone fatto in casa.

L'aceto è un miscuglio di sostanze tra le quali prevale l'acido acetico, che gli conferisce il caratteristico odore. L'acido acetico è presente in concentrazioni variabili tra il 5 e il 18%, mentre il liquido di conservazione che si trova nei sottaceti ha generalmente concentrazioni più elevate.

L'acido acetico (CH_3COOH) per le sue proprietà chimiche si rivela un ottimo detergente. Inoltre, essendo a pH (grado di acidità) acido, scioglie il calcare quindi ha una incredibile varietà di usi per le pulizie



domestiche, in particolare se abbinato all'uso di panni in microfibra.

È veramente economico e utilissimo tenere sempre a portata di mano uno spruzzatore (anche riciclato da una vecchia confezione di detergente) con una soluzione di acqua e aceto in diluizione al 20%.

Usi dell'aceto

Con lo spruzzatore si possono lavare e pulire:

a) vetri e specchi senza necessità di risciacquare, asciugando poi con uno strofinaccio morbido.

b) le superfici lavabili asciugando come prima

c) il frigorifero internamente ed esternamente

L'aceto si può usare:

a) per sciogliere il calcare dei rubinetti e le incrostazioni del water

b) per pulire i sanitari: passare con una spugna intrisa di aceto e acqua calda, quindi sciacquare e asciugare

c) per sciogliere il calcare che ha ostruito le griglie rompigitto dei rubinetti e della doccia: basta svitarli e immergerli per qualche ora nell'aceto puro

d) per sciogliere le velature di calcare da pentole e bicchieri: versare un po' di aceto su di una spugna bagnata, strofinare, risciacquare e asciugare

e) per pulire il forno: preparare una soluzione contenente metà acqua e metà aceto

f) per rendere lucidissime le pentole in rame: utilizzare un miscuglio composto da un bicchiere di aceto, due cucchiaini di sale fine, mescolare per far sciogliere il sale poi passare il miscuglio con una spugna sulla superficie di rame, sciacquare e asciugare.

g) per pretrattare lo sporco difficile in aggiunta al detersivo per i piatti a mano

h) in lavatrice come ammorbidente nell'ultimo risciacquo. L'aceto scioglie il calcare depositato sulle fibre che le rende rigide. L'odore dell'aceto non rimane sui panni specialmente se sono

stesi all'aperto. Chi non sopporta l'odore dell'aceto di vino può usare quello di mele che è meno pungente.

i) per disincrostarla la lavatrice e la lavastoviglie. Periodicamente si può fare un ciclo a vuoto a temperatura media con un litro di aceto da versare direttamente nel cestello.

Quando non bisogna usare l'aceto

Sul marmo e su materiali fatti di calcare e sui parquet oliati.

Non bisogna mescolarlo a sostanze alcaline come il bicarbonato di sodio, la soda, la candeggina.

Non si deve mai usare l'acido acetico

puro per gli usi domestici perché può provocare danni alla pelle, alle mucose e agli occhi.

In alternativa all'aceto si può usare l'acido citrico, che ha gli stessi usi però ha il vantaggio di essere inodore. Questo prodotto però è poco commercializzato nei supermercati, ma chi frequenta i negozi di prodotti agricoli ed enologici lo trova a un prezzo contenuto; quello venduto in farmacia è molto più caro. L'acido citrico, presente in quasi tutta la frutta, si trova nel succo dei limoni nel 5-7%. È una sostanza utilizzata nell'industria alimentare e farmaceutica come conservante. ■

Il misterioso mostro

Sergio Grea

Ancora una volta Dino Buzzati affiora alla mente del lettore di queste piacevolissime pagine di Sergio Grea, piacevoli nello stile ironico e garbato, non certo per i contenuti "tragici" che pongono l'individuo di fronte ad un labirinto senza uscita, ad un complicato meccanismo in cui la sua mente si perde e, chi sa perché, come negli scritti kafkiani, in fondo in fondo il protagonista/vittima si trova a simpatizzare col suo carnefice per la misteriosa e assurda tendenza a porsi dalla parte del vincitore, anche contro se stessi. Dunque tutto un ricco filone della maggior letteratura europea – Kafka, Beckett, Buzzati, nonché Brecht epurato dagli estremismi politici... – ha distillato le sue preziose essenze nello scritto di Sergio Grea, che – rispetto ai romanzi di respiro globale – pare restringere alle considerazioni dell'uomo qualunque, la propria riflessione sulla condizione del "cittadino qualunque", disperso nei corridoi di un labirinto che ha qualcosa di diabolico: sotto l'apparenza del tutto a posto, della perfetta legalità, c'è in realtà una trappola, una delle tante disposte a degradare il cittadino a suddito inconsapevole, facile strumento nelle mani di chi sa manovrarne i fili.

Francesco De Caria

Parte prima: l'indovinello

Ai lati di un elegante portone in una via centrale di Roma ci sono molte targhe in ottone dorato. Una è di un organismo che chiamerò per adesso ORG. Sulla

base delle indicazioni che seguono, vi invito a indovinare di cosa si occupa prima di leggere la Parte seconda. Eccole qui, estratte dallo Statuto e costituite dall'elenco degli Organi direttivi. Ometto

per ragioni di spazio le parti non rilevanti.

Organi direttivi

1. L'ASSEMBLEA GENERALE, costituita dai Presidenti Regionali e Provinciali, dai Presidenti Regionali e Provinciali degli Enti di Settore nonché dal Consiglio Generale

2. IL CONSIGLIO GENERALE, composto dal Consiglio di Presidenza, dai Presidenti, vice Presidenti e segretari di... (seguono 3 settori di altrettanti Ministeri), i Presidenti regionali, un Consigliere eletto per ogni organizzazione regionale estera, due componenti designati da...

3. IL CONSIGLIO DI PRESIDENZA, costituito dal Presidente, dai 3 Presidenti di... (seguono 3 settori di altrettanti Ministeri), dal Segretario Generale e da 2 componenti designati da...

4. IL PRESIDENTE

5. IL SEGRETARIO GENERALE

6. LA CONFERENZA GENERALE, alla quale partecipano il Consiglio Generale e i Presidenti Provinciali nonché i 3 Presidenti Regionali di cui al punto 2 e, su invito, i Presidenti Regionali del... e la Presidenza Generale del...

7. IL COLLEGIO DEI REVISORI DEI CONTI, costituito da 3 membri effettivi e 2 supplenti

8. COLLEGIO DEI PROBIVIRI, composto da 3 membri effettivi e 2 supplenti

9. ORGANI PERIFERICI, costituiti dai Consigli Regionali e Provinciali e dai Segretariati all'Estero... e strutturati per similitudine agli organi nazionali.

E adesso, il giochino. Qual è il vero



L'edificio romano con molte targhe dorate

nome dell'ORG scritto nella targa in ottone dorato ai lati del portone della via di Roma? Di cosa si occupa? Che cosa fa? A tutti buon indovino. E per agevolarvi, visto la complessa, articolata e elefantica articolazione della sua struttura organizzativa, escludo per vostra comodità i nomi che vengono subito alla mente di tutti. Non si tratta infatti di: l'ONU, la NATO, la Banca Mondiale degli Investimenti, il Fondo Monetario Internazionale, la NASA, la Fiat/Chrysler, l'IBM, Google, la FORD, l'ENI, e mi fermo qui. Buona caccia all'ORG misteriosa, imponente, gigantesca e certamente impegnata allo stremo in qualcosa di fondamentale per tutti noi.

Parte seconda: la spiegazione

Il nome inciso sulla targhetta dorata è "ENTE NAZIONALE PER IL TEMPO LIBERO – ENTEL"

Avete indovinato? Io, confesso, non ci sono riuscito. A consolazione di chi,

ENTeL

Ente Nazionale Tempo Libero

La targa posta all'ingresso del palazzo

come me, non ce l'ha fatta aggiungo qualche frase colta qua e là nello Statuto, e sempre con le omissioni causa spazio. Dunque, questa imponente, tentacolare e strutturatissima organizzazione ha tra i suoi titanici compiti quelli di "promozione della persona umana", "formazione e elevazione morale, sociale e civile del tempo libero", "incentivare aggregazioni e rapporti interpersonali per migliorare il tenore di vita", "associare i cittadini di ambo i sessi", "promuovere il proficuo impegno del tempo libero con manifestazioni culturali, turistiche, folkloristiche, musicali, canore, sportive, cinematografiche, artistiche e ricreative", "divulgare con tutti i mezzi idonei il giusto impiego del tempo libero concorrendo alla crescita e all'elevazione morale, sociale e civile di tutti i cittadini", "promuovere azioni in difesa della natura e dell'ambiente", "realizzare e acquistare attrezzature mobiliari e immobiliari", "promuovere e organizzare attività di formazioni a meglio qualificare il proprio impegno nel campo del tempo libero", "promuovere e gestire corsi formativi, convegni, incontri culturali, pubblicazioni, attività editoriali e di comunicazione, mostre, biblioteche e videoteche, gite e soggiorni, feste popolari servizi di somministrazione di bevande e alimenti, attività e impianti sportivi, cineforum e proiezioni audiovisive, spettacoli, gare, giochi, spacci e acquisti collettivi di generi vari e alimentari e ogni altra attività idonea al raggiungimento

delle finalità statutarie", "svolgere e promuovere la propria attività sia in Italia che all'estero".

Per sfinimento e pietà umana mi fermo qui. Da fare tremare i polsi. E poiché lo Statuto non specifica che gli incarichi ENTEL non sono retribuiti, per cui le tante belle e comode poltrone di cui sopra sono adeguatamente pagate, da fare tremare anche il portafoglio dello Stato, al quale già mancano gli euro per la carta igienica nelle scuole.

Ad ogni modo, da parte mia suggerisco che quando all'ENTEL dovranno ristampare lo Statuto e per fare loro risparmiare qualche euro da destinare ad ancora più nobili impegni ed ideali, di scrivere nella parte scopi e finalità non tutto quanto sopra, ma semplicemente tre parole tre: "bla bla bla."

E, sempre per dare una mano visto tutto quello che all' ENTEL hanno da fare, suggerisco che pensino un poco anche a sé stessi, in modo di potersi occupare H24 del tempo libero "dei cittadini di ambo i sessi" senza privarsi di pensare povere anime pure al loro.

La soluzione che propongo è di fondare lo "ENTELPCNNHPDONRDQDA", cioè l' "ENTE NAZIONALE DEL TEMPO LIBERO PER CHI NON NE HA PERCHE' DEVE OCCUPARSI NON RICHIESTO DI QUELLO DEGLI ALTRI".

Signore e signori dell'ENTEL, fate un pensiero su quante nuove belle comode poltrone si renderebbero disponibili per parenti, amici, conoscenti e affini. Una manna.

Oppure, e forse è il consiglio più giusto, date all'ENTEL un nuovo nome più aderente agli scopi sociali. Chiamatelo "ENPIGDC", cioè "ENTE NAZIONALE PRESA IN GIRO DEL CONTRIBUENTE".

sergio.grea@gmail.com

Ritorno alle colline

Filippo Ivaldi

Come al solito di grande effetto evocativo queste pagine, dalle quali emerge un mondo più ripensato, vagheggiato nella memoria, più che reale, anche se reali sono i particolari. Un quadro fatto di suggestive pennellate – frequente è il riferimento ai colori – ma anche di rimandi a profumi e suoni. Si trattava indubbiamente di un'altra cultura, che qui più che nella realtà effettiva è ritratta nelle sensazioni di chi ritornava dalla città ed era capace di guardare al paesaggio ed alle scene della vita di paese con una grande nostalgia, consapevole delle fatiche e delle preoccupazioni che quei personaggi che agli occhi di chi veniva dalla città potevano sembrare mitologici in realtà avevano vissuto e vivevano. Un quadro fra realtà e dimensione letteraria e poetica, capace tuttavia di documentare tanti aspetti reali di una dimensione ormai "museificata", lontanissima dalla realtà attuale, più comoda e più serena, più prospera senz'altro – almeno sino ad ora – ma certo meno capace di commozione e di meraviglia. Lontanissima comunque dalla realtà evocata da certi scrittori del Neorealismo, di Pavese segnatamente, che in essa seppe intravedere aspetti oscuri e piaghe ancora sanguinanti.

Francesco De Caria

Quando c'erano le fiere di settembre si mangiava qualcosa verso le dieci, poi si attaccava il cavallo e si partiva. Quelle fiere cadevano in domeniche asciutte, coi soli gialli e tiepidi sulle colline.

Erano giornate ancora lunghe, che s'aprivano fra nebbie gocciolanti e si chiudevano in lunghi crepuscoli rossicci sulla bocca del Tiglione. Le colline, allora, erano popolate di buoi per l'aratura delle stoppie: le bestie si muovevano lente sullo sfondo giallognolo di mezza costa, una qua una là, nel grande silenzio della campagna. Il bello era guardare dal basso le vigne: facevano un cerchio tutt'intorno, come un catino; e se salivi sopra una collina, i cerchi si allargavano e s'intrecciavano in un gioco disteso a perdita d'occhio.

Io conoscevo i nomi dei paesi e anche

delle casine e della gente, sapevo le storie di tutti. Erano storie di feste lontane, con balli sulle aie dove si radunavano tutti quelli di un posto; o storie di quelli che erano partiti per l'America dopo aver venduto il bue per il viaggio, poi non avevano più scritto, così si perdeva il loro ricordo.

Adesso quelle storie non mi dicono quasi niente, ma allora ci fantasticavo, anche perché il nostro mondo era tutto lì, tra quelle colline e quei quattro paesi battuti dal sole e dai venti e dalle piogge, e la gente viveva tutta allo stesso modo, seminando in novembre e mietendo in luglio, zappando in primavera e vendemmiaando in ottobre, e sfogliando la meliga nelle fresche sere settembrine, facendo legna nelle corte giornate d'inverno.



Il contadino

Sì, se ci penso ho il senso delle generazioni passate: mi basta ripercorrere un sentiero a Serralunga per rivedere, su quel sentiero, le ragazze vestite a fiori che scendevano per la Messa della domenica; oppure affacciarmi

sull'aia di una casa disabitata per ricordare un matrimonio, coi tavoli sotto gli alberi e la gente che beveva e rideva e cantava. Sentieri, aie, stradette hanno avuto le loro siepi di biancospino, cespugli vecchi, quasi eterni come la collina, e hanno visto le stagioni piene di gioventù. E adesso sono sempre lì, ma senza suoni o canti o grida di richiamo. E così le colline sono mute, di una tristezza calda e popolata di cose perdute, di immagini remote che hanno un senso solo nel ricordo.

Se ci penso, andando, non so proprio se fosse meglio allora di adesso. Sono andato di qua e di là per il mondo, ho ritrovato gente di quelle colline, ma non ho mai parlato di quei tempi. Forse la gente non mi capirebbe. Eppure mi piace andar dritto alla riscoperta di una fontana, attraversare i campi e dire: *“Questo campo era di Berto, ci aveva un orto”*, costeggiare i boschi di castagni e calpestare, sui sentieri battuti, i ricci verdolini; mi piace ricordare le canzoni delle sere di sfogliatura: *“La domenica andando alla Messa – accompagnata dal mio amatore – ho incontrato il mio genitore ...”*.

Certo, in quei tempi le cose erano tutte più semplici e chiare. Le primavere scoppiavano quasi improvvise nei valloncelli, con grossi cerchi di viole brulicanti nel verde cupo, e le estati,

lunghe e secche, avvolgevano tutta la terra in un caldo denso, e gli autunni vedevano il morire delle vigne nel rossiccio dei tralci e nel fogliame giallo dei boschi. Gli inverni chiudevano non solo un ciclo di stagioni, ma paesi e cascine, valli e colline, e c'era solo il silenzio delle nevi alte su tutta la terra.

Adesso, quando penso a quei tempi capisco che, in fondo, quel nostro mondo non era poi tanto brutto: c'era sempre, per chi stava nelle cascine o nei paesi, qualcosa di nuovo come un battesimo, una sposa, una festa con la musica. Tutte queste cose capitavano in un ritmo uniforme come le stagioni e i raccolti. Così, quando si avvicinavano le Pasque, s'andava a raccogliere erbe per la torta e si lucidavano le aie come palchetti, e le campane, sui bianchi campanili nel sole delle colline si ammutolivano per intere giornate. E i ragazzi andavano di cascina in cascina a battere i legni dalla “Passione”, a suonare le raganelle che gracidavano nell'aria come un lamento, per poi perdersi nelle valli e morire.

Le Chiese erano nude e fredde, solo grossi mazzi di biancospino ai piedi degli altari spogli, e il prete prima s'inginocchiava, poi si stendeva tutto sul pavimento ad invocare il perdono. Poi, all'alba della domenica, tornava il gridio disteso di tutte le campane, un picchiettare cristallino da Vinchio, Cortiglione, Belveglio, e il cielo ne era pieno. Il suono correva allegro e birichino di collina in collina, toccava tutte le case, sfiorava i boschi già densi del primo verde: era come un martello spensierato e impertinente che sembrava nascere dalla terra e non aveva confini. E le piazze si popolavano di gente che veniva dalle cascine, i sentieri erano pieni come di processioni, con ragazze dai freschi abiti della festa, e vecchie nere

e solenni nelle grandi gonne che davano sugli stivaletti lucidi.

Erano Pasque piene, con tutte le famiglie ai loro posti a ricevere il prete per la benedizione delle case. Il prete camminava, coi due chierichetti vestiti di bianco, lungo le strade della collina, raggiungeva tutte le aie, entrava nelle cascine dove luccicavano le grosse pentole di rame alle pareti. Portava il tondo recipiente dell'acqua santa che brillava nel sole, su e giù per sentieri e balze, da una cascina all'altra, da una frazione ad un'altra frazione, e in ogni casa c'era un bicchiere di vin bianco e le uova per i chierichetti.

Poi, a maggio, squadre di giovinotti andavano a cantare di qua e di là. Cantavano di sera, sotto le cascine, nello scuro dei grossi cespugli già gagliardi. Erano canti tristi, lentissimi come nenie, con lunghi ritornelli che si ripetevano e ondeggiavano nella notte. C'erano storie antichissime di amori traditi, di ragazze che si erano fatte monache, di sorelle sfortunate e bellissime, o storie di guerre lontane combattute chissà quando. E così, tutta la vita di quelle terre sembrava riconfluire nei canti di maggio, una vita grama, con tradimenti improvvisi del destino, i castighi di Dio, le penitenze per amori proibiti. C'erano le vicende di intere generazioni che erano passate lentamente per quelle colline, gente di altri tempi che aveva dato i nomi ai colli, alle valli, ai sentieri, alle fontane, alle frazioni e anche ai paesi.

Poi quei nomi non erano più cambiati, mentre tutto il mondo camminava e cambiava, e nascevano altre generazioni, e le colline fiorivano e sfiorivano nel giro del tempo. Ma in questo flusso di cose e di uomini, ogni cosa aveva ben chiara e precisa la sua storia. E tutte le cose



Il trebbiatore Millet (1889). Museo van Gogh, Amsterdam

facevano la storia di un paese e di una terra. Tutto, in fondo, si riconduceva a pochi elementi fondamentali di vita o di morte. E c'erano, nelle vicende, le lotte dure e secolari con la terra per sradicare boschi e piantare vigne, i rovesci improvvisi delle intemperie con la rovina di intere famiglie, i drammi lenti e roditori delle malattie sconvolgenti, le partenze per l'America che *"l'è lunga e l'è larga"*, gli addii desolati alle spose che rimanevano come piantate nella terra delle colline.

Tutto, insomma, un mondo dai vasti respiri umani e dalle grandi malinconie si agitava in quei canti di maggio, sotto le finestre scure delle ragazze. Ma poi tornavano le grandi albe, luci fresche si



La sfogliatura del mais

dilatavano ancora sui boschi, sulle vigne pulite e pettinate di mezza costa, sulle vallette rigogliose dei primi fieni. E la vita riprendeva in ogni cascina, tornavano ad intrecciarsi discorsi e speranze, nascevano i matrimoni e le feste, riprendevano i giochi dei ragazzi sulle aie, e c'era sempre qualche viandante che passava dalle cascine portando notizie dei paesi vicini da lui toccati in quel suo andare. Qualcuno di questi, come il *magnin*, arrivava coi suoi arnesi da lavoro, mandava una voce lunga che andava per conto suo nell'aria luminosa, e le donne si affacciavano con pentole e pentolini. Contrattavano lì sull'aia in piccoli cerchietti animati. Poi l'uomo si metteva al lavoro, con martelletti e pinzette. Il picchietti di quegli arnesi correva nel sole come un ritornello allegro. Tutto intorno il giorno cresceva in un grande scenario di verde e di argento, la gente andava di qua e di là nei paesi e lungo le strade, e tutte le colline fiorivano di vita. Così andavano, allora, le cose.

Adesso, se uno torna a riscoprire quel mondo, capisce che l'esserci nato e cresciuto e l'averlo portato dentro per

tanti anni fu come un ciclo di vita, un qualcosa rimasto nel sangue quasi a germogliare. Basta tornarci che ci si sente ancora nel circolo di sempre. Ed uno, quando va in quelle terre, non sa perché, è preso in questo circolo; una giornata là è come tutta una giovinezza, un nome è come tanti nomi, un odore, una voce, sono come richiami improvvisi ad intere stagioni. È forse per questo che il mondo sembra piccolo. Uno conosce le aride campagne calabresi e

le montagne di Abruzzi, ma la Langa è un'altra cosa. La Langa non è né pianura né montagna, è colline e valli, è una terra senza grossi fiumi, solo torrentelli, e senza grosse città, solo Alba, senza grandi strade, solo stradoni e sentieri. Ma i suoi orizzonti sono infiniti, e si allargano man mano che sali da una collina all'altra, e così puoi giungere fino a vedere il mare, stando sempre in Langa.

Ci si va da Torino e da Genova, soprattutto nei giorni d'autunno, e quando si è là, in quel girotondo di vigne tutte lustre, si ha l'impressione che la vita vi scorra come una volta. Qua e là, sulle aie delle cascine, c'è ancora la meliga al sole, nei boschi di castagni cadono ancora i ricci gonfi di umidore. La gente è dello stesso stampo di quella di un tempo, asciutta, un poco scontrosa e diffidente, sola coi suoi guai, in questo suo mondo tutto cose, tutto contraddizioni.

Certo, adesso, posti come Canelli, Santo Stefano, Mango, Cortemilia, Ceva, hanno il cinema, il telefono, la televisione, hanno anche certi porticelli eleganti con vetrine di città. E al posto dei buoi ci sono i trattori, ci sono macchine che

danno verderame dall'alto, senza fatica, e le nocchie si trasportano a camion. Ci sono anche fabbriche, grossi recinti dai colori freschi e popolati di una gioventù che ci va in motoretta e anche in automobile. Queste fabbriche, che sorgono magari solitarie in vallette o alla periferia dei grossi paesi, sono forse la più grossa novità, un elemento rivoluzionario in tutto quel silenzio. Ma non riescono a cambiare poi granché nel ritmo lento e secolare delle colline. Queste rimangono al loro posto a guardare, dall'alto, il mondo che cammina. E sono ancora piene



Vincent van Gogh, *Il seminatore*, 1888

di segreti e di vicende lontane e di ricordi. Basta tornarci che tutti questi diventano nitidi e precisi, e sono lì a parlarti in confidenza, come vecchi amici. ■

Sull'agricoltura

Emilio Drago

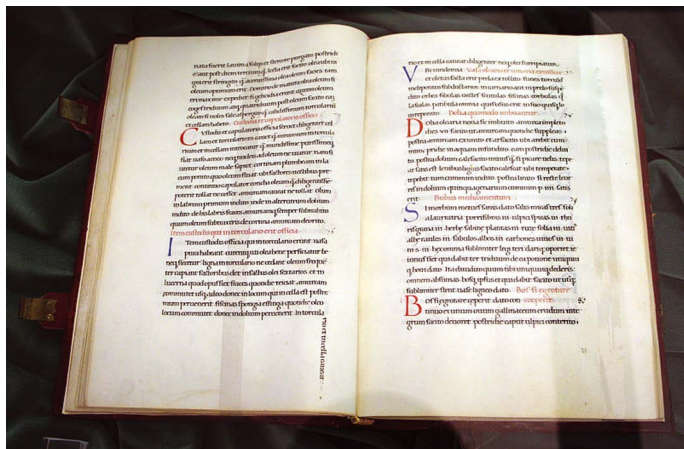
Voi che avete visitato molti paesi, avete mai visto una terra meglio coltivata dell'Italia? Io penso che non ne esista nessuna che sia coltivata in tutte le sue parti come lo è l'Italia. C'è forse un prodotto utile che qui non cresca e non cresca nel modo migliore?

Varrone, *De re rustica*

Nel precedente numero de *La bricula* (n.53, maggio 2020) sono stati pubblicati in traduzione alcuni passi dell'*Elogio dell'agricoltura* derivati da un importante autore della Grecia antica, Senofonte (430-355 a.C.). L'idea di trattare argomenti legati all'agricoltura è ispirata – senza tuttavia essere ‘disciplinata’ in un progetto più o meno definito – dalla tradizione e dalla vocazione soprattutto agricola del nostro territorio: valenza questa non certamente trascurabile e

neppure con connotati effimeri, anzi! Con l'agricoltura c'è sempre stato, almeno fino a qualche decennio fa, un costante ed intenso ‘dare e avere’.

Oggi, è in atto una vistosa e forsennata metamorfosi in questo nobile settore inserita ed avviata in un quadro più ampio di globalizzazione. Ciò non toglie comunque (e qui entriamo nel fondo della nostra coscienza!) che essa ci abbia lasciato una eredità enorme che non possiamo disconoscere: lo studio



Codice dell'opera *De agri cultura* di Marco Porzio Catone, detto il Censore

delle nostre tradizioni è, e sarà sempre di più, una sorta di ‘tarlo che – rubo la similitudine al grande Primo Levi – può trovare sapori nuovi nei legni vecchi’.

In questo nuovo numero della rivista vogliamo invece proporre in traduzione alcuni brani tratti da un’opera latina ancora con argomento l’Agricoltura. L’antologia potrebbe non fermarsi qui in quanto l’argomento costituisce nel mondo classico un genere, di cui si sono occupati campioni come Esiodo, Senofonte e Catone, Varrone, Columella ed anche un gigante come Virgilio delle *Egloghe* e delle *Bucoliche*.

L’opera che ora vogliamo prendere in esame è il *De agri cultura* (conosciuta anche con il titolo *De re rustica*) di cui è autore Catone il Censore (nato nel 234 a.C. a Tuscolo, presso Frascati, e deceduto ottantacinquenne a Roma nel 149 a.C.): un grande, carismatico ed eclettico personaggio della *Latinitas*, che somma nella sua complessa ed a volte emblematica personalità le doti dell’uomo latino e del *pater familias*: mentalità agricola, capacità politica, perizia militare, doti di buon oratore, buon precettore (oggi diciamo buon ‘educatore’).

Di seguito alcuni brani dell’opera che ci sembrano interessanti.

DE AGRI CULTURA Catone il Censore

“È possibile talvolta conseguire ricchezze mediante le attività commerciali, se esse non fossero così piene di rischi; e anche praticando l’usura, se questa pratica fosse onesta. I nostri Antenati infatti così stabilirono nelle leggi: che il ladro fosse condannato

a pagare il doppio del valore del furto e l’usuraio invece il quadruplo. Da ciò si può dedurre come considerassero peggiore l’usuraio del ladro. I nostri Antenati per lodare un uomo buono lo definivano buon agricoltore e buon colono e chi otteneva un simile elogio, lo considerava in assoluto la miglior lode possibile. Io sono dell’opinione che coloro che si dedicano alle attività commerciali sono uomini solerti ed arditi ma esposti a rischi e fallimenti. Dall’attività agricola nascono invece uomini dotati di grande forza e soldati di grandissimo valore. I loro guadagni sono legittimi e non hanno nulla di odioso. Gli agricoltori inoltre non sono inclini ai cattivi pensieri.”

“... Se mi viene chiesto quale sia il miglior podere, così io rispondo: se un fondo di 100 iugeri (unità di misura corrispondente a circa 2.520 m²) è in buona posizione, tra tutte le possibili coltivazioni la prima deve essere la vigna, poi l’orto irriguo, poi il saliceto, al quarto posto l’uliveto, al quinto il prato, al sesto il grano, in settimo il bosco ceduo, in ottavo l’albereto ed in ultimo le piante di ghiande.”

“... È necessario che chi possiede una tenuta abbia una masseria ben costruita ed organizzata con cantine per il vino e

per l'olio e molti vasi per la conservazione per affrontare la carestia... buoni torchi e frantoi... buone stalle per i buoi con buone mangiatoie per impedire che il bestiame getti a terra il foraggio... Se in campagna avrai tutto a posto ci verrai più volentieri e il tuo fondo migliorerà... Con i tuoi vicini sii gentile e non permettere che i tuoi uomini arrechino danni. Se i tuoi vicini ti vedranno di buon occhio ti sarà più facile vendere loro ciò che tu produci... e se ci sarà necessità (la buona sorte non voglia mai!) ti sapranno difendere generosamente. ... Nello stesso fondo sarà necessario piantare quelle colture che più si adattano: la vite aminnee piccole e grosse (forse Greco di Tufo) e le apiane (forse perché gradite alle api); ... Le uve duracine e le aminnee grosse si mantengono bene appese... I saliceti si devono piantare in luoghi ricchi d'acqua e ombrosi e se non serviranno si potranno vendere.”

“... Olivi, olmi, fichi, alberi da frutto, viti, cipressi quando li devi trapiantare togliili dalla terra con tutte le loro radici e con quanta più terra ti sarà possibile e legali bene per poterli trasportare ... dovrai dare ai buoi tutte le foglie di olmo, di pioppo, di quercia e di fico che avrai a disposizione, alle pecore foglie verdi. Nei terreni che intendi seminare, trattieni lì le pecore e sfamale con fogliame finché non saranno pronti i pascoli. Conserva quanto più ti sarà possibile il foraggio secco pensando a quanto sia lunga la stagione invernale. ... Ecco come accudire la vigna: dovrai legare per bene le viti ben dritte perché non si pieghino, guidandole verso l'alto per quanto ti sarà possibile; non legarle troppo strette e al tempo della semina dovrai scalzare i ceppi;



Quentin Metsys, Les usuriers, 1520

dopo aver provveduto alla potatura la vangherai ed arerai con solchi continui. Propaga appena possibile le giovani viti e frantumale le zolle. Amputa meno che puoi quelle più vecchie e se necessario piegale a terra e dopo due anni recidile. Le viti novelle dovranno essere potate quando si saranno convenientemente irrobustite. Se la vigna avrà poche viti, allora traccia in mezzo dei solchi e pianta delle barbatelle. Tieni lontana l'ombra dai solchi e vanga spesso... quando la vigna comincerà a coprirsi di fronde, sfoltiscile... quando la vite comincerà a cambiare colore dovrai legare le viti da sotto, sfrondare i pampini per mettere allo scoperto i grappoli e sarchiare intorno ai ceppi. ... Seminare le fave in terreno adatto e non esposto alle tempeste... il grano di prima qualità e il frumento devono essere seminati in terreni ben aperti e il più possibile esposti al sole. ... le rape e i ravanelli in terreni ben concimati. ... Dalla vigna, dopo averla potata, raccogli i sarmenti in fascine e i ciocchi di vite e di fico da bruciare nel camino.”

“... che cosa vuol dire coltivare bene un campo? In primo luogo arare bene, in secondo luogo arare, in terzo concimare.

Infatti chi rivolterà spesso e in profondità un uliveto, con l'aratro estirperà le radici più sottili; se arerà male quelle sottili radici diventeranno troppo grosse e le forze della pianta finiranno nelle radici più che nei frutti."

"... Controlla che durante la stagione calda i tuoi buoi bevano sempre acqua buona così si manterranno sani."

"... Il pane lo farai così: laverai bene le tue mani e il mortaio, metterai la farina nel mortaio e vi aggiungerai a poco a poco dell'acqua e farai così un impasto a regola d'arte e quando l'avrai ben impastato, farai la forma e lo metterai a cuocere sotto un'anfora di terracotta. ... Bisogna purificare un campo pregando così: "Padre Marte, io ti prego e ti supplico affinché tu sia benevolo e propizio per me, per la casa e per la nostra famiglia (per i Latini la 'familia' comprendeva anche tutta la servitù); per questo intorno al mio campo, alla terra ho disposto che venissero condotti i suovetaurili (un maiale – sus – una pecora – avis – e un toro – taurus –) affinché Tu possa tenere lontani i morbi visibili e invisibili, desolazione e devastazione, calamità e tempeste e permetta che le messi, il frumento, le vigne e i virgulti crescano prosperosi. Che Tu possa mantenere in salute i pastori e gli armenti e anche me e la nostra famiglia! Per questi motivi, per purificare il mio campo, ti siano graditi questi suovetaurili lattanti immolati".

(Probabilmente le Rogazioni – per la benedizione del lavoro nei campi e dei frutti – del Rituale Liturgico Romano è collegato a questo rito di origini pagane).

"È importante poi conoscere quali siano le diverse specie di cavolo e quali proprietà abbia ciascuna di esse. La prima è quella a foglia liscia: è grande con foglie larghe e gambo grosso; è una pianta molto forte. La seconda è a foglia crespa ed è chiamata apiaca: buona per natura e forma e nelle cure risulta

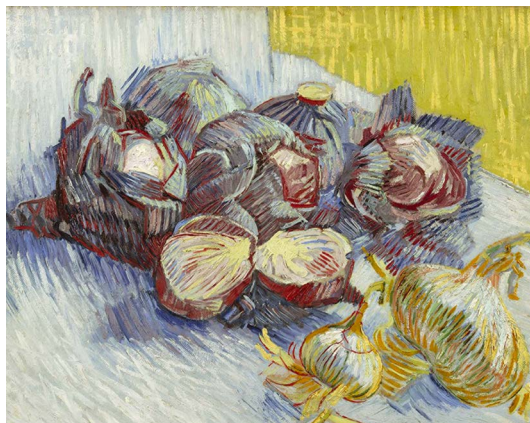
più efficace della precedente; la terza è chiamata dolce: ha gambo sottile, è tenera e tra tutte le specie è la più aspra; la modesta quantità di succo che contiene è efficacissima. Sappi inoltre che di tutte le specie di cavolo nessuna ha le stesse proprietà curative delle altre. Questo lo potrai applicare su ferite ed ascessi guarirà tutte le ulcere senza provocare dolore. Il cavolo fa suppurare i gonfiori, li fa maturare; guarirà le ferite che marciscono, le cancrene, risanandole come nessun medicamento sarebbe in grado di fare. Prima di applicarlo abbi però cura di lavare bene la ferita con acqua calda, poi applicalo tritato due volte al giorno: eliminerà ogni principio di infezione. La cancrena nera ha cattivo odore e stilla sangue corrotto; quella bianca è piena di pus ma è fistolosa e suppara all'interno sotto la pelle. Su ferite di tal genere trita il cavolo, le guarirà perché è ottimo per queste genere di ferite. Se poi ti sei procurato una lussazione, farai impacchi con acqua calda due volte al giorno e vi applicherai cavolo tritato, in breve tempo la guarirà e attenuerà anche il dolore. Se c'è una contusione e comparirà il livido, il cavolo tritato la guarirà. ... E se vorrai mangiare il cavolo tagliato a pezzi, lavallo e asciugalo per bene e cosperso di sale e aceto sarà molto salutare. Per mangiarlo più volentieri, condiscilo con aceto e miele; lavato e asciugato per bene, insieme alla ruta e al coriandolo tritati e cosperso di sale lo mangerai ancora più volentieri. Gioverà alla tua salute e non lascerà che si crei nessuna formazione di natura maligna e farà svolgere all'intestino le sue funzioni. Se prima c'era qualche male interno, lo guarirà e rimuoverà ogni male dalla testa e dagli occhi quindi li guarirà. È necessario mangiarne a digiuno al mattino. E se si soffre di bile nera e se la milza si ingrossa, se si ha spasmi al cuore e al fegato o ai polmoni

o dolore precordiale (il 'precordio' è la parte del torace anteriore allo sterno in corrispondenza del cuore), detto in poche parole, gioverà alla tua salute."

Con questa interessante descrizione delle proprietà di questo comune ortaggio, mettiamo fine all'articolo. Il testo originale latino continua, per chi vorrà leggerlo, con precetti circa la coltivazione degli asparagi e la dettagliata (ed anche interessante) salatura dei prosciutti e degli insaccati.

Nota. *Il testo latino del De agri cultura contiene, come si può vedere dalla traduzione, una infilata di precetti espressi soprattutto con l'imperativo futuro che scandiscono un 'ritmo' (tipico del linguaggio militare, giuridico, sentenzioso, rituale e precettistico del latino arcaico: 'farai questo, farai quello, non farai questo ...).*

L' Autore, pur essendo un ottimo oratore ed un eccellente storico è in



Van Gogh, Cavoli rossi e cipolle

quest'opera volutamente alieno da ogni raffinatezza stilistico-letteraria. Sul contenuto dobbiamo infatti soprattutto soffermarci e pertanto ritengo che sarà gradito alla Redazione qualsiasi commento da parte di esperti agronomi, cultori dell'agricoltura, conoscitori ed estimatori di erboristeria nonché dei valenti rappresentanti dell'Arte medica, che nella nostra Comunità sono una preziosa eccellenza. ■

I SIGNORI DEL MARE E DEL GHIACCIO



Nella cornice del Sito paleontologico di Cortiglione Francesco De Caria ha presentato, sabato 18 luglio, il recente libro di Sergio Grea *I signori del mare e del ghiaccio*.

Il volume, disponibile presso l'editore Amazon, racconta una nuova avventura del giornalista italo-inglese ... , già protagonista di precedenti romanzi dello stesso autore.

Il cavolo

(*Il coj*)

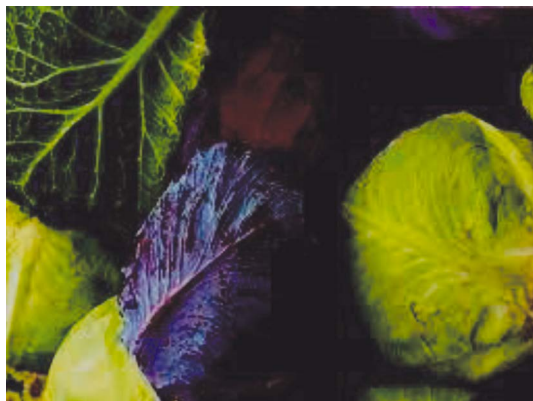
Secondina Brondolo

Nella “farmacia dell’orto” si trovano erbe ed ortaggi che per millenni hanno aiutato l’uomo ad alimentarsi, ma anche a curarsi dalle malattie più banali alle più gravi. Molti principi terapeutici sono stati individuati studiando le piante e, dall’uso che ne è stato fatto attraverso i secoli, la medicina moderna le ha in parte abbandonate, ma molti laboratori farmaceutici continuano a studiarle.

Il cavolo è senza dubbio un ortaggio che si può chiamare “erba medicinale”. Originario dell’Europa è coltivato da più di 4000 anni; il suo nome botanico è “*Brassica Oleracea* L.1753”, famiglia delle Crocifere. Il nome cavolo deriva dal latino *Caulum* e dal greco *Kaulos*: fusto, stelo.

Una leggenda greca racconta che Licurgo, avendo distrutto le vigne della sua terra, fu legato a una pietra da Dioniso, dio greco protettore del vino e delle viti. Dalle lacrime di Licurgo nacquero cavoli che da quel giorno non sopportarono più di essere coltivati vicino alle viti.

Con questo nome vengono indicate molte varietà: il *cavolo verza*, il *cappuccio*, il *cavolfiore*, la *rapa*, la *colza*, il *broccolo*, il *cavolo nero* e molte altre



varietà, alcune persino ornamentali con foglie variopinte.

È un’erba a coltivazione annuale, con fusto semi legnoso, radice fittonante, foglie carnose di colore verde, le foglie hanno forme diverse a seconda della specie. Nella medicina popolare se ne utilizzano le foglie, la radice e i fiori consumati direttamente o in estratti.

IL cavolo, conosciuto da sempre, non ha bisogno di terreni particolari; può crescere sia in terreni siliceo-argillosi che sabbiosi, è necessario lavorare bene la terra e concimarla in modo naturale; il concime migliore è il letame d’asino, purtroppo oggi raro; sarebbe cosa buona non usare concimi chimici per avere prodotti sani e gustosi.

Il peggior nemico del cavolo nell'orto è la cavolaia, una farfalla bianca di 5 cm, con ali punteggiate di nero, che depone le uova tra le pieghe delle foglie. Quando le larve si schiudono e diventano piccoli bruchi possono distruggere completamente la parte più tenera delle foglie.

Nella mia breve esperienza di ortolana, per evitare che la cavolaia depositi le larve, come metto a dimora le piantine le copro con il "velo da sposa" (tessuto non tessuto) per evitare il deposito delle larve.

Per evitare l'attacco via terra da parte delle lumache si disperdono tra le piantine dei piccoli pezzi di peperoncino piccante che può essere sia fresco che secco.

Per difendere le culture di cavolo dalla pulce di terra, in modo meno invasivo possibile, si può ricorrere alla cenere tiepida. In una vecchia pentola intiepidire la cenere, girandola perché non si scaldi troppo e spargerla la mattina presto sulle foglie dei cavoli anche se inumidite dalla rugiada.

Queste tecniche domestiche consentono di raggiungere buoni risultati.

Per avere un buon raccolto invernale di cavoli nella nostra zona, è bene metterli a dimora nella seconda metà del mese di agosto, così possiamo essere sicuri di avere cavoli per tutto l'inverno, il gelo li renderà croccanti e gustosi.

Questo ortaggio è ricco di fosforo, magnesio, calcio, potassio, ferro, proteine e carboidrati, sviluppa 30 calorie ogni 100 grammi, inoltre è ricco di vitamina A, B2, C, E, K, U ed è anche ricco di zolfo.

Il cavolo nella tradizionale popolare.

Le foglie di cavolo fresche, deposte sul

tavolo, ben pulite con un panno umido e liberate dalla costa centrale con un coltello, schiacciate con una bottiglia da entrambi i lati, portano grande sollievo applicate sulle eruzioni della pelle, sulle scottature e sulle ulcere.

Per la gotta, i reumatismi, la sciatica, i dolori muscolari e le emorroidi, le foglie fresche, preparate come sopra, vanno scaldate leggermente con il ferro da stiro o su un termosifone caldo prima di applicarle in tre strati sulla parte da trattare.

Il "*Dictionnaire botanique*" redatto nel 1802 da una società di medici, di farmacisti e di naturalisti, allude "al cataplasma preparato con foglie di cavolo bianco come a un rimedio familiare ai contadini nei casi di pleurite".

Il brodo di cavolo scottato appena appena agisce come lassativo, se viene bollito a lungo è astringente.

Maurice Mességué, famoso erborista francese del secolo scorso, usava il succo fresco di cavolo, ottenuto con la centrifuga, come vermifugo (per i bambini 3 cucchiaini da minestra al giorno, per gli adulti doppia dose). Consigliava inoltre come cura depurativa primaverile un decotto di cavolo nella misura di 2-3 tazze al giorno.

Il dr. W. Shiva, ricercatore dell'università del Texas, ha estratto dal cavolo un prodotto che ha chiamato "glutamina" e che ha utilizzato nella cura dell'alcolismo.

Il cavolo è prezioso per lo stomaco e l'intestino sia che venga mangiato crudo come antipasto o come succo o stufato. Anche i crauti ottenuti con procedimenti naturali fanno bene, aiutano la digestione e sono facilmente digeribili. Ciò che



i fagottini uno vicino all'altro, anche in più strati, e si copre con acqua fredda e succo di pomodoro in parti uguali; appoggiare sui fagottini un piatto perché non si aprano e cuocere ancora a fuoco normale per 30 minuti fino al consumo della parte liquida.

Ricetta di Luisa: zuppa gustosa di cavoli

Affettare un bel cavolo e cuocerlo a "cottura stufata" con sale, brodo vegetale e

rende i crauti indigesti sono i salumi che spesso li accompagnano.

Il cavolo in cucina

Ricetta di Florica: fagottini di cavolo e riso

Cucinare un buon risotto con brodo vegetale e se si vuole anche con carne tritata.

Togliere alle foglie di cavolo la costa centrale e sbollentarle in acqua calda, ma non bollente per 4-5 minuti e lasciare raffreddare.

Quando tutto è pronto si prendono delicatamente le foglie, al centro si versa una cucchiata di risotto, si richiudono i lati portandoli al centro e infine si arrotola dal basso verso l'alto il cavolo come fosse un fagottino. Riempire così tutte le foglie preparate.

In una pentola stretta e alta si mettono

due pezzi di cipolla che si tolgono a fine cottura. Affettare il pane raffermo.

In una teglia da forno deporre uno strato di fette di pane, bagnandole con un mestolino di brodo vegetale e ricoprendole di fontina grattugiata e cavolo stufato. Continuare alternando fettine di pane, fontina grattugiata e cavolo stufato. L'ultimo strato di cavolo si ricopre con fette di fontina e una miscela di pan grattato e parmigiano grattugiato.

Infernare per 15-20 minuti fino a quando si sarà formata una bella crosticina.

Il cavolo ha avuto attraverso i secoli grande fortuna e fama, persino i bambini nascevano sotto un cavolo, questa era la leggenda che nei tempi andati si è raccontata alle bimbe e ai bimbi, per rimandare la spiegazione di come si nasce. ■

Rinnovate l'abbonamento a *La bricula*

Informazioni a pag. 2

A un secolo dall'influenza spagnola

Covid-19: la nuova pandemia

Flavio Drago

La pandemia che, come un fantasma, si è diffusa rapidamente sull'intero pianeta, ha messo a nudo la fragilità del nostro mondo; l'uomo che si credeva un gigante si è ritrovato nano, e dovrebbe rendersi conto che le leggi della natura sono ancora dominanti.

La storia ci insegna che le malattie hanno camminato passo passo a fianco dell'uomo. Il progresso della scienza e della tecnica, che ci fa sentire inattaccabili, ci presenta, al contrario, indifesi di fronte alla natura e alle sue leggi.

Le pandemie erano già conosciute dagli antichi greci, ne parla Omero nell'Iliade: *"irato destò quel dio un feral morbo e la gente peria"* e via di seguito; la peste di Atene durante le guerre del Peloponneso (430 a.C.), le pestilenze romane (nel 399 a.C. per placare gli dei furono liberati gli schiavi e cessarono le liti e le competizioni private). La peste bubbonica del 550 d.C., che durò quasi 200 anni, e quella descritta dal Manzoni del 1650. Per non parlare delle altre pandemie ed epidemie come il vaiolo, la lebbra, il colera ecc.

Le pandemie del passato le abbiamo lette sui testi di storia. Una di quelle è ancora viva nella memoria di chi ha superato il secolo di vita e di chi ha testimonianza dai racconti dei nonni; parliamo dell'influenza spagnola.

La pandemia di "Spagnola" si è diffusa

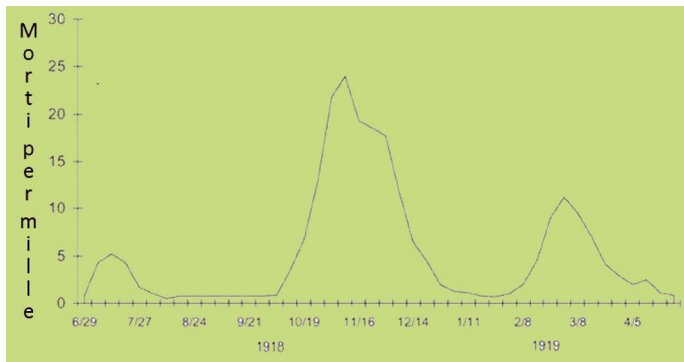
	N. di casi di Coronavirus	N. di morti
Mondo	15.964.723	643.171
Europa	3.135.524	208.580
Italia	245.590	35.097

Da worldometer.com, e da Health Emergency Dashboard (per i casi in Europa) del 22 luglio 2020

su tutto il pianeta ed in Europa nell'ultimo anno del primo conflitto mondiale. Il morbo ha colpito circa 500 milioni di persone, uccidendone almeno il 10%.

La popolazione italiana, che nel 1915 era di 38.166.000 abitanti, cinque anni dopo, causa guerra e pandemia, era diminuita a 37.491.000. Il tasso di natalità che nel 1910 era di 27 unità ogni 1.000 abitanti, scende al 18 per mille, mentre il tasso di mortalità causa guerra e influenza spagnola sale al 35 per mille.

Dopo il primo anno di febbre spagnola il tasso di mortalità in Italia era tra i più alti d'Europa: si parla di 500/600 mila morti. In effetti tra il 1918 e 1919 i morti per malattie infettive e respiratorie sono stati 475.943 nel 1918 e 209.082 nel 1919 (equivalenti al 37% dei morti complessivi



Numero totale di morti ogni 1000 abitanti, causa pandemia Spagnola

del 1918 (25 morti ogni 1.000 abitanti a novembre), con una ricaduta nei mesi di marzo e aprile del 1919. Per Cortiglione, non conosciamo le cause di morte, ma è evidente che la concentrazione dei decessi corrisponde alla curva del grafico,

nei 5 mesi corrispondenti da settembre 1918 e gennaio 1919 (24) e dicembre del 1919 (7 decessi).

Dopo 100 anni ci ritroviamo di nuovo impreparati a combattere contro un virus. La scienza ha fatto progressi, è stata capace di individuarlo in poco tempo, ma per i rimedi si brancola ancora nel buio. Così, come cento anni fa, ci ritroviamo ad indossare guanti e mascherine e teniamo le distanze. Restiamo attoniti ed impotenti, chiusi in casa con un nemico invisibile alla porta. Forse è il momento di diventare, o quanto meno sentirci, (ma probabilmente è impossibile!) più umani. ■

Curare il Tiglione

Catterina Simonelli

Martedì, 11 febbraio, abbiamo assistito, come rappresentanti dell'associazione per la difesa della Valtiglione e dintorni, alla sottoscrizione del Protocollo d'intesa per il Contratto di fiume per il torrente Tiglione da parte dei Comuni del bacino idrografico, delle Province di Asti e Alessandria e della Regione Piemonte.

Già nel 2007 (*La bricula* n°8/2008, pag. 31), a seguito della presentazione del PTA che prevedeva uno stato ambientale buono per tutti i nostri corsi d'acqua, avevamo presentato, come comitati, la richiesta di contratto di fiume per il torrente Tiglione sia alla provincia sia ad altri enti interessati.

Siamo perciò interessati all'iniziativa, intrapresa da Comuni, Province e Regione, volta a migliorare le condizioni ecologiche del torrente. Pensiamo che sia utile, per coinvolgere la popolazione, permettere una certa fruibilità della fascia tampone descritta nel progetto.

Ogni anno organizziamo, insieme ad altre associazioni, passeggiate naturalistiche alla scoperta della bellezza del nostro territorio: dai campi di lavanda ai fossili, alle vecchie cascate, ai boschi, allo zafferano.

Saremmo disponibili per organizzarne lungo il corso del Tiglione in collaborazione con i comuni interessati.

TORRENTE TIGLIONE: UN PROGETTO PER MIGLIORARNE LA QUALITÀ ECOLOGICA



LA PROCEDURA DI INFRAZIONE

A seguito dell'accertamento di uno stato ipertrofico dovuto a scarichi civili ed a cause di tipo agricolo, la Commissione Europea ha avviato una Procedura di Infrazione che grava sul torrente Tiglione.

Al fine di rientrare in una situazione di normalità la Regione ha finanziato il potenziamento di alcuni depuratori ed ha finanziato con 756.000 € un progetto di riqualificazione fluviale.



La parte iniziale delle due pagine diffuse dalla Provincia riguardanti il progetto di intervento sul corso del Tiglione (per informazioni rivolgersi al Comune o in Provincia)

Alcune associazioni, come la Bricula, hanno già svolto un notevole lavoro sulla memoria storica del nostro piccolo corso d'acqua. Anche Davide Lajolo parla del Tiglione nei suoi racconti.

Unire memoria e realtà sarà uno dei modi per coinvolgere la popolazione e riavvicinarla al suo corso d'acqua un tempo ricco di pesci e di vita.

Su *La bricula* sono stati pubblicati diversi articoli sul nostro torrente, anzi una serie

di contributi di Aldo Bianco di Belveglio erano etichettati proprio "I racconti del Tiglione". Ecco due articoli tra i più significativi:

Il Tiglione (U Tiòn) come lo ricordo
di Aldo Bianco

La bricula n°26/2013, pag. 37

Il Tiglione anni '50. Giochi, bagni, pesca sportiva e ... di frodo

di Gianni Cassinelli e Mario Iguera

La bricula n°42/2017, pag. 13 ■



LA MESSA AL TEMPO DEL COVID-19

Distanza tra le persone, mascherina indossata: i fedeli non rinunciano, seppure all'aperto, alla Messa domenicale officiata sul sagrato della chiesa di San Siro da don Gianni

Ora sei nella pace

Una delle conseguenze della pandemia è stata anche questa: sottrarre un momento dedicato al ricordo e all'omaggio di chi ci ha lasciati

Il sole era troppo caldo e l'aria troppo pesante quel giorno. Ti aspettavamo, distanziati, senza abbracci, qualche parola sotto la mascherina, sguardi impotenti nel tempo dilatato. A causa della pandemia in atto, non abbiamo potuto porgerti l'ultimo saluto e neanche organizzare il funerale con tutti i crismi. Sei arrivata già chiusa nella bara, avevo il cuore gonfio di dolore. Non mi importava del funerale mancato, sentivo solo forte la tua sofferenza dell'ultima volta che ti ho vista. È stato durante la Settimana Santa che ti sei aggravata e Mariuccia ed io abbiamo potuto venire al tuo capezzale: eri sofferente, in croce, come Gesù Cristo. Ora ti rivedevo oltre il legno: il viso stanco, la chioma candida, le palpebre troppo pesanti che alzavi solo se ti chiamavo o ti accarezzavo, la bocca muta. Il lunedì dell'Angelo sei volata in cielo, finalmente libera dal dolore, finalmente nella pace.

Ho chiesto a Don Ico, che conosciamo da sempre, per la benedizione al Cimitero. Alla preghiera di Requiem c'erano, oltre a noi, due tuoi nipoti, Angelo e Antonio, e Gabriella, che si è sempre prestata con te per qualche commissione. Mentre ti collocavano nel loculo accanto a papà, attratta da una istintiva sensazione, mi sono voltata e li ho visti tutti, i nostri parenti e amici, quelli che non hanno potuto venire e anche quelli che se ne sono andati già da tempo, erano tutti lì per

dirti: "Ciao Francesca".

Emiliana Zollino

Mia nonna Francesca, la resia e io

Ai cupi e mesti eventi dell'ultimo periodo, ricordo, con piacevole malinconia, mia nonna occupata in una semplice attività: tagliare la legna. Aveva già passato gli 80 anni quando ancora mi convinceva, nei sabati pomeriggio, con il suo sguardo soddisfatto ed entusiasta, come se avesse atteso quel momento da tutta la settimana, ad aiutarla nei lavori di campagna. Ormai anziana si limitava a lavori ordinari e poco impegnativi che però le davano ancora soddisfazione e la facevano sentire ancora utile.

Quel pomeriggio mi portò di fronte ad una discreta catasta di tronchi di nocciolo, la fissò con le braccia sui fianchi per qualche secondo, forse chiedendosi se insieme potessimo farcela a tagliarla per fare scorta di legna piccola. Poi, voltandosi con un tono che non concedeva repliche ordinò: "*Vai a prendere la resia!*". Il suo accento campano, conservato nonostante quel mezzo secolo di convivenza con il Piemonte, e i suoi tentativi di condirlo con parole in dialetto locale, storpiate negli accenti o inesatte, spesso mi facevano sorridere.

A quella sua richiesta mi fiondai sotto il portico a prendere la vecchia sega ad

arco che serviva allo scopo. Mi piaceva lavorare con lei, mi divertivo un sacco e ho imparato a fare tante cose che mi sono tornate utili.

Mia nonna mi insegnava ad usare la *resia*, a posizionarla nel punto giusto del legno per non prendere un nodo, ad usare la giusta forza e pressione sulla lama per fare meno fatica, tirando e rilasciando in sinergia con lei che la impugnava dall'altro lato. Gestì semplici ma non banali per un ragazzino di città.

Poi, ovviamente, era lei a dirigere il lavoro ed io il giovane aiutante: sceglieva la sequenza dei legni da tagliare e il punto dove segare. Se un pezzo era marcio, lo percuoteva sul terreno per romperlo quasi con stizza per imprimere più forza, se capitava un ramo, prontamente lo spezzava con un movimento brusco e deciso appoggiandolo al ginocchio. Ripensando ora a quest'ultimo gesto, da fisioterapista, mi viene la pelle d'oca!

La settimana scorsa sono tornato a



Curgèli, a *Ca' d' Masimè*, dopo mesi di assenza e, adocchiato il solito mucchio di tronchi che annualmente si ricava dal riordino del nocciolo, mosso come da un richiamo interiore di mia nonna, mi sono recato sotto il portico e ho preso la *resia*, proprio quella che usavamo insieme. Ne ho istintivamente accarezzato il manico per qualche secondo, rivivendo quel particolare rapporto di complicità che ci legava. Poi, mi sono messo all'opera.

Davide (figlio di Emiliana)

Itinerari storico-botanici a Cortiglione

Gli alberi centenari

Pierfisio Bozzola

Gli alberi storici, con cento anni e più, spuntano come... funghi e, grazie all'impegno di molti lettori de *La bricula* che hanno prontamente risposto all'appello, possiamo scoprirli, fotografarli e raccontarli con i ricordi di chi li conosce da sempre: "*Mim'se um diva chl'era ša gros acsej quand chl'era masnò*" (mio nonno mi diceva che era già

grosso così quando lui era bambino).

Mettiamoci dunque in viaggio alla loro ricerca individuandone la posizione e, grazie alla consulenza di *zia Seco*, le caratteristiche e le virtù.

Chissà poi che in tempi migliori... non si possa anche conoscerli "di persona" e rendere loro omaggio ammirandoli tutti insieme.

1) Partiamo da la mandula d'la Sènsa

“A mar-cmand! Quand’ ca’i-sia pì, ista pianta tla fòi nèt tré sej” (mi raccomando, quando non ci sarò più, questa pianta non la farai abbattere).

Si tratta del mandorlo che fa bella mostra di sé, arrivando da Incisa. È nel cortile di Piero Drago, dalla parte opposta della chiesetta di *S. Rocco fuori le mura*, ed è lui che mi ha raccontato questa storia d’amore tra *Pi-dletu* e *Iaculèin-na* che, prematuramente scomparsa, ha strappato al marito la promessa, mantenuta non solo da lui ma anche dai successivi proprietari, di curare e mantenere al meglio il mandorlo del tanto amato giardino di casa.

È grazie a questo aneddoto che siamo potuti risalire all’età del mandorlo, sicuramente centenario, della cui fioritura possiamo godere tutti in primavera. Rosanna Bigliani, al ritorno da scuola con la *corriera*, ricorda la quotidiana, lenta ma inesorabile progressione della fioritura. All’improvviso qualche timido fiore e poi, giorno dopo giorno, l’esplosione finale come in uno spettacolo pirotecnico.

Il mandorlo (*Prunus Amygdalus*, Linneo, 1753; in dialetto *mandula*) è simbolo di nascita e resurrezione, è il primo albero a fiorire in primavera e per questo simboleggia il rinnovarsi della natura dopo la sua morte invernale. Originario dell’Asia sud occidentale, ha una fioritura spettacolare con i suoi piccoli fiori che vanno dal bianco al rosa.

Il mandorlo selvatico venne introdotto in Italia dai Fenici. Il frutto contiene una forte tossicità dovuta alla presenza di *glucoside amigdalina* che, in conseguenza

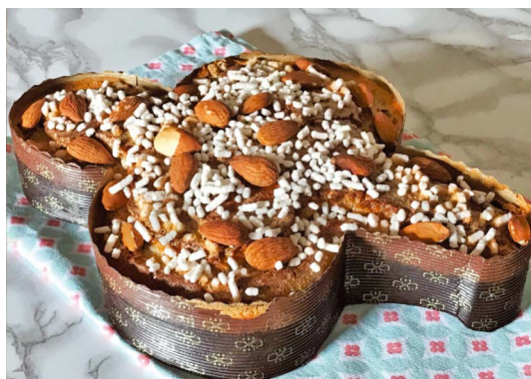


La mandula d'la sènsa

di danni subiti dal seme, si trasforma in acido cianidrico: un potente veleno.

Il mandorlo coltivato (Persia e Cina principalmente, da 35 secoli) produce invece il frutto dolce della mandorla che simboleggia il segreto, il mistero che va conquistato rompendo il suo guscio, che protegge il seme. Nella nostra, come in molte culture contadine, una mandorla nell’impasto di un dolce riserva fortuna e sorpresa al destinatario della fetta che la contiene. Una mandorla, una nocciola, un gheriglio di noce, mezzo guscio d’uovo, un rametto di rosmarino o di alloro posati sull’impasto erano segni distintivi della proprietaria della torta verde, quando la

La colomba pasquale





Il marzapane

si portava tutti insieme al forno per la cottura.

Le mandorle dolci sono deliziose mangiate come frutta secca durante l'inverno; macinate, danno una farina ottima per preparare pasticcini e torte. Dalle mandorle dolci si estrae un olio che è insuperabile per lenire la pelle infiammata, come commestibile è un blando lassativo per i bimbi.

Nella tradizione contadina con i fiori essiccati si preparava un infuso per liberare i bambini dai vermi: mettere 2-3 pizzichi di fiori di mandorlo secchi in una tazza d'acqua bollente, ripetere la dose ogni 2-3 ore fino all'espulsione dei parassiti.

2) I *Fanfarén d'la piòsa d'la cesa*

Certi alberi, sicuramente centenari nella

Foglie e frutti del bagolaro

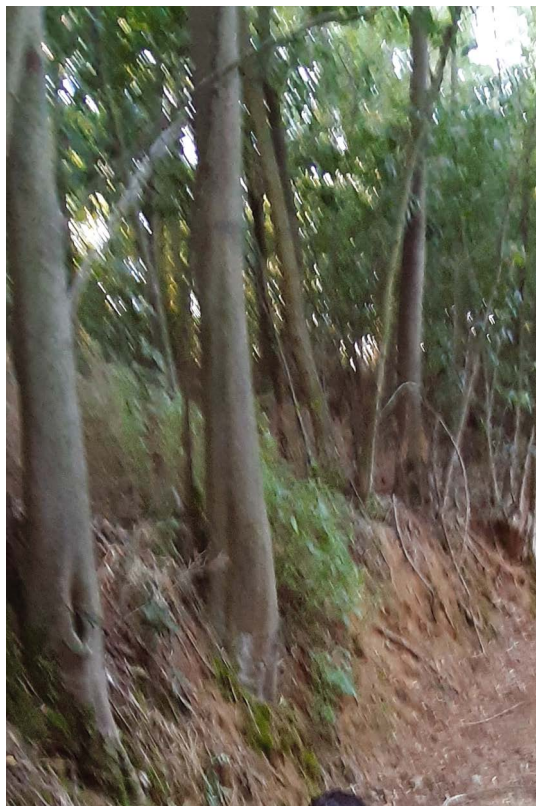


memoria dei Cortigliesi di una certa età, conservano intatto il loro potere evocativo, anche se non ci sono più. Li troviamo, seguendo il nostro immaginario percorso a scendere, lungo via Roma, il *Mungg-rè* (da ginepro, essenza rimasta solo nella toponomastica).

Partendo dal Peso, dopo aver costeggiato la prima cinta muraria del castello di Corticelle (*Curgèli*), l'unica ancora parzialmente visibile a testimonianza dell'antico castello, proseguiamo nella discesa e troviamo sulla nostra destra un muro in cemento armato, a sostegno della piazza soprastante, che ricalca il tracciato della seconda cinta muraria del castello.

Ma dove sono gli alberi? Alzate la testa, chiudete gli occhi e guardate intensamente! Li vedrete di sicuro, sono i giganteschi *fanfarén* (bagolari) che sostengono la *riva* (scarpata) della piazza della chiesa prima della costruzione del muro (anni '60). Se non riuscite a vederli bene, fatevi aiutare da giovani testimoni dell'epoca, (ce ne sono ancora, andateli a cercare) vi racconteranno di *sghiraiòti* con la cartella sotto il sedere giù per la riva dopo l'uscita da scuola e di scorciatoie, faticose per salire in piazza, ma che facevano guadagnare una manciata di secondi per non far tardi a messa o a scuola.

Il bagolaro ha crescita lenta ed è essenza longeva (250-300 anni). È dotato di un forte apparato radicale che lo ancora saldamente al terreno e per questo è conosciuto anche con il nome di *spaccasassi*. I frutti sono costituiti da bacche che danno un olio simile a quello delle mandorle dolci. I semi, particolarmente duri, venivano usati per la fabbricazione dei rosari. Da qui la denominazione: *albero dei rosari*. Se ne trova ancora qualche esemplare lungo



Fanfarén lungo la strada delle Crose

l'antica strada delle Crose, che conduce ad Incisa, sulla sommità della collina.

3) Gli abeti rossi dei caduti della guerra 15-18

Stessa cosa si può dire degli *abeti* rossi del Parco della rimembranza. Anch'essi non ci sono più, ma sono stati e resteranno per tanto tempo presenti nell'immagine di Cortiglione; avrebbero compiuto un secolo proprio in questi anni.

Nericordiamo il significato simbolico con uno stralcio del discorso di inaugurazione del Parco della rimembranza dell'allora sindaco di Cortiglione Luigi Bosio: *"O madre che hai chiuso in cuore il dolore per il figlio perduto, in luogo vago e indeterminato, ora è fissata la sede della tua 'rimembranza'... L'albero che reca il nome di tuo figlio crescerà e manterrà*



Gli abeti rossi del vecchio Parco della Rimembranza

fresco il suo ricordo... Le generazioni future venereranno, negli annosi abeti, i valorosi caduti..."

Ora sono stati sostituiti dai tigli che ne assumono lo stesso valore simbolico: il ricordo dei caduti delle guerre. Collegano, lungo via Roma, il cimitero al centro abitato.

Comunemente utilizzato nei viali: via Carlo Wolf a Merano è il più lungo d'Europa, ben 1,4 km; il famoso *Unter den Linden* (sotto i tigli) di Berlino fu voluto da Federico Guglielmo I di Prussia (andava dal suo castello fino al parco di caccia: 1 km). Nel 1935 gli alberi furono rasi al suolo dai nazisti perché ostacolavano lo svolgimento delle parate militari. Furono ripiantati solo dopo la guerra. Riferimenti a noi più vicini sono:

I tigli di via Roma





Il nuovo viale di tigli Vittorio Emanuele III, poi viale Don Bosco a Nizza Monferrato in una cartolina del 1933

il viale don Bosco a Nizza Monferrato.

Tra i tigli ultrasecolari si può citare quello del cimitero di Macugnaga, che si ritiene sia stato messo a dimora nel 1200 e che ha circonferenza di base di 7 metri, e quello di S. Orso in Aosta, che pare sia a dimora dal 1500.

4) I tigli della Cà 'd il Culunél (la casa del colonnello) alle Coperte

Tigli che datano un secolo, a Cortiglione, li troviamo in frazione Coperte, presso la palazzina signorile del colonnello (Reyneri) costruita nei primi anni del novecento dal suocero, avvocato Pompeo Becuti.

“Sicuramente centenari quindi i maestosi tigli che costeggiano il vialetto di accesso e proseguono parallelamente al lato sud dell’abitazione”. Così racconta Roberto Massimelli, attuale proprietario dell’edificio. I tigli delimitano il giardino, altrettanto “storico”, con essenze che costituiscono un unicum di piante ornamentali. Dedicheremo un articolo a



I tigli della Cà 'd il Culunél in inverno

parte e partiremo da qui per raccontare di fiori e di arbusti che adornano le case del paese, testimoni altrettanto importanti del nostro paesaggio.

Il tiglio nostrano, nome botanico *Tilia platyphyllos scopoli*, nome dialettale *Tjòn*, è un albero molto longevo, può vivere fino a 1000 anni. La Valtiglione prende il nome dal tiglio, essenza spontanea e diffusa prima dei disboscamenti: *Vòl du Tjòn*.



All'ombra dei tigli alle Coperte

Il tiglio è un albero di dimensioni ragguardevoli, proviene dal centro Europa (Caucaso). Nella medicina popolare vengono usati i fiori e l'alburno (la parte più giovane del tronco). Un infuso di fiori consente di ottenere un buon rilassamento ed un benefico effetto in caso di insonnia



Il tartufo bianco

e di affezioni respiratorie. Anche il miele di tiglio, profumatissimo, ha proprietà rilassanti. Altrettanto famosi e profumati sono i tartufi bianchi (*Magnatum pico*) che produce. La tisana di fiori è benefica in caso di crampi allo stomaco e di febbre. In commercio esistono dei prodotti erboristici di alburno di tiglio selvatico che aiutano a dissolvere l'acido urico. ■

I tigli in una poesia di Pier Paolo Pasolini

Il giorno della mia morte

*In una città, Trieste o Udine,
per un viale di tigli,
quando di primavera
le foglie mutano colore,
io cadrò morto
sotto il sole che arde,
biondo e alto,
e chiuderò le ciglia
lasciando il cielo al suo splendore.*

*Sotto un tiglio tiepido di verde,
cadrò nel nero
della mia morte che disperde
i tigli e il sole.
I bei giovinetti*

*correranno in quella luce
che ho appena perduto,
volando fuori dalle scuole,
coi ricci sulla fronte.*

*Io sarò ancora giovane,
con una camicia chiara,
e coi dolci capelli che piovono
sull'amara polvere.
Sarò ancora caldo,
e un fanciullo correndo per l'asfalto
tiepido del viale,
mi poserà una mano
sul grembo di cristallo.*

Consigli di lettura

A cura di *Francesco De Caria*

Via(e) del Piemonte

A cura di Andrea Cerrato, ed. Omnia, Asti 2020

Dai navigli alla Provenza lungo le antiche vie romane è il sottotitolo del volume, promosso dalla Regione Piemonte, Assessorato alla Cultura, Turismo e Commercio, che si pone fra le pubblicazioni di interesse turistico, sì, ma essenzialmente volte a valorizzare il Piemonte con aspetti storici e culturali particolari che sottraggano finalmente la regione – e in particolare la nostra sub regione – dal “mito” esclusivo del buon mangiare e del buon bere.

Nel volume ci si sofferma – bellissime le immagini fotografiche 2020 – sulla via Fulvia (che da Torino portava a Tortona attraverso Chieri, Asti e Villa del Foro); sulla via *Aemilia Scauri* – fra l’altro i nostri paesi e Incisa in particolare sarebbero sorti lungo

questa via e le sue diramazioni – che univa Tortona a Vado Ligure, passando per Acqui e la valle Bormida attraversando Monastero dal bellissimo castello adibito a mostre d’arte di livello nazionale e internazionale; sulla via Postumia, lunghissima che univa Genova a Tortona a Voghera a Piacenza a Verona a Vicenza a Treviso sino ad Aquileia: per quanto riguarda la nostra regione, la via interessava i territori di Gavi, di Novi, di Voltaggio, di Ovada; la pubblicazione si sofferma anche sulle specialità gastronomiche tradizionali dei vari luoghi, in questo caso sulla farinata o *belicauda*, sullo stoccafisso ...

E poi c’è la via *Aemilia Extenta* che da Torino portava a Piacenza attraverso Verolengo, Pavia ed altri centri. E c’è poi la via di Torino, che da Ivrea portava a Torino appunto e poi a Pollenzo, a Bene Vagienna, a Ceva a Vado con un altro lunghissimo itinerario che univa



il Piemonte alla costa ligure. Da Aix-en-Provence partiva la Aurelia, che giungeva a Roma e che interessava la nostra regione per i collegamenti con le vie che partivano da Vado e si dirigevano verso Ceva e Torino

oppure verso Acqui e Tortona, o da Genova per Libarna e Tortona. E insomma la lettura si accompagna a bellissime immagini e a gustose ricette tradizionali dei vari luoghi.

fdc

Per Tino Biglia

Ciao papà, non sapevo se scrivere queste righe per te. So bene che tu non ami che si parli di te. Gianfranco mi ha detto che avrebbero pubblicato assieme a queste parole una tua bella foto. Subito ho pensato a quella foto in cui sei sul tuo trattorino, con il rimorchio carico di legna, ti volti di tre quarti a guardare il fotografo con il tuo immancabile cappellino a visiera e un sorriso soddisfatto sul viso. Stai facendo ciò che ti piace, ciò per cui sei nato e che per fortuna hai scoperto quando ancora eri abbastanza giovane e determinato. L'agricoltura ti rende felice.

Ma c'è qualcosa che manca in quella foto. Perché tu non eri felice, non eri intero se non c'era anche la mamma nel tuo quadro. Allora ho pensato a quando è mancata la mamma, a quanto ci tenessi che scrivessi le due righe per lei su *La bricula* ad accompagnare una sua poesia. C'era da scegliere la foto e io avevo pensato a tante foto belle della mamma, quando era giovane e felice. Ma tu hai insistito per un foto in particolare, l'abbiamo dovuta cercare perché io non ricordavo neppure di averla mai vista.

Eccola, anche per te questa è la foto che ti rappresenta. Tu e la mamma su di un'altalena. Felici, più giovani, insieme come sempre, ma soprattutto come in un gioco di altalena, complementari e indispensabili uno per l'altra come siete sempre stati, come avete sempre voluto essere, giusto e sbagliato che fosse. Forse è davvero questa l'immagine che più ti rappresenta.

Finalmente vi siete riuniti, lo dicono tutti. Ma io e Claudia non dimenticheremo mai che, oltre che un marito devoto, sei stato anche il



nostro papà, quel papà che ci ha insegnato ad amare la libertà e la natura, che ci ha insegnato a nuotare, a sciare, a guidare l'auto, a viaggiare, e anche a lavorare. Quel papà che ci diceva sempre che non si smette mai di imparare e che da chiunque, in qualsiasi momento della vita, poteva giungerci inaspettata la lezione più importante.

Non ho mai smesso di seguire questo tuo consiglio. È vero, in ogni evento c'è una lezione da apprendere, ma io sto ancora cercando di capire quale sia quella della tua improvvisa mancanza, perché è grande e fa ancora tanto male. Spero che mi insegnerai anche questa volta.

Un abbraccio forte col quale non vorrei mai lasciarti andare, ma so che devo.

Cristina

HANNO CONSEGUITO

Licenza elementare

Rida Battane - Dario Georgief - Jia Iy Lin

Jion Kai Lin - Elena Repetti - Emanuele Timoficiuc

Licenza media

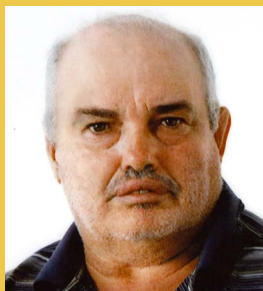
Aya Anzaz - Imen Battane - Federico Brondolo - Sara Dalbon

Elio Passalacqua - Greta Perissinotto - Nicolò Ravaschio - Alberto Repetti

Diploma di Maturità

Paola Adurno - Irene Bernardo - Alberto Brondolo

Daniele Passalacqua - Evelin Pavese - Francesca Sanna

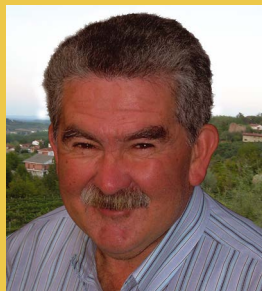


Lorenzo Brondolo
1960 - 2020

CI HANNO LASCIATO



Margherita Marino
1940 - 2020



Mario Valleggra
1951 - 2020



Pasqualina Brondolo
1923 - 2020



Ernesto Biglia
1940 - 2020