



Asti



Cortiglione

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

Fondatore

Gianfranco Drago

Direttore responsabile

Francesco De Caria

Direttore editoriale

Pietro Efsio Bozzola

Redazione

Letizio Cacciabue

Il Giornalino di Cortiglione
La bricula

Anno XVII - N. 57 - 2 giugno 2021

LA PARABOLA DELLA MUCCA

William F. Lloyd, 1883, ripresa da G. Hardin, 1968 ne:

La tragedia dei beni comuni

Immaginiamo un pascolo grande ma non illimitato, con un ruscello di acque fresche e pulite, che può essere utilizzato da tutti gli abitanti del villaggio. In Inghilterra si chiamano beni comuni, *commons*, in Italia sono beni soggetti a usi civici (a Cortiglione lo è stata *la cumein-na*). Chiunque nel villaggio può pascolare i propri animali o raccogliere la legna. Un pastore del villaggio vi porta a pascolare le sue dieci mucche come suo diritto. Nel prato l'erba è abbondante, si nutrono e producono latte, i loro escrementi cadono sul terreno, vengono assorbiti e forniscono elementi nutritivi per la futura crescita dell'erba. Alla fine dell'estate sono contenti tutti: il pastore che ha venduto il latte abbondante con un buon guadagno, le mucche che sono vissute bene, il pascolo che è pronto a fornire nuovamente erba, il ruscello ancora incontaminato.

Ma si sa come sono gli uomini: il pastore pensa che potrebbe guadagnare di più se portasse a pascolare, come è suo diritto in quanto membro del villaggio, cinquanta mucche invece di dieci. Ma adesso le mucche sono troppe per il pascolo e il ruscello; non c'è erba sufficiente e gli zoccoli delle mucche pestano e schiacciano l'erba facendo indurire il terreno. Gli escrementi di così tante mucche, non più assorbiti dal suolo, inquinano il ruscello che non può più dissetarle. Alla fine dell'estate il pastore ha ottenuto un po' più latte, ma non cinque volte di più dell'anno precedente, ed è infelice perché sono sfumate le sue speranze di grandi guadagni. Sono scontenti tutti: le mucche che hanno trovato poca erba e poca acqua pulita, il pascolo la cui fertilità è compromessa, il ruscello perché la sua acqua ora è sporca.

L'avidità del pastore ha fatto sì che la prossima primavera non ci sarà più erba né per cinquanta, né per dieci mucche e neanche per le mucche degli altri abitanti del villaggio.

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 abbonarsi al *Giornalino* versare, entro il 31 marzo di ogni anno, sul conto corrente postale 85220754, intestato a Associazione La bricula, Cortiglione (AT) le quote:
Abbonamento Italia
20 euro
Abbonamento estero
50 euro

Per diventare socio della **Bricula ODV** (Organizzazione Di Volontariato) ricevere il *Giornalino* e partecipare alle iniziative di volontariato di utilità sociale e culturale, versare entro il 31 marzo di ogni anno, sul conto corrente postale 85220754 intestato a Associazione La bricula, Cortiglione (AT), la **Quota associativa annuale** 40 euro

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 parabola della mucca
- 3 Pianificazione urbanistica e territoriale.
A che punto siamo
Dall'Ufficio tecnico comunale
Adeguamento del PRGC del Comune di Cortiglione
- 8 Prevenire la grandine
- 12 Il bosco ceduo
- 15 *Andé a fé il bosk*
- 17 Un Walser illustre. Antonio Detoma (1821-1895)
- 19 Il popolo Walser
- 22 Il servizio militare di Francesco
- 26 I ragni e altri aracnidi
- 28 La cultura contadina delle nostre terre.
I Santi - 1
- 32 Si dice ancora?
- 33 Andar per funghi... Che passione!
- 37 Della diceria ovvero della bufala
- 39 Il protocollo
- 42 La corvè
- 45 *A cà di Fiù*: doposcuola estivo
- 46 Prima della meccanizzazione.
Il ciclo del grano
- 49 La trebbiatura
- 51 Testa calda
- 52 Ingegnosità contadina. Un attrezzo misterioso
- 54 Il muro di Berlino
- 59 Itinerari storico-botanici a Cortiglione
Gli alberi centenari - 4 - fine
- 71 Premi, professioni, nascite
- 72 Ci hanno lasciato

PIANIFICAZIONE URBANISTICA E TERRITORIALE A CHE PUNTO SIAMO

Pietro Efsio Bozzola

Lo so, è argomento ostico quello dell'urbanistica e della pianificazione territoriale, utilizza un linguaggio complesso e condito di infiniti riferimenti normativi propri della migliore tradizione burocraticinese. Anche per questo motivo in passato spesso ci si è occupati del PRG (Piano Regolatore Generale) mossi più dalla curiosità di sapere quanto è aumentato il valore del proprio terreno (o di quello del vicino) piuttosto che motivati da una sensibilità verso i beni comuni. Tuttavia, anche in considerazione della crisi economica che stiamo attraversando, va considerato che non giova lasciarsi cogliere dal disimpegno in questo campo, perché materia troppo importante e decisiva per affrontare le sfide della transizione, non solo energetica.

Rileggere la storia, peraltro breve, della legislazione urbanistica in Italia ci conferma quanto sia stato faticoso e tortuoso il percorso iniziato dopo l'unità d'Italia. Ogni Stato di quelli in cui era divisa l'Italia aveva infatti una propria normativa.

Dal 1865 al 1942, complice un limitato sviluppo industriale, preludio della crescita incontrollata delle città con il fenomeno dell'inurbamento, furono i

regolamenti edilizi comunali a sostituire una specifica normativa di pianificazione urbanistica all'epoca sconosciuta. La Legge 2248/1865 prevedeva la facoltà per i Consigli comunali di deliberare sui "regolamenti di igiene, edilità e polizia locale" e la stessa legge prescriveva nel Regolamento edilizio comunale "i piani regolatori dell'ingrandimento e di livellazione, o di nuovi allineamenti delle vie, piazze o passeggiate".

Con la Legge 1150 del 1942, che istituiva i PRG, inizia un trentennio che vede nascere nel campo della normativa urbanistica veri e propri conflitti istituzionali tra Stato e Regioni, tra potere legislativo e Corte costituzionale, condotti a suon di leggi, sentenze, condoni e scandali edilizi che hanno generato crisi e condizionato la vita politica del nostro Paese.

In questo periodo tuttavia vengono anche introdotti importanti principi regolatori (standard urbanistici, nuovo regime dei suoli, piani paesaggistici, la legge per il superamento delle barriere architettoniche, la valutazione di impatto ambientale...), che segnano una evoluzione da una pianificazione più propriamente edilizia ad una territoriale ed ambientale. Aria, acqua e suolo rientrano finalmente

nell'attenzione del legislatore, dopo quasi un secolo di incuria e di tutela, attuata quasi solo attraverso il Codice civile e penale con esiti molto spesso disastrosi per il territorio e i suoi abitanti.

Al fine di contestualizzare al nostro comune/territorio gli strumenti urbanistici e regolatori in materia, ci avvaliamo del contributo di due "addetti ai lavori": il tecnico comunale geometra

Marco Pavesio, a cui abbiamo chiesto di descriverci brevemente gli strumenti che regolano le attività che impattano con il territorio, la loro revisione e il modo in cui viene esercitato il controllo, e l'architetto Ezio Bardini, estensore della revisione del PRGC (Piano Regolatore Generale Comunale) vigente, a cui abbiamo chiesto di illustrarci i principi e le finalità del nuovo aggiornamento del piano.

DALL'UFFICIO TECNICO COMUNALE

Il Piano Regolatore Generale Comunale (PRGC) è il principale strumento di programmazione del territorio da parte di un Comune mediante il quale vengono indicate le zonizzazioni: centro storico, residenziali, produttive, artigianali, agricole... Inoltre all'interno del PRGC vengono individuate le caratteristiche geomorfologiche e idrauliche del territorio con indicazione delle aree caratterizzate da criticità (frane, fasce di rispetto fluviale...).

Con questo strumento vengono inoltre indicati, all'interno di ogni zona, gli indici di edificazione ed altri valori da rispettare per la costruzione di nuove abitazioni o la ristrutturazione di quelle esistenti. Viene affiancato dal Regolamento Edilizio Comunale con il quale si indicano le linee guida da tenere in relazione alla tipologia di interventi per quanto concerne gli elementi costitutivi dell'edificio e la sua collocazione, (coperture, balconi, finestre, cortili, distanze da altri edifici, strade ecc.).

Il PRGC dovrebbe essere rivisto ogni

cinque anni per aggiornarlo in relazione alla situazione abitativa e demografica del paese e per recepire le indicazioni e le norme proposte ed emanate dalla Regione riguardo al settore del territorio e dell'ambiente.

Quando viene presentata una pratica edilizia presso il Comune è compito dell'Ufficio Tecnico esaminare la medesima per accertare che quanto richiesto sia conforme alle norme di attuazione del PRGC e del Regolamento Edilizio (RE); per acquisire tale parere ci si avvale della Commissione Edilizia Comunale, che esamina il progetto dal punto di vista tecnico, e della Commissione locale del Paesaggio, che esprime il suo parere in relazione agli standard paesaggistici da rispettare, considerando che tutto il territorio del Comune di Cortigione è sottoposto al vincolo paesaggistico, rientrando nella *buffer zone* (zona cuscinetto) del Territorio UNESCO che comprende: Langhe Roero e Monferrato.

Geom. *Marco Pavesio*

ADEGUAMENTO DEL PRGC DEL COMUNE DI CORTIGLIONE

La *Comunità collinare Vigne e Vini*, con i comuni di Calamandrana, Castelletto Molina, Castelnuovo Belbo, Cortiglione, Fontanile, Incisa Scapaccino, Maranzana, Mombaruzzo, Quaranti, Vaglio Serra (evidenziando che Nizza Monferrato è comunque partecipe del coordinamento con gli altri comuni), anche ritenendo di cogliere l'opportunità di sperimentazione offerta dalla Regione, ha avviato un'azione complessiva e unitaria per il consolidamento e la specificazione dei contenuti del sito UNESCO sulla base di quanto già predisposto dai Comuni con l'adozione di singole varianti specifiche al momento della prima definizione della

candidatura UNESCO.

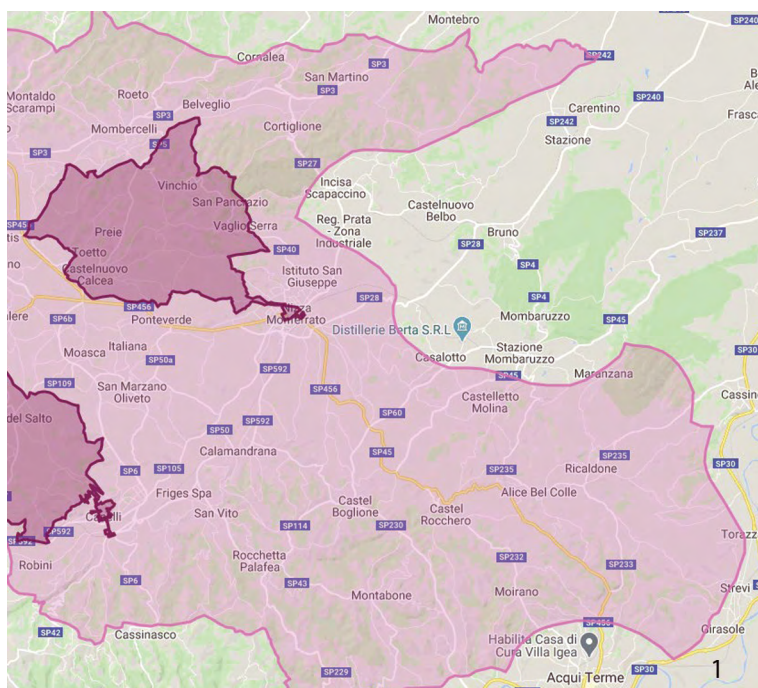
Il territorio della *Comunità collinare Vigne e Vini* risulta pertanto pienamente ricompreso nel percorso di riconoscimento da parte dell'UNESCO dei "Paesaggi vitivinicoli del Piemonte: Langhe, Roero e Monferrato" quale Patrimonio dell'Umanità, collocandosi per una consistente e strategica porzione territoriale nell'ambito della *buffer-zone* che circonda la *core-zone* di "Nizza Monferrato e la Barbera (componente n. 4)" (fig. 1).

La *Comunità collinare Vigna e Vini*, coordinando i comuni interessati, ha pertanto intrapreso il percorso di adeguamento dei PRGC vigenti agli

Territori UNESCO; in evidenza la *Core zone* della Barbera (viola scuro) e della *Buffer zone* (viola chiaro) in cui è compreso il nostro comune

indirizzi di cui alle "*linee guida per l'adeguamento dei piani regolatori e dei regolamenti edilizi alle indicazioni di tutela per il sito UNESCO*", promosse dalla Regione Piemonte sulla base dei contenuti della dichiarazione UNESCO, linee che costituiscono quindi l'essenziale riferimento per le analisi e le valutazioni e le conseguenti loro traduzioni nei confronti della pianificazione locale e delle sue norme di attuazione.

In termini generali,



nel territorio di riferimento sono state compiute significative esperienze che hanno affrontato tematiche specifiche di riqualificazione: ad esempio nell'ambito dei PISL (Programmi Integrati di Sviluppo Locale) e più recentemente dei PTI (Piani Territoriali Integrati), oltretutto nelle recenti iniziative comprese nel territorio del GAL (Gruppo Azione Locale) Terre Astigiane, che hanno consentito, pur con ovvie difficoltà operative e culturali, di avviare la comprensione delle specificità di livello sovracomunale all'interno di progetti di rete che connettono i singoli comuni.

Queste esperienze possono adesso costituire un piccolo ma significativo patrimonio da utilizzare per condividere la costruzione della rete di tutela e valorizzazione nella prospettiva di gestione del sito UNESCO.

Piani regolatori e regolamenti edilizi sono stati sinora forzatamente e prevalentemente interpretati come strumenti di regolazione a livello locale, spesso all'inseguimento di esigenze e programmi riferiti ad ambiti ristretti e a limitate categorie di interesse, risultando pertanto difficile ipotizzare scenari di più ampia visione, anche in presenza di una cronica carenza di un livello approfondito di pianificazione sovracomunale capace di intercettare e condividere i caratteri specifici del territorio.

Sotto questo aspetto il recente Piano Paesaggistico Regionale costituisce sicuramente un'innovazione epocale, formando un patrimonio di contenuti e indirizzi disponibile per un reale mutamento delle relazioni tra i diversi livelli di pianificazione.

Il riconoscimento e la conseguente

tutela attiva e condivisa dei valori del sito UNESCO alla scala locale possono indubbiamente adesso essere praticati con maggiori possibilità di successo, nell'obiettivo di rendere i piani regolatori e i regolamenti edilizi strumenti operativi di servizio alla costruzione di una svolta di carattere culturale.

Si ritiene quindi che la necessità dell'adeguamento degli strumenti urbanistici locali debba essere occasione per approfondimenti non convenzionali e formali delle componenti paesaggistiche di questo territorio, da interpretare con i parametri specifici dei caratteri del sito UNESCO (*paesaggio "vivente"* con forti relazioni tra paesaggio e comunità insediate, con utilizzo intenso del territorio, talvolta con segni di antagonismo tra conservazione ed evoluzione, in costante rielaborazione, anche per le esigenze dell'economia agricola, delle sue connessioni a filiere e al turismo, ecc.).

Per conseguenza anche il ruolo normativo degli strumenti locali dovrebbe relazionarsi maggiormente con la manualistica e le "buone pratiche" di riferimento traducendo, alla scala locale e in una serie di casi significativi, esemplificazioni, simulazioni e suggestioni capaci di stimolare la condivisione e il confronto critico.

In questo senso, il percorso non dovrebbe esaurirsi nella predisposizione degli strumenti urbanistici, risultando decisiva la fase di prima applicazione dei piani che andrebbe accompagnata con la costituzione di strumenti di servizio ad hoc, agili e condivisi tra i diversi livelli istituzionali e con le comunità locali organizzate con metodi



Estratto del PRGC del comune di Cortiglione

di rappresentazione tutti da costruire.

Sostanzialmente il PRG vigente contiene già una serie di elementi normativi a tutela del paesaggio urbano e rurale del territorio compreso nel confine “*buffer zone UNESCO*” per quanto riguarda ad esempio: nelle NTA (Norme Tecniche di Attuazione) le prescrizioni per la zona del Centro Storico (CS) oltre a quelle per le zone Nucleo centrale di ristrutturazione (R) e Zone esterne al nucleo centrale di origine prevalentemente rurale (RE); le prescrizioni per le zone agricole; le prescrizioni per le aree di tutela ambientale, quali l’area boscata, la tutela delle alberature e del verde in genere; oltre alle previsioni per gli ambiti suddetti, si evidenzia anche l’allegato *Tabella A* “Categorie d’intervento su patrimonio edilizio esistente” (fig. 2).

Le analisi e le valutazioni sono state condotte in costante riferimento ai contenuti delle linee guida citate. Per quanto riguarda le *Schede di censimento del territorio UNESCO* la schedatura è stata condotta esattamente sulla base delle schede tipo di cui alle *Linee Guida regionali* e di rilevazioni e analisi territoriali specifiche che, a partire anche dalle definizioni e delle tutele del PRG vigente relative agli edifici in zona agricola, hanno composto un quadro della conoscenza dello stato dei luoghi e delle relative potenzialità e indirizzi per il controllo delle trasformazioni in senso “qualitativo” nello spirito proprio dei contenuti del sito UNESCO. La schedatura ha riguardato, oltre alle “cantine”, anche i “piloni votivi” e i “*ciabot*”.

Arch. Ezio Bardini

PREVENIRE LA GRANDINE

Francesco De Caria

Un interessante fascicolo ottocentesco studia la formazione della grandine e i mezzi capaci di prevenirla:

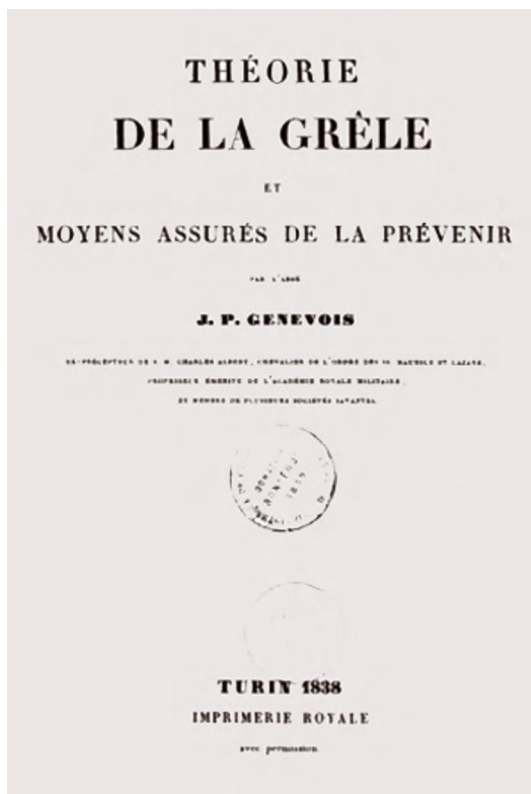
Théorie de la grêle et moyens assurés de la prévenir

A fulgure et a tempestate libera nos Domine si recitava fra i campi e le vigne nelle Rogazioni, eredità degli antichi riti degli *ambarvalia*: la litania comprendeva i malanni che potevano abbattersi sulla famiglia contadina. Il temporale con fulmini e grandine era posto sullo stesso piano – col terremoto – della peste, della fame, della guerra, tre dei quattro *Cavalieri* cui è affidato il compito di distruggere il Mondo nell'*Apocalisse*.

Nelle classi popolari rurali, legate ad una profonda religiosità, è perdurata a lungo la fiducia nell'intervento divino nell'ovviare alle disgrazie: ancora negli anni Settanta – ne ho ricordi personali – c'era l'uso, nel momento pieno di tensione della *tampésta*, di gettare contro la grandine rametti d'ulivo benedetto e di esporre Crocefissi o immaginette di santi, recitando particolari formule.

In diverso ambiente culturale si cercò nella scienza la soluzione alla grave avversità meteorologica: al 1838 risale il fascicolo stampato nella Stamperia Reale di Torino, riguardante la *Théorie de la grêle et moyens assurés de la prévenir* (teoria della grandine e dei mezzi atti a prevenirla) di Giovanni Pietro Genevois.

La grêle est le météore le plus redouté



Il frontespizio del volumetto

de l'agriculteur: en un moment elle détruit le fruit de ses travaux de toute l'année, ses espérances. Una vigna devastata dalla grandine non solo perde il raccolto dell'annata, ma impiega anni a riprendersi. Sono i termini di una battaglia

cruenta quelli impiegati dal relatore per indicare i danni della grandine: distrugge, uccide, ferisce, mitraglia.

Vani si sono dimostrati i tentativi, nei secoli, di stornare quella sventura, il suono a martello delle campane – con evidente riferimento alla sfera della fede – l'accensione di grandi falò, nell'illusione di scaldare l'atmosfera e sciogliere il ghiaccio, dal 1895 il cannone antigrandine, prodotto a Torino dalla ditta Barbero e a Lagnasco (CN) dalla ditta Rosatello; un esemplare è stato recentemente esposto in occasione della mostra tematica 2019 al Museo Becuti *I segni del tempo*.

Era chiaro ad un uomo di scienza o ad un appassionato di materie scientifiche, quale poteva essere un aristocratico di formazione illuministica, che quei tentativi di soluzione erano fallimentari, perché del fenomeno non si conosceva la vera natura – retaggio di una tradizione millenaria per cui le avversità erano punizione divina – né la causa autentica.

Avrebbe potuto sembrare una guerra perduta con l'ineluttabilità della punizione divina, se non vi fosse stata la fiducia, di ascendenza tutta illuministica, nella scienza.

La pubblicazione è corredata dai risultati di ulteriori esperienze e nuove osservazioni, sostenuti in questo caso dal marchese Lascaris, consigliere di stato, presidente dell'Accademia delle Scienze di Torino.

Il saggio è costituito da due parti, la ricerca delle cause della grandine e l'illustrazione dei mezzi per prevenirne la formazione: ogni affermazione è corredata di citazioni e di riferimenti ad altri studiosi. Si fa cenno ai danni provocati negli ultimi nove anni negli stati sabaudi di terraferma e alle osservazioni



Il cannone antigrandine della ditta Rosatello esposto nel 2019 a Cortiglione

sulle caratteristiche delle zone esenti dal flagello. Il fascicolo è corredata altresì, in appendice, da statistiche realizzate provincia per provincia del regno dagli intendenti su disposizione di Carlo Felice e pubblicate sulla *Gazzetta Piemontese* del 7 novembre 1829.

La conclusione della *Prima parte* è che il fulmine provoca il precipitare della temperatura dell'aria, che a sua volta provoca il congelamento dell'umidità in essa contenuta – tanto più se c'è pioggia – che cade sulla terra in forma di grandine. Secondo l'autore, che cita gli esperimenti fatti con l'accendino a pressione e gli esperimenti del Gay-Lussac, l'elettricità non è necessaria al formarsi della grandine: se grandine si forma in seguito a fulmini è piuttosto per il fatto fisico della compressione e successiva decompressione violenta dell'aria. Sul perché, poi, la grandine cade più spesso in estate che in inverno, la risposta sarebbe che proprio l'eccessiva umidità, di cui è carica l'aria in inverno, impedisce che si generi l'elettricità necessaria a generare



Una bella incisione mostra una grandinata in montagna

il fulmine che a sua volta genererebbe la grandine.

Nella *Seconda parte* dell'opuscolo sono indicati rimedi possibili contro la grandine: ogni ricerca sarebbe vana, se non avesse risvolti pratici, possibilità di applicazione, ai fini di risolvere problemi nella sfera in cui essa si muove.

Intanto per trovare il mezzo per neutralizzare i danni dei fulmini, occorre rendersi conto dei luoghi più esposti ai fenomeni di cui si tratta. Essi sono le località montane e in montagna le località più atte alla formazione dei temporali e quindi dei fulmini che – come si è visto – generano la grandine sono le valli strette e chiuse, dove la pressione dell'aria è maggiore. Poi occorre verificare donde vengano i temporali. Il

mondo è un miracolo della Provvidenza, dice l'Autore: se la grandine è un male, dobbiamo aver fiducia che da quel male sgorgheranno vantaggi per l'Uomo.

Dunque, per il fulmine la soluzione più ovvia è il parafulmine messo a punto da Benjamin Franklin e sperimentato per la prima volta a Parigi nel 1752, montato su aquiloni. Ci sono parafulmini naturali che sono pini e abeti in montagna, alberi alti che essendo prossimi alle nuvole ne assorbono l'elettricità (*le fluide électrique*) e lo disperdono nel terreno.

Il re di Sardegna Carlo Felice aveva fatto fare un rilievo e una statistica sui danni provocati dalla grandine fra il 1820 e il 1828; se ne evince l'efficacia dei pini come parafulmini, stante il fatto che le zone meno colpite dalla grandine, valle d'Aosta, val di Susa e alta Moriana dalle montagne più ricche di boschi.

Laddove non vi siano boschi di conifere naturali occorre piantarne di nuovi, soprattutto nei luoghi più esposti alla grandine. È stato calcolato che un singolo abete difende dagli effetti del temporale un territorio di 60 piedi, cioè di una trentina di metri circa di diametro. Gli alberi da piantare sono i larici e le betulle che crescono più celermente degli altri ovunque, dalla pianura ad altezze considerevoli, in ogni tipo di terreno e si moltiplicano facilmente. La loro stessa forma a punta ne fa parafulmini naturali. Ancora constatiamo come un discorso scientifico abbia residui evidenti di linguaggio religioso: *je pensais bien que le Créateur les avait destinés à faire les fonctions de paratonnerres* (penso che il Creatore li abbia destinati a svolgere la funzione di parafulmini).

Ma una conifera impiega anni a crescere in modo sufficiente a svolgere la funzione di parafulmine: allora si può pensare

di allestire, durante la loro crescita, parafulmini artificiali a punta metallica, parafulmini fatti a forma di croce con la traversa di circa un metro e mezzo di lunghezza, e distante dall'apice di rame una trentina di centimetri. Le parti in legno debbono essere passate sulla fiamma in modo che si formi una crosta di carbone, ottimo conduttore di elettricità. Si otterranno così parafulmini con lo stesso principio di quello di Franklin e con varie punte anziché una sola. Al posto delle conifere è anche efficace, come parafulmine, la *Gleditsia Triacanthos*, una pianta che può giungere a 20 metri di altezza. Altra pianta indicata è la betulla – oltre alle aghiforme – perché essa cresce rapidamente e si adatta a qualunque terreno.

In montagna ci sono stati disboscamenti in proporzione all'incremento della antropizzazione; occorrerà procedere al rimboschimento nelle zone meno abitate. Si dovrà curare queste piante, potarle, abbatte alcune, in modo che quelle circostanti possano crescere liberamente; fra due piante deve esserci tanto spazio che potrebbe ospitarne un'altra adulta. L'abbattere razionalmente le piante fornisce legname alle popolazioni.

Il taglio delle piante deve avvenire ogni 8-10 anni a seconda della temperatura e della natura del suolo. È pur vero che il rimboschimento è dispendioso, ma al momento del taglio ci sarà occasione di forte guadagno, tanto maggiore se le piante sono di rapido sviluppo, come la betulla e il larice. E se altri stati d'Europa hanno la risorsa del carbone, che presso di noi – dice l'autore della relazione – è



Lo scroscio della grandine spaventa

scarso, il Piemonte è ricco di boschi. Si sa che i contadini e i proprietari terrieri sono lenti nell'attuare quanto prescritto – il vocabolo impiegato dallo studioso è *apathie* – per cui i sovrintendenti dovranno assegnare al bilancio (*budget* è il vocabolo usato) di ogni comune un fondo specifico per le operazioni di rimboschimento: in Francia si sono destinati dai seicento ai mille franchi per rimboschire le montagne.

Bisogna impedire la formazione di fulmini, col parafulmine inventato da Franklin, con i tipi di parafulmine che si sono illustrati, con l'impiantamento di conifere. Se il fulmine non scoppia, non si formerà grandine. Non tener conto di questa pratica sarebbe *criminale*.

L'ultimo periodo della relazione è dedicato all'augurio – implicita esortazione – a Carlo Alberto, *Auguste disciple* (Augusto discepolo) dell'autore del saggio, di non dover più deplorare i danni della grandine e a se stesso di vedere che la propria patria ha adottato l'antidoto alla sciagura della grandine, che una triplice serie di esperimenti ha dimostrato infallibile. ■

IL BOSCO CEDUO

Marco Brondolo

Le nostre colline si stanno sempre più coprendo di boschi, molti dei quali hanno preso il posto di vecchie colture, vigne soprattutto; molto spesso si tratta di gerbidi inselvaticiti. Altra cosa è “il bosco ceduo” di cui parla l’articolo di Marco Brondolo, che ci ricorda con chiarezza le pratiche di coltivazione e la sua utilità dal punto di vista ambientale. Segue Andé a fé il bosk di Francesco De Caria in ricordo delle fatiche che la famiglia contadina doveva affrontare in passato per procurarsi legna da ardere e pali per la vigna

Il *ceduo* (dal latino *caedo*, “io taglio”) è una forma di governo del bosco che si basa sulla capacità di alcune piante di emettere ricacci se tagliate. Questo tipo di formazione boschiva è quindi costituita essenzialmente da *polloni (arbit)*, cioè da alberi provenienti da rinnovazione agamica (moltiplicazione vegetativa). Con il taglio il popolamento non viene sostituito nella sua totalità ma solo nella parte superiore alla soglia del suolo, sfruttando la capacità delle latifoglie di emettere nuovi fusti dalle gemme presenti alla base della ceppaia.

Questo modello di bosco permette lo sfruttamento di suoli poco fertili, sui quali la rinnovazione da seme risulta più ostica, ed è ideale per proprietà di piccole dimensioni, in quanto gli strumenti necessari all’abbattimento e al trasporto sono facilmente reperibili.

Nel passato il *governo*

a ceduo era molto diffuso in quanto soddisfaceva maggiormente i bisogni locali dell’epoca, mentre oggi la maggior parte di questi sono in stato di abbandono, risultando spesso non curati e tendono ad avvicinarsi allo stato di fustaia (bosco con piante ad alto fusto).

Le piante adibite a bosco ceduo (solitamente salice, pioppo, ontano, nocciolo, robinia) hanno la capacità di continuare a ricacciare dalle ceppaie. Il taglio dei boschi cedui deve sempre

Una catasta di legna in attesa di essere portata via



essere fatto nel periodo di riposo vegetativo delle piante, perché in questo periodo le piante risentono meno del trauma conseguente al taglio, e alla ripresa vegetativa emetteranno polloni più forti che daranno origine a piante meglio sviluppate: i boschi cedui semplici di faggio e misti, con prevalenza di faggio vanno tagliati dal 16 settembre al 15 maggio, mentre i boschi cedui semplici di altre latifoglie dall'inizio di ottobre al 15 aprile.



Ceppaia di castagno con polloni di 18 anni. Da notare il taglio a regola d'arte *a chierica di monaco*

Il taglio regolare avviene nelle prossimità del colletto (la parte di pianta situata in prossimità del terreno, nel punto di transizione tra l'apparato radicale ed il fusto vero e proprio, dove sono concentrate le gemme che daranno origine a polloni più forti e meglio sviluppati) e deve essere inclinato per prevenire il ristagno di acqua piovana, che potrebbe causare marciume nel legno; inoltre la caduta di una pianta non deve intaccare la corteccia e la struttura della stessa, né di altre piante situate vicino ad essa; se dovesse sussistere questo rischio è necessario munirsi di funi o simili elementi di ancoraggio per evitare una caduta rischiosa del tronco tagliato. Dovranno essere risparmiate al taglio, per quanto compatibile con la forma di governo, le piante nate da seme, di qualunque dimensione, appartenenti alla flora autoctona.

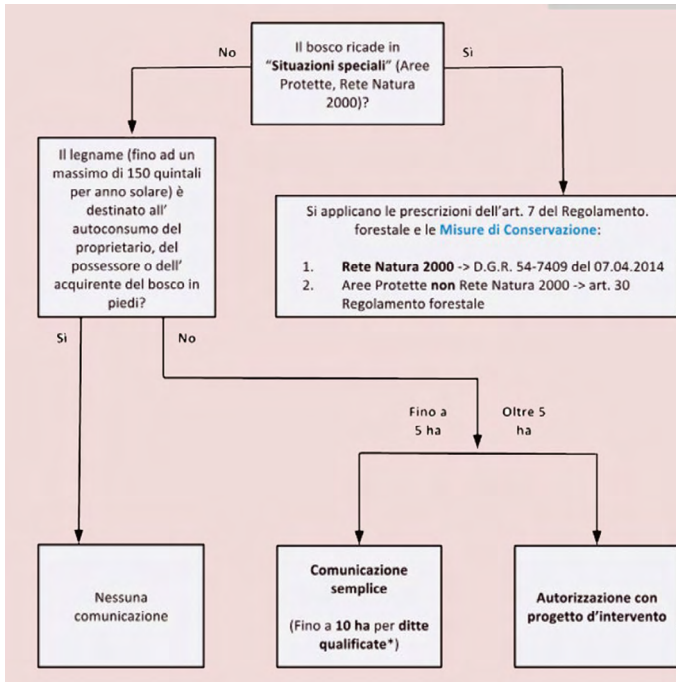
Il "turno" è il periodo che intercorre tra un taglio e l'altro nella vita del bosco. Il turno viene regolamentato dalle Prescrizioni di Massima (PM) e di Polizia Forestale (PF) emanate dalle Regioni, per evitare che tagli troppo

ravvicinati nel tempo possano costituire un serio danno per la vita del bosco. I tagli troppo ravvicinati indeboliscono la facoltà pollonifera delle ceppaie, con il conseguente precoce invecchiamento delle stesse. L'art. 57 regola il turno e stabilisce che per i boschi cedui puri non può essere inferiore ai seguenti periodi:

per il faggio ad anni 28; per le querce ed il carpino ad anni 20; per il castagno ad anni 10; per l'ontano, la robinia, il salice ad anni 8.

In Piemonte, salvo diversa indicazione per aree protette e Siti della Rete Natura 2000, la legge forestale fissa il turno massimo per gran parte delle formazioni forestali in 40 anni.

Le matricine sono le piante rilasciate nel bosco ceduo dopo il taglio con lo scopo di produrre semi che daranno origine a nuove piantine, che a loro volta produrranno nuove ceppaie, per sostituire quelle vecchie ormai esaurite. L'art. 55 delle PM e PF dispone che il taglio dei boschi cedui deve essere eseguito in modo da riservare un numero di matricine per ettaro definito in rapporto alle specie presenti



Eventuali comunicazioni alla forestale

ed alla pendenza media prevalente nella particella (catastale o forestale) o parte di essa, da utilizzare. È indicato il rilascio di un numero di matricine ad ettaro calcolato moltiplicando il valore della pendenza per 2 (ad esempio: pendenza 36% = numero matricine 72). Il numero minimo di matricine da rilasciare non può comunque essere inferiore ai valori riportati di seguito:

per faggio e carpino 100; per specie quercine 70; per castagno 40.

Le matricine debbono essere scelte tra le piante da seme o, in mancanza, tra i polloni migliori e più sviluppati, e distribuite possibilmente in modo uniforme su tutta la superficie della tagliata, oppure a gruppi, in rapporto alla loro resistenza all'isolamento. Le matricine devono avere un diametro minimo di 15 cm misurato ad un'altezza dal suolo di 1,30

m. Le matricine devono essere scelte in modo da assicurare la massima diversificazione specifica possibile, in particolare nei boschi di carpino e di faggio, con esclusione delle specie alloctone.

Grazie al suo ruolo nella filiera energetica, ad oggi la gestione del ceduo è stata molto rivalutata, ma di contro, a causa della ricerca della resa massima, si prediligono specie atte a produrre molti polloni, perciò a causa della selezione di piante più produttive si riduce significativamente la biodiversità; ciò implica una riduzione della resistenza e durevolezza del bosco ed è per

questo che le norme regionali vietano la ceduzione dei querceti di rovere e delle cerrete, che hanno tendenze evolutive non incoraggianti per la regione, anche a causa della diffusione di specie non autoctone come la robinia.

Secondo le norme vigenti la potatura e la spalcatura dei rami vivi sono consentite soltanto nel periodo di riposo vegetativo delle piante, dal 1 ottobre al 15 aprile; la potatura andrà effettuata solo sul terzo inferiore dell'altezza delle piante. La potatura e la spalcatura dei rami secchi sono consentite in qualsiasi stagione dell'anno. Sono ugualmente consentite, in qualsiasi stagione dell'anno, la potatura e la spalcatura per ragioni fitosanitarie e di difesa contro gli incendi, fermo restando il rispetto di quanto previsto dalle disposizioni inerenti la lotta antiparassitaria. ■

Andé a fé il bosk

Francesco De Caria

A chi si avventura nei nostri boschi oggi si presentano sovente le tracce delle vecchie colture: pali, fili di ferro, tralci di ceppi di vite rimasti nel terreno, talora lamiere che facevano da copertura al *Casôt 'dla vegn-gna*, in cui il contadino teneva qualche attrezzo e talora si fermava a fare un parco pasto nel corso dei lavori. È anche pericoloso addentrarsi sia per la possibile presenza di animali selvatici, che man mano stanno rioccupando territori abbandonati dall'uomo, sia per la presenza di intralci che possono far inciampare, in particolare i fili di ferro che sostenevano i tralci delle viti, sia per la possibile presenza di fosse in cui in passato si raccoglieva l'acqua.

Vi si possono incontrare anche *barilôn*, recipienti cilindrici di cemento in cui si raccoglieva l'acqua piovana impiegata per preparare la poltiglia bordolese di solfato di rame e calce, il verderame cioè, con cui irrorare le viti contro la peronospora principalmente. Ma in questo caso si tratta di boscaglia abbandonata a se stessa dove prevale la specie dominante del momento.

In passato l'albero principalmente coltivato a bosco ceduo era l'acacia, la *gasia*, dal legno assai compatto, che durava molto a lungo nel fuoco della stufa o del camino. *Fé il bosk*, soprattutto in passato, ma

fino agli anni Settanta del Novecento, era per molte famiglie contadine un lavoro durissimo e assai lungo.

Innanzitutto al bosco di acacia erano riservati appezzamenti lontani dall'abitato, proprio perché solo dopo molti anni vi si doveva metter mano, non richiedevano una cura continua come un frutteto o una vigna. Se si considera che il mezzo di trasporto ancora diffuso negli anni Sessanta-Settanta presso molte famiglie contadine era il bue, possente ma lentissimo, si può ben comprendere quanto fosse lunga la giornata di lavoro da dedicare al bosco.

Innanzitutto, prima di por mano al taglio, occorreva consentire l'accesso al bosco, col taglio di tutte le ramaglie selvatiche che vi si erano sviluppate. Era

Taglio della legna in cascina



ASSOCIAZIONE

La bricula

Museo Romeo Becuti

Accetta

Silôt

ART.M.46



Nome: accetta - *Nome dialettale: silôt*

Dimensioni (in cm): lunghezza cm 20, altezza 10-15 a 5 cm., spessore 0 a 4 cm.

Funzione: serve a recidere i rami meno grossi

Modalità d'uso: impugnato con una sola mano, viene fatto ricadere più volte sul ramo da recidere, incidendolo progressivamente scheggia dopo scheggia, sino a recidere il ramo stesso.

Descrizione: una lama a forma di cuneo è fissata tramite l'apposito anello ricavato nella parte più spessa al corto manico di legno.

Provenienza: collezione: Museo Becuti



Name: Hatchet

Measures (in cm): length cm 20, height 10-15 a 5 cm., width 0 a 4 cm.

Function: to cut off smaller branches

How to use: gripped by one hand it's repeatedly dropped on the branch, fell cutting it progressively splinter by splinter, till the branch is cut off.

Description: a wedge-shaped blade fixed to a short wooden handle through a ring placed in the thicker part

Scheda Museo Becuti. Art. 56 - Accetta
(Le schede sono reperibili sul sito labricula.it)

lavoro eseguito a mano, con la roncola (*purén*), il falchetto (*amsuriôt*), l'accetta (*silôt*). Bisognava pur rendere possibile il passaggio ai boscaioli, che subentravano ad abbattere le piante, quando il terreno fosse stato libero. Boscaioli non ci si improvvisava, dal momento che era lavoro non solo faticosissimo, ma pericoloso. Il boscaiolo doveva scegliere il modo e il posto dove far cadere le piante: quindi era preventiva una precisa strategia. Si passava dunque a tagliare anche con scale i rami più grossi e più bassi, che dovevano essere rimossi per lasciare il terreno libero.

Quindi si procedeva al taglio vero e proprio dei tronchi: con la scure (*si*) si intaccava il tronco in basso dalla parte in cui esso doveva cadere. Quindi lo si imbragava con lunghi cavi (*cavèster*) e, mentre due operatori con la grossa sega da boscaiolo (*arsiôn*) segavano il tronco intaccato dalla scure, altri due o più tiravano i cavi per far cadere il tronco nel verso prescelto. Fase assai pericolosa, perché qualcuno poteva restar colpito anche gravemente, se non esperto dell'operazione.

Terminata questa fase che poteva durare anche parecchi giorni, a seconda dell'estensione del bosco, si passava a liberare i tronchi dai rami (*sbrundé*), con seghe (*resji*), accette (*silôt*), a suddividerli in sezioni poco più lunghe del carro, per consentirne il trasporto in cascina, e ad accatastarli là dove poteva giungere il carro trainato dal bue. Le cataste

di legna potevano restare ai margini del bosco anche molto tempo, a essiccare e stagionare. Poi si passava a trasportarli in cascina, dove si provvedeva a tagliarli in pezzi con la sega ad archetto (*archèt*) che potevano stare nella stufa. I tronchi meno grossi e più dritti erano destinati a divenire pali per la vigna o per vari altri usi, come il sostegno di alberi da frutta ad esempio. Si tenevano da parte anche le "forcelle", pali con una biforcazione all'estremità, per sostenere i rami carichi di frutti ad esempio, e infine i bastoni, il *caròsi*, che servivano per impalare le piante dell'orto. ■

Un Walser illustre

Antonio Detoma

(1821-1895)

Carlo Del Boca

Si parla qui di una illustre personalità piemontese della Valsesia. Perché ne parliamo qui, sul “giornalino del territorio”? La sua invenzione, il “marmo artificiale”, surrogato del molto più costoso marmo autentico, ha fornito la materia per altari, balaustre, rivestimenti parietali di molte chiese e cappelle, soprattutto nei piccoli centri e nella realtà rurale meno doviziosa di quella delle città e delle corti. Come si leggerà nell’articolo, si tratta di uno sviluppo dell’impiego della più fragile scagliola, ottenuto con un impasto particolare che conferisce alla scagliola stessa maggior resistenza e soprattutto venature e marezzature che ne avvicinano l’aspetto a quello del marmo; insomma le “venature” sono nell’impasto e non dipinte sul manufatto di gesso come in quelli poveri del passato. Ma leggiamo l’articolo e riserviamoci il piacere della “scoperta”!

Francesco De Caria

Proprio quest’anno Rima in Valsesia celebrerà i duecento anni dalla nascita di Antonio Detoma, che ebbe il merito di esportare in tutto il mondo la tecnica del marmo artificiale, che si rivelò un grandissimo successo anche grazie all’affermarsi dell’Ecclettismo.

Nel 2018 sono stati pubblicati due libri a lui dedicati: un romanzo storico, la storia verosimile di Antonio Detoma, intitolato con un felice calembour *Il Walser dell’imperatore*, scritto da Annalina Molteni e la biografia *Anton Detoma, da Rima a Vienna*, scritta e riccamente illustrata dalla bisnipote Anna Parish Pedferri. I due libri raccontano l’incontro tra una comunità arcaica ed isolata con il cosmopolitismo mitteleuropeo, in cui Detoma seppe vivere da protagonista.

Agli inizi del ‘500 venne immessa nella pianura emiliana l’arte della scagliola



Busto di Antonio Detoma nel museo di Rima

per usi architettonici. Questa tecnica venne largamente usata per la costruzione di paliotti d’altare e produzioni ecclesiastiche. Agli inizi dell’Ottocento gli abitanti di Rima svilupparono un metodo per ricreare il marmo artificiale e produrlo su larga scala. Ma è qui che la lavorazione diventa leggenda. Solo gli stuccatori di Rima conoscono il processo per la creazione del marmo, lasciando agli operai semplici la lavorazione base, mantenendo il segreto in questa zona. Si creeranno vere e proprie filiere di lavorazione. Si narra che a metà Ottocento a Rima



Esempi di marmo artificiale esposti a Rima

“tutta la popolazione maschile in età di lavoro, era impiegata nel produrre marmo artificiale”. Inventata dai rimesi, arrivò nelle principali capitali d’Europa, essendo un prodotto competitivo rispetto al marmo, ma soprattutto perché questo “stucco” speciale possedeva la capacità di essere modellato.

Anton Detoma fu il capostipite della diffusione. È stato un maestro decoratore che lavorò nei più ricchi palazzi delle capitali europee. Ebbe una vita molto intensa e avventurosa: a undici anni lasciò la natia Rima per Monaco di Baviera, dove lavorò come garzone gessatore per il padrino Antonio Viotti. A 23 anni, poi, fondò la sua impresa, diventando un ottimo stuccatore. Lavorò a Berlino, Stoccolma, Vienna. Diventò un nome importante per aver lavorato nelle regge di Ludwig e nella Vienna imperiale, Nella sua carriera fu insignito di straordinarie onorificenze da parte dell’imperatore Francesco Giuseppe, del duca Coburgo-Gotha e del re di Baviera. Fu nominato barone da Papa Leone XIII. Fu anche

filantropo e fondatore del Circolo d’Italia a Vienna che accolse, come ospiti, italiani illustri quali Pietro Mascagni e Eleonora Duse».

Ma come viene prodotto il marmo artificiale?

I componenti sono gli stessi usati da secoli nella tecnica dello stucco: acqua, gesso semi idrato, colle animali e pigmenti colorati. La presenza di acqua e collanti fa sì che l’amalgama aderisca perfettamente alle superfici. Ciò che differenzia la tecnica di lavorazione del marmo

di Rima consiste nella preparazione dei colori e nell’impasto. La ricerca delle tonalità delle tinte parte dal colore più intenso e procede fino a quello più tenue, utilizzando un minimo di tre sotto tinte per ciascun colore: in questo modo si può creare un numero infinito di sfumature. L’impasto viene amalgamato su una tavola di composizione rivestita con telo di iuta; dopo che si è addensato, maneggiando il telo si procurano grinze e spaccature: successivamente, questi interstizi saranno colmati con arte, creando le venature del marmo.

Si realizzano due fondamentali preparazioni dell’impasto, bagnato e a secco, a seconda della struttura morfologica del marmo da imitare; gli onici, per esempio, si preparano a secco, perché richiedono strati molto sottili diversi e sfumati. È anche possibile, a seconda delle esigenze, compiere una commistione delle due tecniche: le brecce si ottengono con tecnica mista componendo l’impasto su tela in tempi successivi. Per ottenere l’indurimento omogeneo dell’impasto



La villa Detoma a Varallo Sesia

si usa poi acqua di colla in percentuali variabili.

Infine si procede alla lisciatura con spatola di ferro e alla lucidatura con le pietre – ben sette – fino ad ottenere trasparenze eccezionali. Il processo di lavorazione è lungo, delicato e difficile: in

media occorrono dalle 10 alle 12 ore per ottenere la superficie di un metro quadro. Tutti i passaggi devono essere compiuti a mano, perché richiedono il controllo dell'artigiano. Come tutte le lavorazioni artigianali, anche questa presenta alcune varianti, nate in funzione del risultato che si persegue. Per esempio, il telo di iuta che riveste la tavola di composizione dell'impasto deve essere accuratamente stirato per ottenere venature disposte in linea retta.

Oggi, nella Casa del Marmo Artificiale di Rima, il pianterreno è adibito a Museo e ai piani superiori sono stati collocati laboratori e foresteria per ospitare artigiani ed artisti e si tengono corsi per l'insegnamento di questa tecnica. ■

Il popolo Walser

Carlo Del Boca

È invalso dire Piemonte e quindi piemontese in riferimento alla suddivisione amministrativa in regioni, che bene o male abbiamo tutti studiato sin dalle elementari, per indicare il territorio compreso fra il Rosa e l'Appennino Ligure e fra le Alpi che fanno da confine con la Francia e il Ticino, e gli abitanti di quella vasta area. Ma come per tutte le regioni d'Italia, si tratta di una realtà assai composita dal punto di vista della Kultur, per storia, ma anche per parlate locali, per tradizioni religiose, per territorio e quindi per tipologia edilizia, non solo in funzione delle particolarità climatiche, ma dei materiali da costruzione a disposizione, per produzione artigianale. È un argomento affascinante e assai complesso, che può costituire anche un suggerimento per una scoperta o riscoperta della nostra regione, nella sua grande complessità. Lo avviamo col riferimento ad una realtà particolare, ben distinta anche nella parlata, riferibile all'area di lingua tedesca.

Francesco De Caria

Una piccola introduzione

Il popolo Walser è di origine germanica. Si definivano "Titsch": si tratta di popolazioni alemanniche o, più probabilmente, sassoni. Queste iniziano

a spostarsi dal Nord verso l'alto Vallese intorno all'VIII secolo prima di migrare ulteriormente in varie località alpine d'Italia, della Svizzera, del Liechtenstein e d'Austria.



Costumi Walser indossati per feste e celebrazioni

La storia del popolo Walser in Valsesia inizia verso la metà del XIII secolo, quando piccoli gruppi di coloni, per migrazioni progressive, giungono nelle vallate a sud del Monte Rosa, sviluppando poi nel corso del tempo gli insediamenti stanziali che sono pervenuti fino a noi.

Il nome Walser è la contrazione del nome tedesco *Walliser*, “vallesano” ovvero abitante del Canton Vallese.

Le colonie Walser in Valsesia

Alagna, Riva Valdobbia, Rima San Giuseppe, Carcoforo, Rimasco e Rimella: sono sei le colonie Walser a sud del Monte Rosa, tutte fondate tra il XII e il XIII secolo. Tra le vallate i coloni tracciarono sentieri e resero le terre abitabili e coltivabili, convivendo sempre con una natura dominata da ghiacci e rocce. Per molto tempo l'isolamento di questa popolazione fu quasi totale, anche per via del suo linguaggio (un idioma tedesco) e ciò permise la conservazione di tutte le sue tradizioni, abitudini e caratteristiche: dai riti religiosi all'abbigliamento, dall'alimentazione ai tratti somatici. A causa della massiccia emigrazione stagionale degli uomini e della scolarizzazione, però, usi e

costumi un tempo inizialmente omogenei iniziarono a variare e diversificarsi, fondendosi con la cultura propriamente valligiana e conferendo alle colonie i tratti che anche oggi conosciamo.

La lingua

Nel corso dell'Ottocento si iniziarono a studiare le caratteristiche linguistiche delle genti Walser e, inizialmente, si pensò che i Walser discendessero dai soldati di una legione romana composta da germanici e costretta a stabilirsi sulle Alpi. Solo con l'analisi accurata dei dialetti alto-tedeschi allora parlati si riuscì a collegare le comunità Walser italiane con quelle che vivevano nell'alto Vallese. I Walser parlavano una variante del dialetto tedesco meridionale chiamata “altissimo alemanno”, molto simile alla forma arcaica del dialetto svizzero tedesco. Sono tre le varianti linguistiche a noi note: il *titsch* di Gressoney-Saint-Jean, il *töitschu* di Issime e il *titzschu* di Alagna e Rimella in Valsesia.

La società

Quello Walser è un popolo contadino con uno stile di vita basato interamente sui ritmi dell'attività rurale scandita

dalle stagioni e dalle festività religiose. Commerciava con le popolazioni vicine i propri capi di bestiame e i prodotti della lavorazione del latte. Le differenze economiche e razziali contrapposero le popolazioni Walser alle altre in molte dinamiche, al punto da spingerle verso l'autonomia totale nel provvedere ad ogni esigenza, dall'alimentazione alla costruzione di manufatti.

La cultura Walser si è tramandata oralmente nei secoli, passando di generazione in generazione attraverso un ricco repertorio di storie e leggende narrate durante le lunghe serate invernali. Forti e ben noti sono il senso comunitario, di coesione sociale, di spiritualità che si sono condensati in veri e propri riti legati ai matrimoni, ai battesimi e alla morte.

Il Walsertreffen

Insieme al *Rosario Fiorito*, la storica processione tra le montagne che si svolge ogni prima domenica di ottobre, le comunità Walser hanno mantenuto la tradizionale "festa delle genti Walser": ogni tre anni, infatti, tutte le comunità alpine si radunano insieme, ospitate a turno in una diversa colonia, segno di un forte senso di appartenenza, oggi perlopiù nelle altre realtà assai sbiadito.

I musei Walser in Valsesia

A partire dalla metà degli anni '70 del secolo scorso sono stati realizzati in un territorio esteso fra Italia, Austria, Svizzera alcuni Musei per raccontare



Un granaio di tipica costruzione walser



Particolare dell'appoggio del granaio su caratteristici funghi di pietra per isolamento da umidità e roditori

la vita quotidiana del popolo Walser e preservarne le tradizioni, gli usi, i costumi. Si tratta principalmente del *Walsermuseum* ad Alagna in frazione Pedemonte, la *Casa-museo walser* di Macugnaga in località Borca, dell'*Ecomuseo walser* di Gressoney La Trinité, il *Walsermuseum* a Bosco Gurin nel Canton Ticino distretto di Vallemaggia, il *Walser Heimatmuseum* di Triesenberg, il *Walser Museum* di Riezeln a Mittelberg. ■

ABBONATEVI A LA BRICULA

IL SERVIZIO MILITARE DI FRANCESCO

Ho chiesto a Francesco Rusticone di fornirmi il racconto della sua esperienza di servizio di leva. Dopo qualche tempo, insieme ad una documentazione fotografica, mi è pervenuto lo scritto sintetico ed efficace che segue. Partendo da una sottile similitudine tra la pioggia della primavera appena trascorsa e il ricordo di quella, della stessa stagione ed ugualmente incessante, sotto la quale aveva fatto addestramento militare, Francesco articola la sua narrazione tra Nuoro, Belluno e San Candido (l'inferno bianco), senza addentrarsi troppo nei particolari o in commenti personali. Se ne desume come, anche nel Corpo degli Alpini, da sempre inteso come il più rigoroso, la disciplina, le faticacce e il nonnismo, alle soglie del 2000, si fossero di molto smorzati. Tra le righe della narrazione emergono dignità, senso del dovere e del gruppo, rispetto delle regole; accompagna il tutto una nota romantica. La sua passione per la storia non è semplice curiosità, ma desiderio di conoscere appieno il passato, fino a vestirlo sulla pelle, nella consapevolezza che proveniamo anche da quel tragico passato.

Emiliana Zollino

Finalmente piove. Me ne accorgo che sono ancora a letto ed è mattino presto. Come sempre mi sveglio alle sei ed inizio a pensare. Complice Emiliana, che mi ha chiesto alcuni giorni fa di raccontare, per *La bricula*, la mia esperienza militare, sono riemersi dai cassetti della memoria ricordi e sensazioni di quel periodo.

Immerso nel silenzio più totale a causa delle restrizioni dovute al coronavirus, non sento transitare auto in strada, ma solo lo scendere lento della pioggia e concerti incessanti di rondini e passeri. Anche alla caserma "Loi" di Nuoro, momentanea dimora per le attività addestrative, in quella primavera, dalla camerata al piano terra, al mattino presto e nel più assoluto

silenzio, si sentiva solo un'incessante pioggia lieve e un confortante cinguettio mattutino.

Ricordo che facevamo addestramento continuo e l'unica sosta (fine settimana a parte) erano le mattinate di martedì e giovedì quando avevamo a disposizione un impianto sportivo nei pressi della caserma per attività ginniche e di atletica. Il nostro tenente ci registrava i tempi e ci spronava nell'attività della corsa.

Addestramento notturno

Una sera siamo stati comandati a prepararci e a tenerci pronti con zaino affardellato e arma in dotazione. Ero di cattivo umore, o meglio non avevo



Francesco Rusticone in divisa di Alpino

proprio voglia di questa novità che si palesava in piena notte, ma bisognava andare. Accomodati sulle panchette di un autocarro, abbiamo fatto mezz'ora di viaggio e siamo scesi in una località sconosciuta in cima a un monte. Erano circa le 23 e non riuscivamo nemmeno a vederci in volto tanto era buio.

Era una esercitazione a partiti contrapposti e dovevamo raggiungere una posizione indicata da precise coordinate. L'ufficiale, bussola alla mano, consultata una cartina con l'aiuto di una lampada oscurizzata, ordinò il via dopo l'ordine di contarci e controllare le dotazioni. Ore di marcia nei boschi, in silenzio a scavalcare muretti a secco e roccioni. La frescura della notte contrastava col sudore e

un'umidità elevata rendeva difficile il respiro.

Intorno alle tre di notte venne dato l'alt e, stabiliti i turni di guardia, fu possibile dormire qualche ora nel sacco a pelo. Dopo aver cercato un posto che giudicai comodo e posizionato lo zaino come cuscino, all'interno di quella sorta di bozzolo, che era il mio sacco a pelo, riuscii a riposare come non mai. Al mattino alle sei, sotto una lievissima pioggia, abbiamo fatto adunata e controllo dotazioni. Poi siamo partiti per la destinazione finale dove era previsto il nostro impiego.

In mattinata, al rientro in caserma, gioia incredibile per tutti: erano state firmate le licenze! Era il venerdì santo dell'anno 2000 e, preparato le mie cose, corsi come un dannato per prendere un autobus con destinazione Porto Torres, dove un traghetto mi avrebbe sbarcato a Genova. La stanchezza era incredibilmente passata!

Partenza per il servizio militare

Il servizio militare era un impegno che pochi cercavano, ma si doveva fare e basta. Era un mondo gestito da regole, riti, abitudini, gioie e dolori totalmente differenti dal mondo borghese.

La cartolina precetto arrivò un sabato di agosto del 1999 poco dopo mezzogiorno. Sapevo che, al Distretto, non potevano essersi dimenticati di me, ma non ci pensavo. Stavamo pranzando e mio padre abbassò gli occhi dicendomi solo di fare il mio dovere. Mia madre era contenta, perlomeno quello appariva dal suo comportamento.

Destinazione Belluno, 10 giorni dopo la ricezione del precetto presi un treno da Alessandria. Goliardicamente, i miei



Addestramento al tiro con fucile mitragliatore

amici mi accompagnarono in stazione a bordo di una Fiat 1100 del 1940, perfettamente restaurata e con bandiera reale distesa sui sedili posteriori. Con un po' di malinconia mi introducevo in una nuova vita con qualche incognita, ma respiravo e vivevo. Su quel treno mi riposavo, dopo alcuni mesi di lavoro impegnativo nei miei terreni, ed era una sensazione piacevole.

Ricordo il dialetto e la parlata veneti delle persone del treno che risaliva la Val Piave. Sembrava un altro mondo. Alla stazione di Belluno, gremita di giovani spaesati, siamo stati rastrellati da una decina di caporali che senza tanti complimenti, ma non sgarbatamente, ci hanno fatti salire su dei pullman alla volta della caserma "Salsa", già sede storica del 7° Alpini.

Poco prima di varcare la porta carraia, i caporali, rivolgendosi esclusivamente con il "lei" e pretendendolo viceversa, ci hanno invitato a fare sparire eventuali anelli, collanine, orecchini e ammennicoli vari. In caserma siamo passati sotto lo sguardo beffardo degli alpini anziani e ... non volava una mosca! Ricordo di aver notato, con stupore, che i viali interni alla

caserma erano intitolati a personaggi che avevo conosciuto attraverso la lettura: ufficiali decorati al valore nelle campagne sostenute dal reggimento (Africa Orientale, Grecia ...).

Siamo rimasti pochi giorni a Belluno, giusto il tempo della vestizione e dei primi ambientamenti. Si

vociferava dei reparti a cui saremmo stati destinati: chi sperava in quello vicino a casa propria, chi in un altro ancora. Qualcuno parlava dell'*inferno bianco*, aggiungendo il nome di una località, con la speranza di evitare quella destinazione considerata punitiva. Alcuni giorni prima di partire ci venne comunicato che eravamo destinati al reggimento alpini di Brunico. Alla notizia, tra di noi, si facevano mille considerazioni e ci si compiaceva della destinazione.

Viaggio verso la destinazione

Il giorno della nostra partenza, arrivarono gli autocarri a caricare i nostri bagagli. Erano guidati da alpini con la mimetica usurata e notai che i contrassegni sui mezzi non corrispondevano al reggimento a cui eravamo destinati.

Con qualche dubbio e sotto un enorme zaino, salimmo su una tradotta che scese nella pianura veneta, risalì la Val d'Adige e, infine, non si fermò a Brunico ma nel cosiddetto "inferno bianco" (la caserma di San Candido).

L'accoglienza in caserma fu totalmente diversa da quella avuta a Belluno. C'erano solo un sottotenente e 4 caporali che ci



Pausa di riposo al termine delle prove in campagna

fecero correre coi nostri bagagli per mezza caserma per trovarci una sistemazione, imprecando per il nostro arrivo. Ci fecero da subito capire, a voce alta ed imperiosa, come funzionavano le cose.

Specificando che gli alpini erano tutti volontari, ci dissero che serviva un piantone volontario per custodire i nostri bagagli durante l'imminente fine settimana.

Capimmo che la nostra presenza li infastidiva perché dovevano andare in licenza e non avevano tempo da perdere con dei nuovi arrivati. Il battaglione era fuori sede ma sarebbe ritornato a breve. Infatti, dopo qualche giorno, la caserma riprese vita e stentavo a credere che quegli anziani abbronzati con barbe, baffi e pizzetti fossero ragazzi di leva. Molti erano montanari trentini e lombardi con strane parlate, alcuni veneti, comaschi, bresciani e bergamaschi. Gli altoatesini facevano un gruppo a parte ma riuscii a farmi ben volere perché parlavo un po' di tedesco.

Vita di caserma

In caserma tra la truppa vi erano diverse regole non scritte che imparammo a rispettare e ci permisero di inserirci nell'ambiente. Come ultimi arrivati non potevamo fare alcune cose e dovevamo avere certi comportamenti piuttosto che altri. A mano a mano che il tempo passava le cose cambiavano in meglio. Si trattava di cose abbastanza banali che ognuno recepiva a suo modo a seconda del proprio carattere.

L'8 dicembre 1999 siamo stati "battezzati". Dopo aver passato la giornata a Brunico ai mercatini di Natale in permesso festivo, alla sera con i miei compagni di scaglione siamo accolti allo spaccio (il bar dei soldati) dove abbiamo offerto alcune birre agli alpini anziani che hanno voluto sapere qualcosa in più su di noi e sulla nostra vita borghese. Non erano certamente più i tempi dei "battesimi" dei nostri nonni (quelli veri!).

Così iniziò la mia vita di alpino che proseguì con una serie di attività

impegnative ma mai estremamente dure. Ci facevano fare addestramento formale, addestramento personale (che ha richiesto metà della ferma), poligoni di tiro e quello specifico per la compagnia di mortaisti di cui feci parte. Frequentai anche un corso per conduttori di automezzi (patente modello 3) e un interessante corso per caporali.

Quella che è stata la mia caserma, è dedicata al generale Antonio Cantore, caduto sulla Tofana di Rozes nell'estate 1915. Una lapide al piano terra ricorda che venne costruita nel 1910/1911 dall'imperatore Francesco Giuseppe d'Austria per il III reggimento *Landeschützen Innichen*. Nella mia vita sono sempre stato un appassionato di argomenti storici e ho potuto dedicarmi a questo mio interesse in maniera abbastanza costante (speriamo non in modo monotono).

Caporale *Francesco Rusticone*, 6° Reggimento Alpini, Batt. Bassano, 129[^] Compagnia

Non sono di Cortiglione ma Cortiglione ha iniziato a fare parte di me, se così si può dire, dall'età di sei anni: a Torino il mio maestro delle elementari era cortiglione.

Alcuni anni fa mi sono accostato alla rievocazione storica, ho conosciuto altri appassionati di storia come me e ho avuto la possibilità di vestire le uniformi degli alpini e dei carabinieri reali, facendo parte di un gruppo storico che si dedica allo studio della Grande Guerra (e non solo) in Italia ed in Europa.

Ed è proprio in occasione del Centenario della Prima guerra mondiale che ho conosciuto Gianfranco, Letizio, Emiliana, Pierfisio e gli altri amici della *Bricula* e di Cortiglione. In maniera analoga, sempre in occasione di una mostra, ho conosciuto gli amici del gruppo alpini di Cortiglione che mi hanno reclutato sia in veste di alpino che di rievocatore.

Ragni e altri aracnidi

Gianfranco Drago

Talvolta nelle abitazioni di campagna riscontriamo la presenza di artropodi che chiamiamo indistintamente ragni; in realtà questo termine identifica solo alcune specie. Si tratta, comunque, di esseri innocui, ma che per una questione di igiene è meglio tener fuori dalle nostre case.

Insetti e aracnidi, in quanto artropodi, sono parenti stretti. Tra gli aracnidi, di cui sono note 30.000 specie, troviamo tra

l'altro gli scorpioni, gli opilioni, i ragni e gli acari.

Gli *opilioni* sono spesso confusi con i ragni veri e propri. Essi sono noti per le zampe eccezionalmente lunghe e sottili rispetto alle dimensioni del corpo, che staccano facilmente spesso come forma di autodifesa nel tentativo di sfuggire ad una eventuale cattura, rimanendone privi. La differenza con i ragni è che le due sezioni principali del corpo sono



Ragno comune



Opilione

unite in un'unica struttura a forma ovale, inoltre non dispongono di ghiandole della seta e velenifere. Non producono quindi seta e pertanto per alimentarsi devono raggiungere le potenziali vittime grazie alla velocità consentita dalle lunghe zampe. L'adulto ha una dimensione del corpo di 4 millimetri e ha zampe distese di 5 cm.

Gli opilionidi sono innocui nei confronti delle persone.

I ragni invece producono ragnatele che utilizzano per la cattura delle prede e che sono realizzate in modo molto preciso e variabile a seconda della specie. In alcuni casi si tratta di tele lasse con fili irregolari presenti in un angolo di parete e nel



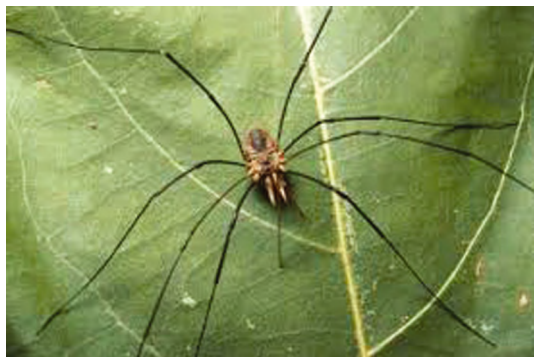
Tegenaria domestica

soffitto come quelle del ragno ballerino (*Pholcus phalangioides*). Questo ragno se ne sta in un angolo, in attesa della preda: non appena la vittima viene catturata, rapidamente le si avvicina con movimenti quasi di ballerino per paralizzarla e quindi cibarsene. Gli adulti presentano un corpo di 8/10 millimetri e di 5 cm a zampe distese.

Negli scantinati ci può essere di frequente un vistoso ragno di colore bruno nerastro con zampe robuste ricoperte di peli. Si tratta del ragno delle cantine (*Tegenaria domestica*) che costruisce grandi tele, sul fondo delle quali in un breve tunnel si annida per balzare rapidamente sulla vittima che ne è rimasta intrappolata.

Appartenenti al genere *Salticus* sono i ragni detti *salterini*. Si nutrono in particolare di mosche e moscerini a cui si avvicinano di soppiatto per poi balzare loro addosso. Questi ragni non fanno ragnatele.

I ragni sono esseri particolarmente utili nel controllo biologico di altri artropodi. In campagna risultano svolgere un ruolo importante nel contenimento di specie nocive alle coltivazioni. Nelle case eliminano mosche, moscerini, zanzare e mosconi. Però la loro presenza è incompatibile con l'esigenza di avere



Altro opilioneide

una casa pulita. Vanno allontanati senza però ucciderli. Si tenga infatti presente che quante più ragnatele abbiamo in casa, tanto più ciò deve essere considerato come indice di un ambiente mal tenuto

e quindi con possibilità di attrazione per mosche, moscerini, mosconi.

Fortunatamente le specie di ragni e di opilioni comunemente rinvenuti nelle nostre abitazioni non sono pericolose per le persone.

Alcune altre come la *tarantola* e il *ragno volterrano*, rinvenuti in campagna sotto sassi o in zone incolte possono accidentalmente mordere creando tra l'altro abbondante sudorazione, dolori articolari, febbre, rigonfiamenti circoscritti della pelle. In ogni caso se si è stati morsi da un ragno, è necessario rivolgersi al più presto al medico di fiducia o al pronto soccorso per le cure del caso. ■

La cultura contadina delle nostre terre

I Santi

1

Francesco De Caria

La cultura contadina tradizionale, per millenni legata alle vicende meteorologiche e al trascorrere del tempo segnato dal volgere delle costellazioni e dalle fasi della luna, ha una religiosità intrinseca, nella coscienza che le fortune o le avversità nei lavori e nei raccolti dipendono anche da fattori sfuggenti alle possibilità dell'Uomo di dominarli, come riposte in una Provvidenza i cui disegni non sono del tutto comprensibili e prevedibili.

La fede si esprimeva nell'espletamento

di pratiche religiose – la Messa, è chiaro, il Rosario, le novene, le quattro *tempora*, le litanie, le processioni, pratiche e riti come quello della Candelora o della tavola apparecchiata nella notte fra i Santi e i Morti... – ma anche nella venerazione di Santi protettori, o più propriamente intercessori per la dottrina cattolica, contro malanni specifici.

Il “campo d'azione” di ogni santo era indicato per lo più dal modo in cui egli era stato martirizzato o dalla sua attività, per cui, ad esempio, se San Luca è patrono dei



La gloria di S. Lorenzo martire
C. F. Beaumont, 1766. Cattedrale di Alba

medici perché era medico e San Giuseppe lo è degli artigiani perché falegname, San Lorenzo è patrono di rosticceri e simili perché fu martirizzato sulla graticola, San Martino lo è dei sarti perché ritagliò con la spada dal proprio ampio mantello di ufficiale una mantellina per il mendicante infreddolito, San Sebastiano è invocato

Martirio di S. Pietro - particolare
Vasari, 1569. S. Croce, Bosco Marengo



Sant'Agata
Maestro di s. Agata, XVI secolo, Asti



San Biagio
Gandolfino da Roretto, Asti

contro la peste e le malattie che provocano ulcerazioni perché fu martirizzato trafitto dalle frecce del plotone di esecuzione, Sant'Apollonia è protettrice dei dentisti perché fu torturata cavandole i denti; e poi S. Agata lo è delle balie e delle nutrici perché le furono strappati i seni con una tenaglia da fabbro...

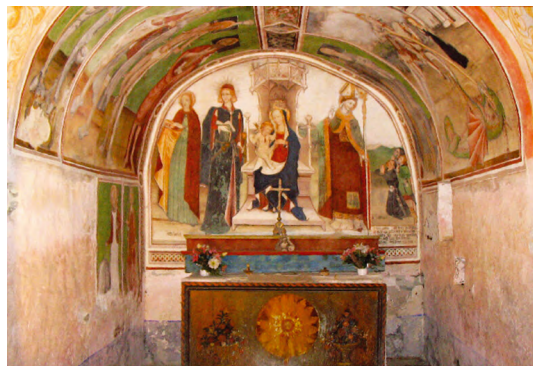
È altrettanto noto che le ricorrenze dei Santi del calendario cattolico sono indicate in base al giorno



San Cristoforo
Giors Boneto, 1760, Camolieres - Foto di G. V. Avondo



San Giuseppe
Particolare trittico dell'Annunciazione, R. Campin, 1425, Metropolitan M. New York



San Giulio
Scuola Jaquerio, XIV secolo, Lemie

del martirio oppure di eventi particolari della loro biografia, solitamente la nascita e la morte; per Maria la Natività, il Nome, l'Assunzione in cielo e apparizioni e miracoli cui sono dedicati santuari.

Riguardo all'iconografia dei vari santi – rimasta nei secoli – ci si ispirò in larga parte alle tradizioni raccolte nella *Leggenda Aurea* di Jacopo da Varagine (oggi Varazze), vescovo di Genova, compilata fra il 1260 e il 1298: l'opera costituì per artisti e committenti una sorta di “manuale”, necessario anche perché in una società per larga parte analfabeta, occorre stabilire un linguaggio figurato “canonico” che consentisse di riconoscere figure e scene da parte dei fedeli.

Come è noto, nell'annata agraria di 'd mòrca erano indicati col nome del santo che si celebra in quei giorni: *La camamila la dev pié la rusò 'd San Giuòn*, prima di essere raccolta nei prati e *A San Giuòn us ranca l'òj e u s'aruitta la siula*; *S'u pieuv a Sant'Ana l'è tanta mana*; *San Barnabà u dì pì lòngh dl'istà*; *A San Lurens l'üua la tens, l'üua la grisula*, *San Lurens u la pitula*; *Fé San Martén*; *A san Miché il stròssi i san d'amé per cui il marèndi i volu an sé e, ancora, il nus i curu per u slé*; se piove a *Santa Bibian-na, quaranta*

dì e ina sman-na dura ancora il freddo invernale; Santa Lüssia el dì pì cürt ch'ui sia e Santa Lüssia el pòss d'ina furmìa, Nadòl el pòss d'in gòl, Sant'Antoni n'ura bon-na, a santa Ghëtta ui cur la bialetta; La Madòna Candelora / da l'invern a suma fòra, / ma s'u pieuv o u tira 'l vent / ai suma ancora andrent... e così via.

Il mondo contadino e artigianale – ma nelle campagne la figura di base è sempre il contadino che, oltre alla coltivazione di campi e vigne, apprende un'attività che mette a frutto – è largamente rappresentato nelle iconografie dei santi. Vediamo qualche esempio, che consentirà, almeno nelle intenzioni, di identificare e comprendere certi dipinti. Riportiamo qui – anche se non abbiamo contezza di particolari esempi nel territorio – l'esempio dell'iconografia diffusa in Piemonte sin dal Trecento del *Cristo della domenica*, cioè una figura di *Christus patiens*, come il Cristo alla colonna flagellato, attorniato da vari attrezzi, o dal corpo ricoperto da tali oggetti, che non sarebbe – come si potrebbe erroneamente credere – una sorta di celebrazione o benedizione dei lavori artigianali o agricoli, ma al contrario una ammonizione a *santificare le feste*: lavorare la domenica e le altre feste comandate equivarrebbe alla flagellazione, cioè al disprezzo estremo, di Cristo.

Riguardo ai santi *martiri*, una *graticola* identifica San Lorenzo (10 agosto), ucciso bruciandolo su quell'arnese da cucina; il *fausson* indica San Pietro Martire (29 aprile), gran predicatore domenicano ammazzato con un falcastro, appunto, da sicari di qualche potente denunciato nelle sue prediche; il *pettine da cardatore*



Apparizione della Vergine a S. Bernardo
Filippino Lippi, 1486, Badia Fiorentina

San Biagio (3 febbraio), che con quello strumento di ferro dai denti acuminati atti a sciogliere i nodi e i grovigli di un vello venne torturato; *le tenaglie* la citata S. Agata (5 febbraio), che nell'iconografia viene rappresentata con le pinze da fabbro e i seni su un piatto.

Altri santi sono identificabili in base ai riferimenti alla loro *attività*, così il *bastone* con cui i viandanti si aiutavano nel cammino indica San Cristoforo (22 luglio), una sorta di gigante che traghettava i viandanti attraverso un fiume, portandoli sulle spalle e appoggiandosi ad un alto bastone; *gli strumenti da falegname* indicano San Giuseppe (19 marzo); *gli strumenti da muratore* ricordano San Giulio (31 gennaio) che avrebbe fatto edificare un centinaio di chiese e cappelle.

Altri oggetti rinviano a qualità di un santo, come *l'alveare o il favo con le api* indicano S. Bernardo (28 agosto), *doctor mellifluus*, dall'eloquio dolce e fluente come il miele.

(continua)

Si dice ancora?

di F. De Caria e Gf. Drago

Anchërna – incavo, fessura, spaccatura. Quando si spacca con un cuneo un ceppo bisogna piazzare il cuneo *nell'anchërna* del legno.

Ancreûs – profondo, incavato. *Pus ancreûs* pozzo profondo. *Lauré ancreûs*, arare in profondità. In francese *creus* = scavato, profondo. Fra Incisa e Cortiglione c'è una stradetta erta, come scavata nel tufo: *Il creûsi*.

Balén – propriamente boccino, la boccia più piccola. Ma indica anche uno sfizio, un capriccio, una voglia, in italiano *pallino*. Togliersi lo sfizio di fare qualcosa. Per sfizio, per puro capriccio. *Il me fanciôt l'ha il balén 'd bitèsi semper cula camiâsa rusa*: mio figlio ha il pallino di indossare sempre quella camicia rossa. In passato il contadino colloquiava spesso con il suo bue così: *Va nan Balén, fermti Balén*. *Pogia Balén*: vai avanti *Balén*, fermati oppure spostati.

Bataclàn – *chiasso, schiamazzo, chiasso, confusione*. *Sènt che bataclàn ch'i piantu sej is masnò!* Senti che schiamazzo fanno quei bambini. Si dice anche per confusione, disordine: *U jera in bataclàn an cula stansia, ch'us ju capiva pì nent*. Il vocabolo è diventato diffuso ovunque, da quando il 13 novembre 2015 a Parigi, in una sala da spettacolo così chiamata, avvenne un attentato dalle tragiche conseguenze. Deriva dal nome di un'operetta ottocentesca di Offenbach di ambientazione cinese "Ba Ta Clan".

Cagnuleira – gazzarra, come quando una frotta di cani invade un cortile dove c'è una cagnetta in calore. grosso modo l'italiano *cagnara*.

La cuntenta – il benessere, l'assenso, il consenso. *Su pòri u-i ha dò la cuntenta*, suo padre gli ha dato il consenso al matrimonio.

Dricia – letteralmente destra. Informazione utile, dritta, orientamento. *Dé la dricia*, indirizzare, avviare.

Feûravia – fuorché, ad eccezione. *Feûravia il mòti, ticc j'òcc i deûvu paghé il bièt*. Ad eccezione delle ragazze, tutti gli altri devono pagare il biglietto.

Sfransû – fionda casalinga costruita con un ramo biforcuto alle cui estremità sono legati due elastici di solito ricavati dalla camera d'aria di una ruota di bicicletta.

L'indricc e li'nvèrs – verso dritto e verso rovescio. *Ogni lindricc l'ha u so linvèrs*. Ogni dritto ha il suo rovescio.

ANDAR PER FUNGHI... CHE PASSIONE!

1

Mario Iguera

Avevo 9 anni e a quei tempi le scuole iniziavano ai primi di ottobre. Quasi sempre, ricordo, le condizioni climatiche favorivano nel mese di settembre la nascita dei funghi. Mia nonna Libera un giorno di quel mese, con la fungata in corso, mi disse: se domattina ti sveglierai molto di buon'ora, ti porterò per “*carej*” (per funghi) con me. Accettai senza indugi e il mattino seguente, all'albeggiare, partimmo, con un panino di scorta, solo dopo che lei riversò al contrario la mia giubbetta e così me la fece indossare perché, disse, avrai la buona sorte dalla tua parte.

Si attraversava il Tiglione sulla passerella (*la pianca*) di fronte a San Martino e da lì le destinazioni erano tre per la mattinata. La prima era a sinistra per arrivare al “bosco del Rosario”, all'incirca di fronte all'area in cui sorge l'attuale impianto fotovoltaico. Dal basso e sino al cocuzzolo era castagneto e da lì dipartiva uno spiazzo di roverelle e brughi che regalava magnifici esemplari di porcini a testa nera (*i carej ed ru*). Seguivo la nonna che con passo lento e felpato, sguardo oscillante e calmo, quasi a 180°, qua e là, ogni tanto, scopriva un porcino, prima di castagno, poi, in alto, di rovere. Me lo faceva rimirare sorridendo



Boletus edulis di castagno

e poi annusare per bene. Ed ecco che, finalmente, ne scoprii uno, poi un altro anch'io e da lì sbocciò uno degli amori della vita.

La mattinata si completava con la battuta nel bosco di Donata Bosio (*il bosk ed Nosa*) e nel bosco di Valoria (*an Valoria*), non distanti tra loro ed ubicati, rispettivamente, l'uno di fronte alla strada provinciale, 200 metri prima, e l'altro di fronte alla casa di Piera Drago (*la cà ed Veru*). La concorrenza di altri cercatori era abbastanza ridotta anche perché il lavoro sodo in campagna non mancava.

Sapeste che delizia le tagliatelle all'uovo



Bosco in regione Valoria



Bosk ed Meti

con i porcini nei pranzi successivi e quelli fritti bene (dicevamo *bei sangherli*) nella vecchia padella di rame.

Dopo un paio d'anni iniziai ad andarci da solo, scoprendo un mondo nuovo, fatto di silenzio, concentrazione, passi e sguardi quasi da felino, distaccato da ogni altro pensiero. Il tutto in mezzo al verde, all'aria salubre, scoprendo mano a mano, con la sperimentazione, gli anfratti più generosi del bosco e addirittura gli alberi

e i brughi (*i bri*) e i cespugli che meglio offrivano quella piccola opera d'arte che è il porcino.

Un ricordo particolare devo dedicarlo al *bosk ed Meti*. Ci si arrivava da strade o sentieri diversi ma, per meglio comprendere, diciamo che, partendo dalla provinciale della Valtiglione, a metà strada tra cascina Bruna e cascina Drago Erminio (*Veru*), direzione Belveglio, a destra si dipartiva la strada detta del "Valletto di Cavigino" (*il valèt ed Cavgén*). Dopo 300 metri si biforcava, portando a destra ed in salita alla cascina Cavigino (*cà ed Cavgén*), oggi non più esistente e dove nel 1907 era nato mio padre. Proseguendo dritti a fondo valle, a sinistra, prima dei vigneti ripidi (*il Bric ed Meti*) dello stesso proprietario, confinanti al culmine con la strada Bricco Fiore-Ratti, esiste ancor oggi il bosco in questione.

Il proprietario, Gerolamo Guercio da tutti chiamato *Meti*, là ha passato gran

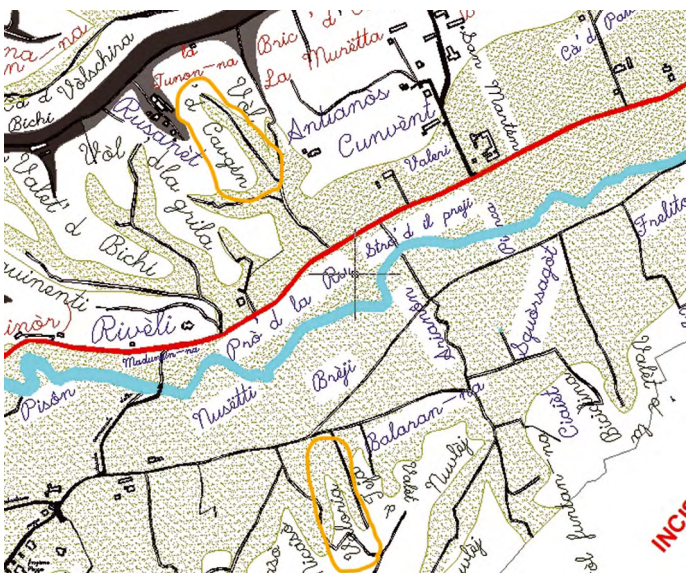
parte della sua vita, faticando molto nel suo duro lavoro con una calma e serenità invidiabili. Teneva quel bosco con massima cura, quasi fosse un giardino. L'appezzamento era piccolo, ma in proporzione ai boschi già citati, regalava magnifici porcini in quantità ben superiore. E qui devo confessare, con un piccolo rimorso, agli eredi di *Meti* le mie birbanterie. Gli orari e i percorsi miei per raggiungere quel magico angolino, erano

ben studiati allo scopo di non farmi notare dal proprietario, pur sapendolo grande amico di mio padre, che coltivava le vigne confinanti con le sue. Ammetto di averne sgraffignati tanti di quei gioielli del bosco.

Sin qui mi considero fungaiolo dilettante, ch  al "professionismo" ci arrivai a 26 anni, dopo averne trascorsi circa 7 per lavoro e servizio militare fuori Cortiglione.

Tornato alla base e, dopo le nozze ad Asti, iniziai a puntare mete pi  ambiziose. Pur non tralasciando, saltuariamente, due boschi in regione Belario ad inizio Valsarmassa. Erano ancora ben tenuti rispetto a quelli degli esordi con la nonna, che andavano degradandosi man mano, non pi  curati. Proprio in Val Sarmassa trovai nel 1995 esemplari testa nera di rovere, riuniti in unico blocco di 5 "carej", sani e ancor giovani. Passarono un pomeriggio ad Asti, in esposizione alla mostra micologica in Provincia, rendendomi ricco di gioia ed orgoglio, quasi alla stregua di un pittore di fronte alla propria opera in mostra.

Dal 1967 si allargarono gli orizzonti. Lavoravo, quindi occorreva sfruttare il sabato (la domenica c'era il Toro e anche troppa concorrenza) e la settimana di ferie che appositamente mi riservavo per le fungate migliori. Piogge adeguate nel periodo giusto, clima favorevolmente caldo, assenza di giornate ventose e, io ci credevo fermamente al contrario di altri, luna crescente per 10 giorni. Poi si partiva, ancora col buio, verso il paese di Morbello oltre la frazione Costa. Da quelle zone si aveva di fronte, oltre vallate di boschi, il paese di Ponzone da una parte



Planimetria con toponimi

e da quella opposta la vista spaziava oltre Molare sino ad Ovada.

I compagni di avventura, a parte qualcuno saltuario, erano sempre due amici scomparsi da tempo: Mario Viglino e Guido Lovisolo (*Guido ed Furl n*), genero di Nino d'Ivaldi, eccellente cacciatore e ottimo fungaiolo. Certamente occorreva esplorare, sperimentare, scoprire le zone pi  fruttifere ed i boschi erano tanti, a perdita d'occhio. Al secondo anno di frequentazione, incontrai casualmente un signore anziano del posto, con un cesto vuoto, mentre nel mio c'era ben poca roba. Un saluto, due parole di colui che si conged  affermando: non   annata, stiamo perdendo solo tempo. Tornai indietro di pochi passi e mi imboscai in un cespuglio. Egli sal  20/30 metri ed in poco tempo riemp  il suo cestino di porcini, in un'area di 50 metri per 30 circa.

Cacciatori, pescatori, "trifulau" e fungaioli la verit  non la diranno mai. Ho scoperto, di anno in anno, tante ottime fungaie, ma quella precisa area gi  citata, non mi ha tradito mai. Dir  di pi , se la



Gruppo di porcini di rovere; da esposizione!

stagione è favorevole, io posso andare accanto ad un roverello, scostare la vegetazione che lo circonda, e mettere in carniere dai 2 ai 5 funghi testa nera, spuntati nello spazio di 3 metri quadri. Ho sempre battuto la zona cui ho accennato, anche sfruttando i giorni in cui mi trovavo ad Acqui Terme presso i miei suoceri e quindi a ben più breve istanza da quei boschi. E in serena e perfetta solitudine per sbizzarrirmi a piacere.

Quando fui pensionato e a Cortiglione potevo viverci ben più a lungo, si aprì una parentesi nuova. Venne lì a trovarmi, con informazioni sul mio conto già acquisite, il sig. Bruno Brondolo. Lo conoscevo da molti anni, pur frequentandolo poco. Era nato e vissuto in frazione Brondoli, ma risiedeva da molti anni con moglie e due figli già coniugati, a Mombercelli in frazione Variala. Uomo brillante, simpaticissimo, gran ballerino di liscio e un po' birichino. Più anziano di me, aveva una passione smisurata per i funghi ed esperienza e conoscenza di vari decenni nella frequentazione dei boschi di tutto il vasto territorio del comune di Sassello (SV). Prima di trovare accordi precisi,

visto che il passare degli anni sconsigliava di andare a funghi da soli, volle, oserei dire, provarmi come si fa coi cavalli all'ippodromo di San Siro! Volle intanto osservare come giravo ed esploravo, con un "provino" nei boschi di Scalibri e Costalunga di Incisa. Poi mi fece una domanda ben precisa: *"Tu sei il tipo che va a funghi con nella cesta pane,*

salumi, gorgonzola e bottiglia di Barbera appresso?". La risposta fu: *"Io porto due panini piccoli, 2 frutti e acqua, devo restare leggero e non perdere tempo in abbuffate che mi fan dormire"*. *"Tu sei il mio uomo – ribatté - ora ci mettiamo in società"*. La voracità di trovare porcini, ma di trovarne tanti, in lui era smisurata. L'adrenalina gli saliva alle stelle e i suoi occhi ben la esprimevano. Quindi, magari dopo un viaggio di ispezione prematuro ma utile a trovare indizi, al momento giusto occorreva non sgarrare.

Alle ore 5 e 30 appuntamento al Ponci Bar alla Piana di Mombercelli, senza alcun ritardo, nemmeno di 10 minuti, cornetto e caffè, indi la partenza per Sassello: necessitava essere sul posto non appena un minimo di luce permettesse di iniziare la battuta. Quando si trattava di trasferire il suo armamentario dalla sua alla mia auto, poiché la tensione cresceva e spesso succedevano dimenticanze, iniziava a ripetersi: *"Dunque il cesto l'ho preso, il bastone e gli stivali pure, la borsa con gli indumenti di ricambio e i panini, sì, possiamo andare"*.

(continua)

DELLA DICERIA OVVERO DELLA BUFALA

Emilio Drago

“Nel tempo dell’inganno universale
dire la verità è un atto rivoluzionario”
G. Orwell, *La fattoria degli animali*, 1945

Se consultiamo il fedele amico dizionario troviamo riferita al termine ‘diceria’ questa prima originaria definizione: ‘discorso più o meno lungo, anche stampato, prolisso e noioso’; ma nell’uso odierno questa parola, sempre dal dizionario, assume il significato ben più severo di ‘ciarla, di chiacchiera maligna e tendenziosa, di notizia senza fondamento’, di pettegolezzo insomma! che noi siamo soliti chiamare comunemente ‘bufala’ o con terminologia anglosassone ‘fake news’: espressione diffusissima quest’ultima che contempla la rimarcata sfumatura riempitiva di ‘false ed ingannevoli notizie provenienti da ambienti virtuali organizzati, refrattari ed impermeabili ad ogni controllo’.

Si tratta di notizie destinate a confonderci, a farci perdere la vera dimensione e l’effettivo peso della realtà, soprattutto in questi tempi così delicati, tragici e destinati a lasciare un segno nella nostra esperienza e nella nostra storia.

Ci troviamo dunque di fronte ad un ben congegnato processo che mira ad anestetizzare e devitalizzare il comune sentire? A costringere le nostre legittime riflessioni entro una dimensione irrigidita e mutilata della realtà? Psicologi



ed antropologi stanno studiando questo fenomeno che definiscono di ‘massificazione’ ed i vari governi stanno mettendo a punto piani di contrasto per arginare, controllare o almeno limitare questo ‘congegno’ destabilizzante che, complice l’universalità e la presunta onnipotenza dei mezzi informatici, ha assunto proporzioni davvero globali. Intanto ci invitano in via prioritaria a cautelare noi stessi, a non pensare che sempre tutto è buono, che tutto è vero a tutte le ore ed in tutte le occasioni. Anche la Liturgia ha dedicato nel



Sandro Botticelli, *La calunnia di Apelle*, 1495 - Uffizi, Firenze. La scena è ambientata in una loggia monumentale, che si apre verso l'esterno attraverso grandi arcate dalla volta a botte. Pilastrini, volte, nicchie e sculture sono tutti aspetti che richiamano all'architettura classica. Al centro della scena si trova la *Calunnia* che, accompagnata dall'*Invidia*, dal *Tradimento* e dall'*Inganno*, trascina verso il giudice un uomo innocente. Sullo scranno a destra è seduto il giudice, consigliato dall'*Ignoranza* e dal *Sospetto*. Sulla sinistra, vestita di nero è la personificazione del *Rimorso*, che indica con la mano l'innocente e volta le spalle alla *Verità*, simbolicamente priva delle vesti. La *Verità* alza lo sguardo e un braccio ad indicare il cielo a cui occorre fare riferimento per accedervi. *Lucia Lazotti*

2018 all'etica rigorosa della corretta comunicazione la '52ma giornata mondiale dell'informazione'.

Certo è che la storia della diceria è antica quanto il mondo e non è mai stata una novità: si trovano riferimenti già nella Bibbia (Genesi e Numeri); anche Dante (ci piace ricordarlo nel 700mo anniversario della morte) ha riservato castighi severissimi ai falsari di parola.

Nella mitologia classica ha, tra gli altri, un rilievo particolare un passo delle *Metamorfosi* di Ovidio (43 a.C.–17 o 18 d.C.) nel quale il poeta si pone, da una non ben definita specola, come spettatore del mondo e ci descrive, senza cadere in vuoti moralismi, l'habitat della Diceria. Il passo ovidiano stimola la riflessione!

Ecco di seguito il testo in traduzione.

Da: Ovidio - *Metamorphoseon*, liber XII, versi 39-63

“Proprio nel bel mezzo del mondo, in posizione strategica, tra le distese della terra, del mare e gli spazi del cielo,

*proprio al crocevia di questo triplice creato, esiste un luogo
dal quale è possibile osservare, per lontano che esso sia, tutto ciò che in qualunque
parte del mondo
succede ed ascoltare tutto ciò che nel mondo si dice.
Là abita la Diceria che si è costruita una casa ben in alto
con tanti ingressi senza porte e con tante finestre.
È sempre aperta, di giorno come di notte; è tutta costruita di bronzo
che risuona ad ogni stimolo e tutta rimbomba:
riferisce i discorsi e replica ed amplia tutto ciò che ode.
Non esiste Pace là dentro, non esiste Silenzio, ma neppure chiasso assordante
ma solo uno snervante mormorio di un basso vociare,
come se si udisse da lontano l'insistente rumoreggiare delle onde o da lontano
l'estenuante tuonare di Giove che nel cielo scuote le fosche nubi.
L'atrio di quella casa è affollato, vi giungono persone fatue
che qua e là vagano, vi giungono storie vere miste alle false,
si mescolano dicerie in grande quantità in un continuo confuso brusio;
alcuni riempiono di cose vane le orecchie, altri riportano i racconti sentiti da altre
parti
così il falso cresce e cresce a dismisura
perché il nuovo autore aggiunge sempre qualcosa di suo a ciò che ha udito.
Qui trovi la Credulità e l'incauto Errore,
la Letizia è vanificata ma vi sono invece Ansie snervanti ed il viscido Disaccordo e
Sussurri sempre incerti e di dubbia provenienza;
la Diceria percepisce con attenzione ciò che avviene in cielo, in mare ed in terra
e così fa la 'radiografia' al mondo intero.”*

Il 'passo' per chi ha avuto la pazienza e la curiosità di leggerlo si commenta da sé!

IL PROTOCOLLO

Sergio Grea

Alle medie mi piaceva quando c'era il tema in classe. Mi portavo da casa una cosa indispensabile, come tutti i miei compagni: il foglio protocollo. Li comperavo in cartoleria e li mettevo nella cartella con molta cura perché erano una cosa importante. Non dovevano essere gualciti, spiegazzati, macchiati. Erano qualcosa tra il temuto e il sacro. Si scriveva il tema in brutta copia e poi lo

si metteva in bella sul foglio protocollo. Attenti a non andare sotto la riga, sopra la riga, di lato di qui, di lato di là. C'erano alcuni prof che il tema lo volevano ricopiato solo su mezza pagina in lungo, l'altra metà era per i loro voti, commenti e annotazioni. Allora piegavo con cura il foglio protocollo a metà in senso longitudinale, bene attento che fosse la metà esatta, mica si scherzava. Poi, giorni



Von der Leyen in conferenza da Erdogan: non è stata soltanto una questione di protocollo ma anche di educazione

dopo, il foglio protocollo ci ritornava dalla cattedra con il voto, le correzioni a matita rossa o blu a seconda della gravità dell'errore, le note eccetera.

Anni più tardi, all'università, il protocollo lo si perdeva di vista. Non c'era più, non serviva più, non ce n'era bisogno. Caro vecchio amico piegato con cura a metà in senso longitudinale, addio. Ch'io mi ricordi, non ne ho più comperato uno. Tuttavia, all'università la parola protocollo in alcune facoltà ritornava in auge – solo la parola, non il foglio. Ma era pur sempre una parola importante, sontuosa, che metteva soggezione e richiedeva rispetto. Insomma, non si poteva trattarla come una parola qualunque. In un certo senso, era un po' la rivincita del foglio protocollo conosciuto sui banchi di scuola dell'adolescenza. La parola all'università richiamava procedure nel campo della medicina, iter istituzionali complessi, l'alta politica e diplomazia, l'ambasciatore con la piuma sul cappello, gli incontri e ricevimenti ufficiali in pompa magna.

Poi, dopo l'università, confesso che la parola protocollo l'avevo di nuovo quasi dimenticata. Poi, improvvisamente, drammaticamente, mi è rispuntata davanti per via del malefico Covid. E presto è diventata una valanga inarrestabile. Protocollo di qui, protocollo di là, di su e di giù. Una parola un po' desueta che di colpo, per via della pandemia, ha ritrovato energia, successo e autorità.

Chiunque oggi non richiami

l'attenzione con un protocollo – cioè, 'come da noi si devono fare le cose' – è un *minus quam*, uno che conta poco, che non sa farsi valere. Mi aspetto che al ritorno alla nostra vita normale di prima del Covid, il termine protocollo potrà conservare a lungo la sua nuova gloria.

Ad oggi, oltre a quelli classici e tradizionali citati sopra, di protocolli se ne sono aggiunti per tutti i gusti: dalle palestre alle piscine, dalle squadre di calcio ai supermercati. Posso immaginare che se ne aggiungeranno altri ancora, pochi sanno resistere al fascino sottile di avere un protocollo.

Immaginiamo, giusto per dire, un protocollo per i bar. Vuole il caffè corto, lungo, ristretto, con latte freddo, con latte caldo, in tazza piccola, in tazza grande, seduto, in piedi, con zucchero, senza zucchero, con dolcificante, senza dolcificante, col cacao, senza cacao, col dolcetto, senza dolcetto, col cioccolatino, senza il cioccolatino, con la schiuma, senza la schiuma, con caffeina, decaffeinato, tazzina con manico a sinistra,

tazzina con manico a sinistra? Signore, si accomodi al nostro protocollo e si registri seguendo la procedura: nome, cognome, dati anagrafici, indirizzo, codice fiscale, numero telefonico, indirizzo email, Iban, Pin, Spin, password e firma certificata.

Bene, ora vediamo se ha fatto tutto. E no, guardi, non ha compilato il quadro H sottospecie T.

Ricominci da capo e sappia che se sbaglia di nuovo perde l'accesso e se vuole un caffè deve andare al bar di fronte che adotta un protocollo semplificato per quelli che come lei ci si perdono, però dobbiamo avvisarla che in quel bar, proprio perché il loro protocollo è mica doc come il nostro, vero che risparmia 20 centesimi però ha meno scelta, non è come da noi, là dentro con quel protocollo ridotto lei trova, tanto per dirgliene due, solo tazzine col manico a sinistra, e se nel caffè ci vuole la schiumina se la deve portare da casa.

Ci si fermerà ai bar? Temo di no. Che so, ci potrà essere il protocollo del nostro portinaio – “la mancia di Natale dovrà essere corrisposta in base al valore dell'anno precedente, ma rivalutata con l'indice di fine anno della Borsa di New York, corretta con l'andamento del trend della produzione industriale nonché di quella del caucciù della Malesia”. Oppure il protocollo del vicino di casa – “obbligo di 14 chiacchierate settimanali

sul pianerottolo su temi sul genere: non ci sono più le stagioni di una volta, sono due mesi che non piove, sono due mesi che piove, ma ha visto che non scopano mai via le foglie”.

E così via. Per cui alla fine, per proteggere la mia residua autostima, anch'io vorrò avere il mio protocollo personale. Lo chiederò al Ministero competente. Mi diranno di scaricare l'App blu se porto i mocassini, l'App verde se uso le scarpe con i lacci, l'AP grigia se metto un giorno la cravatta a righe e il giorno dopo quella a tinta unita, e l'AP CICCS – Che Il Cielo Ci Salvi – se in armadio ho un cappotto marrone.

Caro, vecchio amico protocollo dell'adolescenza, piegato a metà per il tema in classe, ma dove sei? Palesati. Fatti vivo. Soccorrimi. Sorridimi tu, se non hai dimenticato come si fa.

PS. Consentitemi un'info.

A partire dal 2021, sette miei libri che cito più sotto saranno progressivamente ripubblicati anche in formato Audiolibro su Auditel/Amazon con la lettura registrata di un professionista del settore. Un'esperienza nuova, e un utile supporto per chi ama la lettura ma non vuole affaticare la vista. I titoli: *L'appalto*, *I signori della sete*, *Saigon addio*, *Vite di sabbia*, *Trappola di velluto*, *L'aquila e il deserto*, *I signori del mare e del ghiaccio*. ■

Sabato 21 agosto 2021 si terrà il consueto incontro per la presentazione del nuovo romanzo di Sergio Grea: *Himalaya l'enigma delle vite giocate*.

L'incontro è programmato all'aperto, come per lo scorso anno, presso il geosito di Cortiglione, regione Crociera.

LA CORVÈ

Laurana Lajolo

Admàn a fuma 'na curvè, diceva mio nonno *Pinôt* ai figli quando dovevano fare la manutenzione dei fossi e delle strade vicinali tra le vigne con gli altri proprietari, in previsione dei fieni, della mietitura, della vendemmia, per evitare di avere problemi di trasporto coi carri trainati dai buoi.

Il termine *corvée* proviene dal francese, come altri vocaboli del nostro dialetto. Mio nonno non lo sapeva, ma utilizzava una norma che nell'antica Roma impegnava schiavi e coloni (dal termine latino *colere* = coltivare) a fare gratuitamente lavori per il padrone nelle "*villae*", le residenze di campagna dei grandi proprietari terrieri. Le *villae* erano economicamente autosufficienti per produzione e consumo e con l'incremento del numero degli schiavi, dovuto all'espansione di conquista dell'Impero romano, furono anche in grado di produrre merci per i mercati esterni in relazione all'aumento della domanda di generi alimentari e manufatti da parte delle città.

Gli schiavi, provenienti dai popoli conquistati, oltre che nella "*domus*" cittadina, venivano, infatti, impiegati in grande numero nella coltivazione dei campi. Nella regione tra Campania e Etruria le *villae* rustiche divennero sempre più grandi e lussuose e furono

anche fruite dai proprietari come luoghi di villeggiatura.

L'azienda agricola, "villa", fu la forma produttiva più efficace e originale dell'economia romana, come documentano i testi di agronomia del tempo. Era composta da uliveti, vigne, orti, pascoli, boschi, impianti di trasformazione e depositi e costituiva un'organizzazione sociale, oltre che economica.

Gli schiavi erano gestiti secondo una disciplina militare da sorveglianti (schiavi anch'essi), sotto la direzione di un vicario del padrone detto "*villicus*".

Con la fine dell'espansione imperiale (dal II secolo d.C. in poi) la manodopera degli schiavi si ridusse drasticamente e l'aristocrazia fondiaria dovette cedere delle terre ai coloni, che erano uomini liberi, ma legati al latifondista secondo la forma della "*commendatio*", cioè in cambio di protezione avevano l'obbligo di prestare servizi gratuiti (*corvée*) e pagare ingenti canoni ai signori feudali laici e religiosi. Nelle *villae* vigeva la responsabilità collettiva del pagamento delle tasse.

La figura giuridica dei servi della gleba, cioè servitori vincolati alla "zolla di terra", fu introdotta dall'imperatore Diocleziano (III secolo d.C.) con l'obbligo di

trasmettere il vincolo ai figli, per evitare lo spostamento dalle campagne alla città.

Nei villaggi (*vici*) il grande proprietario terriero manteneva il patronato sui liberi abitanti, “*incolae*”. Negli ultimi secoli dell’Impero d’Occidente molti schiavi furono emancipati come “*servi casati*”, cioè servi che possedevano una capanna e un piccolo terreno, ma continuavano a prestare un



Asti: resti di domus romana

numero rilevante di giornate di lavoro gratuite sulle terre del signore. La categoria più bassa era il *servus rusticanus*.

Nel Basso Impero Romano e poi nell’Alto e Basso medioevo, quando il cetto contadino subì l’obbligo di residenza sul fondo padronale, i servi della gleba furono sottomessi all’autorità del proprietario del fondo, che aveva diritto di infliggere anche pene corporali e stabilire come i sottoposti potevano spendere la paga (*peculius*). I servi della gleba potevano anche essere venduti insieme alla proprietà terriera. Molti contadini liberi furono ridotti servi della gleba per evitare di essere gravati da troppi oneri.

In epoca feudale il castello diventò il centro politico, militare, giurisdizionale e economico, e il signore mantenne il suo potere sui piccoli proprietari e sui servi, che per ragioni di sicurezza vivevano dentro le mura.

Il signore feudale laico e ecclesiastico percepiva anche immunità, cioè aveva diritto a censi in natura e in denaro, dazi e pedaggi, oltre alle prestazioni gratuite d’opera dai coltivatori, ottenendo così la massima rendita delle sue terre.

L’istituzione della corvée rimase valida come prestazione gratuita obbligatoria anche per i coloni liberi nelle proprietà del signore del Castello in cambio di protezione contro le scorrerie e le invasioni.

L’Editto di Rotari, il primo codice longobardo, su cui si basarono in seguito gli statuti comunali, aveva stabilito già nel 643 che la prestazione non doveva essere imposta ad arbitrio del padrone, ma stabilita dalla consuetudine.

Nel corso dei secoli X-XII la riduzione di manodopera servile, con le conseguenti difficoltà del signore di continuare la gestione diretta delle terre, provocò la progressiva disgregazione dell’organizzazione economica e giuridica del sistema curtense. L’etimologia del termine “*corte*” significa spazio chiuso, recintato, da cui proviene anche il vocabolo cortile. I proprietari dovettero, infatti, cedere parte delle terre ai coloni e si dissolse la struttura della società feudale.

Dopo l’anno Mille il nuovo accentramento di popolazione nelle città fece aumentare la richiesta di prodotti



Ciclo dei mesi: agosto

agricoli, come cereali, vite, ulivo, frutta per i mercati cittadini e nei fondi furono introdotte nuove colture.

La nuova istituzione dei liberi Comuni (XII-XIII sec.) attrasse molti coloni e favorì l'affrancamento dei servi della gleba, ma gli oneri servili furono definitivamente soppressi nell'Europa

occidentale soltanto nel XIX secolo.

Nel corso dei secoli, le piccole comunità rurali mantennero le tradizioni millenarie e lo spirito comunitario e gradualmente la corvée, non più coercitiva, diventò una consuetudine dei contadini per la manutenzione comunitaria e solidale dei territori comuni e anche come aiuto reciproco nelle fasi più impegnative dei lavori stagionali. Con le istituzioni statali e dei servizi amministrativi la consuetudine è stata sostituita dal lavoro salariato dei dipendenti pubblici, ma ora che i piccoli comuni hanno finanziamenti insufficienti e personale ridotto, diventa di nuovo utile ripensare la corvée come libera scelta, motivata dall'impegno civile, per la gestione del

territorio e per lavori utili alla comunità.

Dopo l'isolamento provocato dalla pandemia compiere azioni a favore del mantenimento dei beni comuni può essere anche uno strumento per ritrovare lo spirito di comunità e il senso civico, di cui in molti sentiamo il bisogno per riqualificare i nostri paesi. ■

A CÀ DI FIÙ

DOPOSCUOLA ESTIVO

Franca Reggio

Quando ero bambina le estati non finivano più, la scuola era terminata e i compagni di giochi ai *Brodini* (frazione di Belveglio) erano pochi, le giornate interminabili.

Ma un'estate Piera, mia compagna di giochi, mi disse che alla scuola dei *Fiorotti* la maestra, che abitava là da sola, proponeva alle ragazze di trovarsi lì al

pomeriggio. Per noi bambine andarci a piedi era lontano, ma in bicicletta era un gioco.

Ci trovavamo nel salottino della maestra al primo piano della piccola scuola, eravamo quattro o cinque bambine. Le attività che mi ricordo erano: il ricamo (ho imparato e mai più dimenticato il punto

erba e il punto catenella) e la lettura, con la possibilità di prendere in prestito dalla biblioteca della scuola dei libri da leggere.

La cosa più bella era la merenda, quel tè preso in salotto con i biscottini, come delle vere signore!

La maestra si chiamava Erminia ed era una signora dolce e morbida, che ci faceva capire con i suoi gesti misurati come fosse contenta della nostra compagnia. Solo un giorno la vedemmo arrabbiata, le era caduto nella stufa un prezioso gioiello con diamante! (ricordo di Piera). ■

La scuola dei Fiorotti a lato della chiesetta in una foto d'epoca



La mostra fotografica alla prossima festa della Madonna del Rosario (Covid permettendo) presenterà una selezione di foto delle feste (1989–2007) della trebbiatura a Cortiglione. Vedi la foto qui a lato. Una manifestazione coinvolgente e simbolica come era la trebbiatura nelle nostre cascine, che Gianfranco Drago ci fa rivivere nel suo racconto.



PRIMA DELLA MECCANIZZAZIONE

IL CICLO DEL GRANO

Gianfranco Drago

Dall'età neolitica, cioè da quando l'uomo ha iniziato a coltivare il suolo, si sono compiuti grandissimi passi in avanti. I progressi della scienza agronomica e l'introduzione delle macchine hanno sollevato l'uomo dalle grandi fatiche che la coltivazione comportava e gli hanno permesso di effettuare, con una rapidità sempre crescente, i lavori di preparazione del terreno, le semine e così ottenere raccolti sempre più abbondanti.

Ci occuperemo dell'agricoltura non come viene praticata oggi, ma di quella che era diffusa nelle piccole proprietà

contadine delle nostre parti tra l'800 e '900 fino agli anni quaranta del secolo scorso.

La preparazione del terreno

Ogni contadino sa che è sana regola non mettere mai lo stesso seme nello stesso campo per due anni consecutivi perché la pianta assume dal terreno, su cui cresce, solo alcune sostanze presenti in esso. Quindi è necessario procedere ad un avvicendamento nelle coltivazioni: la così detta *rotazione agraria*. Infatti, per sfruttare l'apporto di azoto che le

leguminose (erba medica, trifoglio) danno al terreno, fissando l'azoto atmosferico, e per compensare l'assorbimento di azoto e di potassio (provenienti dalla decomposizione dei silicati di cui è composto la maggior parte del terreno), è necessario effettuare una rotazione delle colture.

Quindi dopo tre anni di prato ad erba medica, viene fatta un'aratura profonda e vengono messe a dimora il mais, poi due anni di frumento con arature medie e profonde, infine di nuovo l'erba medica. Oggi tale rotazione viene superata dalla *concimazione chimica*. Allora la concimazione veniva effettuata con stallatico (*l'aliòm*) composto di escrementi e di paglia che era messa come lettiera agli animali nella stalla. Il letame era prelevato dalla stalla (*sghiré la stòla*), caricato su di una carriola a pianale e scaricato nel letamaio (*aliamé*). Sulla concimaia oltre al letame venivano buttati i residui domestici e le foglie secche, il tutto fermentava e sviluppava calore che sprigionava vapore che, soprattutto d'inverno, sembrava avvolgere il letamaio nel fumo. Il letame, ottimo fertilizzante ricco di azoto nitrico, trasportato nei campi veniva disposto in mucchi e sparso sul terreno a mano con un tridente.

Subito dopo la concimazione si procedeva all'aratura. L'aratro a vomero era trainato da uno o due buoi aggiogati, li guidava un ragazzotto mentre dietro veniva un uomo che dirigeva l'aratro, controllando la profondità dei solchi e la loro regolarità. Si iniziava ad arare il mattino molto presto e si smetteva quando incominciava a far caldo e le bestie davano segno di stanchezza. Allora si tornava in cascina e si riconducevano i buoi nella stalla, dove erano abbeverati



Aratura con una coppia di buoi

e foraggiati. Durante l'aratura si sentiva il contadino incitare i buoi ad andare avanti *va 'nan bertôn* oppure a fermarsi *leûûû*... Quando poi gli incitamenti non bastavano, i buoi venivano stimolati con una lunga canna. Terminata l'aratura si passa all'*erpicoltura*. L'erpice però non riusciva a sminuzzare completamente le zolle, era perciò indispensabile, prima della semina, zappettare il terreno.

La *zappatura* era affidata soprattutto alle donne o ai ragazzi che provvedevano, oltre che a spezzettare finemente le zolle, a livellare il terreno. Era un lavoro faticoso di braccia e di spalle, ma soprattutto generava mani callose e secche. Ogni tanto per farle aderire meglio al manico liscio della zappa ci sputavano sopra e le strofinavano l'una contro l'altra. Se il campo era stato coltivato a mais, si doveva anche ripulirlo dai residui dei fusti, sepolti dall'aratura ma fatti riaffiorare dall'erpicoltura.

A questo punto il terreno era pronto per la semina a spaglio.

La semina del frumento

Per avere un buon raccolto bisogna preparare un buon seme. Oggi basta comprarlo, una volta si otteneva burattando il frumento trebbiato. Non tutti



La semina

i contadini disponevano del buratto; chi non lo aveva ricorreva a un operatore, che andava di cascina in cascina col proprio attrezzo facendosi pagare in base al peso del grano vagliato.

La semina era uno dei lavori più difficili, bisognava essere molto esperti nel gettare il seme spargendolo a ventaglio, dopo averlo preso di volta in volta dalla *curbèla*, infilata nell'altro braccio, procedendo in linea retta sincronicamente a passi cadenzati da un estremo all'altro del campo. I germogli avrebbero poi mostrato l'abilità del seminatore. Quelli troppo fitti o radi o mancanti avrebbero

La mietitura



mostrato a tutti una brutta pagella del seminatore.

Dopo la semina sul terreno si faceva scorrere l'erpice snodato che livellava il terreno e copriva i chicchi. Le piogge autunnali sempre abbondanti favorivano la germogliazione e le piantine, al sopraggiungere della prima neve, avevano già uno sviluppo di 7/8 cm. *Sotto la neve pane* dice il vecchio proverbio, infatti la copertura nevosa preserva le pianticine dal rigore invernale. La semina segnava la fine dei lavori autunnali nei campi, che non venivano più toccati fino

alla prima quindicina di giugno, quando il frumento maturo era pronto per essere mietuto.

Diverse erano le varietà di grano, io ne ricordo due: il *frassinetto* di alto fusto e privo di ariste e il *mentana* più basso e con le ariste. Era preferito il *mentana* che essendo più basso non si coricava per l'effetto del vento. Se il fusto veniva abbattuto, la piega che si formava alla base della piantina non permetteva lo scorrere della linfa dalle radici alla spiga.

La mietitura

Ai primi di giugno i campi di grano cominciavano a biondeggiare e si avvicinava il tempo della mietitura, *il temp 'd amsôn*, che veniva effettuata a mano con la falce messoria. Affilate le falci, si mobilitavano le donne di casa e i giornalieri. Bisognava fare in fretta perché i temporali forieri di grandine potevano compromettere seriamente il



La battitura

raccolto.

La mietitura si protraeva per 15/20 giorni e doveva avvenire quando il fusto e la spiga non erano completamente secchi (*quand che il gran l'era ancora burd*), perché il fusto non avrebbe potuto servire a fare il legaccio al covone (*la ceûv*) e la spiga troppo secca si sarebbe staccata dal fusto e perduta. I covoni venivano immediatamente accatastati in biche in mezzo al campo. I covoni venivano poi portati in cascina e sistemati sotto il portico o ammonticchiati in biche (*la burla*) nel cortile. In questo caso con l'ultimo strato di covoni si faceva una

specie di tetto spiovente per riparare la bica dalle intemperie.

La battitura

Per battitura del grano si intende staccare la pula dai chicchi. Prima della meccanizzazione, ai primi del secolo scorso, si usava ancora il correggiato (*la cavòglia*). Dopo la battitura si procedeva alla spalatura. Si sollevava una palata di grano e la si buttava in alto contro vento in modo che il grano cadesse ai piedi e la pula (il *biòm*) volasse via insieme alle impurità portate dal vento. La pala serviva anche per stendere o ammassare nell'aia il grano che, una volta essiccato a dovere, veniva misurato con la mina o il *minôn* e insaccato. Oggi il correggiato si usa ancora per battere i fagioli, i ceci e le fave. La paglia veniva invece ammassata attorno a un palo di sostegno a formare il pagliaio a base circolare.

Dai primi del '900 si iniziò a trebbiare il grano meccanicamente. Mio zio Mario, il maestro, ricorda nel racconto che segue quello che vedeva a Cortiglione in quegli anni.

La trebbiatura

Mario Drago

La vendemmia, la battitura del grano e la sfogliatura della meliga erano gli avvenimenti più importanti e caratteristici della vita dei nostri paesi. In quei periodi le colline e il fondo valle si popolavano di carri e di buoi. Non era come adesso che se vai in vendemmia, o mieti o trebbi il grano o raccogli il granoturco si vede poco movimento. Allora nelle vigne e nei

campi c'erano interi paesi e anche gente di città.

Le giornate erano piene di cose sempre nuove e quella vita, in fondo, aveva un senso; oggi la meccanizzazione ha cancellato quelle feste che erano la ricompensa del duro lavoro e il premio di tante ansie.

Anch'io, da ragazzo, un'estate, andai



La trebbiatura. Vista dal lato dell'imbattrice

dietro la trebbiatrice e fui anch'io “uno della macchina da battere”.

Per la mia giovane età ero stato posto accanto al “cavalletto del filo di ferro”, un travicello lungo quattro metri, sorretto da due coppie di gambe, una per ciascuna estremità. Fissate ad esse vi erano una morsa ed una specie di tenaglia con cui tendevo, stiravo e tagliavo di misura, torcendone il capo per ottenere un occhiello, i fili di ferro necessari all'uomo dell'imbattrice per legare le balle di paglia che la macchina comprimeva ed espelleva a piccoli spintoni.

Piazzavo il mio cavalletto con l'aria in favore e quindi ero l'unico della squadra che potessi evitare il polverone della trebbiatura. Ero un po' in disparte, ma sempre nel frastuono della macchina.

Ci svegliava, al mattino presto, il fischio acuto dello zufolo a vapore della macchina da fuoco; un fischio lacerante che destava tutto il paese. Saltavamo in piedi, ancora insonnoliti e sull'aia c'era subito gente: donne con grossi fazzoletti sulla testa e ragazzi con rastrelli e tridenti e omaccioni panciuti che indossavano

solo braghe e corpetto.

Il padrone della trebbiatrice si chiamava Nino. Era un tipo bislacco, magro, scuro di faccia. Quando dava il via alla battitura, inarcava le gambe come se molleggiasse, le mani appoggiate ai fianchi e se ne stava lì fermo per un po' come un generale, fin quando tutti eravamo al nostro posto. Poi la musica incominciava. La trebbiatrice, subito, vomitava dalle rastrelliere una polvere che faceva una nube, densa sull'aia, che stava sempre lì, per tutto il giorno, tra cielo e

terra, e toglieva il respiro e accecava e s'impiastricciava col sudore della gente e quasi nascondeva il sole. E così per più di cinquanta giorni, il tempo che durava la battitura, si andava di aia in aia, per le cascine isolate nelle valli e sulle colline.

Quando la “macchina” si trasferiva, i ragazzi erano tutti dietro. Allora non c'erano trattori e la macchina a vapore era trainata da coppie di buoi. Prima veniva l'imbattrice con il suo grosso testone all'ingiù. Traballava tutta come una vecchia. Dietro seguiva la trebbia alta, maestosa, snella, infine la “macchina da fuoco” tozza, con il fumaiolo abbassato. Andava su, adagio, trainata da due o tre coppie di buoi. Non c'era pericolo che sbandasse perché era tutta di ferro.

Giunti a destinazione, piazzare “la macchina” era come una festa di paese. Tutti spingevano a ritmo di “dai, dai”, ma in definitiva era la “macchina da fuoco” che dettava legge, perché se il cinghione di trasmissione non agganciava perfettamente la ruota della trebbiatrice, tutti gli sforzi erano inutili.

Non si lavorava, solo per otto ore,

ma sino alla sera, quando per l'aria si sentiva il profumo del coniglio arrosto col rosmarino e si vedevano le donne indaffarate nella cucina che imbandivano la tavola; allora era il momento di smettere il lavoro e di andare a cena.

Lì sì che c'era sempre qualche novità. Ogni famiglia aveva il suo modo di cucinare: lì c'era il coniglio, là il bollito con la minestrina e il *bagnèt*... In quelle

più povere c'erano sempre tagliatelle e fagioli, col soffritto di cipolle e lardo e qualche po' di olio genuino, con il pane gonfio e bianco che invitava a mangiare. Si stava a tavola fino a tardi, poi si sturavano le ultime bottiglie, di quello buono, ed infine ci si buttava nella paglia, sotto il portico e non era necessario che la mamma cantasse la ninna, nanna.

11/06/1987

TESTA CALDA

Sbuffava,
quasi per dispetto
quand'era attaccato
alla traballante trebbia,
nelle povere aie contadine.

Il suo tam tam
rimbombava dentro,
come un antico suono tribale.
I ragazzini lo emulavano,
saltellando e scuotendo il capo,
seguendo il suo picchiettante ritmo.
Tutti speravano di salirci sopra
per farsi dondolare.

Si sentiva fino
dalla collina opposta
e quando il suono s'acquietava
era finito il lavoro
ed iniziava la festa
tra taiarin, salame e barbera
e poi, se c'era una fisarmonica,
si ballava e si cantava.



Sfilata di trattori per la Trebbiatura

Testa calda,
dal muso accattivante,
era una "bestia rara",
che ruggiva come un leone,
tirava come un bisonte,
e saltava come un vecchio canguro.
Ancora oggi, ricordandolo,
risento quel penetrante suono
che ti fa venire nostalgia.

Pinuccio Marra

Dalla raccolta: "*Voci dalla collina*"

Ingegnosità contadina

Un attrezzo misterioso

Francesco Rusticone

Tra le cose, anzi forse una delle fondamentali, che differenziano la civiltà tradizionale, ante meccanizzazione, e la cultura odierna - tutta, anche quella agricola - sono la specializzazione e la progressiva separazione dell'operatore dagli strumenti che impiega, dagli attrezzi che usa. Il motivo è chiaro: è il progressivo affinamento tecnologico. Ancora una cinquantina di anni fa il contadino sapeva - e poteva - ripararsi gli attrezzi, inventarsene di nuovi, prestare le prime cure agli animali da traino, riparare collari e selle, nonché ripararsi gli scarponi. Il campagné con 'na sòpa, in fil 'd fèr, in purén u fa tit si diceva. E invero si arrangiava anche nella coltivazione della vite - il verderame faceva tutto - e nelle prime cure agli animali: quanti papén ed linusa!

Ora la tecnologia sopravanza troppo le sue capacità e le sue possibilità di intervenire. Frutto del progresso - anche in agricoltura - per cui in pochi decenni la tecnica agricola e d'allevamento ha compiuto passi che in precedenza avevano richiesto secoli o millenni. Quando facevo il liceo, negli anni Sessanta, i poemi di agricoltura di Esiodo e Virgilio si potevano benissimo rispecchiare nell'agricoltura praticata dai proprietari medi e piccoli. Oggi assolutamente no. L'articolo di Francesco Rusticone - imprenditore agricolo dei nostri giorni, colto e aggiornato - ben mette in evidenza questo aspetto della nostra civiltà.

Pronto, pronto...? Sei a casa nel pomeriggio? Ok a dopo.

Generalmente inizia così, siamo quasi vicini di casa. A casa di Carla e Pietro non manca nulla, perché oltre ad essere una normale abitazione privata, Pietro ha raccolto un formidabile insieme di oggetti, macchinari e apparecchiature di ogni genere e andare da loro è scoprire ogni volta qualcosa di nuovo, una sorta di museo in continua evoluzione, dove puoi trovare la risposta sulla funzione degli oggetti più strani e sconosciuti.

Quel giorno però sono rimasto di stucco perché anche Pietro, elettrizzato per il nuovo "bottino", non sapeva spiegarsi cosa avesse portato a casa. Sono due attrezzi autocostruiti dalla





mente fantasiosa e laboriosa di un anziano agricoltore. Il principio di funzionamento è lo stesso, ma cambiano le dimensioni. Si tratta di alcuni listelli imperniati tra loro in modo da realizzare, insieme a una corda, un attrezzo snodato con un sistema a leva che permette di azionare una sorta di movimento di questi listelli. A cosa servisse questo attrezzo - una specie di pantografo - non è chiaro (se qualcuno ci suggerisce qualche ipotesi, ben venga), ma pare servisse a fare i bastoni in legno per zappe, badili e utensili simili.

Dopo alcuni giorni, un'altra telefonata: "*Vieni a vedere stavolta cosa ho trovato!*". Poco dopo, davanti ai miei occhi si presentava un attrezzo agricolo totalmente in legno, con solo alcuni ripuntatori in ferro ed agganciabile ad



un trattore. Al di là del mio stupore è interessante questo connubio tra modernità e antichità proprio del "periodo di mezzo" che ormai da un centinaio di anni stiamo vivendo e ci sta trasformando nei nostri rapporti col mondo e la natura.

Chi ha costruito quell'attrezzo era non solo agricoltore, ma anche una mente che sentiva la necessità di essere al passo coi tempi, una mente ingegnosa e con lo sguardo aperto alle innovazioni in campo agrario che si sono susseguite nei decenni. Una mente anche legata al vecchio mondo rurale delle nostre colline, coi suoi ritmi, coi suoi usi. Un attrezzo che credo pensato per mesi, prendendo spunto dalla realizzazione in metallo di qualche azienda che produceva in serie

macchine per l'agricoltura, e assemblato d'inverno, come si faceva una volta quando il riposo vegetativo permetteva agli uomini di riparare o realizzare nuovi utensili per la nuova stagione.

Così siamo passati dalla realizzazione di ramazze, botti, gioghi per buoi, carri... aratri... o altro, a quello che la tecnologia imperante del Novecento ci ha proposto.

Mi viene da pensare ad oggi, al mondo del lavoro con le sue normative e regole per qualsiasi cosa, come possa

essere possibile realizzare attrezzature e utilizzarle senza collaudi ed omologazioni varie. Ma forse siamo già tutti omologati e in qualche modo codificati. Ma questa è una altra storia.

Ringrazio per l'ispirazione alla stesura dell'articolo la famiglia Spagarino (Banen di soprannome secondo la buona usanza di quasi tutte le famiglie del vecchio Piemonte) dell'Annunziata di Nizza Monferrato e Carla Spertino e Pietro Soligo. ■

Il muro di Berlino

don Gianni Robino

Certamente la vita di una comunità essenzialmente rurale e costituita di pochi abitanti è intessuta dei "piccoli fatti" locali, di famiglia talora, peraltro di grande importanza ai fini di ricostruire idealmente la storia concreta che ci ha preceduti, storia vissuta e sovente "sudata" e sofferta che in qualche modo "scorre nelle nostre vene". La microstoria individuale e di famiglia è oggi continuamente attraversata dagli avvenimenti internazionali, grazie a giornali, a giornali radio, a telegiornali, alle news che compaiono sugli schermi dei telefonini, sicché l'individuo dei nostri giorni "vive" più dell'attualità internazionale che di quella della piccola area in cui si trova concretamente.

Negli anni Cinquanta e Sessanta soprattutto, quando il dibattito fra sostenitori del Comunismo reale e del Liberalismo di carattere occidentale ha avuto momenti di grande confronto, avevano particolare importanza le notizie che provenivano da "oltre cortina", dall'Est dell'Europa, notizie che tendevano perlopiù a ricostruire una realtà opprimente e poco florida economicamente. Ne sono un bell'esempio queste preziose memorie di don Gianni, che nella sua intensa vita ha direttamente conosciuto.

Francesco De Caria

La Germania divisa

Dalla Germania ho portato via tra le tante cose belle un ricordo molto triste e scioccante: *il muro di Berlino* e *la Cortina di ferro*.

Per capire il perché è stato costruito

quel muro dobbiamo andare indietro nella storia e precisamente al 1946, quando la Germania dopo la sconfitta fu divisa in quattro parti tra gli Stati Uniti, la Francia, l'Inghilterra e la Russia; anche la capitale della Germania, Berlino, fu divisa in

altrettante parti e dal 1949 la capitale della Germania Occidentale divenne Bonn, città di 300.000 abitanti. Unica sua gloria è di esser patria di Beethoven.

Potete immaginare lo smacco dei Tedeschi al vedere la loro grande Germania divisa in quattro senza più alcun potere. La divisione avvenne così: al nord gli Inglesi, a ovest i Francesi, a est i Russi e al sud gli Americani; lo stesso avvenne anche per Berlino. Se la vita della popolazione nelle parti controllate dalle tre

potenze occidentali era normale, per la popolazione sotto i Russi era un inferno, tanto che 2 milioni e mezzo di tedeschi scapparono dalla dominazione russa così come avvenne per gli abitanti di Berlino.

La costruzione del muro

L'unica soluzione era fermare questo esodo e nella notte del 13 agosto 1961 a Berlino venne costruita una recinzione in filo spinato e poi, nella notte del 15 agosto, fu innalzato un muro fatto in blocchi di cemento, alto 3 metri e 50 e lungo 160 km: in quella notte furono impiegati 300.000 soldati per la costruzione del muro. La scusa della costruzione era di impedire un attacco all'URSS.

Potete immaginare la tragedia di migliaia di Berlinesi che quella sera erano magari andati in un bar o al cinema o a trovare amici o parenti e si erano trovati intrappolati, senza poter tornare alle loro case.

Da quel giorno solo 5000 mila persone riuscirono a scappare, ma più di 250



13 agosto 1961: la costruzione del muro

furono uccise nel tentativo di fuggire.

Non sto a raccontare i tentativi, ma mi sembra interessante ricordare quello di 29 Tedeschi che grazie all'aiuto di due italiani, che erano a Berlino a studiare ingegneria, scavarono un tunnel di 150 metri e nel 2000 ottennero medaglia d'oro per il loro coraggio.

Io ho visto quel muro nel 1968 quando andai a Berlino con altri preti italiani per un corso di tedesco. Già l'andata in auto verso Berlino fu un'avventura da incubo. Abitando con alcuni sacerdoti nel sud della Germania, avevamo calcolato di passare la frontiera ad Erfurt. Arrivati alla frontiera siamo stati accolti con i mitra spianati e ci fu detto che di lì non si poteva passare. Siccome incominciavo a biascicare un po' di tedesco ho chiesto: "È proibito?". "No - mi fu risposto - non è possibile: da noi nulla è proibito, ma ci sono cose che non sono possibili".

Entrare in Germania Est

Con la coda fra le gambe siamo risaliti



L'Europa divisa dopo la II Guerra mondiale

verso nord di circa 500 km e abbiamo preso un'altra autostrada per Berlino. Era ancora quella fatta costruire da Hitler negli anni Trenta per gli spostamenti veloci delle truppe; era composta di lastroni in cemento e tra un lastrone e l'altro cresceva ormai l'erba; la velocità consentita era 40 km orari.

Arrivati alla frontiera, prendono i nostri passaporti e li portano via e incominciano ad ispezionare l'auto dentro e sotto con gli specchi, vedono poi i nostri breviali, che allora erano ancora scritti in latino e domandano cosa fossero e che lingua fosse: non fu facile far capire che erano libri di preghiere. Dopo un'ora e mezza incominciano a chiamare leggendo in tedesco i nostri nomi: alcuni erano comprensibili altri venivano pronunciati in modo incomprensibile e, visto che alcuni non si presentavano, son venuti loro a portarci i passaporti. Finalmente arrivammo a Berlino Ovest e lì la vita era normale come a Stoccarda, dove allora abitavo.

La domenica successiva, essendo liberi, ci incamminammo per vedere il famoso muro: credetemi, sono passati più di 50 anni, ma ho ancora negli occhi quello che ho visto.

Questo muro in blocchi di cemento, con in alto soldati ogni 5 metri, chi con il mitra spianato e altri che filmavano chi si avvicinava, ci spaventava: lì per lì pensammo di tornare indietro, ma poi per curiosità entrammo per quella porta e subito abbiamo dovuto cambiare 10 marchi della Germania Ovest (pari a

10.000 lire) in marchi loro.

La vita in Germania Est

Siccome faceva caldo ci siamo fermati ad un bar e io ho ordinato una *Albe* (mezzo litro di birra); la cameriera mi ha subito detto che non si poteva ordinare mezzo litro e che dovevo ordinare solo un quartino di birra e poi se avevo ancora sete di ordinarne un altro. Mentre sorseggiavo la mia birra, ho notato le famose code davanti a qualunque negozio sia di alimentari che di altro genere, anche se era di domenica. Per loro non esisteva domenica.

Entrammo in un negozio a far compere; alla fine avanzavamo 9 marchi e ci siamo illusi che li cambiassero, invece o ce li tenevano oppure dovevamo metterli in un barattolo per la Croce rossa.

Per capire come la gente viveva nella Germania comunista.

Ho la testimonianza di molte persone, in modo particolare della parrucchiera che

aveva il negozio di fronte alla Missione italiana di Neu-Ulm; piano piano abbiamo fatto amicizia e ha incominciato a raccontarmi la sua storia. Fino ai 20 anni era vissuta in Cecoslovacchia, avevano casa terreni ecc. Finita la guerra venne l'ordine, per chi era tedesco, di abbandonare tutto, mettere in una valigia quello che aveva e andare in Germania Ovest: questa sorte è toccata a migliaia di tedeschi.

Lei dopo i 30 era ritornata in Cecoslovacchia per rivedere i posti della sua infanzia (era infatti possibile ai tedeschi andare nei paesi dell'Est, solo i berlinesi della parte occidentale non potevano andare nella Berlino comunista) e quando fu vicina alla sua vecchia casa, una donna uscì con ancora i vestiti di un tempo: scappò con le lacrime agli occhi. Un'altra volta è andata nella Germania comunista a trovare parenti, i quali l'hanno pregata di portare solo calze di nylon e carta igienica.

Mi diceva che lì la gente aveva un mucchio di soldi perché non sapevano come spenderli: si lavorava solo 4 ore al giorno per dare la possibilità a tutti di lavorare, il salario era basso, ma tutti avevano la possibilità di guadagnare qualcosa, per avere un'auto bisognava prenotarla 10 anni prima e con le code non si riusciva a spendere tanti soldi.

La Cortina di ferro

Quando nel 1989 cadde il muro di Berlino, molti tedeschi dell'Est vennero nella Germania Ovest attratti dal salario superiore; ma siccome bisognava lavorare



La conferenza stampa in cui il giornalista italiano Riccardo Ehrmann chiese da quando i tedeschi dell'est sarebbero potuti andare all'ovest liberamente

8/10 ore al giorno, molti sono tornati indietro.

All'inizio ho accennato alla "Cortina di ferro": aveva la stessa funzione del muro di Berlino, ma era fatta di filo spinato, alta anch'essa 3 metri e partiva da nord al confine con la Danimarca e arrivava a sud fino al Mar Nero. Praticamente divideva tutta l'Europa da nord a sud per migliaia e migliaia di chilometri: pensate ai miliardi spesi per la costruzione sia del muro che della Cortina.

Durante un convegno a Bamberg andammo nel pomeriggio libero al confine con la Cecoslovacchia che distava solo 40 km da Bamberg. Siamo andati con due auto e abbiamo portato anche due suore missionarie con noi. Arrivati sul posto si presentò ai nostri occhi uno spettacolo allucinante: una barriera di filo spinato molto fitto, alto più di 3 metri, al confine, poi uno spazio di *terra di nessuno* largo 100 metri e poi un'altra barriera di filo spinato uguale alla prima. In questa *terra di nessuno* erano sotterrate mine e c'erano cellule collegate automaticamente a mitragliatrici.



Davanti alla Porta di Brandeburgo i tedeschi festeggiano la caduta del muro di Berlino e la ritrovata libertà per le popolazioni della DDR (la Germania dell'est)

Dopo la seconda barriera c'era poi una strada percorsa in continuazione da camionette della polizia e alcune torrette con sopra soldati con il mitra spianato ed altri con le cineprese che ci filmavano.

Le suore che erano con noi si sono spaventate e volevano andare via subito: le abbiamo calmate, ma anche noi non ci siamo fermati tanto, perché lo spettacolo non era tranquillo.

La fine della Germania Est

Vi domanderete: come mai dopo 28 anni cadde il muro?

Dobbiamo partire da Gorbaciov che, verso la fine degli anni 80, lasciò libertà ai paesi membri dell'Unione sovietica di autogovernarsi: l'Ungheria fu la prima e aprì subito le frontiere con l'Austria, anche le altre nazioni piano piano mollarono la presa, l'unica a tenere duro fu la Germania Est. Incominciarono manifestazioni in tutto il territorio, in

modo particolare a Lipsia e Dresda, tutti i lunedì, manifestazioni morbide perché avevano paura della polizia.

Il 3 novembre 1989 si riunì il governo tedesco per vedere se fosse il caso di allentare un po' le misure restrittive. Il portavoce Schabowski durante la conferenza stampa con i giornalisti stranieri a un giornalista italiano che gli fece la domanda "*Wahn? Quando?*" lui senza esitazione rispose "*Ab sofort (da subito)*". A quel "subito" tutti i giornalisti uscirono e sparsero la voce per Berlino e a tutto il mondo. Si radunò una folla sia di qua che di là dal muro che travolse il punto di frontiera e i poveri soldati, presi alla sprovvista e senza ordini dall'alto, si unirono alla folla festante, felici anche loro della libertà... E dal quel momento si iniziò a demolire il muro di cui oggi restano solo alcuni pezzi a memoria; lo stesso poi è successo per la Cortina di ferro. ■

Itinerari storico-botanici a Cortiglione

Gli alberi centenari

4

Pierfisio Bozzola

Termina la mappatura delle piante più antiche del territorio, mappatura che contribuisce a “dare un senso” nella storia e nella mitologia agli elementi del paesaggio, che diviene in certo senso “parlante” con i riferimenti mitologici, che conferiscono una profondità temporale millenaria, e con i riferimenti alla microstoria locale. È uno degli intendimenti, anzi forse il più importante, de La bricula: se del paesaggio e dei particolari che lo costituiscono si conosce la storia, se dietro ad ogni pianta o ad ogni muro si riescono a intravedere o a “sentire” le ombre, i fantasmi che vi si agitano, le presenze di chi vi ha trascorso la vita, siamo convinti che troveranno un freno devastazioni paesaggistiche e profanazioni di ogni genere. La serie degli Alberi centenari contribuisce in modo particolare a questo fine - secondo noi - in quanto l'albero è un essere vivente e in qualche misterioso modo le sue fibre trattengono la memoria degli avvenimenti cui ha assistito.

Francesco De Caria

11) Il martè 'd Elda ed il Gandén ant l'èra a Cà di Fiù

(Il bosso di *Elda ed il Gandén* nell'aia di Bricco Fiore)

Lasciata cascina Ratti, dopo le divagazioni su roveri, fichi e pioppi, la strada prosegue dolce sulla collina sfiorando le borgate Becuti, Rosanetto fino a giungere a Bricco Fiore (*Cà di Fiù*). Sul lato destro della strada la prima di una serie di case a schiera è quella di *Elda ed il Gandén* e del marito dott. Beppe Calcamuggi. Entrando in cortile, in fondo all'aia, un pozzo con incisa la data, 1865, rivela l'epoca di costruzione e la probabile età del Bosso che cresce al suo fianco. In realtà l'insediamento compare già con due unità abitative in una carta napoleonica del 1827.

Si tratta di un *Buxus sempervirens*



Il bosso accanto al pozzo con la data 1865



Frutto di bosso nella sua capsula coriacea



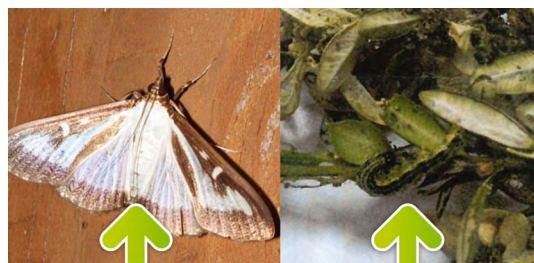
Santa Hildegard von Bingen
Dal manoscritto Scivias

(Linneo, 1753), nome dialettale: *martè*. Comunemente noto come bosso comune, mortella o bossolo, è una pianta appartenente alla famiglia delle *Buxaceae*, originaria del Mediterraneo. È un arbusto

cespuglioso sempreverde caratterizzato da lento accrescimento e da una fitta ramificazione. Questo lo rende ideale come pianta da siepe o per l'arte topiaria. Gli esemplari isolati possono raggiungere anche i 6 metri di altezza. I frutti si presentano in una capsula coriacea sormontata da 3 rostri. Da piccoli staccavamo questi frutti, li schiacciavamo sul braccio di un compagno di giochi, fino a lasciare un segno che somigliava alla "virola" (il segno della vaccinazione antivaiolosa).

Il legno del Bosso risulta molto pregiato; è molto compatto, quindi la lavorabilità a sgorbia non è facile; lo si lavora invece facilmente al tornio. Viene usato per diversi lavori di ebanisteria, per creare i pezzi degli scacchi più pregiati o anche per le bocce da gioco. Ottimo anche per costruire strumenti musicali e per il modellismo, soprattutto quello navale. Veniva impiegato anche per le matrici di incisioni a stampa, proprio perché legno duro, che non assorbe l'inchiostro e quindi lascia un segno netto. Sia le foglie che la scorza delle radici, usate fin dall'antichità, hanno proprietà medicinali. Anche *Santa Ildegarda di Bingen* (1098-1179) usava le foglie del bosso per infusioni e decotti come depurativo, sudorifero, lassativo e febbrifugo.

Il nome, dal latino *Buxus* (pugno chiuso)



Piralide del bosso adulto

Danni su vegetazione e larva

Piralide del bosso

si riferisce al legno durissimo e liscio; è simbolo dell'immortalità (significato attribuito anche al cipresso e al tasso). Questo spiega la sua presenza nei cimiteri. Oltre al Pino, il Bosso era sacro alla dea romana Cibele. Infatti i flauti suonati nelle feste in suo onore erano fatti con il legno di questo albero. Talora nei vecchi parchi e giardini si trovano esemplari plurisecolari di questa pianta con diametri intorno ai 20 centimetri. Il Bosso di Elda ne misura ben 27!! Nonostante abbia subito un devastante attacco di piralide tre anni fa (sono cadute tutte le foglie) ha superato la crisi ed ha ripreso a vegetare ed ora gode di ottima salute.

Per il significato di forza attribuitogli, la fronda di Bosso compare in molti stemmi e gonfaloni. Un tempo veniva usata in alternativa (mancanza) all'ulivo in occasione della Pasqua.

12) Il Platano ant l'era dla Cà Neüva da'dnan a la ceşa ed Cà di Fiù

(Il platano nell'aia della Cà Neüva davanti alla chiesetta di Bricco Fiore)

Platanus occidentalis (Linneo, 1753). *Platanus orientalis* e *Platanus acerifolia* sono le altre specie di questa pianta. L'esemplare, sicuramente centenario come la casa, è l'ultimo rimasto di un'allea che conduceva all'abitazione. Lo si può osservare al centro del cortile di fronte alla chiesa di Bricco Fiore al lato opposto della strada.

Chi di noi, bambini, non ha raccolto e conservato per le classiche ricerche di scienze le sue bellissime e grandi foglie stellate che danno il nome alla pianta: *platys* in greco è "largo". Platone venne così soprannominato perché, oltre che grande filosofo, da giovane era stato notevole atleta. È pianta appartenente



Platano ant l'era dla Cà Neüva a Cà di Fiù

alla famiglia delle *Platanaceae*, originaria del Nord America. È una specie molto antica simbolo della Capacità, dell'Ingegno, del Ristoro, della Magnificenza per la dimensione e l'imponenza. Fu una delle prime famiglie di dicotiledoni ad apparire sulla terra. È molto diffuso nel bacino del Mediterraneo e la conferma è data, per esempio, dal toponimo *Teheran* che significa "luogo dove crescono i platani". È considerata una pianta sacra e Plinio il Vecchio ne testimonia la diffusione nella Gallia ad opera dei Romani.

Nel 1750 la pianta si diffuse in maniera capillare in tutta la Francia per opera di Luigi XV. Alla passione di Napoleone per il platano e i viali alberati è legata la sua nuova diffusione in tutti i paesi interessati dalle campagne di guerra napoleoniche.

Celeberrimo fu il *Platano della Lidia* ricordato da Erodoto ed Eliano a



Foglie di platano (il gusto della natura)



Alessandria, il platano di Napoleone

proposito di Serse I, re di Persia. Questi, durante la marcia con la sua armata, “trovò un esemplare tanto bello di tale pianta cui fece dono per la sua bellezza, di ornamenti d’oro; poi, affidatolo alla sorveglianza di uno dei suoi Immortali - gli Immortali erano un reparto scelto dell’esercito costituito da 10.000 armati, detti così perché, chiunque venisse a mancare, era immediatamente sostituito in battaglia - *al secondo giorno arrivò alla capitale della Lidia*”. ((Le storie, VII, 31 - *NdR*). La vicenda d’un re, che s’innamora e ammira tanto una pianta

da lasciarla in custodia a un drappello del suo corpo migliore di soldati, generò stupore e il fatto fu ripreso nel capolavoro di George Frederic Handel (1685-1759), nella celebre opera *Serse*. Il *Largo di Handel*, notissimo, è praticamente un inno al Platano. Serse I di Persia, mentre guarda l’ombra di un platano canta:

*Frondi tenere e belle
del mio platano amato
per voi risplenda il fato.
Tuoni, lampi, e procelle
non v’oltraggino mai la cara pace,
né giunga a profanarvi austro rapace.
Ombra mai fu
di vegetabile,
cara ed amabile,
soave più.*

Del platano si utilizzano, in fitoterapia, le gemme per ottenere il macerato glicerinato con azione antinfiammatoria nella cura dei disturbi della pelle e nelle affezioni dermatologiche. Le indicazioni sono prevalentemente quelle cutanee, quindi acne giovanile, vitiligine, dermatiti, calazio e blefarite (infiammazione delle palpebre).

Le foglie di *Platanus orientalis* sono state utilizzate dalla medicina popolare per guarire le ferite e nei disturbi oftalmici.



Adrien Guignet - *Serse all'Ellesponto* - Atto II

I derivati del fitolo delle foglie di platano mostrano attività antiulcera. I suoi effetti analgesici e antinfiammatori per i dolori al ginocchio erano noti anche ai persiani.



Esemplari superstiti delle acacie lungo il viale di accesso alla Cascina di S. Martino

13) *La lea dil gasi-ji 'dla Caséin-na ed San Martén*

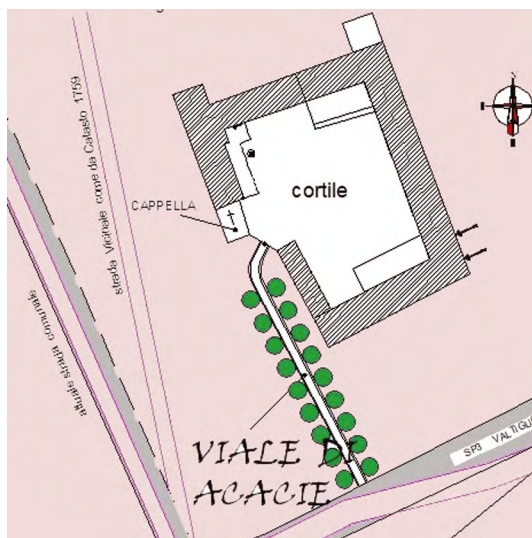
(L'allea delle acacie della cascina di S. Martino)

Scendiamo alla cascina di San Martino, volgendo lo sguardo verso sinistra, notiamo l'allineamento delle acacie superstiti che costituivano il viale di accesso alla proprietà. Nei ricordi più lontani a memoria d'uomo (*il nonno dei nonni*) viene tramandata l'immagine delle mogli dei lavoranti che portavano il pranzo ai loro mariti seduti

lungo l'allea di *gaggie* della cascina.

Non abbiamo una datazione certa, ma probabilmente quelle piante hanno visto Napoleone passare con le sue truppe. Il catasto Ricci del 1759 e fonti orali hanno permesso di ricostruire una planimetria della cascina di cui *La bricula* si è già occupata (n. 14/2010, pag. 23).

La Robinia (acacia), Robinia Pseudoacacia (Linneo, 1753) in dialetto



Mappa della Cascina di S. Martino. Ricostruzione da catasto 1759



Tronchi di robinia come legna da ardere

gasia può raggiungere i 25 metri, ma non da noi. Fortemente spinosa, può essere infestante; solo il sambuco può fare morire la Robinia. Gli esemplari del viale della cascina appartengono a varietà ornamentali. L'acacia comune, presente in abbondanza nei nostri boschi, è detta anche robinia da Jean Robin, curatore dell'orto botanico del Re di Francia che la importò in Europa nel 1601 dall'America del nord. In Italia venne introdotta circa due secoli più tardi. Se ceduata, viene utilizzata come legna da ardere che si consuma molto lentamente alla fiamma e



Fiori di acacia. Hanno profumo spiccato

genera un'alta gradazione di calore.

In passato veniva usata per costruire botti per il vino e parti del carro. Da alcune regioni dell'Europa, caratterizzate da temperature miti e da scarse precipitazioni estive, giungono notizie di esperienze positive avute con la robinia. In particolare tramite colture create con provenienze selezionate e nelle quali ci si è impegnati con interventi di cura, potature incluse, che promettono dei valori aggiunti per ettaro sorprendenti, considerando anche i tempi di produzione relativamente rapidi. Su parcelle sperimentali nella Valle della Loira (F) si arriva al culmine della produzione già dopo 7 anni, con mediamente 6 t di sostanza secca (TS) per ha e anno. Un popolamento di 15 anni raggiunge circa le 80 t TS per ogni ha.

Era consuetudine, per le donne che andavano a raccogliere l'erba per i conigli, completare il grembiulone usato per la raccolta (*scusarôn*) con un fascio di punte tenere di rami di Acacia (*gasia*) date tal quali ai conigli affinché ne rosicchiassero anche la corteccia per l'esigenza, come roditori, di esercitare e consumare i denti incisivi. Dai suoi fiori le api estraggono un miele molto pregiato ed i fiori stessi vengono cotti e mangiati (fiori in pastella e risotto con fiori di acacia); nella tradizione popolare, venivano utilizzati anche per tisane rilassanti e per attenuare le infiammazioni oculari.

I ceppi di *gaggia* tagliata producono ancora per qualche anno le "*famiòle*" (*Armillaria mellea*) i gustosi funghi autunnali che crescono sui ceppi anche dopo le prime gelate.

14) *Canne di bambù nel cortile di Emiliana a la sima dla strò dla cà 'd Masimè*

Giunti così all'incrocio con la strada

provinciale SP3 Isola – Redabue, svoltiamo a sinistra per percorrere un breve tratto fino ad incontrare la strada che porta alla casa di Massimelli (*Cà 'd Masimè*) dimora di Emiliana Zollino e Paolo Robutti. Che ci consegnano altre testimonianze (avevamo già anticipato un Noce) di piante centenarie: canne di bambù (non propriamente piante) ed un vecchio Pero.

“L’unico figlio maschio della famiglia Massimelli, dell’omonima Cà ‘d Masimè, Giuseppe, già ragioniere presso la Banca d’Italia, fu precettato per la Campagna d’Africa nel 1935. Al ritorno portò, oltre ai brutti ricordi di quella sciagurata



Il bambù di Emiliana Zollino



Il pero da mostarda di Emiliana

impresa di guerra, nascosti nel bagaglio (il baule di legno con il coperchio foderato di tela cerata, all’epoca in dotazione agli ufficiali dell’esercito) alcuni rizomi di canne di bambù che interrò in fondo al cortile e che continuano a figliare ancora oggi (troppo!)” E.Z.

15) *Il pèi da mustòrda*

(Il pero da mostarda)

“Questo albero di pero fu piantato orientativamente verso gli anni venti del ‘900 dai fratelli Massimelli, a indicazione del confine tra due proprietà, quando divisero le terre ereditate dai genitori. Mio padre, a cui passò, decenni dopo, la proprietà della parte di terreno a salire, mi trasmise l’importanza che



Pere da mostarda cotte nel vino barbera



Il pero "liberato" da Giancarlo Vio a Cà ed Nuvè



Pèi da mustòrda ed Custantén ant la cumei-na

rivestiva questo albero, quale punto di riferimento visivo. Fino al pero la strada presenta una salita graduale, dopo, nell'ultimo tratto, si fa erta. Ricordo che, spingendo la bicicletta, mi fermavo sempre un momento, appunto dal pero, prima di affrontare l'ultimo tratto. Anche mio padre, risalendo con il carro carico trainato dal bue, per far riprendere fiato al fedele amico, vi faceva una sosta. E poi, se ripenso alle abbondanti e squisite



Pèi da mustòrda ed Cavgén ai Brondoli

pere che per molti anni ci ha donato, oltre a risentirne il sapore, dolce e gustoso, provo un moto di gratitudine. Birillo, il mio cane, disperso brutalmente in aperta campagna, si spingeva inizialmente fino al pero per chiederci accoglienza e sono sicura che, il pero, forse muovendo i rami, lo abbia incoraggiato a spingersi oltre. Ora è primavera e, come mostra la fotografia, è tutto fiorito; anche quest'anno produrrà ancora qualche



Pèi da mustòrda di Mario Brondolo ai Brondoli località Pian dil pèj

piccolissima pera e resterà sempre per me una presenza necessaria". E.Z.

Si tratta dei famosi ed ormai rari peri da mostarda. Una varietà antica, pezzatura piccola, forma affusolata con lungo picciuolo. Non è gradevole consumato crudo, ma sprigiona tutto il suo potenziale di sapori ed aromi cotto nel vino e costituisce un ingrediente essenziale, insieme alle mele o pere cotogne e frutta secca per la tipica *mustòrda* o *cuniò*

piemontese.

Il Pero (Pirus Communis) nome dialettale *Pei* è un albero tranquillo, non molto alto. Proviene dall'Eurasia ed i suoi frutti, le pere, sono molto nutrienti e, pur essendo ricchi di zuccheri, possono essere mangiati dai diabetici. Mangiare pere giova ai reumatici ed alla donna incinta.

Ottimi sono i succhi e le marmellate. È pianta longeva ed è stata anche molto diffusa nel nostro territorio. Riportiamo alcune delle tante segnalazioni pervenuteci che sicuramente hanno una storia centenaria da raccontare: Il pero "liberato" da Vio Giancarlo a *Cà 'd Nuvè; Pèi da mustòrda ed Custantén ant la cumein-na; Pèi da mustòrda ed Cavgén* ai Brondoli. Gli sono stati dedicati anche dei toponimi a testimonianza del suo perdurare, se ben ambientato, nel tempo. *Pèi da mustòrda* di Mario Brondolo ai Brondoli località *Pian dil pèi*.

Dai Brondoli ancora due segnalazioni.

16) La sisula ed Giuseppe ed Bauda a Cà di Bròndu

(Azzeruolo di Giuseppe ed Bauda ai Brondoli)

Si trova ai margini del *bosk du Remond* alla sinistra della strada comunale poco prima dell'incrocio che porta alla borgata dei Brondoli.

Azzeruolo, crataegus azarolus (Linneo, 1753), nome dialettale *pumén, lazarola, sisula*. Proviene dall'Asia Minore e può raggiungere anche 6-7 metri, molto longevo, cresce molto lentamente. I frutti commestibili sono dei piccoli pomi agrodolci di colore bianco o rosso o giallo con all'interno tre o quattro semi. L'azzeruolo dei Brondoli ha frutti gialli.

L'azzeruolo è un albero cespuglioso che produce frutti buonissimi ma poco



L'azzeruolo di Giuseppe Brondolo ai margini del *bosk du Remond*

conosciuti; a tutti gli effetti un chiaro esempio di quelli che vengono considerati "frutti minori". Di tutto il territorio italiano attualmente questa pianta si trova naturalizzata solo in Sicilia, in altre regioni è coltivata in ambito familiare. I suoi frutti, simili a piccole mele, hanno un sapore particolare, tra l'acidulo e il dolciastro.

Nell'800 ebbe l'onore di essere apostrofato negli scritti da Monsieur Noisette, nobile cronista d'origine francese che decantò gli azzeruoli italiani come i migliori al mondo per dimensione e bellezza.

Negli anni la produzione di azzeruolo a fini commerciali è andata a scemare tanto che oggi sono veramente pochi quelli che continuano a coltivare questa pianta. Tuttavia, complici la rusticità e la longevità tipiche della pianta, qualcuno continua a raccogliere i suoi frutti da vecchi alberi.



Frutti di azzeruolo

Grazie alla sua abbondante fioritura bianca e al bel fogliame di color verde scuro, l'azzeruolo è coltivato anche come pianta ornamentale singola o da siepe; ciò non toglie che anche in queste situazioni i suoi frutti possano essere raccolti e consumati. Occorre prestare attenzione quando si assaggia l'azzeruolo: ogni frutto, a prescindere dalla varietà, contiene dei semi (al massimo 7) estremamente duri.

L'azzeruolo è un frutto che non si conserva a lungo, per questo solitamente lo si consuma fresco. Dopo la raccolta settembrina, per conservare gli azzeruoli, ricchi di vitamina A e C, il più a lungo possibile, vengono preparate confetture, liquori oppure i frutti sono conservati in alcool o sotto grappa.

17) L'oleandro *adnan a la Cà ed Cavgén* (l'ultima cà an fond 'd l'èra a Cà di Bròndu)

(L'oleandro davanti alla Cà ed Cavgén, l'ultima casa in fondo all'aia dei Brondoli)

Piantato nel cortile, si è col tempo sviluppato affondando le radici nel muro in mattoni crudi. (*Piantò ant'l'èra, l'è chersì con il reiss ant-la miròia ed mon cri*)



L'oleandro centenario



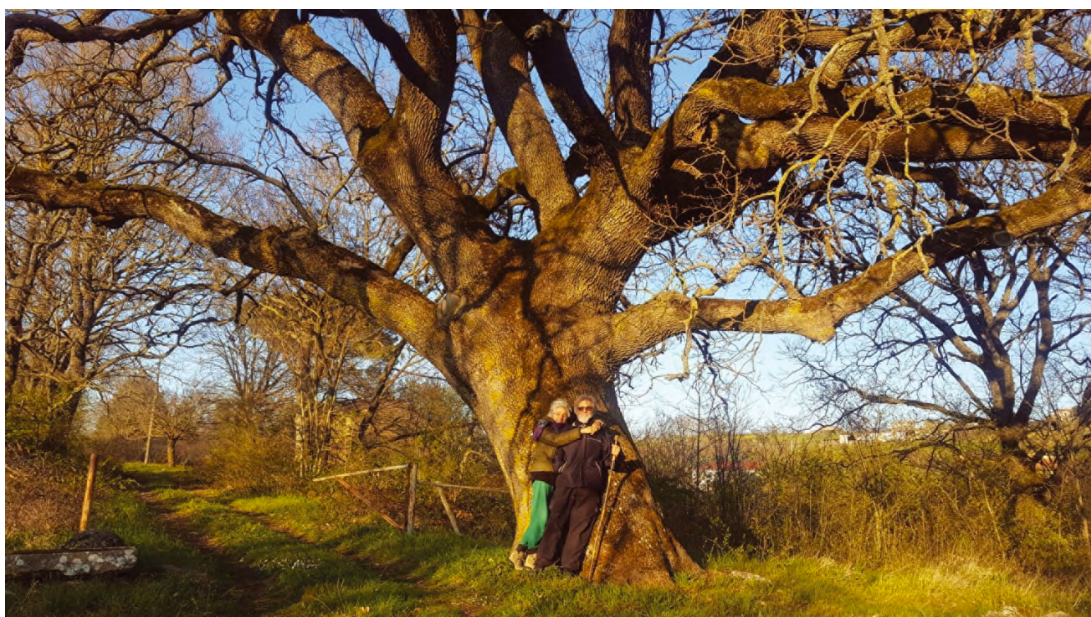
Cavgén al centro con la fisarmonica



Fanciulle con oleandro.
Gustav Klimt (1862-1918)



Rovere segnalato da Luigi Beccuti in
località Rio al bivio per Cornalea



Bartolomeo e Maria Teresa Drago a Jelsi in compagnia di un rovere centenario

L'Oleandro, *nerium oleander* (Linneo, 1753), nome dialettale *leandro*, è una pianta arbustiva alta fino a 5-6 metri, proviene dall'Asia ed è naturalizzata nelle regioni mediterranee. Le foglie sono usate in infuso per le miocarditi e come depurativo, esternamente il decotto giova contro i pidocchi, la scabbia, la tigna. La medicina moderna ne studia i principi attivi per le proprietà antitumorali.

L'oleandro è una bella pianta ornamentale, ma anche tossica. Se ingerita causa un'intossicazione che si manifesta con vomito e dopo qualche ora con alterazioni del battito cardiaco. In caso di avvelenamento ricorrere subito-subito al pronto soccorso o al centro veleni.

La fine del viaggio

Da Cà 'd Masimè, dove eravamo

rimasti con il percorso, saliamo alla frazione Bricco per scendere poi a Rio Anitra e concludere così il nostro viaggio che, partito dai confini con Incisa, ha attraversato in lungo ed in largo il territorio del comune di Cortiglione ma che potrebbe continuare (penso alla *Ru* di Ulisse nella riserva naturale della val Sarmassa (direzione Vinchio), al gelso di Urbano Rattazzi alla cascina Marina (direzione Masio), alle roveri ed ai cerri che si incontrano scendendo dai Brondoli verso i boschi del parco naturale (direzione Rocchetta Tanaro). Incontreremmo altri alberi e scopriremmo molte presenze di questi testimoni che nel tempo ci hanno silenziosamente accompagnato ed insegnato a radicarci nell'ambiente in cui viviamo insieme, costituendo punti di riferimento sicuri ovunque. ■

PREMIATO

Al concorso *Libri in Nizza-storie sospese* 2020 **Federico Brondolo**, Liceo Linguistico Pellati, si è classificato secondo con il racconto *Come un fiore in inverno*, ispirato da una foto di A. Bersano e dai racconti de *La bricula*. Altri dettagli, la foto e il racconto sono riportati sul sito www.labricula.it

ABILITAZIONE PROFESSIONALE

Giulia Cravera

geometra (Albo n. 1664)

1 marzo 2021

LAUREA

Mattia Minetti

Laurea magistrale in Matematica

Torino, 15 aprile 2021

CI HANNO SORRISO

Mattia Marino

di Giovanni e Irene Costagliola

4 marzo 2021

Rebecca Timoficiuc

di Adrian e Lacramiora Curea

9 marzo 2021

Chiara Austa

di Roberto e Serena Buratto

25 marzo 2021

CI HANNO LASCIATO



Bruna Alloero
1951- 2021



Agostino Africano
1936- 2021



Gianluigi Manera
1939- 2021



**Laura (Rina) Galanzino
ved. Bosio**
1922 - 2021



**Catterina Massimelli
ved. Tedaldi**
1931- 2021



**Olga Cassinelli
ved. Marino**
1921- 2021



Marisa Rivanera
1931- 2021



Pierangelo Zanetta
1954 - 2021