77 La bricula
Anno XXII
20-06-2026
Il Giornalino di Cortiglione
Fondato da Gianfranco Drago†

Metamorfosi del *Giornalino*

Quanto mai interessante il contenuto di questo numero de *La bricula*, interessante e variegato. Stiamo peraltro vivendo una metamorfosi del nostro bollettino, da raccolta di memorie e di ricostruzione di un passato locale – peraltro anch'essa preziosa, perché il passato vissuto dai nostri ascendenti, talora in modo sofferto, pervaso dalla fatica, dalle guerre, sovente da stentate esistenze, data la diffusione di epidemie, di condizioni di scarsa igiene, di guerre ufficiali e guerriglie, di tanta fatica e scarsi guadagni – e della parlata locale anch'essa destinata al tramonto, perché inadeguata per troppi aspetti al mirabile progresso tecnologico – ha intrapreso la via della riflessione sui grandi problemi che riguardano *anche* il nostro territorio, ma sono di respiro globale. È una metamorfosi che crediamo rifletta anche una trasformazione dei lettori de *La bricula*, collegata ad una cultura che ormai comprende – anche attraverso l'informazione che giunge capillare attraverso i mezzi di comunicazione di massa – più i grandi problemi di questo mondo che non il "mondo piccolo" per dirla con Giovannino Guareschi del paese o del borgo. Del resto la biografia a puntate di Ilario Fiore, corrispondente da ogni parte del Globo e in particolare dal mondo misterioso della Cina, ne è documento indiscutibile. Così un rinnovato interesse per la natura e il territorio, se non puro esercizio retorico ma progetto fattivo, riflette un sentimento almeno sino a qualche tempo fa – ora sembrano realizzarsi tempi oscuri, tornati indietro di un secolo, a causa di insensati progetti di dominio e di potenza di tre potenti capi di stato, che riportano al XVI secolo la Storia – diffuso almeno presso alcune fasce di società "comune", così come sembra che rinasca un senso buono di appartenenza all'insegna di ideali comuni. Il ruolo protagonista della donna – in tante parti del mondo ancora subalterno – viene esaltato nel racconto di donne illustri della nostra terra: personalmente mi torna alla mente la figura di Domicella "La piccola signora" che ha segnato la storia medioevale di Incisa, sino alla sua rovina. Insomma, ci sembra, un parlare del presente attraverso situazioni del passato. Anche l'allontanamento dei giovani dalla terra fa capolino, indirettamente magari, attraverso l'esperimento didattico "controcorrente" ideato dal nostro presidente di lezioni pratiche nell'orto.

Un solo *régret,* il parziale abbandono della parlata locale, del *dialèt,* che quasi nessuno ormai parla più anche perché per sua natura la parlata locale riflette una realtà ormai desueta: anche sul nostro bollettino è sempre più rara la rubrica su questo argomento.

Francesco De Caria

Asti

Direttore responsabile
Francesco De Caria

Direttore editoriale
Pietro Efisio Bozzola

Cortiglione

La bricula - Il Giornalino di Cortiglione è il periodico trimestrale edito dalla **Bricula ODV** con sede in piazza Vittorio Emanuele II, 14040 Cortiglione (AT)
P. Iva e C. fiscale: 91008870056
Iban: IT68J07601103000 00085220754
pe.bozzola@tiscali.it
Tel. 0141 765 305
349 136 0527
Sito: www.labricula.it

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** di 40 euro

Chi desidera ricevere il *Giornalino La bricula*, senza diventare socio, deve versare 20 euro sul conto corrente postale 85220754, intestato a Associazione La bricula, Cortiglione

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

Stampa
Team Service Editore
14100 ASTI

SOMMARIO

1 Metamorfosi del *Giornalino*
3 Donne del Monferrato. Un paese, una città, due donne - 2
14 I nostri antenati - 4: Le feste religiose. Agricoltura e alimentazione
23 Saigon, addio
25 I legumi
27 Le strade romane, ieri e oggi
29 Antigone e Creonte o della Post Modernità
31 Non per gli occhi degli uomini
33 Poesia. Maria Rita Piras, Il giardino del tempo
35 Sulla fillossera...
40 Alla scoperta di Asti Il giardino segreto di Arianna
44 Lettera aperta: Ai concittadini del Monferrato
48 Davide Lajolo: l'utopia del narratore voltagabbana
52 Un programma europeo ERASMUS+
58 Rapsodia Pearl Harbor
60 Progetto orto
63 Un volume per Ilario Fiore
64 Le "introvabili"
65 Celebrato il 25 Aprile
67 Teatro. I ribelli della montagna
69 Teatro. Gli alunni della Scuola Primaria
70 2 giugno, festa della Repubblia 80 anni di Libertà
71 Quante volte mamma Ci ha sorriso
72 Ci hanno lasciato

Donne del Monferrato
un paese, una città, due donne
2

Mariangiola Fiore

Per chiarezza di esposizione, riportiamo l'incipit della prima parte dell'articolo, pubblicato sulla *Bricula n. 76.*

"Il paese è Costigliole d'Asti, la città è Parigi, le due donne: la *Contessa di Castiglione* e *Emilia Cardona, 'Milli'*, moglie del pittore Giovanni Boldini. Le analogie ci sono, entrambe fuori dagli schemi, ma tante anche le differenze…"

La prima differenza sostanziale è che Emilia Cardona, sconosciuta ai più, è stata riscoperta nella sua terra solo molto recentemente, nel novembre 2022, quando ad Asti, a Palazzo Mazzetti, si aprì la grande mostra "*Giovanni Boldini e il mito della Belle Époque*".

Nato a Ferrara nel 1842, dopo una stagione fiorentina accanto ai Macchiaioli e un'esperienza londinese, Boldini approdò nel 1871 a Parigi, capitale moderna e culturalmente vivace. Il pittore si fece notare e fu accolto nei più importanti circoli artistici. La città con i suoi *café-chantant*, teatri e la sua realtà cosmopolita gli fu di grande ispirazione. Divenne il cantore della Belle Époque, ritraendo una società che desiderava ostentare le proprie fortune attraverso le sue donne. Era un mondo del lusso e dell'eleganza che lo affascinava. Le figure femminili divennero il tema ricorrente della sua pittura. Come ebbe a dire Vittorio Sgarbi "*le sue donne sono delle regine […] nei suoi quadri restituisce alle donne una bellezza senza fine, capace di raccontare la femminilità ritrovata, le trasforma in dee*". Molto noto in vita, dopo la sua morte, per una ventina d'anni, Boldini fu quasi dimenticato e la sua pittura considerata vetusta. Grazie all'opera di valorizzazione della vedova, l'artista fu poi riscoperto negli anni Cinquanta, divenendo protagonista negli ultimi tempi di importanti mostre in Italia e all'estero.

In occasione dell'inaugurazione dell'esposizione di Palazzo Mazzetti, il curatore Tiziano Panconi, storico dell'arte e massimo esperto italiano di Boldini, mise in risalto le origini astigiane della moglie del pittore e durante un convegno



La casa natale di Emilia Cardona, a Costigliole

al castello di Costigliole fece rivivere la figura di Emilia Cardona nel paese natale.

Da allora, la popolarità di Milli non ha fatto che crescere, attraverso iniziative di vario genere che ne hanno fatto scoprire la personalità di donna indipendente e di notevole cultura, non semplicemente *moglie di Boldini*.

La vita

Emilia nasce il 17 dicembre 1899 in una bella casa nel centro storico di Costigliole, a ridosso del castello e della chiesa parrocchiale, dove comincia la Rocca.

Così recita il suo atto di battesimo: "*L'anno del Signore 1899 il 30 del mese di dicembre nella Parrocchia di Nostra Donna Di Loreto di Costigliole d'Asti è stata presentata alla Chiesa una fanciulla nata il 17 del mese di dicembre figlia di Cardona Davide del fu Giovanni nativo di Costigliole e della Massaro Maria di Carlo nativa di Costigliole coniugi Cardona domiciliati in Costigliole (Recinto) cui si amministrò il battesimo e si impose il nome di Emilia*".

Certamente di buon auspicio per il suo straordinario futuro il momento di passaggio tra i due secoli.

I Cardona fanno parte dei notabili del paese, i cosiddetti "signori"; il padre lavora come ufficiale giudiziario presso la Pretura del mandamento di Costigliole, la madre proviene da una solida famiglia proprietaria terriera. Emilia/Milli è la minore di cinque figli, due maschi e tre femmine. Dai suoi scritti di epoche successive, traspaiono le dinamiche famigliari che hanno condizionato la sua infanzia e adolescenza: il padre "padrone", autoritario e intransigente, la madre, adorata, sempre dalla parte dei figli, pur nella sua dolorosa sottomissione.

Pur appartenendo a una benestante borghesia di campagna, le prospettive per una ragazza come Milli all'epoca non erano molte. I genitori, dimostrando una certa apertura mentale, la assecondano nei primi studi, fino al diploma magistrale che le garantisca un rassicurante lavoro di maestra. Inimmaginabile pensare all'Università, lasciare il paese e continuare gli studi a Torino. Emilia non ci sta. I contrasti in famiglia si fanno sempre più aspri; lei non demorde e il padre le "taglia i viveri", come si direbbe oggi.

In città, può contare sull'appoggio di parenti e compaesani emigrati là in cerca di fortuna.

La Torino che accoglie Emilia è una realtà in forte espansione demografica e

produttiva; sia il centro che le periferie sono segnate da grandi interventi di carattere architettonico e urbanistico e sta nascendo il quartiere del Lingotto attorno al nuovo stabilimento della Fiat. Dopo lo smarrimento della Grande Guerra, c'è grande fermento anche dal punto di vista culturale e politico; sono gli anni in cui Gramsci e Gobetti formano la loro esperienza; in città confluiscono intellettuali e artisti. L'imprenditore Gualino entra nella sfera del mecenatismo, con il sostegno offerto agli artisti, in particolare a Felice Casorati. Nel 1925 Gualino inaugura il Teatro di Torino, uno spazio aperto al pubblico, di produzione e di ricerca nel campo della musica, del teatro, della danza e del cinema, modellato sull'esempio dei teatri "d'eccezione" di Parigi, Vienna, Londra e Berlino. Torino diventa la capitale nazionale del cinema, con i primi colossal girati sulle rive del Po.

C'è però un rovescio della medaglia: sono anche gli anni difficili, intensi e violenti delle lotte operaie e dei grandi scioperi, della Marcia su Roma, dell'avvento e consolidamento del fascismo.

Emilia si immerge totalmente in questo contesto; per mantenersi, lavora di giorno e studia di notte. Nella grande città la giovanissima provinciale brucia tutte le tappe: allarga il giro delle sue conoscenze agli ambienti intellettuali e artistici, scrive poesie, racconti per bambini, partecipa a concorsi letterari e sogna di diventare giornalista.

Nel 2021 esce il suo primo romanzo, *Brichet* e a pubblicarlo è Paravia, storica casa editrice tra le più quotate nel panorama editoriale italiano dell'epoca, con tante grandi firme in catalogo. Il libro è illustrato, in copertina e nelle testatine dei capitoli, da Mario Mencarelli, un giovane artista fiorentino che si farà strada nel mondo del Futurismo piemontese. Emilia gli dedica l'intera opera e la loro collaborazione si consolida tanto da sfociare, nel gennaio del 1923, nel matrimonio.

Nello stesso anno Milli viene invitata a tenere una conferenza, ritenuta degna di pubblicazione, dedicata alle donne che nel corso dei secoli hanno lasciato un segno nella storia del Piemonte: *Donne del Vecchio Piemonte*.

Nel 1924 raggiunge brillantemente, preparandosi da sola, il traguardo della licenza liceale indispensabile per accedere all'università. Ottiene il diploma, con i complimenti dei professori e si iscrive subito alla Facoltà di Lettere e Filosofia. Nonostante l'impegno profuso, non continuerà però gli studi: risulta sostenuto un solo esame, nel novembre 2025, poi più nulla. Ormai i suoi obiettivi sono più ambiziosi.

Le collaborazioni giornalistiche occupano gran parte del suo tempo. Emilia scrive per *Il Regno* quotidiano politico del mattino, fondato e chiuso dopo pochi mesi nel 1925 e inizia nel contempo la sua collaborazione con la *Gazzetta del Popolo.*

Fondato nel 1848, e di taglio spiccatamente popolare, il giornale era, in periodo risorgimentale, il più venduto tra i quotidiani nazionali, con un bacino di lettori che comprendeva soprattutto i ceti agrari della provincia piemontese e la piccola borghesia cittadina di sentimenti tradizionalisti. Sin dall'inizio si dimostrò molto attivo nell'ambito delle iniziative di stampo patriottico e alla vigilia della prima guerra mondiale divenne portavoce

dei gruppi nazionalisti del capoluogo piemontese. Spiccatamente interventista, dopo lo scoppio del conflitto si fece assiduo sostenitore dello sforzo bellico. Dopo la nascita del movimento dei fasci di combattimento, la *Gazzetta del Popolo* intensificò l'appoggio al fascio locale e si orientò verso una soluzione politica nazional-fascista. Il giornale divenne poi una delle principali casse di risonanza del movimento fascista di Torino, sotto la direzione di Ermanno Amicucci, coadiuvato da un giovane Giulio de Benedetti, destinato a lasciare ben presto il suo ruolo.

Nel giugno 1924 la testata venne rilevata dalla Società Idroelettrica Piemontese (Sip), che la mise a disposizione del fascismo in cambio di precise garanzie sullo sviluppo dell'industria elettrica in Piemonte.

In pochi mesi Emilia cresce professionalmente, acquista spazi nel giornale e sogna Parigi…

La *Gazzetta* dedica molte attenzioni alle vicende politiche culturali e mondane della capitale francese. In quegli anni i contatti tra Torino e Parigi sono intensi. Parallelamente Milli consolida la sua amicizia con scrittori e artisti, tra cui la pittrice Evangelina Alciati, allieva di Giacomo Grosso, prima donna ammessa e diplomata all'Accademia Albertina di Belle Arti, da anni in contatto con gli ambienti parigini. Non è l'unica: altri artisti torinesi frequentano la capitale francese, che ispira pittori e scrittori e accoglie intellettuali in fuga dal fascismo. Per Milli ci sono tutti i presupposti per il grande "salto".

La giovane giornalista, ambiziosa ed intraprendente ce la fa nel 1926, prima collaboratrice di un quotidiano da una capitale estera. A Parigi, il suo giornale ha già ottime firme che scrivono, primo tra tutti il conte Luciano Zuccoli, e quindi Milli può avvalersi di buoni contatti e appoggi. Non ha ancora ventisei anni.

Il marito rimane a Torino e da allora le loro strade non si incrocieranno più. Mario Mencarelli, illustratore di libri ma anche architetto, continuerà la sua carriera in Piemonte, firmando importanti opere: il Padiglione della Fiera di Alessandria del '34, lo Stadio di Biella nel '36, e nel '39, ad Asti, a Palazzo Alfieri il nuovo assetto dell'appartamento natale del poeta e delle stanze adiacenti realizzate dal neonato Centro Nazionale di Studi Alfieriani. Suo è anche il progetto della cattedra in legno, in stile razionalista, ancora oggi visibile nel Salone del Podio del Museo.

L'incontro con Boldini a Parigi

Poco dopo il suo arrivo a Parigi, a Milli riesce il "colpaccio" che le cambierà la vita: l'intervista al pittore Giovanni Boldini, uno dei miti viventi della Belle Époque, a Parigi da più di cinquant'anni. Il Maestro ha ottantaquattro anni, è ancora attivo ma in declino, sia per l'età che per i tempi mutati. L'epoca d'oro borghese di cui era stato il simbolo è stata spazzata via dal conflitto mondiale. La Parigi degli anni '20 si è trasformata ad un ritmo frenetico nell'epicentro mondiale di innovazione artistica, caratterizzata da una straordinaria esplosione di creatività e dalla nascita di numerosi movimenti artistici d'avanguardia che hanno rivoluzionato la letteratura, la pittura e la musica.

È un mondo in cui l'anziano artista non riesce più a trovare la sua collocazione.

Tante amicizie si sono dissolte, è solo e i ricordi non sopperiscono ai problemi quotidiani.

Non è chiaro come Emilia Cardona sia riuscita ad arrivare a Boldini, ma non mancavano amicizie e conoscenze comuni, tra cui Evangelina Alciati e il conte Zucconi. Mistero anche quando esattamente sia avvenuto il primo incontro, pare nel mese di settembre 1926.

Gli articoli, due, vengono pubblicati dalla *Gazzetta del Popolo* a novembre, a distanza di dodici giorni l'uno dall'altro, firmati con le sole iniziali dell'autrice E.C., come per le grandi firme. Nell'intervallo di tempo tra i due, esce su molti giornali francesi, la notizia, ripresa anche dalla *Gazzetta del Popolo*, di un Boldini in fin di vita, ritrovato dopo ore svenuto, in squallida solitudine in casa. Decisamente gli articoli di Emilia, che lo descrivono invece ben vigile, brillante, interessato all'Italia e ammiratore di Mussolini, smentiscono la probabile *fake news* e riportano il pittore in primo piano sulla scena parigina, tant'è che non viene escluso un *ante litteram* riposizionamento mediatico di un personaggio ormai trascurato.

L'incontro tra i due è "fatale". Boldini rimane subito ammagliato dalla giovinezza della compatriota e dall'ambizione e caparbietà che ha dimostrato per ottenere l'intervista. Più tardi, in una lettera al fratello, la descriverà come "*non molto bella ma buona*". Inizia la frequentazione. Emilia diventa una presenza fissa nello studio del pittore, in boulevard Berthier, trasformandosi ben presto in una sorta di assistente del Maestro, persona di fiducia che lo aiuta in tutte le incombenze, nella gestione della casa e nelle rare uscite esterne.



Emilia Cardona nello studio di Boldini

Milli non abbandona comunque la sua attività di giornalista: per la *Gazzetta del Popolo* pubblica interviste e articoli su artisti che gravitano intorno a Montparnasse, il nuovo *hub* culturale parigino.

A partire dal 1929 inizia a scrivere per *L'Intransigeant,* uno dei più importanti quotidiani parigini della sera, in quegli anni collocato a destra sotto la direzione di Leone Bailby. È un deciso balzo in avanti nella sua carriera. Tra i collaboratori del giornale figurano rinomati scrittori quali Henry de Montherand, Jean Giono, Massimo Bontempelli e altisonanti nomi del mondo culturale come Chagall, Le Corbusier, Gropius. Per *L'Intransigeant* Emilia curerà una rubrica in seconda pagina "*Carnet d'une etrangère*", firmandosi per la prima volta con il solo cognome maiuscolo CARDONA.

Non è quello l'unico traguardo che Milli raggiunge nell'anno: il 19 ottobre 1929 sposa Giovanni Boldini, con una cerimonia officiata da un funzionario del comune di Parigi. nello studio del pittore. Lei ha trent'anni, lui ottantasette. L'idea del matrimonio era maturata mesi prima, con iniziativa partita dal Maestro, ma gli ostacoli per ottenere i documenti necessari



Emilia Cardona ritratta da Boldini

ne dilatano i tempi. Emilia, ancora ufficialmente moglie di Mario Mencarelli, deve prima ottenere l'annullamento del matrimonio. Per Boldini, benché celibe, le cose si rivelano ancora più complicate. La richiesta di documenti per il matrimonio fatta al Comune di Ferrara suscita un grande clamore e allarmismo in Italia. Da una parte c'è l'ostilità, comprensibile, dei famigliari, in particolare il fratello Gaetano, unico erede dell'immenso patrimonio dell'artista, dall'altra la preoccupazione del Podestà e del Prefetto di Ferrara di veder sfumare la possibilità che il pittore destini i suoi quadri alla città, come un tempo aveva promesso ma non formalizzato.

Reazioni negative arrivano, per lo stesso motivo, anche dai circoli artistici e politici romani, con ripercussioni negli ambienti diplomatici italiani a Parigi. Il matrimonio diventa un affare di stato, anche Mussolini ne viene informato, e il parere unanime sembra essere: "*non s'ha da fare*". In una specie di combutta, tutti i vari attori tergiversano e i documenti non vengono spediti. Di fronte però alla crescente irritazione del pittore con il rischio concreto che sia Ferrara che Roma perdano del tutto le collezioni, la questione si appiana grazie alla mediazione dell'Ambasciatore italiano e si giunge al lieto evento.

Il matrimonio avrà breve durata: Boldini muore l'11 gennaio 1931. Nel testamento ha designato la vedova come sua erede universale. Il funerale ha luogo a Ferrara e verrà sepolto, come da sue volontà, nel Cimitero Monumentale della Certosa.

Nell'occasione, Emilia, per la prima volta nella città natale del marito, intavola colloqui informali con i personaggi che così tanto hanno avversato il matrimonio e con i quali dovrà comunque arrivare a un accordo.

I mesi successivi la vedono freneticamente impegnata su più fronti. Da una parte le non semplici trattative con gli interlocutori italiani interessati all'eredità del marito: la famiglia, la città di Ferrara, le Belle Arti di Roma, dall'altra la preparazione della prima mostra postuma delle opere del Maestro ricevute in eredità, che verrà inaugurata il 7 maggio alla Galleria Charpentier di Parigi.

Contestualmente pubblica presso l'editore Eugène Figuère la biografia *Vie de Jean Boldini*, alla cui stesura ha lavorato sotto la guida dello stesso Boldini.

Un terzo matrimonio

Il tempo non le manca comunque per convolare a nozze il 4 febbraio 1932, a Londra, con Francis La Monaca, scultore calabrese di 57 anni, trapiantato a Parigi e già molto affermato negli ambienti artistici di alto livello in Francia e a



Giovanni Boldini ritratto da Edgar Degas

Londra. I due si sono conosciuti nel 1927 e tre anni dopo l'artista le ha dedicato un ritratto, *Signora in pelliccia di lontra*.

Il matrimonio con La Monaca non va a detrimento della sua carriera letteraria né nella missione cui dedicherà tutta la vita: ottenere il giusto riconoscimento e valorizzazione di Boldini e della sua arte in Italia. Nei quattro anni successivi, in cui Milli "pendola" tra Parigi e l'Italia, l'impegno profuso darà i suoi frutti con risvolti positivi in entrambi i campi.

Dopo la biografia di Boldini, pubblica altre due opere scritte direttamente in francese: *L'homme au Chapeau Bleu* nel 1932 da Figuière e *L'Appel du Souvenir* nel 1936 per le edizioni Grasset, marchio di maggior prestigio che annovera tra i suoi autori i più famosi scrittori del periodo. Firma entrambi i libri solo CARDONA.

In Italia la sua tenacia è premiata. L'Accademia d'Italia, che aveva sempre negato a Boldini l'auspicata onorificenza di Accademico (la Francia gli aveva invece concesso la *Légion d'Honneur*), finalmente ne commemora la memoria. con una cerimonia ufficiale.

Il Podestà di Ferrara, con cui Emilia ha firmato un formale atto di donazione, ufficialmente annuncia la creazione di un museo intitolato al Maestro, ospitato in due sale al piano terreno di Palazzo dei Diamanti. Verrà inaugurato il 3 aprile 1935 con le opere e gli oggetti donati dalla vedova.

Anche i rapporti con la famiglia si appianano grazie alla concessione di un vitalizio al fratello Gaetano, in cambio della rinuncia a impugnare il testamento.

Nel gennaio 1937 Francis La Monaca viene invitato negli Stati Uniti per eseguire un ritratto del Presidente Franklin Delano Roosevelt. Emilia lo segue in un lungo viaggio vacanza-lavoro. All'opera non ci sarà seguito. Il giorno prima dell'appuntamento alla Casa Bianca, La Monaca muore a Washington per le complicazioni di una polmonite virale.

Ritorno in Italia

Emilia, vedova per la seconda volta in sei anni, rientra a Parigi. Rimasta sola, pensa di stabilirsi definitivamente in Italia, dove la legano tanti ricordi e soprattutto dove può meglio dedicarsi a far rivivere l'arte di Boldini.

La nostalgia per l'Italia si è probabilmente manifestata già quando inizia a scrivere il suo romanzo più chiaramente autobiografico, *La famiglia Tamburi,* che, annunciato in francese nel



La cattedra disegnata da Mario Mencarelli a Palazzo Alfieri

1932 al momento dell'uscita di *L'homme au Chapeau Bleu*, terminato a Parigi nel 1936, uscirà in italiano per la casa editrice Ceschina di Milano soltanto nel 1938.

In quello stesso anno, Milli porta a compimento un'impresa quasi rocambolesca che l'ha tenuta impegnata a lungo: il ritrovamento di Villa Falconer, nei pressi di Pistoia, dove un ventiseienne Boldini aveva dipinto una stanza con un ciclo pittorico bucolico di chiaro influsso macchiaiolo.

Emilia ricordava che il marito le aveva parlato in maniera molto vaga di certi affreschi che in gioventù aveva realizzato in una casa in Italia, forse in Toscana, che erano fra le opere migliori che gli fossero riuscite. Non le era rimasto in mente il nome della città, ma solo l'iniziale, "P". Milli dedica tempo e viaggi alla ricerca di quel luogo misterioso, sia in Umbria che in Toscana, ma l'impresa è faraonica e infruttuosa.

Anni dopo, riordinando i materiali dello studio di Boldini, rinviene casualmente tra un fascio di documenti una lettera inviata al pittore dall'America da un nipote di Isabella Robinson Falconer, nella quale accennava a una villa di loro proprietà nei pressi di Pistoia dove il Maestro aveva a lungo soggiornato e lavorato.

Il cerchio si stringe, Emilia non demorde e la sua cocciutaggine è ricompensata quanto ritrova a Collegigliato, pochi chilometri fuori Pistoia, in totale abbandono, la grande casa appartenuta ai Falconer, con i due falconi in terracotta sui pilastri del portone di ingresso. Con molta fatica, e dopo più di un sopralluogo, riesce a individuare all'interno, in quella che era stata la sala da pranzo, gli affreschi dipinti dal marito quasi settant'anni prima, nascosti tra polvere, attrezzi agricoli e cannicci in disuso.

Non appena ne ha la certezza, con una congrua offerta, Milli riesce ad acquistare la villa che, restaurata, diverrà la sua residenza per il resto della vita.

Ha trentanove anni e vi si stabilisce allontanandosi dalla ribalta parigina che le aveva dato notorietà e ricchezza. È un mondo che, rimasta sola per due volte, non sente più suo mentre il luogo stesso dove era iniziata la carriera di Boldini diventa il rifugio dove meglio le riesce di dedicarsi al ricordo del passato e ai progetti futuri.

In una sorta di ricomposizione del suo universo di arte e memoria, trasferisce da Parigi tutta "l'eredità" Boldini e nella villa ricostruisce fedelmente, come in un museo, gli ambienti di lavoro e di vita del Maestro. Riserva una stanza al pian terreno ai ricordi e opere di Francis La Monaca, recuperati dallo studio di Neuilly.

Il ripristino di tutti gli spazi e il loro restauro richiederanno qualche anno, guerra compresa.

Pur nella tranquillità della campagna, Emilia continua la sua intensa vita sociale, frequenta gli ambienti culturali toscani e "La Falconiera", quando lei è presente, diventa meta di mercanti, galleristi, critici, artisti affermati e emergenti.

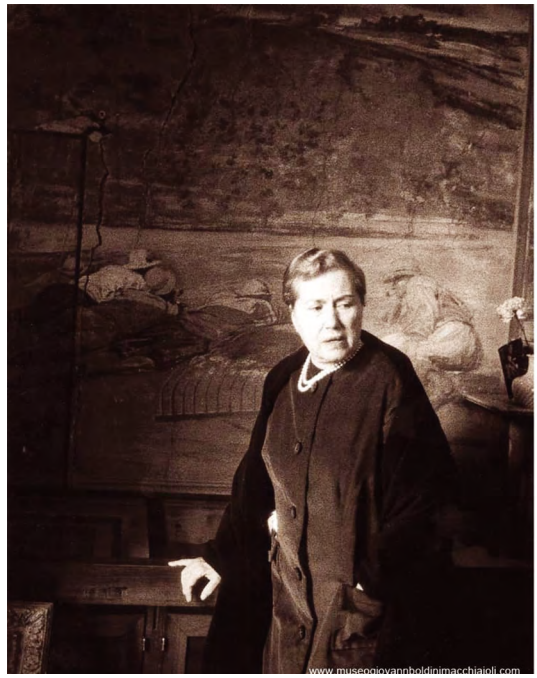
Quarto matrimonio

Nel marzo del 1945 a Firenze, si sposa per la quarta volta. Il marito, Mario Marinelli ha sei anni meno di lei ed è un pittore originario dell'Abruzzo. Di lui resteranno poche tracce nella biografia di Emilia Cardona. Anche questa volta il matrimonio verrà poi annullato.

Il dopo guerra trova Emilia di nuovo impegnata intensamente nella produzione letteraria e nell'opera di valorizzazione dell'arte di Boldini. Nel 1951, a vent'anni dalla sua scomparsa, pubblica in italiano, a Milano, *Boldini e il suo tempo*, una nuova edizione rivista e ampliata della prima biografia del Maestro; in versione francese uscirà a Parigi con il titolo *Boldini Parisien d'Italie.*

Dopo gli anni bui della guerra, in Italia c'è voglia di spensieratezza, ottimismo, fiducia nel futuro e nel progresso; torna d'attualità la Belle Époque e si assiste ad un revival dell'artista che l'ha più di tutti rappresentata. Giornali e riviste d'arte dedicano ampi servizi a Boldini, Milli viene intervistata, si ripercorre la vicenda del loro incontro e matrimonio. Torna anche l'interesse della critica e del mercato per l'opera del Maestro. Ad inizio 1952 si apre a Roma la prima grande mostra postuma con più di cento opere di cui la maggioranza prestate dalla vedova.

Pochi mesi dopo esce l'ultimo romanzo a firma CARDONA: *Le Belle di Villa Borghese*, anche questo con celate implicazioni autobiografiche.

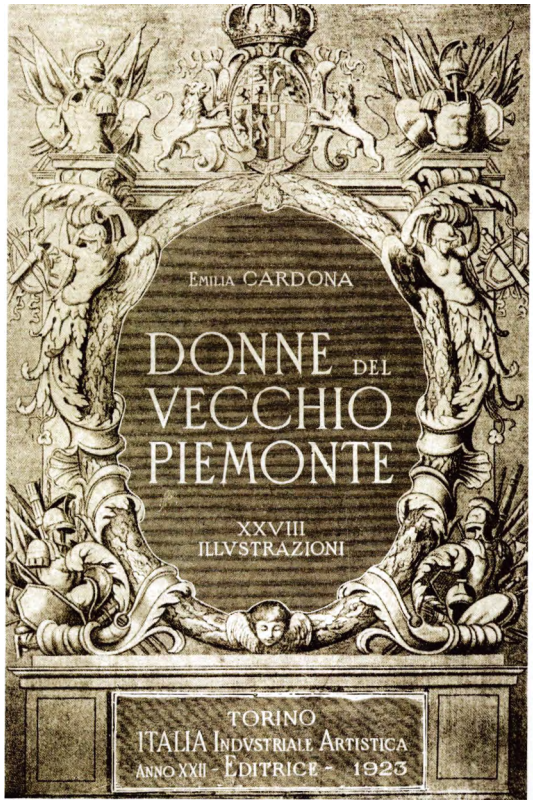


Emilia Cardona nella stanza con gli affreschi di Boldini alla Falconiera

Negli anni successivi, nel suo rifugio sulle colline pistoiesi, Emilia pur continuando le sue relazioni con il mercato dell'arte e l'ambiente artistico ed editoriale, diviene più riservata, fa vita appartata, frequenta ospiti locali selezionati e si circonda di una nutrita schiera di collaboratori che la sollevano dalle incombenze materiali.

Poi il lento declino, che non le impedirà tuttavia, negli ultimi periodi, di compiere due importanti atti: la vendita al Museo Boldini di Ferrara di un gran numero di opere custodite a Collegigliato e la donazione degli affreschi della Falconiera alla Cassa di Risparmio di Pistoia e di Pescia. Dopo il distacco saranno restaurati e trasferiti a Palazzo dei Vescovi, a Pistoia, dove ancora si possono ammirare.

Emilia muore il 29 luglio 1977. Sarà



Donne del Vecchio Piemonte, copertina dell'edizione originale

sepolta a Ferrara, accanto a Giovanni Boldini.

Nell'occasione *La Nazione* scrive: "*Emilia Cardona si è spenta serenamente soprattutto con la coscienza di aver fatto tutto il dovere che le era stato imposto dal ruolo assunto in quell'ottobre del '29 quando aveva deciso di unirsi all'ottantasettenne pittore*…"

Questa la vita di una donna difficile da decifrare, controversa ma coraggiosa, fedele per tutta l'esistenza a un solo obiettivo: la promozione dell'opera e la tutela della memoria di Giovanni Boldini, suo secondo marito.

Benché il mondo dell'arte le debba molto, studiosi e critici l'hanno per molto tempo snobbata e difficilmente si trova traccia di lei nelle pubblicazioni sull'artista.

Le opere

Emilia Cardona non è però stata un personaggio solo dietro le quinte, merita di essere ricordata e apprezzata per il suo talento indiscutibile di giornalista e di scrittrice. Molte sue opere celano tratti autobiografici e offrono spunti per comprendere meglio la complessa personalità e vicenda umana dell'autrice. Soprattutto significative sono quelle che si ricollegano ai luoghi e ambienti che l'hanno vista crescere e affermarsi.

Brichet, 1921, romanzo per ragazzi. É la storia di un adolescente idealista e pieno di aspettative che cresce e combatte nella Torino del dopoguerra con le lotte di classe, gli scioperi, le occupazioni, la violenza nelle strade e nelle fabbriche. È il clima che l'autrice ha vissuto nei suoi primi anni nel capoluogo piemontese e traspare la sua simpatia per il protagonista e le sue aspirazioni. È la sua prima opera, che firma con nome e cognome: Emilia Cardona.

Donne del Vecchio Piemonte, 1923, opuscolo illustrato di trentasei pagine pubblicato a cura della Direzione delle opere di propaganda Pro Regio Orfanotrofio Militare Nazionale. É il testo di una conferenza tenuta da Emilia Cardona su grandi figure di gentildonne del passato, legate in qualche modo alla Dinastia Savoia o comunque alla terra di Piemonte, che, spesso trascurate, hanno tuttavia lasciato la loro impronta nella Storia: da Adelaide di Susa a Bianca Lancia di Agliano, da Anna d'Alençon alle Madame Reali. Lo scritto è arricchito da antiche incisioni dei volti delle

protagoniste. Il linguaggio è aulico e datato, non così lo spirito che anima la giovane autrice, espressamente impegnata "dalla parte delle donne".

La famiglia Tamburi, 1938, il più autobiografico dei suoi romanzi. È uno spaccato di vita sociale in un paese rurale del Monferrato astigiano nei primi vent'anni del Novecento. Quello che viene indicato solo come il "*Villaggio*" è chiaramente Costigliole e il contesto in cui si sviluppano le storie dei vari personaggi è quello vissuto dall'autrice nell'infanzia e adolescenza, sino alla ribellione e alla" fuga". La dedica alla madre e il ritratto con cui la delinea nel libro, rivelano un legame molto profondo e fanno intuire quanto sofferto debba essere stato distacco.

Le belle di Villa Borghese, 1952, romanzo epistolare. Si sviluppa in un periodo di pochi mesi a cavallo dell'entrata in guerra dell'Italia nel 1940. È una storia famigliare cupa, intrisa di odio e ribellione, amore e follia, aspirazione alla libertà e rifiuto del mondo. Nonostante la precisazione dell'autrice sulla natura fantastica dell'opera, luoghi, situazioni, figure lasciano intravedere echi del suo periodo pistoiese e trovano riscontri nella sua intensa vita sentimentale e professionale.

La memoria sul territorio

Il merito della riscoperta e valorizzazione di Emilia Cardona sul territorio va a Carlo Cerrato, giornalista professionista con un passato anche alla "Gazzetta del Popolo" oltre che in Rai e attualmente, tra le altre attività, Presidente della Fondazione Gente&Paesi di Portacomaro, impegnata nello sviluppo territoriale e nella promozione del patrimonio artistico e culturale.



Copertina de *La Famiglia Tamburi*

Nella primavera del 2023, pochi mesi dopo l'apertura della mostra di Boldini e il convegno a Costigliole, Cerrato ha fatto uscire il volume M*illi, una donna,* la ricostruzione della vita di Emilia Cardona a cui lavorava da tempo. L'opera è scritta come un reportage giornalistico, ma con il rigore della ricerca storica e d'archivio ed è arricchita da numerosi documenti d'epoca.

È stato l'inizio di un'attenzione sempre crescente alla figura della scrittrice costigliolese, che ha progressivamente coinvolto altre realtà del territorio, interessate a mantenerne viva la memoria.

Con il contributo del Lions Club di Costigliole, Gente&Paesi ha pubblicato la ristampa anastatica di *La famiglia Tamburi* nel 2024 e di *Donne del Vecchio Piemonte* nel 2025, aggiungendo un

nuovo tassello nel percorso di riscoperta di Emilia Cardona e della sua opera. Ultima iniziativa in ordine di tempo, quella realizzata dal Soroptimist International Club di Asti, che ha creato una pagina Wikipedia a lei dedicata, nell'ambito di un progetto internazionale volto a dare risalto a biografie di donne dimenticate dalle documentazioni e dalla Storia.

La strada è quindi aperta per approfondire la conoscenza di questa figura straordinaria di donna libera e emancipata, enigmatica ma sensibile, che ha precorso i tempi e che ancor oggi è di sorprendente attualità.

A dimostrazione, bastano le parole con cui, più di un secolo fa, a ventitré anni, iniziava la sua conferenza sulle gentildonne del vecchio Piemonte: *"Il ritornare al passato quando la vita in tutte le sue varie forme ci trascina irresistibilmente verso un avvenire sempre più vorticoso potrà sembrare una cosa oziosa, ma è piena di fascino e di gentile malinconia per chi sente la poesia delle cose che furono e che non tornano…"*.

I nostri antenati
Quarta parte

Nico Banchini

Le feste religiose

La maggior parte delle festività odierne è legata alla religione cristiana, ma alcune hanno origini ben più antiche; la venerazione del sacro che sfocia in una festa per onorarne la divinità è un concetto arcaico e molto radicato che può portare al consolidarsi di tradizioni difficili da soppiantare.

Il passaggio dal paganesimo alla cristianità fu un processo lungo e molto spesso violento, tanto da superare le persecuzioni cristiane avvenute quando il potere religioso apparteneva al paganesimo. Si trattò di programmazioni di eradicazione che a partire dal IV secolo divennero sistematiche, lunghe e costanti nei secoli a seguire; tuttavia, per non commettere un'ecatombe, molte delle vecchie festività, sia latine che celto-liguri, furono inglobate nelle nuova religione tramite un processo di cristianizzazione, il quale prevedeva che la chiesa sovrapponesse le proprie festività a celebrazioni pagane per facilitare la conversione, mantenendo spesso i riti originali ma modulandone il significato

in chiave cristiana. Questo approccio strategico permise di integrare devozioni popolari nel nuovo culto riducendo al minimo il trauma sociale che avrebbe potuto generare la totale soppressione del vecchio culto.

Il culto dei celto-liguri era un politeismo naturalistico incentrato sulla venerazione delle forze della natura, in particolare il sole, le acque, i boschi, le vette montane, ma anche delle dee madri legate alla fertilità del corpo e della terra. Il ritmo e la vitalità delle stagioni si ponevano, quindi, come il fulcro di questo antico credo che aveva come cardini solstizi ed equinozi, i culmini stagionali, le idi dei mesi e così via.

Mi soffermerò su tre feste antiche che si sono tramutate in tradizioni o festività odierne. Riguardo alla Primavera possiamo ricordare il "*cantamaggio*".

La prima è una festività non nazionale, ma che al nord possiede molte tradizioni dedicate alla celebrazione dell'arrivo della primavera. Viene festeggiata tra il 30 aprile ed il I maggio e vede solitamente protagonista un gruppo di cantori, i *maggianti*, che si muove tra le vie e le frazioni adornato da rami di ciliegio, rose ed altri fiori primaverili, offrendo ai compaesani canti e stornelli in cambio di uova, salumi e altre cibarie, accompagnate ovviamente da qualche bicchiere di buon vino.

I canti sono solitamente allegri e gioiosi, volti a richiamare il risveglio della natura e l'arrivo della bella stagione, simbolo della vita che riprende vigore dopo l'inverno. Nelle borgate dove ancora si festeggia, come in alcuni comuni del Piemonte, della Lombardia e della Liguria, è rimasta pressoché inalterata nelle sue più antiche tradizioni. Chiaramente si tratta della venerazione legata alle dee madri, come *Bormana* la cui sfera d'influenza era legata alle acque curative, ai boschi ed alla rigenerazione. Nel cristianesimo non abbiamo una vera e propria festa sostitutiva a livello nazionale, ma nei borghi dove è rimasta questa tradizione la chiave cristiana è assolutamente evidente con richiami soprattutto alla Vergine Maria; come è noto, il mese di maggio è consacrato a Maria, simbolo materno per eccellenza nel credo cristiano, oltre ad essere "ausiliatrice" e "salute degli infermi". Il periodo in questione viene di fatto definito "mariano", dove il dono offerto alla madre di Cristo è la ghirlanda di rose, donde il termine "rosario". A rafforzare i collegamenti tra la Santa Vergine e il concetto di madre, acqua e cura è anche il "*Trattato della vera devozione a Maria*", scritto da San Luigi Maria Grignion de Montfort intorno al 1712, dove ritroviamo il passo: "*Dio Padre riunì tutte le acque e le chiamò mària (mare); riunì tutte le grazie e le chiamò Maria*".

La **seconda festività** è quella della festa di San Giovanni che si celebra il 24 giugno. Il Giovanni festeggiato è il Battista, unico nella religione cristiana, oltre a Cristo, ad essere festeggiato alla sua nascita e non al martirio e che viene detto anche il "*Giovanni che piange*", non solo a causa del suo triste destino, ma anche perché il sole in questo giorno sembra iniziare un cammino a ritroso che lo porterà a raggiungere il punto più basso sull'orizzonte alla fine di dicembre. Il Giovanni festeggiato il 27 dicembre, invece, al solstizio d'inverno, è l'Evangelista, chiamato anche il



Le erbe raccolte: lavanda, rosmarino, malva, salvia ecc.

"*Giovanni che ride*", perché felice per il suo contribuito offerto quale apostolo alla diffusione del verbo divino nel mondo, ma anche perché il sole inizia il cammino in avanti verso la sua massima declinazione positiva rispetto all'equatore celeste. La visione di un Giovanni Battista che deve "abbandonare la scena" trae spunto anche da un passo del Vangelo secondo Giovanni, 3, 25-30, in cui si legge:

"Nacque allora una discussione tra i discepoli di Giovanni e un giudeo a proposito della purificazione. Andarono perciò dal Battista e gli dissero: *Rabbi, colui che era con te dall'altra parte del Giordano e al quale hai reso testimonianza [il Cristo], ecco sta battezzando e tutti accorrono a lui*. Giovanni rispose: *Nessuno può prendere qualcosa se non gli è stato dato dal cielo. Voi stessi mi siete testimoni che ho detto: non sono io il Cristo, ma io sono stato mandato innanzi a lui [...]. Ora questa mia gioia è compiuta. Egli deve crescere e io invece diminuire*".

Anche in questo caso il collegamento con gli elementi naturali è evidente: l'acqua come fonte purificatrice e di rinascita tramite il battesimo ed il fuoco come energia anch'essa di rinnovo che nel calendario si accosta alla data ove il sole è al suo apice di forza.

Nel rito pagano da cui trae la sua origine quello del Battista, si credeva che il sole al suo apogeo infondesse gli elementi circostanti di potere in un impeto di rigenerazione e rinascita e che tutto e tutti ne sarebbero stati irradiati: acqua, terra, piante, animali e persone; anche gli spiriti e le masche ne venivano rinvigoriti, utilizzando poi la loro magia per dispensare doni durante la notte.

Grandi falò venivano accesi ed alimentati fino al mattino con lo scopo di dare ulteriore forza al sole che da quel momento in poi si sarebbe indebolito; questo si credeva che aiutasse anche a favorire i raccolti della stagione ed al contempo ad allontanare quegli spiriti che si erano appropriati di quel sacro potere per scopi maligni.

Non di seconda importanza era la raccolta delle erbe come: lavanda, rosmarino, iperico (conosciuta in seguito anche come erba di san Giovanni), malva, artemisia, salvia, menta, papaveri, rose e camomilla, le quali venivano messe in un recipiente colmo d'acqua ed esposto alla luce lunare per tutta la notte così che la rugiada, ricolma di potere divino, potesse formarsi ed essere utilizzata il mattino seguente per lavarsi portando, così, ad

effetti curativi. Come si può notare gli accostamenti con la figura del Battista sono plurevoli, soprattutto se prendiamo come esempio il ruolo dell'acqua come forza curativa e purificatrice. (nella notte di San Giovanni, gran giorno di marca, è tradizione passarsi la rugiada sugli occhi, a segno di protezione.)

La terza festa è quella di Ognissanti e dei morti agli inizi di novembre; in questo caso la tradizione ligure è praticamente fusa a quella celtica circa dal VI secolo a.C. e potremmo definirla come la festa principale per le popolazioni preromane che popolavano il basso Piemonte e la Liguria.

Quello di cui stiamo parlando è il *Samhain* ovvero il capodanno celtico; il Calendario di Coligny (epigrafe in bronzo del II secolo d.C. ritrovata in Francia) è l'unica fonte archeologica che fa riferimento al computo del tempo presso i Celto-Liguri. Su questo calendario l'unica festa chiaramente indicata è proprio il *Trinuxtion Samoni*, o *Samhain*; tradizionalmente legato alla fine dell'estate. Queste popolazioni erano influenzate principalmente dai cicli lunari e delle stelle che segnavano lo scorrere dell'anno agricolo, il quale iniziava appunto con *Samhain* (in novembre), alla fine dei raccolti, quando il terreno veniva preparato per l'inverno.

La vigilia del mese di novembre era dunque, in quanto rappresentava l'inizio del nuovo anno, una importante festività di questo antico calendario, celebrata presumibilmente il 31 ottobre, rappresentando l'ultimo raccolto agricolo.

In quel periodo dell'anno i frutti dei campi erano assicurati, il bestiame era stato ben nutrito le scorte per l'inverno erano state preparate. La comunità, quindi, poteva riposarsi e ringraziare gli dei per la loro generosità. Ciò avveniva tramite il *Samhain*, che, inoltre, serviva ad esorcizzare l'arrivo dell'inverno e dei suoi pericoli, unendo e rafforzando la comunità grazie ad un rito di passaggio che propiziasse la benevolenza delle divinità.

La morte era il tema principale della festa, in sintonia con ciò che stava avvenendo in natura: durante la stagione invernale la vita sembra tacere, mentre in realtà si rinnova sottoterra, dove riposano i morti (ma anche dove germinano i semi).

Era credenza che in questo passaggio tra estate e inverno il velo che separava i vivi dai morti diventasse più sottile, così *Samhain* diventava, dunque, una celebrazione che univa la paura della morte e degli spiriti all'allegria dei festeggiamenti per la fine del vecchio anno. Durante la notte del 31 ottobre si tenevano dei raduni nei boschi e sulle colline per la cerimonia dell'accensione del fuoco sacro, si danzava e si preparavano banchetti mentre si era vestiti con maschere grottesche e pelli di animali al fine di mettere in fuga gli spiriti maligni.

Al ritorno nella propria dimora ognuno si faceva luce con lanterne costituite da cipolle o zucche intagliate al cui interno erano poste le braci del Fuoco Sacro. Una volta arrivati a casa il lume veniva lasciato di fronte all'uscio, con cibo, latte e vino così che le anime dei propri cari potessero trovare la via di casa per far visita ai familiari, per rifocillarsi e per poter infine tornare nel mondo dei morti senza far scherzi ai viventi.

Come si può notare, le similitudini

con *Halloween* (ricordo che è la forma contratta di *"All Hallows' Eve"* che significa letteralmente "la vigilia di tutti i Santi") e le feste cristiane sono molte anche se oggi hanno assunto aspetti diversi, ma il fatto che queste affinità siano perdurate nei secoli significa che anche in questo caso vi fu una cristianizzazione che andò a inglobare queste tradizioni senza distruggerle completamente.

Agricoltura e alimentazione

L'economia dei Celto-Liguri in Piemonte durante l'Età del Ferro era basata su un sistema integrato di sussistenza e scambi, fortemente influenzato dalla morfologia del territorio. L'agricoltura era la risorsa primaria delle comunità stanziali, praticata spesso sui pendii dei bricchi, su terrazzamenti naturali e nelle poche zone bonificate dalle paludi nelle valli. L'allevamento prevedeva principalmente bovini, suini ed ovocaprini, per i quali transumanza e alpeggio erano le tecniche più utilizzate. Per quanto riguarda l'allevamento dei suini, ma anche degli altri capi di bestiame, si può parlare di pratiche silvo-pastorali che consistevano nell'utilizzo combinato di aree boschive per il pascolo degli animali, in modo da mantenere un equilibrio tra produzione agricola e conservazione forestale.

Il bosco diventa quindi alleato e non nemico, in una simbiosi che prevedeva certamente il suo utilizzo per le sue materie prime come il legno, erbe spontanee e frutti, ma anche di preservazione. Riparo e foraggio vengono forniti dalle piante, l'esposizione alle intemperie non risultava più un problema e dal contempo stesso vi era l'utilizzo dei frutti caduti, come ghiande e faggiole per l'alimentazione dei suini. Il suolo, troppo prezioso oggi come all'epoca, non poteva essere sprecato e la simbiosi con gli elementi naturali già presenti diventava la principale prerogativa. Oggi, dopo secoli, questa pratica è stata rivalutata come strumento di gestione forestale sostenibile. Il pascolamento controllato riduce la crescita di arbusti e piante invasive, favorendo le specie autoctone e migliorando la qualità del suolo. Gli animali, muovendosi nel bosco, contribuiscono a disperdere semi e a fertilizzare naturalmente il terreno, creando un ambiente più favorevole per la rigenerazione della vegetazione.

La silvo-pastorizia offre anche un contributo economico, consentendo agli allevatori di ridurre i costi per l'alimentazione e di produrre carni e latticini di alta qualità, grazie a un'alimentazione naturale e variegata. Inoltre, mantiene viva una tradizione secolare, legata alla cultura rurale e al paesaggio italiano.

Progetti moderni di silvo-pastorizia vengono spesso integrati con piani di gestione forestale, creando un circolo virtuoso tra conservazione ambientale, economia locale e turismo verde.

Come abbiamo già accennato, l'economia celto-ligure era basata anche

sull'artigianato, la metallurgia e gli scambi commerciali con greci, etruschi, sardi, romani e le popolazioni celtiche del nord, sia per terra, che per fiume e mare, ma il focus di questa ultima parte sarà legato a ciò che è rimasto ancora oggi di quelle pratiche.

Innanzitutto, cosa mangiavano e cosa producevano i celto-liguri?

Per una risposta bisogna prima consultare gli straordinari studi sia di archeologia sia di laboratorio sui resti che sono stati ritrovati in Piemonte risalenti dal neolitico (V millennio a.C.) fino all'età del ferro (II secolo a.C.); non parliamo solo di resti umani e degli animali che venivano allevati, ma anche delle tracce di cibo presenti all'interno delle stoviglie. Lo studio ha previsto anche esami di laboratorio con la tecnologia di microscopia SEM (microscopio a scansione elettronica) che permette di arrivare ad un ingrandimento di 400.000 volte, ma con la caratteristica, grazie ad un fascio di elettroni, di ricreare un'immagine tridimensionale. Così è stato possibile riconoscere l'origine molecolare dei vari cibi e ingredienti utilizzati, se fossero stati utilizzate cotture, di che tipo e di quale durata, quali fossero le specie vegetali utilizzate, ecc. Questo tipo di indagini archeologiche effettuate negli ultimi venti anni ha dimostrato l'importanza di un approccio di tipo multidisciplinare che, attraverso il coinvolgimento di differenti discipline (archeologia, geomorfologia, paleobotanica, palinologia, archeo-zoologia, ecc.), può permettere una più ampia comprensione delle dinamiche antropiche antiche.

Così dalla comparazione ed analisi dei ritrovamenti fatti a Castello D'annone, Casalnoceto, Aisone, Valgrana, Alba ed Asti sono emerse tracce alimentari di cereali: orzo, miglio, farro, frumento, segale e avena; legumi: piselli, favino, fave, lenticchie e cicerchia; frutti: frutti di bosco, bacche di sambuco e fiori, mele, pere, prugne, castagne, nocciole e noci; verdure: erbe selvatiche, carciofi e cardi; derivati di origine vegetale: farine, pane, focacce, olio di oliva, olio di nocciola, birra e vino; derivati di origine animale: latte, burro, formaggi, miele;

origine animale: carne di cacciagione, di allevamento e da pesca.

La coltivazione cerealicola e delle leguminose era preponderante, anche gli attrezzi agricoli ritrovati lo confermano, e non di seconda importanza era la panificazione e gli utilizzi del lievito derivante dalle bucce dei frutti, come dell'uva. Dagli studi legati ai resti dei denti ritrovati, l'alimentazione era sì variegata ma soprattutto vegetariana, la carne, così come era abitudine anche per i greci e i romani, veniva consumata quasi esclusivamente durante i riti religiosi e le feste, quando l'animale veniva sacrificato e poi consumato nelle parti che non erano state offerte. Per il resto l'alimentazione si basava sulla raccolta e sull'agricoltura, sui prodotti caseari e sul miele.

Altre coltivazioni di cui si ha traccia sono quelle legate al lino, al papavero e alla canapa, dalle quali si ricavavano oli e fibre; ad esempio le reti da pesca e i setacci per farina e grano erano realizzati con intrecci di fibre di canapa e lino.

I cereali venivano o trasformati in farine integrali per poi essere panificate, oppure utilizzati per la realizzazione degli antenati del nostro semolino, del *cous-cous*, di polente e farinate; il latte



Formaggio Montebore

era spesso presente come ingrediente sia negli impasti dolci che salati.

I ritrovamenti di cereali e leguminose così in quantità, suggeriscono la scoperta, già durante il II millennio a.C. delle tecniche di rotazione colturale che ancora oggi vengono utilizzate, poiché favoriscono le coltivazioni cerealicole se alternate, appunto, alle leguminose.

Come non soffermarci ora su una delle più importanti maestrie dei celto-liguri: il formaggio. Agli antichi romani era sconosciuta la quasi totalità delle tecniche della lavorazione del formaggio fino a quando non entrarono in contatto con le popolazioni nordiche che ne erano invece esperte.

La transumanza stagionale di bovini e ovocaprini, l'alpeggio, le tecniche di stagionatura e della cagliatura, l'erborinazione e il burro solidificato furono tutte invenzioni legate a questo popolo: oggi le ritroviamo tra i nostri formaggi più rinomati, i quali sono rimasti pressoché identici ai loro antichissimi antenati.

Citandone alcuni: lo stracchino, il *seirass*, il *montebore*, la robiola di capra (come quella di Roccaverano), il blu di Moncenisio, il castelmagno, il gorgonzola, la toma e la fontina. Lo stesso Plinio il Vecchio nelle "*Naturalis Historiae*" cita come meraviglie dell'ingegno le tecniche della lavorazione del formaggio e della conduzione dei pascoli da parte di questi popoli, soffermandosi sul pecorino di Ceva, molto amato dai romani, e definendolo come uno dei migliori del periodo.

Le bevande

Nell'ultima parte affronteremo il mondo delle bevande soprattutto legato a birra e vino.

La fermentazione parte grazie all'attività dei lieviti che fin da questi tempi remoti erano conosciuti per i processi di lievitazione. Per l'innesco si usavano le bucce dell'uva, i fiori di sambuco, ecc. che poi venivano mescolate ad acqua e farina per realizzare il lievito madre. Sperimentando si arrivò alle prime bevande fermentate che poi si svilupparono ulteriormente portandoci all'idromele e poi alla birra, le prime due bevande alcoliche di cui si ha traccia nella storia umana.

L'ammostatura della birra avveniva, come oggi del resto, a partire dal malto del cereale macinato, cui si aggiungeva acqua bollente per un'infusione di durata o temperatura variabili: la successiva fermentazione poteva durare da tre giorni ad una settimana e la maturazione finale avveniva in contenitori di legno, per l'arrotondamento del gusto, da alcuni giorni a diverse settimane.

Tipicamente celtica era la produzione della birra rosso-bruna, di un colore simile al vino, mentre la variante "*alinca*" o "*arinca*" si riferisce alla farina di un tipo di "farro" (secondo Plinio) o meglio *Triticum spelta* di facile mondatura e alla bevanda che se ne ricava, birra in questo caso tipicamente celto-ligure, poco alcolica, più nutriente, depurante e sia tonificante che inebriante: la trattazione pliniana indica che chiaramente la bevanda per antonomasia era ricavata dalla sola spelta, ma non si può escludere che bevande analoghe fossero ricavate con miscele diverse di cereali.

Il "*bryton*", il nome antico di questo tipo di birra dei celto-liguri, ha avuto un'evoluzione qualitativa e tecnica nel corso dell'Età del Bronzo in tutta l'Europa occidentale, giustificando la forte progressiva diffusione di forme di bicchieri tipici e nei corredi delle tombe a cremazione fin dalla metà del II millennio a.C. Si crea così la base tecnica e conoscitiva per la produzione di vere e proprie birre a buona gradazione. Grazie al contributo, anche se ovviamente non è stato l'unico, dei nostri antenati che abitavano queste terre, nasce così la notevole articolazione della produzione di birra europea, nei tipi della birra chiara/ambrata (*bryton*), bianca di frumento (*celia*), mielata o fruttata frizzante (*curmi*), bruna (*camum*) e rossa (*ceruisia*).

Successivamente alla birra, fin dalla media età del Bronzo, inizia il lento ingentilimento dei vitigni selvatici tra Piemonte e Liguria, ponendo così anche l'Italia settentrionale come partecipe al processo di nascita della viticoltura nello stesso momento in cui in Italia centro-meridionale e in Sardegna veniva introdotta dal Mediterraneo orientale la vite coltivata.

Lo sviluppo tecnologico della birra e l'abitudine a bere pura una bevanda di gradazione mediamente più alta delle miscele annacquate di vino del mondo classico influenza gli indirizzi della vinicoltura a partire dal VI secolo a.C.; in quel periodo si sviluppa la coltivazione della vite a fusto "vivo" detto anche "*arbustum gallicum*" o "*alteno*": consiste in una tecnica agricola in cui le viti venivano fatte arrampicare su alberi vivi (olmi, pioppi o aceri) piuttosto che su sostegni morti: in questo caso si definisce la vite come "maritata". Vinaccioli carbonizzati di vite coltivata compaiono nei ritrovamenti dell'albese e del tortonese, databili tra il V e il VI secolo a.C. e anche le forme ceramiche riflettono così la grande innovazione del modo di bere: abituati a birre di buona gradazione, i celto-liguri bevono il vino puro, non annacquato o addizionato di resine e aromi vari, mantenendo così le caratteristiche tanniche della produzione locale, utilizzando la tecnica dell'ossigenazione e invecchiamento all'interno di grandi botti lignee. Questa notevole differenza rispetto alla tradizione classica mediterranea di Greci, Etruschi e Romani, che utilizzavano per

la conservazione le anfore, apre così la strada alla moderna enologia e ad un modo di degustare il vino oggi considerato irrinunciabile.

Sulla tecnica della botte lignea abbiamo i commenti di Strabone e Plinio che le descrivono "grandi come delle case". L'altra divergenza con il mondo classico ellenistico-latino, ma affine ai costumi odierni, era l'utilizzo da parte dei celto-liguri di bicchieri alti e stretti, molto diversi dalle coppe larghe dei romani, ma simili ai nostri calici; ulteriore aneddoto interessante fu l'invenzione della "fiasca a trottola" la cui funzione era identica ai decanter dei nostri giorni.

Per quanto riguarda le varietà di vino derivanti da quel periodo, le più famose sono il Rossese e il Nebbiolo, di quest'ultimo in particolare abbiamo ampie descrizioni sempre da parte di Plinio il Vecchio che ci parla di vigne realizzate con innesti dei vitigni appenninici sui ceppi locali di "*spionia-spinea*" che costituisce l'antenato del moderno Nebbiolo o Spanna.

Termina così questa quarta ed ultima parte che ci ha raccontato una pagina dimenticata della storia della nostra terra; la difficoltà nel reperire il materiale bibliografico e di ricerca è ulteriore sintomo del poco interesse sull'argomento, ma spero, così come lo è stato per me, che in voi si sia acceso questo interesse. Il riscoprire che le origini della mia terra fossero così colme di bellezza e complessità, mi ha permesso di riscoprire un poco di più me stesso, anche solo nelle piccole azioni quotidiane a cui non ponevo particolare attenzione.

Pensare che in un fazzoletto di terra che va dal Po fino al mare si siano susseguite così tante popolazioni, storie e tradizioni che si sono poi intrecciate fra loro fa riflettere su quanto sia bello scoprire le diversità e le ricchezze di un territorio e del popolo che le abita, qualunque esso sia.

Bibliografia

- Tito Livio, *Ab Urbe Condida*
- Plinio il Vecchio*, Naturalis Historiae*
- Strabone*, Geografia. Libri IV e V*
- Francesco Fedele*, Le macrofaune antropiche dell'età del bronzo piemontese*
- Lanfredo Castelletti, Sila Motella De Carlo, Cristina Corti, Laura Rampazzi, Adalberto Piccoli - *L'alimentazione nella preistoria dell'Italia settentrionale: casi di studio e metodi d'indagine.*
- Sila Motella De Carlo, Marica Venturino Gambari - *Preistoria dell'alimentazione in Piemonte*
- Filippo Maria Gambari - *Lo sviluppo delle bevande fermentate nella preistoria e protostoria Cisalpina, sulla base dei dati archeologici e linguistici*
- Alfredo Schiaffini - *I Liguri antichi e la loro lingua secondo le indagini più recenti*
- Vittorio Calestani - *Dai Liguri moderni agli antichi Liguri. Note di toponomastica e poleografia,* in *Wikipedia*
- *Volto megalitico di Borzone* di Davide Papalini - *Opera propria, CC BY-SA 3.0 https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=5582546*
- *Tavola bronzea di Polcevera, 117 a.C.* di Giovanni Dall'Orto - *Opera propria, Attribution, https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=135009596*
- *Formaggio Montebore* di Paolo Sucato *https://www.flickr.com/photos/cipolla/8563150434/in/photolist-eiG7m7-e3GohJ-aD6KK9*

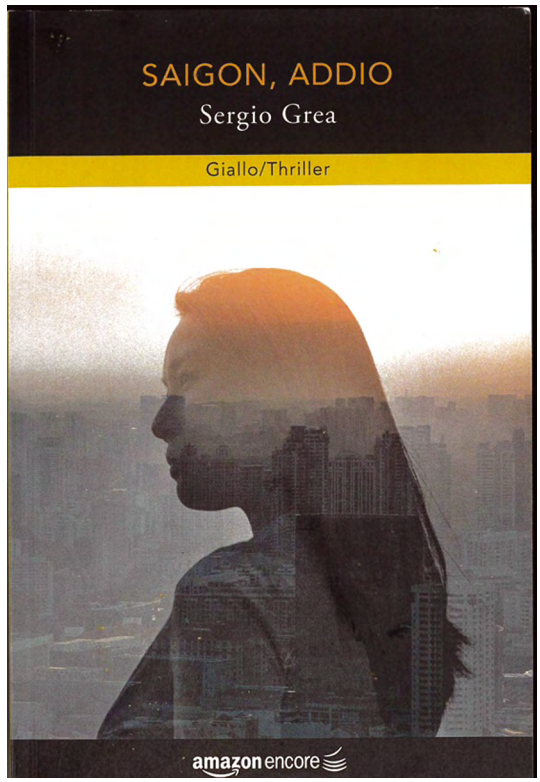
Saigon, addio

Sergio Grea

Nell'aprile scorso in una libreria di Milano ho avuto un incontro pubblico con la giornalista Jo Squillo di Sky. Abbiamo dialogato sul mio libro *Saigon, addio* pubblicato anni fa ma purtroppo, visto la criminale pazzia di pochi esseri disumani, ancora attuale.

L'idea del libro, il mio terzo in ordine cronologico, è nata nel tempo vissuto per lavoro e con la mia famiglia - Pierangela, Gianluca e Annapaola - a Saigon, capitale del Vietnam del Sud, negli ultimi quattro anni di quella guerra. Un'esperienza unica e irripetibile dalla quale personalmente ho imparato molto di più che da qualsiasi scuola o Università.

Sullo sfondo di una situazione di crescente pericolo e angoscia, nasce la storia di una bambina di otto anni rimasta la sola superstite di una famiglia che a Nhatrang, sulle rive del Mar Giallo a qualche centinaio di chilometri a nord di Saigon, è stata falciata da una *booby trap*, gli scavi nei sentieri dove venivano interrate le bombe che facevano a pezzi chi le calpestava. Alla bambina, di cui soltanto dopo si saprà il nome Hoang, viene dato quello di Danielle perché il soldato americano che la trova agonizzante e la porta all'ospedale da campo dove le salvano la vita si chiama



Daniel, così gli infermieri mettono un cartellino sul suo giaciglio con la scritta 'portata da Daniel'. Verrà poi adottata da Bob, un funzionario inglese che cercherà di portarla con sé nella caotica fuga da Saigon del 29 aprile 1975 con gli elicotteri dal tetto dell'Ambasciata USA. Si smarriranno, lui morirà, lei verrà trascinata a bordo da un australiano. Molti anni dopo Danielle, ormai giovane donna

e brava professionista dopo gli studi in Australia, per un crudele e impensabile destino ritroverà sulla sua strada gli anni di Saigon e il passato che è ritornato per riprendersela. Ma lei ce la farà.

Nell'incontro in libreria ho letto qualche passaggio del libro. Ne riporto brevemente tre.

Il primo. "Abituarsi ai fili spinati, ai carri armati sotto casa, ai bengala e alle bombe notturne, ai soldati acquattati nelle trincee scavate ovunque. Al rombo continuo degli elicotteri, alle improvvise raffiche di mitra tra le bancarelle dei mercatini. Viveva in un Paese dove c'era chi moriva e chi si arricchiva. Chi vedeva la sua casa ridotta in macerie e chi metteva i suoi dollari nelle banche di Hong Kong e Macao. Chi pregava perché la guerra finisse per rivedere un figlio e chi sperava che durasse per continuare a speculare col mercato nero."

Il secondo. "Erano ormai a pochi metri dalla cancellata dell'Ambasciata. Poi Bob che aveva la camicia e i pantaloni a brandelli ebbe la strada sbarrata da due uomini che gli sputarono addosso. Allora, proteggendo Danielle come meglio poteva e faticando a reggere la borsa, si curvò in avanti e caricò con la forza della disperazione. Nelle mani di uno dei due brillò la lama di un coltello. I marines la scorsero. Uno di loro sparò una raffica in aria. I due uomini furono inghiottiti alla folla che sbandò. Bob cadde. Si rialzò. La mano di Danielle non era più tra le sue. La folla si richiuse tra loro. Li separò. Non la vide più. Era prigioniero di una muraglia impenetrabile. Mancavano poche ore alla fine della tregua. Il martellare delle pale degli elicotteri che lassù frustavano l'aria grigia e umida scandiva il tempo che ancora mancava all'arrivo dei vincitori."

Il terzo. "Il cimitero di Manchester era deserto. Danielle raggiunse una tomba spoglia e una croce di pietra: sotto c'erano i resti di chi le aveva voluto bene, dell'uomo che aveva ricominciato a vivere quando una bambina di otto anni era entrata nella sua casa. Lei prese una busta avvolta nel cellophane e la mise sotto il vaso. La ricordi papà? La poesia l'avevo scritta io. Diceva: '*Vorrei un cielo per ogni passero, e un campo per ogni bufalo, e uno stagno per ogni anatroccolo. Vorrei un rifugio per ogni gazzella, e un fiore per ogni ape, e un ramo per ogni gibbone. Vorrei un sole per ogni aurora, e un sorriso per ogni pensiero, e un domani per ogni bambino*'. La sua mano sfiorò la pietra umida. "Bob, grazie di tutto."

Quelle scritte a scuola dalla piccola Danielle sono le parole che oggi tanti altri bambini e bambine nel mondo, resi orfani dalla criminale pazzia di pochi esseri disumani, portano nel loro cuore e nei loro sogni. Bambini che non sanno se domattina saranno ancora vivi. Se domattina potranno vedere i passeri, i bufali, gli anatroccoli, le gazzelle, le api, i gibboni. Se potranno avere un sorriso nei loro occhi e un domani nei loro sogni. Spero che quando queste righe saranno pubblicate, tutto sia ormai il passato. Ciao, Sergio.

sergio.grea@gmail. com

DONA IL 5x1000 ALLA BRICULA ODV
C.F. 91008870056

I legumi

Francesco De Caria

Un po' di Storia**.** Siamo tanto abituati a mangiarli in vari modi, nell'*amnestra (anche scaudòia)*, *an salòda*, come contorno e di vederli inseriti in tante ricette, che saremmo tentati di pensare che da sempre dalle nostre parti si sia consumato il prezioso legume: in effetti in Europa quella pianta entrò solo nel '500 dall'America, importato dai grandi navigatori. Cosa vuol dire? Che prima in Europa e dintorni non si mangiavano legumi, pur tanto preziosi nell'alimentazione da esser definiti "carne dei poveri", cioè alimento ricchissimo di proteine, pur essendo disponibile economicamente a tutti?

No certo, se si sono trovate tracce di legumi risalenti sino 7000 anni fa, ma non erano fagioli; si trattava di fave, lenticchie, ceci soprattutto, consumati in zuppe. Ancor oggi da noi sono gustosissimi i ceci cotti in un brodo di costine di maiale

Torino, Porta Palazzo. Vetrina di drogheria con un assortimanto di legumi





Zuppa di ceci

- che in novembre è macellato - con aglio, cipolla, pepe nero, rosmarino. Ammollate in quel brodo fettine di pane raffermo appena tostato su una piastra.

La fava, poi era in particolare legata ai morti e alle divinità ctonie, per cui Pitagora ne proibì l'uso ai suoi discepoli. Così anche i ceci e le lenticchie sono legati al mondo dei morti: così si spiega la tradizione di consumarne almeno un piatto - con la ricetta di cui sopra - il 2 novembre.

Si tratta di credenze e miti tardo antichi poi passati al cristianesimo che ne ha adattato personaggi e vicende al proprio credo. A proposito di cristianizzazione di divinità ed eroi, citiamo il caso di Eracle assimilato a Cristo in certe figurazioni protocristiane, come linguaggio criptico che potesse sfuggire alla polizia pagana. Eracle era figlio di un Dio, Zeus, e di una mortale, Alcmena; Eracle è sottoposto a prove anche dolorose; Eracle compie un viaggio negli Inferi per catturare Cerbero, Cristo discende agli Inferi per poi risorgere, Eracle al bivio sceglie la via della virtù anche se faticosa invece del facile piacere, Cristo tentato dal Demonio nel deserto che gli promette regno e ricchezze, sceglie la faticosa via dell'obbedienza ai precetti del Padre. Tutto questo - ma potremmo citare ad esempio il caso della Madonna Nera di Crea che alcuni studiosi indicano come metamorfosi cristiana di Iside, di Kemit - per dare profondità cronologica e significati anche ai nostri piatti, un tempo umili oggi assai ricercati. Si dice - e la pubblicità di cibi e liquori ha impiegato sovente questa suggestione - che gustando un prodotto o un piatto tipico di una terra, si gustano di questa le bellezze del paesaggio, i profumi, la storia: pensiamo dunque a queste antiche storie quando gustiamo un minestrone con cotica o lardo e fagioli - borlotti e cannellini - o un'insalata di *teje* o quando consumiamo una ciotola di ceci cucinati con grasse costine di maiale e il godimento del palato e dello spirito ne sarà moltiplicato.

Zuppa di fagioli



Le strade romane, ieri e oggi

Gabriella Ratti

Con la fotografia aerea è stato rilevato che le strade Romane si estendevano per 300.0000 km. In Inghilterra sono state ritrovate e in parte riattivate addirittura le strade costruite da Cesare (55 a.C.) Ma non abbiamo bisogno di andare così lontano per ammirare questi capolavori di ingegneria. A Roma, e in tutto il mondo occidentale, ci sono esempi di strade in ottime condizioni che risalgono al IV secolo a.C. La prima fu probabilmente la Salaria, ma fu la costruzione della via Appia che incluse tutte le regole di ingegneria civile che seguiamo ancora adesso.

Mi correggo. Adesso non le seguiamo quasi più, ma a volte spendiamo tempo e soldi per ripararle. Mi correggo ancora: deliberiamo di ripararle.

Le strade dell'antica Roma erano pavimentate di basolato, una piatta pietra vulcanica, che ancora adesso regge il passaggio di macchine e biciclette perché poggia su strati di sabbia e di pietrisco. Erano fatte a schiena d'asino, per cui non si allagavano mai. Sulla strada c'erano due incisioni parallele della larghezza dei mezzi di trasporto, per favorirne il passaggio. Erano il più possibile rettilinee e ai lati avevano marciapiedi e fossati per raccogliere l'acqua piovana. Spesso gli incroci, o i trivi, o i quadrivi erano indicati da un monumento di varie dimensioni.



La Via Appia

Non credo che fra duemila anni potranno capire come le strade di Roma vengano costruite ai nostri tempi. Oppure forse le fotografie di buche e di voragini che vediamo sono fake news tanto di moda.

Sta di fatto che una strada costata 12 milioni e costruita tre anni fa, alle prime piogge ha allagato le case prospicienti per la quasi assenza di tombini. (Lo so perché la pratica per la cauzione richiesta dal Comune al costruttore è stata seguita da mio figlio Daniele. Un'altra esperienza personale è la buca davanti a casa mia che dopo mille proteste è stata aggiustata imodo approssimativo).



Sezione di strada romana (ricostruzione)

Neanche le strade consolari, se non fanno parte del circuito turistico, sono risparmiate: l'inizio della via Ardeatina, che secondo la tradizione indica il punto in cui San Pietro fuggendo da Roma incontra Gesù e gli chiede *Domine quo vadis?*, è praticamente senza asfalto.



Cecilia Metella e Castrum (Livioandronico 2013)

Bisogna dire che il Comune di Roma ha stanziato 100 milioni di euro per ovviare a questo problema ma, come ci è stato spiegato, non basteranno per colpa del maltempo, delle radici degli alberi, del traffico intenso che purtroppo colpiscono solo la nostra città.

Ma poi fai una passeggiata lungo la via Appia, sul basolato originale, fra tombe e catacombe, e arrivi al Mausoleo di Cecilia Metella e sei immerso nel Parco Archeologico, e capisci perché continui a stare a Roma.

ABBONAMENTO SCADUTO?
A PAGINA 2
TUTTI I MODI PER RINNOVARE

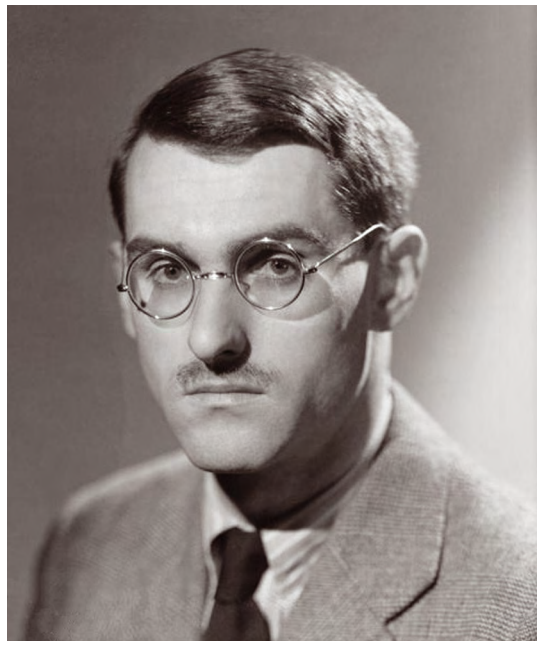
Antigone e Creonte o della Post Modernità

Domenico Ioppolo

In tempi perigliosi, come quelli che stiamo attraversando, il teatro, soprattutto quando è grande teatro, può ancora offrire una chiave di lettura e una pausa di riflessione.

Vorrei riflettere insieme a voi sulla figura di Creonte così come emerge nell'*Antigone* di Jean Anouilh, che ho visto a marzo al Teatro Studio Melato a Milano.

Nella tragedia antica - si pensi all'orizzonte evocato da Eschilo - il dramma nasce dalla scoperta che solo la comunità, la città, può strappare l'uomo alla ferinità del mondo. La legge diventa allora un argine necessario, duro, talvolta spietato, ma indispensabile. A essa tutto può essere sacrificato, perché è ciò che protegge l'umano dal caos.



Jean Marie Lucien PierreAnouilh, 1940 (foto Studio Harcourt)

Il Creonte di Anouilh, invece, non è più l'eroe tragico nel senso classico. È una figura dimessa, quasi prosastica. Incarna la mitezza e la fatica quotidiana del vivere. Egli stesso si definisce un "operaio", non il detentore del potere, ma il suo servitore. È un funzionario dell'ordine, chiamato non a proclamare verità assolute, ma a far funzionare il mondo.

In opposizione a lui, Antigone rappresenta una radicalità che si colloca sul piano dell'assoluto. Il suo gesto è rifiuto del compromesso e affermazione



Particolare di anfora pugliese a figure rosse di forma panatenaica: guardia con lancia, Antigone con le mani legate, ragazzo, Eracle che parla con Creonte. Pittore Dario (opera giovanile, sottogruppo di Ecuba) - periodo tardo classico, data ca. 350-340 / 340-320 a.C. - ceramica (argilla) - altezza: 99,5 cm - luogo del ritrovamento: Ceglie del Campo - Berlino, Altes Museum (Antikensammlung) F 3240 - ArchaiOptix

di una verità non negoziabile, assumendo tratti che possono essere letti, in chiave moderna, come un'estetizzazione dell'atto etico.

Creonte, al contrario, è vincolato al registro del possibile. Non può permettersi l'assoluto, perché su di lui grava il peso della continuità. Dove Antigone sceglie, Creonte deve amministrare. La sua è una razionalità della coesione sociale, contrapposta alla logica dell'assoluto incarnata da Antigone.

In un universo dominato da iperboli e principi radicali, Creonte si muove nella zona grigia della responsabilità. La sua grandezza, se così si può chiamare, non sta nell'eroismo ma nella perseveranza.

Antigone incarna un estremismo che ha qualcosa di estetizzante, il fascino del gesto puro, totale, irriducibile. In questo senso ricorda l'atteggiamento di certa figura dell'artista novecentesco, che rifiuta il compromesso e si consuma nell'assoluto del proprio atto. Ma questo "piacere dell'assoluto" è negato a Creonte. A lui spetta il compito meno nobile e più necessario di portare avanti la macchina del mondo.

Il Creonte di Anouilh è profondamente moderno, non una figura della potenza che si impone dall'alto, ma una presenza che rinuncia all'assoluto per abitare il limite. Letto da questa prospettiva, assomiglia a ciascuno di noi, o forse a ciò che ciascuno di noi è o dovrebbe essere.

C'è in lui qualcosa di profondamente anti-eroico e, proprio per questo, vicino alla condizione contemporanea. La sua mitezza non redime, non consola, non illumina, sostiene soltanto. Tiene insieme ciò che resta dopo la catastrofe.

Essere uomini, sembra dirci Anouilh attraverso Creonte, non è un destino eroico ma un mestiere quotidiano. E un mestiere difficile.

Per questo il momento finale è rivelatore. Dopo la catastrofe - la moglie morta, il figlio morto, la nipote morta - Creonte non si abbandona al gesto tragico. Non sceglie la distruzione. Chiede semplicemente: *Cosa c'è da fare adesso?* e alla risposta: *Abbiamo consiglio*, replica: *Ebbene, se abbiamo consiglio, ci andremo*.

In questa frase dimessa, quasi burocratica, si condensa una filosofia della responsabilità. *Se abbiamo consiglio,*

ci andremo è la voce di chi resta, di chi sopporta, di chi continua nonostante tutto. La sua non è una mitezza morale, ma una necessità imposta dal peso del reale. Come il Dio di cui parla il teologo Armando Matteo, Creonte non agisce nello spazio dell'onnipotenza, ma in quello della responsabilità.

Se Antigone rappresenta la tentazione dell'assoluto - e dunque una forma di divino tragico che si consuma nell'atto - Creonte incarna invece una figura rovesciata del sacro: non ciò che salva attraverso la rottura, ma ciò che resiste attraverso la fatica.

Diventa così l'immagine di una condizione della post-modernità in cui l'umano si definisce non nella scelta estrema, ma nella perseveranza entro i limiti del reale.

Non per gli occhi degli uomini

Gianluca Vio

Quando le ultime luci delle nostre case si spengono e ci apprestiamo ad andare a dormire, una piccola spia rossa si accende nel bosco, pronta a catturare gli ignari animali che vi passeranno davanti, spesso attirati dalle prelibate esche offerte.

Si tratta delle fototrappole, strumenti di registrazione fotografica e video automatici, in grado di rilevare il movimento tramite sensori e avviare

19 maggio: un cinghiale scorrazza libero sul prato





La faina Valentina

una ripresa in modo autonomo. Questa efficienza consente di ottenere soltanto filmati in cui accade effettivamente qualcosa; le batterie durano settimane o addirittura mesi.

Vengono utilizzate dalle associazioni di controllo e protezione della fauna per raccogliere informazioni su numero, stato di salute e comportamenti delle specie monitorate. Piazzate in luoghi strategici quali nidi e punti di alto passaggio, come specchi d'acqua o sentieri boschivi, permettono un controllo 24 ore su 24 senza disturbare gli esemplari, grazie alla loro silenziosità e invisibilità.

La domanda, però, si fa anche etica e morale: abbiamo il diritto di spiare nella vita privata degli animali, che di diritti alla privacy non ne hanno mai avuti?

La volpe Giacomina



Abbiamo raccolto qualche testimonianza proprio dagli animali.

"*Non sono molto favorevole a questo tipo di tecnologia*" ha detto ai nostri microfoni il cinghiale Pasquale. "*Io ho una moglie e 16 figli, giriamo di notte apposta per stare tranquilli, poi invece ci troviamo sul giornale. Ci accusano pure di essere grassi, che vabbè, mia moglie dopo questo Natale magari è anche vero, ma resta comunque un grave danno d'immagine per noi e per gli altri cinghiali*".

"*Io rubo, lo ammetto, qualche uovo ogni tanto*" – ci confessa Valentina – "*ma al giorno d'oggi, mi capirà bene, resta ben poco altro da mangiare. Adesso sono schedata, rischio i domiciliari tutte le volte, se non peggio. Cosa deve fare una povera faina per arrivare a fine mese?*".

"*Becca anche me quando vado nell'orto*" – ci ha detto Pierfisio – "*poi Franca deve dividermi dai filmati degli altri animali*".

Per dovere di cronaca aggiungiamo di aver contattato anche una famiglia di caprioli, che non ci ha mai risposto, e una volpe che ci ha poco gentilmente invitati a parlare con il suo avvocato.

Quanto, dunque, in nome della loro sicurezza, abbiamo il diritto di erodere la privacy degli animali?

Il contrappeso sta nell'utilizzo etico e mirato di tale tecnologia, che porta con sé necessariamente delle responsabilità. La raccolta di informazioni da parte di enti autorizzati permette la stesura di report per la salvaguardia degli ambienti, il censimento e la protezione delle specie autoctone, nonché l'ideazione di progetti



17 maggio: il capriolo si fa una passeggiata

per la convivenza pacifica tra chi abita questi spazi e l'uomo.

Il fine ultimo resta sempre il loro benessere e la loro salvaguardia, che grazie ai dati raccolti possono essere più facilmente tutelati, anche se, come sappiamo, spesso prevalgono altri interessi.

Le fototrappole sono dunque un buco della serratura nelle stanze della fauna selvatica; sta a noi decidere se usarle per invadere o per proteggere.

Poesia

LE ALI DEL DESTINO

"Saranno fresche
verdi e belle
le tue colline
ma sappi che io
amo il mare
il silenzio della mia terra
le spiagge dorate
baciate dal vento
e non lascerò mai
che altra bellezza
mi incanti".
A quelle parole
la volta del cielo mutò colore
e tremò,
il Destino
per un istante
fermò il suo lavoro
e sorrise
poi, facendomi una carezza
continuò a preparare le ali
e a tracciare deciso
la rotta del mio volo.

Maria Rita Piras

→

LA RONDINE INQUIETA

Una volta ero una piccola bambina
che alle prime ombre della sera
sentiva l'angoscia e la paura
per passi solitari nella via
per il tuono
e il furioso turbinio del vento.

Allora io ti chiamavo, mamma
nel silenzio tu sentivi la mia voce
e mi stringevi forte tra le braccia
ed io piccola rondine impaurita
in quel momento scordavo i passi
l'ombra, il tuono
e il furioso turbinio del vento.



E ricordo pure che una volta
tu cantavi felice, mamma
la voce piena di serenità
ed ogni tanto alzavi gli occhi
e mi guardavi per rassicurarti
che io fossi ancora là
e io piccola rondine inquieta
frenavo il volo del mio cuore
perché nella tua voce, mamma
-sebbene qualche nota ti mancasse-
io udivo un Angelo del cielo.
Ma allora il mio cuore era vivo, mamma
giovane, forte, gonfio di promesse
pieno di sogni e orizzonti azzurri.
E come raggi infuocati a mezzogiorno
mentre guardavo ansiosa la tua faccia
nel silenzio tu osservavi me
capivi che la strada era tracciata
ma speravi che io lasciassi la valigia
e che il volo della rondine inquieta
finisse ancora in fondo alle tue braccia.

Maria Rita Piras - *Il giardino del tempo* - Liriche - Centro Studi Etnografici *G. Rebora*

AIUTATE LA BRICCULA A GESTIRE L'ORTO DEI BAMBINI

LA SCUOLA VE NE SARA' GRATA

PER INFORMAZIONI TELEFONATE A 349 136 0527

Sulla fillossera…

Francesco De Caria

La *Fillossera* – vocabolo che fa paura a chi ha vigneti – fu un'epidemia che in certe zone determinò un mutamento delle colture o un abbandono delle terre con relativa migrazione e inurbamento. Giunse in Piemonte nella prima metà degli anni '80 del XIX secolo e a cavallo fra '800 e '900 devastò vaste aree vignate. Segnalata per la prima volta nel territorio novarese, rapidamente si diffuse: nell'Alessandrino e nell'Astigiano imperversò dal 1898 forse a causa di barbatelle infette provenienti dalla Francia. Distrusse vaste aree coltivate a vigneto.



Foglia di vite colpita dalla fillossera

Il problema permase a lungo: nel 1936 la "Biblioteca del Comizio Agrario di Mondovì" pubblicò – settimo della serie di manuali sino ad allora editi – il manuale *Come dovrò regolarmi di fronte alla filossera?*, serie di *consigli ai viticultori.* L'autore Alessandro Gioda (1878-1948) era direttore della cattedra ambulante e del Comizio Agrario di Mondovì e contribuì notevolmente all'ammodernamento dell'agricoltura con studi, lezioni e conferenze su tecniche e ricerche scientifiche.

L'opuscolo è un tascabile di 102 pagine, settimo di una collezione di manuali del costo di 1 lira per i soci del Comizio, del doppio per gli altri. Dopo una breve storia del diffondersi del morbo e del lavoro scientifico volto alla sua sconfitta avviato sessant'anni avanti, l'Autore



Alessandro Gioda (1878-1948)



Edward Linley Sambourn; un vero gourmet sceglie i vigneti migliori

deve constatare che l'unica difesa efficace messa in opera sino ad allora era la distruzione dei vigneti infetti; ma questo metodo avrebbe provocato una drastica riduzione della produzione vitivinicola, con un desolante inselvatichirsi di vaste aree, l'abbandono delle campagne con l'inurbamento di masse di contadini. Tuttavia nel 1920 si ha ancora una recrudescenza del male.

L'afide della fillossera, in letargo d'inverno, depone le uova in primavera. Ne nascono *filosserine* in grado di deporre uova feconde per partenogenesi già dopo 15 giorni dalla nascita. Ogni giorno e per due mesi una filossera depone una decina di uova. La diffusione della filossera avviene soprattutto d'estate: per l'azione dei temporali individui di filossera vengono trasportati da un'area all'altra.

Le uova – verdi punteggiate di rosso – sono deposte sotto la corteccia dei ceppi delle viti. Ne nascono *filosserine* che si posano sulle foglie sane, le pungono e dalle punture si sviluppano galle piene di uova che la fanno morire soffocandola.

Oltre a ciò le filossere annidate nelle radici, le intaccano e ne suggono la linfa: la radice marcisce e la pianta muore. Solo le viti più vigorose, coltivate in terreni ben lavorati e concimati, potranno resistere qualche tempo, ma raramente oltre i sei anni. E la conclusione a pag. 15 è sconsolante: si può limitare la *peronospora con sali di rame… l'oidio con lo zolfo; non si combatte in alcun modo la filossera. Quando le radici sono marcite… la pianta muore.*

Tra le cause della diffusione della filossera anche l'uso di pali sotto la cui corteccia siano depositate uova o individui di filossera o l'impiego di attrezzi alle cui lame siano rimaste aderenti filossere o radichette intaccate.

È malattia insidiosa: l'aspetto della vite può essere ancora sano quando le radici avranno già avviato la marcescenza.

Sconsolate le constatazioni dello

studioso: *A tutt'oggi rimedi contro la filossera non se ne conoscono e non è facile supporre se ne possano trovare…* Lauta concimazione con stallatico maturo, che darà vigore e quindi resistenza alla vite, una accorta potatura che non indebolisca la pianta, ma soprattutto l'impiantamento di barbatelle resistenti al male, cioè di selvatiche o *americane,* non innestate possono arginare il morbo.



Foglie di *vitis rupestris*

Anche le viti americane sono attaccate dalla fillossera, ma le punture che questa pratica nelle radici *non determinano né gonfiore né marciume.* La radice della vite americana è in grado di cicatrizzare le ferite delle punture e di continuare a vivere. Dunque la speranza di ricostituire i vigneti colpiti dalla filossera è riposta nell'impiego di vitigni della vite americana, sui cui ceppi andranno praticati innesti di viti nostrane. Ma sull'*uniformità fisiologica che consente una buona riuscita della saldatura dell'innesto* sul portainnesti *siamo ancora piuttosto all'oscuro,* confessa l'Autore.

L'opuscolo fornisce un elenco di portainnesti "sicuri" indicati con numeri e interessante è notare che alcuni portainnesti danno scarsi esiti in certe zone, ma ottimi in altre: il 3309 non avrebbe affinità col barbera nel Monferrato e nell'albese, mentre nell'Alessandrino e nel Novarese viti così innestate giungono ai quarant'anni di vita produttiva; il 101 ha dato pessimi risultati nell'Albese, ma nella zona di Dogliani ne ha dato di eccellenti.

I migliori portainnesti sarebbero i ceppi della *Riparia,* adatta a terreni profondi e freschi e non alla collina; della *Rupestris,* originaria del Nordamerica, con buoni risultati nel Nord Italia, con buon adattamento ai terreni calcarei; della *Berlandieri,* resistente alla fillossera, alla siccità, al freddo intenso e così via.

All'innesto l'opuscolo dedica l'intero capitolo IV.

Vi si dice che *il taglio dei tralci sulle piante madri selvatiche verrà eseguito a raso sul ceppo vecchio…. Si asporteranno viticci e femminelle* e *la punta.* I tralci preparati per l'innesto, legati a mazzi, si conserveranno in una *cantina asciutta… coperti con tele di sacco inumidite leggermente* un paio di *volte la settimana.* Quindi si sceglieranno i tralci delle viti domestiche (delle varie qualità) *destinati a fornire le gemme per gli innesti.* Si intende che l'Autore si riferisca all'innesto "a occhio", innestando sotto la corteccia del portainnesti una gemma della vite la cui varietà si vuole ottenere.

Le talee da innestare andranno legate in mazzetti di 25 e riposte in cassette di sabbia: dopo circa un mese dall'innesto si



Francois Baco, fu attivo nella lotta contro la fillossera che dilagava in Francia

può verificare il risultato. Da fine marzo le talee innestate si possono trapiantare in vivaio, scassato a vanga sino a 50 cm di profondità e concimato con letame ben maturo.

Il Gioda nel capitolo V passa a soffermarsi sull'*impianto del vigneto innestato.* Non sarà possibile piantare nuove barbatelle in un vecchio vigneto fra piante con ceppi sensibili alla malattia: è raccomandato di sradicare tutti i vecchi tronchi. È necessario lasciar passare *uno o due anni* dopo l'espianto dei vecchi ceppi prima di procedere ad un nuovo impianto. In questo periodo il terreno espiantato potrà essere destinato ad altre colture. Prima di piantare nuove viti innestate si dovrà precedere un lavoro di scasso a fosse, se i nuovi filari saranno distanti più di tre metri; dovrà essere totale se l'interfilare sarà minore.

I periodi migliori per impiantare il nuovo vigneto sono l'autunno e l'inverno; pericoloso effettuare l'impiantamento in primavera perché i germogli patirebbero la siccità estiva.

Le nuove barbatelle che intanto avranno emesso un tralcio, dovranno essere "amputate" – è il termine usato dal Gioda – sino a conservare una sola gemma e le radici dovranno essere accorciate per favorire l'uscita di nuove e più vigorose radici. Quindi le barbatelle così preparate saranno esposte a *inzaffardatura,* un bagno in acqua mista a letame per un periodo sino ai due giorni. Piantando la barbatella nuova, l'innesto deve restare fuori terra, peraltro in seguito coperto con un leggero strato di terreno per evitare l'azione diretta del sole sui nuovi germogli.

E poi i lavori soliti: la *palatura* dei filari con i tre fili di ferro paralleli tirati fra i pali, fili sui quali la vite espanderà i suoi tralci.

L'ultima parte dell'opuscolo – un paio di pagine – è dedicata a un accenno sulla potatura che dà origine a uno sviluppo dei tralci *a cordone orizzontale.*

Gli interfilari andranno curati, diserbati, arati, zappati, concimati con letame o con *perfosfato, cloruro di potassio, solfato ammonico.* Si parla quindi dell'*arroto… pratica importante,* in uso *da tempo antico sulle colline astigiane e monferrine,* per contrastare il fenomeno del compattamento del terreno dovuto al passar del tempo che impedisce una buona penetrazione delle radici verso strati profondi e ricchi di sostanze nutritive. Si scava a vanga nell'interfilare un fosso

profondo e largo mezzo metro riempito di terra, di ramaglie e di concime, in modo di rinnovare le sostanze nutritive.

Altri argomenti sono trattati nella ventina di pagine che chiudono l'opuscoletto, dalle varietà nostrali più diffuse e convenienti – il dolcetto, il barbera e il *neiretto,* uva che più che altro dà colore ai vini rossi – alle malattie della vite – l'*oidio*, sorta di muffa grigiastra, da combattersi con lo zolfo diffuso sulle piante con le apposite solforatrici; la *peronospora* da combattersi con l'irrorazione periodica di solfato di rame, il *verderame* o *poltiglia bordolese,* la *tignola,* che colpisce con i suoi bruchi le parti vitali della pianta di cui si nutre, da combattersi con l'arseniato di piombo, sostanza oggi vietata a causa dell'alta tossicità e cancerogenicità e della sua lunghissima persistenza nel suolo.

Il capitolo VI, l'ultimo, si sofferma su *considerazioni economiche*: le vendemmie in vigne con viti innestate sono più redditizie di quelle effettuate in vigne non innestate, fatto provvidenziale per ristorare i gravissimi danni portati dalla filossera. Anzi darebbero grandi eccedenze provvidenziali per l'esportazione, visto che i vini italiani sono richiestissimi e apprezzatissimi, mentre le eccedenze da esportare sono all'epoca nulle o minime: il consumo interno infatti, su una produzione che oscilla fra i 45 e i 50 milioni di ettolitri l'anno, si aggira sui 45 milioni di ettolitri. Si lamenta infine – con una posizione che ai nostri giorni è capovolta – il *basso consumo* di vino in Italia (100 litri a testa all'anno, che non ci pare così basso considerando solo la popolazione adulta, naturalmente), dovuto per il Gioda alle *condizioni economiche generali del Paese*, e alla *opposizione di alcuni medici che sviano il consumo di vino a vantaggio delle acque minerali* e infine alla *imposta di consumo che favorisce la produzione di vini artificiali.* Dunque i vini contraffatti non sono un fenomeno dei nostri tempi!

Dunque deve essere incrementata la ricerca dell'alta qualità dei vini e non la quantità; tuttavia *un maggior prodotto sulla unità di superficie è consigliabile…* per *ridurre la superficie a vigneto per occuparne di più col campo o il prato*: e la ricostituzione dei vigneti dovrebbe limitarsi ai tre quarti della superficie precedente, lasciando spazio a frumento, mais… e al pascolo o alla fienagione da destinare all'allevamento in stalla.

Qualche curiosità riservano le ultime dieci pagine, in cui si passano in rassegna nove vitigni, *dolcetto e barbera*, *neiretto, luglienga, bianca di Forster, paradisa, chesselas, moscato d'Amburgo, Angelo Pirovano.* Compare anche *l'uva per la cura dell'uva* – l'ampeloterapia, disintossicante e rimineralizzante, un tempo in effetti pratica diffusa – e a tal fine sono consigliabili lo *Chasselas dorato* che matura dalla seconda metà d'agosto e il *dolcetto* che matura subito dopo. Poi si tratta delle uve da tavola, rare in Piemonte, fra le quali si citano la *bianca di Forster,* la *paradisa* o uva regina, il moscato d'Amburgo, l'*Angelo Pirovano* tardiva e adatta alla conservazione invernale.

Ultima considerazione: se lavorato bene e con circostanze favorevoli un vigneto può esser produttivo al massimo *una trentina d'anni.*

Alla scoperta di Asti

Il giardino segreto di Arianna

Mariangiola Fiore



Il giardino

In Asti, appena fuori dal medievale "recinto dei nobili" delimitato dalle Antiche Mura, esiste uno spazio immerso nel verde, inaspettato e sconosciuto ai più, compreso chi scrive che abita da sempre nelle immediate adiacenze. È il "*Giardino di Arianna*", piccolo angolo di biodiversità, poco visibile dall'esterno incastonato com'è tra i palazzi e il parco Biberach. Si trova al fondo di via Donizetti, una minuscola, tranquilla traversa del trafficatissimo corso Torino. Il giardino è privato. Su iniziativa del FAI, domenica 17 maggio, è stato eccezionalmente aperto al pubblico con visite guidate condotte dai volontari della Delegazione di Asti.

La proprietà appartiene alla famiglia Comotto, i coniugi Carla e Flavio con la figlia Arianna – cui il giardino è intitolato – e comprende due case. La prima, una cascina risalente al 1871, fu acquistata dal padre di Flavio negli anni '50, insieme al terreno circostante, dove già erano presenti alcune piante. La seconda, dove vive attualmente la famiglia, fu acquisita negli anni '80.

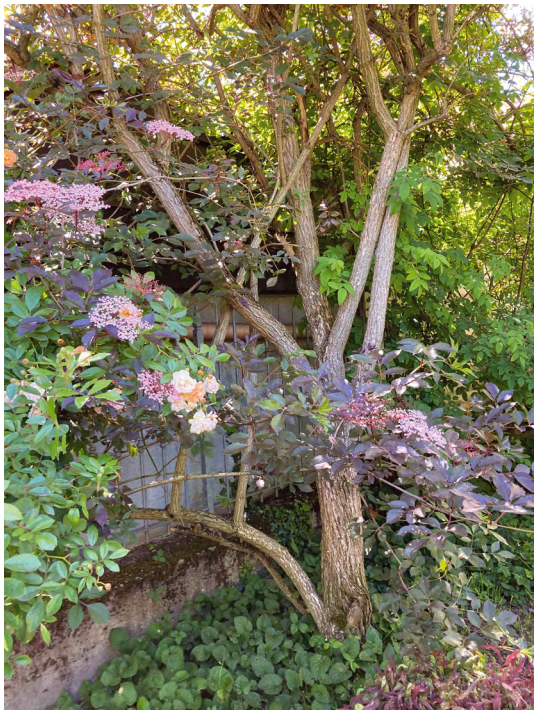
Il giardino, sviluppato negli anni con passione e attenzione all'ecosistema, è stato concepito in modo da ridurre al minimo il lavoro necessario per il suo mantenimento e garantire allo stesso tempo la miglior salute delle piante. Realizzato con esemplari autosufficienti e perenni che non temono l'inverno, costituisce un ecosistema di piante esotiche, in cui ogni componente supporta e dipende dalle altre, senza intervento dell'uomo.

VISITA GUIDATA AL "GIARDINO SEGRETO DI ARIANNA"
Domenica 17 maggio 2026 a cura del FAI - ASTI

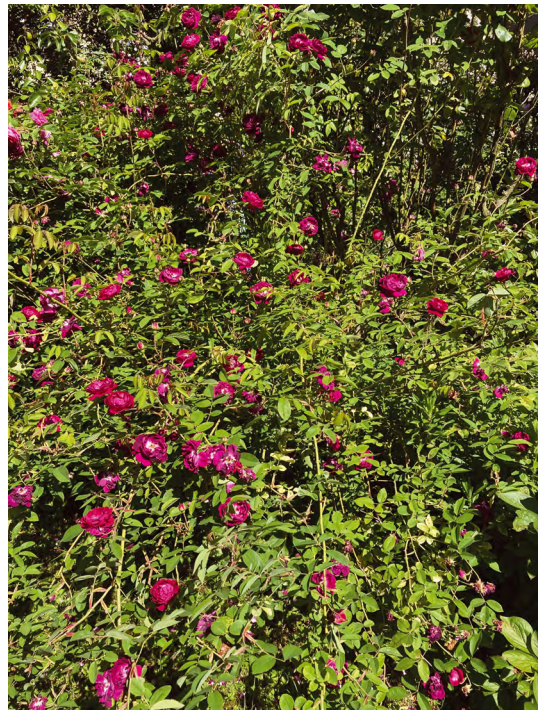
			nome	origine	
	1	rosa	CREPUSCULE	1904 Francia	Rosa cinese
A	2	rosa	SANGUINEA	1824	Rosa cinese
	3	rosa	FIMBRIATA	1891 - Francia	Ibrido di rugosa
	4		SAMBUCO ROSA		arbusto
	5	rosa	GHISLAINE DE FELIGONDE	1916 Turbat - Francia	rampicante multiflora
	6	rosa	SAFRANO	1839	Rosa cinese
	7	rosa	PLAISANTERIE	1988 Lens - Belgio	ibrido di moscata
	8	rosa	BACCARAT	1954 Francia	ibrido di tea
	9	rosa	ALBERIC BARBIER	1900 Barbier (Francia)	Wichurana sarmentosa
	10	rosa	PAUL'S HIMALAYAN MASK	1916 - Gran Bretagna	rampicante
	11		ELEAGNUS		cespuglio
	12	rosa	GRAHAM THOMAS	1983 Austin (GB)	arbustiva
	13	rosa	GOLDEN CELEBRATION	1992 Austin (GB)	arbustiva
	14	rosa	PAUL NEYRON	1869 Francia	ibrido perenne
	15	rosa	RAMBLING RECTOR	intorno al 1900 Irlanda	rampicante multiflora
	16	rosa	SENATEUR LA FOLLETTE	1910 Francia	rampicante
B	17	rosa	ALBA MAXIMA	1700	Rosa Alba
	18	rosa	CENTIFOLIA MUSCOSA	1696 Francia	centifolia
	19	rosa	CUISSE DE NYMPHE EMUE'	ante 1400 Fr. o G.B. (?)	rosa alba
	20	rosa	RICHARDI (ROSA SANCTA)	documentata dal 1890	ibrido canina
	21	rosa	COMPLICATA	ante 1800 (Francia ?)	gallica
	22	rosa	ALCHYMIST	1956 Kordes - Germania	arbustiva
C	23	rosa	KAZANLIK (TRIGINTIPETALA)	1689	rosa damascena
	24	rosa	"....senza nome e senza mercato"		gallica
	25	rosa	CENTIFOLIA CHAPEAU DE NAPOLEON	fine 1500 Olanda	centifoglia muscosa
	26	rosa	VARIEGATA DI BOLOGNA	in.'900 -Bonfiglioli-It	rosa bourbon
	27	rosa	LA ROSA PENDULINA	1700	botanica
	28	rosa	FOETIDA BICOLOR	1590 Asia	Pimpinellifoliae
	29		PONCIRUS TRIFOLIATA		agrume
D	30	rosa	Varietà Rosa Ecae		botanica
	31	rosa	Varietà Rosa Ecae		botanica
	32	rosa	PRIMULA	1890 Nord Cina	botanica
	33	rosa	MARIA VON HOUTTE	1871 Ducher -Francia	ibrido di tea
	34	rosa	GENERAL SCHABLIKINE	1878 Nabonnand Francia	ibrido di tea
	35	rosa	LA BELLE SULTANE	1810 Francia	gallica
E	36	rosa	BANKSIAE LUTEA	1824 Cina	rosa selvatica
	37	rosa	KEW RAMBLER	1913 Gran Bretagna	Ibrido naturale
	38	rosa	WILLIAMS DOUBLE YELLOW	1846 Scozia	spinosissima
	39	rosa	SCARLET FIRE	1952 Kordes - Germania	arbustiva
F	40		LONICERA FRAGRANTISSIMA	Cina	arbusto
	41	rosa	ALBA SEMI-PLENA	1500	Rosa Alba
	42	rosa	CONSTANCE SPRY	1961 Austin - GB	rosa inglese

Catalogazione delle rose

Di ispirazione è stato il libro *L'avventura di un giardiniere* di Peter Smithers, un eclettico inglese che ha dedicato la vita alla politica e al giardinaggio, facendo di questa sua passione una filosofia di vita.
Il cambiamento climatico, con le estati torride, ha messo in pericolo anche questo giardino storico, particolarmente penalizzato perché in ambiente cittadino e infossato tra gli edifici. Per mitigare i danni, è stato installato un sofisticato impianto di irrigazione sotterranea



Sambuco rosa (n. 4 del catalogo)



Rosa *Plaisanterie* (n. 7 del catalogo)

"goccia a goccia" con l'acqua fornita da un vecchio pozzo esistente nella proprietà. Ogni pianta è irrorata anche tramite un becco alimentato dalla rete idrica.

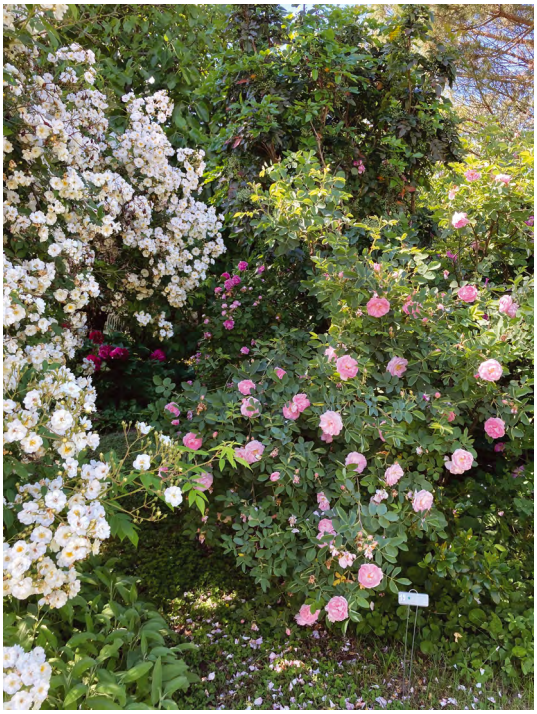
Per il mantenimento del giardino, non vengono utilizzati né concimi né antiparassitari: solo verderame, zolfo d'estate e calce d'inverno. Questo ha fatto sì che nell'area trovino spazio coccinelle, ricci, lucciole, predatori naturali dei parassiti. È anche habitat di numerose specie di uccelli che qui nidificano abitualmente. Bordure di viole aiutano a mantenere l'umidità limitando al contempo la proliferazione delle piante infestanti. Simboli tutti di una biodiversità protetta con una gestione naturale e rispettosa dell'ambiente.

Il giardino si è arricchito recentemente di una trentina di nuove piante e ne ospita ora circa quattrocento, tra cui cento e

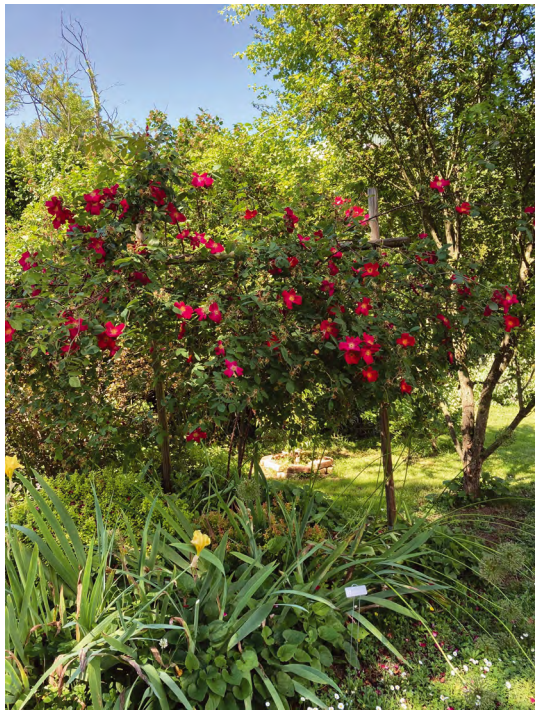


Rosa *Rambling Rector* (n. 15 del catalogo)

più varietà diverse di rose, in prevalenza antiche, Provengono per lo più da grandi vivaisti belgi e inglesi e comprendono esemplari rari e di origine remota. Sono state scelte – come spiega la signora Carla - non tanto per la loro bellezza ma per la loro particolarità e per "la storia che raccontano".



Rosa *Cuisse de nymphe emué* (n. 19 del catalogo)



Rosa *Scarlet Fire* (n. 39 del catalogo)

Attrazione principale del luogo è senz'altro questa straordinaria collezione di rose, che è stato possibile ammirare nel corso della visita guidata, in un percorso a settori, in base a una precisa catalogazione con indicazione del nome, origine e tipologia di ogni pianta (vedi immagine). Il giardino ospita però anche alberi importanti, tra cui un grande noce e un ciliegio, entrambi cinquantenari, e una magnolia grandiflora di oltre settant'anni; fiore all'occhiello sono due antichi "*Pom Marcon*" che risalgono al 1870-80, cioè coevi alla cascina, che ancora producono questa antica e ormai rara varietà di mela tipica dell'astigiano, dimenticata per anni e poi rivalutata e protetta con marchio De.Co. Il **"***Giardino segreto di Arianna*" è stato per tutti i visitatori una meravigliosa scoperta, in un'atmosfera quasi irreale, fuori dal tempo. Il miglior



Pom Marcon

auspicio è che questo spazio di natura preziosa, inserito nel contesto urbano ma avulso dalla frenesia cittadina continui a essere preservato e che sempre più persone possano goderne la bellezza incontaminata.

Lettera aperta
Ai concittadini del Monferrato

Gentili amici,

permettetemi di presentarmi.

Sono un pensionato di 75 anni, spagnolo di nascita e architetto di professione, che più di vent'anni fa ha scelto di vivere gli anni del riposo in Monferrato.

Ero capitato qui per caso, attirato dalla fama delle colline del territorio e dell'immagine di serenità che trasmettono. Ho trovato una bella casa grande e comoda in uno dei paesi tra l'Astigiano e l'Alessandrino e sono diventato, nel tempo, un Monferrino d'adozione.

È per affetto e gratitudine verso la terra che mi ha accolto che ho chiesto al giornale *La bricula* di ospitare alcune riflessioni sul tema "vivere in Monferrato" dal punto di vista di chi non ne è nativo originario.

Riflessioni che possono servire ad animare un dibattito, se di interesse, e anche, forse a muovere un miglioramento.

Capitolo primo: l'aspetto generale del territorio

Lo sguardo di uno spettatore che osserva attentamente i segnali viene colpito da alcuni elementi: il paesaggio, certamente gradevole, è trattato dagli abitanti in modo del tutto individualistico: ogni costruzione sembra essere una storia a sé, per colore, foggia, stile costruttivo, presenza/assenza di verde intorno,

Ai piedi di un glorioso passato



livello e qualità della manutenzione e del decoro. Anche le coltivazioni appaiono estremamente eterogenee alternando zone coltivate e incolte.

Il trionfo del principio di identità conferisce al paesaggio un senso complessivo di disordine e di mancanza di armonia che, nei casi peggiori, confina con la categoria estetica del brutto. L'armonia del paesaggio tra costruzioni e natura è la comunicazione più efficace che un territorio possa fornire di sé. Trattandosi di territori al confine con le zone protette e valorizzate dall'Unesco, diventa irrinunciabile per il Monferrato fornire di sé una bellissima immagine.

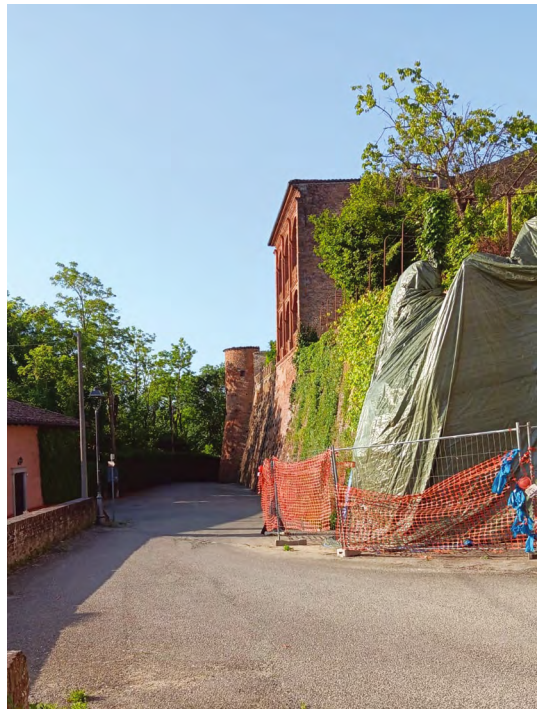
Viene da domandarsi se esiste un P.G.T., piano di gestione del territorio che possa ispirare qualche criterio comune o, anche, se questo venga in qualche modo tenuto in conto nelle scelte individuali.

Capitolo secondo: il ruolo della Pubblica Amministrazione

Proseguendo nell'osservazione attenta dei luoghi si viene colpiti dall'assenza di interventi migliorativi da parte dell'amministrazione pubblica. Le strade sono – prevalentemente – sconnesse o piene di rattoppi di asfalto parziali e localizzati: un "costume da Arlecchino" da cui si riconoscono, uno per uno, i vari tubi sottostanti e il loro andamento.

Le opere murarie private e pubbliche eventualmente ammalorate, non vengono celermente riparate: ho visto tetti crollati a lato di strade principali lasciati per anni a offrire allo sguardo cumuli di macerie pericolanti, senza che l'autorità pubblica intervenisse per forzare i proprietari alla rimozione delle macerie.

Ma, ancora peggio, ho visto intere



Un pietoso velo

porzioni di beni architettonici pubblici di grande valore storico franati e, pietosamente coperti da teli di plastica in attesa di riparazione per anni.

Infine: gli arredi urbani che normalmente ingentiliscono piazze e strade dei paesi d'Europa, sono presenti in misura limitata. Panchine, fioriere, tavolini, pensiline, fontane... tutto ciò che potrebbe essere occasione di sosta, di conversazione, di riposo per gli abitanti, non è considerato nelle attività delle amministrazioni locali.

Ne deriva che non sapendo dove darsi appuntamento o dove poter sostare, la gente sta fuori casa lo stretto indispensabile e i paesi sembrano disabitati.

Domanda: "Dove sono i piani urbanistici dei Comuni, è possibile che non prevedano nulla in questo senso?" E ove sia previsto chi controlla che sia poi realizzato?



Desertificazione commerciale

Capitolo terzo: la vita economica locale

L'osservazione diretta dei fenomeni è spesso la forma di conoscenza più incisiva. Nei vent'anni passati qui ho personalmente assistito allo spegnersi progressivo di molte attività commerciali, che non hanno generato nessuna sostituzione. I paesi si sono quindi riempiti di saracinesche abbassate, dalle quali pendono malinconicamente cartelli che invitano all'affitto, ma invano.

Non è un caso che le vetrine vengano anche chiamate "luci": la loro scomparsa rende il contesto più triste e, appunto, più buio.

Senza occasioni di uscite per acquisti – il che significa anche incontri, scambi di notizie reciproche, commenti, conoscenze – i paesi stanno progressivamente perdendo energie vitali, o spendendole altrove. Molte case partecipano alla chiusura dei negozi mostrando finestre quasi sempre chiuse, nessun suono, nessuna voce o luce che proviene dall'interno.

Si esce esclusivamente in macchina e per le strade si può anche non incontrare nessuno a piedi per intere giornate. Non pochi amici venuti a trovarmi mi hanno chiesto, incuriositi, se questi paesi fossero abbandonati. Non lo sono, per noi che ci siamo abituati ma, oggettivamente, possono sembrarlo.

Capitolo quarto: vita culturale e associativa

Le occasioni di aggregazione e di progettazione collettiva fanno capo, sostanzialmente, a due campi: la vita della Chiesa, attorno alle parrocchie, e il volontariato delle Proloco. In entrambi i campi agiscono persone motivate, attive, generose di sé e, soprattutto, produttive.

Gli eventi significativi per la comunità hanno a che fare, sempre con il cibo: spirituale/quello dell'anima (i vari riti del calendario ecclesiale) e quello del corpo (fiere, sagre, manifestazioni dedicate a specialità agricole, culinarie, enologiche).

È tutto molto bello, partecipato, attira visitatori, muove i programmi. Ma sono sempre le stesse cose, ripetitive, rituali. Non ho visto comparire iniziative nuove che riguardano la vita culturale, in senso proprio o, comunque, iniziative di svago e tempo libero per la popolazione.

Cinema, teatro, musica e canto sono scarsamente diffusi e debolmente praticati. Le rare, sporadiche iniziative di volonterosi non vengono promosse attivamente e finiscono per disperdersi per mancanza di volontà.

Un territorio dove manca una vita culturale finisce per ripiegarsi sul passato e concentrare lo sguardo su di sé piuttosto che incuriosirsi sulle infinite possibilità che si aprono nel contatto con l'altro, il diverso e il nuovo.

Capitolo quinto: che fare?

Le mie considerazioni sul vivere in Monferrato possono apparire, forse, eccessivamente critiche e non tengono in dovuto conto gli aspetti che, viceversa, rendono questo territorio desiderabile per persone come me che "vengono da fuori".



Bergolo (50 abitanti): teatro di pietra

Ma il loro intento ha un obiettivo propositivo e vuole promuovere uno scatto di orgoglio da parte degli abitanti nei confronti della loro terra, *"Pundonor"* lo chiamiamo noi in Spagna: significa avere a cuore ciò che ci appartiene e non tralasciare nessuna occasione per farsi valere e fare bella figura. Significa però anche guardare senza veli quello che si ha sotto gli occhi e considerare il giudizio che altri ne possono dare.

I movimenti migliorativi sono fenomeni complessi e lenti: ma partono sempre da una volontà diffusa di una popolazione che non si vuole arrendere al declino e pretende, da sé stessa e dagli altri, stima e ammirazione.

Quali potrebbero essere i cantieri di lavoro di un progetto in questa direzione?

Il ruolo della Pubblica Amministrazione

Un atteggiamento più intransigente nei confronti degli amministratori pubblici perché facciano i lavori in tempo e modi adeguati, anche attraverso la creazione/valorizzazione di spazi pubblici di accoglienza dove le persone si possano trovare nel tempo libero.

L'aspetto generale del territorio

Un maggiore rispetto dei privati nei confronti delle regole generali, nei criteri di gestione delle proprietà.

Vita culturale e associativa

L'avvio di progetti che abbiano per oggetto esperienze culturali diffuse (un coro civico? Una compagnia teatrale? Una programmazione cinematografica? o altro?).

L'insieme di queste iniziative ha come obiettivo la promozione del sentimento di identità e appartenenza orientato a costruire il senso di comunità ("Insieme è meglio!").

Mettiamoci in cammino.

Grazie per l'attenzione,

don Quijote de la Mancha

DONA IL 5x1000 ALLA BRICULA ODV
C.F. 91008870056

Davide Lajolo
l'utopia del narratore voltagabbana

Martina Clovis

È con sincero piacere che pubblichiamo questo lavoro: la tesi di una giovane studentessa su di una figura emblematica dei nostri luoghi, patrimonio e memoria di tutti noi.

Per la sua laurea la dottoressa Martina Clovis ha scelto, all'interno della multiforme attività letteraria, giornalistica e politica di Davide Lajolo, il partigiano Ulisse, due libri più dichiaratamente autobiografici, Il Voltagabbana *e* Veder l'erba dalla parte delle radici*. La prima narrazione, edita nel 1963 e oggi ristampata da Baima editore, racconta il passaggio dell'autore dal fascismo alla Resistenza con l'assunzione della personale responsabilità morale e politica. Il secondo libro, Premio Viareggio per la Letteratura 1977, è il riesame, attraverso il racconto dell'infarto, di fatti salienti e di eventi personali dello scrittore. Per introdursi meglio nel mondo sentimentale di Davide Lajolo* Clovis *ha studiato le poesie, che rappresentano il suo diario intimo dalla giovinezza fino alla morte dello scrittore.*

La tesi rappresenta uno studio serio e interessante.

Laurana Lajolo

Premessa

Nella mia tesi magistrale ho deciso di approfondire la figura letteraria di Davide Lajolo, scrittore e politico piemontese, *in primis* poiché è inserito nel contesto socio culturale delle mie radici: il territorio astigiano. In secondo luogo, ho ritenuto doveroso esplorare ambiti tuttora inediti della sua poliedrica personalità.

Ho articolato il mio lavoro di ricerca in sei capitoli: nel primo ho tracciato la biografia dell'autore, nel secondo ho approfondito la sua produzione narrativa soffermandomi, nel terzo e quarto capitolo, sui romanzi *Il «voltagabbana»* e *Veder l'erba dalla parte delle radici.* Nel quinto capitolo ho presentato la produzione poetica dell'autore, mettendo in risalto anche testi autografi inediti trovati presso l'Archivio Davide Lajolo a Vinchio.

Nell'ultimo capitolo ho riportato un'intervista inedita rilasciata dalla figlia, la professoressa Laurana, la quale mi ha concesso di visitare a lungo l'Archivio, che si trova presso l'abitazione di Lajolo, e di venire in contatto non solo con materiale privato dell'autore, ma anche

con carteggi e testi autografi inediti che ho allegato al mio lavoro.

Gli studi e il fascismo

Lajolo ha cominciato la sua attività letteraria con la poesia e poi è diventato prosatore.

Cosa ha determinato questa conversione? A conclusione delle mie ricerche direi che la risposta si può trovare nel suo vissuto, in tutte le diverse esperienze dell'esistenza: la guerra, la Resistenza, il mestiere di giornalista nel ruolo di caporedattore presso *L'Unità*. Insomma, non ci sarebbe lo scrittore, a mio avviso, se prima non ci fossero stati tutti i diversi e spesso contrastanti tipi di esperienza.

Davide Lajolo nasce a Vinchio, il 29 luglio 1912. Ultimo di quattro figli maschi, Davide rimarrà sempre legato al suo paese e lo renderà un luogo letterario attraverso i suoi racconti. All'età di otto anni, per dargli la possibilità di continuare gli studi, dal momento che a Vinchio la scuola arrivava solamente alla terza elementare, viene mandato dai genitori in collegio dai Salesiani a Castelnuovo Don Bosco grazie all'intercessione di uno zio prete.

Si accosta alla letteratura classica nei collegi salesiani ma, per il suo carattere ribelle, viene espulso da tre istituti trasferendosi da Castelnuovo a Torino, da Torino a Fossano e infine a Cuneo.

Con grande sacrificio economico consegue la licenza liceale al Liceo Plana di Alessandria. Qui, anche a causa del carattere avventuroso e difficile, rimane affascinato dalla propaganda virile della rivoluzione fascista in contrapposizione a un certo conformismo borghese; conosce alcuni gerarchi del regime e si avvicina al partito fascista entrando in contatto con giovani dei Gruppi Universitari Fascisti. L'ideologia fascista gli viene presentata come rivoluzionaria, mirata a eliminare le differenze economiche e sociali a favore dei ceti più deboli.

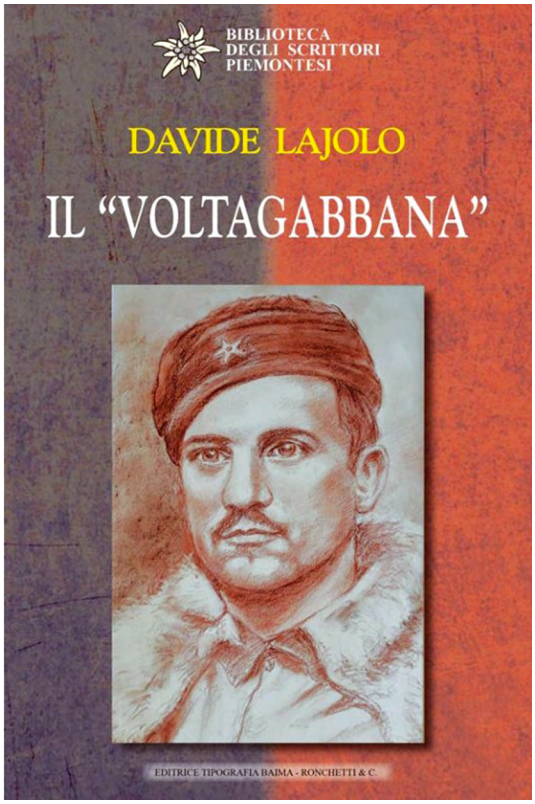
Il timore del padre che, come la maggior parte dei lavoratori agricoli della zona, vive con l'incubo della grandine che possa distruggere il raccolto principale, quello dell'uva, si manifesta inesorabile e il giovane Lajolo, per motivazioni economiche, rinuncia all'università presentando la domanda per l'ammissione alla scuola allievi ufficiali di complemento di Moncalieri.

Nel 1937 partecipa alla guerra di Spagna nelle file dell'esercito italiano, sostenendo il dittatore Francisco Franco. La sua prima pubblicazione, in cui ricorda l'esperienza di Spagna, è del 1939 dal titolo *Bocche di donna e di fucili*. Sempre lo stesso anno, prima di venire richiamato alle armi, sposa la compaesana Rosetta Lajolo dalla quale nasce, nel novembre 1942, l'unica figlia Laurana.

Anche sui campi di battaglia continua a scrivere, soprattutto poesie di rifiuto della morte e della guerra e di fedeltà ai giovani commilitoni caduti. Compone poesie lungo tutto la sua vita, sono momenti di intima riflessione su se stesso.

Una decisione tormentata

L'8 settembre 1943, di ritorno al paese natio, prende la tormentata decisione di passare alla lotta partigiana sulle colline astigiane, con il nome di battaglia Ulisse; un cambiamento radicale che lo porterà, in seguito, a sconfessare i



suoi trascorsi giovanili. Tracce di questa conversione, definita da lui stesso "voltar gabbana", si trovano in *Classe 1912* e in *Il «voltagabbana»* (1963), in cui l'autore mette a confronto la propria esperienza di passaggio dal fascismo al comunismo con la vita parallela, coerentemente antifascista e comunista, di Francesco Scotti.

Nel libro c'è un rimpianto insanabile per una vita in gran parte necessariamente spesa per un obiettivo falso. Lajolo non ci dice che un figlio di contadini non poteva fare a meno di essere fascista: ci dice quanto era facile essere fascista in buona fede. Lui ha voluto, però, illuminare anche l'altra soluzione possibile: quella della strada difficile, della scelta disperata. L'opera si articola, così, come una vita parallela.

L'altro binario è quello percorso dall'amico Francesco Scotti. Scotti viene educato in tutt'altra temperatura politica: la sua famiglia era per tradizione antifascista e aveva partecipato attivamente agli scioperi degli agrari schierandosi sempre dalla parte dei lavoratori. Queste strade parallele s'incontreranno nella Resistenza, quando Davide diventa un «*voltagabbana*». Le virgolette del titolo stanno ad indicare il sapore polemico della confessione. Il racconto è portato avanti con la forma diaristica: un susseguirsi serrato di fatti, considerazioni, riflessioni che lasciano, ai fatti stessi, l'ultimo commento, la parola chiara e definitiva.

Riaffiorano i ricordi

L'altro romanzo che ho deciso di approfondire è *Veder l'erba dalla parte delle radici*, pubblicato da Rizzoli nel 1977 e vincitore, lo stesso anno, del Premio Viareggio. L'opera rappresenta una sorta di autobiografia, un diario-bilancio. Più ci si avvicina alla fine dei nostri giorni, maggiormente riaffiorano alla mente i nostri ricordi. Lajolo rivive così, procedendo all'incontrario, dalla clinica romana in cui è ricoverato, la sua vita, la sua esperienza politica di deputato comunista e di giornalista presso il quotidiano del partito, le lotte sociali alle quali ha partecipato nel secondo dopoguerra, gli incontri con grandi personaggi come Mao Zedong e Zhou Enlai, gli episodi della guerra partigiana e quelli delle guerre fasciste. Ritornare al paese, prima con la memoria e poi nella realtà, a fine degenza ospedaliera, rappresenta un senso di rinascita. Il paese per lui non è luogo di «malora» come

in Fenoglio, ma è segno di vita, che va riconquistata.

La poesia

Prosa e narrativa sono gli strumenti per rivolgersi all'esterno a un pubblico più vasto e raggiungerlo con efficacia e maggiore oggettività. Alla poesia Lajolo ricorre come sfogo intimo e immediato, quasi un dialogo con sé stesso o un mezzo per esprimere di primo acchito le proprie emozioni e le proprie sensazioni.

La sua produzione poetica può essere così suddivisa: due prime raccolte giovanili edite *Nel cerchio dell'ultimo sole* e *Ponte alla voce* (la prima presenta alcune poesie che confluiscono poi nella raccolta postuma), sei poesie pubblicate sul settimanale *Voce nostra* del 1945 e una raccolta postuma, edita nel 1984, *Quadrati di fatica*.



Durante la schedatura dell'archivio Davide Lajolo a Vinchio ho inoltre rinvenuto il dattiloscritto di una poesia inedita scritta sul frontespizio del romanzo *Orzo e soldati* di Ashihei Hino e un quaderno di poesie autografe in parte inedite. Alcune poesie di Lajolo sono molto vicine alla forma del diario e si trovano anche riferimenti a Ungaretti.

Lajolo non usa l'endecasillabo classico, ma una metrica frantumata e versi brevi, talvolta formati da una singola parola, con spazi bianchi e a capo a sostituire la punteggiatura. L'Autore comincia a tenere un diario, resoconto giornalistico delle azioni contro il nemico. Nelle lettere al Comando garibaldino, che riportano le cronache delle battaglie, aggiunge spesso le sue poesie, scritte tra uno scontro e l'altro.

Presso l'archivio di Vinchio è stato trovato un quaderno di poesie autografe di dimensioni 23x29cm con una copertina in pelle rossa su cui è inciso il titolo *Ulisse Poesie* e i componimenti trovati all'interno sono quelli che Lajolo allegava ai rapporti per il Comando garibaldino.

Questo quaderno è stato confezionato da Giovanni Croce, amico di Ulisse e, nella lettera di accompagnamento rivolta alla figlia Laurana del 5 dicembre 1984, afferma che sono componimenti scritti nel tempo degli spari e spiega le circostanze per cui sono entrate in suo possesso. Nella lettera Croce spiega che tali poesie sono state affidate a lui in tempo di guerra, le ha portate con sé in Brasile facendole anche rilegare e, più tardi, ha provveduto a inviare il lavoro finito a Lajolo. Le modifiche presenti sono state eseguite in matita e questo dettaglio può indicare che Lajolo abbia provveduto alla correzione

in un momento a posteriori, dopo essere tornato in possesso dei componimenti. Egli ricevette il quaderno e da lì selezionò le poesie inserite in *Quadrati di fatica. Poesie (1936-1984).*

Ho riportato, nella mia tesi la trascrizione delle sette poesie inedite, scritte prevalentemente nella tana in cui si nascondeva.

Per Lajolo il primo obiettivo è quello di raccontare nella maniera più libera, proprio come facevano le persone anziane vicine a lui quando si ritiravano in cucina e narravano ai figli e ai nipoti. Evidenzierei, inoltre, la volontà di dare libera voce alla coscienza nel raccontare senza pregiudizi. Insomma, egli non fa della letteratura, non l'ha mai voluta fare, preferendo essere testimone di se stesso e della gente che ha frequentato.

Un programma europeo
ERASMUS+



Sono partiti! Ed è partito anche il Progetto Erasmus+.

Io sono rimasta a casa, ad aspettare notizie e foto, la più significativa, che mi ha emozionata, è stata quella del gruppo di lavoro che discute: sullo schermo si staglia una carta dell'Europa e su di essa, in evidenza, quattro puntini rossi: uno in Portogallo, uno in Spagna, uno in alto, in Lettonia, e uno in Italia, siamo noi! *La Bricula* di Cortiglione.

Chi vi lascia queste sensazioni è Franca Reggio, del gruppo di lavoro della *Bricula* per questo progetto. Seguiranno le sensazioni degli altri componenti al primo incontro transnazionale in Portogallo, e vi terremo informati. Ma ora è d'obbligo una presentazione del lavoro a cura del Project Manager Gabriella Bigatti, a cui si deve l'iniziativa che coinvolge la nostra associazione nel progetto europeo denominato: *BioUP - COMMUNITIES FOR BIODIVERSITY.*

Nasce nel quadro del programma *Erasmus+ 2021–2027 della Commissione europea* e si tratta di un progetto di cooperazione (Azione Chiave 2 – KA2) applicato nell'ambito della Educazione degli Adulti, che mette al centro la sostenibilità ambientale e il ruolo attivo delle comunità locali nella tutela della biodiversità.

Franca Reggio

Un progetto Erasmus+ per le comunità locali e la sostenibilità

Il progetto si fonda su una partnership europea solida e complementare, composta da organizzazioni radicate nei rispettivi territori:

- Herdade da Contenda (Portogallo) – Coordinatore del progetto
- ADC Moura (Portogallo)
- Vidzeme Planning Region (Lettonia)
- Can Escarrer – Juntos Farm (Spagna)
- Sugo Design (Portogallo)
- La Bricula odv (Italia)

Questa rete rappresenta un equilibrio tra competenze ambientali, educative e progettuali, con una forte connessione ai territori e alle comunità locali.

BIOUP si inserisce pienamente nelle priorità europee, in particolare:

- il Green Deal europeo
- la Strategia UE sulla Biodiversità 2030
- gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030

L'obiettivo prioritario è rafforzare le competenze degli adulti (Beneficiari principali) e delle comunità locali per:

- comprendere il valore della biodiversità
- partecipare attivamente alla sua tutela
- sviluppare pratiche sostenibili con impatto sociale ed economico

Il progetto promuove quindi un approccio partecipativo, che unisce educazione, ricerca e azione sul territorio.

BIOUP ha una durata complessiva di 22 mesi. Durante questo periodo, i partner collaboreranno attraverso attività coordinate, incontri transnazionali e azioni locali nei diversi territori coinvolti.

Si svilupperà attraverso quattro macrofasi, oltre al work package trasversale di Project Management, strettamente interconnesse:

1. Conoscere – Sapere

In questa fase iniziale si raccolgono e diffondono informazioni sulla biodiversità locale:

- creazione di database su flora e fauna
- produzione di contenuti divulgativi
- campagne di sensibilizzazione.

L'obiettivo è costruire una base di conoscenza condivisa.

2. Connettere – Liaison

La seconda fase mira a creare relazioni tra ricerca, formazione e comunità:

- mappatura di progetti esistenti
- networking tra esperti, enti e cittadini
- sviluppo di iniziative di



citizens' science.

Le comunità locali diventano così protagoniste attive nella produzione di conoscenza.

3. Formazione

Il cuore educativo del progetto:

- progettazione di corsi brevi per adulti
- attività immersive nei territori (workshop, escursioni, bootcamp)
- sviluppo di materiali formativi accessibili.

Questa fase punta a trasferire competenze pratiche e replicabili al target adulto.

4. Valorizzazione

L'ultima fase è dedicata alla capitalizzazione dei risultati:

- raccolta di buone pratiche
- creazione di un compendio metodologico
- eventi finali di disseminazione a valenza UE.

L'obiettivo è garantire impatto duraturo e trasferibilità dei risultati di BIOUP.

Il progetto rappresenta un esempio concreto di come il programma Erasmus+ possa sostenere innovazione educativa, cooperazione internazionale e sviluppo sostenibile. Attraverso il coinvolgimento diretto delle comunità locali. Il progetto non solo promuove la tutela della biodiversità ma, da un lato, contribuisce a costruire una cultura condivisa della sostenibilità, capace di generare valore nel lungo periodo, dall'altro permette agli adulti di sviluppare nuove competenze *green*.

Gabriella Bigatti

Eccoci arrivati!

Rivedendomi così acconciato nella foto dell'arrivo all'aeroporto di Faro, proiettato in un clima estivo e vacanziero ma con abbigliamento prudente e primaverile, consigliato dalla partenza notturna, non posso che sorridere della mia personale immagine provinciale tipica di chi intraprende un'avventura con genuino entusiasmo e al tempo stesso con manifesta inadeguatezza.

Il ricordo va subito alla scena del ***"Noio volevam savoir"*** e, se non fosse stato per l'esperienza di Gabriella, alla quale mi sono accodato, nel viaggiare per l'Europa, e per le abilità informatiche unite ai neuroni in piena efficienza di



"*con quella faccia un po' così, quell'espressione un po' così, che abbiamo noi, che abbiamo visto…..*"



Una breve sosta all'aeroporto



Al lavoro presso la sede dell'associazione portoghese di ADC Moura

Nico e Gianluca, ai quali mi sono affidato, avrei potuto raccontarvi performance analoghe se non più imbarazzanti di quella celeberrima del film dal titolo:



Clara presenta il progetto



Nico presenta i nostri territori

*Totò, Peppino e la... malafemmina del lontano*1956.

Atterriamo a Faro, nell'omonimo distretto del Portogallo, che coincide anche con la provincia dell'Algarve. È l'unica regione portoghese a non avere una divisione amministrativa confusa o sovrapposta ad altre definizioni territoriali. E questo rilievo, mi induce ad una prima riflessione: la storia europea è talmente densa di avvenimenti che il bisogno umano di orientarsi e nominare i luoghi si esprime nel corso dei millenni e diventa un simbolo di cultura comune. Viviamo anche noi in territori con toponimi e micro toponimi di origine celtica, romana, medioevale o che ci ricordano battaglie,

Direzione Moura



Paesaggio intorno a Moura



Piazza della gogna a Moura

"Dove siete diretti?" ci chiede la ragazza alla reception del noleggio auto all'uscita dall'aeroporto di Faro, Portogallo. "A Moura" le rispondiamo quasi in coro. "A Moura?! Ma non c'è niente a Moura, siete sicuri? EHI! Questi vanno a Moura!" si rivolge alle colleghe sghignazzando. Le colleghe assumono immediatamente la stessa espressione sorpresa e divertita: "A Moura? Ma siete sicuri?"

Moura è, un po' come Cortiglione, uno di quei posti che "non c'è niente", che sono alla periferia di tutta una vita turistica rinomata che gira e macina tutto come un grande ingranaggio; per loro le spiagge al sud del Portogallo, per noi le colline vitivinicole del Monferrato. E questo ironico, sia chiaro, sprezzo per una località che poteva essere la nostra, ci ha fatto subito empatizzare e mettere sulla difensiva, come dovessimo difendere l'onore del nostro paesino.

È stato quindi molto facile arrivare già agguerriti a Moura, pronti a difendere ciò che le splendide persone che ci hanno accolto stanno difendendo da anni: la cultura popolare, la biodiversità della regione, le tradizioni e le innovazioni a misura d'uomo. Eravamo a casa.

Nei due giorni di riunioni, pranzi e cene, non ci siamo mai fermati nello scambiarci opinioni, storie, idee dei nostri rispettivi territori, come avessimo reincontrato dopo decenni un vecchio amico, e ci si dovesse raccontare tutto per aggiornarci, ma facendolo un po' come se in fondo non ci fossimo mai persi. Il tutto in ambienti familiari e conviviali, in uffici vissuti o al ristorante di paese gestito dalla nonna.

Ecco, questo è ciò che porto a casa,

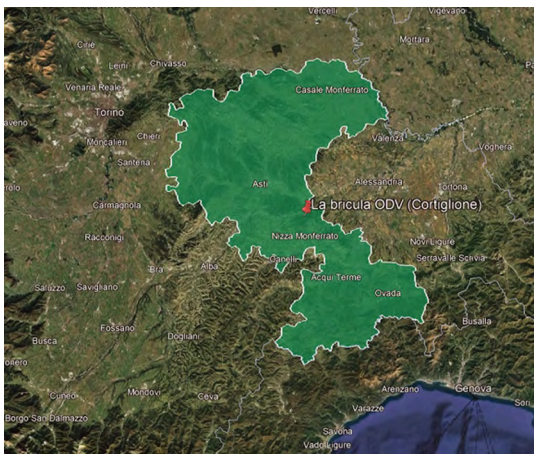
della mia esperienza a Moura: la rinnovata coscienza dell'umanità. Che tutto il mondo è paese per davvero; che non siamo soli nelle nostre battaglie quotidiane, anche se spesso è difficile ricordarselo.

Oggi, come ieri, siamo a difendere i nostri paesini dai mostri sfruttatori: a noi inceneritori e parchi fotovoltaici, a Moura migliaia di chilometri quadrati di monocoltura dell'olivo, in New Jersey i gargantueschi *data centre* per l'intelligenza artificiale, in Albania il resort extra lusso del genero di Trump.

Sarà proprio così? Siamo tutti posti "che non c'è niente?" da sfruttare fino alla nuda roccia.

Non credo proprio e partecipare al progetto *Europeo BioUP* ci dà l'impressione di rimettere le persone al centro della discussione sulla biodiversità, sulla vita e la convivenza di uomo e natura in ambienti ricchissimi e fondamentali per il nostro benessere. Qui, come a Moura, c'è tutto. Non ci faremo convincere del contrario.

Gianluca Vio



Mappa del Monferrato in Piemonte

divisioni amministrative, santi… Ne sa qualcosa Nico che per raccontare di noi e del nostro Monferrato ha avuto un bel da fare districandosi in mappe con confini sfuggenti e mai definiti.

Affittiamo un'auto, attraversiamo tutto l'Algarve da sud a nord e parte del vicino distretto di Beja, che appartiene alla regione dell'Alentejo, per raggiungere Moura città di confine portoghese (7064 abitanti nel 2021) della sotto regione del Baixo Alentejo.

È con questo misto di curiosità e ricerca di un comune sentire che ci siamo confrontati presentando i nostri territori. Il nostro Habitat ho voluto definirlo come casa comune di tutti gli esseri viventi che la abitano, uomo compreso, che ha saputo mantenere questo fragile equilibrio attraverso una storia millenaria di cui gli anziani come me ed i pochi superstiti della generazione precedente la mia, sono ancora



Un momento conviviale del Super Team di di BioUp

preziosi testimoni viventi acculturati presso i *"corsi di Madre Natura"* e accomunati dall'amore per la propria terra.Clara, Filipe, Pedro e Ricardo ci hanno accolto calorosamente e ci hanno messo a nostro completo agio e non vediamo l'ora di ricambiare l'accoglienza qui da noi. Questo clima, avvertito da tutti, ha favorito positivamente il nostro lavoro e si può riassumere nelle belle parole di Alina del team lettone "*...È evidente che le persone che amano veramente la natura sono diverse, nel migliore dei modi*" ci confessa, sottolineando quanto la collaborazione nel progetto BioUp sia incredibilmente calorosa e autentica per la passione che tutti coloro che vi sono coinvolti nutrono per il loro lavoro.

Concludiamo questa carrellata di ricordi con le impressioni di viaggio di Gianluca e vi invitiamo a seguirci nello sviluppo del progetto, sul sito e sulle pagine Facebook e Instagram della *Bricula*.

Pierfisio Bozzola

Rapsodia Pearl Harbor

Sergio Grea

L'idea di questo nuovo libro si è fatta avanti mano a mano negli anni. Pierangela e io eravamo alle Hawaii. Guidavo lungo la costa sud dell'isola più grande, Oahu. La prima volta da Honolulu eravamo saliti verso le montagne, la seconda avevamo costeggiato il Pacifico verso occidente. Arrivati alla sommità di una collinetta, laggiù ci si era aperta davanti la baia di Pearl Harbor passata alla storia per il proditorio attacco giapponese del 7/12/1941 all'allora base navale USA. Oggi, dove quel giorno ci sono stati oltre 3000 morti, c'è il verde delle palme e l'azzurro dell'oceano. Bellezza pura e assoluta. Eravamo scesi fino alla spiaggia, colpiti da quello che dall'alto sembrava essere un bianco lenzuolo steso sul mare a pochi metri dalla riva. Era il Memoriale a ricordo di quei Caduti e adagiato sul relitto della corazzata Arizona mai rimossa dal punto in cui era affondata con dentro 700 marinai anch'essi tuttora custoditi nel relitto.

Anni più tardi mi era capitato d'assistere a Parigi a un concerto all'Olympia di Yves Montand che aveva aperto la serata cantando in italiano un'antica ballata popolare francese del 1500. L'avevo riascoltata poco dopo in lingua originale in un ritrovo sulla Senna di chitarristi. Il ritornello era *Ma belle est assise aux pieds de la tour*. Infine, più tardi ancora, Pierangela e io_nel nostro girovagare

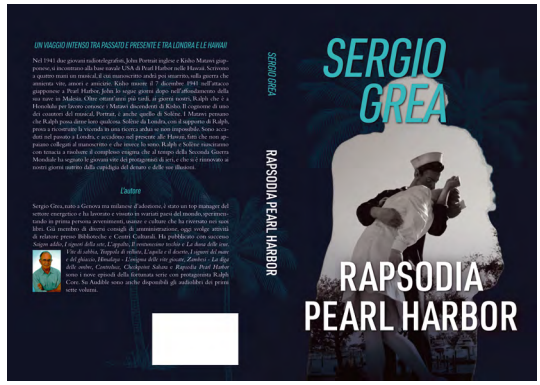
avevamo familiarizzato con una coppia di coetanei stranieri che avevano una splendida bambina. Il suo nome era Isabel ma tutti la chiamavano all'italiana, Bella.

Qualche anno fa, non so come, ho riannodato il tutto e ho cominciato a scrivere questo libro. Mi ha impegnato, ma sono davvero molto contento d'averlo scritto. Dentro c'è la storia, dentro c'è la fantasia. La storia è riassunta nelle parole di James Michener, '*nella notte del Tempo, in violenza le Hawaii ebbero vita, in violenza nacque la loro bellezza.*' La fantasia del mistero del manoscritto di un musical andato perduto lo è invece nelle parole di Winston Churchill, '*le maglie della catena del destino possono essere affrontate soltanto una alla volta*'.

Ma soprattutto nel libro ho voluto che ci fosse l'amore, giovane o non giovane che sia, che non può accettare d'essere distrutto dalla guerra. Il ricordo dilaniante per chi non c'è più, ma che nel nostro cuore c'è sempre. La stoltezza dell'essere umano che non sa vedere ciò che ha, ma chiede e pretende sempre di più. C'è quello che la vita dovrebbe essere, e che invece nei secoli alcuni pazzi criminali hanno distrutto e continuano a distruggere fingendo di dimenticare che un giorno vincitori e vinti saranno un'unica polvere. E infine, dentro ci sono la musica e le parole che due giovani, un inglese e un giapponese che in Oriente si sono incontrati per caso, hanno scritto per lasciarle a chi verrà dopo di loro.

Ne trascrivo alcune frasi.

"Pochi momenti e poi a volare sono le note che John Portrait ha scritto su fogli improvvisati dal pentagramma della sua mente. La canzone per Bella, il *leit motiv* del musical. Un violino



Il nuovo libro di Sergio Grea

sublime, un pianoforte che lo accarezza, un violoncello che porta il calore dell'amore. Poi il frastuono degli aerei, il fragore della guerra, il silenzio delle notti d'Oriente, la leggerezza dei sogni, la malinconia dei ricordi, la forza della speranza. Il tema del canto popolare del 1500 su cui è costruita la colonna sonora affiora e scompare, ritorna e si dilegua, prosegue ma muta di continuo. I tempi sono ora rallentati, sfumati, dolci. Ora ritmati, decisi, avvolgenti. La cadenza della ballata originale varia in fluttuazioni rapsodiche che appaiono e scompaiono in uno sciogliersi di note in cui c'è tutto. Gioia, amore, pensieri, lancinante lontananza, struggente desiderio di un bacio rubato. La forza di una mano che stringe un'altra mano. La dolcezza di un volto e di un sorriso. La speranza che non cede. La calda vicinanza di un corpo amato. Delicatezza e potenza. Composizione di armonie. Rapsodia."

È questo il messaggio che da Pearl Harbor ci hanno lasciato John Portrait e Kisho Matawi. Nonostante la stolta cupidigia dell'essere umano, la luce non va via. Se talvolta lo fa, è per poco. Poi ritorna.

sergio.grea@gmail.com

Progetto orto

Franca Reggio e Pierfisio Bozzola



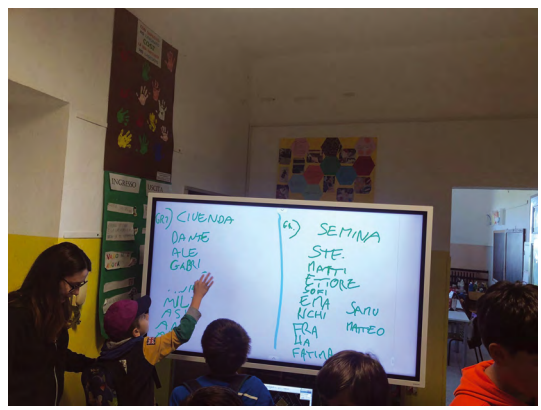
Un nonno e un bambino nell'orto

Un'immagine che nelle nostre campagne era consueta, così si imparava quando e come piantare i pomodori, come avere le insalatine tenere, procurarsi patate e cavoli per i lunghi mesi invernali. Ora questa immagine a Cortiglione ritorna, grazie al patto educativo di comunità promosso dalla scuola primaria di Cortiglione in collaborazione con *Cuerta foglia* e le associazioni del territorio.

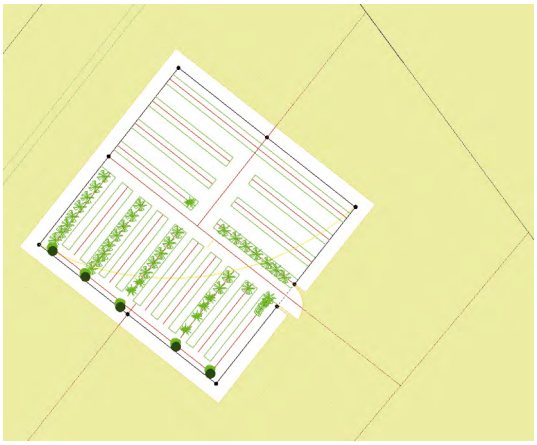
La *Bricula* ha proposto "l'orto dei bambini". Un campetto al *Gambarét,* la vecchia valle degli orti dei cortiglionesi, ricca (a suo tempo. Sigh!) di pozzi e sorgenti, messo a disposizione dei bambini.



Progettiamo l'orto insieme



Si formano gruppi di lavoro prima di scendere a valle



Il progetto dell'orto



Qui o si fa la *ciuenda* o...

E si comincia con esercitazioni di *Autocad* in classe: una lavagna luminosa, un computer, una mappa catastale, qualche piccolo ripasso di geometria e nasce un progetto condiviso.

Poi si passa alla fase operativa. Sappiamo tutti che cinghiali, caprioli e lepri devastano gli orti, si procede quindi a delimitare "l'orto" con una *ciuenda,* il recinto di canne piantate fitte fitte e irrobustito con il *fi frét* (fil di ferro) che



I genitori preparano le canne



Tutti gli "operatori" assistono alla posa dell'insegna del nuovo orto



Il fagiolo per nascere deve sentire il suono delle campane



Posizionamento dei cartellini



La *bricula*

racchiude una superficie di 64 m^2 con l'utilizzo di più di 2000 canne (un sentito ringraziamento ai genitori che hanno provveduto a tagliarle e prepararle).

Ai nomi degli attrezzi in italiano via via utilizzati si affiancano quelle in dialetto: *sopa*, *rastè*, *gnola*… E i bambini prendono confidenza con il linguaggio dei nonni.

Intanto in classe sono stati seminati i pomodori nei vasetti ed è ora di piantarli. I solchi vengono tracciati nell'orto seguendo il disegno predisposto nel progetto e tenendo conto dell'ombreggiamento generato dalla *ciuenda*.

Si tracciano i sentieri tra un solco e l'altro



Chi non semina...

e ancora in classe vengono preparati i biglietti con i nomi delle verdure messe a dimora. Non poteva mancare un cartello con la scritta: *L'orto dei bambini*. In modo che tutti coloro che passano, per la strada che costeggia l'orto, si chiedano: cosa sta succedendo qua?

Prima dell'orario scolastico o dopo l'uscita, le maestre a turno vanno ad innaffiare le piccole piantine che sono state accolte nei loro primi giorni di vita da un clima insolitamente caldo per la stagione.

Siro costruisce una vera *bricula*, posa un *barilòn* (contenitore cilindrico disseminato nelle vigne ed utilizzato per preparare il *verdaròm* (verderame) nei trattamenti contro la peronospera) parzialmente interrato, a simulare il pozzo e poi il palo con la forcella ed è un papà a trovare il secchio giusto per completare il tutto.

Si è pensato di privilegiare un ortaggio all'anno. Quest'anno sarà il fagiolo, che per le generazioni del primo '900 è stato una preziosa fonte di proteine per famiglie che consumavano carne solo la domenica. Un prodotto che si può consumare fresco o secco per l'inverno, i fagioli sono l'ingrediente principale del minestrone e di altre preziose ricette che i bambini studieranno e sperimenteranno.

Grazie anche alla generosità del nostro socio Porcellana, titolare di una ditta di sementi ad Asti, sono state seminate diverse varietà di fagioli e, grazie alle ricerche di Nico, una specie messicana che cresce in ambienti semidesertici e necessita quindi di poca acqua.

I bambini impareranno molte cose, ma soprattutto che: "chi non semina non raccoglie!".

Un volume per Ilario Fiore

Sabato 21 marzo 2026, alle ore 17,30, presso il salone Valrosetta, in piazza Padre Pio a Cortiglione, l'associazione "La Bricula odv" ha presentato il libro: *ILARIO FIORE giornalista e scrittore di Cortiglione.* La pubblicazione raccoglie memorie, interviste e contributi biografici su Ilario Fiore curati da Emiliana Zollino, in parte già pubblicati a puntate su *La bricula*.



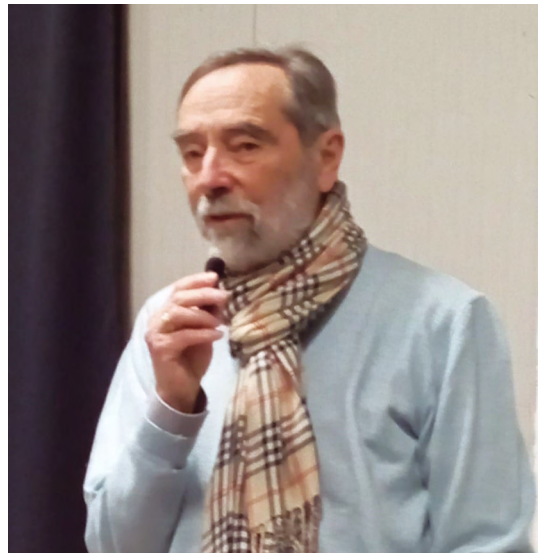
In mostra le opere di Ilario Fiore

Le testimonianze del figlio Jimmy, di Flavio Pesce, sindaco di Nizza Monferrato nel 1994 che conferì ad Ilario la cittadinanza onoraria, e di tanti che l'hanno conosciuto ed apprezzato, ci hanno restituito, con i loro ricordi, un mosaico emozionante della sua carriera avventurosa, spesa in tutto il mondo come giornalista prima e come inviato speciale della RAI poi. Sono stati letti e commentati alcuni brani del volume: *La stanza di Kerenskij* dai giovani di Cortiglione.

Il volume include una bibliografia completa delle sue opere. I testi della raccolta, unitamente a documenti fotografici, giornalistici, diari e appunti inediti, opere di grafica e testimonianze dei numerosi reportage, frutto di due anni di ricerca de *La bricula*, sono stati esposti al pubblico ed ora costituiscono un importante patrimonio d'archivio per chi volesse approfondire la conoscenza di questo autore, ripercorrerne la carriera professionale e proseguire



Il ricordo del figlio Jimmi



Flavio Pesce, già sindaco di Nizza

l'intimo rapporto mai interrotto con Cortiglione, il suo amato paese di origine.

Dalla lettura del volume viene fuori un ritratto che solo in apparenza può apparire privato. In realtà anche chi non ha avuto modo di conoscerlo di persona è come se avesse colloquiato con lui durante e dopo le telecronache: rigorose, circostanziate ma ricche di spunti che invitavano alla riflessione e all'approfondimento.

E così accadeva che in famiglia, al bar del paese o nelle discussioni tra amici ci si ritrovasse a parlare di politica internazionale piuttosto che dell'avventura dello sbarco sulla luna o delle stravaganze di Salvador Dalì o della vita contadina della Cina post-maoista, dimenticando quasi che il "la" veniva spesso offerto dalla sua comunicazione.

Durante la lontananza dal paese e dalla famiglia è stato sorretto dal profondo amore per la sua terra e le tradizioni. Questo sentimento viene percepito nei suoi scritti e condiviso dai cortiglionesi.

Le "introvabili"

"*Quest'anno a Pasqua voglio fare la torta verde come la faceva mia mamma/nonna!*"

Ed ecco come riuscire in questo intento: ci siamo trovati il giorno della Domenica



delle Palme, un bel gruppo di cercatori/raccoglitori, in una breve passeggiata lungo il sentiero che dal parcheggio del "Dinosauro" conduce al geosito di Cortiglione, fino ad arrivare al parco dello zafferano nato dalle sabbie del mare di Nico Banchini.

Cestino e coltellino, con i chiarimenti di Claudia per riconoscere eventuali erbe "dubbie", abbiamo fatto scorta di: *Pisacàn* (tarassaco); *Cuije* (piattelli); *Gasavéle* (papaveri); *Sicoria* (cicoria); *Salsèt* (valeriana); *Livertén* (luppolo); *Cardòn* (cardi selvatici). Ognuno ha potuto in sicurezza e ... in compagnia, portarsi a casa il necessario, introvabile al supermercato, per la "vera" torta verde di Cortiglione.



Parte della raccolta

Celebrato il 25 Aprile

La ricorrenza consacrata al ricordo della Resistenza è stata celebrata con alcune attività per richiamare alla memoria il giorno del ritorno alla libertà nel nostro Paese e della sconfitta del nazifascismo.

Un semplice cerimonia è stata organizzata a cura dell'Amministrazione comunale. Davanti al monumento dedicato a tutti i caduti il Sindaco Gilio Brondolo ha richiamato i valori della Resistenza partigiana, lasciando poi la parola all'assessore Valter Pastorino che ha letto un racconto di vita partigiana.



Lettura di un racconto di vita partigiana

Alla cerimonia hanno assistito, oltre a numerosi Cortiglionesi, il nuovo



L'alzabandiera



Partenza per la passeggiata



Sosta alla Locanda della Pace dove si i riunivano spesso i partigiani

comandante della stazione carabinieri di Incisa, Maresciallo Curcio, e, in rappresentanza dell'Anpi, Roberto Massimelli (figlio del comandante partigiano Nestore) accompagnato dalla moglie Mariella Saracco. L'alzabandiera è stato eseguito a cura del Gruppo Alpini di Cortiglione al comando di Gianni Santa. Il labaro del Comune era portato da Piero Montebro.Per gli intervenuti la Proloco di Cortiglione ha preparato un rinfresco nel salone Valrosetta.

La Bricula ha invece organizzato nel pomeriggio una passeggiata, toccando alcuni punti significativi della lotta partigiana nel territorio del nostro paese. Al percorso di circa 5 chilometri ha partecipato un buon numero di persone sotto la guida di Pierfisio Bozzola che commentava i fatti partigiani accaduti in vari punti del percorso.

A chiusura della giornata, sempre a cura della Bricula, è stato proiettato nella biblioteca del palazzo comunale il film *Come and see* che "*ci mette al cospetto degli orrori della guerra in modo crudo, ma profondo e toccante*". Un documento per ribadire che la guerra non risolve le controversie ma copre di lutti e macerie le nostre vite.

Teatro
I ribelli della montagna

Apprezzatissimo spettacolo teatrale a Cortiglione il 19 aprile 2026 nel salone Valrosetta per ricordare la Resistenza. È stato messo in scena dagli studenti del corso di teatro dell'Associazione Culturale L'Arcoscenico e Casa del Teatro 3 di Asti, diretto da Sergio Danzi.

Una toccante opera teatrale che racconta le storie di ragazzi, contadini e operai che scelgono di unirsi alla Resistenza tra il 1943 e il 1945. Un cast di giovanissimi attori che vogliamo ricordare tutti in omaggio alla loro bravura: Asia Bagnasco, Francesco Calosso, Matteo Camerano, Chiara Formica, Riccardo Mangone, Giorgio Marra, Flavio Mastalia, Romina Nosenzo, Sophia Santi, Ajla Villari e Matteo Vinotto. A Giorgio Marra, uno degli interpreti e figlio di Pinuccio nonché nipote di Lina e Tonietto, abbiamo chiesto di raccontarci la sua esperienza.

Lo spettacolo offre spunti per molteplici riflessioni. L'aspetto più significativo è per me la fragilità e la confusione morale e ideale dei giovani vissuti nel ventennio fascista.

Ho vestito già diverse volte i panni dell'aspirante ufficiale genovese Emilio Parodi che, dopo l'8 settembre e la nascita della repubblica di Salò, si reca sui monti e si unisce ai partigiani garibaldini, con il nome di battaglia "Lupo"; posso affermare che mi ci sono affezionato molto, perché penso che, come tutti gli altri personaggi, riesca a modo suo a inquadrare perfettamente la situazione a cui andavano incontro i giovani del tempo.

Questo spettacolo lo consiglio a spettatori di tutte l'età e soprattutto di tutti gli schieramenti politici, perché offre interpretazioni da diversi punti di vista, primo tra tutti quello della gente comune e dei giovani dell'epoca. Detto ciò,−gli interrogativi che mi auguro di aver suscitato nel pubblico con la nostra esibizione sono: "*Ma tutti questi giovani partigiani sono morti invano? Se questi giovani potessero vedere l'Italia di oggi, cosa direbbero?*".

Queste domande, che presumo siano le stesse dagli spettatori, si aggirano come una voce di corridoio malinconica all'interno della mia famiglia da anni. Ora che ho appena compiuto diciotto anni e quindi sono sbarcato nella fatidica età adulta, l'animo riflessivo e provocatorio



Il drammatico finale

di questo spettacolo arde dentro di me più che mai.

"*...Ho assistito alla morte del mio amico Franco davanti a me, per il bene del mio paese e del mio popolo...*". Tutto ciò è avvenuto in un clima di finzione teatrale ovviamente, ma ha lasciato in me lo stesso dubbio che mi riporta all'interrogativo iniziale. Se Franco fosse ancora vivo e potesse vedere l'Italia odierna, sarebbe indignato per il decadimento morale, ideale, politico e sociale? Questo spettacolo suscita molte riflessioni proprio perché mette lo spettatore, e prima di tutto gli attori stessi, davanti ad una cruda considerazione sul presente e inevitabilmente sul nostro futuro (fig. 1).



L'entusiasmo del pubblico e i protagonisti

Mi fanno riflettere, a questo proposito, le parole del Presidente della Repubblica e partigiano Sandro Pertini, il quale ha sempre sostenuto che alla più perfetta delle dittature avrebbe continuato a preferire la più imperfetta delle democrazie. Purtroppo se ogni volta che l'Italia sarà travolta da fenomeni come mafia, corruzione e ingiustizie, verrà da chiedersi se ogni singolo Franco morto per la sua patria, sarà morto invano.

Per concludere, rivolgo un invito a tutti i ragazzi della mia età di aspirare ad una vita di pace, libera e senza costrizioni, doverosamente riconoscenti a giovani come noi che ci hanno dato, a costo della loro vita, questa possibilità (fig. 2).

Giorgio Marra

Teatro

Gli alunni della Scuola Primaria

Il talento dei più piccoli va in scena



Grande entusiasmo tra i bambini della scuola primaria di Cortiglione (classi 3^, 4^ e 5^) per il loro primo spettacolo teatrale: hanno portato sul palco una rappresentazione ricca di allegria, fantasia ed emozioni. Con impegno, creatività e tanta voglia di divertirsi, i piccoli protagonisti hanno preparato uno spettacolo particolare che ha coinvolto non solo le loro famiglie ma anche gli abitanti di Cortiglione. Tra dialoghi, musica, risate, ma anche tanta profondità, è stata un'occasione per celebrare il valore dello stare insieme e dare spazio al talento dei bambini.

La rappresentazione si ispira alla parabola orientale, resa nota dal filosofo Georges Ivanovič Gurdjieff, della "*Casa senza padrone*", che racconta la storia di una grande casa in cui regna il caos: i suoi inquilini, ognuno con un'occupazione differente (come il cuoco, lo stalliere, la governante, l'estetista, l'idraulico, l'elettricista, la contabile... ma anche il clown, lo psicoanalista, lo sciamano, la *personal trainer* e l'informatico), hanno "dimenticato" il proprio ruolo e finiscono per creare solo una grande confusione.

Quando la situazione diventa insostenibile, gli abitanti della casa decidono di assumere un maggiordomo che, attraverso la sua presenza e la sua capacità di osservazione, li aiuta a ritrovare un certo equilibrio e ordine. Dopo un ultimo sprazzo di follia, tutti si ricordano che quello che manca in casa è il padrone, ovvero la connessione con la nostra anima, collegata al nostro cuore.

Il suggerimento portato dalla parabola è quello di identificarci con la nostra parte più profonda. Infatti, il padrone della casa, nell'analogia, rappresenta la nostra parte più vera e profonda che possiamo chiamare Anima, qualcosa di molto più grande del nostro corpo, delle nostre emozioni e dei nostri schemi mentali.

Attraverso esercizi di presenza, percezioni sensoriali, visualizzazioni, concentrazione ma anche improvvisazione, movimento e respiro, i bambini hanno fatto del loro meglio per creare uno spettacolo a tratti surreale ma divertente, e allo stesso tempo profondo. Il laboratorio è stato condotto e curato da

Federica Ratti e Valeria Dada Berardi

2 giugno, festa della Repubblica

80 anni di Libertà

Per l'occasione *La bricula* ha organizzato il consueto concerto all'aperto di musica sulle colline.

Individuato uno dei magnifici scorci del nostro paesaggio, si predispone il sito per accogliere gli artisti e il pubblico: tagliare l'erba (ringraziamo Renzo Lapadula per la disponibilità del campo), costruire il palco, grazie all'indispensabile contributo di Siro Filippone. Quest'anno c'è un impegno in più perché, oltre alla musica ci sarà anche il ballo: una ballerina di Flamenco ci raggiungerà da Roma.



Gli artisti non vogliono rassegnarsi ad abbandonare il palco panoramico. Ma arrivano le prime gocce di pioggia...

La sua richiesta particolare è di una cabina per i quattro cambi d'abito previsti, ci sarà!

È quasi tutto pronto, ma il meteo è implacabile: alle 17,00 ci sarà un temporale, il concerto è previsto per le 18,00. Occorre mettere in atto il piano B che prevede che tutto si trasferisca a Cortiglione, nel salone Valrosetta.



Gli artisti sono speranzosi, visitano il sito sulla collina della Gabella e ne sono entusiasti, ma i nuvoloni avanzano inesorabilmente. Dobbiamo spostarci al coperto.

Non sarà certo un po' di pioggia



che spegnerà l'ardore del Flamenco. Il pubblico prende posto, la chitarra del maestro Roberto Margaritella comincia a spandere le sue melodie, ecco che arriva Anna Sinel e, quasi increduli di tanta meraviglia, il silenzio del pubblico in sala si interrompe solo per i numerosi e calorosi applausi. Non sarà mai un temporale a fermare il desiderio di bellezza e libertà che ci accomuna.

Quante volte mamma

Quando ci partoristi mamma
e ci prendesti tra le tue braccia per la prima volta
certo ti augurasti che quel travaglio
fosse l'unico per noi sofferto
e alla vita per noi chiedesti
che ci esentasse da tutto ciò
che può trasformare un sorriso in pianto
pregasti di essere ascoltata
e con la prima poppata
iniziasti a mantenerci in vita.
Ed invece
quante volte ci hai rimesso al mondo!
Ogni volta che la vita non ha rispettato i patti
ed ha trasformato il nostro sorriso in pianto
tu con il tuo travaglio di dolore
ci hai partorito ancora
ed il sorriso è con noi rinato
Ora che siamo tutti grandi
camminiamo da soli
e abbiamo lasciate vuote le tue braccia.
Ma tu non le hai richiuse stanca
continui a tenerle spalancate
pronta ad abbracciarci ancora
e nel frattempo con il tuo rosario in mano
rammenti alla vita il patto stipulato
nessun sorriso in pianto
nessuno.
Potessi io ritornare bambina
e dirti quel grazie che da adulta non ti so più dire.

Linda Pavese

CI HA SORRISO

Stefano Giuseppe Passalacqua di Marco ed Elisabetta 25-05-2026

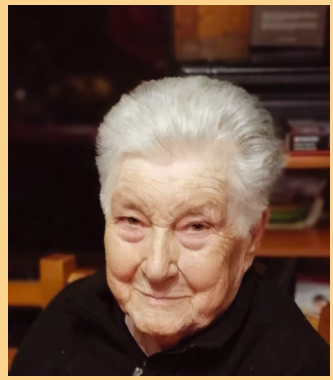
CI HANNO LASCIATO



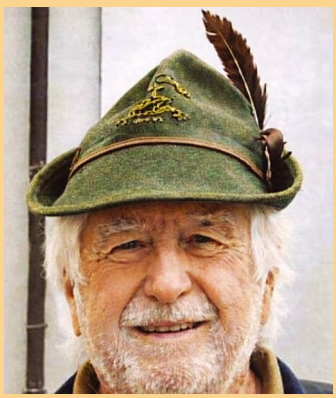
Stefano Cassinelli
1996 - 2025



Aldo Camporino
1938 - 2026



Anna Maria Prini
1931 - 2026



Federico Drago
1941- 2026



Maria Rita Piras
1941 - 2026



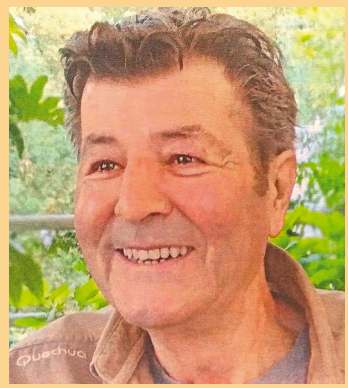
Bartalomeo Guercio
1947 - 2026



Giuseppina Turco in Martinengo
1952 - 2026



Defina Roggero ved. Marino
1954 - 2026



Franco Erminio Biglia
1957 - 2026