

SOMMARIO

- 1 Sommario. Editoriale
- 2 Un grande successo. Il corso di pasticceria
- 4 Dolci fatti in casa
- 6 Si dice ancora?
- 7 C'eravamo anche noi
- 8 Le famiglie di Cortiglione. Frazione Brondoli (*a ca' di Brundu*) - 2
- 10 Concerto d'autunno
- 11 Chiusa la *sènsa*
- 15 Un 33 giri di ricordi
- 17 L'amara dolcezza del ritorno
- 18 Un buon consiglio: ICE
- 19 Il rosario
- 20 Un numero da tenere d'occhio: BMI
- 21 I nostri legumi: ceci, piselli, fave, fagioli
- 22 Musiche, canti e balli per il 150°
- 23 Giovanni: il nostro *servitù*
- 25 Un concerto sorpresa
- 26 *Titivillus* ha colpito ancora
- 27 Personaggi. Pietro Drago, *Pidrén 'd Ces*
- 28 In ricordo di nonno Nallino
- 29 Cortiglione alpina. Inaugurazione del nuovo Gruppo
- 31 Storia di Metilde
- 34 Unità d'Italia alla materna
- 36 Proverbi di campagna
- 37 Il significato di Pasqua
- 38 Perché ti piace tanto volare?
- 40 Da *La madonnina di Cortiglione*
- 42 Festa della poesia. Premio Ilario Fiore
- 43 Festa sulla Serra
- 45 Vita di paese
- 48 Ci ha sorriso. Ci hanno lasciato

EDITORIALE

Gli alpini come i dinosauri?

Sono gli alpini come i dinosauri una specie in estinzione? Dalla leva del 1986 infatti è stata abolita la ferma obbligatoria. Cortiglione faceva parte della zona di reclutamento alpino, per cui molti giovani hanno fatto il soldato nelle truppe di quel corpo. Esistono ancora due brigate alpine, la Taurinense e la Julia, ma sono costituite da alpini di ferma volontaria. Nel discorso tenuto sulla piazza della Chiesa, durante la cerimonia di inaugurazione del nuovo gruppo alpini di Cortiglione, il consigliere nazionale dell'ANA alpino Stefano Duretto si è posto la stessa domanda, ma si è anche subito risposto: "Oggi alla Sezione di Asti si sono aggiunti due nuovi gruppi, quello di Cassine e il vostro. Vi pare questa una estinzione? I gruppi della sezione sono oggi passati a 98 e quello di Cortiglione, alla inaugurazione, conta già 42 iscritti. Niente paura dunque, avanti!" Tutte le iniziative hanno avuto nella storia un loro ideatore: per il gruppo alpini di Cortiglione l'idea di una persona si è posta a confronto con la realtà del momento e con uno sprazzo di coraggio, di entusiasmo e di caparbietà è riuscita a coinvolgere molti, a concretizzarsi nella realizzazione del progetto. Un plauso dunque e un grazie a tutti gli alpini di Cortiglione. A pag. 29 l'articolo del Capogruppo Guido Biglia.

gfd



La bricula, il Giornalino di Cortiglione, è pubblicato con il patrocinio della Provincia di Asti

Periodico quadrimestrale edito dall'Associazione culturale omonima. **Per associarsi e ricevere il Giornalino versare 15 euro (socio ordinario) oppure 30 euro (sostenitore) sul c/c postale 85220754, intestato a Associazione La bricula, Cortiglione (At).**

Le collaborazioni su *temi locali* vanno indirizzate a: *La bricula*, Comune di Cortiglione, 14040 Cortiglione (At). Le opinioni espresse dagli autori impegnano esclusivamente la loro responsabilità. **In copertina:** *Bricula* costruita da *Bruno Campora* sulla Serra.

Direttore responsabile: *Francesco De Caria*; **Direttore editoriale:** *Gianfranco Drago*.

Aut. Trib. di Acqui Terme n. 99 - 02/08/2005. **Stampa:** Fiordo srl, 28066 Galliate (No)

UN GRANDE SUCCESSO IL CORSO DI PASTICCERIA

di *Giuliana Bologna*

Organizzato da *La bricula* con la collaborazione della Proloco di Cortiglione, il *Corso di pasticceria casalinga* ha riscosso un grande successo: gli iscritti sono stati centotrentacinque con un passaggio di circa ottanta persone a serata. Naturalmente la maggioranza degli allievi era costituito da donne, ma non sono mancati anche gli uomini che hanno subito confessato di presenziare in veste di accompagnatori e ... degustatori, considerato che il corso non era solo teorico.

La docente Luisa Forcone in quattro lezioni ha insegnato, validamente

coadiuvata nella cottura degli elaborati dalla sorella Carla, i trucchi dell'arte pasticciera. Ha preparato per noi biscotti di vario genere: di *meliga*, quelli della nonna; e inoltre il *plum-cake*, la *tirò*. Alla fine si è soffermata su un piatto tipico del periodo pasquale in tutto il territorio, che tuttavia non rientra nella categoria dei dolci, ai quali l'accomuna solo il termine "torta": la torta verde.

Personalmente a me è più familiare la *tirò* – che a Rocchetta mangiamo tutto l'anno – e a Pasqua mi piace preparare la torta di castagne.

Luisa Forcone, figlia di Ebe e del compianto Dario, illustra ai partecipanti quali dolci preparerà





Carla Forcone, sorella di Luisa, e Lisa Bigliani mostrano due fragranti tirò appena tolte dal forno

Ho provato anche io varie volte a preparare la torta verde, ma – inutile dirlo – si capiva che non era frutto di mano cortiglionesa. Oltre agli spinaci sarebbe bene mettere molte erbe spontanee, ben quindici. Dall’ortica all’erba medica per citare quelle più note, ma chi conosceva la “s-ciòpaprèji”?

Proprio per dare la possibilità a tutti di vedere da vicino gli ingredienti, questi sono stati collocati in vasetti con cartellino identificativo.

La serata conclusiva è stata dedicata proprio alla torta verde e alcune massaie di Cortiglione, Delia Brondolo, Franceschina Cravera, Mariuccia Grea e Silvana Iguera, hanno avuto modo di fare assaggiare ognuna la propria. Tutte buone, simili

ma non uguali: c’era quella più saporita, quella con la crosticina sopra ben cotta con colore tendente al marroncino, quella più giallina. E’ successo come in passato che ogni casa aveva la propria.

Il corso è stata occasione per imparare ad aggiungere qualche trucco a preparazioni che si conoscevano già, ma anche per stringere nuove amicizie e confrontarsi, considerato che i partecipanti non erano solo di Cortiglione e dei paesi vicini (Incisa, Nizza, Agliano Terme, Calamandrana, Castelnuovo Calcea), ma provenivano da Alessandria, Acqui Terme, Milano ...

A conclusione di ogni serata veniva distribuita la ricetta preparata da Luisa e ho notato che molti rivolgevano domande

anche a sua sorella Carla e alla loro mamma Ebe, proprio per cercare di carpire più suggerimenti possibile.

Fra gli iscritti e i frequentatori più assidui c'era la piccola Greta che frequenta l'asilo di Cortiglionone. Dunque il corso era proprio per tutti e anche Luisa ci diceva che molte delle ricette che andava a spiegare erano destinate alla merenda dei bambini.

Inutile aggiungere che hanno gradito anche ragazzi molto "anta".

C'è da chiedersi: "Che corso hanno in mente i *briculanti* per il prossimo anno?"

Il primo della pasta fatta in casa è stato molto apprezzato, di quello di pasticceria vi ho appena raccontato e se è vero che non c'è il due senza il tre ...



Altra vista della sala mentre Luisa "lavora" l'impasto di una torta

Ah! Giusto per non inimicarmi gli amici uomini è d'obbligo far menzione del corso di potatura; dello scorso anno. Io proporrei un corso di raccolta e scelta della frutta, convincendo le signore a preparare confetture, marmellate e quanto detta loro la fantasia, perché, come si sa, le mani le hanno d'oro.

DOLCI FATTI IN CASA

Dalla presentazione del corso

Le biblioteche e spesso anche le nostre case sono piene di libri, di riviste e di opuscoli che trattano dell'arte culinaria. Esistono addirittura trattati di decine di volumi dedicati agli antipasti, ai primi, ai secondi, ai *dessert* ecc. Spesso sono corredati da magnifiche fotografie che, come gli antipasti, stuzzicano l'appetito. Spesso però i risultati di chi si cimenta ai fornelli per riprodurre tutto quel ben di Dio sono deludenti. Non basta infatti conoscere gli ingredienti e il modo di operare, ci vuole la passione. E' come andare per funghi

con il manuale sotto braccio: si rischia facilmente l'avvelenamento.

Mi piace qui riportare quello che scrive l'Artusi (il primo e più importante gastronomo italiano) nella introduzione del suo libro: *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. Pellegrino Artusi nacque a Forlimpopoli nel 1820 e morì a Firenze nel 1911 a 91 anni. Fu critico letterario, scrittore e gastronomo. In seguito alle scorrerie del brigante Passatore (Stefano Pelloni) la sorella impazzì perché violentata dai bri-

LE ERBE DELLA TORTA VERDE

1. *Scarseû* = *Cirsium arvense*
2. *Pisacàn* = *Tarassaco-Taraxacum officinalis*
3. *Lavertén* = Luppolo – *Humulus lupulus*
4. *Busôm* = Salvia bastarda - *Salvia pratensis*
5. *Lacèt* = Crespino dei campi – *Sonchus arvensis*
6. *Cardôn* = *Cirsium vulgare* (*Dipsacus silvestris*)
7. *Cuji* = Bubbolino - *Silene cucubalus*
8. *Spinasèt* = Spinacio fragifero – *Chenopodium foliosum*
9. *Autija* = Ortica - *Urtica dioica*
10. *Cavalètti* (*)
11. *Gasavèli* = Papavero, rosolaccio - *Papaver rhoeas*
12. *Sarsèt* = Soncino - *Valerianaella olitoria*
13. *S-ciòpapejji* (*)
14. *Medica* = Erba medica - *Medicago sativa*
15. *Buròsu* = Boraggine – *Borago officinalis*

(*) Nome italiano e botanico non definiti



La targa-ricordo, meritatissima, consegnata da La bricula e dalla Pro Loco a Luisa

volentieri fa disperare, ma dà anche piacere, perché quelle poche volte che riuscite o superate una difficoltà, provate compiacimento e cantate vittoria.

Diffidate di quei libri che trattano di quest'arte: sono la maggior parte fallaci o incomprensibili.

Se non si ha la pretesa di diventare un cuoco di baldacchino, non credo sia necessario, per riuscire, nascere con il mestolo in mano; basta la passione, molta attenzione: poi scegliete sempre per materia prima roba della più fine.

Il miglior maestro è la pratica sotto un esercente capace e mettendovi molto impegno, io spero, potrete annaspar qualche cosa.”

Come ho avuto occasione di spiegare già a qualcuno di voi, questo corso è di ascolto e di osservazione, non di manualità. Non ci sono esercitazioni in classe, i compiti li farete a casa e li “correggeremo” insieme qui in classe. Daremo a fine lezione le ricette base delle preparazioni. Nella terza lezione, 8 aprile, tratteremo anche della torta verde, che sapete bene non è un dolce, ma essendo vicini alla Pasqua credo che faccia piacere confezionarla e mangiarla. Infine nell'ultima lezione, il 15 aprile, ci sarà l'«esame» e festeggeremo tutti insieme, se sarete promossi, con i vostri elaborati. ■

ganti, la famiglia si trasferì a Firenze ed egli intraprese il mestiere di mercante. Ebbe tale successo che a soli 45 anni poté ritirarsi e dedicarsi ai suoi interessi che furono la letteratura e la gastronomia.

“La cucina è una bricconcella; spesso e

Si dice ancora?

di F. De Caria e Gf. Drago

Continuiamo la pubblicazione di parole dialettali che oggi, per i motivi più diversi, hanno perso consuetudine d'uso. Il lavoro, i costumi, le relazioni sono molto cambiati rispetto a un passato per altro neanche tanto remoto. Il mutamento influisce anche sul linguaggio, dialettale in primis. Qui vogliamo ricordare tutti quei termini che stanno cadendo in disuso.

Amsuné - spigolare, cioè effettuare la raccolta delle spighe rimaste sul campo dopo la mietitura. *Temp d'amsôn* tempo di mietitura. *L'amsuria* è la falce messoria, per mietere, *meji*. *L'amsuriôt* è il falchetto.

Bùji - bollire. *Fé bùji i cisi* far bollire i ceci; **il bùji**, il bollito, è tra i piatti più famosi della tradizione piemontese. Modi di dire: *lòssla bùji*, lascia perdere. Anche in italiano si dice *sbollire* la rabbia.

Smòn-ni - offrire, proporre. *Smòn-ni tant, smòn-ni pôc* offrire un buon prezzo, offrire un prezzo basso. Anche in senso negativo: *u m'a smunì dui lurdôn*, ha minacciato di darmi due sberle. L'etimologia ci riporta al latino *sub-monere*, "suggerire", passato al provenzale *somonre*, all'epoca dei castelli e dei trovatori, molto fiorente in Monferrato.

Sbènfj - si dice di persona grassa, flaccido. Da non confondere con *sbefiùs*, beffardo o spregiatore, che guarda dall'alto in basso, superbo.

Smòrbi - schizzinoso, persona troppo viziata in particolare, che rifiuta i normali cibi della tavola. Si dice anche di animali che non terminano di mangiare quello che gli è stato dato. *Cul beù um vansa semper la pòja, quand ch'ai dòg la mës-cia, l'è smorbi*: quel bue mi lascia sempre la paglia quando gli do da mangiare la miscela, è troppo viziato. L'etimologia ci riporta al tardo latino *morbosus*, viziato.

Sbela - monello, discolo, ragazzo dal comportamento impertinente. In piemontese il corrispettivo è *disbéla* e *desblé* significa mandare all'aria tutto, disfare.

Gàucc - storto, curvo, deformato. *Cul òss l'è gaucc*, quell'asse è storto, si è imbarcato. Succede quando il legno non è ben stagionato o quando è stato esposto alle intemperie. L'etimologia ci riporta lontano, al greco *gausòs*, curvo, al francese *gauchir*, storcersi, allo spagnolo *gacho*, curvo. E greci, francesi, spagnoli furono ben presenti nella nostra regione, per commerci, per ragioni politiche, e sovente per guerre: i Monferrato erano Paleologi di Bisanzio, Istanbul, città greca prima di cadere sotto i Turchi a metà del '400.

Gadàn - sciocco, babbeo, uomo da poco. Modo di dire: *Fa nènt il gadàn con cula mòta*, non far lo scemo con quella ragazza. L'etimologia? Molti dizionari non la riportano, il che vuol dire che è incerta; quello del Nebbia indica il provenzale *gadan*, cece, e quindi *l'è in gadan* equivarrebbe a *u vòr manc in cisi*.

Lèmber - di gusti difficili. *Anvidli nènt ch'lè leंबर*, non invitarlo perché niente gli piace, è di gusto capriccioso. Dei vari dizionari consultati, sia piemontesi, sia monferrini, sia del Nicese, solo quello del Nebbia riporta il termine, peraltro con significati all'apparenza contraddittori, da una parte *ghiotto* dall'altra *schifiltoso*. ■

C'eravamo anche noi

Le maestre di Cortiglione

Venerdì 25 marzo, in mattinata, i 27 alunni della Scuola primaria di Cortiglione con le loro insegnanti hanno partecipato ad un evento importante per la vita del paese: l'inaugurazione del nuovo geosito posto nell'ex cava, in località Crociera.

L'avventura è iniziata di prima mattina quando un'operatrice della Cooperativa "La pervinca" ha guidato i bambini alla scoperta degli affioramenti fossiliferi risalenti al Pliocene. Gli alunni erano già stati istruiti in merito grazie ad un progetto scolastico sull'ambiente che, oltre a questa utilissima uscita sul campo, aveva previsto un paio di incontri teorico-pratici in classe.

Armata di palette e pennelli si sono anche trasformati in giovanissimi paleontologi, volti alla ricerca e al riconoscimento di innumerevoli conchiglie.

Intorno alle ore 10 ha avuto inizio l'inaugurazione ufficiale del sito alla presenza di un buon numero di rappresentanze e spettatori. Dopo i vari discorsi, tra i quali quello del Sindaco di



I bambini della Scuola primaria davanti al "dinosaurio" della Crociera (in alto). Intenti alla lezione all'interno della struttura (qui sopra). Un primo piano dei depositi fossili nel geosito di Cortiglione (in basso a sinistra)

Cortiglione, Andrea Drago, e quello del Presidente dell'Ente Parchi, Gianfranco Miroglio, è iniziato un graditissimo rinfresco.

I bambini hanno apprezzato l'avvenimento, dimostrandosi curiosi, interessati e attratti da questi resti che ci parlano di un tempo lontano... ma così vicino a noi. Sicuramente consiglierebbero l'esperienza agli altri bambini delle scuole astigiane che potrebbero vivere questa splendida avventura. ■





L'area centrale della frazione Brondoli fotografata di recente; la persona è Aurelio Brondolo

LE FAMIGLIE DI CORTIGLIONE

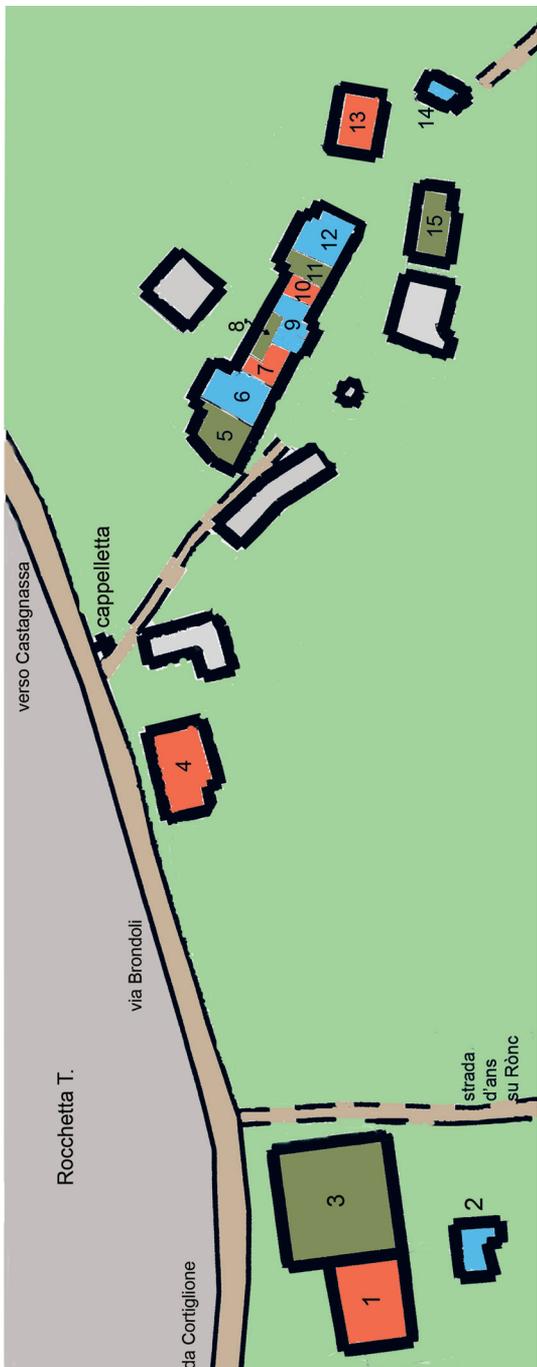
Frazione Brondoli (a ca' di Bròndu) - 2

A cura di Gianfranco Drago

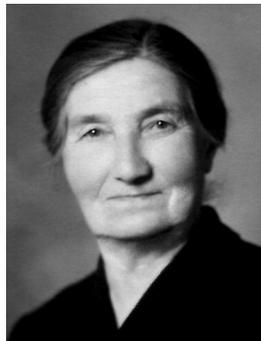
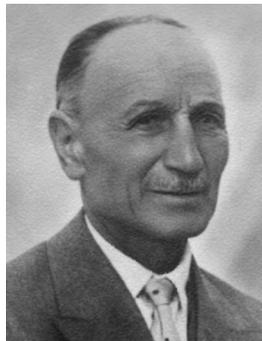
Concludiamo qui la pubblicazione delle notizie sulle famiglie che hanno abitato la Frazione negli anni '30-50 del secolo scorso. La ricostruzione è stata spesso faticosa e forse può risultare lacunosa o imprecisa. I lettori più attenti e informati ci daranno modo di rimediare.

9 – Una volta questa abitazione non era allineata alle altre, ma sopravanzava un po' nel cortile (*il punti*). Era abitata da Giovanni Torchio (1882-1951), *Uanetu*, sposato a Marianna Curletti (1885-1972) di Cortiglione *da la ca' d il fré*. Ebbero tre figlie: Cichina, Maria e Lucia. La casa è ora proprietà di Mario Brondolo. A destra i due coniugi.





10 – Seguiva la casa di Battista Brondolo, *Batistén* (1889-1973), sposato a Margherita Brondolo (1899-1987), *Tini*. Dal loro matrimonio nacquero: Teresa (1921-1996), Aurelio (1928) e Mario (1936). La casa è ora del figlio Mario.



Battista Brondolo e la moglie Margherita

11 – Biagio Brondolo, *Baginu* (1905-1963), con la moglie Luigia Cacciabue (1910-2006) abitava la penultima casa del gruppo di abitazioni addossate le une alle altre. Ebbero tre figli: Delia (1929), *Tuninu* (1934-1945), annegato nel fiume Tanaro, e Paolina, *Lina* (1937). Ora la proprietaria è Lina.



Biagio Brondolo e Luigia Cacciabue

12 – L'ultima casa del gruppo era di Andrea Brondolo, *Jinu* (1904-1963), fornaio. C'era infatti fin dal 1800 sulla parte destra del cortile, costruito da Antonio Brondolo, un forno che era servito anche per cuocere i mattoni. Sotto la direzione di Andrea si cuoceva il pane il sabato e ogni donna doveva portare una fascina di legna. Il forno fu chiuso a fine anni '50 quando Dario Forcone (Spirito) serviva del pane a domicilio le famiglie alle cascine. Andrea sposò Catterina Bosio



Andrea Brondolo e Catterina Bosio

(1905-1994), della famiglia *'d i Gipinèt*, ed ebbe Cesare (1934), tragicamente scomparso nel 1980. Ora la casa è del figlio Adriano.

13 – Proseguendo sempre sulla sinistra del cortile, ma staccata di una decina di metri, c'era l'abitazione di Francesco Brondolo, *u Sberciôt*, sposato a Gegia Ponti, *la Sbercia*, di Rocchetta Tanaro. Ebbero otto figli: Onorina, *Nori* (1918), *Tuninu* (1921), *Vigia* (1923), Rina (1924), Pina (1927), Ines (1930), Ugo (1933) e Anna che però morì ad appena due anni. Ora il proprietario è Adriano Brondolo.

14 – L'ultima casa era di Francesco Brondolo (1894-1933) che dalla moglie Teresa Banchini (1900-1960, sorella di Arcolfo) ebbe: Maria (1922) e Giuseppe (1934, *Giuseppe 'd Bauda*). I genitori di Francesco erano Giuseppe e Maria Novelli. Ora ne è proprietario Adriano Brondolo.



Francesco Brondolo e Teresa Banchini



Giuseppe Iguera e Elena Brondolo

15 – In fondo al cortile sulla destra, dalla parte dove c'erano le stalle e i porticati, abitava Giuseppe Iguera, *Cavgén* (1882-1975), sposato a Elena Brondolo (1886-1966). Ebbero tre figli: Antonio, *Toni* (1911-1950), morto per un incidente in moto, Maria (1914), sposata a Vittorio Formica, e Francesca (1922), sposata a Domenico Cacciabue (1914). Ora la casa è di Giuseppina Iguera (1939), figlia di *Toni*, sposata a Sandro Pellerano di Genova. ■

CONCERTO D'AUTUNNO

Il prossimo **8 ottobre** si terrà nel consueto salone Valrosetta il concerto d'autunno. Il programma, che si annuncia di grande interesse, è ancora in via di definizione e verrà comunicato tempestivamente attraverso la stampa quotidiana nelle rubriche dedicate alle attività culturali. I cultori della musica prendano nota della data, anticipata di un mese circa rispetto agli anni scorsi.

CHIUSA LA SÈNSA

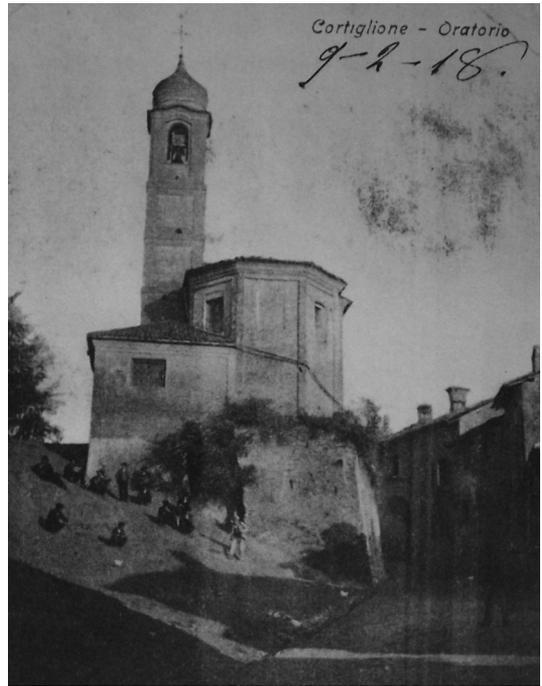
di Letizio Cacciabue

Se sei a Cortiglione, e ti vuoi comprare un francobollo o le sigarette, niente da fare. Devi andare a Incisa, Nizza o Mombercelli perché dal 31 dicembre scorso il tabaccaio, la *sènsa* o *u tabachén*, è chiuso. Dopo numerosi decenni i cortiglionesi si ritrovano a dover “emigrare” in paesi vicini per acquistare vari prodotti, come anche *La stampa*, che finora trovavano in loco.

Le motivazioni che hanno spinto Piero *‘d u Risiôt* (Pietro Drago) e la moglie Angela Roggero, ultimi gestori della *sènsa*, a lasciare sono più che valide: l’età che avanza, la forte concorrenza dei supermercati, l’impegno che avrebbe richiesto il rinnovo della concessione statale, il legittimo desiderio di un po’ di libertà dopo decenni di “schiavitù” degli orari e altro ancora. Certo è, comunque, che l’assenza del negozio nel punto nevralgico di Cortiglione, *la Pèisa*, crea sconcerto, soprattutto per chi era abituato da sempre a vedere la saracinesca alzata con orari francamente disumani.

Un po’ di storia

Siamo ricorsi a Piero per ricostruire i molti decenni di attività commerciale, rilevata da suo padre *Cinu ‘d u Risiôt* (Bartolomeo Drago) e gestita prima dalla sorella Giovanna, coadiuvata dall’altra sorella Marianna, *Nina*. A gestire una rivendita in quel punto del paese era stato



Prima della costruzione della casa di Pidletu, ora di Piero Drago, l’area faceva parte del Castello

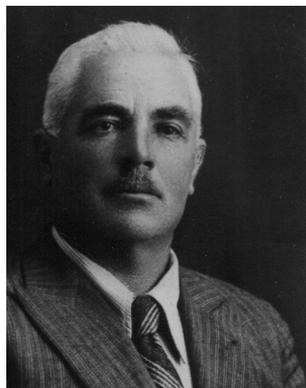
per primo *Pidletu*, Pietro Iguera, prozio di Piero. Nei primi anni del ‘900 egli era proprietario della casa nota come *Cà ‘d Manera*, e chiamata *u giardinèt*, dove esercitava il commercio di vari generi destinati all’agricoltura, compresi sale e tabacchi: una sorta di consorzio agricolo. In quegli anni *Pidletu* rilevò dalla marchesa Gavotti un’area dietro la chiesa dei Battuti, dove ora sorge la casa che ospita o, meglio, ospitava il negozio: una vecchia immagine fotografica, datata 1918, mostra l’area ancora priva di fabbricati. Ricorda Piero: “Mio zio costruì lì la casa



*Ecco la sènsa come la ricordano molti di noi. La cartolina risale agli anni '50 del secolo scorso nei primi anni '20 e aprì il negozio non dove si trova ora, ma spostato a sinistra per chi guarda. Vecchie cartoline di Cortigione mostrano come la casa di allora fosse alquanto diversa dall'attuale. Intanto non esisteva il fabbricato, dove ora noi ci troviamo, che si appoggia all'abside della chiesa dei Battuti, poi la scaletta era priva di quella balausta, dove mio zio era solito appoggiarsi le sere d'estate per vedere il movimento *ans la Pèisa*". In seguito il negozio fu spostato nel locale che tutti conoscono, dove rimase fino alla chiusura del 31 dicembre 2010.*

L'incrocio di parentele

Il fatto che Piero Drago si riferisca a questo prozio, di cognome Iguera, sollecita la nostra curiosità sull'intreccio di parentele



Pidletu, ovvero *Pietro Iguera*, in età matura

che risalgono a fino '800 e/o inizio '900. Sulla scorta dei ricordi, e anche delle ricostruzioni di Gianfranco Drago, cerchiamo di sintetizzarle brevemente. La marchesa Gavotti, che possedeva gran parte

delle terre di Cortigione, aveva un fattore di cognome Iguera (*Unén*) che le curava gli affari in loco, dato che lei abitava altrove e veniva in paese soltanto di rado. Il fattore aveva alcuni figli tra cui *Tamlén* (Bartolomeo, 1870-1929) *il mulinè* (padre di *Geniu*, 1902-1957) e *Pidletu* (1882-1961). Questi si sposò due volte: prima con la *Iaculeina* (Giuseppina Piacenza, 1883-1931) e poi, quando rimase vedovo, con Carolina Sangiorgi (1890-1969) di Vigevano. "Quel mandorlo che ho in giardino – racconta Piero – mio zio si era raccomandato di non abatterlo, perché l'aveva piantato lui in memoria della sua prima moglie, la *Iaculeina*. Conservo anche altri ricordi di mio zio, che era in gioventù uno sportivo capace. Tra le sue carte c'è un attestato che nel 1902 ha vinto una corsa in bicicletta!" Una figlia del fattore, sorella di *Pidletu* e *Tamlén*, era la mamma di *Cinu 'd u Risiot*, a sua volta padre di Piero; in sostanza: la nonna paterna di Piero era una Iguera (Luisa), da cui il legame tra lui e il prozio *Pidletu*. Questi esercitò varie attività: possedeva vigne e vinificava nella cantina che si trova sotto la casa *'d la sènsa*, avvalendosi di mezzadri; aveva trebbiatrici e trattori;



Carolina Sangiorgi di Vigevano fu la seconda moglie di Pietro Iguera

gestiva il negozio, ora chiuso, vendendo di tutto e in particolare generi di monopolio statale come tabacchi, francobolli e sale. Dopo la morte della prima moglie, affidò la gestione del negozio alla

nipote Tersilla Iguera (1896-1977), figlia di Tamlén e sorella

di Geniu, e a sua figlia Elsa (1921-2004) che se ne occuparono fino ai primi anni '50 quando le licenze furono rilevate, come già accennato, dal padre di Piero e intestate alla figlia Giovanna. Nel 1961 *Pidletu* è mancato ed è stato sepolto qui a Cortiglione nella tomba di famiglia.

La storia continua

Passati alcuni anni sotto la gestione di Giovanna, il negozio è infine stato rilevato da Piero che, sposatosi nel 1967 con Angela, ha avviato la produzione in proprio di salumi. Infatti fin da quando aveva terminato gli studi, Piero era determinato a imparare il mestiere del norcino e aveva dapprima lavorato al mattatoio di Nizza Monferrato, poi di Asti e anche con esperti di Cortiglione come *Toni 'd Nusènt* (Antonio Drago), ben conosciuto nel circondario per la sua abilità nel "fare" i salami secondo la tradizione piemontese. Mentre la *sènsa* era sempre in attività, il nuovo corso impresso al negozio portava

La sènsa

U tniva la sènsa... si diceva in parlata locale per indicare chi vendeva generi di monopolio, *u tabachén*. Il vocabolo *sènsa* è un latinismo: deriva da *ad censum* da cui il termine tecnico *accensare*, a dire "sottoporre a tributo". Il *censitor* nella Roma antica era il magistrato preposto a fissare le imposte sui generi posti in commercio e a stabilire il *censum*, cioè l'entità del patrimonio sottoponibile a tributo. Il *censimento*, di cui si parla anche nel Vangelo, è in pratica la dichiarazione dei beni che ogni suddito o cittadino possedeva ai fini delle imposte.

Il vocabolo piemontese, ma in pratica latino, non compare in alcuni dizionari "classici", neppure sul Sant'Albino né sul Ponza. Compare invece nei dizionari monferrini, come il *Nebbia*, che definisce l'*asènsa* "rivendita di beni di monopolio" e indica l'etimologia nel latino tardo *accensare*, cioè vincere l'appalto per riservarsi la vendita di un prodotto, in particolare il sale che, come è noto, era impiegato in gran quantità per la conservazione di derrate alimentari. La *sènsa* era dunque per antonomasia la rivendita di sale, dunque di un genere limitato e ben definito il cui diritto era riservato a pochi, che lo acquistavano facendone cosa privata, donde l'altro vocabolo nella parlata locale che indica la rivendita di Sali e Tabacchi, la *privativa*, che il dizionario dell'*Erca* giustamente indica come correlativo della *tabachéina*. "Privativa", perché vendeva generi riservati al Monopolio.

fdc

a Piero grandi soddisfazioni, confermate da numerosi riconoscimenti a livello regionale, e anche nazionale, attestati da molte citazioni sulla stampa e dai vari diplomi ancora esposti nel negozio, ormai chiuso, in attesa di più consona collocazione.

“Quando ho rilevato il negozio – ricorda con nostalgia Piero – c’era un’insegna rotonda, giallina, con la scritta «Sale e tabacchi n. 1», che poi ho sostituito con quella ancora in vista; questa presto la toglieremo per conservarla come un caro ricordo di quasi cinquanta anni di attività. L’altra privativa che poteva vendere generi di monopolio era alla Crociera, gestita da *Magno* (Manlio Brondolo), dove ora abita Mauro che ha sposato mia sorella *Nina*.”

La licenza del negozio prevedeva tutte le merci possibili, dal filo da cucire ai giornali, alla macelleria di bovini e suini. Alla chiusura la licenza è stata restituita al Comune, mentre la concessione per tabacchi è stata inviata ad Alessandria. Il rinnovo per quest’ultima sarebbe stato possibile soltanto per nove anni, non trattabili, cosa che ha portato alla decisione definitiva di cessare l’attività. “Avrei dovuto impegnarmi fino a quasi 80 anni – dice Piero – e non mi è sembrata una cosa logica. Se devi andare a fare una visita medica o devi comunque assentarti, sei costretto e chiudere: non è serio.”

Aggiunge la moglie Angela: “Avrei voluto ottenere un periodo più breve, tre anni per esempio, ma non era possibile. Mi hanno risposto che potevamo rinnovare per nove anni e poi chiudere anche il giorno dopo che non sarebbe successo niente. Non ci è sembrato serio. Abbiamo

preferito chiudere definitivamente.”

Piero e Angela hanno iniziato quando ancora molte merci, tabacchi compresi, si vendevano sciolte: il sale veniva impacchettato nella sua carta, come lo zucchero. “Molti – ricorda ancora Piero – venivano la sera tardi, dopo il lavoro in campagna, a comprare mezzo toscano o due sigarette. Oggi i fumatori comprano a stecche, allora si acquistavano anche due sole «Alfa» per volta.” “Mai una domenica, mai una festa libera; – rincara Angela – dalle 7 del mattino alle 11 di sera, Natale e Pasqua compresi. Niente chiusura a mezzogiorno: abbiamo ottenuto la chiusura pomeridiana soltanto tre anni fa.”

Si sa, la gestione di un negozio è faticosa e impegnativa, ma davvero certi orari, allora imposti dalla concessionaria della licenza, cioè lo Stato, sembrano poco rispettosi del lavoro e delle persone che vi attendono. Certo ha anche i suoi aspetti piacevoli e interessanti: il contatto con la gente, le confidenze raccolte, le notizie trasmesse, le gioie e i drammi a volte percepiti. *La Pèisa* poi era un po’ il centro del paese, dove tutti si ritrovavano, specie in estate, per scambiare notizie, esperienze, consigli e valutazioni sull’opportunità di avviare lavori. Oggi difficilmente vi si incontrano persone in conversazione.

I piccoli negozi poi offrono un vero e proprio servizio pubblico agli anziani, a coloro che non hanno mezzi di trasporto per recarsi nei centri commerciali o al supermercato. Tuttavia, non avendo un ritorno economico adeguato, sono costretti a chiudere. Non sarebbe sbagliato che la mano pubblica li sostenesse proprio perché offrono un servizio utile e talvolta indispensabile. ■

Un 33 giri di ricordi

di Sergio Grea

Con il solito spirito che indaga quanto sta “dietro” o “sotto” - si parla di subliminale - il fatto drammatico o tragico e cioè la vita comune con i suoi episodi “da nulla”, che tenacemente persiste, Sergio Grea ci offre questa gustosissima pagina, che per certi versi ricorda Zeno Cosini, che in una Trieste sconvolta è preoccupato solo di trovare un regalo per il compleanno della figlia. Una lettura piacevole, dunque, che racchiude, come al solito, un significato profondo, che fa riflettere: è proprio il tessuto delle “cose da nulla” che costituisce la continuazione della esistenza nonostante i fatti talora tragici che l’assediano collettivamente o individualmente. Anche in una Genova, una Milano, una Torino sconvolte dai bombardamenti e lacerate dalla guerra si organizzavano festicciole domestiche, si imparavano canzonette che magari si provavano fra amici in galleria o nei rifugi, quando le bombe piovevano giù e chissà se al cessato allarme si sarebbe ritrovata in piedi la casa. Grazie Sergio Grea. fdc

Ho ritrovato di recente in cantina un vecchio disco in vinile a 33 giri che credevo fosse andato perso e che ha per me e per la mia famiglia un significato molto, molto particolare.

Quando vivevamo a Saigon durante la guerra del Vietnam, tra il 1970 e il 1975, avere dei dischi non era certo una delle nostre principali preoccupazioni, ma visto che qualche bomba poteva caderci in testa da un momento all’altro, tanto valeva cercare di non pensarci e di distrarci come potevamo. La musica era una delle nostre distrazioni e quindi, dopo avere acquistato al mercato nero del quartiere cinese di Cholon uno stereo rubato certamente dai camion che rifornivano l’esercito americano, nello stesso bugigattolo tornavamo di tanto in tanto per vedere se oltre agli stereo il nostro cinesino avesse, sempre sottratti di sicuro agli *yankees* in divisa, anche dei dischi. Tra parentesi, quando si parla di Cholon, la parte cinese di Saigon, vale la pena precisare che si trattava non di un quartiere, anche se così si chiamava, ma di una città nella città, visto che Cholon faceva un milione di abitanti contro i cinque di Saigon, e che arrivarci in auto

da casa nostra, che stava in centro città, era un vero e proprio viaggio.

Per tornare al nostro astuto amico con gli occhietti a mandorla, lui i dischi in effetti ogni tanto li aveva. Li vendeva naturalmente a prezzo di affezione e faceva affari d’oro, perché aveva capito che noi occidentali che vivevamo laggiù, non potendo pienamente apprezzare la musica locale, di certo bella ma caratterizzata quasi sempre da litanie poco consone al nostro orecchio, avevamo bisogno della musica alla quale eravamo abituati ed eravamo quindi disposti a pagare il prezzo, salatissimo, che lui amabilmente ci chiedeva col sorriso a trentadue denti. I suoi dischi erano 33 giri di produzione USA, nuovi e sigillati, e a noi, come a tutti gli occidentali che nel Vietnam di quegli anni dovevano viverci un bel po’, davano una mano a non pensare troppo a dove eravamo, e aiutavano a dimenticare per qualche ora che intorno a noi c’era la guerra, e con la guerra c’erano a tenerci compagnia gli elicotteri e i carri armati e il filo spinato e il coprifuoco e le bombe e gli attentati.

E così, i dischi del cinesino astuto di Cholon li ascoltavamo, li ballavamo, li



canticchiavamo. Insomma, ci facevano bene.

Pochi mesi prima della fine e della caduta di Saigon, i nostri 33 giri eravamo chissà come riusciti a spedirli in Italia, e oggi li abbiamo ancora tutti. Ne mancava però uno, ed era un 33 giri Decca dal titolo "Kern for moderns", una raccolta dei brani più significativi di Jerome Kern, da *Ol' Man River* a *Bill*, da *Make Believe* a *Long Time And Far Away*, eseguiti con brio e personalità dall'orchestra di Ted Heath, un musicista e arrangiatore inglese che in quegli anni aveva rinverdito con enorme successo gli stili di Glenn Miller e Billy May e che allora andava per la maggiore. E' proprio questo il 33 giri del tempo di Saigon che finalmente ho ritrovato in cantina, annegato in un cartone dove era finito senza che nessuno di noi lo sapesse, e che abbiamo potuto così riascoltare con l'emozione di quei lontani tempi vietnamiti. Perché, oltre a riportarci a quei giovani cinque anni che hanno costituito e costituiscono una pietra miliare nella esistenza di mia moglie Pierangela e mia, e dei due nostri figli, bambini allora, c'è qualcosa in più che lega quel particolare

disco alla nostra vita. E' il fatto che a Gianluca e Annapaola, i nostri due figli appunto, quel disco piaceva molto, tanto che per gioco lo ballavano, a modo loro naturalmente. Guardarli saltellare era per Pierangela e me un motivo di spensieratezza e di allegria, capace di esorcizzare per qualche minuto i quotidiani fantasmi di guerra che per tanti anni ci sono stati addosso.

Abbiamo una fotografia di quei balli infantili e strampalati nel soggiorno della nostra casa di Saigon, un bella

costruzione a qualche centinaio di metri dal Palazzo del Governo, giardino e piscina da un lato e deposito di munizioni dall'altro. Deposito che saltando in aria una notte per una bomba dei vietcong ci sfondò finestre e porte e fece volare via molto di quel poco che avevamo, ma senza farci del male.

Nella fotografia ci sono Gianluca, otto anni e due denti mancanti di sopra, e Annapaola, cinque anni e le treccine e i fiocchetti, che ballano a Saigon il disco ora finalmente ritrovato, e va detto che quanto a stile di danza il cavaliere è molto più scarso della sua dama. Sullo sfondo i pochi mobili che avevamo, ma alla parete si vede un quadro acquistato laggiù che ora è in casa di Gianluca e che costituisce un altro dei cari ricordi di quei nostri cinque anni in Vietnam.

Anni molto difficili, e più di una volta impossibili, tanto da stupirci oggi per averli vissuti. Ma l'abbiamo fatto, un anno dopo l'altro e per cinque anni e grazie anche ai 33 giri del cinesino di Cholon, e sono per tutti noi una parte indimenticabile della nostra vita per tanti anni nomade per il mondo. ■

L'AMARA DOLCEZZA DEL RITORNO

di *Emiliana Zollino*

“Un paese ci vuole, non fosse che per il gusto di andarsene via”, scriveva Cesare Pavese ne *“La luna e i falò”*, e noi, che ce ne siamo andati dal paese per trasferirci in città, per amore, per lavoro, per qualcosa di più, abbiamo provato il *“gusto di andarsene via”* ma anche il piacere di ritornarci.

Infatti, da subito, sono iniziati i viaggi di ritorno: per rivedere i genitori, per rincontrare parenti e amici, per scoprire di guardare al paese con occhi e cuore diversi da prima.

Poi sono nati i figli e siamo tornati sempre più frequentemente: per portarli in campagna a respirare *“aria buona”*, per il piacere di osservare il rapporto speciale nonno/nipote, per stare con i genitori che si amano e si comprendono sempre di più, nella consapevolezza che nessuno ci aspetterà mai più così, che nessuno sarà mai più così felice per il solo fatto di vederci.

Ora abbiamo ristrutturato la casa, con affetto e sacrificio, il più fedelmente possibile per mantenerne la connotazione e i ricordi. Spesso vi trascorriamo le vacanze: è il nostro *buen retiro*.

In un momento di solitudine ci rifugiamo in cucina, il locale

più importante della casa rurale, e ci concediamo ai ricordi. La cucina era il luogo dove si svolgeva la vita familiare: non solo si cucinava e si mangiava, ma si conversava, si discuteva, si ricevevano ospiti, si svolgevano i compiti, si stava al caldo della stufa in inverno e al fresco d'estate ... Nel silenzio ci sembra di sentire echeggiare le voci familiari, i passi cadenzati sulla scala a fianco che porta alle camere, d'un tratto ritroviamo l'atmosfera della nostra infanzia: un periodo ormai lontano, in cui il tempo sembrava non passare mai.

Ripercorrendo i ricordi, ci accade di cullare

Il ritorno alla verde casa natia richiama alla mente ricordi d'infanzia e giovinezza che non fanno rimpiangere la grigia modernità dei condomini cittadini



il desiderio di tornare indietro, per riavere la nostra giovinezza, il tempo in cui si devono ancora fare tutte le scelte della vita. Immaginare di poter di nuovo scegliere e poi fantasticare la propria vita al paese, magari col primo amore giovanile, ormai sopito, ma rimasto comunque nel cuore.

Alla fine di una vacanza o del *week end* proviamo sempre riluttanza e rammarico mentre compiamo la liturgia dei gesti per “chiudere casa”. Serrature doppie, lucchetti, allarme ... e pensare che un tempo la “portina” aveva un unico chiavistello che si chiudeva solo se ci si allontanava, perché, se si restava nei dintorni a lavorare la vigna o i campi vicino a casa, allora si chiudeva con un cordino, chiusura fittizia che era anche un messaggio per chi avesse avuto eventualmente bisogno di qualcosa: sarebbe bastato chiamare ad alta voce!

D’inverno la casa ora resta disabitata per parecchio tempo: torniamo di tanto in tanto per verificare che tutto sia a posto; indugiamo nelle stanze fredde e, al momento di andarcene, la sentiamo più “nostra” che mai, ne percepiamo il respiro somnesso.

In alcuni momenti critici avremmo voluto avere il dono dell’ubiquità o almeno una porta scorrevole che collegasse la

nostra abitazione in città con il paese, per poter stare vicino ai genitori in un periodo di bisogno, per seguire i lavori di ristrutturazione, per rimediare ad una dimenticanza, per pura nostalgia ...

Siamo quelli che vivono in due dimensioni completamente diverse, città e campagna, con doppi vantaggi e svantaggi, a volte con fatica: ma ormai, in fondo, non sapremmo vivere diversamente. Ci spostiamo sempre con borse pesanti, di cose e di pensieri, ma è un peso buono.

Amiamo sentirci “del paese” unendoci alla comunità locale nei ritrovi, partecipando a feste e iniziative varie; in vacanza ci rilassiamo nella pace della campagna e ci “gustiamo” la vita di paese con i suoi ritmi particolari.

Poi, il lunedì, rientrati in città, eccoci affrettarci per andare al lavoro. Camminando nel brusio composto della fumana di chi ogni mattina si reca al lavoro, ci sentiamo parte attiva del contesto; immaginiamo che ogni persona intorno a noi abbia un tassello da posare sull’enorme *puzzle* della giornata che comincia, che ognuno abbia un contributo da dare al suo compimento e quindi alla continuità dei giorni e della vita, e ci commuoviamo a questa poesia che si rinnova ogni giorno. ■

UN BUON CONSIGLIO: ICE

Gli operatori delle ambulanze hanno segnalato che molto sovente, in occasione di incidenti stradali, i feriti hanno con loro un telefonino. Tuttavia, in occasione di interventi, non si sa chi contattare tra la lista interminabile dei numeri della rubrica. Essi hanno lanciato l’idea che ciascuno metta, nella lista dei suoi contatti, la persona da contattare in caso di urgenza. Lo pseudonimo internazionale conosciuto è:

ICE = In Case of Emergency

E’ sotto questo nome che bisognerebbe segnare il numero della persona da contattare utilizzabile dagli operatori delle ambulanze, dalla polizia, dai pompieri e dai primi soccorritori. Se ci fossero più persone da contattare, si può utilizzare **ICE1, ICE2, ICE3...** Facile da fare, non costa niente e può essere molto utile.

IL ROSARIO

di Riccardo Martignoni

Con questo scritto inizia la collaborazione di Riccardo Martignoni, figlio di Silverio e di Rosetta Denicolai. Pur non essendo nato a Cortiglione, Riccardo (1939) vi ha trascorso parte della sua infanzia e della sua adolescenza ospite dei nonni materni: Giacomo Denicolai (Vigi il feruviè) e Cristina Alberigo. La famiglia ha seguito il padre, ferroviere con incarichi di prestigio prima ad Asti e poi a Torino Porta Nuova, città dove Riccardo ha frequentato il liceo classico e la facoltà di medicina. Medico specializzato in diverse discipline, attualmente risiede in Abruzzo, ma spesso viene in Piemonte dove vivono ancora la madre (1915), la sorella, un figlio e numerosi parenti. A Cortiglione sono sepolti i suoi cari, il padre e i nonni materni.

L'abitudine di dire il rosario la sera si è persa col tempo malgrado le sollecitazioni di don Nani, ma io ricordo ancora vividamente quando tre vecchiette si riunivano per dirlo.

Una era mia nonna (Cristina Alberigo, 1888-1979), l'altra sua sorella Mariannina (1894-1974) e la terza la vicina Geca (Angelica Bigliani in Bottero, 1875-1955).

Riordinate le stoviglie e la cucina dopo la cena, la nonna si apprestava alla consueta funzione prendendo il rosario, che aveva di semplice legno con un piccolo crocifisso nero e che probabilmente è stato sepolto con lei.

Arrivavano le altre, tutte vestite di nero con il fazzoletto in testa, e rigrate le sedie impagliate poggiavano sopra le ginocchia e con gli avambracci sugli schienali principiavano le preghiere che venivano aperte da una delle tre a turno.

Ma il lavoro di campagna è duro e alla sera la stanchezza era tanta e, stante la buona volontà, spesso la sonnolenza prendeva il sopravvento. Capitava allora che detto



qualche Padre Nostro e Ave Maria la voce si smorzasse fino a ridursi a un biascichìo senza senso. “Ave Maria ... gratia plena ... mistecum ... et ... bentos ... frum ... mmm ...”

Interveniva allora la più vigile delle convenute con un secco “Cristina!!!”.

La nonna si riprendeva: “Pater Noster, qui es in caelis, sanctificétur nomen Tuum ecc...”. Ma questa volta a perdersi era la zia o Geca, per cui si sentiva la recitante gridare: “Geca!!!” o “Mariannina!!!” e così via.

Sono convinto che raramente il numero di Pater e di Ave fosse rispettato, spesso se ne dicevano di più, raramente di meno ed era difficile tenere il conto.

Il rosario era integrato dai Misteri (misteriosi anche per me) e preghiere



Le sorelle Cristina (nonna di Riccardo Martignoni) e Mariannina Alberigo (a destra)

accessorie tutte in latino, ma a me che assistevo da lontano assolutamente incomprensibili.

Era un latino molto maccheronico e impreciso, per cui “*Da mihi virtutem*” diventava “*Da miche vertite*”. Solo che quando talora, con il sussiego dello studentello di latino agli esordi, intervenivo per correggere la storpiatura mi si faceva presente che non era la lettera

che contava, ma lo spirito e mi veniva citata una donna che era andata in Paradiso e la cui preghiera consisteva solo nel ripetere con fervore “*socla an sà, socla an là*” e per il Padre Eterno era stato sufficiente.

Mi ritiravo in buon ordine con la coda fra le gambe.

Ora sono convinto che avessero perfettamente ragione e che adesso siano tutte in Paradiso, da dove ammiccano sorridendo quando guardo le loro fotografie sui loculi al cimitero.

A conclusione si davano la buona notte: “*Bona neùcc, as'auguma admàn*”.

Buon riposo nonna; il Paradiso te lo sei ampiamente meritato per le tue preghiere anche storpiando il latino.

Che Dio perdoni non te per questo, ma me che sono intervenuto a sproposito a correggerti. ■

BMI: UN NUMERO DA TENER D'OCCHIO

Il **BMI** o **indice di massa corporea** si calcola dividendo il peso in chilogrammi per l'altezza in metri elevata al quadrato:

$$\text{BMI} = \text{PESO (kg)} / \text{ALTEZZA (m)}^2$$

Secondo l'Organizzazione mondiale della sanità:

BMI compreso tra **18,5 e 24,9** rappresenta il valore ideale

BMI compreso tra **25 e 29,9** indica sovrappeso

BMI **superiore a 30** indica obesità, e se **superiore a 35** grande obesità.

Facciamo qualche esempio.

Uomo o donna di 1,7 m di altezza e rispettivamente di: a) 65 kg, b) 80 kg, c) 95 kg, d) 110 kg; essendo il quadrato di 1,7 = 2,89 risulta che:

- | | | |
|-------------|--------|---------------|
| a) 65/2,89 | = 22,5 | normo-peso |
| b) 80/2,89 | = 27,7 | sovrappeso |
| c) 95/2,89 | = 32,9 | obeso |
| d) 110/2,89 | = 38,1 | grande obeso. |

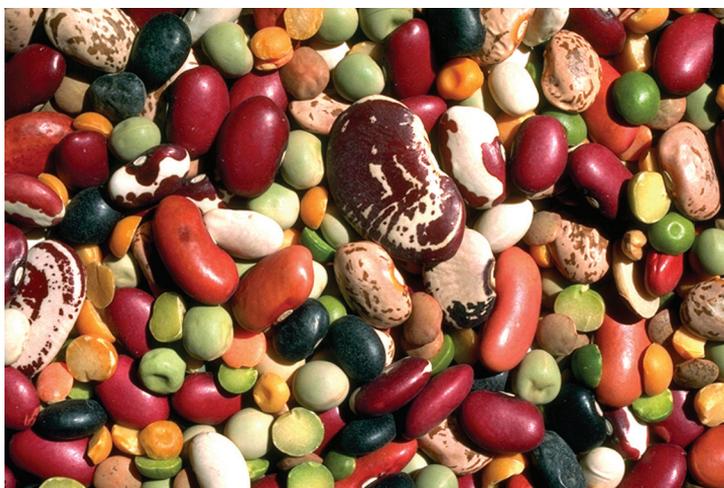
Secondo il *New England Journal of Medicine* 19 studi a lungo termine, che hanno coinvolto più di 1,5 milioni di persone, hanno evidenziato che per ogni 5 punti di BMI in più il rischio di morte per malattia aumenta del 31 per cento, tanto negli uomini quanto nelle donne.

I NOSTRI LEGUMI ceci, piselli, fave, fagioli

di Gianfranco Drago e Francesco De Caria

Tanti carboidrati e proteine, molte fibre, pochi grassi, vitamine, sali minerali e niente colesterolo. Tanta energia a poco prezzo: i legumi costituiscono uno degli alimenti più sani e raccomandati dai nutrizionisti: proteine = 20-25 %; carboidrati = 45-50 %; fibra = 13-16 %.

Sono stati per parecchi secoli, soprattutto quando l'attività fisica era a livelli molto elevati, una base importante dell'alimentazione, ma sono quasi scomparsi dalla nostra tavola, da quando abbiamo raggiunto un maggiore benessere e alla fatica fisica si è sostituita la fatica intellettuale. Bisognerebbe invece inserirli nella dieta almeno tre volte alla settimana. Sono alimenti preziosi adatti a combattere malattie croniche e con comprovata azione preventiva nei confronti dei tumori. La loro riscoperta è partita dall'alto contenuto di fibre, per cui sono considerati un integratore naturale. Le fibre infatti favoriscono il transito intestinale e fanno assorbire meno e più lentamente sia gli zuccheri che i grassi. Per l'alto contenuto in proteine sono consigliati in alternativa alla carne, il cui eccesso non giova al sistema



Una bella immagine di un insieme di fagioli, piselli, ceci



Il vaglio serviva per mondare i legumi secchi cardiovascolare.

Come non apprezzare piatti come il minestrone, pasta e ceci, la zuppa di ceci, la farinata, pasta e fagioli, riso e piselli, insalata di fave novelle? O la merenda a



Con la cavòlia si battevano i legumi secchi per liberarli dai baccelli

base di fave fresche e salame il lunedì di Pasqua e in genere in primavera?

I legumi si coltivavano generalmente negli interfilari delle viti, nell'ambito di uno sfruttamento intensivo delle proprietà che nella nostra zona non sono molto estese e sovente scomode da raggiungere, anche per effetto della trasmissione ereditaria.

Il raccolto si effettuava quando incominciava il grande caldo, quando i baccelli iniziavano a seccare (*il tèij i cantu*). Si toglievano le intere piante, si portavano nell'aia, dove si completava l'essiccazione.

La battitura avveniva con la *cavòlia* (il correggiato) un attrezzo semplice e antichissimo, costituito da due bastoni collegati da una stringa di cuoio. Con abile movimento rotatorio la parte terminale dell'attrezzo veniva fatta cadere sul mucchio di legumi secchi, sicché si aprivano

i baccelli e ne fuoruscivano ceci o fagioli o fave. Quindi il sole provvedeva alla completa essiccazione, necessaria alla conservazione dei legumi anche nei mesi invernali. Con il vaglio si completava l'opera di separazione dei semi dalla pula. Sin dall'antichità i legumi erano considerati tramite fra il mondo dei vivi e quello dei morti; ne resta memoria nella consuetudine di man-

giare la zuppa di ceci il due novembre: una zuppa calorica, in cui si inserivano anche le costine di maiale, *i piutén*, pezzi di cotica ecc.

Nella ricetta della zuppa di ceci entravano anche cannellini, cipolle, aglio, rosmarino, pepe nero: alcune di questi elementi sono propri della Riviera, verso la quale il nostro territorio è orientato da molti secoli, anche per ragioni storiche ed economiche. Nel denso brodo si ammollavano anche fette di pane. Un piatto adatto al freddo incipiente e alle fatiche fisiche che caratterizzavano il lavoro contadino. Certamente la dieta altamente calorica favoriva anche l'incremento dannoso del colesterolo, fenomeni di ipertensione o di diabete, che a loro volta provocavano altri danni, fra cui il glaucoma: numerosi erano coloro che in età relativamente elevata accusavano cecità. ■

MUSICHE, CANTI E BALLI PER IL 150°

Il 22 luglio *La bricula* organizza un incontro nel salone Valrosetta per ricordare il 150° anniversario dell'Unità d'Italia. La manifestazione, in collaborazione con la Pro Loco e con il patrocinio del Comune, prevede la lettura di poesie legate al Risorgimento, l'ascolto di canti e musiche di quel glorioso periodo, la rievocazione di alcuni fatti storici determinanti per raggiungere l'Unità del Paese

GIOVANNI: IL NOSTRO SERVITÙ

di *Teresa Manera*

La storia nasce in modo semplice: è l'incontro di due interessi. La mia famiglia aveva tanto lavoro e cercava un aiuto. Un ragazzino di 13 anni di nome Giovanni viveva da qualche tempo nella Cascina della Chiesa, di proprietà della Parrocchia e data a mezzadria. Le nostre case erano abbastanza vicine. Nel nostro cortile si radunavano tanti bambini e ragazzi per giocare. All'inizio Giovanni guardava senza partecipare ai giochi. Mio papà lo incoraggiò e ben presto arrivarono a parlare di lavoro. Così Giovanni entrò nella nostra famiglia con naturalezza (già eravamo in dieci).

Era di buon comando, sempre sorridente. Leggeva bene e sapeva andare in bicicletta con la destrezza di un acrobata. Alla domenica faceva un salto a Nizza e ci portava il *Corriere dei piccoli* e a volte *Il canzoniere*. Così tutti noi bambini scoprimmo i fumetti e le canzoni. Ricordo in modo particolare *La strada nel bosco* ("Vieni, c'è una strada nel bosco, il suo nome conosco ..."). Quanti cori! Era attento alle esigenze delle donne di casa: andava ad attingere l'acqua da bere

con due secchi trasportati col *bòsu* alla fontanella del Pozzo della valle, portava in casa la legna per la stufa e mungeva la mucca. In campagna imparò presto a fare tutti i lavori. La sua affidabilità era totale. La domenica mattina era dedicata alla manutenzione della sua preziosa e utilissima bicicletta. Ascoltava le discussioni che avvenivano in famiglia e vi partecipava con interesse. Se c'era l'occasione prendeva fuori casa le parti della famiglia Manera come un vero figlio. Festeggiammo con lui la *Leva* di ognuno di noi e la sua. Se veniva rimproverato (e certe volte succedeva) abbassava la testa e diventava paonazzo. Non durava però a lungo la sua angoscia, cercava la pace ad

La "casa Manera" come è oggi. La proprietà è di Piero Drago



ogni costo.
Visse con noi tempi durissimi, ci seguì nei nostri trasferimenti, facendo suoi anche i nostri progetti. Diventato adulto

si innamorò e si sposò, lasciandoci per la sua nuova famiglia. I nostri affetti rimasero però intatti nel tempo.
Grazie Giovanni. ■

Nel n.2/2005 del *Giornalino*, a proposito dei rapporti di lavoro nella prima metà del secolo scorso, accennavamo al *servitù* in questi termini: *“Nelle famiglie povere e numerose, per avere una bocca in meno da sfamare e anche per raggranellare qualche marengo, spesso un figlio, appena terminato l’obbligo scolastico, veniva mandato a servizio da un proprietario terriero facoltoso. Il contratto veniva stipulato tra il padre del ragazzo e il padrone. Il ragazzo si trasferiva nella nuova casa dove lavorava, mangiava e dormiva. Era un rapporto che spesso durava molti anni e il servitore quasi veniva a far parte della nuova famiglia ...”*

Citiamo la *“Malora”* di Beppe Fenoglio: *“Come la mia famiglia sia scesa alla mira di mandare un figlio, me, a servire lontano da casa, è un fatto che forse io sono ancora troppo giovane per capirlo da me solo. I nostri padre e*

madre ci spiegavano i loro affari non più di quanto ci avrebbero spiegato il modo che ci avevano fatti nascere: senza mai una parola ci misero davanti il lavoro, il mangiare, i quattro soldi della domenica e infine, per me, di andare come servitore”. E più avanti: *“... e m’incrociai più di una volta con l’uomo della Bassa Langa che un’ora dopo mi avrebbe tastato le braccia e misurata a spanne la schiena e contrattato poi con mio padre il mio valore. Disse Tobia Rabino: «Vi do per lui sette marengi l’anno.» E mio padre: «Me lo pagate un marengo per ogni miria che pesa ...» Si toccarono la mano e Tobia disse ancora: «Se mi contenta gli regalerò un paio di calzoni per ogni Natale che passa a casa mia. Ma non fateci subito calcolo, non lo metto nei patti»”*.

Teresa Manera con questo testimonianza ci dà la riprova di quanto narrato dal Fenoglio: e sono fatti e personaggi a noi

vicini, non filtrati dalla lentezza della letteratura.

Ci si meraviglierà forse di tali atteggiamenti nei confronti dei figli, tanto più se si tien conto dell’iperprotezione che oggi si tende a fornire ai bambini, causando danni non marginali. Il fatto è che un unico figlio o al massimo due oggi debbono raccogliere in sé tutte le pulsioni affettive e la voglia di maternità e paternità di una coppia e inoltre la disponibilità di danaro e di prodotti infinitamente superiore a quella del passato crea bisogni fittizi, che nel confronto reciproco si trasformano in necessità. E i bambini ne soffrono e ci perdono. Un tempo il cordone ombelicale con “il nido” era ben presto reciso, presso certe classi non agiate per necessità, ma a tutti i livelli sociali per cultura. Sui “figli di papà” che restavano in casa molto a lungo è fiorita tutta una letteratura anche a livello europeo. ■

PER ABBONARSI A LA BRICULA

Ricordiamo, a chi non avesse ancora provveduto, che l’abbonamento al *Giornalino* ha validità annuale e si rinnova automaticamente con l’adesione all’Associazione. Le quote sono di 15 euro per i soci ordinari e di 30 euro per i soci sostenitori. Per rinnovare bisogna **versare sul conto corrente postale n. 85220754**, intestato a Associazione La bricula, Cortigione (AT), la quota scelta.

UN CONCERTO SORPRESA

di Letizio Cacciabue

Nel rispetto del suo programma annuale l'Associazione La bricula ha offerto il "concerto di primavera" ai cortigliesi e ai numerosi spettatori provenienti dai paesi vicini. In verità si è trattato di un qualcosa di diverso dai precedenti appuntamenti. Infatti la signora Marlaena Kessick, che collabora con l'Associazione per questa attività, ha proposto un vero e proprio spettacolo con un conduttore-cantante, un pianista e un soprano che hanno eseguito canzoni e romanze di operetta. L'occasione è stata propizia anche per celebrare i 150 anni dell'Unità d'Italia,

cui la signora Kessick ha dedicato una sua composizione originale, "Anita", ispirata alla moglie di Giuseppe Garibaldi.

Gigi Franchini, presentatore-cantante, Leonardo Nicassio, pianista, Marta Leung Kwing Chung, soprano, hanno rievocato il fascino de *La belle époque* con numerosi brani musicali tratti da celebri operette e dal tradizionale canzoniere italiano dei primi decenni del secolo scorso.

La sorpresa, perché di questo si trattava non essendo disponibile un programma



I tre protagonisti del concerto-spettacolo di primavera

dettagliato, è però risultata molto gradita al pubblico accorso numeroso come sempre. Il merito va soprattutto a Gigi Franchini che con la sua *verve*, il suo dinamismo e la professionalità maturata nella lunga esperienza ha retto gran parte dello spettacolo. L'inizio è stato incentrato su alcune arie tratte da *La danza delle libellule*, di Franz Lehar, da *La principessa della cialda* (*Ma senza donna non va*), e il Franchini si è subito rivelato un piacevolissimo cantante e un fischiattore formi-

dabile. Dopo aver spiegato che l'operetta classica concluse il suo corso intorno al 1930 con l'arrivo dall'America di nuovi ritmi, Franchini ha cantato un paio di brani tratti da quelle che ha indicato come "commedie musicali": da *Wunderbar (Lisetta va alla moda)*, e da *La casa innamorata* di C. Lombardo.

Ogni brano era accompagnato magistralmente dal maestro e direttore d'orchestra Leonardo Nicassio, a testimonianza del grande affiatamento tra i due protagonisti, che improvvisavano duetti verbali per vivacizzare lo spettacolo. Non sono mancate varie storielle, raccontate da Franchini, che hanno divertito il pubblico anche se, in qualche caso, hanno toccato temi un tantino osé.

E' poi intervenuta la giovanissima soprano Marta Leung, alle sue prime esperienze in pubblico, che ha presentato un'aria da *La vedova allegra*, secondo Franchini una delle operette più eseguite in assoluto. La sua esibizione è stata molto apprezzata sia per la qualità e la potenza della voce sia per la capacità interpretativa. A lei è stata affidata pure la nuova creazione di Marlaena Kessick: una rievocazione dell'eroismo della sposa di Giuseppe Garibaldi, evidenziata da un recitativo di Franchini.

Per offrire qualche attimo di riposo ai musicisti è intervenuto Gianfranco Drago che, nello spirito dei festeggiamenti per il 150° dell'Unità, ha descritto come nel 1859 le truppe piemontesi e francesi abbiano sconfitto quelle austriache nelle zone comprese tra Po, Ticino e Sesia. In particolare ha dato risalto al decisivo ruolo giocato nella campagna dai Cavalleggeri del Monferrato, che in seguito hanno assunto la denominazione di Lancieri di Montebello proprio per l'eroismo mostrato sul campo.

Nella seconda parte dello spettacolo Franchini ha cantato con grande trasporto alcune delle più belle canzoni del secolo scorso: *Nel 1919 ...*, *1000 lire al mese ...*, *Vecchio frac* e altre, molto apprezzate dal pubblico più "datato".

In conclusione di serata il maestro Nicassio ha sollecitato i presenti a unirsi in un canto corale dell'inno nazionale *Fratelli d'Italia* per celebrare il 150° dell'Unità. Al termine il consueto rinfresco allietato da colomba, moscato e dai baci di dama della signora Autelli.

Ultima nota, importante ai fini del successo complessivo della serata, il rinnovo dell'addobbo del palco ad opera, come sempre, della signora Linda Pavese. ■

Titivillus ha colpito ancora



Titivillus, il diavoletto che fa sbagliare gli amanuensi, ci ha colto ancora in fallo. La signora Luigina Tedaldi ci ha fatto rilevare che:

- A pagina 4 del Giornalino n.15/2010 abbiamo dimenticato una delle sorelle di Domenico Allosia (*Mininu 'd Cent*), **Rita Allosia** (1915-2001).

- A pagina 15 del Giornalino n.16/2010 abbiamo ancora ommesso che Battista Incaminato aveva anche una figlia,

Teresa Incaminato (1913-1998).

Un sentito grazie della redazione a Luigina per la sua attenta lettura de *La bricula*.

personaggi

Pietro Drago, *Pidrén 'd Ces*

di *Maurizio Cavanna*

Maurizio Cavanna è figlio di Nicola e di Piera Drago e nipote di Clodoveo Drago (Neru) e di Luigia Brondolo (Vigia). Dopo la Maturità classica si è laureato in Giurisprudenza all'Università di Torino e ha conseguito il Dottorato di ricerca presso l'Università di Bologna. Ha insegnato all'Università di Torino ed esercitato l'avvocatura presso il tribunale di Acqui Terme. Autore di numerose pubblicazioni professionali, ha vinto il concorso notarile e aperto il suo studio in Asti.

Chi scrive non ha avuto modo di conoscere la persona di cui parla. Il mio bisnonno Pietro Drago (1871-1947), *Pidrén 'd Ces* cioè Pietro di Cesare come tutti lo chiamavano secondo l'uso comune, ha chiuso la sua esistenza terrena diversi anni prima che io potessi incontrarlo. Tuttavia poche persone come lui sono rimaste silenziosamente presenti nella mia famiglia, nel ricordo di chi ha trascorso con lui momenti della propria vita e nel pensiero di chi ne ha solo potuto condividere la memoria. E la memoria che serbo del bisnonno è costruita su alcune immagini, poche ma ben definite e personali.

Ricordo la sensazione, mista di meraviglia e timore, quando, poco più che bambino sfogliai per la prima volta la sua Divina Commedia: era l'edizione illustrata dal Dorè. Il bisnonno, mi dissero, aveva attentamente studiato quel libro che negli anni futuri avrei imparato a conoscere anch'io.

Pietro, con la sola istruzione scolastica elementare, aveva autonomamente coltivato i propri interessi culturali. Consapevole del valore della conoscenza,

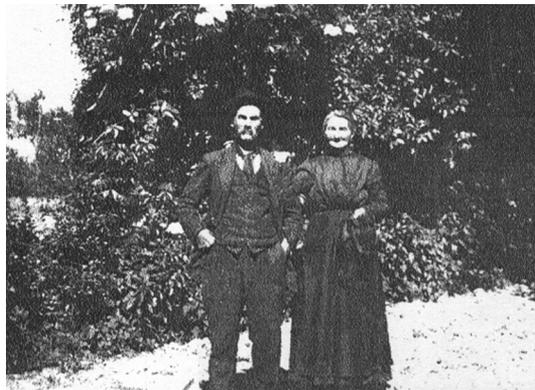
e il passato sarebbe tutto nero, se nessuno se lo ricordasse più.

Elena Loewenthal

si rese disponibile a condividerla con gli altri: risponde al vero che diversi suoi compaesani impararono da lui a leggere e a scrivere.

Un'altra testimonianza della sua passione per le lettere è una raccolta di pagine ove si dilettava a scrivere brevi componimenti in versi dedicati a fatti storici, civili e alla vita quotidiana. Ancora oggi, "nelle feste comandate" per noi in famiglia è rimasto proverbiale il suo verso che inneggia al

Pietro Drago, Pidrén 'd Ces, ripreso con la moglie Antonia Bottero



vino di Sangonenti che “fortifica i cuori e inebria le menti” (Sangonenti, cioè *Sanguinenti*, è la località vicina alla casa della Madonnina, dove sorgeva la vigna). La sua propensione allo studio lo portò ad approfondire la conoscenza della botanica, che lo aiutò a perfezionare l’arte dell’innesto. Consultò manuali di botanica applicata anche in lingua francese, che gelosamente custodiva nella sua libreria. Così *Pidrén ‘d Ces* divenne noto in tutta la Valtigione e anche oltre per le sue competenze in questo settore, soprattutto nel momento in cui la devastante fillossera distruggeva i vigneti.

Partecipò, intorno agli anni venti del Novecento, a un corso specialistico di viticoltura ed innesto organizzato ad Acqui Terme. Fu per lui un’esperienza importante e anche faticosa: all’epoca ad Acqui si andava a piedi. Venne anche gratificato dalla visita presso la sua casa alla Madonnina del Direttore del corso,

che nel salutarlo lo definì “Drago, perla sperduta nel bosco”.

Aveva messo a punto per l’innesto un mastice particolare che consentiva risultati eccezionali. Al figlio, il mio nonno Vero, che gli chiedeva i segreti del mestiere, non sempre rivelava la soluzione, ma preferiva indicargli i libri dove avrebbe trovato le risposte.

Il bisnonno era un uomo dal carattere buono, cordiale e gentile, rispettoso di tutti, giusto con i figli e tenero con i nipoti. La rosa era il suo fiore preferito. Mia madre Piera, la nipote che rinnova il nome, ricorda ancora le moltissime rose nel giardino di casa e quelle in capo ai filari della vigna.

Si può dire che Pietro fu un “intellettuale sulle rive del Tiglione”, un laborioso vivaista, per i suoi tempi un divulgatore, un vero appassionato della natura e della sua terra, coerente e fedele alle sue idee. Questa è la memoria che conservo di *Pidrén*. ■

In ricordo di nonno Nallino

Per tutti questi anni sei stato per me un punto di riferimento, una figura presente, tanto quanto i miei genitori e ugualmente importante. Eravamo molto legati, mi proteggevi e quando mi sgridavano eri sempre dalla mia parte. Ci sono attimi che non avrei mai voluto vivere ed altri che, anche solo per un momento, vorrei rivivere. Mi consolavi sempre, senza viziarmi mai, mi facevi ridere e divertire e ho bellissimi ricordi di te: giocavamo a carte, guardavamo la televisione assieme, facevamo lunghe passeggiate, guardavamo le stelle, mangiavamo il cioccolato di nascosto dalla nonna e molte

altre cose.

Adesso sono seduto alla scrivania con la tua foto tra le mani a rimpiangere quei momenti. Mi hai insegnato che non



bisogna mai arrendersi, ma bisogna sempre lottare perchè il cielo sia sempre più azzurro, affinché un giorno lo si possa toccare.

Forse in questo momento, se mi

potessi parlare, mi diresti di non piangere, perché se ti voglio davvero bene dovrei essere felice di sapere che tu ora sei lì, come un angelo con il tuo sorriso birbante, illuminato dall'incanto di Dio. Ora nel cielo c'è una nuova stella che mi

ha dato un amore immenso, che mi ha fatto da guardiano e mi ha dato molto di più di quello che potrà mai ricevere da me.

Caro nonno, non ti dimenticherò mai. Sei e sarai sempre una parte di me.

Erik Pavese

Cortiglione alpina

Inaugurazione del nuovo Gruppo

Il corpo degli Alpini, come è noto, ha caratteri particolari che gli conferiscono almeno due caratteri: una eccezionale coesione che va al di là del periodo del servizio militare – l'alpino è alpino per sempre – una generosità e un senso del dovere che si sono manifestati nei periodi di guerra e nel corso delle calamità naturali. Generosità e capacità di lavoro e sopportazione della fatica sono qualità peculiari, i raduni sono caratterizzati da capacità organizzative e da senso di rispetto per la popolazione ospite: servizi di ronda veri e propri vigilano affinché nessuno si lasci andare ad atteggiamenti di disturbo o dannosi; terminato il raduno vien fatta meticolosamente pulizia di ogni rifiuto e nella località ospite resta un "dono". Così ogni raduno è davvero una festa. Come quella del 5 giugno a Cortiglione. fdc

Il 5 giugno scorso in una Cortiglione avvolta nel tricolore abbiamo assistito a una manifestazione di particolare importanza: l'inaugurazione del nuovo Gruppo alpini, doverosamente intestato a Umberto Repetti che già in passato aveva espresso il desiderio della sua costituzione.

Si è trattato di una manifestazione toccante e spettacolare, cui hanno partecipato Gruppi alpini provenienti dai paesi vicini, appartenenti alle sezioni di Asti e di Alessandria. Anche la Protezione civile sez. di Asti, l'Associazione donatori di sangue AVIS sez. di Incisa Scapaccino, la Croce verde di Mombercelli, tutti con i loro gagliardetti e vessilli, malgrado le

condizioni avverse del tempo, hanno voluto presenziare all'evento della nascita del nuovo Gruppo. Hanno anche partecipato il Presidente della sezione di Asti Adriano Blengio, il Vice presidente Gianni Scala e altri collaboratori del direttivo ANA, sezione di Asti, il consigliere nazionale ANA di Milano Stefano Duretto, il sindaco di Cortiglione, i rappresentanti politici provinciali e regionali e i rappresentanti delle forze dell'ordine operanti sul nostro territorio

Durante la sfilata per le vie del paese abbiamo assistito all'inaugurazione e benedizione della sede presso i locali della Società, alla benedizione del gagliardetto emblema del gruppo e alla



Davanti alla chiesa di Cortiglione Don Gianni Robino ha benedetto il gagliardetto del nuovo Gruppo alpini del paese. Il nuovo Gruppo è stato dedicato a Umberto Repetti che negli anni scorsi aveva sollecitato la sua costituzione; madrina è stata nominata la figlia Margherita

nomina ufficiale della madrina nella persona di Margherita Repetti, alla quale vanno i ringraziamenti da parte di tutto il Gruppo, che si aggiunge alle associazioni già presenti sul nostro territorio, con le quali si è fin dall'inizio stretta una fattiva collaborazione: il Comune e la Società, che hanno messo a disposizione i locali per la sede, l'associazione culturale *La bricula*, sul cui periodico il gruppo alpini ha trovato e troverà spazio per uno "sportello comunicativo" per far conoscere le proprie attività. I rispettivi Presidenti sono alpini regolarmente iscritti al gruppo cortiglione e alla *Pro Loco*, il cui appoggio è indispensabile e importante dal punto di vista organizzativo e logistico:

si sono create sinergie importantissime per la vita delle associazioni e, laddove queste caratteristiche vengono a mancare, assistiamo a difficoltà organizzative, alla mancanza di dialogo e ad un lento degrado dei rapporti interpersonali tra la gente e quindi della vita stessa del paese.

Un ringraziamento particolare va a Don Gianni Robino che, pur non avendo potuto celebrare la Messa al campo, ha voluto regalare agli alpini presenti e a tutti i cortiglionesi un importante momento di serenità e un messaggio di pace.

Il capogruppo del
Gruppo alpini di Cortiglione
Guido Biglia

Storia di Metilde

di Mariuccia Guercio

Proponiamo ancora una memoria, preziosa come tutte le memorie, per ricostruire un passato vissuto, non solo documentato da carte ufficiali. Ne abbiamo più volte incontrate di pagine del genere e sottolineiamo come la povertà dell'economia agricola del territorio - basata su aziende di non grandi dimensioni, con le sue conseguenze di emigrazione - e le guerre, la prima come la seconda, costituiscano una persistenza quasi ossessiva, un "nodo non sciolto" nelle storie personali e delle famiglie. Altra osservazione, prima di lasciare al lettore il piacere del racconto, riguarda il valore della pagina scritta che fissa, ed in qualche modo eterna, situazioni e immagini, che il vissuto travolge e livella, "ingurgita" e condanna al nulla: per questo aspetto il fissare ricordi sulla carta è un atto morale ed in certo modo una risposta, magari parziale e imperfetta, al problema esistenzialistico che tanti scrittori, filosofi e artisti ha angosciato.

fde

Tante volte nella mia infanzia ho sentito raccontare fatti legati alla guerra. A parlarne erano gli uomini di casa, che l'avevano vissuta sulla propria pelle. Nonno Francesco Guercio (*Cichén 'd Talamé*) era del 1879 e raccontava della Grande Guerra: aveva combattuto a Caporetto e sul Piave. Vittorio (*Toju 'd Talamé*), mio padre, raccontava dell'ultima guerra, di Mussolini e di Hitler, delle terribili esperienze vissute in Russia, nella gelida e sconfinata steppa. Zio Domenico evocava la sua lunga prigionia in Germania e di come fosse riuscito a sopravvivere. Era normale in quel tempo sentire di questi tristi racconti: tanti uomini erano stati al fronte e ognuno raccontava la storia della propria esperienza. Ma io ero piccola e quei discorsi mi venivano a noia e purtroppo tante cose che ora desidererei sapere le ho perse. Mi è rimasto bene impresso nella memoria quanto raccontava mia mamma sulla guerra e sulla sua vita in città. Era insolito sentire donne parlare di guerra, erano cose da uomini. Ma lei aveva una

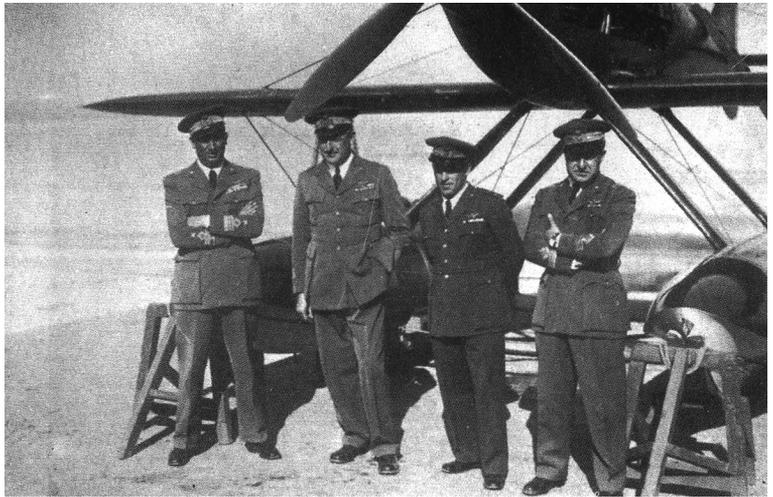


Una bella foto di Metilde giovinetta

storia "sua", una storia amara che le aveva sconvolto la vita e che raccontava soltanto a me.

Metilde – questo era il suo nome – era nata nel Vallone, una borgata di Mombercelli, nel 1918. La sua famiglia era composta di nove persone, papà Adolfo, mamma Adelina e sette figli. Avendo suo padre una modesta proprietà, in famiglia si riusciva appena a sopravvivere. A mia mamma quella vita stentata non piaceva né, d'altra parte, le piaceva lavorare in campagna.

Nonno Adolfo le trovò un lavoro in città, perché provvedesse a se stessa. Così Metilde andò a Torino a servizio presso un'agiata famiglia. I suoi "padroni", necessitando di aiuto continuo, la portavano ovunque con sé: d'estate al mare nella villa di Finalpia, in albergo d'inverno, quando andavano in montagna. Era mia



Guglielmo Cassinelli, Mario Bernasconi, Francesco Agello e Osvaldo Baldi davanti all'idrovolante da primato Macchi MC72

mamma una giovane di media statura, con lunghi capelli bruni che portava raccolti. Era graziosa e ambiziosa. In città si trovava a suo agio. Ebbe l'opportunità di visitare bei luoghi, di conoscere gente nuova e di imparare dai "signori" cose che in campagna non avrebbe mai conosciuto. Quando le due bambine della famiglia presso la quale era impiegata crebbero e il suo aiuto non fu più necessario, trovò un altro impiego come dama di compagnia. Si trasferì in casa del generale Mario Bernasconi, ingegnere pilota, istruttore e collaudatore di aerei, una personalità ben nota a quei tempi. Lei doveva far compagnia alla signora Emma, madre dell'ufficiale. Ricordava mamma che l'appartamento di quei signori era molto bello, con mobili antichi, tappeti, oggetti preziosi e uno studio dove in grandi scaffali erano riposti tantissimi libri. Il generale, se gli era possibile, tornava a casa ogni due o tre settimane e si fermava alcuni giorni. In quelle occasioni era solito circondarsi di amici. Mia mamma ebbe così modo di conoscere alcune personalità importanti dell'epoca, fra chi frequentava

la casa in modo assiduo, i duchi d'Aosta, il poeta/soldato Gabriele D'Annunzio. Riuniti nello studio, il generale e i suoi ospiti conversavano a lungo, ascoltavano la radio, commentavano i discorsi del Re e del Duce e gli avvenimenti che in quegli anni preoccupavano la Nazione. Infatti tanti giovani, richiamati alle armi, erano stati destinati ai vari fronti lontano dal territorio nazionale e spesso non si sapeva del loro destino. Prima di ripartire, il generale raccomandava a Metilde la sua mamma, le chiedeva di averne cura e di restare sempre con lei, qualsiasi cosa accadesse. Forse pensava ai venti di guerra, forse al suo lavoro in quel periodo particolarmente rischioso.

Per mia mamma quelli furono i migliori anni della vita. Era suo compito leggere per alcune ore al giorno alla signora Emma i bei libri della biblioteca ed accompagnarla in qualche passeggiata o necessità. Là si trovava bene, la vita scorreva serena, il lavoro era piacevole, di certo non l'avrebbe cambiato, mai se ne sarebbe andata, anzi pensava di costruirsi

il futuro in quella città che amava. Ma il destino o, meglio, la guerra distrusse ogni cosa, anche le speranze e i sogni di tanta gente. Nel 1943 i venti di guerra si trasformarono in violenti uragani e l'Italia, come nave senza nocchiero, andava alla deriva. Flotte di aerei solcavano il cielo e bombardavano varie città. Raccontava mia mamma di aver vissuto giorni di grande paura, quando le sirene suonavano l'allarme e la gente dei palazzi si precipitava nelle cantine per trovare riparo. La signora Emma, non più giovane, era pesante e lenta, mai lasciava l'appartamento senza portare con sé alcuni beni, arrivavano in cantina sempre ultime: a volte il bombardamento era già in corso e le esplosioni e gli spostamenti d'aria spalancavano porte e frantumavano finestre, rendendo difficoltoso, fra calcinacci e vetri rotti, mettersi in salvo. C'erano giorni in cui l'allarme suonava più volte, vivere in città era sempre più difficile. Chi poteva, sfollava, per tornare nei giorni di tregua, per rendersi conto se aveva ancora una casa.

Il 13 luglio Torino si trasformò in un inferno, il bombardamento fu terribile, sembrava non finir mai; mamma era scesa in strada con la signora Emma: c'era chi consigliava di raggiungere il più vicino rifugio, stare in casa era pericoloso. Le bombe cadevano proprio in quella zona, gli edifici venivano sventrati dalle deflagrazioni e divorati dalle fiamme. La signora Emma, in preda al panico, gridava, stringeva a sé i propri beni, sorda a ogni richiamo e incitamento. Come impedita dal terrore, non riusciva a muovere neppure un passo. In pochi minuti mamma dovette decidere della propria vita: se voleva salvarsi, doveva abbandonarla. Così fece,

corse via e con altre persone guadagnò il rifugio. Finito l'allarme, per le vie di Torino c'era il caos, ovunque macerie e gemiti, la gente gridava, correva, cercava i propri cari. Mamma non ritrovò la signora Emma dove l'aveva lasciata, si sentiva terribilmente in colpa e, pur desiderandolo, non ebbe il coraggio di cercarla oltre nel terrore di ritrovarla ferita o morta. Non sapendo cosa fare – aveva con sé solo pochi risparmi e il bellissimo libro di preghiere, dono del generale, che tante volte le era servito per chiedere protezione al buon Dio e così desolata si unì ad alcuni sfollati diretti nell'Astigiano e a piedi arrivò nel Vallone, teatro della misera vita da cui aveva tanto desiderato di sfuggire e che ora, dopo qualche anno piacevole, le sembrava più squallida di prima. Le cronache dell'epoca riportano l'immagine di una Torino devastata. Quel 13 luglio 1943 numerosi erano stati i morti e i feriti e numerosi gli edifici colpiti, anche importanti, come palazzo Chiabrese, l'istituto Rebaudengo, l'opera pia Barolo, la Piccola Casa della Divina Provvidenza, la Biblioteca Nazionale, e chiese, scuole, musei...

Mamma non tornò più a Torino e nessuno la cercò. Tutte le sue cose erano rimaste là in città: oltre ai ricordi, quel piccolo libro miniato che illustrava i principi della fede era per lei l'unico legame col passato. Spesso leggeva quel libro, che gelosamente conservò per tutta la vita.

Si dice che le vie del Signore sono infinite. Un giorno si trovò a passare per il Vallone per andare a trovare una zia un giovane: era Vittorio, reduce dal fronte russo, distrutto nel fisico e nel morale dalla terribile esperienza di guerra. Quel giorno papà e mamma si conobbero, si

raccontarono le vicende della propria vita, uniti dalle tormentate vicende della propria esistenza: desiderosi di lasciarsi alle spalle il passato e di cominciare una nuova vita, i miei si sposarono, dopo alcuni mesi. Era papà un gran lavoratore, attaccato alla campagna e a quelle ripide colline dalla terra rossa e dura che davano i loro frutti in cambio di tanta fatica, di sudore, volontà, costanza. Era sempre il primo a muoversi all'alba e l'ultimo a rincasare la sera, non c'erano per lui né orari né giorni di festa. Mamma lo aiutava come poteva: senza esperienza, non abituata a quelle fatiche, ben presto sfiorì, triste e scontenta della vita di campagna, cui mai si abituò maledicendo la guerra che aveva cambiato il suo destino.

A me bambina sempre parlava con rimpianto della bella Torino, descriveva i grandi viali, i bellissimi palazzi, le vetrine illuminate dove erano esposte tante belle cose, e monumenti, fontane, giardini... Mi diceva quanto fosse

diversa da noi la gente di città, di come gli uomini fossero garbati e galanti e le signore ben vestite, curate, belle e fresche come rose. Sempre ricordava le persone che aveva conosciuto e le bambine che aveva allevato. Ripensava in particolare alla signora Emma: chissà se era sopravvissuta a quel terribile giorno! E ripensava al generale Bernasconi col suo idrovolante, sempre lassù fra le nuvole. Mamma visse fino a 80 anni. Da trenta vedova, fedele alla sua scelta, sola e tra notevoli difficoltà trascorse più di cinquant'anni della sua vita in cascina. Lavorò fino all'ultimo, sempre con saggezza e abilità in campagna: lo fece per rispetto al marito e per dovere: *La terra è molto importante, è costata sacrifici a noi e alle generazioni che ci hanno preceduti: non abbandonarla.* Forse lo fece anche per principio, per dimostrare a se stessa di avercela fatta, nonostante tutto, a vivere fino in fondo quei duri anni di lavoro, conseguenza della guerra, che aveva cambiato la sua vita in una lontana estate del '43. ■

UNITA' D'ITALIA ALLA MATERNA

MERCOLEDI' 16 MARZO 2011

“Bambini, domani non si viene a scuola. Sapete perché?”

“E' sabato, si sta a casa con la mamma!”

“No, è domenica si va a Messa!”

Un altro bambino addirittura mi risponde che è Pasqua e si fa vacanza!

“Niente di tutto questo, bambini!”

Solo Alessandro B. dopo tutti questi tentativi alza la manina e mi dice:

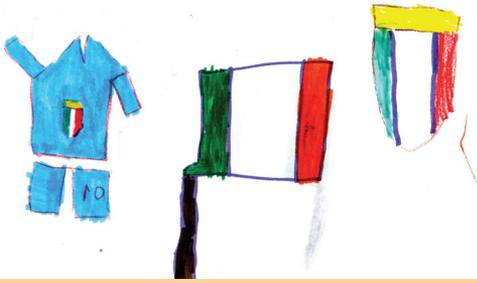
“Mio fratello mi ha raccontato che domani si festeggiano i 150 anni

dell'Unità d'Italia”.

Allora tutti insieme, guidati dal nostro Silvano, proviamo a intonare l'inno d'Italia; e sono in tanti a conoscerlo perché mi dicono che lo cantano sempre quando ci sono le partite alla televisione. Dopo una mia breve spiegazione “storica” con parole molto semplici, i bambini disegnano la bandiera e, anche se inventano i colori, per loro resta il simbolo dell'Italia.

Irma, la maestra della Scuola materna Madonna di Fatima

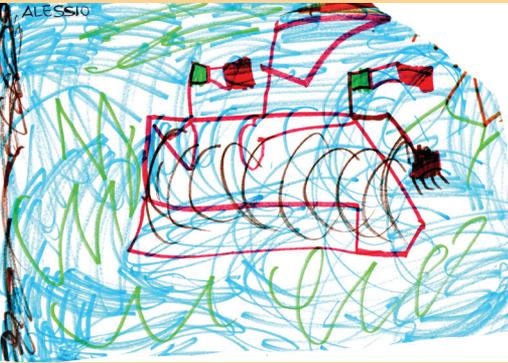
ALE



FLIO



ALESSIO



FEDERICO

AUROPA
AURORA
ALE
ALE



Silvano.



SAMUELE



GRETA

PROVERBI DI CAMPAGNA

a cura di Gianfranco Drago e Francesco De Caria

Continuiamo a centellinare i proverbi che la cultura contadina ha formulato basandosi su un'esperienza plurisecolare. Due osservazioni brevi brevi:

1 - Si trattava di una cultura analfabeta, per cui occorre rime facili per memorizzare certi principi.

2 - Non manca mai un sottinteso morale: bisogna saper attendere, rispettare i ritmi della natura – ma anche delle cose della vita; ogni fenomeno ha un suo perché e i suoi effetti, per cui anche il freddo dell'inverno – i fatti spiacevoli della vita – avrà i suoi frutti abbondanti e così via

21. Anòda tardìa, l'è mòì falìa. Un'annata tardiva non è mai fallita, darà sempre buoni raccolti. Non c'è infatti pericolo di gelate primaverili.

22. Anòda da fén, anòda da nènt. Annata ricca di fieno annata povera per gli altri raccolti, perché l'abbondanza di fieno è segno di abbondanti piogge.

23. S'u fa nènt l'invern, u fa manc l'istò. Se non fa l'inverno, non fa nemmeno l'estate. A un mite inverno seguirà un fredda estate.

24. Chi cu veù in bel ajé, cul bita šej al meis d'asné. Chi vuole un bel campo d'aglio, lo semini in gennaio.

25. Sné u fa i pont, fervé uj romp. Gennaio fa i ponti (di ghiaccio), febbraio li rompe (perché li sgela).

26. Gròm cul masé cu pu-ua nènt al meis 'd fervé. E' un cattivo mezzadro quello che non pota al mese di febbraio.

27. Mòrs sicc e avrì bagnò, furtinò chi cla smein-nò. Marzo asciutto e aprile piovoso, fortunato quello che ha già seminato.

28. Avrì u n'ha tranta, s'u piuvisa trantén, uj fa mòl a manc jén. Aprile ha trenta giorni, se piovesse per trentuno non farebbe male a nessuno.

29. Al meis d'avrì us lòva i piòt e us va a drumì. Nel mese di aprile si lavano i piatti e si va a dormire. Le giornate si sono allungate e i lavori incalzano, per cui si lavora fino a tardi; subito dopo cena è meglio andare a dormire.

30. D'avrì il gran u bita u spi. In aprile il grano mette la spiga.

31. A S. Andrea il frecc u mònta ans la cadrega. A S. Andrea (30 novembre) il freddo sale sulla sedia, comincia a farsi sentire.

32. A S. Antoni in frecc da demoni. A S. Antonio (17 gennaio) un freddo da demonio.

33. S'u pieûv a S. Barnaba l'i-ua bianca la s'nun va, s'u pieûv la matén e la sèira la s'nun va cula bianca e cula neira. Se piove a S. Barnaba (11 giugno) l'uva bianca se ne va, se piove la mattina e la sera se ne vanno quella bianca e quella nera. ■

Il significato di PASQUA

di Don Gianni Robino

“Pasqua” è una parola ebraica che significa “passaggio” e viene collegata al “passaggio” del Mar Rosso o anche al “passaggio” degli Ebrei dalla schiavitù egiziana alla libertà.

Però questa parola ha origini molto più antiche e riguardava i pastori del Medio Oriente. Infatti, allora come adesso, le greggi in primavera venivano portate dalla pianura alla montagna ove rimanevano fino ad ottobre. Questo “passaggio” veniva chiamato “pasqua” e da noi italiani, specialmente al sud, viene chiamato “transumanza”. Questo “passaggio” normalmente veniva fatto durante la luna piena del primo mese dell’anno ebraico chiamato, “Nisan”, che corrisponde ai nostri mesi di marzo-aprile perché il loro anno era lunare e quindi di 13 mesi. Durante questa transumanza, per ingraziarsi gli Dei, ammazzavano un agnello, bagnavano con il suo sangue i pali delle tende e poi lo mangiavano con le erbe amare che incominciavano a spuntare.

Un’altra antica usanza, questa degli agricoltori, era che durante la mietitura del grano ne macinavano un po’ e nei primi giorni mangiavano schiacciate non lievitate (ecco il perché del pane azzimo durante i primi giorni della Pasqua ebraica), quindi mettevano da parte un po’ di pasta che nel giro di alcuni giorni lievitava.

Queste due tradizioni, dei pastori e degli agricoltori, vennero elaborate dagli Ebrei



Perugino. *La resurrezione*. Roma, Musei Vaticani

nella Bibbia e precisamente nel libro dell’Esodo, per cui la Bibbia non dobbiamo tenerla come libro storico ma unicamente come libro religioso con pochissimi riscontri storici.

A questo punto sorge un’altra domanda: perché noi Cristiani non

celebriamo la Pasqua sempre nello stesso giorno come il Natale, per esempio?

Bisogna premettere che il termine Pasqua per noi Cristiani ha un significato completamente diverso da quello degli Ebrei. Se per gli Ebrei significava passaggio del Mar Rosso, per noi Cristiani significa passaggio di Gesù Cristo dalla morte alla vita. Questo passaggio di Gesù avvenne durante la celebrazione ebraica della Pasqua, che quell’anno veniva di giovedì (luna piena di marzo-aprile), e Gesù resuscitò 3 giorni dopo la luna piena nel giorno chiamato “del sole” e in seguito chiamato “Domenica”, cioè “giorno del Signore”, per cui la Pasqua cristiana è sempre la domenica dopo la luna piena del mese di Nisan.

La mobilità poi, con una variazione che va dal 22 marzo al 25 aprile, è causata dal

modo diverso di calcolare i mesi che per noi sono 12 e per gli Ebrei sono 13, oltre che dall'inizio dell'anno che per gli Ebrei era con la luna di marzo-aprile, mentre noi usiamo il calendario solare egiziano che iniziava con gennaio.

La data della Pasqua però seguì il calendario lunare degli Ebrei e per conoscere anticipatamente le varie fasi lunari nei diversi anni ci sono dei calcoli molto complicati difficili da spiegare: vi posso solo dire che, una volta capito il meccanismo, si possono calcolare i vari mesi lunari e quindi anche le Pasque per esempio del 3000 o 4000 dopo Cristo.

Siccome ultimamente sono arrivati in Italia emigranti di religione ortodossa, vi sarete certamente accorti che loro celebrano il Natale, l'Epifania e la Pasqua in date diverse dalla nostra. Perché?

Fino al 1582 vigeva in occidente e in oriente il calendario detto "Giuliano", che prende il nome da Giulio Cesare, promulgato nel 46 avanti Cristo su elaborazione dell'astronomo Sosigene di Alessandria d'Egitto.

Quell'astronomo però non aveva calcolato

che ogni anno si perdevano 11 minuti e 11 secondi, per cui si arrivò al 1582 con una differenza tra il calendario e l'anno solare di 10 giorni.

Forse adesso capiamo il perché di un antico proverbio che i contadini usano ancora oggi: *per Santa Lucia (13 dicembre) i giorni si allungano del passo di una formica*, perché il 13 dicembre di allora corrispondeva all'attuale 23 dicembre, ove i giorni si allungano effettivamente del passo di una formica.

Nel 1582 papa Gregorio XIII spostò la data dal 4 al 14 ottobre e questo nuovo calendario venne chiamato "Gregoriano". Questo cambiamento venne subito accettato dagli Italiani e dai Portoghesi e in seguito da tutta la Chiesa cattolica oltre che dai Protestanti e dagli Anglicani. Gli unici a rimanere fedeli al calendario Giuliano furono gli Ortodossi; ecco perché, per loro, il Natale è il 7 gennaio, l'Epifania il 19 gennaio, l'Assunta il 24 agosto ecc. mentre la Pasqua, seguendo un'altra numerazione lunare, quest'anno è eccezionalmente coincisa con la data della Pasqua Cattolica. ■

Perché ti piace tanto volare?

di Maria Beatrice Pero

Maria Beatrice Pero è figlia di Paolo e di Milly Cannatà, ha 25 anni e una laurea in Antichità classiche e orientali. Dice che la passione per il mondo classico gliel'ha trasmessa il nonno Nino (il compianto avvocato Antonio Cannatà). Lavora nell'azienda di famiglia, la ditta Figli di Pinin Pero, e ben riesce a conciliare la sua attività commerciale con tutto quello che fa parte dell'arte classica e moderna, musica e teatro in particolare.

La passione di mio padre è vecchia quasi quanto me: all'inizio degli anni '90 volava su un deltaplano a motore. Dopo aver tralasciato per alcuni anni, invecchiando gli sono nuovamente venuti i grilli per la testa e due anni fa decise di rituffarsi nell'antica passione.

Quando la nostra comune e cara amica Emiliana mi chiese di raccontare l'hobby di mio padre, sapevo che la domanda che tante volte gli avevo rivolto difficilmente avrebbe trovato risposta, vista la sua scarsissima propensione all'esternare sentimenti.



Veduta aerea di Cortiglione. La foto è stata scattata da Paolo Pero in volo sul nostro paese. Alcune altre foto dello stesso Pero saranno esposte nella mostra "C'era una volta Cortiglione" che si terrà presso la Società durante la prossima Festa d'estate. In quella occasione si potranno ammirare altre foto, in formato ridotto, e anche prenotarne l'acquisto.

Mi sono così addentrata in una specie di esperimento antropologico: tentare di tirare fuori da mio padre le ragioni del suo amore per il volo attraverso una sorta di intervista giornalistica davanti a un fumante cappuccino...

“Papà, ma perché ti piace tanto volare?”

“Perché è divertente vedere dall’alto le code in autostrada, vedere ferme decine, centinaia di persone mentre sfrecci sopra di loro.”

“Dai, papà, sii serio... Non ti fa paura?”

“No, tutto ciò che plana non si schianta.” Andiamo bene, pensai, andando avanti di questo passo non caverò un ragno dal buco.

“E dai, di’ qualcosa di più poetico, di più romantico...”

“Ok. Per me volare è... per me volare è

un privilegio, non in senso economico ma a livello emotivo: vedere le cose dall’alto non fa parte della natura umana, in volo puoi vedere il mondo da una prospettiva preclusa ai più. D’altro canto il cielo ha sempre affascinato l’uomo dai tempi di Icaro: è un desiderio ancestrale. La nostra fortuna è quella di vivere in un’epoca di benessere tecnologico che ci permette di volare in tutta sicurezza. E poi il volo sulla Langa e sul Monferrato è impagabile.”

Toh, ce l’ho fatta a fargli dire due frasi sensate.

E nello stesso istante in cui mio padre tentava di verbalizzare l’emozione che provava volando capii che una passione, la passione, non la puoi descrivere ma la puoi solo ed esclusivamente vivere. ■

da **LA MADONNINA DI CORTIGLIONE**

A cura di Gianfranco Drago

Al prof. Giovanni Gregori, pronipote di Urbano Bigliani, più volte ricordato nel nostro giornale, abbiamo inviato copia della pag. 1 de "La Madonna di Cortiglione" del gennaio del 1935 e di seguito qui riprodotta. L'allora parroco don Porta, sul giornale parrocchiale, ricordava il maestro Urbano Bigliani (*diventato Albano per un fraintendimento della calligrafia poco comprensibile nei documenti ufficiali*), mancato il 17 dicembre del 1934. L'intento era di avere, da un discendente in linea diretta, maggiori informazioni a commento della figura del maestro. In questo contatto abbiamo avuto la piacevole sorpresa di conoscere un esponente del mondo scientifico.

Il prof. Giovanni Gregori, fisico teorico prestatore ormai da quasi 50 anni alle scienze della Terra, come ama definirsi, ormai in pensione da 5 anni, vive a Roma. E' figlio di Bruno e di Lea Bigliani, nipote di Urbano. Ha svolto la sua attività di ricercatore in ambito CNR (Consiglio Nazionale delle Ricerche, a Roma, per molti anni all'Istituto di Fisica dell'Atmosfera, eppoi per diversi anni all'Istituto di Acustica O. M. Corbino). Ha pubblicato sulla letteratura specialistica internazionale alcune centinaia di lavori e due libri (di circa 500 e 250 pagine) uno sull'origine del campo magnetico

della Terra (con conseguenze su clima e fenomeni endogeni, argomenti oggi ancora oggetto di suo intenso studio) e l'altro su fondamenti della logica di base della fisica teorica. Ma ora è anche molto impegnato sull'uso di ultrasuoni per misurare premonitori sismici e vulcanici, ma soprattutto per applicazioni a problemi di sicurezza di stabilità di edifici, viadotti, versanti franosi, macchinari o mezzi mobili, ecc.

Ci ha ringraziato di cuore per la preziosa "reliquia" di un caro passato del quale anche i suoi stessi figli sono particolarmente fieri. Tra l'altro si è congratulato con noi per il giornale *La bricula* che è convinto sia una importante iniziativa per non perdere le radici della cultura del nostro territorio. "La memoria della cultura non è solo nostalgia, ma è una vera ricchezza interiore, un vero nutrimento del nostro sentire la libertà, che è un fatto culturale ed interiore di ognuno, non un semplice dono di altri. La memoria del nostro passato è per ognuno di noi la più grande ricchezza che ereditiamo dalle generazioni che ci hanno preceduto, ma dipende da noi il sentirne il valore vitale!" Ci ha detto di pazientare un po' per quanto richiestogli, perché è alla ricerca, nel suo archivio, dei documenti riguardanti Urbano. ■

La Madonnina di Cortiglione

Abbonamento in Cortiglione L. 3 — Fuori Cortiglione L. 6.

Carissimi Parrocchiani!

Quando la Madonnina del mese di gennaio arriverà nelle vostre case, il nuovo anno sarà già iniziato.

Gradite però ugualmente la rinnovazione dell'augurio cristiano: Buon Anno.

Sia il 1935 per tutti voi, per le vostre famiglie, per la nostra parrocchia un anno veramente buono e santo, ricco di grazie spirituali e temporali.

Faccia il Signore che il 1935 coll'abbondanza dei frutti della terra, ci porti l'abbondanza dei doni celesti, che la fede cristiana si risvegli, che il fervore religioso si accresca, che la frequenza alla Chiesa, e ai Santi Sacramenti si moltiplichi, e che la pace cristiana regni nei nostri cuori colla grazia divina, regni nelle nostre famiglie, regni tra le nazioni scongiurando pericoli di nuove guerre.

NOTIZIE DEMOGRAFICHE

Nati e battezzati nello scorso anno 1934 N. 21.

Nozze

Nel mese scorso la benedizione di Dio è scesa sui Novelli sposi:

1. Filippone Agostino fu Pietro e Alberigo Francesca di Giuseppe.
2. Drago Giulio di Battista e Simonelli Bianca fu Nicolao.
3. Restauro Giovanni di Rinaldo e Bigliani Giacinta di Carlo.
4. Cravera Pietro di Innocenzo e Bigliani Teresa di Giuseppe.

In tutto matrimoni celebrati nel 1934 N. 13.

Defunti

Il numero totale dei defunti nel 1934 è di 14.

M.ro BIGLIANI ALBANO

E' deceduto quasi improvvisamente la mattina del 17 scorso Dicembre nella tarda età di anni 86.

Era nato a Cortiglione l'11 Nov. 1848.

La sua vita per oltre 50 anni era stata dedicata quasi totalmente all'insegnamento, verso cui si sentiva portato, e che egli esplicava nella scuola e nel doposcuola.

Aveva ricoperto cariche importanti nell'Amministrazione Comunale, nella Congregazione di Carità, di cui era tuttora presidente, e nelle associazioni locali, di cui era membro attivo.

Era uno degli ultimi superstiti del fatto d'armi di Bezzecca, di cui parlava spesso.

I suoi funerali religiosi seguiti nella Chiesa parrocchiale il 19 successivo, riuscirono solenni per concorso di autorità, di popolo, di antichi discepoli, e di una larghissima rappresentanza di Incisa, ove il defunto era stato per 42 anni insegnante e direttore didattico decorato di medaglia d'oro all'insegnamento.

Di lui e dell'opera sua dissero diffusamente per quasi un'ora vari oratori, che sulla sua tomba rievocandone la vita mandarono a lui l'estremo saluto.

Nato e vissuto in tempi, oramai felicemente superati, di forti contrasti tra Chiesa e Stato, il suo spirito ne aveva naturalmente risentito l'influsso. Nell'estate scorsa in un momento, in cui si temette della sua perdita, si confessò e ricevette con edificazione dei presenti, sebbene in forma privata, il Santo Viatico.

La Madonnina prega all'anima del defunto Maestro il riposo eterno e rinnova alla famiglia in lutto le più vive e cristiane condoglianze.

La Famiglia del defunto Maestro in occasione della sua morte offriva alla Congregazione di carità una cartella di lire cento, e all'Asilo Infantile la somma di lire cinquanta.

Gli enti beneficiati ringraziano sentitamente.

Durante il mese scorso hanno versato la quota di abbonamento i Signori:

Dott. Beccuti Riccardo, Grea Giuseppe, Filippone Rosa, Gallo Teresa, Zoppi Teresa, Tersilli Teresa.

—:::—

LETTORI DELLA MADONNINA VERSATE LA

VOSTRA QUOTA DI ABBONAMENTO

PER IL 1935

Il Parroco

FESTA DELLA POESIA “PREMIO ILARIO FIORE”

Alla presenza del nostro sindaco e delle autorità: il consigliere provinciale Caligaris, il sindaco di Incisa, i comandanti di Finanza, Forestale, Vigili, del dirigente scolastico di Rocchetta Tanaro, di Gianluigi Fiore, di insegnanti, alunni e genitori, si è svolta sabato 28 maggio nel salone Valrosetta, gremito, la premiazione della tredicesima edizione del concorso di poesia “Ilario Fiore”.

Coinvolgente e commovente l’inizio della cerimonia: l’*incipit* è stato infatti il canto dell’Inno nazionale Fratelli d’Italia, proposto dai ragazzi della scuola elementare di Cortiglione, a ciascuno dei quali è stata donata una medaglia ricordo. Si sono avvicendati sul palco gli alunni premiati delle scuole elementari di Agliano, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Cortiglione, Incisa, Mombercelli, Montegrosso, Vigliano e delle scuole medie di Mombercelli e Rocchetta Tanaro; sono state assegnate ben 42 medaglie e 7 coppe per i gruppi classe.

Per celebrare i 150 anni dell’Unità d’Italia, oltre a 4 premi speciali, erano in palio anche 2 trofei, uno per le scuole elementari ed uno per le scuole medie, riservati alla migliore poesia sul tema. I due im-



portanti riconoscimenti sono stati vinti rispettivamente da Francesca Pavia, della classe 3^a elementare di Agliano e da Maria Antonietta D’Angella della III^a A delle medie di Rocchetta Tanaro. Al giornalista Domenico Bussi, ospite della serata, che ha letto alcuni brani e poesie risorgimentali, è stata donata una targa ricordo.

A nome del Comune l’assessore Franco Grea ha ringraziato la giuria per l’impegno profuso: Ilaria Montebro, Maddalena Bosio e Pinuccio Marra coordinatore del Premio, l’Ente parchi per i libri donati, e in particolare gli insegnanti che hanno colto e trasmesso agli alunni il valore dell’iniziativa.

La serata si è conclusa con il rinfresco offerto dalla Pro Loco. ■

Un caloroso grazie ad **Ada Grea** che ha donato a *La bricula* una **stampante multifunzione** perché si possano rendere, in tempo reale, le fotografie che gentilmente ci vengono messe a disposizione per l’allestimento delle Mostre fotografiche
“C’era una volta Cortiglione”

FESTA SULLA SERRA

di Rosanna Bruno

La cappelletta: un luogo di culto, una storia

Una dimensione fondamentale del nostro esistere è *la memoria* ovvero quel fardello di ricordi che ciascuno custodisce nel cuore e nella mente e che ha un ruolo primario nella sfera della cultura personale. *Memoria individuale* e *memoria collettiva*, indissolubilmente connesse, contribuiscono a decifrare il tempo presente, facendo leva sul passato, per predisporci al futuro. Forza interiore che certamente plasma e condiziona il nostro modo di essere e di vivere, per nascere e svilupparsi, sia nell'individuo sia nella collettività, necessita di precisi riferimenti: *luoghi, tempi e persone*.

Luogo. Particolarmente carica di memorie è la cappelletta della Serra dedicata alla Madonna del Rosario.

Tutti i Cortigliesi la conoscono: appartiene nella memoria individuale e collettiva a ciascuno e a tutti, contribuendo a consolidare lo spirito di appartenenza al territorio, senza la quale non potrebbe esistere una *comunità*.

La cappelletta si erge su di un suggestivo sfondo paesaggistico; essa è semplice, lineare e volutamente modesta nelle sue forme architettoniche, ma tale da attirare l'attenzione di chiunque percorra la vecchia strada che collega Cortiglione a Vinchio. Sulla parte bassa è presente un gradino che sembra invitare il viandante ad una piccola sosta e ad un breve raccoglimento.



La cappelletta della Serra

E' evidente che la piccola edicola è oggetto di particolari cure ed attenzioni: ne sono eloquente testimonianza i fiori, soprattutto rose, che la circondano e l'abbelliscono.

Il tutto è racchiuso in un perimetro di pochi metri quadri, ma ogni Cortigliese ricorda il senso di rispetto che si provava e si prova varcando i confini di quel ristretto spazio: esso racchiude un profondo spirito religioso.

Il tempo e le persone

Gli abitanti della Serra sono particolarmente devoti e si prodigano affinché la storia della cappelletta sia divulgata. L'attuale costruzione, così come si presenta oggi, fu edificata nel 1954 da Leone Battista Filippone su iniziativa di Padre Samuele



La Santa Messa è stata officiata da don Gianni Robino davanti ai numerosi presenti

dipinto della nicchia dell'edicola raffigurava la Madonna del Rosario al centro, a destra la scena del calesse che cadeva nel dirupo e a sinistra San Giuseppe.

La cappelletta non è solo testimonianza di un fatto del passato, della vicenda umana che dietro ad esso

si cela ma – come accennato – è stata e continua ad essere un luogo privilegiato di incontro e di preghiera da parte degli abitanti della Serra. Nel corso di tutto il mese di maggio ogni sera essi si sono dati appuntamento di preghiera per recitare il Santo Rosario; sabato 4 giugno a conclusione è stata solennemente celebrata la Santa Messa da don Gianni Robino, affiancato da uno stuolo di chierichetti e dal diacono Franco Filippone.

Alla funzione religiosa, che ha ristabilito una tradizione interrotta da tempo, è intervenuto un cospicuo numero di fedeli che sono stati allietati dagli inni religiosi della corale di Cortiglione, in un contesto paesaggistico di suggestiva bellezza che tutti ben conosciamo. Al termine le famiglie residenti in Serra hanno offerto un ricco rinfresco.

La cappelletta della Serra è uno dei luoghi di Cortiglione che ancora hanno qualcosa da raccontare, che è bene tramandare: sono tratti di *storia minore* spesso non documentata che vivono solo nel ricordo dei più vecchi e che rischiano di svanire lasciandoci – ahinoi ! – un poco più poveri. ■



Durante il gradito rinfresco, offerto dai residenti della Serra, due belle bimbe mostrano un piatto "patriottico" sapientemente composto

di Cortiglione (al secolo Valentino Bosio). Nello stesso luogo sorgeva già dagli anni '20 una edicola, costruita *per grazia ricevuta* dagli eredi di Ferdinando Alloero, che si era miracolosamente salvato in un drammatico incidente con il calesse lungo la strada per Incisa. Il

VITA DI PAESE

di Rosanna Bigliani e Francesco De Caria

Sunèt per gli sposi

Continuiamo a pubblicare esempi di poesia popolare – anche se influenzata da modelli alti – che si esprime nei versi che i bambini erano chiamati a recitare in occasione di un matrimonio sino agli anni Cinquanta. Rosanna Bigliani ne ha una raccolta fra le carte di famiglia e gentilmente – col solito spirito di collaborazione – ce ne fornisce una piccola antologia ragionata.

Sono da notare i modelli sottesì a queste semplici opere in versi, il melodramma, la poesia d'occasione in uso presso le classi alte ... Oggi pochi – probabilmente – sanno individuare l'area da cui questi poeti popolari attingevano: i libri di testo anche delle scuole elementari e medie – per chi ci arrivava – erano sovrabbondanti di questo tipo di versi, qui orecchiati e naturalmente ridotti all'uso popolare. Invitiamo il lettore a considerare anche le date, non lontanissime nel senso strettamente cronologico, remotissime in riferimento al divario fra le consuetudini e la cultura odierna e quelle di allora, estrema proliferazione di una secolare consuetudine, che persiste nell'uso delle quartine di ottonari assai usati dai poeti dell'Arcadia settecentesca, da Gabriello Chiabrera in particolare, in un reciproco influsso fra poesia illustre e poesia popolare. Probabilmente fra gli sposi o fra i piccoli "dicitori" ricorreranno nomi noti ai più, di personalità presenti anche nelle fotografie che La bricula ha esposto nelle ultime edizioni della Festa d'estate.

Per il matrimonio di Nina e Mario Bigliani, 27 aprile 1947 si lessero i versi che seguono; li recitò Innocentino Cravera, allora undicenne.

“Questo piccolo mazzetto / ch'io presento
al vostro amor / manifesta il dolce affetto /
che per voi accende i cor // Ma un augurio
ancor ci vuole / cari sposi, io ben lo so
/ e con tenere parole / prontamente lo
farò // Vita lieta e fortunata / vi sorride
l'avvenire / Ahi, la lingua s'è fermata e di
più non posso dire // Or la lieta comitiva
/ levi subito il bicchier / e agli sposi gridi
“Evviva!” / con grandissimo piacer.”

Il concetto dell'amore come motore del

*mondo – palpito dell'universo intero
si canta in una popolarissima opera
verdiana – è presente nei semplici versi
d'occasione- decasillabi, propri delle
parti dalla spiccata cantabilità dell'opera
lirica – recitati dalla nostra Rosanna
Bigliani allora settenne, nel gennaio
1960, quando si sposarono **la zia Rosetta
e Giuseppe Brondolo.***

“Io non so veramente che sia / questo
nodo che di due fa un cuore / mi hanno
detto che si chiama amore / e che il
mondo va innanzi per lui / Viva dunque
carissimi sposi / per cent'anni l'amor
che vi stringe / e gradite l'ardor che mi
spinge / all'augurio del più lieto avvenir.”

Il finale “Auguri, auguri, pace e serenità siano sempre con voi” è un commiato quasi prosastico.

Più “zoppicante” appare il sunèt che recita: “Voglio dire anch’io due parole / che esprimano da sole / l’augurio del mio cuore // Lontane siano da voi le pene / eterno sia il vostro bene / l’intima vostra vita / di rose sia fiorita // Accogliete l’augurio mio sincero / che vi porgo in poesia / in questo giorno messaggero / di pace ed allegria.”

Gli auguri si ripetono: vita lunga, prosperità, felicità, il bene di prole ... “Il vostro cammino / lungo, lungo assai / sia tutto un fiore / e il dolore non conosca mai! ...” recitano i versi di un altro sunèt.

Anche i bambini più piccoli erano sottoposti al compito di recitar versi ai matrimoni: a 4 anni Giacomo Marino era costretto a recitare questi decasillabi: “E’ questo il giorno più grato al cuore / sposi diletta, giorno d’amore, / e la campana squilla festosa: / Viva lo sposo, viva la sposa!”

Il Flautén, Flavio Massimelli, ebbe a recitare: “Si levi, solenne, giocondo / un inno che spazia pel mondo / cantan per l’aere gli augelli/sussurran i fiumi, le fonti; / dei loro colori più belli / si intingono le aurore, i tramonti / A questo tripudio anche noi / ci uniamo, inneggiando per voi / Chi può spiegare coi detti / i sensi che in noi sono accolti? / Ma ciò che vibra nei petti / si legge sui volti (...) Fioriscano ghirlande di stelle / dai vivi splendor, tutte belle / Cordiali auguri e sinceri / facciamo agli sposi diletta / levando in alto i bicchieri /

ricolmi dei vini più eletti (...)”.

Ricordi di vita vissuta

La testimonianza di cui ci avvaliamo qui è di Felice Bosio, mancato il 25 febbraio 2011, ed è stata riportata nel bellissimo volume dedicato alla civiltà contadina da Enrico Vigna, che ha gentilmente autorizzato La bricula a riportarne alcuni brani. Non occorrono altri commenti a sottolineare la drammaticità di certi momenti, che fra l’altro hanno segnato la vita della comunità, inducendo molti ad abbandonare la campagna per cercar una migliore sistemazione nelle città del triangolo industriale, con le inevitabili ripercussioni sul territorio a vari livelli, demografico, culturale in senso lato, economico, dal momento che l’attività agricola ha lasciato vasto spazio a quella industriale.

Una vendemmia terribile ...

Ero l’unico figlio maschio e a casa non c’erano più giovani in grado di lavorare. Anch’io ero militare di stanza ad Acqui e mia mamma mi ha scritto, chiedendomi se potevo avere qualche giorno di licenza, perché la vendemmia stava andando *tita a rabè*. Tornato a casa, era un vero disastro a causa della pioggia che faceva scoppiare gli acini maturi e quindi bisognava raccogliere l’uva in secchi per non perdere il mosto. Ho portato l’uva con il *bòsu*: su quel bricco della Serra c’è una terra *salivènta* (argillosa e scivolosa come il sapone, *ndr*) e ho fatto una fatica terribile che ricordo ancora. Mettevamo l’uva nei *tulôn*, che portavamo su a spalla fino alla bigoncia (*l’òrbi*).

I cantùr

Dopo la guerra abbiamo fondato un coro, *I cantùr*; e cantavamo in chiesa. Eravamo solo uomini e cantavamo sulla *tribéin-na* accompagnati da un armonium suonato da Albino Massimelli, *Bén 'd il flautén*. Maestro del coro era Bartolomeo Massimelli (*Tamlu 'd Scaribén*), che per dirigere il canto non usava una bacchetta, ma il coltellino da innesto. Ha poi passato il testimone a Luigi Alberigo, *Gigi 'd il pudestà*. Andavamo a cantare a richiesta nei paesi vicini, per i funerali. Ricordo ancora quando siamo andati a cantare a Masio. La casa del defunto era in Fontanino, molto vicina a Rio Anitra: c'è ancora il fosso per la raccolta dell'acqua sulle strade provinciali. Il corteo si è snodato con passo lento sino alla chiesa di Masio e noi abbiamo cantato il *Miserere* per ben tre volte.

A San Siro il Parroco invitava *i cantùr* in canonica per una *biceròda*. A Santa Cecilia, poi, patrona della musica, invitavamo noi il parroco a pranzo che le nostre famiglie preparavano a turno. Le nostre mogli preparavano per *i cantùr* un bel pranzo, molto ricco: c'erano salame, sardine, insalata russa, agnolotti *gubèt ant il breù*, secondo l'organista la regina *'d j' amnestri*, pollo, coniglio, patate: *fra tit l'urtòja, mej che tit l'è la pulòja*. *I cantùr* provvedevano vino a volontà e un vinello leggero *ciòr-ciòr*.

Memorie di guerra

Nel corso dell'ultimo conflitto in un rastrellamento fui catturato in casa, davanti alla mia bambina che piangeva disperata. Un tedesco le disse: *Stai tranquilla che*

ritorna! Avevano circondato la casa, scendendo dalla riva sotto la cittadella e mi portarono con gli altri in piazza e poi a Belveglio. Mentre incolonnati sotto la minaccia delle armi scendevamo dal *Mungg-rè*, mio padre dal *sapè* mi guardò: non ho mai dimenticato quello sguardo straziante.

La Società

Sono diventato socio appena ne ebbi il diritto, a 16 anni, e ho conosciuto uno di cui non ricordo il nome che conosceva l'Epatta e sapeva calcolare le fasi lunari e la Pasqua (*u mnòva l'épata*). Sembrava un gioco di prestigio e ci intratteneva in tutte le serate.

L'epatta

Più volte si è citata l'*epatta* della luna. Cosa è? Si sa che il mondo contadino calcola il tempo per seminagioni e raccolti non sul calendario gregoriano, ma sul tempo astrale, in particolare sulle lunazioni e fra anno agricolo/pastorale e anno giuridico/liturgico c'è uno scarto, come è noto (mese lunare circa 29 giorni, mese convenzionale 30/31 gg). Ne tiene conto la riforma gregoriana del calendario, che avverte: *Sono undici i giorni in cui il comune anno solare di 365 giorni eccede l'anno lunare di 354 giorni*. Il mese lunare consiste nello spazio fra due lune nuove. L'*epatta* è il numero dei giorni intercorrenti fra il novilunio di febbraio e l'ultimo giorno dello stesso mese, cui si aggiunge 11: se la somma supera 30, si sottrae 30 al numero ottenuto. Da notare che si tien conto del mese di febbraio e non di dicembre, in relazione alla considerazione dell'inizio dell'anno come risveglio primaverile della natura. ■

CI HA SORRISO

Massimo Vignale

nato in Acqui T. il 03/06/2011 da Luca e Sara Esposito
(pronipote di Esterino Alloero)



Nicola Marino
1928 - 2011

CI HANNO LASCIATO



Mario Nallino
18.10.1933 - 07.05.2011



Paolo Bozzola
11.01.1977 - 10.05.2011



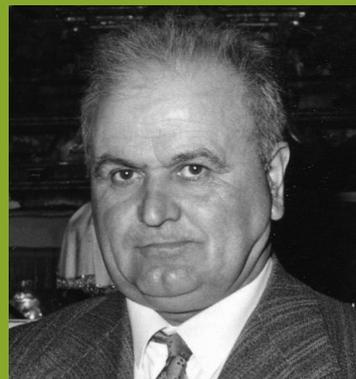
Rosa Clotilde Massimelli
09.04.1922 - 20.05.2011



Giulia Rosetta Marino
27.11.1922 - 25.05.2011



M. Rosa Passalacqua
1934 - 2011



Mario Ponzo
14.01.1928 - 03.06.2011