

# SOMMARIO

- 1 Editoriale
- 2 Le famiglie di Cortiglione. Frazione Coperte (*il Cuerti*)
- 6 100 anni di eurtmia
- 7 Il "museo perfetto". Visita al Museo storico civico cuggianese
- 10 Luciano Iguera: un uomo, un artista
- 13 La bomba
- 14 Si dice ancora?
- 15 Un caro saluto dal fronte russo. Storia di *Toju* (Guerino Vittorio Guercio)
- 20 Lessico cortiglione: *gnurànt*
- 21 *L'anci-ué* di piazza S. Ippolito
- 24 Il sito de *La bricula*
- 25 Per non perdere la priorità acquisita
- 25 La Val Sangone
- 30 La follia della Grande Guerra
- 33 Stelle marine
- 34 Giochi in cascina
- 36 Chi era Guglielmo Cassinelli
- 37 1948: tabacco e uova sode
- 38 La musica dei Reggio
- 41 *Asl AT*: lotta alle infezioni ospedaliere
- 42 Lettere al direttore
- 43 Il museo tematico
- 44 da *La Madonnina di Cortiglione*
- 45 Corso di cucina
- 46 Domande di un lettore operaio
- 47 La *vulgata* e il dialetto
- 49 Serate culturali negli anni '50
- 50 Curiosità ... alfabetiche
- 51 Vita di paese
- 56 Ci hanno sorriso. Ci hanno lasciato

# EDITORIALE

## 2012. Il nostro augurio

Ci sono punti di vista diversi nel valutare la crisi economica che stiamo vivendo. C'è il modo che va per la maggiore e che vede tutto in funzione del Pil, delle borse, delle agenzie di rating, delle banche centrali, dei dati macroeconomici. Questi sono in effetti i pareri che ogni giorno ci giungono e il cui effetto è quantomeno deprimente.

C'è però un altro modo di percepire la realtà sociale e politica del nostro tempo. E' quanto noi rileviamo dal basso, sono i problemi quotidiani che dobbiamo affrontare, le relazioni vissute giorno per giorno. E chi può dire che questa lettura sia meno reale della prima? Anche se ha meno risonanza e visibilità. Nonostante le innegabili e pesanti difficoltà, il nostro mondo può essere molto più ricco di potenzialità, di vitalità e di speranze, di soluzioni diverse, di pagine nuove da scrivere. E' proprio da queste, da questo fare diverso e positivo, dallo sforzo comune di capire, da un modo di sentire solidale, che si possono creare gli anticorpi alla desertificazione sociale, economica e ambientale.

Oggi, sia nel piccolo come nel grande, un mondo diverso non solo è possibile, ma più che mai necessario. Un mondo che non ci verrà dato in dono da nessuno, ma che va costruito giorno per giorno da tutti noi, dagli uomini di buona volontà, come si diceva una volta. E' questo il nostro augurio di rinascita per l'anno nuovo.



**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)

# LE FAMIGLIE DI CORTIGLIONE

Frazione Coperte (Il Cuèrti)

A cura di Gianfranco Drago

Provenendo dalla Crociera, seguendo la provinciale 27, a destra subito dopo il cimitero c'è la strada comunale delle Coperte che porta alla frazione.

Rispetto agli anni che prendiamo in considerazione (le famiglie che vi abitarono dal 1920 al 1950) sono state costruite due nuove case: nella piantina la n. 2 di Giovanni Marra e la n. 5 della famiglia Mario Ponzo; di queste non riporteremo altre notizie. Circa l'origine del nome della frazione, nessuno ha saputo darci spiegazioni certe, anche se a suo tempo su *La bricula* abbiamo riportato ipotesi tratte da un dizionario topografico: il toponimo è abbastanza diffuso e rimanda all'uso di luoghi riparati dove

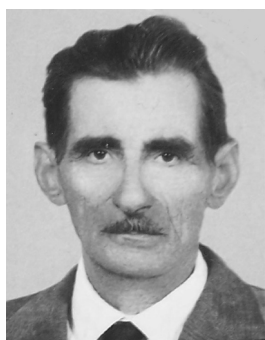
alloggiare bestiame o derrate. Tanto più che *i cuèrt* sono i tetti e diffusissimo in Piemonte è il toponimo *Tetti* in periferia di grossi centri agricoli. Possiamo proporre un'altra ipotesi che si attaglia al sito: a Nord c'è la collina della Serra, a Ovest la collina del *Preli*, a Est le propaggini del collina del Piano; la frazione è quindi chiusa, *coperta* da tre parti dalle colline e quindi poco soleggiata, ma al riparo delle correnti d'aria.

1 – Detta *Cà 'd Goli*. Ne fu proprietario Giuseppe Massimelli (*Puliôn*), fratello di Petronilla (*Nilla*) mamma di Luciano Iguera. Furono fittavoli Giovanni Gatti (*Giuanu 'd Muròl*, 1911-1991)) con la





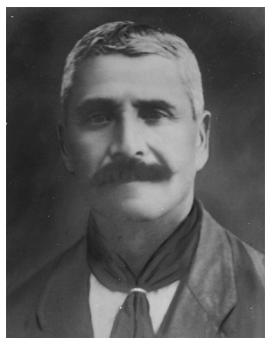
*Ecco come appare sulla ripresa fotografica satellitare di Google la Frazione Coperte*



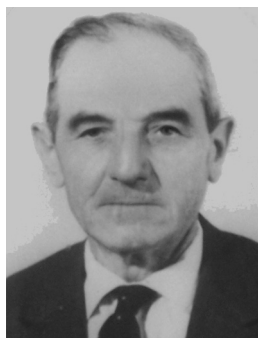
*Giovanni Gatti (Giuanu 'd Murò) e la moglie Vigna Bocchino*

moglie *Vigna* Bocchino (1912-2004), poi Luigi Cassinelli (*Vigén*) e infine Vincenzo Viglino. Ora la casa è di Gabriele Mogni di Torino.

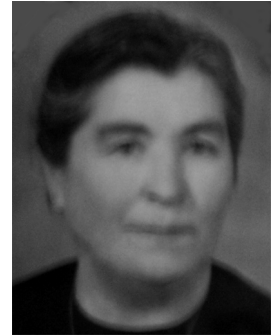
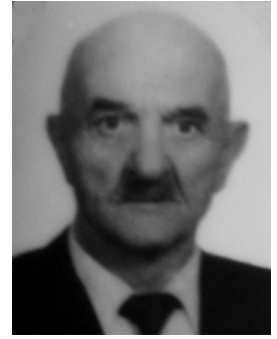
**3** – Ne era proprietario **Antonio Zoppi** sposato a Teresa Alberigo, *Gina 'd Toni* (sorella del podestà). Essendo senza figli, adottarono Giuseppe Marra (*Pinu*, 1908-1980) che alla morte dei coniugi ereditò la casa. Giuseppe sposò Marianna



*Antonio Zoppi e la moglie Teresa Alberigo*



*Giuseppe Marra e la moglie Marianna Solia*



*Le case 'd Geniu 'd il Muliné (ora di P. Damato) e di Domenico Marra*

*A lato le fotografie di Eugenio Iguera e di sua moglie Giuseppina Marino (Pina 'd Geniu)*

Solia (1912-2004) ed ebbe Antonietto, Giovanni, Domenico e Rita. Ora la casa è di proprietà di Domenico Marra sposato a Elisabetta Bilotta.

4 – Seguiva la casa di **Eugenio Iguera**, (*Geniu 'd il muliné*: suo padre *Tamlén* era proprietario del mulino di S. Martino), sposato a Pina Marino (*Pina 'd Geniu*, 1902-2001). Ne furono mezzadri o affittuari Filippo Cassinelli, Pietro Tomasi di Caorle e Danilo Barisôn. Negli anni '90 la casa fu acquistata da Patrizio Damato che ne è l'attuale proprietario.



*Lorenzo Becuti (Rensu 'd Micu) con la moglie Emilia Marino*

è il figlio Roberto.

6 – **La Cà 'd il Culunél** (La casa del colonnello). Era una palazzina signorile (*la palasien-na*) fatta costruire dall'avvocato Pompeo Becuti sposato a Giovanna Migliardi. La loro figlia Rosetta sposò il colonnello Reyneri ed ebbe Vittorio (*Toto*, 1929) e Edvige (*Gigetta*, 1924). Dopo la guerra acquistò la casa Dionigi Massimelli (*Nigi*). L'attuale proprietario

7 – A qualche decina di metri segue una lunga costruzione, la prima parte della quale era di proprietà di Pompeo Becuti. Ne fu affittuario dapprima Giuseppe Merenda (*Gipén*, 1895-1965), il cantoniere, poi in tempo di guerra vi abitarono tre sorelle maestre sfollate da Torino: Valentina, Maria ed Eugenia Arnaud. Nel dopoguerra fu acquistata da **Lorenzo Becuti** (*Rensu 'd Micu*,



L'avvocato Pompeo Beccuti, fratello maggiore di Riccardo (*il medic Beccuti*), aveva sposato Giovanna Migliardi (v. *La Bricula* n.9, pag.11) da cui ebbe 5 figli, il sesto, Aleramo, morì giovanissimo: Rosetta, Aristide, Vittorio, Luigi e Renato. Si fece costruire alle Coperte una bella villa che abitò prima di trasferirsi a Torino. La foto (gentilmente donataci dalla signora Laura Beccuti) riprende il figlio Renato, padre di Laura, davanti alla villa. Sul retro della foto di suo pugno, certamente dopo un'assenza di molti anni, Pompeo scrisse "Il parterre è incolto, come incolto il giardino che si stende a levante, tutto cintato. La fotografia non può prenderlo. Vi sono circa trecento piante di frutta, nuove, oltre ai fiori, senza contare l'orto e la pescaia. Vi facevo mettere le tinche."

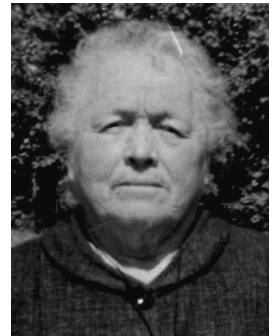
*La Cà 'd il Culunél nella foto d'epoca*

1901-1985) sposato a Emilia Marino (1907-1997), genitori di Meo Becuti, fondatore del *Museo delle contadinerie* di Cortiglione.

**8** – La porzione di casa che segue, costituita da solo due camere, era separata dalla precedente da un muro che divide il cortile. Era abitata da **Domenico Garocchio** che ebbe una figlia di nome Margherita (*Garitina*).

**9** – La costruzione terminava con l'abitazione di **Maurizio Becuti** (*Micu*) che ebbe quattro figli: Lorenzo, Vittorio (*il Calié*), Luigi (*Vigén*) ed Eleonora (*Rina*). Qui nacquero i figli di Lorenzo e di Emilia: Mariannina, Armando, Meo e Rosetta. Ora proprietaria della casa è Marianna, la figlia di Luigi.

**10** – Distaccata di pochi metri c'è la casa di *Pinu 'd il Mantuàn*, **Anselmo Giuseppe Filippone**, sposato a Margherita Garocchio (*Garitina*). I coniugi, non avendo avuto



*Anselmo Filippone e Margherita Garocchio*

figli, presero con sé la piccola Maria Solia di Bergamasco che poi si sposò con Giuseppe Marra e qui vennero ad abitare. Ora la casa è di Margherita e Antonietto Marra.

**11** – L'ultima casa della frazione è quella di **Arminiu 'd Quatuli**, Erminio Drago (1903-1987). Poco prima delle case contrassegnate dai numeri **6/7/8/9/10** c'è sulla sinistra una strada che porta alla casa che fu di Giacinto Drago (*Cèntu*), padre di Bartolomeo, Erminio e Giuseppe (*Pinetu*). Bartolomeo sposato a Emma Triberti



*Erminio Drago con la moglie Emma Triberti* (1900-1989) ebbe Giacinto. Emma, rimasta vedova, si risposò col cognato Erminio ed ebbe Piero. L'abitazione fu nel

*Natale Ponso e la moglie Palmina Mascarino* dopoguerra acquistata da Natale Ponso sposato a Palmina Mascarino. Ora ne è proprietario il nipote Sergio. ■

## EURITMIA IN ITALIA Estate 2012

### La Fabbrica festeggia 100 anni di euritmia



**Euritmia:** per il benessere fisico-mentale. Una danza dedicata al movimento della laringe in connessione al movimento del corpo totale. Parlando, cantando ci esprimiamo come creature fisiche, emozionali e spirituali.

**La Fabbrica** è un atelier di euritmia, un luogo di incontro e di lavoro per artisti e per tutti coloro che si interessano all'arte. La Fabbrica si trova a Cortiglione, una piccola località tra le colline del Piemonte.

### CORSI IN PROGRAMMA

#### Euritmia, una gioia

**29 luglio - 4 agosto**

Una settimana estiva di euritmia per amatori e studenti, per rinfrescare la creatività artistica e ricevere nuova ispirazione sotto i raggi del sole. Esercizi di euritmia per il corpo, il cuore, l'anima. Lavoro su poesia e musica italiana. Possibili visite ai patrimoni artistici di Milano, Torino e Genova. Con Gia van den Akker (Incisa S.) e Christina dal Zio (Venezia).

#### Masterclass per euritmisti

**12 - 18 agosto**

In occasione dei cento anni di euritmia offriamo uno speciale programma con una conferenza e un workshop, diretti da Hans Fors. Euritmia tra passato e futuro, masterclass per euritmisti e studenti di euritmia. Docenti Gia van den Akker (Incisa S.) e Hans Fors (Stoccolma).

**Informazioni:** Gia van den Akker, tel. 0141 791 247, cell. 348 425 40 07  
sito [www.giavandenakker.com](http://www.giavandenakker.com), e-mail [info@giavandenakker.com](mailto:info@giavandenakker.com)

# Il “museo perfetto”

## Visita al Museo Storico Civico Cuggionese

di Francesco De Caria

### Un sogno da realizzare e uno compiuto

La *bricula* persegue ostinatamente il progetto di allestire una degna sede museale per ospitare e presentare al pubblico i materiali raccolti in una intera vita da Meo Becuti e poi arricchiti con varie altre donazioni. Un’ampia conferma, se ce ne fosse bisogno, di quale realtà si può realizzare, allorché ci sia la volontà di preservare oggetti della nostra storia recente, l’abbiamo trovata nel “Museo civico storico” che abbiamo visitato in novembre. Questi beni costituiscono un fiore all’occhiello di chi se ne voglia far carico con una intelligente politica, nonché un’occasione economica e di rilancio dell’immagine del territorio.

Nell’*hinterland* milanese, a Cuggiono, appena al di là del Ticino, zona della cruenta battaglia di Magenta, c’è una splendida villa neoclassica, villa Annoni, con uno schema architettonico ad U, abbastanza consueto: un corpo centrale adibito ad abitazione, le ali a scuderie, stalle, rimesse, officine e depositi. Annesso alla villa c’è

un immenso parco all’inglese, il secondo della Lombardia per estensione dopo quello di Monza, con piante di grande valore per l’essenza e la vetustà.

Ma non è stata questa pur splendida realtà architettonica e paesaggistica a suggerire la visita, è stato piuttosto il desiderio di vedere come, allorché vi sia la volontà, non esistano ostacoli insuperabili per realizzare progetti di grande interesse pubblico; certo occorrono, oltre alla volontà, l’interesse, la lungimiranza, lo spirito di servizio che sovente purtroppo mancano a molti livelli. A Cuggiono il sogno è stato realizzato: uno splendido Museo nella villa Annoni raccoglie le memorie di un passato cittadino nelle

*Foto del pieghevole di presentazione del Museo di Cuggiono*



sue espressioni aristocratiche, contadine, artigianali, industriali e della vita comunitaria.

## I “materiali” esposti

I veicoli a traino animale, soprattutto carrozze di vari tipi e carri, sono ospitati, mantenuti in efficienza, preservati dalla polvere e dai tarli là dove in origine erano: nelle rimesse e nei depositi del piano terreno, dove sono conservati anche officine, attrezzi, la mascalcia e cimeli dell'arte veterinaria. E' una vera e propria scoperta per chi poco conosca la complessa realtà della scuderia e dell'arte del *charron*, del carradore. E' tutto bene in ordine, catalogato, corredato settore per settore da schede che illustrano le varie attività, ma è disposto non in maniera fredda, asettica, bensì in modo da dar l'illusione di una realtà ancora pulsante. Non meraviglierebbe in quell'ambiente la presenza di un cavallante, di un garzone di scuderia, di un carradore d'un tempo, come non meraviglierebbe vedere nella corte il via vai indaffarato di contadini, lavandaie, personale di servizio, falegnami, maniscalchi, fabbri.

Sempre al piano terreno vi sono ambienti che paiono immersi in una realtà autentica, anziché situati nelle sale di un museo. Ai lati di un grande camino in pietra con stemma gentilizio, vi sono i *runfö*, i fornelli in muratura con sistema Rumford che si snodano lungo le pareti, le batterie da cucina, i telai di legno, gli scaldaletto, oggetti di uso comune ai tempi passati che si susseguono a raccontare una o più storie di freddo, di fatica, di laboriosità.

Anche da noi, qui nell'Astigiano, vi erano donne che tessevano in casa, usando telai simili a quello che campeggia nella villa Annoni nei pressi di una antica porta d'ingresso; l'attrezzo imponente

è circondato da altri oggetti della casa, quasi a sottolineare l'attività domestica di molte tessitrici: dal trabiccolo, che ospitava il braciere in coccio e che veniva posto sotto le coperte per intiepidire le lenzuola nei mesi invernali, al porta catino, all'arcolajo, a tegami e padelle.

Nel rustico vi sono gli attrezzi per la fienagione, il trinciafieno, le emine e gli altri recipienti di misurazione delle granaglie; vi è l'ambiente cantina con torchio, imbuti e imbottavino, bottiglie e turabottiglie. In uno splendido ambiente-scuderia sono raccolti gli attrezzi e i finimenti, soprattutto equini, i vari tipi di ferro per i cavalli da sella e da lavoro, accanto agli attrezzi del veterinario.

## La vita quotidiana del passato

Nei settori del museo, come nelle case, come nei luoghi del lavoro artigiano, coesistono oggetti di varie epoche: nell'ambiente officina un grande tornio in ghisa e una macchina atta a fabbricare le viti sono testimoni di un'epoca più recente, di una evoluzione della torneria meccanica rispetto agli attrezzi del fabbro e del meccanico disposti alle pareti. A proposito di torni e di lavoro artigiano, curioso – almeno per noi – una specie di tornio che, mosso con un sistema di pesi, realizza con due lame il solco su un lungo cilindro di legno destinato, per esempio, a costituire la vite di un torchio.

Parte acconcia del primo piano delle ali laterali della villa è dedicata all'epopea garibaldina e risorgimentale: documenti, armi, divise, bandiere, una bicicletta da bersagliere, fotografie, lettere. E poi vi sono gli ambienti da “salotto buono” che lumeggiano parte della vita agiata della famiglia aristocratica proprietaria della villa, i salotti, lo studiolo, la grande macchina fotografica, scrivanie,





*Un telaio ottocentesco ambientato con altri utensili usati per la tessitura in una delle sale*

antichi giradischi, fotografie, scaffali di biblioteca. Famosa era la banda cittadina di Cuggiono e il Museo conserva strumenti e materiale di quella compagine musicale, che a lungo studiava e preparava i pezzi da suonare in biblioteca.

Insomma in quegli ambienti è come rappresa la vita di almeno tre generazioni non solo di contadini, ma in modo trasversale di varie fasce sociali in relazione allo *status* e all'attività. Nelle sale dedicate all'epopea risorgimentale, dall'epoca garibaldina al primo conflitto mondiale, lo sguardo del duca d'Aosta, ritratto in divisa da soldato in mezzo ai suoi soldati, spazia su divise, armi, bisacce dei fantaccini.

Non mancano oggetti "curiosi" per la cultura odierna, che tende all'estrema specializzazione (mentre in passato era "trasversale": il contadino era anche un po' fabbro, falegname, veterinario e per

contro un artigiano era anche per lo più contadino) e a considerare desuete le cose dopo poco tempo. L'autocarro Fiat 18 BL, conservato in una delle rimesse, è stato al fronte nel primo conflitto mondiale e trasportava truppe; dopo la guerra è stato trasformato in autopompa e utilizzato dal Comune sino al 1973 per il lavaggio strade.

## **L'organizzazione del Museo**

Tanti sarebbero ancora gli aspetti da illustrare: è stato redatto un catalogo digitale e allestito un sito (<http://www.museocuggiono.it>) dove si può effettuare una visita virtuale a quella bella realtà. La guida in loco si avvale di un dispositivo digitale, tipo telefonino, collegabile ad altoparlanti disposti nelle varie sale monotematiche per accompagnare passo passo i visitatori con una illustrazione degli oggetti esposti.

Ma chi cura tutto questo e il molto che dobbiamo tralasciare per questioni di spazio? Un'associazione di volontari oggi presieduta da Gianluigi Garavaglia, ben organizzata e solida, che fin dal 1984 ha proceduto innanzi tutto alla catalogazione dei materiali (Franco Papini e Gaetano Colombo). Per la nostra visita ringraziamo in particolare il sig. Colombo che è stato splendida guida e ci è parso essere uno dei più attivi animatori dell'iniziativa.

Certo l'atteggiamento appassionato non è quello del freddo catalogatore ineccepibile ma distaccato, anche se il gruppo segue le indicazioni dell'Archivio di Stato di Milano e trae spunto da varie esperienze di natura analoga; al contrario il coinvolgimento personale finisce per "dare un'anima" a quella realtà, affascinante sotto molti aspetti per ogni livello di pubblico. ■

# LUCIANO IGUERA: UN UOMO, UN ARTISTA

di *Emilio Drago*

E' uno di noi, vive in mezzo a noi nella piccola comunità cortiglionese. Luciano Iguera (*Ciano 'd Pela*): un nome che ci chiama alla mente le idee associate di “uomo” e di “maestro di musica”. Lo conosciamo tutti, noi che sovente siamo stati deliziati (in passato più spesso, oggi più raramente) dalle note di quel generoso strumento che è la fisarmonica.

Nato nel nostro paese nel maggio del 1926 da *Pidrén* (Pietro)<sup>1)</sup> e Nilla ( Petronilla Massimelli) oggi lo incontriamo spesso, sempre sobrio nell'abbigliamento, signore nei modi, galante con il “gentil sesso”, umile per sua indole.

Ripercorrendo brevemente le tappe della sua formazione musicale, egli stesso ci ricorda tre progressivi “momenti” determinanti.

## **L'adolescenza**

Dagli 8 e fino ai 14 anni Luciano, sotto la guida del padre Pietro, fisarmonicista dilettante autodidatta, apprese le prime nozioni di armonia musicale e cominciò a conoscere, con i primi approcci, la fisarmonica che non avrebbe abbandonato mai più. Già nell'età infantile, quando generalmente ciascuno è ancora lontano dal conoscere le proprie personali attitudini, Luciano aveva scoperto, grazie al padre, il suo interesse per la musica combinata sui tasti del suo strumento. Senza mai trascurare quindi questa



*Luciano mentre si esercita in casa*

predisposizione, egli lasciò che si operasse in lui una lenta ma progressiva e sempre più insistente incubazione, che in seguito – dopo non molto tempo – si trasformò in vera e propria vocazione che lo avrebbe condotto, nell'età adulta, alla professione di orchestrale.

## **La giovinezza**

A 15 anni lo troviamo a Torino, città



*Luciano suona davanti alla Società con Guido Bozzola alla chitarra e con un amico di Masio, altro bravo fisarmonicista. Dietro c'è il corpo di danza euritmica di Gia Van den Aker. La foto è stata scattata nell'estate del 2010*

d'arte e di musica, dove alla guida di insigni maestri egli perfezionò lo studio della musica e maturò a poco a poco la sua formazione di orchestrale.

Prima dell'esperienza torinese egli ebbe modo di consolidare le prime conoscenze della tecnica musicale a Nizza Monferrato alla guida di un maestro di contrabbasso e a Rocca d'Arazzo<sup>2)</sup> al seguito di altro maestro di solfeggio (Luciano senza troppi dettagli ma con nostalgia ricorda queste brevi ma importanti parentesi formative!).

Certo è che il passo dall'ambiente provinciale, scarno per ovvi motivi di spunti e stimoli, al clima artistico metropolitano non fu facile (e noi immaginiamo bene quanto non sia stato facile: la frenesia di

una città ricca da sempre di valori storici, artistici e di pensiero; il nervosismo non troppo dissimulato del clima culturale e accademico dell'epoca, l'atmosfera mondiale e goliardica, ecc.; tutto rapportato alla giovane età del soggetto!).

Ebbene, in quegli anni Luciano aveva avuto, per amore del suo ideale, il ravvedimento che nulla aveva più da sperare dalla provincia e che era necessario – *conditio sine qua non* ... – affrontare, pur con difficoltà e sacrifici certi, forse gli incoraggiamenti e forse gli applausi di un "teatro" nuovo ma giudice inesorabile.

### **La maturità**

L'esperienza a poco a poco acquisita,

l'adattamento al mondo torinese, la frequentazione dei suoi maestri e degli ambienti *music-hall* allora in voga furono una efficace iniziazione a uno stile proprio, a un personale modo di intendere e vivere la musica: non basta conoscere la tecnica musicale per armonizzare le note, così come non basta conoscere la tecnica della pittura per artisticamente rappresentarla!

I risultati furono subito sorprendenti e confermarono pienamente le speranze che Luciano aveva concepito. Senza abbandonare mai lo strumento prediletto, egli acquisì un buon livello, nel corso dei suoi studi, anche nella tecnica della chitarra e del sassofono, che contribuirono a segnalare il suo talento a Cinico Angelini, vercellese, insigne direttore d'orchestra all' EIAR (la Rai del tempo, *ndr*) allora composta di 70 orchestrali, tra i quali entrò a far parte meritatamente anche Luciano come fisarmonicista.

La permanenza nell'Orchestra Angelini gli valse il riconoscimento di diversi premi, anche per la composizione di alcuni brani che ebbero un discreto successo, e soprattutto contribuì ad aprirgli le porte all'insegnamento della musica, che per alcuni anni lo impegnò a Torino prima e successivamente a Canelli.

Siamo certi che la sua carriera avrebbe potuto essere, grazie al suo talento musicale, ancora più brillante, ma su di essa forse gravava l'indole pacata di Luciano che non "volle imporsi", non

volle candidarsi a un progetto ambizioso di più "lunga scadenza". A lui bastò la consapevolezza di essere padrone dei propri mezzi, di essere riuscito a disciplinare la sua passione e di aver trovato un giusto accordo tra la sua vita di uomo e quella di artista. Allora, dopo aver completato con successo l'esperienza torinese, decise di ritornare alla sua terra d'origine per dedicarsi ad altra attività ma senza abbandonare mai la fisarmonica.

Oggi Luciano vive la sua vita di paese, continua a suonare in modo meno assiduo la fisarmonica (pensare che vanta un invidiabile repertorio di oltre 100 spartiti!): la molteplicità delle fasi della sua esperienza musicale sembrano ormai decantate nella personalità serena ed equilibrata di un artista che avrebbe, ne siamo certi, ancora molto da offrire! ■

---

<sup>1</sup>Il padre aggiornò – *necessitatis causa* –, con regolare variazione anagrafica, il proprio nome da Iguera Pietro fu Giovanni in Iguera Pietro *Pela* fu Giovanni per evitare equivoci, che in alcuni casi aveva generato problemi anche seri, con altro omonimo (*Pidletu*) residente a Cortiglione, anch'egli Iguera Pietro fu Giovanni. Il termine "*Pela*" deriva, come Luciano stesso ci precisa, dal vezzeggiativo "*pelén*" (di pelle morbida come lana) con il quale la nonna di Luciano era solita amorevolmente soprannominare il figlio Pietro durante la tenera età.

<sup>2</sup>A Rocca d'Arazzo, ridente paese alle porte di Asti, viveva allora lo zio di Luciano coniugato con una rocchese.

Per ricevere il giornalino le quote sono:

**15 euro per i soci ordinari; 30 euro per i soci sostenitori**  
da versare entro il 31 marzo sul c.c. postale 85220754,  
intestato a: Associazione La bricula, Cortiglione (AT).

# LA BOMBA

di Riccardo Martignoni

Man mano che il tempo passa i ricordi si fanno più tenui ma, anche se i particolari possono difettare, la sostanza dei fatti rimane.

Avevamo, credo, circa sei anni ciascuno ed eravamo tutti imparentati, avendo anche nel DNA la tendenza a combinare guai. Quattro piccole pesti sempre intenti a pensare come far passare il tempo, meditando imprese assai poco commendevoli che finivano in solenni sberle paterne o materne, se riuscivano ovviamente ad acciuffarci.

Avevamo dei riferimenti in ragazzini più grandi che ci affascinarono con le loro bravate.

Ricordo *Miliu 'd Vigi 'd Buté* che, eravamo in tempo di guerra, riusciva a sorprenderci quando manipolava caricatori di mitragliatrice asportando con le pinze le pallottole e svuotando i bossoli di balistite o polvere nera, di cui faceva piccoli mucchietti che poi incendiava con un fiammifero. La polvere prendeva fuoco tutta insieme e avvampava improvvisamente. La vampata avvolgeva gli astanti con sopracciglia bruciate e anche qualche ciuffo di capelli, per fortuna senza danni per gli occhi.

Quell'anno l'inverno 1944-45 era stato rigido ed era caduta molta neve, per cui sul fondo candido era facile identificare oggetti anomali. Durante una delle nostre scorrerie avevamo perciò adocchiato una specie di barattolo rosso che spiccava nella neve e ci aveva subito attirati, credendolo un giocattolo.

Si trattava di una bomba a mano per fortuna difensiva, cioè un grosso rumoroso petardo capace di fare poco danno se fatto esplodere ad una certa distanza. Gli "ananas" arrivarono dopo e quelli sì che erano pericolosi. Tuttavia le schegge potevano ledere gli occhi e le mani se quelle bombe venivano manipolate senza precauzioni.



*Forse era simile a questa la bomba del racconto: una SRCM 35, nota anche come Balilla*

Non ricordo chi prese la bomba, ma tutti insieme, vedendola bagnata e ricoperta in parte di ghiaccio, decidemmo di asciugarla. Quale metodo era per noi più acconcio per questa bisogna? Ovviamente una fonte di calore, e quale fonte di calore era a disposizione?

Ovviamente la stufa, e così entrammo in cucina e deponemmo la bomba sulla stufa, aspettando che questo strano giocattolo si asciugasse per poterlo "smontare".

Per fortuna il Padre Eterno con la sua mano protegge i bambini e così la porta di colpo si aprì ed entrò il padre dei gemelli *Giuanu 'd Buté* (Giovanni Bottero), e ne dico il nome perché è quello di uomo veramente coraggioso.

Appena ebbe visto il "giocattolo" ci gridò di uscire immediatamente, poi afferrò la bomba e la portò lontano nei campi. Successivamente con la doppietta gli sparò sopra, facendola esplodere mentre noi restavamo basiti a guardare, consci finalmente del rischio corso.

Ora dei protagonisti della storia due sono scomparsi e tre sono ancora vivi, tra cui il sottoscritto che ha voluto ricordare non solo un episodio della sua infanzia, ma anche rammentare un gesto di coraggio, compiuto con modestia e semplicità da un uomo di valore, che sarebbe altrimenti rimasto per sempre ignorato. ■

# Si dice ancora?

di F. De Caria e Gf. Drago

Oggi, per i motivi più diversi, molte parole del dialetto non sono usate o sono state malamente sostituite da forzature di termini in lingua italiana. In questa rubrica riprendiamo quelle parole desuete per ricordarne il significato e l'uso che se ne faceva. Le lingue, e i dialetti, sono cose vive quindi continuamente soggette a innesti più o meno felici da altri idiomi, ma riportare alla mente i termini usati in passato ci sembra essere cosa meritevole.

**Aimàn** - morbido, soffice, malleabile, flessibile. E' o era molto usato (oggi si tende all'italianizzazione, con veri e propri obbrobri di piemontesizzazione di vocaboli italiani: in questo caso *mòrbid, flessibil* ...). *Stofa aiman-na*, tessuto molto morbido; del vimine, la *gura*, si dice *aiman* in riferimento alla flessibilità. E la nostra è terra di cestai. Di persona: *aimàn cmé la sònša*, alla lettera "morbido, pastoso come la sugna", vale a dire cedevole, dimesso, che non oppone resistenza. *Aimanì*: rendere più disponibile, calmare, rabbonire, raddolcire. *A l'eù aimanì*, l'ho calmato. Del freddo, addolcirsi del clima: *u temp u s'è aimanì*, il clima si è fatto più mite. E' opinione diffusa che d'inverno *quandi che la frècc la s'aimaniss, u fiòca*.

**Brisch** - acido, acerbo. *Vén brisch*, vino inacidito. Ma anche severo, burbero; *l'è amni col brischi*, è venuto con modi burberi o bellicosi. Modi di dire: *vén brisch e pan brisò i fan la cunumìa d'ina cà*, a dire che risparmiando persino sul vino e sul pane, alimenti base del pasto, quindi soldo su soldo, si risparmiano capitali per la casa.

**Broca** - chiodo, come in occitano, nel provenzale, nel catalano e nel portoghese e in altre lingue europee. *Il bruchëtti* sono i chiodini come quelli impiegati dai calzolai, i *calié* (dal latino *caligarius*, donde il cognome Caligari). Fra i modi di dire c'è *bòti il bruchëtti* per dire battere i denti per il

freddo. *Serca 'd biteji ina broca*, si dice per raccomandare a qualcuno di aggiustare alla meglio, di ovviare una situazione critica, equivalendo l'espressione a *biteji 'na ciòpa*, mettere una toppa.

**Buru** - errore, sproposito, sbaglio. *Dì di buru*, fare degli errori parlando, dire cose sbagliate. *Fé di buru*, combinare guai, sbagliare. Nel gioco dei tarocchi – oggi quasi abbandonato – si dice *andé a buru con u re* per dire fare degli errori marchiani. Risalire all'etimologia – incerta – riporta all'occitano *bourou*, che a sua volta si rifarebbe al latino *burrum*, stupidaggine. Niente da spartire – apparentemente – con il pur simile foneticamente e usatissimo *burén* che indica alla lettera il capezzolo (*i burén dla vòca, dla cròva*), che non si trova facilmente nei dizionari piemontesi, monferrini, nicesi. Si dice tuttavia *fé 'd il burinòdi*, far scemenze, come il già detto *fé di buru*. I dizionari non lo dicono, ma che vi sia qualche affinità col vocabolo genovese che indica il membro maschile? Tanto più che appunto *fé di buru* o *dil burinòdi* equivale pari pari a *fa de belinate*. *El burén* è lo stupido come *belinùn* a Genova e si dice comunemente: *cul burén 'd ...*, per significare *quello stupido di ...* C'è una distinzione anche in questo caso fra mondo animale e essere umano: se i *burén* sono i capezzoli dell'animale, i *titén* sono quelli della donna. *Dé u titén*, allattare, detto esclusivamente per l'essere umano. ■

# *Un caro saluto dal fronte russo*

*Storia di Toju (Guerino Vittorio Guercio)*

*di Mariuccia Guercio*

*E' una memoria che, assieme alle altre già edite sul periodo della seconda guerra e della guerra civile, testimonia come si tratti di uno dei punti nodali della Storia del nostro secolo e della storia individuale delle famiglie: anche chi non ha vissuto direttamente quei fatti, ma ne ha sentito il racconto – o meglio i racconti reiterati – da nonni e da genitori ne ha potuto constatare l'incidenza e l'insistenza e il coinvolgimento con cui essi venivano esposti.*

E' mia abitudine conservare vecchie cose, manoscritti, monete, fotografie, libri. In cascina, raccolte in una capiente scatola, foto ce ne sono tante, da anni e anni sono riposte là, alcune dai tempi dei nonni. A volte le passo una ad una, rivedo e ricordo tante persone care, alcune le ho conosciute, di altre ho sentito parlare, altre ancora non so chi siano, ma quella scatola è come fosse la loro casa, non oso buttarle.

Forse con l'età, perché si diventa più attenti o forse per merito degli occhiali da vista che purtroppo ora sono necessari, su di una foto, una piccola foto sbiadita dal tempo che ritrae un gruppo di soldati, ho scoperta una scritta appena leggibile e che non avevo notata prima: *Klinsky, un caro saluto dal fronte russo*. E' stato per me un momento di grande emozione; tra quei giovani in divisa forse c'era anche mio papà. Infatti in breve lo identificai. Era quella foto l'unica pervenuta alla famiglia da quella sconosciuta e lontana terra, la Russia.

Purtroppo per tanti di quei ragazzi, nella foto belli e sorridenti, quello fu il primo e l'ultimo saluto. L'emozione mi portò le lacrime agli occhi e tanti ricordi alla mente. Era come



*Il giovane artigliere Toju nella foto ricordo*  
se il mio caro papà fosse ancora presente e raccontasse, come aveva fatto molte volte,

quanto peso la guerra aveva avuto nella sua vita, e quante sofferenze gli aveva arrecato. Vittorio, *Toju*, mio padre, era nato nel 1915, quando *Cichén 'd Talamé*, suo papà, combatteva contro gli austriaci nella Grande guerra. Pensando al marito in guerra, nonna Maria, per buon auspicio, volle chiamarlo Guerino Vittorio. Così oltreché nella mente la guerra la portò per sempre anche nel nome. La guerra finì, fu vinta e finalmente *Cichén* tornò a casa, ma al piccolo Guerino Vittorio quell'augurio non portò fortuna.

Da poco era nata la sorellina Tersilla, frutto dell'ultima licenza. Con sette figli piccoli e tanti lavori agricoli da portare avanti, mia nonna trascurò se stessa e si ammalò e morì nel fiore degli anni. Mio papà diceva di avere un vago ricordo di lei, una donna alta e bionda con gli occhi azzurri (come i suoi), e di tanti fiori portati dalla gente il giorno dell'ultimo saluto. Era molto piccolo e forse quel ricordo più che reale era voluto dal cuore.

Da quel giorno la sua vita cambiò, rimase con gli anziani nonni Luigi e Lucia e cinque fratelli più grandicelli, Tersilla fu data a balia. Dopo qualche tempo ebbe una seconda mamma e altre due sorelline. Il piccolo *Toju* crebbe un po' a beneficio di natura, ma di indole buona e volenteroso. Così scriveva di lui don Porta in una lettera conservata con le fotografie. Fin da bambino aiutava in famiglia, crescendo imparò i lavori agricoli a cui si dedicava con passione e appena fu in grado di usare i buoi suo padre ne comprò anche a lui una coppia, come ai fratelli più grandi. Insieme lavoravano le proprie terre, quelle in affitto e lavoravano anche per conto terzi, guadagnando così qualche soldo.

Fu quello l'unico periodo sereno della sua giovinezza, semplice e spensierata, interrotta ben presto dalla chiamata alle armi. Soldato di leva, si presentò il 1° aprile 1937 (era stato per un paio d'anni rivedibile) al Distretto militare di Alessandria, Scuola di tiro con il 1° Reggimento artiglieri, divisione di fanteria, n. di matricola 31175. Alessandria, Piacenza,

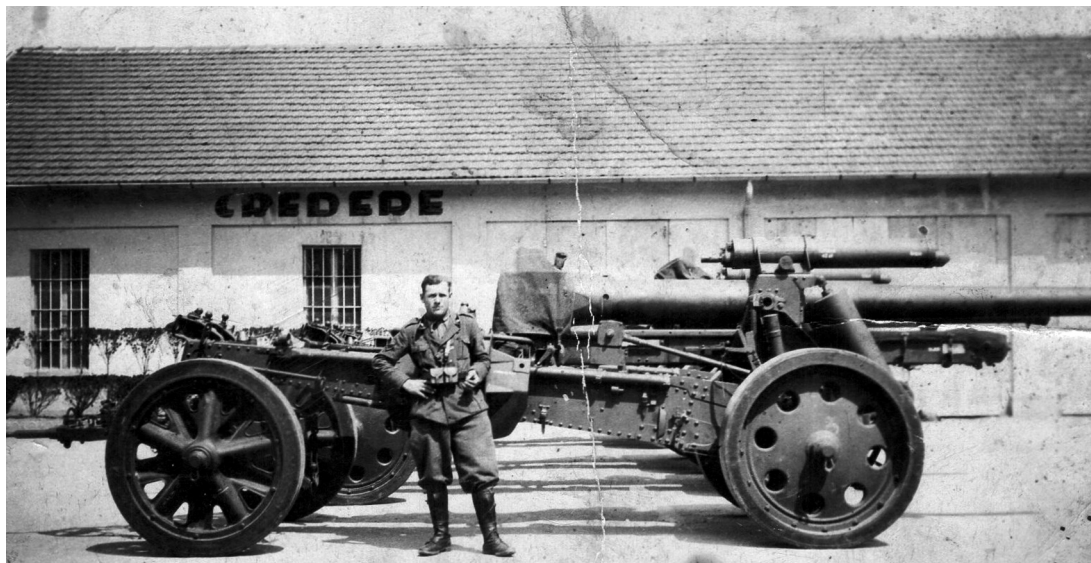
Cuneo, le esercitazioni di tiro lo portarono in varie località, ma la maggior parte del suo servizio lo svolse sulle montagne del cuneese: Borgo S. Dalmazzo, Vinadio, Colle della Maddalena. Soldato scelto, caporale, caporal maggiore, diligente e attento, papà fece la sua piccola carriera militare e fu congedato il 22 agosto 1938. Tornò a casa con nuove esperienze e tante cose da raccontare.

A quei tempi, dopo il servizio di leva, i ragazzi si godevano un po' la gioventù, mentre cercavano una brava ragazza e un lavoro che li rendesse indipendenti dalla famiglia e si sposavano. Mio padre, come tanti suoi coetanei, non fece in tempo a godersi il congedo, né la gioventù e tantomeno a programmare un futuro. Il 14 settembre '39 fu richiamato per istruzioni e l'11 giugno '40 (il giorno dopo la dichiarazione di guerra) mobilitato con il 31° gruppo AA cannoni da 149/40 posizione costiera: Nettuno, Bari; Barletta. Passarono mesi, poi ci furono i trasferimenti, da zona costiera all'alta montagna. Di guerra papà ne aveva abbastanza, sperava di tornare a casa, invece con l'ultimo spostamento si trovò destinato alle operazioni sul fronte russo.

Partì il 22 luglio '42 con il 31° gruppo RMV cannoni. Al distretto di Acqui trovò alcuni compaesani con la sua stessa destinazione: Natale Moiso, Merico e Franco Oddone, Giuseppe Aratano. Partirono su treni-merci. Su alcuni vagoni c'era scritto: 40 cavalli, su altri 80 uomini. Ammassati su quei vagoni subito risentirono di notevoli disagi per l'assoluta mancanza di spazio, di igiene e per scarsità di cibo.

Attraversarono le Alpi, l'Austria, la Cecoslovacchia, la Polonia, facendo soste in grandi capannoni dove altri militari avevano pernottato prima di loro, chi per andare chi per tornare dal fronte. In quei ricoveri sporchi e malsani si presero ogni tipo di parassiti, cimici, pulci, pidocchi e malattie infettive come febbre, dissenteria e tifo. Giunti in territorio russo, si resero ben presto conto che anche il vestiario era inadeguato al clima che





*Toju posa davanti al cannone da 149/40 cui fu addetto dopo essere stato richiamato nel 1939*

andava rapidamente peggiorando. Mio padre, abituato a una vita spartana, se la cavava meglio di altri che per gli stenti si ammalavano e peggioravano e alcuni morivano.

Mio padre era artigliere, ma non amava le armi; pratico e appassionato di bestiame, si dedicava volentieri ai cavalli e ai muli, si adattava a qualsiasi lavoro nei magazzini; soprattutto amava cucinare: se riusciva ad ingraziarsi qualche superiore, chiedeva di lavorare in cucina e il più delle volte fu accontentato.

Esperto di campagna, riconosceva facilmente i vari tipi di colture, riuscendo così a rimediare qualcosa da mangiare per sé e per gli altri. In Russia in quella stagione si raccoglievano patate, rape, cavoli. Una volta vedendo della terra smossa in un campo, scavò e ne venne fuori una damigiana di olio. In quelle sconfinite campagne c'erano casolari isolati, le isbe, in cui qualche cosa da mangiare sempre si trovava. Col calcio del fucile battevano il pavimento in legno e se suonava a vuoto trovavano nascoste sotto le assi farina, grano, fagioli, tabacco. Aggiustandosi come potevano per sopravvivere si inoltravano sempre più in quel territorio.

Da alcuni mesi erano laggiù, ormai in pieno

inverno con temperature anche di 30-40 gradi sotto zero. Le piste dove i nostri soldati avanzavano erano disseminate di cadaveri: si moriva per le ferite, per le malattie, per il freddo, la fame e la stanchezza. Klinsky, Harkov, Valuiki, Kantermirovka: papà li ricordava tutti i nomi dei paesi e delle città dove era stato, località dai nomi difficili. Così ricordava anche nomi e cognomi dei commilitoni e dei superiori, non solo, ma anche la provenienza, il grado e qualche volta anche il numero di matricola. Aveva una memoria eccezionale; raccontando, inseriva nel discorso parole in tedesco, in russo. Rivivendo quei terribili momenti, gli occhi gli si arrossavano e non riusciva a trattenere le lacrime ricordando le tante vittime, i feriti, gli assiderati. Giovani denutriti, senza più forze, si fermavano o sedevano sulla neve per riposare un momento, così rimanevano, pregando, invocando la Madonna o chiamando la mamma, con negli occhi la disperazione e infine la rassegnazione: non si alzavano più, erano vinti dal gelo e trasformati in statue umane.

Non bisognava fermarsi mai - diceva papà - chi si fermava era perduto. Ricordava tanti altri giovani con ferite infette e arti in

cancrena per congelamento e che venivano mutilati con l'intento di salvare loro la vita.

Raccontava che un ospedale militare doveva essere evacuato; con altri militari ebbe l'incarico di trasportare i numerosi feriti: prendevano sulle spalle quei poveretti in condizioni pietose e li caricavano su camion militari per trasferirsi altrove. Però improvvisamente comparvero nella piazza i carri armati russi, facendo tremare la terra intorno, sparando e distruggendo ogni cosa. I soldati si videro costretti ad abbandonare i malati dove si trovavano, per strada, sui marciapiedi, sui gradini di qualche porta e lasciarli lì al loro destino, mutilati quali erano non potevano mettersi in salvo, si dimenavano terrorizzati invocando inutilmente aiuto, mentre i carri armati inesorabili li stritolavano.

Ricordo un altro episodio piuttosto singolare sentito raccontare più volte. In una cittadina era imminente un attacco, la popolazione abbandonava precipitosamente le proprie cose per ripararsi nelle campagne portando con sé quanto poteva. Caricavano sui carri mobili, coperte, sacchi di frumento e qualsiasi altra cosa che potesse essere utile. C'era da oltrepassare un fiume e nella gran confusione si creò un ingorgo; i cavalli spaventati rovesciavano i carri, non si poteva più attraversare il ponte, alcune cose venivano perse, altre lasciate volontariamente, ma alla fine per mettersi in salvo quella gente abbandonò ogni cosa. Così capitò che si trovarono disseminati per terra nel gelo un gran quantità di rubli d'argento, mentre le banconote venivano portate via dal vento. A quei giovani soldati sembrò di avere una gran fortuna, mai avevano visto tanti soldi, li raccolsero e ne misero nello zaino quanti poterono. Ma la stanchezza e il continuo camminare rendevano pesanti anche le minime cose, cosicché dopo pochi giorni si videro costretti a svuotare gli zaini, lasciando a terra tutto quel ben di Dio.

Nel caos della guerra tanti soldati finivano col trovarsi isolati, dispersi dal proprio gruppo e costretti a chiedere aiuto alla gente del posto.

Papà parlava molto bene della popolazione russa, provava rispetto per quella gente che definiva buona, generosa e sensibile alle loro tribolazioni. I russi consideravano quei giovani italiani vittime della follia di Mussolini e di Hitler e non provavano nei loro confronti alcun rancore, anzi li consigliavano e facevano loro coraggio, aiutandoli come potevano, dando loro cibo e ospitalità. In particolare papà ricordava Galina, una brava madre di famiglia che, avendo anche i suoi figli al fronte, lo ospitò nella sua isba dividendo con lui quel poco che aveva. In quell'isba papà rimase alcuni mesi aiutando nei lavori per ricompensare l'ospitalità. Finalmente la guerra per loro finì e mio papà si preparò a ritornare. Galina gli confezionò un pesante maglione e alcune paia di calzettoni in ruvida lana grezza. Papà era convinto che quel generoso gesto gli aveva salvato la vita e provò per sempre per quella gente gratitudine e buoni ricordi. La signora russa gli diede pure una sua fotografia con sul retro una scritta in russo, gli augurava di tornare sano e salvo a casa e lo invitava in tempi migliori a farle visita per conoscere tutta la famiglia. Cosa che papà desiderò sempre, ma purtroppo non riuscì a realizzare. La foto di Galina invece rimase per vent'anni sulla credenza in cucina, guardata e rispettata come una immagine sacra.

Il viaggio di ritorno in Italia fu lungo e difficile. Dovette costantemente evitare di essere fatto prigioniero e di essere internato in campi di prigionia. Dalla periferia di Kantemirovka puntò verso occidente, vagò per parecchi giorni nella steppa dei Kirghisi sperando di trovare ancora il suo gruppo o qualche commilitone, come lui sbandato, ma non trovò nessuno. Si spostò quasi sempre a piedi, qualche volta con mezzi di fortuna. Dopo qualche mese arrivò fortunatamente al confine italiano e di qui fu mandato a Bologna. Di nuovo a piedi in otto giorni arrivò a Cortiglion. Da mesi i familiari non avevano avuto più sue notizie,

da tempo in paese qualcuno era tornato, qualcun altro si era saputo morto e altri erano dati per dispersi. Papà era tra questi. I suoi parenti inutilmente si erano logorati nell'attesa, guardavano ogni giorno fin giù nello stradone se qualcuno comparisse, ma a poco a poco la speranza si perse. Zia Teresa, la sorella più giovane di papà (la sola rimasta ancora in vita di nove fratelli), quando passa davanti a casa mia mi chiama per scambiare



*Un caro saluto dal fronte russo*

due parole con me e, come per vecchia abitudine, ancora adesso volge lo sguardo giù nella valle e le vengono gli occhi lucidi ricordando quelle attese. Ella racconta di come un giorno Bobi, il loro cane, ad un tratto fiutasse l'aria guaiando e saltando come impazzito e come si precipitasse giù per il sentiero del bricco. Subito tutta la famiglia si portò nella vigna di Maria davanti a casa, sotto un grande salice da cui si vedeva fino alla strada provinciale. E di lì videro, *ant u gir du Generòl*, Bobi che saltava come un matto intorno a un pover'uomo che sembrava una *lingera*. Si riaccese di colpo nei loro cuori la speranza e tutti gli corsero incontro gridando a quelli che incontravano: "*Uj riva Toju, uj riva Toju*". Irriconoscibile, magro da far pietà, con barba e capelli incolti, stracciato, sporco, pieno di pidocchi; ma *Toju* ce l'aveva fatta, era tornato a piedi dalla Russia e come Ulisse era stato riconosciuto dal fedele Bobi. Era il 25 agosto 1943: aveva impiegato più di 4 mesi per tornare!

Nonostante i patimenti e le dolorose esperienze, papà si considerava fortunato: la guerra gli aveva rubato la giovinezza e

la salute non era più la stessa, ma "*almeno – diceva - sono riuscito a portare a casa la pelle*". Ricordava e raccontava quei fatti sempre esattamente nello stesso modo, stesse parole in tedesco, stesse frasi in russo, stessi nomi dei commilitoni, stessi luoghi dal nome difficile, il tutto come se fosse appena accaduto.

Io ero una ragazzina, non prestavo molta attenzione ai suoi racconti, pensando che quelle cose avrei dovuto ascoltarle ancora centinaia di volte. Invece non fu così, papà morì giovane ad appena 53 anni. Col tempo i suoi racconti mi mancarono immensamente e ho il rimpianto di non aver prestato ad essi maggior interesse, dando anche a lui la soddisfazione di essere ascoltato.

E adesso non è più possibile, non è rimasto più nessuno a raccontare. *Un caro saluto dal fronte russo* è quello che scrisse papà sulla fotografia, parole mai notate prima, e ora mi pare che siano state scritte apposta per me. Ho scritto per *La bricula* il ricordo che ho di lui e per dimostrargli che il suo raccontare non è andato perduto. Credo che ne sarà contento e di lassù ancora mi sorriderà. ■

# Lessico cortiglione: *gnurànt*

*Nelle piccole realtà dei nostri comuni è chiaro che anche le autorità siano profondamente legate al territorio e alla popolazione che amministrano, con i pro e i contro che ciò comporta. Il fatto cui ci è capitato di assistere una domenica ci ha fatto riflettere su un problema ... linguistico. Ma state a sentire.*

Una domenica mattina di un bel po' di tempo fa, nella piazza di Cortiglione, dopo messa scoppiò una lite tra il sindaco e un abitante del paese. A un richiamo del sindaco, il contadino rispose: "T'ei propi in *gnurànt*!". "T'ei teij che 't sòi nènt se 't disi - rispose il sindaco - *gnurànt l'è cul ch'u gnura, e meij a nun seù in bel po' pi che teij!*" ("Sei proprio un ignorante" - "Sei tu che non sai cosa dici - rispose il sindaco - ignorante è uno che ignora, e invece io ne so un bel po' più di te").

A parte il "neologismo" che attesta l'irruzione che la lingua nazionale ha fatto nelle parlate locali - *gnura* non lo si è mai sentito dire: *gnurànt l'è chi ch'u sa manc in fut* oppure *chi ch'u sa nènt chicòs*, ad esempio - dobbiamo sottolineare che nella parlata della zona il termine ha un significato più ampio di quello che l'etimologia indica. *Gnurànt* ha qui il senso di "scemo" presso a poco: *fa nènt il gnurànt* oppure *il gof* equivale appunto a "non far lo scemo!" *Ma di' nèin-ni gnurantitò!* è traducibile senz'altro in *ma non dir scemate!*

E poi *l'è gnurànt cmè in sèbbi* equivale ad accentuare il carattere di "scemo" del soggetto di cui si parla e non c'è corrispettivo in italiano; fra l'altro non ci è per ora chiaro l'abbinamento

"scemo" / *sèbbi-sebrètta* o ancora *garòcc*. Ci sarà una ragione per l'abbinamento al poco onorevole epiteto di quelle *òsji* da cantina, ma non l'abbiamo per ora scoperto.

Del resto dobbiamo constatare che in piemontese proprio di un matto si dice che *u dà fora cume in pogeùl*, in riferimento alla metafora offerta dal fatto che i balconi sono sporgenti dalla facciata e matto è giudicato chi pensa e agisce *hors de ligne*. E non è finita la serie di metafore legate ai recipienti da cantina: *l'è gnurant cmè in garòcc* si dice comunemente. Non è chiaro che cosa leghi la *gnurantitò* - in questo caso soprattutto la goffagine - al bigonciòlo. Sta anche qui il fascino delle parlate locali.

*gfd e fdc*

# L'ANCI-UE DI PIAZZA S. IPPOLITO

*(Piazza della verdura o delle erbe)*

di Gianfranco Drago

*Nella cucina della nostra zona è fortemente presente l'acciuga. Anche nei modi di dire questo affiora, se si pensa a detti come: a preferis mangé pan e anci-ui, a rivendicare una indipendenza da chicchessia; pan e in'anci-ua e a son beli post, a sottolineare sobrietà nel mangiare; sino alla "maledizione" t'amnisa pan e pès e il reschi ant'la gula, laddove i pès che si mangiano col pane sono per antonomasia le acciughe. E tornando all'arte culinaria, non si può non pensare al bagnèt, che ha come ingrediente principe l'acciuga, appunto. Ma l'acciuga è pesce di mare e quindi bisogna presupporre un forte legame con la costa ligure: anche i cibi, come le parole, sono indizio di antichi cammini. Il procurarsi le acciughe salate il venerdì al mercato di Nizza era tappa ineludibile. E appunto a Nizza abbiamo incontrato un prezioso testimone, che ci ha aperto orizzonti che forse non tutti conoscono.*

fdc

L'abbiamo incontrato un venerdì mattina a Nizza, seduto al tavolo della Pizzeria S. Ippolito in compagnia di un buon bicchiere di vino bianco.

Era un momento di pausa del suo lavoro, riposo più che meritato dato che Mario Delpuy, ragioniere e acciugai, ha 84 anni. Nato a Paglières in Val Maira nel 1927, borgata di acciugai, abita ora ad Asti dove ha studiato e ha conseguito il diploma. E' presidente della Associazione acciugai della val Maira. Conosce sei lingue, fra le quali annovera l'occitano. Fa mercato a Montegrosso, Nizza, Bergamasco, Castelnuovo Belbo,

Montemagno e Portacomaro.

Ci dice che i suoi avi, israeliti, risiedevano fino al 1492 a Barcellona, donde furono

*Il banco al mercato del venerdì dove Mario Delpuy offre la sua merce*



cacciati in seguito all'editto dei sovrani di Spagna contro gli ebrei. La famiglia dovette riparare nel cantone svizzero del Vaud, donde in seguito migrò in val Maira.



Molti decenni fa, forse quando vennero in Italia, i suoi antenati si convertirono alla religione cristiana.

Ci ha raccontato, forse con un po' di commozione, la storia degli acciugai della valle, dove è stata fondata la "Confraternita degli Acciugai della Val Maira", con sede a Celle di Macra, di cui il Mario Delpuy è presidente onorario. Quale emblema e simbolo dell'Associazione è stata scelta l'immagine stilizzata di una botte, vista dall'alto, in cui le acciughe sono disposte secondo il tradizionale metodo spagnolo. Il motto "Cum grano salis" farebbe riferimento – secondo una interpretazione – al sale necessario per la conservazione delle acciughe e, per estensione, a quel

po' di intelligenza necessaria per non commettere gravi errori. In realtà – lo diciamo fra parentesi – il sale ha da sempre indicato vivacità di intelletto: *sapiente* è colui che *sapit*, cioè è salato e, quando si battezza un bambino, gli si mette un po' di sale sulla fronte ad augurarli sapienza.

Racconta il sig. Mario:

*«A fine '800 molti abitanti della Val Maira, nella brutta stagione, erano costretti ad abbandonare il paese e a cercare altrove una fonte di guadagno. Era una migrazione stagionale per andare a fare i muratori, i falegnami, i falciatori, i servitori e altri mestieri che procurassero un reddito. Con il denaro guadagnato all'inizio della bella stagione tornavano per riprendere i lavori agricoli. Due erano però i mestieri peculiari della gente della Val Maira: il cavié e l'anci-ué.*

*I cavié partivano a fine autunno per andare ad acquistare capelli di donna. Li pulivano, li mettevano in ordine e poi li vendevano ai produttori di parrucche sia in Italia sia all'estero. Qualche giovane*

Nel 1492, su indicazione dell'Inquisizione spagnola, un editto del sovrano propugnava una soluzione radicale contro gli ebrei: o si convertivano al cattolicesimo o venivano espulsi dalla Spagna. Furono 50.000 i convertiti (*conversos*) e invece 150.000-200.000 quelli che dovettero lasciare il paese. Ripararono parte in Portogallo, in Francia, in Svizzera, in Italia, altri addirittura nell'impero ottomano.

Quella spagnola era all'epoca la comunità ebraica più popolosa e prospera d' Europa. I suoi componenti primeggiavano nel campo amministrativo, in quello finanziario, medico e scientifico, vivendo in condizioni migliori di tanti spagnoli. In realtà le persecuzioni erano iniziate già secoli prima, nel medioevo, quando disposizioni dei Concili avevano vietato la convivenza tra ebrei – teologicamente considerati deicidi, avendo fatto crocifiggere Gesù – e cattolici, per cui successivamente essi furono relegati in appositi quartieri, i ghetti, con l'obbligo di portare sui vestiti particolari segni di riconoscimento. Si addossarono loro ogni genere di malanni: furono persino incolpati di diffondere la peste con l'inquinamento dei pozzi. Inoltre gli ebrei maneggiavano soldi e oro, esercitando l'usura, severamente proibita ai cristiani, per cui erano invisibili a chi si era dovuto indebitare. C'erano insomma vari motivi di discriminazione e di odio verso quella comunità: i sovrani spagnoli avevano dunque motivi con cui legittimare la propria decisione, giustificata anche dalla speranza diffusa di impossessarsi dei loro beni e non pagare i debiti.

L'acciuga, detta anche alice, appartiene, come è noto, alla specie del pesce azzurro. Vive in grossi branchi che si avvicinano alle coste nelle stagioni calde alla ricerca del plancton di cui si nutrono e si può pescare nel Mediterraneo, nell'oceano Atlantico, nel mare del Nord, in Sud America e nel mar del Giappone. Gli stabilimenti di lavorazione sorgono in vicinanza dei porti, perché l'acciuga per essere lavorata deve essere fresca: dal momento della pesca a quello della lavorazione non devono passare più di dodici ore. Gli acciugai infatti sanno che "L'acciuga ha dodici virtù: ogni ora che passa ne perde una". Sui banchi di vendita oggi troviamo acciughe di Sicilia, di Spagna, di Croazia, di Tunisia, ma alle acciughe spagnole è riconosciuta qualità superiore. Oltre che dalla provenienza, la bontà dell'acciuga dipende molto dalla lavorazione. Si incomincia con la *scapatura*, cioè l'asportazione delle interiora e della testa. Inizia quindi la *salatura*: il pesce *scapato* viene prima messo in vasche con una leggera salamoia per eliminare i residui di sporco e di sangue, dopodiché è sistemato nelle latte, dove le acciughe sono allineate a raggiera, invertendo ogni volta l'orientamento testa-coda, proseguendo nello stesso modo per vari strati. Alla latta viene aggiunta una fascia di plastica (una volta di legno) che ne raddoppia l'altezza. Terminato l'ultimo strato, si mette una spessa copertura di sale, quindi alle acciughe si sovrappone un disco di legno con un peso appropriato. Man mano che si forma, si elimina il liquame e si aggiunge ancora sale e il disco di legno, scendendo, mantiene compatta la massa delle alici. Dopo una settimana si toglie il peso e si aggiunge un po' di salamoia se il sale in superficie si asciuga. Si passa infine allo stoccaggio per la stagionatura che dura 3-4 mesi. Una curiosità: il liquido misto di siero, sangue e sale, che oggi si elimina, era molto apprezzato dai Romani antichi, che lo chiamavano *garum* e lo mangiavano in una poltiglia ottenuta aggiungendo formaggio, probabilmente pecorino. Una cosa per noi disgustosa, ma che costituiva – confezionata in vasetti di terracotta sigillati – oggetto di un commercio fiorento, di cui Acqui, che probabilmente lo importava da Genova, era uno dei punti di smistamento.

*poverina era anche costretta dalle angustie economiche a rinunciare ad una bella chioma per racimolare qualche soldo; ma solitamente erano parrucchieri e donne che vendevano i capelli, magari ottenuti pulendo spazzole e pettini, consideriamo noi.*

*L'anci-ué (gli acciugai) a fine estate, terminati i lavori agricoli più impegnativi, scendevano in pianura a vendere acciughe.*

*Di solito partiva un capofamiglia che andava in Liguria a comprare grosse partite di acciughe già salate che spediva nei capoluoghi della pianura, che costituivano il campo base di smistamento. Di qui muovevano gli acciugai con i loro caratteristici carretti azzurri e giravano di quartiere in quartiere, di paese in paese, di cascina in cascina per vendere la loro merce.*

*Decine erano i chilometri che percorrevano in un giorno e alla sera, se non era possibile il rientro alla base, dormivano dove capitava, magari in cambio di qualche acciuga. I più intraprendenti, come fece il padre di Mario Delpuy, diedero vita a fiorenti aziende per la lavorazione del pesce sia in Italia sia in Spagna.»*

Nella nostra zona vi sono modi di dire che discriminano gli ebrei, come *la smija la ca' 'd in ebré/di gidei*, per indicare una casa disordinata come di chi è sempre sul punto di partire, di fuggire; *l'è semper an gir; pes 'd j'ebéré*, e così via.

A Nizza c'era un'importante comunità ebraica e restano evidenti tracce del ghetto, tuttora individuabile, come ha messo in evidenza puntualmente un recente articolo pubblicato su *L'erca*. ■

# Il sito de *La bricula*

di *Letizio Cacciabue*

Da pochi mesi *La bricula* dispone di un sito internet al quale si può accedere battendo il seguente indirizzo: <http://www.labricula.it>. Per ora il sito è dedicato soprattutto a coloro che non conoscono l'Associazione omonima, le sue finalità, il Giornalino, il Museo Becuti e un po' di storia della Cortiglione del passato.

abbonandosi.

Poiché i vari fascicoli, specie gli ultimi, sono piuttosto corposi, le attese per consultarli possono risultare un po' lunghe, tuttavia non è il caso di abbandonare: arriveranno, basta avere fede. In un prossimo futuro ci proponiamo di aggiungere anche un indice per argomenti, in modo che sia



Dovendolo gestire in stretta economia, vale a dire affidandosi a volenterosi dilettanti, non si presenta certo come molti sono abituati a vedere i siti di giornali o riviste curati da professionisti. Quello che conta sono soprattutto i contenuti, sui quali i navigatori possono spaziare in tutta tranquillità.

La parte più interessante è certo quella dedicata al Giornalino, dove sono elencati tutti i contenuti dal primo fino al penultimo fascicolo, con la possibilità di scaricare (in gergo *download*) tutti gli articoli: esclusi gli ultimi due numeri pubblicati che, si spera, i 'visitatori' vorranno acquisire

possibile reperire facilmente gli articoli che parlano di famiglie, avvenimenti, ricordi ecc. senza doversi passare tutti i contenuti.

E' nostra intenzione poi di dare sempre più spazio a informazioni che riguardino il Paese in particolare, ma anche il territorio circostante: iniziative de *La bricula*, della Pro Loco e del Comune, feste, concerti, rappresentazioni e tutto quanto possa interessare i Cortiglionesi residenti, ma soprattutto lontani. In questo sforzo ci potranno essere di aiuto tutti i nostri abbonati con segnalazioni tempestive di quanto si progetta e si attua in Paese e non solo. ■



# PER NON PERDERE LA PRIORITA' ACQUISITA

di Sergio Grea

*Ancora una volta Sergio Grea ci ha fatto dono di un fenomeno curioso in modo semplice, esemplificativo, amaramente ironico. Si configurano situazioni che ricordano Achille Campanile e forse anche Kafka. Ma resta l'amara considerazione dell'incomunicabilità, della distorsione della comunicazione e soprattutto del venir meno del rapporto umano, del contatto diretto con l'altro, qualunque sia la situazione. La realtà "carne e sangue" si trasforma in virtuale e finirà col "mangiarsi" la dimensione etica. Anche il matrimonio – che significa unione intima fra due esseri – diventerà gioco di parole, un click su una tastiera. fdc*

Chi non ricorda il “vecchio” operatore telefonico, colui o colei ai quali si parlava al telefono chiedendo un numero, un’informazione, una spiegazione? Ma ormai, in tempi di messaggi preregistrati e com’era da aspettarsi, questa figura professionale di un tempo sarà presto soltanto vestigia da museo. Gli faranno una bella statua, la metteranno da qualche parte e ai bambini del 2050 racconteranno qualcosa sul genere: “vedi, un tempo sulla terra c’erano i dinosauri, le mele mantovane, i dischi a 78 giri, il filo da rammendo, i bicchierini per il rosolio, le scarpe con i ferretti alle punte e ai tacchi, e queste strane persone che si chiamavano operatori telefonici”. E il bambino sgranerà gli occhioni innocenti e chiederà di comperargli il nuovo video gioco con quei personaggi giurassici lì, perché nel 2050 un video gioco con gli operatori telefonici da inseguire su per la parete di un grattacielo i giapponesi l’avranno di sicuro inventato.

Dicevamo del messaggio preregistrato. Ormai la vocina di metallo è ovunque, vi balza addosso nei momenti meno impen- sati, vi coglie alle spalle e vi manda di tra- verso il grappino. Insomma si fa beffe di



*Operatrice di centralino di qualche tempo fa*

voi, e voi non ci potete fare niente. Mica ce la si può prendere con una voce meccanica, che qualsiasi cosa le diciate reagisce consigliandovi di “non riattaccare per non perdere la priorità acquisita”.

Certo, un messaggio preregistrato costa meno di un operatore dal vivo che vi dice “buongiorno, io sono qua, dica pure”. Però al disgraziato che chiama, e che nell’attesa si becca prima di potere ascoltare la vocina fredda e meccanica una mezz’ora di Eros Ramazzotti o il primo atto della Turandot, qualcosa costa. Perlomeno tempo, stress e frustrazione.

Il meccanismo malvagio e perverso è questo. “Benvenuto nel programma di risposta automatica. Se vuoi sapere A digita uno. Se vuoi sapere B digita due. Se vuoi sapere C digita tre.” Grande. E se invece Uno vuole sapere D? Ma siccome D non è previsto, la vocina ingiunge di “ritornare al menu principale”. E se magari Uno ha appena pranzato? Affari suoi, e che quel menù virtuale con cui ricominciare gli resti pure sullo stomaco. Chiaro poi che se Uno della risposta D ha proprio bisogno, deve riprovarci ripercorrendo lo stesso stress di prima e sperando, il più delle volte inutilmente, che la sua domanda D possa rientrare in qualche modo nella risposta A o in quella B oppure in quella C. E se alla fine della nuova tiritera capita che cada la linea, e il più delle volte succede, tutto va a ramengo, e l’unica soddisfazione che resta è che con la linea se ne è andata pure la vocina metallica. Ma mettiamoci il cuore in pace, c’è poco da fare e l’andazzo è quello. Non si comunica più con la voce in diretta, ma con quella preconfezionata. Non si parla, si digita. E digita oggi e digita domani, finirà che un giorno gli sposini andranno all’altare e anziché un sacerdote troveranno un bel telefonino, e le cose andranno press’a poco così.

“Benvenuti nel programma di matrimonio automatico. Tu sei Mario Rossi? Se lo sei digita uno, se no torna al menu principale.”

Lo sposino digita uno.

“Mario Rossi, vuoi tu prendere in moglie la qui presente Anna Bianchi? Se lo vuoi digita uno, se no torna al menu principale.”

Lo sposino digita uno.

“Tu sei Anna Bianchi? Se lo sei digita uno, se no...”

E così via. Alla fine, dopo il fatidico “vi

dichiaro marito e moglie”, la vocina dirà “Se volete la marcia nuziale di Mendelssohn digitate uno, se volete quella di Wagner digitate due, se no tornate al menu principale.”

Sempre che nel frattempo gli sposini non se ne siano già tornati non al menu principale, ma ciascuno a casa loro.

Bene, così vanno le cose del mondo. Tanto che anch’io ho pensato, giusto per stare al passo col progresso, di adeguarmi introducendo un’opportuna modifica all’abitudine del primo caffè del mattino, quello che da sempre porto a letto a mia moglie Pierangela, una piccola attenzione in cambio di tutte quelle che lei ha avuto e ha per me.

Ecco l’innovazione che introdurrò. Mia moglie dalla camera da letto digiterà sul suo telefonino la parola “caffè” e si collegherà col mio cellulare, dopo di che la nuova procedura sarà la seguente.

“Benvenuto nel servizio di caffè automatico” risponderà il mio cellulare. “Se il caffè lo vuoi corto digita uno, se lo vuoi lungo digita due. Se con zucchero digita tre, se senza zucchero digita quattro. Se in tazza piccola digita cinque, se in tazza grande digita sei. Se con latte digita sette, se senza latte digita otto. Se con latte freddo digita nove, se con latte caldo digita dieci. Se il caffè lo vuoi caldo digita undici, se lo vuoi tiepido digita dodici.”

A questo punto mia moglie non ci capirà più niente e non le resterà che ritornare al menu principale per non perdere la priorità acquisita. Oppure cadrà la linea. Oppure potrà sempre sbattere giù il telefono e il caffè andarselo a prendere al bar sotto casa.

Guarda un po’ come può andare a finire l’innocente abitudine del primo caffè del mattino, se uno vuole stare al passo col progresso. ■

# LA VALSANGONE

di Silvia Ajmerito

*La signora Silvia Ajmerito, invitata alla festa patronale di Cortiglione lo scorso ottobre, nel piacevole articolo che aveva inviato a La bricula e che abbiamo pubblicato nello scorso numero di novembre, durante il pranzo aveva accennato con i commensali ai raffronti di Cortiglione con la Val Sangone. Ci siamo permessi di chiedere alla signora di parlarci più diffusamente del territorio dove ella risiede che, se presenta paesaggi e clima diversi, tuttavia ha in comune tradizioni, usi e costumi basati sulla perseveranza nel lavoro, sul senso del dovere, sulla dura lotta per l'esistenza, tipica di ogni ambiente contadino.*

## Il territorio

Vi racconterò della valle in cui abito, lavoro e, ormai, dopo trent'anni di residenza, affondo le radici: la Val Sangone, che prende il nome dal torrente che l'attraversa, dai 2000 metri del Colle della Roussa da cui nasce allo sbocco in Po presso Moncalieri. I centri urbani maggiori di questa valle sono Coazze e Giaveno nella parte alta e poi, digradando verso la pianura torinese lungo il corso del Sangone, Trana, Sangano, Bruino: circondano questi centri decine di borgate.

Sicuramente più caratteristica e "alpina" è l'Alta Valsangone, formata dalle quattro piccole vallate: del Forno con il Sangone, dell'Indiritto con il Sangonetto, della Maddalena con il Tauneri, di Provonda con il Romarolo. *Rughe*, Augusto Monti<sup>(1)</sup> così definiva queste piccole valli da lui molto amate: "*rughe all'interno di una grande conchiglia, nicchie dentro altre nicchie, comprese tra monti bassi, a loro volta compresi tra monti alti*". E così effettivamente appaiono a chi le guarda dall'alto, una catena montuosa in miniatura, suddivisa in piccole valli, solcate da impetuosi torrenti dai nomi evocativi come Sangonetto, piccolo



*La frazione di Provonda*

Sangone, Romarolo o Armirolo, il Rumoroso, dal rumore prodotto dallo scorrere delle sue acque.

## L'insediamento umano

In queste località fino agli anni Sessanta si poteva cogliere un senso ancora arcaico della vita: le stagioni e gli agenti atmosferici incidavano sulle attività lavorative, gli animali e le piante erano allevati e selezionati in base alla loro utilità. L'esperienza ed uno spirito pratico, qualche superstizione ispiravano il giudizio sull'ambiente, sulla vita e sulla morte. Le famiglie che abitavano soprattutto nelle numerose borgate (Prese Franza, Monterossino, Tora, Fusero,



*In verde è evidenziato il percorso del Sangone lungo il quale sono segnati i principali paesi della valle*

Cordia, per nominarne solo alcune) erano legate da rapporti di amicizia, sovente di parentela; quando una figlia o un figlio si sposava, l'abitazione veniva allargata di una o due stanze, ampliando l'originario nucleo familiare.

In particolare gli uomini che abitavano le borgate, attraverso i loro lavori, garantivano protezione e tutela all'ambiente montano e ne ricevevano al tempo stesso sostentamento e difesa. Esisteva un legame profondo tra uomo e natura, la quale offriva parcamente i suoi frutti e gli elementi necessari all'esistenza quotidiana, ma richiedeva fatica per dissodare la terra, per ripulire i torrenti onde evitare la tracimazione, per pulire i boschi dal fogliame che impediva la crescita del sottobosco, per costruire abitazioni in armonia con l'ambiente, evitando di costruire in zone franose o esposte a possibili inconvenienti di tipo naturale.

### **Gli aspetti economici**

L'economia della Val Sangone si fondava principalmente su attività agricole e silvopastorali, quasi sempre inadeguate a fornire un reddito sufficiente; piccoli

appezzamenti di terreno (seminativi in pianura e frutteti in collina) coltivati dalle singole famiglie garantivano l'autosufficienza alimentare e, nei casi migliori, un piccolo surplus da vendere nei mercati locali: frutteti con ciliegi, meli, fichi, peri accanto alle case e, nelle zone più favorevoli, anche peschi e qualche vigna, considerata però un lusso, in quanto richiede troppe cure e spese. Nelle zone di alta quota, tramite il disboscamento, erano ricavati pascoli per ovini e caprini, da cui si ricavano latte, formaggi, lana; a quote inferiori era rilevante l'allevamento bovino negli erbai di trifoglio, cercando di risparmiare l'erba dei prati per poterla falciare e trasformare in fieno per l'inverno.

Altre attività erano la raccolta delle patate, delle castagne, usate anche nei periodi di crisi per integrare i cereali nella panificazione; dei funghi che si trovavano e si trovano ancora ai piedi del faggio, del castagno, del rovere, nascosti dall'erica o dall'umido muschio; dei frutti del sottobosco. Inoltre la produzione del carbone di legna è stata per molto tempo importante fonte di reddito per i montanari, destinata a scomparire in seguito all'introduzione di altri combustibili e

allo spopolamento delle montagne. Un'ulteriore risorsa era rappresentata dalla recente industrializzazione della vallata, anche se già nell'Ottocento insediamenti industriali erano sorti lungo il corso del torrente: cartiere, stabilimenti tessili, concerie che richiamavano manodopera, soprattutto femminile, e contribuivano a formare piccoli gruppi di pendolari tra i centri di lavoro e le numerosissime frazioni disseminate in alta valle. Tuttavia, alla vigilia del secondo conflitto mondiale, parte della manovalanza trovava occupazione fuori dai confini della valle, per esempio presso il dinamitificio Nobel di Avigliana oppure alla Fiat o presso le "boite" di Torino a cui si era collegati da una vecchia tramvia inaugurata nel 1883. Era, quindi, avvenuta una integrazione tra economia agropastorale ed economia industriale che aveva, da un lato evitato un pesante esodo della popolazione montana, dall'altro garantito un'adeguata sussistenza economica.

## I mutamenti e la tradizione

Con il passare del tempo e con l'avvento di un diverso modo di vivere e di lavorare, anche questa valle conobbe un certo abbandono a causa di emigrazioni temporanee, stagionali in pianura

o appena oltralpe, definitive spesso all'estero (Francia o America). A seguito dell'incuria in cui caddero molte parti del territorio, il "selvatico" ha preso il sopravvento e nelle vallette più nascoste vi sono state frane, alluvioni e un grande incendio che nel 1990 bruciò i boschi giavenesi. Furono costruite comode strade camionabili, che, se uniscono i paesi e facilitano la comunicazione, distruggono aree coltivabili o boschive.

Tuttavia, si può affermare che la Val Sangone presenta ancora molte caratteristiche fondamentali di un tempo, sia nel territorio per la creazione di numerose aree protette che conservano flora e fauna tipiche delle zone alpine grazie agli interventi di guardie forestali e membri del CAI, sia nelle attività agricole per la presenza di moderne aziende agricole, di allevatori intraprendenti ed innovativi, ma anche per un senso di appartenenza, di tradizione, di cultura alpina che nella nostra valle non è tramontato. ■

---

<sup>(1)</sup>Visse dal 1881 al 1966 e fu insigne professore del Liceo Classico Massimo D'Azeglio di Torino, dove ebbe allievi famosi come Leone Ginzburg, Cesare Pavese, Massimo Mila. Fu incarcerato dal 1934 al 1939 per cospirazione antifascista, partecipò in seguito alla Guerra di Liberazione e fu poi eletto deputato (*ndr*).

*Il nostro socio Giorgio Bava di Nizza Monferrato, esperto fotografo, ci invia a ogni capodanno gli auguri con splendide immagini della nostra bella campagna monferrina. A lato ne riproduciamo una particolarmente suggestiva.*



# La follia della Grande Guerra

A cura di Gianfranco Drago

*Tante volte le testimonianze da noi raccolte riguardano la guerra e in particolare la Prima guerra mondiale, punto nodale della storia di molte famiglie. Il testo che segue illustra in maniera quanto mai efficace, con crudezza e senza ipocrisia, cosa sia la guerra e cosa fu il primo conflitto mondiale. Lasciamo alla lettura ogni commento: certi passi sono un pugno nello stomaco, salutare per molti, soprattutto per chi fortunatamente non ha dovuto assistere agli episodi raccapriccianti cui qui l'autore fa cenno. A quegli orrori vennero destinati moltissimi giovani provenienti dalla campagna. Il monumento torinese al Duca d'Aosta, opera di Eugenio Baroni, rappresenta i soldati con grandi e robuste mani, mani di contadini e operai, come se quelle classi fossero di per sé adatte, perché avvezze, a grandi fatiche e a grandi sofferenze.*

fdc

Uno storico inglese qualche tempo fa, di fronte a un pubblico di studenti americani, ha nominato la Seconda guerra mondiale e si è sentito domandare se ve ne fosse stata anche una prima. Forse per gli Stati Uniti l'esperienza di quella Prima guerra mondiale non ebbe lo stesso peso che per il Vecchio continente. Per gli europei essa ebbe invece il carattere di un'esperienza traumatica e in qualche modo indimenticabile, di una ferita che, se si poteva cicatrizzare, non si poteva però cancellare.

La Grande Guerra è infatti ancora tra gli avvenimenti a memoria d'uomo di questa nazione; nonni e bisnonni sono ancora incorniciati sui comò di tante famiglie, a ricordare la mattanza di una generazione. Dei poco meno di 6 milioni di soldati passati nelle trincee il 15% finì davanti ai tribunali militari, più di metà



*Estate del 1916: caduti sul Monte Podgora*

renitenti, gli altri per reati commessi in divisa. Duecentomila furono condannati: quindicimila all'ergastolo e, senza contare i soldati passati per le armi nelle trincee, quattromila furono giustiziati per ordine dei giudici in divisa.

Interminabili sono, in tutti i paesi e le città d'Italia, gli elenchi dei ragazzi caduti. Riguardo al nostro paese, si conservano negli archivi liste terrificanti,



*Durante le operazioni sulle linee del fronte i caduti venivano sepolti in cimiteri provvisori*

dove si susseguono gruppi con lo stesso cognome: Brondolo, Bosio, Drago, Ivaldi, Massimelli, Marino ..., come se la guerra avesse annientato interi gruppi famigliari.

Nel *Romanzo di un ingenuo*, Sperling&Kupfer editore, Gianpaolo Pansa nel capitolo "Al massacro dell'Hermada" fa dire a Ernesto:

*"Io li ho visti i morti nelle trincee, erano così tanti che stavano messi a strati, l'uno sull'altro. Qualcuno non sembrava neanche morto, aveva le mani e la faccia rosa, gli occhi ancora brillanti. Ma quasi tutti erano putrefatti, viola, gialli, neri, coperti dalle mosche o da certi insetti enormi che in campagna non avevo mai incontrato. I più brutti da vedere erano i corpi smembrati e già riempiti di vermi. Squarciati in tre o quattro pezzi. Sventrati con le budella che si muovevano da sole. Scoperciate nel cranio, che era come una scodella rotta, dove il cervello strabordava. E' anche per loro, per i morti*

*che ho sempre parlato poco della mia guerra. E sai perché? Prova a chiederti chi potrebbe dire qualcosa di vero e di giusto sulla guerra. La risposta è una sola: i morti. Ma quelli non parlano più. Eppure soltanto loro sarebbero capaci di raccontare tutta la schifezza merdosa della trincea: la pioggia, il fango, il gelo, il sole, la sete, quanta sete! I pidocchi, i topi, le feci, il piscio, l'odore della cancrena, la puzza dei compagni che ti stanno addosso, il colore della loro paura. Tutta roba che ti circonda e ti soffoca, ogni giorno. E specialmente negli ultimi minuti di vita, quando stai per saltar fuori dalla tua fossa incontro al nemico e sai che tra qualche momento, quasi di sicuro, non sarai più vivo ... Però della morte non avevo paura ... Avevo paura di restare mutilato. Ho nella mente spettacoli orribili. Gambe sparite. Braccia tagliate. Facce che mancavano della metà. Oppure senza naso o senza orecchie. Sai quanti sono stati i mutilati*



*Il Sacrario di Redipuglia, in Friuli, è il memoriale dedicato ai caduti della Grande Guerra*

*nella Grande Guerra? Sono stati 219 mila”.*

Alla vigilia della guerra (ultimo censimento 1911) la popolazione italiana era costituita da 36 milioni di persone. La popolazione attiva, a quella data, dava una prevalenza all'agricoltura, oltre il 58%. L'industria ne impiegava il 24% e gli altri settori il 18%. La stragrande maggioranza della popolazione era costituita da contadini e operai. Gli uomini arruolati nell'esercito tra il 1915 e il 1918 furono 5 milioni e 900 mila, cioè un sesto della popolazione.

Dei quasi sei milioni mobilitati oltre 700 mila furono esonerati o dispensati, 150 mila vennero arruolati in Marina, 166 mila assegnati agli stabilimenti industriali per la produzione di guerra, 600 mila uomini erano inquadrati nella milizia territoriale. L'esercito impegnò direttamente nelle operazioni di guerra quattro milioni e 250 mila uomini. I caduti furono 677 mila pari al 16%, vale a dire 160 morti ogni 1000 uomini. Le stime sui caduti confermano che la popolazione contadina pagò in termini assoluti il prezzo più

alto di vite umane. Fu straziante lo spettacolo del macello al quale uomini semplici, contadini, montanari e pastori, si lasciarono trascinare, spesso senza avere la capacità di lamentarsi né la forza di reagire, quasi sempre senza sapere il perché.

Ma quale idea della patria, quale immagine dell'Italia si erano fatta? Il grado di identificazione nazionale delle masse popolari italiane era sempre stato e rimaneva, ancora alla vigilia del conflitto, modesto. Ai più la nozione di patria richiamava nient'altro che il villaggio o il borgo di nascita, quella di nazione e quella stessa di Italia rimanevano oscure. Per secoli la lingua italiana era stata esclusivamente la lingua dei dotti. I dialetti erano preponderanti e l'italiano era una lingua che si imparava a scuola. A inizio secolo XX si accertò che circa la metà dei maestri teneva lezione in dialetto. Al momento dell'Unificazione la percentuale degli analfabeti era del 75% della popolazione. All'inizio del conflitto gli analfabeti erano ancora il 40%, con punte dell'11% in Piemonte e il 70% il





*Interno di una trincea: gli uomini a terra sono morti o dormono?*

Calabria. E' facile comprendere che la maggior parte degli italiani sentisse la guerra come un'imposizione piuttosto di un dovere.

La cultura contadina aveva buoni motivi per essere diffidente nei confronti dello Stato: la tassazione dei beni, vissuta come un'estorsione, e l'imposizione del

suo vero volto: un evento che pareva non finire mai, che costava sacrifici spaventosi e un'altissima probabilità di morte. Per i più quindi divenne preoccupazione prevalente trovare il modo di sottrarsi all'arruolamento, di sfuggire ai compiti più rischiosi e in definitiva di salvare la pelle. ■

servizio militare. Dallo Stato aveva imparato soprattutto a difendersi. Nella guerra aveva sempre visto un flagello che portava carestia e si portava via i figli più validi al lavoro. L'ostilità nei confronti della guerra spiega la riluttanza con cui i contadini affrontarono la mobilitazione e tali atteggiamenti si consolidarono e divennero sempre più frequenti man mano che la guerra si presentava nel

## STELLE MARINE

Un vecchio camminava sulla battigia della spiaggia in una fredda mattina dopo una fortissima mareggiata della notte precedente.

Era una spiaggia di un paese del Sud-America affacciata sull'oceano, lunga decine e decine di chilometri.

La mareggiata aveva lasciato sulla spiaggia all'asciutto centinaia di migliaia di stelle

marine, destinate a sicura morte appena si fosse levato il sole.

Il vecchio procedeva a fatica e raccoglieva quante stelle marine poteva e le lanciava in mare.

Un giovane lo vide e gli disse che stava facendo un'opera inutile, perché erano pochissime le stelle che egli salvava, mentre l'altra



moltitudine sarebbe morta dopo poche ore e quindi nulla cambiava.

Rispose il vecchio: "Ragazzo non è vero quello che dici, per quelle creature che butto in mare cambia tutto". ■

# GIOCHI IN CASCINA

di *Giuliana Bologna*

Mi è molto piaciuto l'articolo "*Da piccoli giocavamo a...*" dello scorso numero del Giornalino e mio figlio si è subito fatto tornire dal papà qualche trottola (*chirla*) di materiali diversi, distraendosi per un po' dai giocattoli dei bambini del duemila.

A differenza sua anche noi giocavamo a "*tambàs*" (il volano), ma le penne del pollo venivano conficcate nel "*pimèt*" (mi pare che a Cortiglione lo chiamate "*mapèt*"), che altro non è che il torsolo o l'interno di una pannocchia di granoturco. A dire il vero era anche la giusta scusa per non continuare a sgranarlo ed era facilissimo per noi trovare penne di gallina in cortile; serviva un po' di forza per conficcare le penne (io ricordo che ne mettevamo tre) e in questo ci veniva in aiuto il nostro papà che ci aveva anche costruito i "*tambàs*" di legno rettangolari simili a un piccolo tagliere. Avevamo le bocce, anche quelle la maggior parte in legno e qualcuna pesantissima per me che ero la più piccolina, ma prova e riprova qualche volta anch'io mi piazzavo bene. Sarà forse per questo che a scuola poi, quando si faceva il lancio del peso, mi era tutto molto familiare. Anche qui interveniva nostro papà a mettere un asse a fondo campo per arrestare le bocce, insegnandoci qualche regola e, perché no, giocando anche con noi.

La nostra "*bilaucia*" era un po' diversa: un'unica lunga corda ben salda ad una trave del portico e ci si sedeva a cavalcioni su un pezzo di legno legato all'estremità.

A me piaceva sia spingermi da sola sia avvitare la corda il più possibile, o almeno finché non arrivassi più a toccare terra coi piedi, e poi lasciare che si svisasse pian piano così da girare, girare, girare. Certo a fine gioco quando scendevo mi sentivo un po' "*ciucca*", ma forse era proprio questo il divertimento.

Il dondolo lo facevamo mettendo un asse sopra un fusto di ferro, con alla base due mattoni per impedire che rotolasse, e sedendoci uno da un lato e uno dall'altro. Neanche a dirlo i miei fratelli si divertivano a tenermi sospesa per aria e per quanto io fossi grassoccia non riuscivo certo a scendere.

Mi viene in mente anche la "*carriola*", facilissimo: un bambino ne prende per le caviglie un altro che così cammina con le mani e si porta avanti il più velocemente possibile in gara con gli altri e il gioco è fatto.

Non era difficile per noi fare giochi di squadra, considerato che casa nostra era spesso il ritrovo dei ragazzi coetanei dei miei fratelli che abitavano nelle case vicine e come si dice "*A San Maliàn andè sutta u su al va piàn*" (alla frazione S. Emiliano il sole tramonta lentamente, poiché è una collina molto aperta), così giocavamo molte ore.

Sovente anche a pallone; mi mettevano sempre in porta e i ragazzi si divertivano a tirare pallonate fortissime per spaventarmi. Naturalmente non avevamo le porte vere, bastavano due mattoni o un secchio o

qualsiasi altra cosa trovassimo e, anche se non aveva neanche lontanamente la sembianza di un palo, per noi era perfetto.

Anche il “*nostro rugby*” era un po’ diverso rispetto al consueto con palla ovale; a noi bastava un pallone sgonfio e una buca nel prato: c’era da stancarsi davvero ma era molto divertente.

Per non parlare della corsa nei sacchi che conosceranno proprio tutti: basta infilarsi in un sacco di juta e cercare di correre al traguardo il più velocemente possibile rispetto all’avversario o agli avversari, a seconda del numero dei sacchi che si riuscivano a trovare all’insaputa naturalmente dei genitori, ma questo è un dettaglio: una sgridata non bastava a far dimenticare il divertimento di un pomeriggio.

Proprio in un pomeriggio di vento – fortunatamente noi non eravamo nei paraggi – si è sradicato un vecchio gelso che aveva il tronco quasi completamente cavo, dove ci piaceva nasconderci. La nostra fantasia bambina ci vide subito la possibilità di ricavare una bella barchetta che poteva accogliere tutti: avendo il Tanaro a pochi passi ci sentivamo già dei navigatori. Provvidenzialmente nostro papà ha pensato a far sparire il tronco.

A proposito di alberi, nel periodo fine maggio inizio giugno gli amici raddoppiavano, dato che avevamo due alberi di ciliege e iniziavamo a giocare solo dopo averne fatto una bella scorpacciata. Quando si imballava il fieno ci divertivamo a cercare di indovinare quanti “*balôt*” si sarebbero ottenuti (all’epoca non esistevano le rotoballe); giocavamo a saltarli e spostarli ma, secondo noi, stavamo dando una grossa mano. Alle volte però a rovinarci il gioco arrivava il



*Per piccoli (e grandi): la corsa nei sacchi*

temporale e bisognava metterli in cascina velocemente.

Di recente ho incontrato una mia amica di Torino che con suo fratello veniva in vacanza dalla nonna tutta l’estate e ancora si ricordava di come era bello giocare in cortile. A lei piacevano molto gli animali ed era sempre incuriosita magari da un capretto nato da poco, dalla nuova cucciolata della Diana, la nostra cagnolina, dai conigli e da tutti gli animali che si trovavano in cortile. Ci piaceva “anche se era di città” proprio perché i suoi genitori non la sgridavano se si sporcava e non facevano tutte quelle storie di altri genitori.

Certo spiegare ai bambini del duemila come giocavamo noi sembra fantascienza o roba proprio d’altri tempi, no? Li vedo spesso annoiati o distratti dall’ultimo videogioco, ma non sono completamente sicura che si divertano davvero.

Quando vado a prendere mio figlio al doposcuola li vedo spesso giocare a “*mundialito*” che sarebbe calcio tutti contro tutti ... Meno male che qualche gioco “sano” è rimasto!!! ■

# Chi era Guglielmo Cassinelli

Sul n.18 de *La bricula* a p.32, nella “Storia di Metilde”, c’è la foto di alcuni ufficiali dell’Aeronautica davanti all’idrovolante Macchi MC72; il primo a sinistra è Guglielmo Cassinelli.

Poiché il cognome Cassinelli è molto comune nel nostro territorio, più di una persona mi ha chiesto chi fosse quell’ufficiale.

Subito non ho saputo rispondere, ma ricordandomi dei racconti di un caro amico di famiglia, il signor Primo Anatrini, andai da lui per avere notizie più precise. Il sig. Primo, appassionato di aeronautica, a capo di una squadra acrobatica fino agli anni '70 ed asso del paracadutismo, è stato lieto di darmi sul generale Cassinelli le informazioni che seguono.

*Guglielmo Cassinelli, nato a Casale M. nel 1897, tenente degli alpini, passò al battaglione aviatori, 6<sup>a</sup> squadriglia. Partecipò nel 1918 a numerosi azioni di bombardamento sul fronte trentino, spesso sostenendo vittoriosamente duelli con aerei nemici. Trovatosi, dopo uno scontro, in mezzo a un forte tempesta riuscì ad atterrare sul ghiacciaio dell’Adamello. Fu al comando, dopo la guerra, di alcune squadriglie anche in Libia succedendo al generale Porro. Partecipò, nell’aprile del 1925, al raid Torino-Parigi-Bru-xelles-Londra-Parigi-Torino con una squadriglia di aerei Caproni CA5. Alla Scuola di alta velocità di Desenzano, a bordo dell’idrovolante Macchi MC72, stabilì il primato mondiale di velocità*



*Guglielmo Cassinelli, in divisa da giovane capitano dell'aeronautica*

*con 629, 370 Km/h. Nel 1934 fu a capo della Scuola di Desenzano succedendo al colonnello Mario Bernasconi.*

*Il 5 gennaio 1939 fu decorato con medaglia d'argento e promosso generale. Ottenne anche la croce di cavaliere dell'ordine militare di Savoia. Morì a Casale nel 1962.*

Un ringraziamento di cuore al sig. Primo che purtroppo di recente ci ha lasciati per sempre.

*Mariuccia Guercio*

# 1948: Tabacco e uova sode

di *Teresa Manera*

*C'è un fattore comune nei racconti di Teresa Manera, di questi come di altri già pubblicati: una profonda umanità che si esprime nella comprensione e considerazione bonaria di qualche "scarto", di qualche concessione che ci si consentiva, di qualche difettuccio che può oggettivamente esser considerato "grave" date le situazioni, ma che - visto con altri occhi - può rientrare perfettamente nell'ambito della ricerca di una parentesi di serenità in periodi di tensione, di sacrifici, di nuove aspirazioni che peraltro seguivano un periodo tragico e lacerante.*

fdc

L'indicazione dell'anno in cui si svolge il mio racconto è essenziale per capirne a fondo il significato. La mia famiglia, appena dopo la guerra, aveva cercato uno spazio vitale al di fuori del paese, acquistando una cascina nella pianura alessandrina, e aveva contratto pesanti debiti.

La povertà era notevole: l'abitazione era ancora priva di elettricità e scarsi erano i ricavi dalla vendita dei prodotti della terra. Gli animali da cortile e l'orto ci assicuravano gran parte del vitto. Il superfluo era impossibile.

Mio papà e Giovanni, il garzone, tuttavia desideravano da tempo un po' di tabacco per confezionarsi le sigarette. Seppero che alla *Limonetta*, un grossa azienda agricola che distava da noi solo pochi chilometri, coltivavano tabacco e lo vendevano a foglie. Presi i pochissimi risparmi che ancora avevamo, inforcate le biciclette, partirono e acquistarono un bel po' di belle foglie appena appassite. Tornati a casa felici se la ridevano di contentezza. Attezzarono la stufa per fare essiccare rapidamente le foglie.

Mia mamma, prima stupita poi sospettosa di tutto quel viavai dei due uomini, indagò e ben presto comprese che gli ultimi risparmi se ne erano andati, alla lettera



e metaforicamente, in fumo. Scoppiò il litigio con mio papà: come avrebbe potuto comprare lo stretto necessario? Mio papà e Giovanni, intanto, confezionavano le prime sigarette leccando e arrotolando le cartine.

La lite continuò a lungo. E alla domanda: "E ora cosa metto in tavola?" papà rispose che c'erano tante uova, e bastava farne bollire qualche dozzina. Avremmo mangiato uova sode. E così fu fatto. Il primo giorno fu tollerabile, pure il secondo, ma poi dicemmo tutti *Basta!*

La mamma aveva vinto: gli uomini di casa cercarono di rimediare vendendo al mulino gli ultimi sacchi di granaglie e tornando con della farina e un po' di soldi. La guerra in famiglia era finita e venne infine compresa e tollerata la gioia di chi si era concesso, dopo tante fatiche, qualche sigaretta. ■

# La musica dei Reggio

di Felice Reggio

La Stampa dell'11 gennaio 2012 a pag. 58 ha riportato l'importante affermazione a Roma del trombettista e compositore vinchiese Felice Reggio, risultato vincitore della quarta edizione del concorso internazionale "Roma Soundtrack Competition" per la musica a commento di immagini, binomio artistico di intensa emozionalità. Per noi cortigliesi non è una sorpresa: abbiamo conosciuto la bravura di Felice nel "Concerto d'autunno" (La bricula n.19/2011 pag. 48) di cui è stato splendido protagonista. Gli abbiamo chiesto di raccontarci la "musica dei Reggio", dal momento che il nonno e il papà prima e ora lui, e chissà anche i suoi due figli, hanno coltivato e coltivano professionalmente una passione che ha portato Felice a distinguersi in campo nazionale e internazionale come trombettista e compositore. Riportiamo la sua testimonianza, prezioso documento sulla trasmissione di un'arte, dapprima intesa come "contorno" alla fondamentale attività dei campi, poi divenuta professione specialistica ed esclusiva.

gfd, fdc

La famiglia Reggio, nel paese di Vinchio, è un'istituzione per quanto concerne la musica. La storia dei Reggio musicisti inizia infatti nel 1927 con il capostipite, mio nonno Battista, nato a Vinchio il 23 luglio del 1913. Il suo approccio alla musica avvenne fin da bambino, quando si

costruiva flauti di canna. Suo padre, mio bisnonno Giuseppe, classe 1874, detto *Pinén 'd l'ort*, era un contadino di una volta, autoritario e poco favorevole a che il figlio Battista si dedicasse alla musica, e non gli comprò mai alcun strumento.

*Tre generazioni dei Reggio (da destra): Battista, Beppe e Felice, quand c'la tirò (1979), con la bandiera*



Allora mio nonno Battista, anche lui grande e orgoglioso lavoratore, a 13 anni si diede da fare e andò a scavare i fossi per l'impianto di un vigneto, guadagnando i soldi per potersi acquistare il suo primo strumento, il clarinetto, che pagò 14 soldi a un musicista famoso nel nostro territorio, *Vigiu Pastrôn* (Luigi Pastrone, classe 1908) *'d an Seralònga*, frazione di Cortiglione. Nonno Battista raccontava che lo strumento era molto modesto e che alcune chiavi erano sistemate con filo di ferro ed elastici, ma l'entusiasmo di possedere un clarinetto era talmente grande da superare



*La Banda 'd il Bagnèt*

ogni cosa.

Così il nonno iniziò lo studio della musica con il Direttore della banda del paese, il Maestro Stefano Giolito, classe 1907, che fu poi anche maestro di mio padre e mio, e l'apprendimento, per lui che aveva grande predisposizione, fu molto rapido. Nel 1933 però, come tutti i suoi compagni, fu chiamato alle armi ed essendo musicista, fu destinato alla Banda presidiaria del Corpo d'Armata di Torino. Qui approfondì le nozioni di teoria e tecnica strumentale, studiando con ufficiali diplomati al Conservatorio, e imparò a suonare in una grande orchestra di fiati, eseguendo musica sinfonica, operistica e naturalmente il repertorio bandistico. Nel 1937 nacque mio padre Beppe Reggio, futuro fisarmonicista. Nel 1939 il nonno Battista fu richiamato alle armi e assegnato al fronte greco/albanese. Con un po' di fortuna, e grazie al suo forte fisico da contadino, riuscì a salvarsi la vita

e tornò nel 1943, con le gambe in cancrena, reduce dal Battaglione "101° Mitraglieri Assaltatori": erano partiti in 1350 e tornarono in 75. Nel 1944 nacque mia zia Maria Rosaria Reggio (futura batterista, sorella di Beppe).

Durante il periodo 1944-1945 il nonno formò il suo primo trio: lui al clarinetto, Emilio Pavese, detto *Mirella*, alla fisarmonica e *Carlinu* Luglio al basso tuba. Si esibivano per i vari gruppi ancora in conflitto, suonando un giorno per i partigiani, un giorno per i fascisti e un giorno per i tedeschi e dovevano avere il repertorio sempre aggiornato: da *Bella Ciao* all'inno hitleriano, da *Faccetta Nera* a *Bandiera Rossa* ecc.

Nel 1945, finita la guerra, era forte il bisogno di riscattarsi dal brutto periodo trascorso e tutti avevano voglia di riallacciare i rapporti sociali e affettivi che avevano dovuto interrompere. Fu così che mio nonno formò la sua prima orchestra:

il “Complesso Reggio”.

Nel frattempo mio padre nel 1947, a 10 anni, iniziò, su consiglio del nonno, lo studio della fisarmonica con il Maestro Stefano Giolito. In breve tempo imparò i primi ballabili, esibendosi da solo nelle cascine dei contadini del territorio, per feste private e in varie occasioni come la vendemmia, la trebbiatura, la sfogliatura del mais, per passare momenti di allegria e d'amicizia.

Dopo pochi anni la zia Maria Rosaria imparò a suonare la batteria e si formò allora un'orchestra, con la nonna Pasqualina Giolito (moglie del nonno e classe 1919, come Nilla Pizzi) come cantante, e altri due musicisti vinchiesi: Vittorio Chiorra, *Toju 'd Ciura*, alla tromba, e Giovanni Quitti alla chitarra. In questa formazione il nonno inserì anche il sassofono, che imparò a suonare per seguire i tempi moderni; lo ordinò da Maschio, famoso negozio di Piazza Castello a Torino, che a sua volta lo ordinò a Parigi, alla prestigiosa casa di strumenti Selmer.

L'orchestra, richiesta da tutti i paesi del Monferrato, eseguiva un repertorio che spaziava dal tipico ballo liscio piemontese ai brani alla moda appena usciti dal Festival di Sanremo: *Grazie dei Fior*, *Vola Colomba*, *La Barchetta in mezzo al mare*, *Mamma*, *L'Edera*, *Bombolo*, *Miniera*, *Campane di Monte Nevoso*, *Vecchio Scarpone*, *Lo Spirù* e molti altri.

La nuova Orchestra Complesso Reggio andò avanti dal 1956 al 1963 senza interruzioni, affrontando spostamenti molto faticosi, il più delle volte a piedi, e con gli strumenti in spalla sia all'andata che al ritorno, magari alle due di notte e senza mangiare, ma soddisfatta.

Una cosa che ho sempre apprezzato di mio nonno è che, pur amando moltissimo la musica, non ha mai abbandonato

il territorio, le sue vigne e il posto in cui è nato, facendo molti sacrifici per portare avanti famiglia e lavoro. Tutte queste cose le ha sempre prese con molta serietà: per lui era importante dare il verderame, come suonare bene la Mazurka del Migliavacca.

Nel 1961 venne girato dalla Rai, tra Vinchio e S. Stefano Belbo, il film documentario “La luna e i falò”, ispirato a Cesare Pavese. Mio nonno interpretò nel film, come attore, diversi ruoli musicali: la figura di Nuto clarinettista e amico di Pavese, del direttore della banda del paese, del direttore dell'orchestra sul ballo a palchetto dell'Opessina, a Castelnuovo Calcea. Il commento sonoro del film è realizzato, tutto in presa diretta, da mio nonno Battista, mio padre Beppe e mia zia Maria Rosaria.

Nel 1962 con l'avvento dei Beatles, primo gruppo rock della storia, le orchestre da ballo, che in quel periodo non avevano due chitarre elettriche, un cantante che cantasse in inglese, un basso elettrico, un organo e i capelli lunghi, dovettero farsi da parte e fu così che mio nonno decise, con molta amarezza, di sciogliere la sua orchestra. Mio padre aveva già da tempo iniziato a collaborare con un'altra formazione, l'Orchestra Eliana del Maestro Elio Barbero (1935 – 2010), clarinettista e sassofonista. Debuttò con L'Eliana nel 1956 nel salone del Comune di Mombercelli per una delle prime registrazioni televisive della Rai, che trasmetteva in un raggio di 50 chilometri quando pochissimi possedevano un televisore. L'Orchestra Eliana era formata da Elio Barbero, Renato Trova (sax e clarinetto), Ettore Vignale (tromba e trombone), Livio Mazzetti (tromba), Beppe Reggio (fisarmonica), *Carlón* Barbero (contrabbasso) e Pietro Vignale (batteria). (continua)



# ASL AT: LOTTA ALLE INFEZIONI OSPEDALIERE

“Mani pulite sono mani più sicure... le tue sono pulite?”. Con questo slogan, l'Asl AT consegna da qualche tempo a ogni ricoverato degli ospedali di Asti e Nizza Monferrato un pieghevole informativo per prevenire il rischio infettivo durante la degenza.



Il malato (al Massaia *Il gel idroalcolico senz'acqua, con le istruzioni per usarlo* i posti letto sono 504, *correttamente, in una stanza di degenza del Cardinal Massaia* al Santo Spirito-Valle

Belbo 76) riceve l'opuscolo insieme alla carta di reparto, che contiene tra l'altro indicazioni sull'accoglienza, l'assistenza sanitaria e alberghiera, le norme di comportamento durante la degenza.

Secondo l'Organizzazione mondiale della sanità l'igiene delle mani rappresenta la principale misura per ridurre la diffusione delle infezioni ospedaliere. Nel pieghevole l'Asl AT spiega al paziente che esse “non possono essere del tutto eliminate, ma ridotte con opportuni interventi di prevenzione che coinvolgano anche i pazienti e i visitatori”. L'opuscolo

si rivolge direttamente al malato per ricordare l'importanza che “le persone che vengono a trovarla o ad assisterla rispettino le indicazioni del personale sanitario, con particolare riguardo all'igiene delle mani, prima e dopo il contatto con lei”. Basta un semplice gesto: pulire le mani usando il gel idroalcolico senza acqua o il sapone detergente collocati nella stanza o nel bagno del ricoverato. Numerosi fattori possono aumentare il rischio di contrarre un'infezione, localizzata principalmente nel tratto urinario, nella ferita chirurgica, nell'apparato respiratorio e nel sangue.

Sono da considerare soprattutto: le condizioni del paziente in relazione all'età (sono più vulnerabili i neonati e gli anziani) e alla patologia (tumori, diabete, malnutrizione, insufficienza renale, uso/abuso di antibiotici, terapia con farmaci che riducono le difese del sistema immunitario, ecc.), le procedure assistenziali (metodiche diagnostiche e terapeutiche invasive come il cateterismo vescicale o quello venoso), la durata della degenza.

Per controllare il rischio al Massaia è attivo il Comitato infezioni ospedaliere, che si riunisce periodicamente per coordinare le attività di sorveglianza e prevenzione

delle infezioni, anche attraverso la formazione e l'aggiornamento del personale sanitario, e per verificare l'applicazione delle procedure. Si attuano le indicazioni regionali, che ogni anno individua una o più specifiche infezioni da monitorare: il controllo di quelle correlate al taglio cesareo e agli interventi al colon retto hanno rivelato un dato inferiore allo standard regionale. Il 2011 è dedicato allo studio delle infezioni da prostatectomia radicale (asportazione totale della prostata). I dati tengono conto sia della situazione relativa alla degenza che di quella seguente alla dimissione ospedaliera. ■

## LETTERE AL DIRETTORE

Riceviamo dal dottor Giuseppe Banchini la lettera che riportiamo qui di seguito.

Asti, lì 11 dicembre 2011

Get.mo Direttore,

con la presente le chiedo cortesemente di rettificare, qualora lo ritenga opportuno, l'informazione pubblicata sul Giornalino di Cortiglione n. 16 del 30 novembre 2010 a pag. 26 nella parte in cui si evidenzia che *"A metà degli anni '50 Albina acquistò dalle eredi del Cavaliere Giuseppe Alloero la casa nella piazza della chiesa di fronte al palazzo comunale"*.

In realtà l'immobile fu venduto dalle sorelle Alloero a Banchini Bartolomeo padre di Rosetta, Albina e Giuseppe. La casa, con il permesso di mio padre, venne da me abbattuta e ricostruita a mie spese.

Negli anni 57/58, appena terminata, essa fu ceduta, con atto notarile, da mio padre ad Albina.

Ringrazio per la disponibilità che vorrà accordare a questa mia richiesta e le porgo, con l'occasione, i miei migliori saluti.

Giuseppe Banchini

# IL MUSEO TEMATICO

di Pierfisio Bozzola

“La bricula”, in qualità di Associazione che gestisce il Museo delle contadinerie Meo Becuti, partecipa al corso di formazione “Mare d’inverno”, inserito nel programma del Piano di valorizzazione “Le colline del mare” di cui abbiamo accennato nel n.19-2011, pag. 62 del giornalino *La bricula*.

Nel primo incontro del 14 novembre 2011 sono stati presentati i beni culturali censiti nel Piano, la loro storia, le modalità di visita reale o virtuale e le prospettive di sviluppo. In quella sede è stato presentato il *Museo Becuti* che, se da un lato vanta una significativa testimonianza delle tecniche agricole e artigianali pre e proto meccanizzate, dall’altro, sistemato in una ridotta area del piano seminterrato del palazzo del Comune, soffre di gravi malesseri che ne rendono difficoltosa la fruizione da parte di quei cittadini che

possono essere interessati alla conoscenza della nostra civiltà contadina.

L’Associazione La bricula, gestore e proprietaria del Museo, si è proposta un intervento radicale per trasformarlo in un istituto che sia di effettiva utilità per i cittadini e non solo di Cortiglionone.

Gli interventi proposti riguardano:

**Inventario ed etichettatura di tutti gli oggetti** (targhetta con il nome dell’oggetto e il numero di matricola).

**Definizione dei settori e ambiti di attività:** La preparazione del terreno, Viticoltura ed Enologia, La fienagione, Il grano e il granoturco, Il bosco e la legna, Zootecnica e trasporto animale, Casearia, Abbigliamento e calzature, Casa e cucina, Orticoltura, Pollicoltura, Cunicoltura, Bachicoltura, Lavori tessili domestici, Artigianato, Pesi e misure, Lo svago e altro ancora.



**Realizzazione di una scheda espositiva** per ogni oggetto con relativa foto, numero di matricola e nome in italiano e in dialetto, sottolineando così la doppia valenza della raccolta: non solo testimonianza ma anche conservazione delle tracce di parlata locale inerenti le varie attività, in una zona di particolare interesse, in quanto di confine fra

Piemonte proprio, Monferrato Acquese, territorio Alessandrino e fra le diocesi di Acqui, Asti, Tortona.

### **Redazione di un catalogo per attività.**

Tale catalogo, con una introduzione relativa al settore trattato, porterà allegate tutte le schede degli oggetti di quell'attività, con più ampie notizie rispetto a quelle espositive. **Il catalogo generale** sarà redatto non appena terminata la compilazione delle schede di tutte le attività.

**Inserimento sul sito internet de *La bri-***

*cula* dei cataloghi per attività man mano che vengono completati i settori.

**Organizzazione di esposizione degli attrezzi per ambiti di attività** come soluzione transitoria, finché non sarà possibile disporre di locali più spaziosi, in occasione di feste o ricorrenze specifiche (es. gli oggetti del ciclo del grano per la festa della trebbiatura, gli oggetti della vendemmia e della cantina in occasione della festa della Madonna del Rosario, ecc.). ■

# da **LA MADONNINA DI CORTIGLIONE**

*A cura di Gianfranco Drago*

*Ecco quanto Don Giovanni Porta, parroco di Cortiglione, scriveva sul bollettino parrocchiale del gennaio 1935, anno XIII EF*

## **NON SE NE VUOL SAPERE DI CATECHISMO**

Abbiamo letto su un giornale umoristico romano la sferzata che si è data a un certo signor Guido Stellinguff, corrispondente del "Giornale d'Italia" a Gerusalemme. Questo signore dunque, quando ebbe la grazia di vedere il Santo Sepolcro, dice che era commosso nell'avvicinarsi al monumento "che racchiude le tormentate spoglie umane di G.C.". Ora tutti i ragazzi sanno che Gesù il terzo giorno risuscitò da morte. Come dunque si possono commettere tali buaggini? Gli è che i grandi giornalisti non vogliono sapere di

catechismo. E si scrivono degli suppositi come quello di un giornalone milanese che parlava della statua del S. Sacramento portata in processione!!!

## **MERCANTI DI CARNE UMANA IN PIENO 1934**

La polizia americana ha fatto la impressionante scoperta di una vasta organizzazione per la tratta umana. A capo della criminosa impresa figurerebbe, a quanto viene riferito, una persona molto nota per la sua attività politica nello Stato del New Jersey. Questi negrieri del

## Bilancio demografico della provincia di Alessandria

(Solo nel 1935 fu creata la provincia di Asti)

### Mese di ottobre 1934

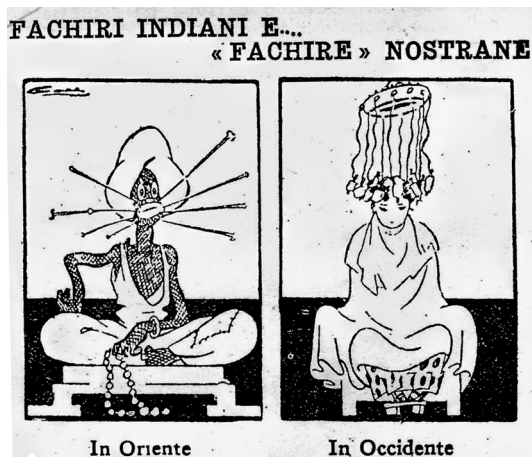
	Capoluogo	Resto provincia	Totale
Nati	88	751	839
Morti	79	626	705
Aumento popolazione	9	125	134

### Mese di novembre 1934

Nati	71	662	733
Morti	89	726	815
Aumento popolazione	- 18	- 64	- 82

1934 non accaparravano la loro merce in Africa, ma in estremo Oriente. Essi "importavano" clandestinamente giovani cinesi che erano venduti in stato di schiavitù al prezzo medio di 1500 dollari. La polizia, in seguito a confidenze ricevute forse da una vittima dei nuovi negrieri o da qualche "socio" dissidente, ha fatto irruzione in una cantina che serviva da deposito della "merce".

Nel buio sotterraneo sono stati trovati 18 cinesi che, rannicchiati lungo le umide pareti si lamentavano nella loro incomprensibile lingua. Quando sono usciti dalla cantina sono rimasti abbagliati dalla luce del giorno, dopo tanto tempo



che erano al buio. A tanto si giunge pur nel trentaquattresimo anno del secolo nostro quando gli uomini operano contro la legge di Dio. ■

## CORSO DI CUCINA

*La bricula*, in collaborazione con la Pro Loco, organizza un corso di cucina dedicato alla preparazione di

### antipasti e stuzzichini

Il corso si terrà nel Salone Valrosetta e sarà condotto dalla sig.ra Luisa Forcone secondo il seguente calendario: **13 aprile**, venerdì, ore 20.30, **20 aprile** stessa ora, **27 aprile** sempre alle 20.30.

*La frequenza è gratuita; iscrizioni durante la prima serata*

# DOMANDE DI UN LETTORE OPERAIO

di Bertolt Brecht

*Nel 1939 Brecht ha pubblicato, in Poesie e canzoni, questa lirica in cui discute come gli storici presentano le vicende umane. Sappiamo tutto di regni, imperi, re e imperatori, ma nulla o quasi si dice di chi le città, i monumenti, le chiese ha materialmente costruito. Dove sono le migliaia di operai che hanno eretto le piramidi, il Colosseo e tanto altro? Poco o nulla sappiamo di loro, anche se con sofferenza hanno costruito regge, statue, castelli, vinto guerre, subito sconfitte.*

Tebe dalle sette porte, chi la costruì?  
Ci sono i nomi dei re, nei libri.  
Son stati i re a strascicarli, quei blocchi di pietra?  
Babilonia, distrutta tante volte,  
chi altrettante la riedificò? In quali case  
di Lima lucente d'oro abitavano i costruttori?  
Dove andarono, la sera che fu terminata la Grande Muraglia,  
i muratori? Roma la grande  
è piena di archi di trionfo. Su chi  
trionfarono i Cesari? La celebrata Bisanzio  
aveva solo palazzi per i suoi abitanti? Anche nella favolosa Atlantide  
la notte che il mare li inghiottì, affogavano urlando  
aiuto ai loro schiavi.  
Il giovane Alessandro conquistò l'India.  
Da solo?  
Cesare sconfisse i Galli.  
Non aveva con sé nemmeno un cuoco?  
Filippo di Spagna pianse, quando la flotta  
gli fu affondata. Nessun altro pianse?  
Federico II vinse la Guerra dei sette anni. Chi,  
oltre a lui, l'ha vinta?  
Una vittoria ogni pagina.  
Chi cucinò la cena della vittoria?  
Ogni dieci anni un grand'uomo.  
Chi ne pagò le spese?  
Quante vicende,  
tante domande.



# LA VULGATA E IL DIALETTO

di *Don Gianni Robino*

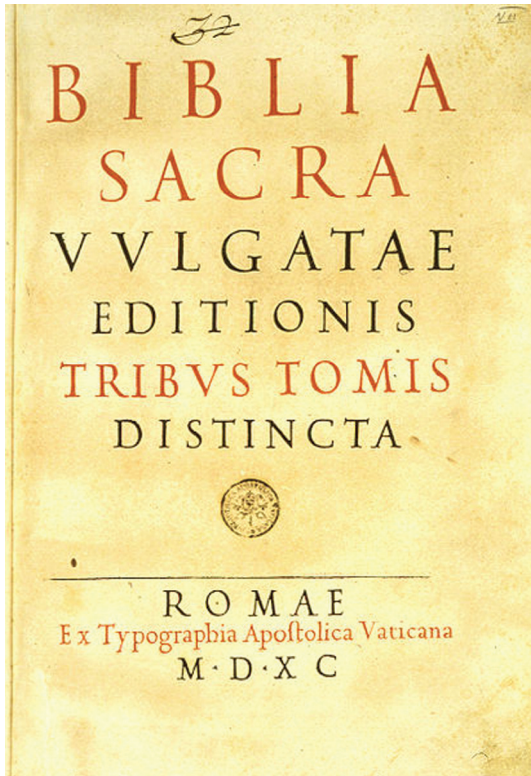
Nei primi 4 secoli la lingua ufficiale della liturgia della Messa era il greco, lingua parlata in tutto l'Impero romano. Piano piano il greco andò in disuso e il latino ufficiale anche, per cui nel IV secolo Papa Damaso incaricò Girolamo, una delle menti più profonde e più intelligenti della storia ecclesiastica, di tradurre il vecchio ed il nuovo testamento nella lingua parlata allora dalla gente. Girolamo non usò per

la traduzione il testo greco, che era stato introdotto verso il 250 avanti Cristo per gli ebrei nati fuori dalla Palestina e che non conoscevano l'ebraico, ma si avvale direttamente della versione originale in ebraico.

Questa traduzione fu chiamata "vulgata", perché presentata nella lingua parlata allora dal volgo, cioè dal popolo. E questo latino della vulgata, che non era il latino

*S. Girolamo lavora alla traduzione della Bibbia*





*Una vecchia edizione della "vulgata"*

classico di Cicerone, Orazio ecc., venne usato nella liturgia della Messa fin dopo il Concilio Vaticano II°.

Permettetemi ora una piccola parentesi; mi fanno ridere, e anche pena, coloro che oggi invocano di continuare a celebrare la Messa in latino, che era il dialetto parlato dal popolo nel 400 dopo Cristo: o non conoscono la storia della chiesa o sono proprio ottusi di mente! Chiusa la parentesi.

Alcuni secoli prima del Concilio, siccome la gente non conosceva più il latino e molti nemmeno l'italiano, essendo la maggioranza analfabeti, invalse l'usanza nel Monferrato, ma forse anche in altre parti d'Italia, di usare il dialetto per la predica: il celebrante riassumeva quello che era stato letto in latino nel vangelo e poi faceva il suo commento.

Questa usanza durò fino al 1965 quando

l'italiano venne introdotto nella Messa, così come il francese, il tedesco, lo spagnolo ecc.

Oggi succede che il dialetto è diventato una lingua straniera per molti ragazzi e giovani. In questi ultimi decenni c'è stato però un ritorno alle tradizioni dei nostri antenati, compresi anche i dialetti che ne fanno parte integrante.

Quando mi è stato chiesto, timidamente, se fosse possibile celebrare la S. Messa del nostro Patrono S. Siro in dialetto cortiglionesese, ho accettato con entusiasmo, memore delle Messe in dialetto nicese celebrate per quasi vent'anni nella parrocchia di S. Giovanni a Nizza M. in occasione della festa di S. Carlo, Patrono della città.

Il carissimo Gianfranco Drago ci ha pensato lui a tradurre in cortiglionesese le letture e la preghiera dei fedeli; un po' più difficile è stato trovare dei cortiglionesi DOC disposti a fare le letture durante la S. Messa del nostro Patrono.

Tutto ha funzionato perfettamente ed è stata un'esperienza nuova molto gradita e penso che nei prossimi anni verrà perfezionata in alcuni particolari che renderanno la cerimonia più solenne. Si cercherà poi, per quanto è possibile, di coinvolgere le nuove generazioni a imparare il dialetto cortiglionesese, che non è una lingua dei poveri o degli analfabeti, ma un segno di distinzione dei nostri paesi, infatti si riconosce l'appartenenza proprio attraverso la cadenza dialettale che uno ha: non ci sono altri segni di riconoscimento.

Il dialetto poi contiene espressioni e parole che in italiano sono intraducibili ma hanno significato profondo e modi di dire che racchiudono secoli di tradizioni e pensieri. Per cui, cari giovani, non abbiate timore a imparare la lingua dei vostri nonni e, un giorno, a insegnarla ai vostri figli. ■



# SERATE CULTURALI negli anni '50

di *Teresa Manera*

La vita della mia famiglia si svolgeva in una grande cucina nella quale la stufa diffondeva calore in abbondanza. L'ampiezza dell'ambiente permetteva l'accoglienza di parecchie persone. Qui trascorrevamo le serate invernali in compagnia di amiche e vicine di casa. Le donne facevano le calze, alcune rammendavano e rattoppavano i pantaloni; altre, appoggiato il cerchietto, ricamavano. Le chiacchiere ci tenevano compagnia, ma scoprimmo che ci si poteva divertire anche in altri modi: leggendo libri o ascoltando musica. Una di noi, a turno, leggeva ad alta voce.

Ricordo di aver letto *Guerra e pace* di Leone Tolstoj. Conoscemmo così quell'immenso quadro della Russia durante le guerre napoleoniche; ci interessavano i personaggi

che si muovevano in una natura potente che agita, trascina e travolge tutto e tutti. Ci innamoravamo del principe Andrea o del mite Pierre. Se un passo del libro era particolarmente interessante si rileggeva e si commentava. Analizzavamo i personaggi femminili e avevamo simpatia per le donne scaltre. Ma il testo aveva un grande difetto: alternava a pagine in lingua italiana lunghi

passi in francese, lingua per noi difficile da leggere e da tradurre. Non ci facemmo scoraggiare e continuammo con i *Fratelli Karamazov* e *L'idiota* di Dostoevskij. Vennero poi tanti libri di autori italiani. Viaggiavamo per il mondo e conoscevamo la genialità degli scrittori. La musica,



*Una radio Allocchio Bacchini, marca da tempo scomparsa*

trasmessa dalla radio (Allocchio Bacchini che conservo) completava le nostre serate. “*C’è una chiesetta amor...*” era l’aria della sigla dell’orchestra di Cinico Angelini che apriva il programma più amato. Gli appuntamenti musicali ci guidavano nel programmare le nostre serate. Si ascoltava e si cantava. Tutto è passato, ma leggere libri e ascoltare musica restano preziose compagne. ■

# Curiosità ... alfabetiche il mondo contadino e della natura nell'alfabeto

Tutti sanno che il nostro alfabeto deriva da quello latino, che a sua volta proviene da quello greco. Molti probabilmente sanno che le nostre lettere rimandano all'alfabeto greco, che a sua volta deriva da realtà più antiche. E se si tratta di realtà antiche il mondo di riferimento non

può essere che quello agricolo/pastorale.

Un'avvertenza: quando si parla di lettere antiche, occorrerifarsi alla forma maiuscola, quella impiegata nelle lapidi.

Iniziamo con una cosa che sanno tutti: **A**, latino deriva da **A** greco, *alfa*, che

ha radice comune con il termine ebraico *aleph*, che vuol dire "toro". La **A** è la stilizzazione ruotata di 180° della testa di un toro con corna e tutto. **B** è il greco *beta*, che rimanda a *beth*, "capanna" (*Betlemme* dunque sarebbe toponimo che equivale al nostro *Cuèrti*), e Gesù è nato in una capanna, rifugio di animali: lo si capisce se si ruota l'immagine della lettera di 90°, lasciando le "gobbe" in

alto. E poi...

**D** deriva dal greco *delta*,  $\Delta$ , che è la stilizzazione del triangolo costituito dal *delta* di un fiume (il Nilo in questo caso?) e poi la **C** deriva dalla **K** che è la stilizzazione del *palmo*; la **L** deriva dalla rotazione del greco  $\Lambda$  che a sua



volta rimanda al fenicio *palmo*, la nostra *spòna*; la **M** dal simbolo delle onde dell'acqua (*MUM* in fenicio) e la **N** è l'iniziale di *NUN*, *pesce*, sempre in fenicio... Insomma il mondo agricolo ha generato tante cose e riverbera anche oggi, quando pare così lontano almeno nel suo aspetto originario, i propri riflessi su realtà quotidiane...

*fdc*

# VITA DI PAESE

## Le patate di Bruno

Bruno Campora non è soltanto il costruttore della bricula che abbiamo messo in copertina, ma è anche un provetto artigiano che con le foglie della pannocchia di granoturco confeziona borse bellissime. E non finisce qui: è anche un ottimo coltivatore. Le patate raccolte lo scorso anno sono davvero una vera meraviglia.



## Non ho tempo

Questo il titolo della mostra di Daniela Solive tenuta ad Acqui Terme dal 19 novembre al 4 dicembre 2011 nel bel Palazzo Robellini. Ecco come l'invito



presenta il lavoro esposto dall'Autrice “ Daniela [...] reinterpreta i Trionfi o Arcani maggiori dei tarocchi come oggetti, cose della vita che sopravvivranno alla vita stessa, e indicheranno un passato, un presente e un futuro ...” presentando opere “su tela ‘volatile’ con inserti di ‘perle’, ‘smeraldi’ ed altra bigiotteria,

# **PRO LOCO DI CORTIGLIONE**

## **MANIFESTAZIONI ANNO 2012**

<b>Carnevale dei bambini</b>	domenica 19/02
<b>Cena sociale</b>	sabato 17/03
<b>Tesseramento</b>	domenica delle Palme 01/04
<b>Tradizionale braciolata</b>	sabato 30/06
<b>Festa d'estate</b>	28-29/07
<b>Festa patronale</b>	07/10 (Madonna del rosario)
<b>Halloween</b>	31/10
<b>Vigilia di Natale</b>	24/12

**A Cortiglione presso il salone Valrosetta**  
**sabato, 14 aprile 2012, ore 21.00**

### **L'ENTE CONCERTI CASTELLO DI BELVEGLIO**

con il patrocinio del Comune di Cortiglione  
in collaborazione con *La bricula* e la Pro Loco

**PRESENTA**

### **“Note e Sipari del Monferrato”**

Col sostegno della Regione Piemonte e della Fondazione CRT

## **C ONCERTO**

### **ORCHESTRA ITALIANA DI FLAUTI**

**Diretta da Marlaena Kessick**

**Programma di musiche classiche e moderne**

**Ingresso gratuito**

**Seguirà rinfresco**

*drappi, tessuti, passamaneria ad ornare la tela come certa arte povera [...] con il segno gotico della letteratura fantastica, i quadri sono materia di facile lettura che nascondono ermetici significati.”*

Il successo riscosso dalla mostra premia il lungo e pesante impegno della pittrice che marca, con le opere esposte, un drastico cambio di stile rispetto al passato, segno forse di un severo travaglio interiore. ■



*La foto riprende il gruppo dei 65enni di Cortiglione e dintorni, che si sono riuniti il 30 ottobre 2011 per festeggiare insieme il compleanno. Un allegro pomeriggio trascorso al ristorante da Quinto con un ottimo fritto misto (per non parlare del resto).*

*Li riconoscete?*

*Beh, a vent'anni erano così. Sugli uomini stendiamo un pietoso velo, ma le ragazze sono proprio sempre come erano nel ... 1966.*

*Il sindaco era Pinen Biglia, come altri (riconoscibili Sandro Bozzola, Pinu Cacciabue, Domenico Roseo) non più tra noi. La foto è stata ripresa sul sagrato della chiesa da Lorenzo Brondolo che, pur essendo della leva, ne resta escluso*



## ASSEMBLEE DELLE ASSOCIAZIONI

### Società

Il 13 gennaio si è tenuta l'assemblea della Società. E' stato eletto il nuovo consiglio direttivo:

Presidente	Stefano Iaia
Vice presidente	Luigi Roseo
Revisore dei conti	Giuseppe Di Maggio
Segretario	Nadia Cane
Consiglieri eletti	Daniele Marino, Emilio Mazzeo, Elisa Robino
Consiglieri di diritto	Andrea Drago (Comune), Emilio Mazzeo (Pro Loco), Gianfranco Drago (La bricula)

Gestore (dal 15-2) Caterina Grosso

---

### Pro Loco

Il 20 gennaio si è tenuta l'assemblea della Pro Loco. E' stato definito il programma delle manifestazioni per il 2012 (riportato nelle pagine precedenti); le cariche sociali sono le stesse definite lo scorso anno, non essendo turno di rinnovo.

---

### La bricula

L'assemblea annuale si è tenuta il 25 febbraio presso il ristorante Da Quinto. Presentati i risultati dello scorso anno e i programmi per il 2012. Nessun rinnovo delle cariche sociali.

## AUGURIAI "NUOVI" 80ENNI

**Andreina Assante, Emilio Bottero,  
Giuseppe Brondolo, Mauro Brondolo,  
Innocenzo Cassinelli, Luciano Merea,  
Maddalena Roseo, Dario Solive**

# UNITI DALLA SCUOLA

Nella nostra scuola sono iscritti bambini provenienti da varie parti del mondo: ognuno di loro è accolto con amore e può fiorire libero mantenendo la sua unicità, come rappresenta il cartellone che abbiamo preparato!  
*Le maestre di Cortiglione*



# CI HANNO SORRISO

**Rebecca Coppo** nata ad Alessandria il 27.01.2012 da Christian e Elena Bottero (nipote di Battista Bottero e Angela Cravarezza)

**Sofia D'Andrea** nata ad Asti il 7 febbraio 2012 da Vincenzo e Anna Maria Lavena

**Leonardo Gallone** nato ad Asti il 16 febbraio 2012 da Matteo e Laura Grea (nipote di Franco Grea e Maddalena Bosio)

# CI HANNO LASCIATO



**Giovanna Drago**  
16.03.1936 - 01.11.2011



**Emma Pera  
in Arattano**  
24.03.1920 - 16.09.2011

Grande il vuoto che hai lasciato, ma noi ringraziamo Dio di averci donato una mamma e suocera come te. Porteremo la tua fede e la tua bontà nel nostro cuore per sempre.

Rita e Elisio Arattano



**Suor Angela Rita Rossi**  
27.10.1927 - 18.12.2011

Angela Rita Rossi era figlia di Lorenzo Rossi (*Cén du Sacrista*) e di Margherita Viazzi. Diventata suora nel 1951, svolse il compito di infermiera in diverse Case della Congregazione in Italia e nel Canton Ticino. Concluse la sua attività nel 2008 per ritirarsi a Sale dove è deceduta nel dicembre scorso

**Andrea Vittorio Ciuffreda**  
21.02.1937 - 07.01.2012