



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

**Direttore responsabile**  
Francesco De Caria  
**Direttore editoriale**  
Gianfranco Drago  
**Redazione**  
Letizio Cacciabue

## Il Giornalino di Cortiglione

# *La bricula*

Anno IX - N. 24 - 31 maggio 2013

### Un uomo venuto dalla "fine del mondo"

*Mico* ovvero *Vita vera di un contadino povero* (ed. *L'arciere*, Cuneo, 1995) è un' autobiografia in terza persona; è la storia di un contadino di Roccaforte-Lurisia (Mondovì) di nome Andreino Botto, *Mico*. E' un libro di storia, un grande affresco di cinquant'anni del nostro passato dall'inizio del '900 fino al secondo dopoguerra. L'autore era nato nel 1893 a Botti di Lurisia e, sposatosi nel 1921 con Margherita Roatta, ebbe sei figlie. E' deceduto nel 1964. La figlia Nelida ha raccolto e fatto pubblicare il diario del padre. Dal silenzio delle campagne cuneesi e dalle strade polverose o fangose dell'infanzia fino all'apparire delle prime automobili, dalle granate della prima guerra mondiale alle fiamme del Midi francese dove era emigrato, dalle sabbie dei deserti di Libia alla Pampa azzurra di lino dell'Argentina, si snoda, con lingua grezza ma vigorosa ed efficace, il racconto di *Mico*, che aveva fatto solo la terza elementare. Le pagine più drammatiche del diario sono però quelle del naufragio del piroscafo *Principessa Mafalda*, avvenuto il 25 ottobre 1927, su cui era imbarcato *Mico* con la moglie, la figlia, il fratello e altri parenti. La nave, diretta in Argentina, trasportava 1300 emigranti, perlopiù piemontesi e liguri. Al largo delle coste brasiliane, verso sera, ci fu a bordo un fortissimo scoppio e il piroscafo si inclinò imbarcando acqua. Il sopraggiungere della notte e il successivo inabissamento della nave, nonostante l'accorrere di parecchie altri battelli in soccorso, provocarono la morte di 600 passeggeri. *Mico* perse il fratello.

I coniugi Mario José Bergoglio e Regina Maria Sivori, futuri papà e mamma di Papa Francesco, nel 1929 emigrarono da Portacomaro in Argentina per cercare fortuna. Fu un miracolo: sarebbero dovuti partire due anni prima, nel 1927, sul *Principessa Mafalda*. Ma quel viaggio i Bergoglio dovettero rimandarlo perché mancavano i documenti. Chissà! Le vie del Signore sono infinite.

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

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

**Socio ordinario**

15 euro

**Socio sostenitore**

30 euro

**Per l'estero**

40 euro

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

Le opinioni espresse dagli autori impegnano esclusivamente la loro responsabilità.

**In copertina:**

bricula costruita da Bruno Campora sulla Serra

**Autorizzazione**

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

**Stampa**

Fiordo srl, 28066 Galliate

# SOMMARIO

- 3 Viale del ricordo
- 5 Sulla guerra
- 6 Le famiglie di Cortigione. Borgate Belgarino, Passerino e Plagà - 3 (fine)
- 10 Pensierino: Il temporale
- 11 Figure di una volta: Ramponelli e Cesare
- 14 I segreti dell'orto
- 16 I pellegrinaggi a piedi
- 19 Giaveno e la sua valle
- 21 Nuovo direttivo della Società
- 22 Le sere di maggio
- 25 L'estate alla Cascina
- 27 La chiesa di San Giovanni alla Villa. Il punto sui restauri
- 30 Da Cortigione alla California. Il missionario Severo Alloero
- 31 Euritmia
- 32 Dar da bere agli assetati
- 35 Il giorno più bello
- 36 Da padre a figlio
- 39 Francesco Bigliani (*Cichén 'd il Marghé*): mio nonno
- 42 Divagazioni etimologiche. *Bagòsa* e altre "gentilezze"
- 43 La prima giornata europea de I Giusti. Pere ricordare tutti i genocidi
- 44 *La bricula* in cucina
- 45 Piccoli investigatori sulle tracce del passato
- 46 Piacenza: Raduno nazionale Alpini  
Lettera del Sindaco al Capogruppo  
Pavia: Gita parrocchiale
- 47 Il liquore del passato. *Urusolio*, il rosolio
- 50 Al servizio del re del Siam.  
Candido Bigliani. Il diario - 4 (continua)
- 52 Ci hanno lasciato

# VIALE DEL RICORDO

di Emilio Drago

Domenica 21 aprile ha avuto luogo, nel contesto della celebrazione della Messa domenicale officiata dal Molto Reverendo Don Gianni, il rito della benedizione e della inaugurazione ufficiale dei tigli che l'Amministrazione Comunale ha voluto dedicare, a nome di tutta la cittadinanza, alla memoria degli eroi cortiglionesi caduti durante la Prima e Seconda guerra mondiale. I tigli, messi a dimora recentemente in fregio alla Via Roma – sul lato destro del sedime viario nel tratto finale della Via in direzione Crociera e nell'area in fregio alla Provinciale adibita a posteggio – hanno lo scopo di sostituire gli abeti dell'ex Parco

della Rimembranza antistante il Cimitero e rimossi perché pericolanti a causa della vetustà. Il sito del Parco era quello dove ora è stato costruito il nuovo Monumento (1) ai Caduti delle due guerre con lo scopo sicuramente genuino di sostituire, con il monumento, gli abeti abbattuti; ma il "vuoto" era rimasto, almeno nella memoria collettiva: e' stato quello un luogo per alcuni anni in attesa che qualcosa di più affine al passato prendesse prima o poi forma.

Alla Cerimonia, tenuta a causa dell'inclemenza del tempo nella Parrocchiale, erano presenti il Primo Cittadino Andrea Drago, il

*La cerimonia di inaugurazione del Viale del ricordo si è tenuta in chiesa a causa del maltempo*



Vicesindaco e una nutrita ed appropriata rappresentanza del locale Gruppo Alpini da sempre simbolo del sacrificio, della tenacia, dell'altruismo nel compiere il dovere militare e civile.

Durante la cerimonia ha preso la parola Gianfranco Drago che, con una dissertazione volutamente breve ma non priva di efficacia, ha sottolineato il nobile significato del ricordo dei nostri caduti e dell'importanza, seppure simbolica, di affidare il nome di ciascuno di essi – 32 i caduti nella Grande Guerra e 10 nel secondo conflitto – ad un giovane tiglio (personalizzato con una targa che porta inciso il nome di un



*Questo ultimo tratto del Mung-grè è ora affiancato dai tigli a ricordo dei caduti della Prima Guerra Mondiale*

caduto) in segno di continuità tra passato e presente: simbolo visivo di identità condivisa.

E' stato fatto cenno all'evento 'storico' dell'inaugurazione, il 13 maggio 1923, nel Parco della Rimembranza di un "piccolo e modesto boschetto di giovani abeti [a ricordo dei caduti] antistante il Cimitero, fatti piantare da Luigi Bosio, allora Sindaco del paese" e alla straordinaria attualità del suo discorso inaugurale tenuto durante quello storico evento. "O madre

*che hai chiuso in cuore il dolore per il figlio perduto, in luogo vago e indeterminato, ora è fissata la sede della tua 'rimembranza'... L'albero che reca il nome di tuo figlio crescerà e manterrà fresco il suo ricordo... Le generazioni future venereranno, negli annosi abeti, i valorosi caduti". (2)*

Da quel lontano 13 maggio 1923 il "piccolo e modesto boschetto" è diventato fino ai giorni nostri Parco della Rimembranza ovvero un *luogo della memoria* per la collettività.

Ebbene, quel *luogo della memoria* per estrapolarlo dal consueto, dal ora rivive per noi cortigliesi, quotidiano, dall'ordinario, dalla rigenerandosi, lungo il tratto della Via mera scenografia muta e priva di un Roma, ridefinito *Viale del Ricordo* significato proprio. ■

(<sup>1</sup>) Segnaliamo che recentemente, su iniziativa del *Museo Civico del Risorgimento* di Bologna e del *Museo Storico Italiano della Guerra* di Rovereto, è stato ideato un Archivio dei monumenti e lapidi in memoria dei caduti. E' già stata inserita dal 2009 la lapide di Cortiglione dei Caduti della Grande Guerra (cfr *Archivio pg 21 ID monumento 2896*) e varrebbe la pena segnalare anche il nuovo monumento contribuendo all'iniziativa.

Consultare all'uopo i siti : [museorisorgimento@comune.bologna.it](mailto:museorisorgimento@comune.bologna.it) oppure [info@museodellaguerra.it](mailto:info@museodellaguerra.it) Da *La bricula* n.12 del 30 giugno 2009 pg.7

(<sup>2</sup>) Da *La bricula* n. 12 del 30 giugno 2009, pag. 7

# SULLA GUERRA

di Bertolt Brecht

Con queste brevi ma intense poesie Brecht ci invita a riflettere sulle cause e sulle conseguenze di tutte le guerre. Se infatti le armi sono il simbolo stesso della guerra, è sempre la volontà dell'uomo che determina gli eventi e che può scegliere la distruzione o la vita.

## Generale il tuo carro armato

Generale, il tuo carro armato è una macchina potente.

Spiana un bosco e sfracella cento uomini.

Ma ha un difetto:

ha bisogno di un carrista.

Generale, il tuo bombardiere è potente.

Vola più rapido di una tempesta e porta più di un elefante.

Ma ha un difetto:

ha bisogno di un meccanico.

Generale, l'uomo fa di tutto.

Può volare e può uccidere.

Ma ha un difetto:

può pensare.

## La guerra che verrà

La guerra che verrà  
non è la prima. Prima  
ci sono state altre guerre.

Alla fine dell'ultima  
c'erano vincitori e vinti.

Fra i vinti la povera gente  
faceva la fame. Fra i vincitori  
faceva la fame la povera gente  
egualmente.

B. Brecht, *Poesie e canzoni*,  
traduzione di F. Fortini e R. Leiser, Einaudi

# LE FAMIGLIE DI CORTIGLIONE

Borgate Belgarino, Passerino, Plagà - 3

di Rosanna, Franco e Lisa Bigliani

*Nel predente numero de La bricula siamo giunti, salendo il Mung-grè, all'abitazione n. 15, all'incrocio tra via Roma e via Garibaldi. Giriamo ora a destra e troviamo subito all'inizio della via, sulla sinistra, un gruppo di abitazioni dal n.16 al n. 21: sono le ultime case di Passerino. Quando la strada inizia a scendere verso Valmezzana siamo in frazione Plagà.*

**16** – Qui abitava **Silvio Bigliani** (1877-1935) sposato a Marianna Marino (*Iona 'd Siviù*, 1884-1934), di lei abbiamo una lettera (di prossima pubblicazione) scritta al marito che era al fronte nella Grande Guerra. Il figlio Aleramo fu medico



*Silvio Bigliani e Marianna Marino*

chirurgo a Torino. Tornava spesso in paese alla domenica; nella casa paterna faceva ambulatorio e, se del caso, accompagnava lui stesso i pazienti a Torino presso il suo ospedale. La casa fu poi venduta a Mario Fiore e ora è di proprietà di Guglielmo Iaia.

**16bis** – *A cà 'd Roca*; era una piccola abitazione di una sola camera, di



*Teodora Bigliani*

proprietà di Rocco Curletti (*Ruchén*) e di Teodora Bigliani (*Dora*). Ebbero un figlio di nome Giovanni. La casa restava spesso vuota perché la famiglia si era trasferita a Torino. Nel 1957

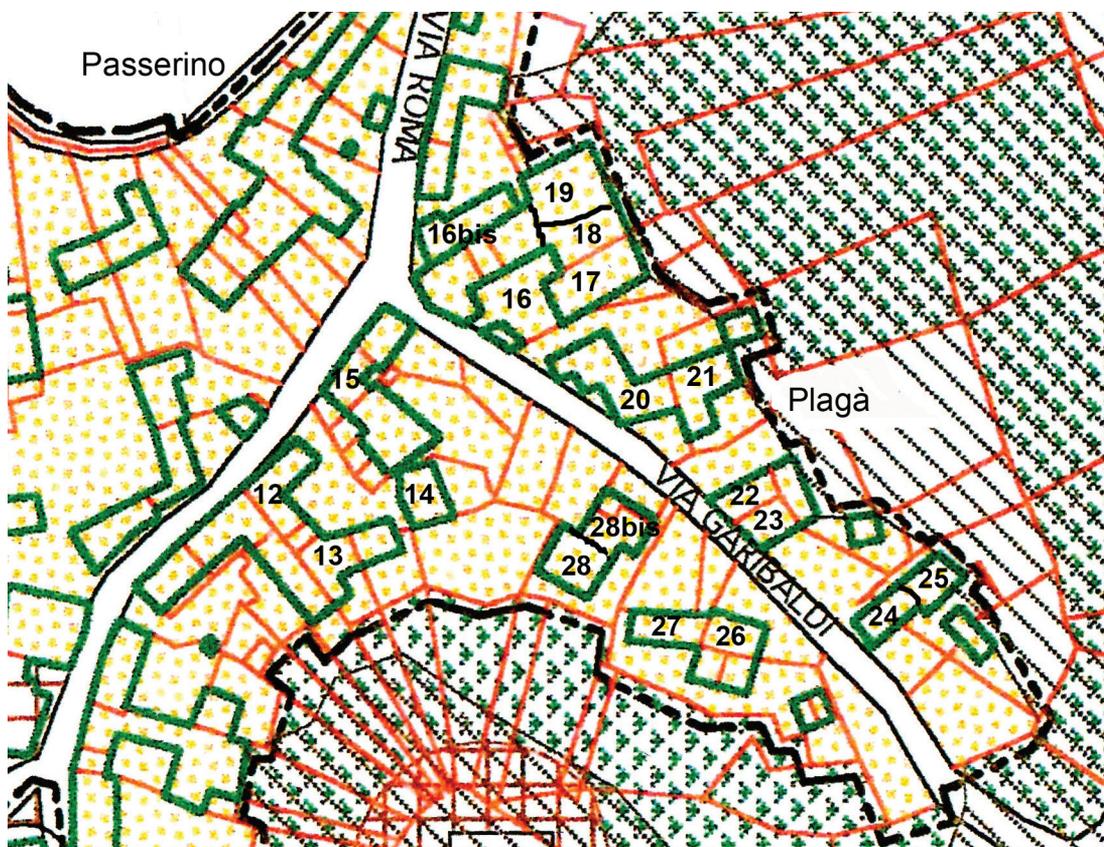


*Battista Bigliani e Margherita Sconfienza*

fu affittata a Giuseppe Cacciabue (*Pinu 'd Cupèt*), papà di Letizio, per un paio d'anni.



**17-18** – Erano le case di **Battista Bigliani** (*Batistén 'd Gineta*, 1876-



*Remo e Claudio Bigliani*

(mamma di Romea Borio), Claudio, che sposò Vittoria Villata, e Blesilla. Rimasto vedovo, sposò Teresa Iguera (*Teresina la Pëssa*, 1887-1976).

**19** – In questa casa abitò **Giuseppe Bigliani** (*Pinén 'd Poni*, 1878-1950), sposato a Margherita Bosio (*Nina*, 1881-1956). Ebbero cinque figli: Zita, sposata a Pietro Cravera (*Pulentén*), Pomponio

*Giuseppe Bigliani e Margherita Bosio*



*Teresa Iguera*

1967), sposato con Margherita Sconfienza (1880-1947). Ebbe quattro figli: Remo, che gestì il mulino *'d Fergeri*, Ugo, emigrato in America, Teresa





*Pomponio Bigliani*

(*Puninu*), professore di lettere, Teodora, Francesco (morto in Grecia durante la Seconda Guerra Mondiale) e Luigia. Nella casa visse

Luigia (1914-1995), sposata a Giovanni Casavecchia (1927-1989), con il figlio Franco.

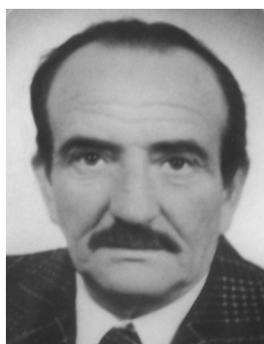


*Clotilde e Clelia Bigliani*

segnanti i coniugi Alloero, giunti da Torino, che insegnavano nella loro casa in Passerino (casa **8b**).

Figli di Urbano furono: Luigi, emigrato negli Stati Uniti (nonno di Luis Bigliani famoso ortopedico), Giovanni, droghiere a Incisa (nonno dello scienziato Giovanni Gregori, nostro collaboratore), Manlio, emigrato in Usa, Clotilde (1887-1975) e Clelia (1892-1972), che vissero nella casa paterna conservandola intatta con i cimeli garibaldini.

Ora è proprietario Franco Facchi.



*Giovanni Casavecchia e Luigia Bigliani*

**20** – Era l'abitazione di **Urbano Bigliani** (*il maestro Banén*, 1848-1934), sposato a Felicita Bottero (*Cita*, 1856-1944). Urbano, garibaldino della battaglia di Bezzecca, fu maestro per più di 40 anni a Cortiglione e a Incisa; prima della costruzione del palazzo comunale teneva le lezioni a casa sua.

Prima del maestro Urbano furono in-

**21** – Nello stesso cortile troviamo l'abitazione di **Giovanni Aleppe** (detto

*Urbano Bigliani e Felicita Bottero*



*Giovanni Aleppe e Teresa Reggio*

*Lepre*, 1878-1951) con la moglie Teresa Reggio (*Teresina la Nèira*, 1886-1977). Anche questa costruzione è ora di Franco Facchi.

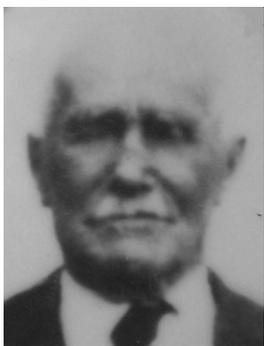


*Italo Terzolo e Maria Benca Becuti*

## **Passiamo ora nella frazione Plagà**

**22** – Qui abitava **Italo Terzolo** (*Sirà̀n*, 1901-1984), sposato con Maria Benca Becuti (1909-1996). Ebbero i figli Romolo e Silvana. Si fermarono qui per qualche tempo Giuseppe Gatti, nonno di Alfredo, e in seguito Giuseppe Rogna con la moglie Bianca Bocchino.

**23** – Era la casa di **Innocenzo Cravera** (*Nusè̀nt Pulentén*, 1895-1943) e della moglie *Linén*. La sera in cui stavano recitando il rosario per la morte di *Pulentén* ci fu il terremoto, che causò



*Innocenzo Cravera*

*Carlo Pesce e Blesilla Bigliani*



il crollo del camino, lasciando tutti al buio; una bimba per lo spavento ebbe l'itterizia. Da loro nacquero Pietro, sposato a Zita Bigliani, Metilde, sposata a Francesco Bigliani (*Cichén 'd il Marghé*), Marziano, Giovanni (*Gian 'd Pulentén*), Delfina, Marietta (*Jeta*) e Giovanna (*Nina*). Ora la casa è della famiglia Adurno.

**24-25** – Due abitazioni in un'unica costruzione.

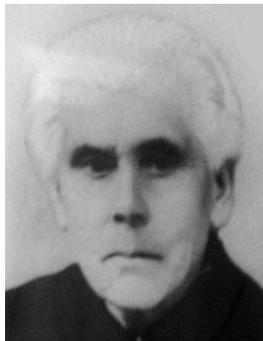
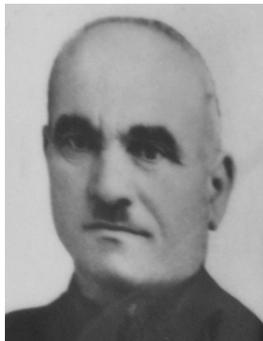
Nella prima abitò Eugenia (*la Barusonna*). Sua figlia, Lina Cavalla, ha sposato Giovanni Bosio (*Giuanén'd Pinota*). La casa è ora di Marisa Rivanera.

La seconda abitazione era occupata da **Carlo Pesce** (*Carlinu 'd Bandarola*, 1910-2001), sposato con Blesilla Bigliani (1908-2001). *Carlinu* aveva due fratelli: Luigi, frate cappuccino, e Teresio, sacerdote salesiano. Carlo Pesce si trasferì a Nizza e nella casa abitò poi Augusto Resta (*Ghistu*), parente della moglie di *Batisten'd Gineta*, che viveva a Vinchio; rimasto vedovo, venne a vivere in questa casa e lavorava la terra del parente. Della casa ora è proprietaria Luisa Rivanera.

**26** – Dall'altra parte della strada abitava **Battista Alberigo** (*Bertulôn*, 1895-1973) con la moglie Rosina Guglielmi (*Rusina*, 1906-1968) di Avellino. Matteo, suo

*Battista Alberigo e Rosina Guglielmi*





*Siro Filippone e Francesca Chiorra*



*Libero Alloero e Antonia Chiaccia*



*Pietro Rabino e Maria Filippone*

parente, ha portato a casa lo zolfo (per lo oidio delle viti) dalla Puglia, dove aveva fatto il soldato. Battista era piccolo e muscoloso, lavorava a giornata, puliva le cisterne e faceva il *rancasic*.

**27** – La casa adiacente era di **Siro Filippone (Silu)** e della moglie Francesca Chiorra. Ebbero Antonietta, Leone Battista (*Batista 'd Silu*, papà di Siro) e Maria. Nella casa visse la figlia Maria (1926-2008), sposata a Pietro Rabino (1925-1991). Ebbero tre figlie: Giovanna,

Graziella e Patrizia. Pietro era nato a Cravanzana ed era arrivato a Cortiglione durante la Resistenza.

**28** – Era l'abitazione di **Libero Alloero (Beràn, 1885-1971)** e della moglie Antonia Chiaccia (1889-1962). Da loro nacquero: Francesco (*Cichinu'd Beràn*), che sposò Anna *la romena*, portata in Italia dalla Romania alla fine della guerra, Giuseppe (*Pininu'd Beràn*) e Maria, sposata a Francesco Bocasso (*Chinu*), che teneva tenute spiritiche facendo ballar il tavolino (*u fòva la fisica*). Ebbero Margherita, ora proprietaria della casa.

**28bis** – Di fianco alla casa di Libero Alloero c'era la casa di **Giuseppe Cassinelli (u Gaièt)**. Ebbe tre figli: il primo, Pietro, sposato a Lidia Bosio farmacista e nonno di Cristina Cassinelli, fu medico condotto a Brusson, un secondo divenne prete e la terza, una femmina, aveva nome Luigia. ■

## **Pensierino: *Il temporale***

Tronava, tronava, minca tanto losnava e le galline, sbariuate, saltavano la ciuenda. E poi dimprovviso piobbete.

*NDR Da una paginetta di quaderno raccolta in piazza Vittorio Emanuele II qualche decennio fa (da Ricordi degli anni '50 di Battista Bottero)*

# Figure di una volta Ramponelli e Cesare

di Mario Iguera

*Continua il racconto "a ruota libera" di Mario Iguera che propone altre figure e "macchiette" della vita dantan di paese. Una realtà che pare sempre più lontana, fortunatamente. Tuttavia la nostalgia per la propria infanzia, decantata dal ricordo, si riflette sulle figure che l'hanno popolata e che diventano veri e propri "eroi" del mito privato di ciascuno di noi. Non secondaria qui la felicità di esposizione, la piacevolezza della narrazione che va al di là dei contenuti che possono apparire solo curiosi, anche se restano sullo sfondo il dramma dell'alcolismo, della diffusa vita grama cui la barbera pareva dar l'illusione di una via di fuga nell'incoscienza, il fantasma persistente della guerra e soprattutto della lacerante guerra civile.*

fdc

Riavvolgo di parecchio il nastro della mia vita sino agli anni che vanno dal 1950 al 1958, quando, ragazzino, vivevo a Cortiglione in frazione San Martino.

Il vino era fondamento per la sopravvivenza dignitosa, se grandemente oculata, per la gran parte delle locali famiglie.

Se il vino è stato da sempre definito *nettare degli dei*, io ricordo personaggi tutt'altro che dei, i quali ne erano altamente innamorati e alzavano non solo un gomito, ma entrambi e il più in alto possibile.

I miei vecchi distinguevano, parlando di loro, fra chi aveva *il vén bon* e chi aveva *il vén gròm*, raccomandandoci di stare al largo da questi ultimi. Dei secondi ho completa dimenticanza, mentre alcuni dei primi mi tornano ancor oggi agli occhi della mente regalandomi buon umore. Prima di ricordarne due, Ramponelli e Cesare, mai dimenticati da chi ha almeno la mia età, vorrei raccontare un episodio singolo, legato a un loro sodale di passione enoica, ormai senza nome.

## Un episodio emblematico

Un oste-vinaio torinese venne a prelevare il vino vendutogli da mio padre, accompagnato da un amico che, capimmo dopo, era un cliente molto affezionato. Quando mio padre con mossa da esperto tolse il tappo di legno (*l'aprècc*) alla botte e inserì all'istante il rubinetto di legno (*il canôn*) nel grosso mastello sottostante (*u sèbbi*), proruppe un getto prepotente di barbera il cui *bouquet* avvolse in breve e intensamente la cantina. Folgorato da questo spettacolo, cui assisteva per la prima volta, quel signore ormai senza nome, si inginocchiò, giunse le mani, volse gli occhi al soffitto e come inebriato e invaso da un furore religioso, come rivolto alla Mecca, seguì a genuflettersi sul mastello per inebriarsi, ringraziando più volte nostro Signore e iniziò a degustare. Più tardi onorò il pranzo di mia madre con abbondanti brindisi. Addormentato come un bimbo lo coricarono in due sul vecchio camion che ripartiva.

Eccomi ora a Ramponelli e Cesare –

nessuno ricorda il nome del primo né il cognome del secondo – i più illustri e fantasiosi bevitori in zona di quegli anni.

## Ramponelli

Ramponelli visse alla cascina detta *La Caina* posta sulle alture a sinistra di chi guarda verso Masio, poco oltre le nostre case di Rio dell'Anitra e la cascina detta *'d il Basén*.

Corporatura piuttosto esile, statura medio bassa, baffi incolti, tirava a guadagnarsi la giornata con l'attività di mediatore di legname, soprattutto di pioppi, per conto di abbattitori e commercianti del circondario. Frequentava molto la Valtiglione, sempre in fedele compagnia di una vecchia bicicletta da donna,



importante sino al pomeriggio per pedalarci, essenziale – come vedremo – per accompagnarlo verso casa la sera. Teneva appesa al manubrio una borsa nera usurata per le sue piccole cose e l'immane bottiglia di "rosso" per iniziare bene la giornata.

Nei periodi freddi adattava al manubrio due pelli di coniglio essiccate e rivoltate per tenere in caldo le mani. Non nego di averle di nascosto riempite di pietre assieme agli amici, ma la cosa non rompeva più di tanto la sua calma.



Tante piccole osterie assecondavano la sua grande passione enoica. In Cortiglione poteva frequentare *La Bionda* in Valmezzana, *Quinto e Cantarén* in paese, *Maddalena 'd Magnu* alla Crociera, la Società a San Martino. Da metà pomeriggio in poi una o più di una tra quelle osterie lo accoglieva "per la rifinitura". Con l'oscurità della sera incombente, lungo la strada verso la sua *Caina*, oltrepassata la Madonnina, si iniziava a percepire, nel silenzio della valle, la sua voce decisa che scandiva un tormentone, un mantra, mai dimenticato: *"Assasini! Delinquenti nati! Avete rovinato l'Italia! Cula povra me surèla l'òva dui fiò: i son mort an uèra, sono morti per la patria ... Ma che patria, ma che patria! E ricordate le parole del vecchio Gimarra (autodefinizione) condannato alla Caina, dove c'è tanto fango"*.

La vecchia bici si prodigava a fargli da stampella, ma il manubrio finiva di traverso e si trovava ad essere strascicata per un po' prima di riprendere posizione. A tappe di un centinaio di metri per volta, Ramponelli si bloccava e riprendeva daccapo il tormentone del vecchio *Gimarra*: passava quasi un'ora prima che oltrepassasse il vecchio mulino, oltre l'attuale Applea, e con lui svanisse anche la sua voce. Non

sempre riusciva a raggiungere la sua *Caina* e spesso, di mattino presto, lo rinvenivano in un sonno profondo nei fossi presso il Rio dell'Anitra.

## Cesare

Cesare era originario della provincia di Cremona, cinquant'anni circa, un omone, occhi espressivi su un viso rubizzo che parecchio lasciava intendere. Mai troppo stanziale – era vissuto anche in Francia – capitò nella cascina San Martino, allora proprietà dei fratelli Milanese, a svolgere lavori di manovalanza, per lo più addetto al bestiame e alla mungitura.

Circa tre anni visse a San Martino e successivamente si stabilì nella frazione di Serralunga.

Vita grama, sopravvivenza stentata: il paglione della stalla o il vecchio materasso di foglie di granturco per lui non facevano differenza. La moderata sobrietà della settimana con la paga del sabato svaniva e lasciava posto allo "sballo" della sera del sabato e della domenica. Stupiva allora per un'allegria sfrenata, fatta di mossettine, frizzi e lazzi, discorsetti e battute nel suo dialetto, il tutto accompagnato da una grande passione per sconclusionati passi di danza individuale in equilibrio sommamente precario. Si riposava a riempire e vuotare il bicchiere e all'occasione ripeteva "O Cesare d'un Cesare!"

Quando si trasferì in una cascina di Serralunga, posò gli occhi su una donna del posto, sfortunatamente per lei, improponibile dal lato estetico. Non le diede mai fastidi di sorta, ma lei



divenne quasi la sua musa ispiratrice. Pungolato dagli amici all'osteria, maliziosi, improvvisava a passo di danza sonetti e strofette, cantate sconclusionate più che mai, dedicati alla sua bella, invocandone i favori.

## Il duetto

I due, Ramponelli e Cesare, una sola volta li vidi esibirsi in coppia. Era una domenica pomeriggio, in paese, alla finestra del piano sovrastante il bar di Quinto.

Con un inchino l'uno passava la parola all'altro, ringraziandosi vicendevolmente ad ogni tornata. Una cinquantina di persone in strada poterono assistere a uno spettacolo di arte varia. Ma non c'era una macchina da presa, non esistevano i telefonini con telecamera: che peccato! ■

**RINNOVATE L'ABBONAMENTO A LA BRICULA**

# I SEGRETI DELL'ORTO

di Emiliana Zollino

Sono figlia di contadini e ho dato sovente una mano nei campi: va da sé che mi sia rimasta addosso una parziale conoscenza delle pratiche agricole, oltre ad un solido legame affettivo nei confronti della mia *terra*.

In campagna in ogni stagione si semina e si raccoglie qualcosa, sempre e comunque si coltiva, e lo si fa senza risparmiarsi. Le fasi delle colture sono legate da un collegamento consequenziale: prima si semina, poi si coltiva e solo infine si raccoglie. È la sequenza propria dell'agricoltura, che può essere considerata un'etica, valida in tutti gli ambiti: perché solo chi ha lavorato ha diritto al raccolto, gli indebiti compensi sviscerano lo spirito dell'uomo.

Ora vivo e lavoro in città ma, per me, le stagioni restano legate ai cicli produttivi agresti e con la dolcezza della mia collina mantengo un filo diretto. È lì che, con dedizione romantica, mi ostino a coltivare un orticello, coadiuvata dall'apporto – non propriamente spontaneo – della mia famiglia. Scherzi a parte, è certo che un lavoro eseguito insieme acquista un valore aggiunto, ci fa sentire “più famiglia”. Farsi aiutare da un

figlio a dissodare la terra corrisponde ad impartirgli una bella lezione di fatica e di senso: la sua esuberante forza utilizzata per uno scopo, oggi che le energie del tempo libero sono spesso impiegate in modo ingrato, oggi che si tende a preservare i figli dalla fatica.

Per evidenti motivi logistici non posso certo dedicare all'orto una cura giornaliera, come, a detta degli esperti del posto, sarebbe esigenza della stragrande maggioranza degli ortaggi. Malgrado ciò ogni anno rinnovo l'impegno con me stessa e cerco di fare del mio meglio, mettendo in pratica quello che ho imparato, anche e soprattutto dagli errori, e quello che riesco a raccogliere è sicuramente biologico, sicuramente meritato. Degli ortolani miei vicini, insuperabilmente

*Un orto ricco e ben curato per le piccole esigenze famigliari*



capaci, ne osservo rispettosamente gli orti floridi: la terra finemente sarchiata attorno alle piantine, i filari dritti, le insalate rigogliose, le piante di pomodori giganti ... cercando di carpirne qualche segreto.

Passeggiando per le colline del mio paese, facilmente si può constatare che accanto ad ogni casa vi è un orto. Penso che, nel caso specifico, non sia solo la necessità a muovere la laboriosità, ma un certo latente pathos: retaggio per quello che per lungo tempo siamo stati: umani che ricavavano il proprio sostentamento dalla terra; sano bisogno di concretezza: di *vedere* il proprio lavoro, di riporre fiducia nelle proprie mani al fine di produrre qualcosa di buono, ricavandolo da un rettangolo di zolle vicino a casa, qualcosa di così buono da poterlo mangiare.

L'orto è tante cose: non solo soddisfazione di produrre i propri ortaggi ma anche piacere dell'osservazione, gusto dell'attesa e valorizzazione del fattore umano che non è solo braccia ma soprattutto buon senso.

All'aria aperta, nella quiete della campagna, con la schiena curva e le mani scure di terra, intente ad accudire le piantine - togliere quello che non serve ed aggiungere quello che manca - ci si può sentire pervadere da un vago senso di libertà. All'ordine esteriore ne consegue un senso di ordine interiore: ogni idea sembra trovare una sua forma, ogni accadimento una sua ragione, ogni affanno un suo equilibrio. Lontano dal fragore della vita frenetica, si riflette meglio sui propri stati d'animo e, infine, dal silenzio emerge il modo



*Una pianta di pomodori carica di frutti*

più lieve per accogliere quello che viene, che non è rassegnazione ma consapevolezza, perché così è la vita.

Persistendo la catastrofe in atto, forse, un domani, sarà necessario riappropriarsi della terra – dell'essenziale – forse sarà necessario ricominciare, e dalla terra si può. Tra la vita contadina di un tempo e la vita consumistica di oggi, già da adesso, bisognerebbe delineare una terza via: un modo nuovo di vivere e lavorare più connesso al bisogno umano di significato, che non sia povertà ma misura del necessario, che rispetti l'uomo e l'ambiente connaturato e che ricusi l'inutile accumulo di averi, lo spreco e il superfluo.

■

# I PELLEGRINAGGI A PIEDI

di Riccardo Martignoni

*Con gli occhi di un bambino, che non comprendeva bene il perché di quei viaggi notturni, l'Autore ripercorre la vicenda del pellegrinaggio locale verso qualche località di culto della zona. Erano segni di profonda devozione e di quel senso verticale del Divino che oggi neppur più si comprendono: la cultura di oggi, pragmatica e con uno sguardo orizzontale, avendo perduto la dimensione verticale del Divino, poco può comprendere di questo aggiungere fatica a fatica. La nostra cultura non comprende forse neppur più il senso profondo delle grandi e costosissime opere che sono state dedicate al Sacro, oggi meta di turismo, di godimento estetico o di analisi dotta, tutti fattori estranei all'originaria intenzione di chi cattedrali, affreschi, vetrate ha commissionato e costruito.*

*Certo un merito – anche per i più scettici – la religiosità d'un tempo lo ha avuto: ha dato la forza di superare prove che oggi ci sembrano insopportabili, l'onnipresenza della morte portata dalla malattia, dall'esiguità di mezzi, dalla guerra, dai rischi legati all'attività, agricola, artigianale, militare che fosse. Qualcuno ha parlato di oppio, tuttavia ...*

Oggi, che i pellegrinaggi sono favoriti dai mezzi di trasporto che facilitano gli spostamenti e permettono l'accesso senza difficoltà a tutti i luoghi di culto sparsi per il mondo, è scomparsa un'inveterata abitudine dei nostri vecchi: i pellegrinaggi a piedi. Permangono alcuni pellegrinaggi come quello a Santiago di Compostela, che costituisce una forma particolare di itinerario protetto, così famoso da aver sempre richiamato miriadi di pellegrini a piedi da tutto il mondo, per cui ha assunto caratteristiche peculiari e un tantino modaiole.

Io però, senza nulla togliere a Santiago, che è un'affascinante città medievale, incentrata sulla cattedrale gotica con una bellissima facciata tardo



rinascimentale, non voglio parlare di questo, ma degli assai più modesti pellegrinaggi che venivano praticati a piedi partendo da

Cortiglione verso i "Santuari". Santuari che poi erano quelli raggiungibili in alcune ore, partendo di notte per arrivarvi al mattino. In particolare erano tre: Castellazzo, Crea, Madonna del Portone, quest'ultimo nel cuore di Asti.

Ho partecipato solo a pochi di questi itinerari ambulanti e ancora adesso non posso dire di aver capito a



*La cattedrale di Santiago di Compostela*

fondo il meccanismo psicologico che spingeva alcune donne, fra cui mia nonna, mia zia, mia madre e qualche amica, a sobbarcarsi la fatica di un tragitto piuttosto lungo per raggiungere quello che nella chiesa del paese era a portata di mano. Probabilmente pensavano che, associando la devozione alla fatica come penitenza, avrebbero guadagnato maggiori meriti per il Paradiso, come se ce ne fosse stato bisogno tanto era integerrima la loro vita.

Erano pellegrinaggi assolutamente alieni da fenomeni dispersivi come quelli narrati nei *“Racconti di Canterbury”* di Chaucer, che sono i pretesti per i racconti. Era una occasione per camminare pregando e salmodiando, avendo a testimone il cielo notturno e i piccoli rumori della natura come uccelli o altri animali; solo saltuariamente si incontravano i fari di qualche mezzo il cui conducente rallentava, sorpreso da quel gruppetto di pie donne in nero che a malapena si riconoscevano al buio.

Si partiva, come ho accennato, nelle prime ore della notte, quando ancora non era completamente buio e si percorrevano strade per lo più sterrate, sia principali che secondarie, poco più che sentieri in un succedersi di colline, fra vigne coltivate e boschi, fino a vallette con campi e prati, sotto il chiarore della luna. Ovviamente si partiva quando il tempo era bello e prometteva di rimanere tale per tutto il viaggio, ma anche una fine pioggerellina imprevista non disanimava le pie donne, che procedevano imperterrite fino alla meta. Ho ricordi vaghi del tragitto percorso perché ero ancora un bambino e, mentre al principio del viaggio salterellavo sulla strada come un grillo, curioso del paesaggio, dopo qualche ora, quando ero solito ad andare a dormire, iniziavo a ciondolare e a camminare meccanicamente.

Penso di aver percorso lunghi tratti di strada dormendo in piedi come i cavalli. Di questi intervalli di tempo sonnolenti mi restano solo fuggevoli impressioni di querceti, pioppeti in prossimità di rivi o ancora binari di treni che non saprei a quale linea ferroviaria fossero da riferire. Pochissime le case isolate che presentavano un aspetto

*L'abbazia di Vezzolano in provincia di Asti*





*Durante il viaggio non si mangiava nulla per poter fare la Comunione quando si arrivava*

spettrale, dai lumi spenti e con le persiane chiuse. A volte era la brezza notturna che mi ridava tono e allora mi rivolgevo alla mamma chiedendole se il posto dove andavamo era ancora lontano: invariabilmente mi veniva detto che eravamo quasi arrivati e poi mi sarei potuto riposare. Intanto le preghiere continuavano con lena e venivano recitati innumerevoli rosari che scandivano la nostra marcia.

Non so come si orientassero le pellegrine per non sbagliare strada nel buio e nel grigiore della guazza, ma non avevano esitazioni nella scelta del tragitto più breve, anche se talora malagevole.

Era stupefacente come non sentissero la fatica e come non temessero i pericoli notturni anche se, per il vero, molto improbabili. Certo non temevano i fuorilegge, di cui si favoleggiava nelle serate quando le famiglie si raccoglievano nelle stalle e, al calore degli animali, si ristoravano da una giornata faticosa e fredda. Noi bambini, sui ballotti di paglia, ascoltavamo le gesta di banditi come “*Maino ‘d la Spinetta*”, di cui ormai si è persa la memoria, o il più recente e noto bandito Pollastro,

ribelle alla legge e ai soprusi. Quelle donne avevano cuori puri, pieni delle certezze della fede, felici di portare il loro omaggio alle Madonne, nella cui esistenza in parte si identificavano. Anche Maria peraltro andava a piedi, come pure Gesù Cristo.

Durante il viaggio si manteneva il più rigoroso digiuno per fare la Comunione quando arrivavamo, ma i viveri erano nei fagottini. Si arrivava al Santuario al mattino, dopo aver visto a lungo albeggiare. La frizzante frescura mattutina ci ravvivava e ci riempiva di gioiosa consapevolezza di avercela fatta; ma non era finita. Entravamo in chiesa quando era appena iniziata la funzione e, dopo la confessione (chissà quali peccati dovevano confessare), le donne ascoltavano la messa e facevano la Comunione, mentre io guardavo con curiosità gli ex-voto gironzolando per la chiesa per non addormentarmi.

Infine giungeva il momento più laico, ma più gratificante. Venivano estratti dai fagotti i thermos pieni di caffelatte, i panini con la frittata e il salame e, se Dio voleva, si faceva colazione e solo allora le donne palesavano la fatica, il sonno e l'appetito. Poi rientravano per pregare e sfruttare a fondo l'occasione di essere in un luogo particolarmente favorevole alla preghiera.

Infine si riprendeva il viaggio di ritorno e si arrivava a casa all'imbrunire, verrebbe da concludere, “stanchi ma contenti”, anche se per il vero più che stanchi eravamo esausti, *aurea simplicitas*. Chissà se queste “penitenze” varranno qualche merito per l'aldilà anche per me? ■

# Giaveno e la sua valle

di Silvia Ajmerito

## La valle del Sangone

Ancora una volta vorrei parlarvi della mia valle così diversa geograficamente dalle colline astigiane, ma anche così simile per la gente che la popola e per le attività che la animano. Certamente la Val Sangone è più vicina alla grande città, infatti dista appena una trentina di chilometri da Torino, è circondata da alte montagne che la rendono molto fresca anche d'estate; inoltre presenta un discreto sviluppo industriale, accanto alle tradizionali attività agropastorali. Molto diversa, quindi, dal Monferrato. Però anch'essa è una specie di nicchia sociale, culturale, economica, apprezzata e visitata da amanti della natura e della tranquillità.

La Val Sangone non è mai stata una meta turistica tra le più rinomate del Piemonte: solamente negli anni trenta, prima della Seconda Guerra, e poi nel ventennio successivo ad essa, ha accolto modeste quantità di turisti, dando origine a strutture alberghiere di piccole dimensioni o promuovendo il fenomeno dell'affitto di camere e, successivamente, della nascita di seconde case soprattutto nelle borgate.

Da sempre considerata area di transito in direzione delle ben più rinomate ed estese Valsusa e Val Pellice, una sorta di passaggio obbligato per raggiungere località più



*Una veduta del centro di Giaveno*

prestigiose e di maggiore attrazione, ora la Val Sangone, grazie ad una attiva Comunità Montana, è sempre più orientata ad un'offerta turistica che stimoli in modo consapevole ed equilibrato le risorse del territorio, siano esse naturali, storiche, artistiche o gastronomiche.

## Un tranquillo soggiorno

Pertanto, l'altitudine sotto i mille metri, l'aria fine e frizzante, la possibilità di effettuare tranquille passeggiate tra i boschi, accanto a impegnative escursioni sulle cime montane, e i cibi semplici e genuini hanno attirato precise categorie di turisti: soprattutto famiglie con bambini, anziani in cerca di tranquillità, ma anche alcuni giovani sportivi alla ricerca di nuovi spazi e persone che intendono viaggiare all'interno del territorio in cui vivono per scoprirne le attrattive. Inoltre manifestazioni

storiche e fiere commerciali sempre affollate, rassegne musicali nelle chiese più antiche o nelle ville signorili, santuari mariani assai frequentati e nuclei abitativi con torri e vestigia di mura medioevali hanno fatto sì che Giaveno, la capitale di questo piccolo territorio, entrasse a far parte del Club “Città di charme”. Questa è un’associazione nata nel duemila ad opera della Provincia, che riunisce località con bellezze naturalistiche e tesori artistici e culturali evocanti secoli di storia e civiltà.

## Il mercato settimanale

Particolari risorse del territorio sono i tipici prodotti montani (latte, pane, funghi, frutti del bosco), i quali si presentano ricorrenti e protagonisti di numerose fiere. Queste manifestazioni si tengono nella “*piasa dl mercà*” o “piazza dei funghi”, come ancor oggi viene familiarmente chiamata la centrale piazza Molines, oppure lungo l’ombroso Viale Regina Elena e nelle vie e piazzette del centro storico.

Non solo in occasioni di fiere, ma tutti i sabati la cittadina si anima per il mercato settimanale, che richiama gente dalle numerose borgate e da ogni cittadina della valle: è una tradizione, un’usanza che vede giungere come ad un consueto ed atteso appuntamento tante persone, le più diverse per provenienza e stile di vita, in passato come al presente. Ci sono le massaie che si caricano di sporte zeppe di verdure e frutta, gli abitanti delle borgate più alte con il vestito di fustagno e lo zaino sulle spalle che fanno provviste per la

settimana, giovani che cercano sulle bancarelle capi di abbigliamento belli ma di basso prezzo, immancabilmente studenti che hanno marinato la scuola per divertirsi tra i banchi e che vengono “beccati” spesso dai loro stessi genitori o insegnanti, e poi ovviamente tante persone che gironzolano, guardano, toccano i vari oggetti e poi ... non comprano.

## I prodotti del territorio

Che dire dei prodotti offerti? Accanto a frutta e verdure di ogni tipo e colore, che formano macchie cromatiche suggestive, vi è una profusione di prodotti locali quali: patate, mele, castagne, susine, lamponi e fragoline, miele, formaggi, pane, funghi. Soprattutto questi ultimi sono i protagonisti assoluti per alcuni mesi e danno origine ad un viva-



*Giorno di mercato*

ce e pittoresco scambio durante l’importante *Festa del fungo* in autunno, un incontro culturale ed enogastronomico che richiama migliaia di turisti da Torino e dalle

altre zone del Piemonte. Ma anche il pane e il formaggio hanno le loro fiere. Il *Formaggio d’alpe* è l’espressione di una tradizione casearia antica, preparato nelle malghe, sugli alpeggi di alta quota, dove i bovini possono brucare, oltre che foraggio fresco, diversi tipi di fiori ed erbe che conferiscono al formaggio pro-fume

ed aromi particolari.

Ricordo con l'acquolina in bocca la *Toma 'd lait brüs-ch*, il *Cevrin* di Coazze con latte di pecora e capra, il *Seirass del Fen* con ricotta stagionata, ottimi per accompagnare il riso o serviti con il miele d'alpeggio.

E il pane, bianco, nero, con farina di castagne, di segala, cosperso di sesamo e altri semini, a forma di treccia, di nastro, schiacciato o gonfio, "*stiroto*", "*miccone*", "*biova o biovetta*", sempre immancabilmente buono.

Accanto alle bancarelle di prodotti alimentari ve ne sono altre con articoli strani, buffi, oggetti creati da "inventori" locali per aggiustare, pulire, cucinare, cucire, per bellezza e decorazione, per divertimento o per lavoro. E poi i banchi dei contadini che portano, oltre alle ceste con i prodotti dell'orto, gabbie con coniglietti, pulcini, anatroccoli spaventatissimi per le vivaci attenzioni dei compratori più piccoli: bimbi, e non solo, che accarezzano e coccolano e vorrebbero portare a casa questi

*Offerta di funghi, vanto della valle*



teneri animaletti.

Il mercato di Giaveno, insomma, è un mercato tradizionale, antico, ancora legato alla vita e ai bisogni di un tempo, con avventori che comprano l'indispensabile, non ciò che è pubblicizzato in televisione, non per consumismo, ma per reale necessità; e nello stesso tempo è un momento di incontro, di chiacchiere, anche di pettegolezzi, ma buoni, quelli di una volta. ■

## NUOVO DIRETTIVO DELLA SOCIETA'

Il 14 aprile si è riunito il Consiglio direttivo dell'*Associazione circolo ricreativo cortiglione* (la Società) per procedere alla nomina delle cariche sociali.

Sono risultati eletti:

Presidente	Pietro Iguera
Vice presidente	Enrico Alloero
Segretario	Gianfranco Campini
Consiglieri	Ermelinda Pavese, Fabio Perissinotto, Giovanni Santa, Emilio Mazzeo
Revisori dei conti	Giuseppe Di Maggio, Stefano Iaia, Elisa Robino

# Le sere di maggio

di Mariuccia Guercio

*Certe pagine hanno in sé una grazia che è inutile commentare: in questa di Mariuccia Guercio colpisce in particolare il grande equilibrio, senza enfasi e senza “sbavature”, con cui si dipingono con grande delicatezza gli aspetti della fine giornata della famiglia contadina: una giornata alquanto faticosa, ma resa piacevole dal reciproco aiuto, dal radunarsi attorno al desco della famiglia, dai dialoghi tra famigliari, tra amici sempre disposti al reciproco aiuto e allo scambio, dalle facezie tra giovani, da quello scambiarsi le prime tenerezze. E sul fondale la solennità della Natura in pieno rigoglio, il firmamento. Un quadro che ha il respiro ampio dell’universo: altro che l’angustia dei nostri appartamenti, nei quali manca l’ampio respiro della Natura! Bene augurano i bei cieli, le albe, i tramonti che quei giovani stremati dalla fatica restano a contemplare. Non dimenticando poi di far una visitina al Signore, come dicevano i sacerdoti di allora. “Dal dì che nozze, tribunali ed are diero all’umane belve esser pietose di sé e d’altrui” si legge nei “Sepolcri” del Foscolo. E in brani come questo se ne ha la riprova: c’è sempre tempo e spazio – fra gli assillanti lavori – di dedicarsi allo spirito, a una dimensione altra che non sia quella di un lavoro abbruttenti: il momento religioso, estetico, della contemplazione del firmamento sono momenti inutili, ma essenziali alla natura umana riscattata dall’abbruttimento. Fra le tante sapienti pennellate, di cui questo dipinto si compone, particolarmente delicate sono quelle dedicate ai giovani, ai primi fremiti dell’amore che si inseriscono nel grande canto corale: un inno che quelle serate d’estate incipiente innalzano.*

fdc

Oggi siamo sempre indaffarati, di corsa, impegnati in mille cose, per cui non c’è più tempo per le belle e antiche usanze: forse qualcuno neppur ricorda che maggio è il mese di Maria, il mese dedicato alla Madonna. Invece quando ero bambina questo mese aveva un particolare senso religioso che coinvolgeva tutti. Le nonne insegnavano ai bambini ad allestire in famiglia un piccolo altare: su un mobile o su una apposita mensola veniva disposto un candido centrino, su cui si ponevano una statuina della Vergine con un lumino, che si manteneva acceso per tutto il mese, e un mazzetto di fiori, che noi



bambini rinnovavamo ogni giorno con delicate rose di macchia raccolte nelle rive e ai margini dei boschi. Era un altarinio molto grazioso e suggestivo che sentivamo nostro per le cure che gli riservavamo; la sera, poi, esso era

circondato da un alone di mistero, quando la tenue fiammella illuminava la Madonnina che sembrava chiamarci a sé e invitarci alla preghiera.

Le sere di maggio nella nostra chiesetta si recitava il Rosario. In questo periodo il lavoro in campagna era estenuante: le vigne, prima arate, erano passate a zappa (per diserbarle) e le viti erano continuamente spollonate, i tralci nuovi *ardrissò*, messi in ordine mano a mano che crescevano. Inoltre a maggio iniziavano i trattamenti

---

## in questo periodo il lavoro in campagna era estenuante

---

contro la peronospora e il *marén bianc* (l'oidio); il contadino portava sulle spalle la macchina colma di verderame anche per più giorni. Riguardo allo zolfo, lo davano anche le donne. Si iniziava nelle prime ore della giornata, con il fresco; lo zolfo irritava gli occhi arrossandoli, li faceva lacrimare e gonfiare, con il sole non era più possibile tale disagio, perciò a metà mattinata si interrompeva, ma l'irritazione persisteva per tutto il giorno e impediva il sonno la notte.

Altro lavoro proprio del mese era la fienagione: si falciavano i prati, lavoro faticoso e impegnativo affidato agli uomini, effettuato a maggio per la prima volta nell'anno: il maggengo era il più abbondante dell'annata; il fieno richiede particolari cure: di essere rivoltato più volte con il *furcò*, il tridente, per poter asciugare al più presto; dopo qualche giorno il fieno



pronto era radunato in *biri*, mucchi, caricato sul carro che i buoi trainavano sino alla cascina.

Il lavoro in campagna nella bella stagione non conosceva orari, si iniziava all'alba e si smetteva al tramonto, anche il pranzo veniva consumato nei campi, per non perder tempo. Appena rincasati, la sera, dopo la faticosa giornata nei campi e nelle vigne, gli uomini andavano nella stalla ad accudire il bestiame, mentre le donne si affrettavano in cucina per preparare la cena, riscaldando il minestrone del giorno prima o facendo *la panòda*, una zuppa di pan raffermo con un uovo, uno spicchio d'aglio, un pizzico di sale e un filo di olio: dopo pochi minuti di cottura la



*panòda* era pronta. Tale era la fatica che tra un boccone e l'altro accadeva di assopirsi.

Eppure le sere di maggio si recitava il Rosario: era un momento di calma e serenità, ma per la stanchezza veniva accelerato. Alla chiesetta qualcuno suonava la campanella per avvisare che era ora, il Rosario stava per iniziare; allora i bambini correndo e vociando erano i primi ad arrivare, seguivano i giovani sempre allegri, le donne per ultime col capo coperto e la coroncina in mano, se pur stanche affrettavano il passo per non farsi attendere. Pochi gli uomini presenti, convinti che la Madonna avrebbe chiuso un occhio nei loro confronti, poiché anche il lavoro è preghiera, perciò si sentivano come esonerati. Finito il rosario, recitato in

latino e incomprensibile alla maggior parte di noi, c'era un momento di vita mondana, facendo quattro chiacchiere e scambiandosi le notizie belle e brutte e i pareri sui lavori in corso; poi a piccoli gruppi ognuno tornava a casa, dove gli uomini aspettavano sdraiati sull'aia a prendere il fresco.

Echi di chiacchiere e risa giungevano dai cortili delle vicine borgate, dove qualcuno raccontava fatti o improvvisava storie fra realtà e fantasia.

---

### **le sere di maggio donavano un momento di serenità**

---

Le sere di maggio erano piacevoli perché rese diverse dal Rosario, il clima era mite, i grilli offrivano i loro concerti, le lucciole punteggiavano gli angoli più bui con i loro tenui lumicini, nelle vigne i grappoli cominciarono a dischiudere i fiori, profumando la notte e rassicurando il contadino sull'andamento della campagna. I giovani che, scherzando tra di loro, si erano un po' attardati dopo il Rosario, seduti sul ciglio della strada a guardare le stelle, si scambiavano qualche furtiva tenerezza. Poi anche loro a casa. Tutti a dormire, poiché all'alba li attendeva un'altra faticosa giornata.

Son passati gli anni e con gli anni la gioventù, la vita ha portato tante cose e tanti nuovi ricordi: ma quelle sere di maggio al chiaro di luna, le sere del Rosario, quando si aveva poco e di quel poco si era contenti, quelle sere sono rimaste nel cuore fra i ricordi più belli. ■

# L'ESTATE ALLA CASCINA

*Ricordi di Gabriella Ratti*

*Sul n. 23 de La bricula Gabriella Ratti ha raccontato gli anni trascorsi da bambina a Cortiglione, anni che hanno lasciato in lei un legame profondo con il paese. Diceva: in realtà "... a Cortiglione ho passato solo 3 anni e mezzo."; quando però qualcuno le chiede di quale regione italiana sia, risponde: "... sono piemontese.". Il suo precedente racconto si riferiva agli anni della guerra, mentre qui richiama anche i ricordi della prima adolescenza, quando trascorreva in parte le vacanze estive dai nonni alla Cascina Ratti.*

Quando si ha l'età che avevo subito dopo la guerra, due o tre anni di distanza sono un abisso. Fra me e mia sorella ce n'erano sei e inoltre i nostri interessi erano completamente diversi. Lei suonava il violino (ha smesso all'ottavo anno di conservatorio per preparare la maturità e non ha mai più ripreso) e io pensavo a giocare o ad aiutare i nonni.

Erano invece quasi miei coetanei i miei due cugini di Roma, figli di mia zia Giulia, con cui passavo tutta l'estate. In parte a Roma: giocavamo vicino ad una marrana (*bialera*) che da Monte Mario scendeva a dove oggi c'è l'inefficiente Tribunale di

Piazzale Clodio. Allora c'erano erbacce e arbusti, pochi alberi, ma la possibilità di giocare con l'acqua.

Nel periodo della Cascina a Cortiglione, invece, ci divertivamo a farci delle case o nei tronchi di castagno a Vallescura o nelle capanne formate da rami di quercia messi in cortile ad asciugare. E 'sfogliare' il granoturco era il pretesto per gare a chi lo lanciava più lontano, possibilmente contro le persiane. E poi c'era la tana di *Jacu* a Sanguinenti, una grotta spaziosa che avevamo attrezzato in attesa della bomba atomica. Allora le estati erano lunghissime e c'erano tanti

*Ecco come si presenta oggi la Cascina Ratti (a Cà 'd Ròt)*



rumori e odori così diversi dalla città.

Ma il cugino con cui, nonostante l'abissale differenza d'età, ero più in confidenza, era senz'altro *Laio* (Ilario Fiore). Aveva undici anni più di me e ogni tanto mi domando come un ragazzo diciamo di venti anni potesse voler accudire una bambina di nove. Forse perché io ero l'unica che credeva a bocca aperta qualunque cosa raccontasse: era già un grande affabulatore e un grande bugiardo. Mi raccontava di un amore infelice per una ragazza del Pozzo e dei suoi appostamenti notturni senza risultato. Oppure di amori più fortunati in Valrosetta con ragazze che né io, né forse lui, conoscevamo. Mi raccontava



*Gabriella e il marito Enrico davanti alla Cascina Ratti*

che da bambino aveva dovuto portare il telegramma che annunciava la mia nascita ai nonni, alla Cascina, arrampicandosi per il Bricco, sotto la neve. Questo lo ha raccontato a ogni mio compleanno per circa trent'anni, finché una volta mia zia *Angiolina* ha detto di averlo portato lei. Mi ha accompagnata, sulla canna della bicicletta, a Nizza per gli esami da privatista di prima media, facendomi credere che in Valmezzana, una volta, era riuscito a infilarsi con la bicicletta sotto un carro e tra i due buoi che lo trascinavano. Ma un'altra volta, con grande dolcezza, per consolarmi della partenza di mio papà per Roma (dove la guerra era finita e lui doveva riprendere servizio), mi ha portata a dormire in paese, e ricordo che la zia

mi ha ceduto la stanza sopra il forno di *Mininu*, che era la più calda.

Nonostante la sua genialità lo abbia portato in giro per tutto il mondo, e le nostre vite siano state così diverse, i nostri rapporti, anche grazie a Teresa, sua moglie, e a mio marito, sono sempre stati veramente fraterni e credo che abbiamo arricchito tutti e quattro. E il miraggio del Capodanno 1999 da passare insieme alla Cascina mi torna ancora spesso in mente e mi lascia un grande rimpianto (Ilario Fiore era da poco scomparso, *ndr*).

Gli amici più cari dei miei genitori, sulla collina, erano Rita e *Stevu* (o *Peder*) Solive, i nonni di Daniela. (La questione dei nomi nella famiglia Solive è sempre stata un mistero: forse Daniela, il cui papà si chiamava Filippo ma era chiamato Domenico, può spiegarla.)

Anche, ma non solo, perché avevano vissuto per un certo periodo a Genova, avevano una curiosità e una vivacità intellettuale eccezionali.

Lui leggeva tutto quello che trovava: un inverno aveva letto *Guerra e pace* e ce lo raccontava, mimando i gesti e ripetendo in piemontese i dialoghi di *Pierre e Natasha*. E concludeva ogni conversazione, di carattere privato, o nazionale, o internazionale, con un filosofico *i s'arang-ran*.

Lei guardava gli sceneggiati alla televisione e li interpretava secondo la sua immaginazione: una volta, allora la TV era in bianco e nero, asserì che un attore aveva un vestito blu chiaro e alle nostre obiezioni ci ha detto: si capisce benissimo. Ogni anno, al mio arrivo, mi comunicava per chi aveva fatto il voto di andare alla Madonna dei Ciclisti, dove la dovevo accompagnare: devo dire che il voto non era mai per lei o per i suoi. Ma il momento più imbarazzante dei nostri rapporti è stato durante una vendemmia – facevo le medie – quando all'improvviso *Stevu* mi ha chiesto: "*Quanto è largo lo Stretto di Bering?*" e io non ne avevo mai sentito parlare. ■

# La chiesa di San Giovanni Battista alla Villa

## Il punto sui restauri

di Francesco De Caria

### Il percorso del sole

Dopo un anno e mezzo o poco più siamo tornati nell'antica parrocchiale di Incisa, dedicata a San Giovanni Battista, di cui un apposito comitato cura recupero e restauro. Nella bella chiesa di Incisa sarà allestito un museo dedicato a Giovan Battista Scapaccino, già ricordato nell'altare in testa alla navata sinistra, dedicato alla *Virgo Fidelis* Patrona dell'Arma, e ripreso – secondo i progetti – anche nei dipinti dell'altare della navata destra, dove i riquadri, che un tempo incorniciavano scene agiografiche, sono da molto tempo vuoti.

Ricordiamo che si tratta di una chiesa molto antica, il cui asse è *grosso modo* orientato est-ovest, come le chiese più antiche che in modo allegorico seguivano l'asse del percorso del sole, nell'eterno avvicinarsi di nascita e tramonto (primavera – estate – autunno – inverno e poi di nuovo primavera, estate ecc.), che nella prospettiva cristiana rinvia all'avvicinarsi di morte e resurrezione.

Come nelle chiese secolari, il pavimento e lo spazio antistante racchiudevano sepolture, che poi

le leggi napoleoniche imposero d'effettuare alla periferia dei centri abitati: così si costruirono il cimitero ai piedi dell'erta che porta alla Villa dal lato verso il Belbo, ai piedi della collina e quello lungo la strada per Nizza. Fra l'altro l'esistenza di questo "ossario" comune impedisce di intervenire con disinvoltura nei lavori, per portare il massimo rispetto ai resti umani, seguendo anche le direttive della Chiesa, e quindi della Curia di Acqui, da cui la chiesa dipende. Motivo di estrema cautela nel procedere dei lavori è anche la stessa vetustà dell'edificio: ogni intervento deve essere documentato, sottoposto ad approvazione, eseguito da personale particolarmente preparato e con materiali antichi. Sono stati recuperati, per quanto possibile, materiali originali, grazie anche alla popolazione del borgo, che ha messo a disposizione materiali accantonati nella ristrutturazione delle proprie abitazioni, a testimonianza del coinvolgimento nei lavori della chiesa.

### Chiesa e torre campanaria

Serviva un tempo anche per richiamo, allarme, adunata ecc. della



*La chiesa della Villa di Incisa in corso di restauro*

quadrilobati, poi “annegati” in pilastri a parallelepipedo, forse per questioni di statica: non bisogna infatti dimenticare che l’altura sulla quale sorge è tufacea e alla sua base il Belbo, che tutta la circonda, contribuisce a eroderne le radici.

La facciata era probabilmente dipinta; ne restano tracce nei due tondi sovrastanti il portale, uno dedicato a San Giovanni, l’altro a Maria. Nell’estate 2012 e nel primo autunno la facciata è stata rifinita con un intonaco particolare, impastato con la materia pittorica, al fine di evitare il progressivo

popolazione, grazie all’ampia visuale che il sito consente, essendo l’altura su cui il borgo antico di Incisa sorge isolata nella pianura alluvionale del Belbo che la circonda. In origine la torre era staccata dal corpo della chiesa, che poi, ampliandosi, l’avrebbe “annessa”. Negli anni Trenta è stata intonacata e coperta da una piramide quadrata con bianche croci incastonate, ma si trattava di un campanile gotico lombardo a bifore, che si possono ancor oggi “indovinare” nella sagoma delle aperture attuali.

E’ molto antica la chiesa, anche se la redazione attuale risale al XVIII–XIX secolo, ed è riportata in carte cinquecentesche. Doveva avere – come il Carmine – pilastri a fascio

deteriorarsi, sfogliarsi. Il colore è un ocra chiaro, “solare”, di grande effetto. Irrecuperabili si sono dimostrate le decorazioni pittoriche di cui vecchie fotografie documentano l’esistenza.

Sono state ritrovate le due finte “anfore” che adornavano la facciata della chiesa (una a pezzi), facilmente recuperabili. Quella di sinistra, in particolare è stata rifatta perfettamente uguale all’antica con un ingegnoso

## **Reperti antichi della facciata**

sistema di plasmatura tramite una sagoma esterna, fatta ruotare attorno alla materia ancora fresca: è un bell’esempio di ingegnosità artigianale da parte del sig. Rocco,



*Una delle preziose opere recuperate e in attesa di essere restaurate e ricollocate*

che ha seguito ed eseguito i lavori di restauro assieme alle maestranze.

Nella sacrestia sono state al momento radunate le opere – soprattutto di ebanisteria – che attendono ancora lavori di restauro; sono opere di pittori e di *minusieri* che hanno fabbricato mobili per la chiesa e la sacrestia stessa, mobili d'epoca e di alto artigianato. Chiaramente si tratta non solo di procedere alla materiale opera di restauro, ma di reperire preliminarmente documenti che riguardano l'esecuzione e comunque le vicende dell'arredo stesso. Anche i confessionali, in legno scolpito e incassati in apposite nicchie nei muri laterali della chiesa, attendono di essere risistemati.

Nella navata di sinistra sarà dedicato alla *Virgo Fidelis* un altare, già *in situ*, che ha bisogno di qualche ritocco; artisti torinesi hanno offerto

la propria opera per adornare questa campata dedicata al *Carabiniere*, soprattutto in riferimento a Giovan Battista Scapaccino, incisore, come si sa prima medaglia d'oro dell'Arma (caduto a Les Echelles nel 1834).

---

## una campata dedicata al Carabiniere

---

Il Comandante della locale Stazione, Freda, segue con particolare attenzione questa iniziativa. Anche questo desiderio di artisti non della zona di partecipare alla sistemazione della chiesa e della cappella è alquanto significativo e incoraggiante, come significativo e incoraggiante è l'interesse della gente del borgo e, in particolare, dell'associazione volontaria che promuove iniziative per la promozione della conoscenza del sito e dei suoi monumenti. Ricordiamo ancora che molte famiglie hanno donato vecchi mattoni, coppi, mattonelle in cotto che hanno consentito di procedere nei lavori secondo le disposizioni della Sovrintendenza, attenta – giustamente – alla qualità del lavoro e al rispetto del monumento.

Rammentiamo infine che è stato restaurato dal punto di vista tecnico l'organo, di tale valore che lo stesso Maestro Marcello Rota – anche questo fatto non è di poco conto – è intervenuto per promuoverne la risistemazione. E' stata pure restaurata la balaustra lignea della cantoria, che riporta antichi dipinti riferentesi all'arte della Musica.

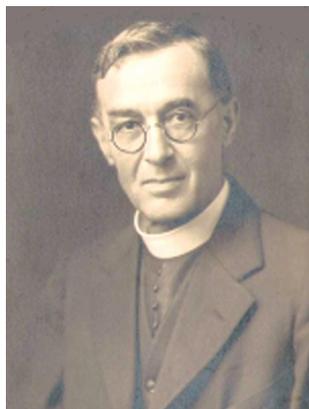
Concludiamo la visita concordando con il maresciallo Freda, il prof. Lanzano e il sig. Rocco un prossimo appuntamento quando sarà conclusa un'altra *tranche* di restauri. ■

# Da Cortiglione alla California

## Il missionario Severo Alloero

di Fulvio Alloero

Il 3 febbraio 1876 nasceva in Cortiglione Severo Alloero, figlio di Giuseppe (barbiere e cerusico), fratello di mio bisnonno Alessandro e di molti altri tra fratelli e sorelle. Nel 1900 entrò nel seminario dei S.S. Apostoli Pietro e Paolo a Roma, ricevendone l'ordinazione



*Il missionario Severo Alloero in abito talare*

sacerdotale il 6 giugno 1903. Nell'autunno dello stesso anno partì come missionario per la bassa California, in Messico.

Sbarcato a New York il 28 ottobre, non si hanno notizie di come e quando abbia raggiunto la missione, ma abbiamo una foto con un mulo su cui c'è la scritta: *In viaggio verso la missione*. Da un articolo del giornale *Le missioni Cattoliche* scritto dal suo confratello di missione, padre Giovanni Rossi, sappiamo che nel 1905 è a Santa Rosalia, una zona di miniere di rame, proprietà



*La foto ritrae Severo Alloero mentre si appresta a raggiungere la sua missione a dorso di mulo*

di una compagnia francese, con circa 15.000 lavoratori messicani, la maggior parte senza la famiglia, quindi non propriamente dediti alla religione, dove probabilmente ebbe vita piuttosto dura.

Nel maggio del 1917, dopo la promulgazione della Costituzione Repubblicana Messicana, scrivendo a un suo superiore per aggiornarlo sulla situazione del vicariato, metteva in rilievo i timori per una espulsione dei missionari italiani; la lettera è riportata nella *Rivista dell'istituto di storia dell'Europa mediterranea*, 7 dicembre 2011, tra le relazioni dei *Missionari e religiosi italiani in Messico* di Massimo De Giuseppe.

I suoi timori divennero realtà e fu

costretto ad andare più a nord, a Tijana, sulla frontiera tra Messico e gli Stati Uniti dove, come scrive padre Rossi, si dimostrò un valentissimo curatore d'anime e di uomini.

Nel 1926 dovette passare la frontiera per l'aggravarsi della situazione politica e si stabilì a Sant'Isidoro, in territorio americano, appena al di là della linea di confine, dove anche i fedeli



*In California Severo disponeva di un'auto*

messicani lo raggiungevano per le funzioni religiose. Purtroppo la sua salute andava declinando, ma non volle lasciare la sua chiesa dove morì il 12 dicembre 1932.

Dopo la sua morte ci fu un interessamento della famiglia per l'eredità, come si rileva da carte in possesso di mio nonno Albino Alloero (*Bén 'd la Prétura*), ma in una comunicazione, inviata dal Regio Consolato d'Italia di San Francisco e indirizzata al fratello Domenico, maestro a Masio, si legge che il Rev. Severo Alloero nel suo testamento ha devoluto tutte le sue sostanze alla Chiesa.

Alquanto interessante è un'altra lettera inviata da un pediatra di origine italiana di San Diego, forse amico di Severo, il quale scrivendo ad un indefinito "caro Alloero" diceva che Padre Severo nel letto dell'ospedale aveva espresso il desiderio di lasciare ogni suo bene alla Chiesa perché la sua famiglia era ... socialista.

Cose d'altri tempi! ■

## **EURITMIA** Programmi 2013

Euritmia per il benessere fisico-mentale. Un'arte del movimento in cui il corpo, nella sua completezza, diventa lo strumento di espressione che rende visibili i processi e le dinamiche della laringe umana. Parlando e 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 tutti coloro che si interessano all'arte. Si trova a Cortiglione, una piccola località tra le colline del Piemonte.

### **Corso Euritmia, una gioia, 21-27 luglio 2013**

Una settimana estiva di euritmia per amatori e studenti, per rinfrescare la creatività artistica e ricevere nuova ispirazione sotto i raggi del sole.

Con Gia van den Akker (Incisa Scapaccino) e Christina dal Zio (Venezia)

Costi: 300 €; studenti 200/250 €  
Iscrizioni fino al 14 luglio.

### **Masterclass di euritmia, 04-10 agosto 2013**

Per euritmisti e studenti di euritmia  
Tema: movimento-sentimento-carattere/  
impulso- atmosfera- intenzione.

Fantasia nella creazione. Disciplina nella prova. Amore nell'esibizione.

La mattina lezioni in gruppo, al pomeriggio correzione dei lavori da solista, domande individuali.

Docenti: Gia van den Akker (Incisa Scapaccino) e Hans Fors (Stoccolma)

Costi: 300 €; studenti 200/250 €  
Iscrizioni fino al 28 luglio.

Alloggio in B&B: 20-50 € persona/giorno

### **Informazioni e iscrizioni**

Gia van den Akker: tel. 0141.791247, cell. 3484254007

E-mail [info@giavandenakker.com](mailto:info@giavandenakker.com);

Informazioni: [www.giavandenakker.com](http://www.giavandenakker.com)

# Dar da bere agli assetati

di Sergio Grea

*Educare divertendo: un principio già classico che raramente viene applicato. Sergio Grea con questa pagina di gradevolissima lettura ci fa aprire gli occhi sui meccanismi di vario ordine che finiscono col far lievitare il costo di un bicchier d'acqua: e dire che dar da bere agli assetati l'abbiamo studiato come opera di misericordia. Divertente sì, questa pagina, ma nello stesso tempo considerazione amarissima di dove vada a finire la nostra "civiltà", alla distorsione dei più elementari diritti. Chiaramente la scelta del bicchier d'acqua è pretesto di una denuncia allargata implicitamente a mille altri casi; ma se il Grea si fosse ispirato al caso denunciato da un giornale finanziario tempo fa, sarebbe caduto nel gorgo delle mille polemiche e satire sul modo di gestire le finanze da parte degli enti pubblici, dallo Stato in giù. E invece la sua destrezza di scrittore e giornalista l'ha consigliato di operare la scelta del bicchiere d'acqua, che, come si dice non si nega a nessuno, purché paghi, naturalmente.*

fdc

## Atto primo: ieri

C'erano una volta nelle città le fontanelle comunali. Collocate in strade e piazze e vicoletti, davano frescura e refrigerio. Per aprire il rubinetto (ma c'erano anche quelle in cui l'acqua scorreva di continuo) si doveva premere o girare il pomo di bronzo, poi ci si chinava con la mano messa a conchetta, oppure si accostava la bocca al rubinetto, e ci si dissetava con l'acqua del sindaco. La fontanella era in ferro e il rubinetto il più delle volte aveva la forma a bocca di animale, di solito un leone.

Le fontanelle pubbliche erano presenze simpatiche, rassicuranti, amichevoli e molto gradite. Erano tolleranti compagne di gioco di bambini e ragazzi (quante spruzzate...), ma amate anche dagli adulti, specie nella calura estiva, quando nessuno, che portasse giacca e cravatta o un vestitino a fiori e i tacchi alti, ci pensava due volte a chinarsi e bere e bagnarsi le mani e la fronte. Se poi nei

dintorni la fontanella proprio non c'era, quando la sete mordeva si entrava in un bar e si chiedeva un bicchiere d'acqua, e il barista apriva il rubinetto del suo bancone e il bicchiere d'acqua lo dava "a gratis".

Però ultimamente, in particolare nelle grandi città, le fontanelle, se non proprio sparite, si sono diradate assai. Io a Milano, nei dintorni di dove abito, non ne vedo più una che sia una. Sono come le cassette rosse delle buche delle lettere, anche quelle in città diventate rarità da collezionista, sono state pure loro decimate, o esodate come si dice da qualche tempo a questa parte. Il fatto è che in città sia le fontanelle che le buche delle lettere vanno cercate e scovate con la lanterna del filosofo Diogene. Lui ha passato parte della sua vita a cercare l'uomo, noi molto più umilmente la fontanella, e in subordine le cassette dove imbucare una lettera. Merce molto rara di questi tempi. E per tornare alle fontanelle della nostra infanzia, ripeto



*Ecco la classica fontanella in un giardino milanese per dissetare grandi e piccini*

specie nelle grandi città, di loro rimane poco più del ricordo affettuoso e un po' nostalgico. Così va la vita.

## **Atto secondo: oggi**

Supponiamo ora che qualcuno vi proponga un investimento che frutta il 1.720 per cento (non è un refuso: millesettecentoventi per cento). Voi o lo mettete alla porta, oppure chiamate la polizia o la guardia medica. Invece ha ragione il qualcuno che da tempo ha capito come funziona il discorsetto, complice anche il bombardamento quotidiano delle campagne pubblicitarie di acque minerali prodigiose e miracolose. Vediamo un po'.

Avete sete. Siccome in giro di fontanelle pubbliche non ne trovate, cosa fate? Entrate in un bar e chiedete un bicchiere d'acqua, quello che un tempo il barista riempiva con l'acqua del rubinetto e tutto finiva lì. Ma oggi no. Oggi vi viene posta automaticamente una delle domande più gettonate e perentorie del secolo: naturale o gassata? Domanda che automaticamente implica che lui, il barista, a riempirvi il bicchiere al rubinetto del bancone con l'acqua del sindaco manco ci pensa, mentre pensa invece - e quanto

ci pensa - a vendervi un gottino d'acqua minerale. E difatti vi colma prontamente il bicchiere di acqua naturale o frizzante, e voi che fate? Bevete e poi pagate per quel bicchiere di magica acqua, a seconda del bar e della città, dai cinquanta agli ottanta centesimi.

Adesso facciamoci due conti. Con una bottiglia di acqua minerale da 1.5 litri ci si riempiono 12 bicchieri normali. Un cestello da 6 bottiglie da 1.5 litri ciascuna costa mediamente in qualsiasi supermercato euro 2.50. Le 6 bottiglie possono riempire in tutto  $(12 \times 6) = 72$  bicchieri. 72 bicchieri a diciamo mediamente 60 centesimi l'uno fanno un incasso di euro  $(72 \times 0.60) = 43$  euro arrotondati. Quindi, il barista paga il suo cestello euro 2.50 e lo vende a euro 43. Con un semplice calcolo aritmetico  $(43 \text{ diviso } 2.50)$  si arriva al fatidico 1.720 per cento di rendimento del cestello. Ciò che significa che l'investimento del barista di euro 2.50 in un cestello di acqua minerale di 6 bottiglie da 1.5 litri ciascuna ha fruttato con l'incasso dei 43 euro un rendimento appunto del 1.720 (millesettecentoventi) per cento. Ragione per cui, quando quel qualcuno di cui sopra vi propone un investimento al 1.720 per cento, prima di metterlo alla porta o di chiamare la forza pubblica chiedetegli se per caso è un barista che vende al banco bicchieri di acqua minerale. Se lo è, ha ragione lui, non è né un pazzo e neppure un mitomane. E' uno che semplicemente si è fatto due conti.

## **Atto terzo: il giochino**

Giochino facile facile: indovinate chi mai potrebbe avere dato, diciamo così, una mano a fare quasi scomparire, sempre in particolare nelle grandi città, le fontanelle comunali? Le case produttrici di acqua minerale, i bar, oppure un po' tutti e due? Al vincitore del giochino andrà un premio di cento cestelli di acqua minerale da 6



*Un'altra bella fontanella molto elaborata*

bottiglie di 1.5 litri ciascuna. Se il nostro vincitore è accorto, vendendo a bicchieri l'acqua del cestello avuto in premio, ci può fare su (43 x 100 cestelli ) = 4.300 euro di guadagno netto. Niente male. Se invece qualcuno si ricorderà che al bar si ha tuttora il diritto di domandare un bicchiere d'acqua del sindaco e di ignorare la domanda diabolica "naturale o frizzante?", il vincitore del giochino resterà con un palmo di naso e i cento cestelli di acqua minerale se li dovrà bere tutti lui.

### **Atto quarto: la morale**

La pubblicità è l'anima del commercio. Ma è anche la manna dei furbetti annidata dietro la più apparentemente e innocua delle domande. Naturale o frizzante? Solo due parole. E il trucchetto, che ha tramutato in sbiadito ricordo le care fontanelle dei tempi andati e la popolarissima, un tempo, acqua del sindaco. Che ha consacrato che la nostra

sete possa essere lenita solo dopo che abbiamo soggiaciuto a quell'imperativo categorico di fronte al quale ci si sente disarmati. Che, insomma, a conti fatti è diventata per noi assetati una bella fregatura. ■

## **L'ACQUA DEL SINDACO**

Da pochi mesi a Milano, come già in molte città italiane grandi e piccole, viene distribuita l'acqua del sindaco. Nelle vicinanze dell'abitazione di chi scrive questa nota da pochi mesi funziona una delle cinque "stazioni" di distribuzione di acqua gassata e non a disposizione dei cittadini che ne vogliano approfittare. Il prelievo, di 0,5, 1 o 1,5 litri, è gratuito con una limitazione: bisogna utilizzare la tessera sanitaria per accedere al servizio,



altrimenti l'erogazione non avviene. Nel caso particolare di via Morgagni (zona di Porta Venezia), cui ci riferiamo, la "casa dell'acqua" è posta accanto alla vecchia colonnina con il filo che scende ininterrottamente, come mostra la foto. Si tratta di un caso fortunato, dato che la via in questione ha, tra le strade di scorrimento, un ampio spazio centrale, alberato e dotato di aree per i bambini, di gioco bocce per gli anziani e di spazi riservati ai cani. /c

# IL GIORNO PIU' BELLO

di Teresa Manera

La *Stampa*, in questi giorni, ha inaugurato una rubrica domenicale intitolata “*Il giorno più bello*”.

Presiede la pagina Massimo Gramellini con il suo sguardo indagatore da “signore delle anime”. Ho letto le storie pubblicate che mi inducono a cercare, nei miei ricordi, il mio giorno più bello.

La mia memoria mi propone tanti “giorni belli”. Tutti rilevanti nella mia vita: difficile sceglierne uno.

Dopo aver cambiato tante volte idea, decido per quello che occupa, ripetutamente, con intensità la mia mente.

Era un giorno di inizio settembre del 1959. L'annata agricola era stata disastrosa, la crisi era pervasiva. I pensieri non trovavano prospettive e i silenzi riempivano i giorni.

Io avevo preparato il pranzo da consumare a Novelletto, dove i miei famigliari abbattevano gli alberi per legna da ardere. Percorsi, con la mia cesta al braccio, le stradine di campagna ombreggiate come in un giardino.

Ci sedemmo tutti su un grande tronco. La fatica aveva stimolato l'appetito: così tutte le pietanze erano buone. Trovammo il momento per

*Le famiglie Manera (e parenti vari) riprese a Castelboglione. L'ultima a destra è Teresa*



parlare un po'.

Mio papà, di carattere taciturno, si rivolse a me con tono risoluto con queste parole: "Se vuoi studiare, lo puoi fare ancora adesso".

Io avevo vent'anni compiuti. Il silenzio della natura sembrava complice con i nostri silenzi. Riprendemmo il lavoro come se nulla fosse accaduto. Non potevamo parlare perché appena partorito un pensiero positivo, questo veniva disintegrato dall'assurdità che racchiudeva. Così il "progetto" venne raffreddato: come l'acqua soffoca la fiamma di un fuoco, ma lascia brace e fumo.

La fiamma riemerse e, con l'aiuto di tutta la famiglia, riuscii a tornare a scuola. L'insicurezza della riuscita mobilitò ogni mia energia. La consapevolezza che la mia vita dipendeva dal mio impegno mi fu di grande stimolo. La buona riuscita degli studi condizionò in positivo tutta la mia vita. ■

Teresa, che aveva alle spalle la sola licenza elementare conseguita a Cortiglione, si impegnò a tal punto negli studi che, nel breve volgere di qualche anno, conseguì il diploma di maestra elementare. Non solo, vinse il concorso e, dopo aver insegnato ad Asti e in varie scuole della provincia, approdò a Cortemilia, dove "allevò" molte generazioni di scolari, si sposò e lì ancora risiede.

La sua storia testimonia che impegno, duro studio e, inutile dirlo, intelligenza possono superare ostacoli incredibili.

NdR

## DA PADRE A FIGLIO

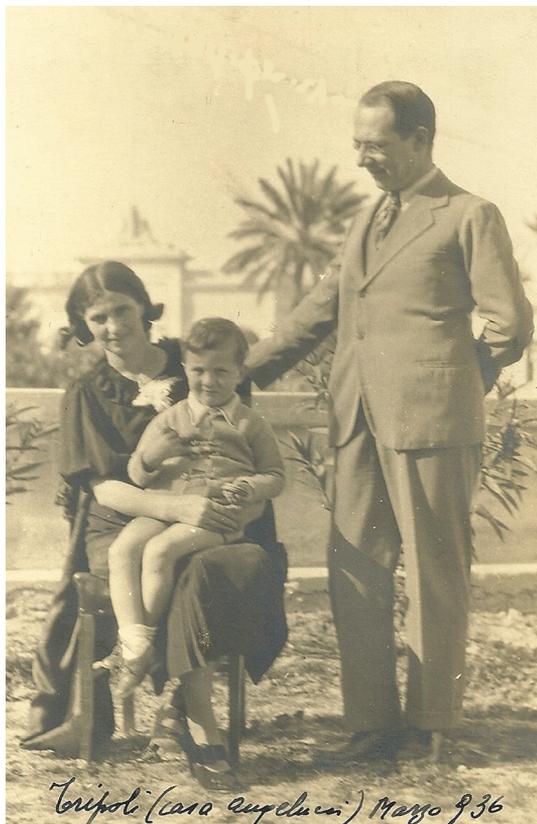
*Sul n. 23 del marzo scorso abbiamo pubblicato un articolo di Viviana Sernagiotto "Una donna forte, nonna Caterina" su Caterina Beccuti e suo marito Virgilio Sernagiotto, vissuti in Libia prima e durante la Seconda Guerra Mondiale. Caterina, nata a Cortiglione, era una dei Beccuti di Cà 'd Bichi, tra cui ricordiamo Ilario (padre di Miliana), Pio e altre sorelle: in totale sette. Il nonno Virgilio, rimasto in Libia anche quando le forze dell'Asse, sconfitte, avevano lasciato mano libera agli Inglesi, era stato obbligato a lavorare e temeva per la sua vita. Per questo ha scritto una lettera-testamento al figlio di pochi anni, ritornato in Italia con la madre. Questa lettera, citata nel precedente articolo, viene qui riprodotta in parte perché, oltre a essere un documento delle particolari vicissitudini della famiglia di Caterina Beccuti, riporta anche un quadro della vita dei civili italiani rimasti a Tripoli occupata. Sono poi davvero indimenticabili le parole di un padre rivolte al figlio, che crede di non poter più rivedere, su come vivere con onore, amore e rettitudine il suo futuro.*

### A mio figlio Raffaele

14 – 6 – 1943

Da un giorno indeterminato dello scorso marzo ebbi la convinzione di non poterti più abbracciare, questa amarissima idea era sorta il giorno della tua partenza da Tripoli, 13 novembre 1942, e ora persevera e mi fa supporre che ciò sia la realtà del domani.

Per questo mi accingo a scrivere queste righe, convinto di poterti trasmettere i miei desideri, unico patrimonio che mi sia consentito di lasciare a mio figlio, patrimonio morale rappresentato da tutto il mio affetto, da tutta la mia tenerezza, da tutto il mio amore, da tutto il mio dolore. [...]



*Raffaele con mamma Caterina Beccuti e papà Virgilio Sernagiotto (Tripoli, marzo 1936)*

Da circa 5 mesi mi trovo sotto il dominio degli Inglesi, non so se il trattamento di questi verso di noi sia migliore o peggiore di quello riservato ad altri uomini dominati da altri popoli, certo è che il passaggio da liberi cittadini di una nazione civile a dominati è molto duro e abituarsi non è facile.

Ora ti dirò come sono rimasto a Tripoli e cosa mi è successo da quando non ho potuto più scrivervi.

Avevo prenotato il biglietto con l'Ala Littoria per il 29 dicembre 1942. Biglietto che dovevo ritirare dopo Natale ma che non mi fu consegnato per il ritardo degli aerei in partenza.

Il 20 gennaio a Tripoli fu una giornata infernale: allarmi e bombardamenti continui. Scoppi formidabili di mine fatte esplodere dai nostri per non lasciare al nemico in arrivo attrezzature utili. Assalto ai magazzini militari da parte degli Arabi,

colpi di mitraglia da parte degli agenti dell'ordine. Alle ore 14 con un mezzo di fortuna iniziamo il viaggio di ritorno a Bianchi, che si compie in 4 ore sotto la continua minaccia degli aerei nemici. Stanco e sfinito (durante il giorno non abbiamo mangiato), potrei tentare di portarmi a Tunisi, ma quando si sono visti i bombardamenti e i mitragliamenti continui della litoranea rigurgitante di automezzi che ripiegano e quando si sente raccontare di morti e feriti abbandonati lungo la strada, di famiglie intere distrutte, di camion che impiegano 10 ore per fare 20 chilometri, si ha paura a decidersi in questo senso. Così il 21 e il 22 sono combattuto tra due opposti desideri: partire e poter riavvicinarmi al mio bambino (avevo 20 possibilità su 100 di raggiungere sano la Tunisia), o rimanere salvando la vita e rinunciare, chissà per quanto tempo, a mio figlio. Lasciai al destino la decisione: a Bianchi passavano pochi mezzi e tutti stracarichi con gente che non conoscevo. Mirko insisteva perché rimanessi, così Cavallini e quei pochi che conoscevo. Se ci fosse stato qualche giorno ancora da poter riflettere sarei certamente partito, perché oggi penso convinto che era meglio morire che esser rimasto.

[...]

Il 10 maggio mi venne offerto il posto di capo-gruppo all'UNPA a lire 6.000 al mese. Per il bisogno avrei accettato ma non volevo dare la mia opera per lavori richiesti od ordinati dalle autorità dominanti.

Il 15 dello stesso mese mi venne offerto il posto di tecnico nel sindacato tra officine che lavoravano per l'agricoltura, avrei aperto il mio stesso ufficio. Accettai, pensando di poter esser utile a molti operai che conoscevo, se mi fosse acconsentito di proteggerli in qualche modo nella loro attività. Dopo i primi abboccamenti con le autorità dominanti compresi che ben poco era lasciato alla mia iniziativa e cercai di esimermi dall'incarico, ma mi venne fatto comprendere che loro, volendo, potevano anche impormi di occupare il



Tripoli, agosto 1936. Gruppo di amici italiani: a destra sono i coniugi Sernagiotto con Raffaele appoggiato al padre

e non per ottenere la promozione. Si deve imparare perché tutto quello che si impara serve poi nella vita, sia perché imparando l'intelligenza si sviluppa, sia perché imparando si sarà più pronti a risolvere tutti i problemi che nella vita si presentano.

[...]

Da bambino ti ho fatto molto giocare e ti ho dato tutti i giocattoli che mi fu possibile procurarti. Da ragazzo quale sei devi studiare e sono sicuro che così seguirai la strada per divenire uomo laborioso. [...]

posto affidatomi: finì di non capire.

[...]

Dal 18 giugno al 22 abbiamo dovuto star chiusi in casa perché così è stato disposto dalle autorità occupanti, che con loro ordinanza proibivano ogni traffico e proibivano stare in luoghi aperti od affacciati alle finestre. Giorni di riposo che ho passato leggendo l'Eneide del mio omonimo. Il motivo di questa clausura sembra sia dovuta alla visita a Tripoli di importanti personaggi inglesi.

[...]

Ora nello stato d'animo in cui mi trovo non potrei neanche darti quell'istruzione che potrebbe esserti utile, ma cercherò di ricordare quanto avevo intenzione di dirti se non si verificava questa maledizione. Dunque io ho vissuto sempre onestamente, sempre lavorando, sempre risparmiando; così vorrei che tu vivessi la tua vita.

[...]

**24 - 6 - 1943**

Per diventare un uomo laborioso devi esser un ragazzo studioso, devi compiere scrupolosamente il tuo dovere di scolaro e devi cercare di apprendere il più possibile. A scuola si va per imparare

comporterai come essa merita. Ricorda sempre che essa ti ha portato in grembo, che col suo sangue ti ha nutrito, con le sue carezze alleviato il tuo male, tu sei parte di lei stessa. Quindi se la diversa cultura un giorno ti facesse ritenere comodo l'allontanarla o disprezzarla, ricorda che tuo padre l'ha scelta per compagna e che tuo padre le è debitore in eterno della gioia che essa gli ha procurato creando te unico scopo della sua vita. [...]

**12 - 7 - 43**

Ho un solo desiderio che rimarrà insoddisfatto: abbracciarti, baciarti, dirti che ti voglio bene e che a te ho dedicato la vita, per te ho rinunciato a tutto.

Il resto per me non vale nulla. Non vorrei che i parenti intendano male. Tutti li ricordo, tutti li amo, ma scrivo a te, parlo a te perché tu ne avrai le più tristi conseguenze per la mancanza di tuo padre.

Gli altri hanno la loro strada tracciata mentre a te la strada la dovevo tracciare io, ed è questo che ho inteso fare scrivendo.

[...]

Ti bacio e ti adoro

tuo *Virgilio Sernagiotto*

# Francesco Bigliani

(Cichén 'd il Marghè)  
**mio nonno**

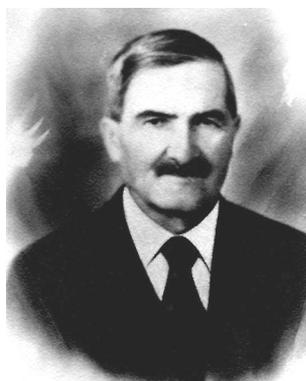
di Rosanna Bigliani

Francesco Bigliani, *Cichén*, è nato nel 1894 a cà 'd il Marghè e si è sposato an *Plagà* nel 1920 con Metilde Cravera, *Tilda la Giòja*, nata nella casa che ora è della famiglia Adurno. La sua vita si è svolta tutta in quel tratto di collina che da Cortiglione scende a Incisa attraverso la strada 'd il *Creùsi*, ma ha avuto una lunga e tragica parentesi con la Prima Guerra Mondiale. Ci ha parlato molto della sua guerra e ho piacere che i suoi ricordi non vadano perduti.

## Gli anni difficili dell'infanzia e dell'adolescenza

Per un bambino nato nel 1894 era necessario crescere in fretta per aiutare la famiglia. *Cichén* ha frequentato le elementari nel palazzo nuovo, appena costruito. Era allora sindaco Candido Bigliani che entrava in Municipio con il suo passo militare e faceva visita anche agli scolari. Proverbiale era la sua puntualità, le donne anche senza orologi regolavano i lavori di cucina con gli spostamenti del sindaco: "*Butta la pasta che è appena passato il sindaco*".

La strada per andare in piazza era l'attuale via Castello e la terra arrivava fino contro il palazzo municipale. Nei periodi in cui c'erano pochi lavori nei campi gli uomini con la carriola toglievano la terra, allargando pian piano la piazza oggi intitolata a Padre Pio da Pietrelcina.



D o b b i a m o anche ricordare che all'epoca non esisteva via Mazzini, ma solo un piccolo sentiero, sul ciglio 'd u *rantanòn*, che portava a un rustico della M a r c h e s a

Gavotti, acquistato poi da Spirito Alloero per costruire la casa ora di *Sterinu*.

All'età di nove anni *Cichén* andò per *servitù* nella famiglia Becuti, a cà 'd *Bichi*; ci raccontava la sua vita presso quella famiglia che lo trattava bene, inserendolo nella vita della borgata. Conosceva l'ambizione dei vicini di alzarsi per primi per andare nei campi, per cui ad ore antelucane egli gettava i tiranti del bue sul carro, come se si stesse preparando per andare ad arare, e tornava a dormire tranquillo, mentre i vicini si affrettavano ad alzarsi per andare nei campi, credendo di essere ormai battuti sul tempo. Crescendo cercò lavori meglio retribuiti per la sua esperienza. Da giovanotto andava all'osteria 'd la *Bionda* in Valmezzana, punto di ristoro per i carrettieri e di ritrovo per i giovani del paese. Si impegnò con Pietro Cravera, suo futuro cognato, nella pulizia del pozzo comunale del Fontanone. Ma anche allora la pubblica



*La Cà 'd Baruson come si presenta oggi*

amministrazione non era molto sollecita nei pagamenti e il saldo fu preceduto dalla cartolina precetto che mandò *Cichén* sul fronte della Grande Guerra. Per tutta la vita raccontò di questo sgarbo subito.

### **La guerra 15-18**

Quando è scoppiata la guerra era già mobilitato e quando arrivavano nei paesi di montagna, la gente ancora ignara era a tavola a mangiare la polenta, mentre le nostre truppe occupavano il paese decidendo il loro destino di sfollati. Le marce erano interminabili, la sete insopportabile e tassativo il divieto di bere a pozzi che si temevano avvelenati dal nemico. Il malumore serpeggiava fra le truppe e una sera fu ventilata l'idea di ammutinarsi, ma alla sveglia il loro accampamento era circondato dai bersaglieri con le armi spianate.

Mio nonno fu ferito da una scheggia sul monte S. Michele: essa entrò dal labbro superiore e gli restò conficcata in gola; sentiva i medici dire che non potevano fare nulla, se non aspettare che morisse lasciando così il posto letto a un altro. Lo misero su una brandina e gli portarono una scodella di latte che naturalmente restò intatta. Dopo un po' di giorni, con un

colpo di tosse, uscì un fiotto di sangue insieme alla scheggia.

Fu mandato in convalescenza a Milano e lì incontrò Pietro Brondolo, *Pietru 'd Ruma*. Dalla vetrina di un'osteria videro un bel cardo e chiesero all'oste una buona *bagnacauda*, ma l'oste non la conosceva e li invitò in cucina a prepararsela

da soli; furono bravissimi e anche l'oste la gradì. La ferita gli portò via tutti i denti, ma gli salvò la vita perché, pur restando al fronte, non fu più mandato in prima linea; fu destinato agli zappatori, coloro che seppelliscono i morti in guerra, e più volte ci ha parlato di questa sua tragica esperienza: seppellire tanta gioventù. Purtroppo molti venivano ammucchiati, l'uno sull'altro, in un'unica fossa e venivano identificati con la loro piastrina; un ufficiale registrava i dati e l'ordine di sepoltura. Il nonno diceva *“lo non manderei mai a prendere i resti di un caduto perché, quando questo compito toccava a noi, non seguivamo l'ordine di sepoltura annotato dall'ufficiale, ma consegnavamo il primo che scoprivamo”*.

### **Il ritorno a casa**

Lui era una persona laboriosa e onesta: aderì al fascismo come tanti reduci che si trovavano in una situazione di caos e speravano che l'affermarsi dell'uomo forte potesse risollevare le sorti dell'Italia. La guerra era stata combattuta soprattutto dalla classe contadina che, al ritorno, si trovò ancora più povera, mentre gli imboscati godevano di un certo benessere. Quando tornò dalla guerra sposò Metilde

Cravera, una ragazza bella e laboriosa che faceva la sarta e ci teneva a farsi bella per il suo *Cichén*. Mentre aspettava che il moroso ottenesse il permesso da suo padre per fare una passeggiata in paese, lei incominciava ad arricciarsi i capelli scaldando *il rampén 'd la stiva* e, quando suo papà concedeva un "*andé pira*", lei era già pronta. Nacquero due figli: Giacomo Mario nel 1921 e Luciano nel 1927 mentre vivevano in *Plagà*; poi si trasferirono *an la cà 'd il Marghè* e piano piano ampliarono la casa fino alle attuali dimensioni. Nel 1929, famoso inverno molto freddo, mio papà Mario raccontava che l'acqua gelava nel secchio in casa e per bere dovevano rompere il ghiaccio.

## Vita in famiglia

Visse la sua vita da piccolo agricoltore con la famiglia, superando con sacrificio le difficoltà che sempre si presentano. Curava la sua terra con dedizione e ci teneva che i filari vicino alla strada fossero impeccabili. Quando raccoglieva i prodotti nel campo sceglieva con cura quelli più belli e li teneva da parte per metterli in bella mostra sul carro. Saliva con la *barosa* su dal *Mungg-rè* e a chi gli diceva "*Cichén, che belle patate!*", ridendo sotto i baffi, rispondeva "*E queste sono le più piccole!*". Purtroppo rimase vedovo molto presto, perché la moglie morì nel 1942. Si risposò con Angela Marino che faceva la cuoca e preparava i pranzi di nozze che allora si tenevano a casa dello sposo. Morì presto anche lei perché fu una delle numerose vittime della "influenza asiatica" del 1957. Passava la sua giornata a *cà 'd Barusón*, che curava come un giardino.

Ci teneva che tutte le viti fossero legate per Pasqua, altrimenti "*bisognava portare la torta verde alla vigna*". Nel cortile c'erano rose, gigli e le pergole, *le topie*, di caprifoglio spontaneo dei nostri boschi. Il

caprifoglio che ora adorna la nostra casa ha origine dai piantini che ho preso a *cà 'd Barusón*; per me è un modo di tener unito il filo della vita che ci lega a chi ci ha preceduto e a coloro che seguiranno.

E' morto nella sua amata vigna, mentre lavorava la terra come era suo desiderio. Diceva "*Se la morte non mi prende di notte, a casa non mi trova*". Linda Pavese ricorda ancora il dolore e lo sgomento di suo nonno quando ha saputo che era morto il suo grande amico *Cichén 'd il Marghè*. Noi nipoti ricordiamo i suoi grandi amici Palmo Bosio, *Palmu 'd Stivinén*, Domenico Drago, *Mininu 'd il maslé*, e Ponti Bartolomeo, *Tamlén 'd Pont*, uomini burberi, che abbiamo visto piangere inconsolabili.

## I viaggi a Genova

Con il secondo matrimonio *Cichén* acquisì parenti a Genova e andava spesso a trovarli prendendo il treno a Incisa. Si alzava alle tre del mattino, faceva un'abbondante colazione (diceva che non bisogna mai uscire di casa senza colazione perché non sai se ci sarà alla sera occasione di farla fuori casa) e andava a piedi a Incisa a prendere il treno delle cinque del mattino. Raccontava dei *carrugi* dove il sole lo vedevano con il *cavagnén* ed era scandalizzato dalle donne che alle undici del mattino non avevano ancora preparato il pranzo, anzi uscivano allora per fare la spesa! In campagna invece la donna preparava subito il pranzo (*j'ambastivu u disné*) e poi si occupavano della casa, dell'orto e a mezzogiorno il pranzo era pronto. Un trucco, in caso di ritardo, era mettere la tovaglia e apparecchiare, in modo che quando gli uomini arrivavano stanchi tutto fosse pronto. Davano un boccone agli animali nella stalla, si lavavano le mani usando con parsimonia l'acqua preziosa ed erano pronti per il pranzo. ■

# Divagazioni etimologiche

## *Bagòsa* e altre “gentilezze”

di Franco De Caria

Era diffuso nella parlata locale e nelle fasce della popolazione dalla cultura più spontanea l'impiego di espressioni che la cultura alta e l'educazione “borghese” avrebbero rifiutato come proprie del volgo, dunque volgari. E non si tratta neppure di ipocrisia; è proprio il distacco dal contatto diretto, dal “coinvolgimento” con la vita stessa della natura per entrare in una cultura in cui tutto è mediato e pensato a provocare il rifiuto di certe espressioni, volgari in lingua nazionale – che è una sovrapposizione artificiosa in fondo – ma del tutto naturali nella cultura contadina.

Iniziamo il discorso con una parola “forte”, *bagòsa*. Il correlativo italiano è chiaro: meretrice, donna di malaffare, come si diceva un tempo, puttana come si dice più direttamente oggi anche nel registro “normale”. L'uso di un vocabolo ne allarga il significato, in certo qual senso usurando il significato originario, per cui *bagòsa* significa più che *puta*, chiaramente la puttana, anche persona astuta, che tende a ricorrere a artifici e raggiri, magari pronta a mentire, a *cambié 'l còrti*, oppure anche persona che se la cava in ogni frangente, certo con una evidente sfumatura peggiorativa, perché pronta a ricorrere ad ogni

mezzo.

In realtà anche l'etimologia che pare coinvolgere un'area amplissima, dall'Oriente all'Occidente, rinvia ad una radice che indica semplicemente il ragazzino, il giovanetto: in genovese *bagarillo* è appunto il bambino; *bagh*, *baghes* in celto significa ragazzina, serve; in francese antico *bagasse* significa fantesca. Che poi sulle serve se ne siano dette di tutti i colori può aver contribuito a conferire il significato che i dizionari in lingua nazionale per lo più danno e che abbiamo riportato.

Pare essere con l'arabo *bagher*, che significa turpe, disonesto, che il vocabolo ha assunto il significato che solitamente gli si attribuisce: quello di “puttana”, appunto la *puta* di cui sopra.

Quindi due sinonimi in italiano che curiosamente hanno in origine lo stesso significato di giovane: abbiamo visto *bagarillo* in genovese che vuol dir bambino, consideriamo ora il *putéo/putéa* veneto che significa bambino/a, giovinetto/a, senza alcuna sfumatura peggiorativa. Del resto non abbiamo in italiano antico “putto”?

C'è chi fa derivare *puttana* da *puta* e quindi dalla radice del verbo “potare”, operazione cui sarebbe stata preposta una divinità di quel nome: e allora?



# LA BRICULA IN CUCINA

di Giuliana Bologna

Come annunciato sullo scorso numero, anche quest'anno si è ripetuto il corso di cucina tenuto dalle sorelle Luisa e Carla Forcone con la supervisione della loro mamma Ebe; ancora nel salone Valrosetta messo a disposizione dal Comune e con la preziosa collaborazione della Proloco.

Nelle prime due serate, il 6 e il 13 aprile, Luisa e Carla ci hanno insegnato come

no un loro metodo. Alcune erano attentissime a come veniva tagliata la carta da forno: ovvero come si ricava da un foglio rettangolare uno rotondo per stampo circolare e questo particolare mi ha fatto capire che c'è più bisogno di partire dall'a b c. Come si prepara ad esempio la pasta sfoglia?

La seconda serata, dedicata agli antipasti caldi, è forse stata più apprezzata



poiché la degustazione avveniva via via che venivano preparati. Abbiamo dunque assaporato le crocchette di prosciutto, le pizzette di melanzana, le code di gambero in crosta. Il tutto annaffiato da buon vino locale. Purtroppo non è stato possibile assaggiare ancora una volta la torta verde, poiché la stagione non ha permesso di reperire tutte le erbe necessarie per la preparazione. Il vero cortiglionese l'apprezza

preparare antipasti e stuzzichini, mentre l'ultimo sabato, il 20 aprile, è stato dedicato alle torte dolci.

Tra gli stuzzichini ricordiamo girelle di *pan carrè* con formaggio, mini *vol-au-vent* ripieni di insalata russa, cannoli di pasta sfoglia al salmone. Venivano anche suggerite alternative di ripieno qualora qualcuno non amasse particolarmente quello proposto o avesse problemi di allergia. Ci è stato anche spiegato come fare la maionese e sentivo che le signore e le ragazze sedute davanti a me proponeva-

*soloamentese* è preparata a regola d'arte!

Sabato 20 aprile abbiamo imparato come si preparano le colombe e la torta di pasta frolla con cuore di cioccolato ed è stato un bel modo di concludere il corso, apprezzato anche dai bambini presenti.

Personalmente ho un po' di nostalgia del corso di pasta fatta in casa, considerato che le allieve potevano provare ad impastare e a fine serata portarsi a casa le tagliatelle ... Mi sa che non sono la sola a pensarla così, dunque preparate il mattarello per il prossimo corso! ■

# PICCOLI INVESTIGATORI SULLE TRACCE DEL PASSATO

*La maestre della Scuola Primaria*

Le insegnanti della Scuola Primaria di Cortiglione, accogliendo l'invito dell'Associazione *La bricula*, hanno affrontato con tutte le classi il difficile e lontano periodo della Prima Guerra Mondiale, evento che purtroppo non è più contemplato dai libri di testo delle elementari. Tale iniziativa si è rivelata perciò propizia e ha contribuito ad avvicinare i bambini alla storia contemporanea.

Essi infatti hanno seguito con molto interesse e curiosità la spiegazione delle maestre sulle cause che hanno portato allo scoppio della guerra e all'evolversi dei fatti. Si sono pertanto subito attivati



*Alcune medaglie ritrovate dai piccoli investigatori*

per recuperare testimonianze inerenti al periodo. Non è stata un'impresa facile, ma alcuni di loro si sono dimostrati dei bravi investigatori nel ricercare e trovare memorie famigliari.

Gli alunni sono rimasti colpiti dalle dure condizioni a cui erano sottoposti i soldati, così come risulta dai racconti che hanno trascritto.

Ecco le parti più salienti:

«... il soldato Giovanni in caserma aveva molta fame ...», «... al fronte mangiavano solo una volta di notte e non potevano dormire perché avevano paura ...», «... i soldati prigionieri vivevano in baracche con pochi vestiti e lavoravano molto ...», «... facevano la fame, cercavano negli



*Un cippo a memoria dei caduti sul Carso*

avanzi delle cucine e si nutrivano di erbe raccolte nei prati, crude o bollite in una latta ...», «... la famiglia mandava dei pacchi con cibo e vestiti, ma la maggior parte non arrivava mai ...».

Inoltre si legge: «... ha raccontato mia mamma che quando c'erano i bombardamenti scappavano nelle campagne e non avevano nulla da mangiare se non del pane che facevano loro con un po' di farina ...», «... il mio bisnonno raccontava alla mia mamma che aveva molta paura, tanto che un giorno scappò e fu arrestato perché disertore ...», «... durante la guerra mangiavano dentro baracchini e piatti di ferro, ma a volte il pasto veniva interrotto da qualche bombardamento ...».

Sono state recuperate anche medaglie al valore e altri preziosi documenti.

Ben vengano queste iniziative che aiutano a non dimenticare il passato e stimolano le nuove generazioni a prendere coscienza di tutti gli avvenimenti che hanno segnato la storia dell'Italia e coinvolto anche persone molto vicine alle nostre famiglie. ■



*Piacenza, 11/12 maggio 2013. 86° Raduno Nazionale Alpini. Il Raggruppamento alpino Valtiglione (Mombercelli/Belveglio-Montegrosso-Montaldo Scarampi-Castelnuovo Calcea-Agliano-Vinchio-Cortiglione) in attesa della partenza della sfilata*



*La lettera di congratulazioni che il Sindaco, Andrea Drago, ha voluto inviare al Capogruppo Guido Biglia per sottolineare il prestigio che il nuovo Gruppo Alpino ha portato a Cortiglione*



*Pavia, 16 maggio 2013. Gita parrocchiale organizzata da Don Gianni Robino per portare i fedeli di Cortiglione a visitare la Cattedrale dove giacciono le spoglie di San Siro, a cui è dedicata la parrocchia del nostro paese. San Siro fu il primo vescovo di Pavia nel III-IV secolo e riposa in una cappelletta a lui dedicata. La costruzione del Duomo pavese vide il concorso di Bramante e anche, si dice, di Leonardo. La cupola è alta ben 97 m con una luce di 34 m.*

# il liquore del passato u rusolio, il rosolio

di Gianfranco Drago

*Il rosolio è liquore antico, che evoca un'epoca: ne parla anche Verga nei suoi romanzi e racconti, il che attesta un impiego diffuso ovunque, da nord a sud; e anche l'autore siciliano ne riserva l'uso alle occasioni speciali degli incontri di famiglia o con persone di riguardo. Ma tutto lo scritto, apparentemente documentario, ha una particolare suggestione: è il momento di pausa dai lavori la domenica pomeriggio o in qualche altra ricorrenza, è l'incontro fra amiche, quelle di cui parla tanto suggestivamente il Gozzano – magari in città – il pomeriggio in salotto o in qualche caffè, è insomma il momento dello scambio di idee, di racconti, di memorie, perché no, di pettegolezzi, fra tante fatiche e preoccupazioni. Sembra di udirlo il cicaeccio allegro ma discreto attorno al vassoietto con i bicchierini da rosolio, grandi poco più di un ditale, a sottolineare la preziosità del liquore, ma soprattutto dell'occasione. Aggiungiamo un'altra curiosità: l'uso dei confetti di zucchero con una goccia di rosolio all'interno, che si davano ai bambini, come aggiunta al dono natalizio o negli incontri di famiglia, come sopra, quando anche le bambine erano vestite da bi-uòta, con i vestitini pieni di pissèt. Le fotografie seppia degli anni Venti-Trenta riportano spesso tali occasioni di incontro fra parenti.*

fdc

Un tempo la domenica pomeriggio era spesso dedicata alle visite. Si andavano a trovare parenti o amici. Non essendoci il telefono quasi sempre la visita era inaspettata, ma per questo non meno gradita. “A suma amni a tru-uèvi, l'era ša d'an poc c' aurivu aughivi, ma u jera da finì i travòì ant la vègn-gna” (siamo venuti a trovarvi, era già da un po' che volevamo vedervi, ma c'erano da finire i lavori nella vigna). Era un pretesto sempre ripetuto cui si rispondeva, come un rito: “Eh, u j'è semper chicòs da fé an campògna” (eh, c'è sempre qualcosa da fare in campagna).

Non ci si baciava o abbracciava, c'era invece una vigorosa stretta di mano.



*La classica bottiglia del rosolio*

Gli ospiti erano poi fatti accomodare *ant la sòla*, un'ampia stanza, tenuta sempre chiusa a chiave, alla quale i bambini non avevano accesso.

Al centro della camera c'era un tavolo coperto da un'ampia e ricca tovaglia (*il manti*), la cui frangia (*macramè*) scendeva quasi fino a terra, e attorno sei sedie con il cuscino.

Qui si tenevano i pranzi delle grandi occasioni, fra le quali il grande pranzo per la festa del paese. In un angolo,

## LA VALLE DELLE ROSE

E' una regione della Bulgaria situata in un'area stretta e lunga tra due catene montuose. La valle ha una lunghezza di circa 80 km, con una larghezza che varia da pochi sino a 10-15 km, a una altitudine che oscilla tra i 500 e i 700 metri. La temperatura di solito non scende mai sotto i 0 °C. La valle è famosa per la coltivazione estensiva di rose, soprattutto della specie *rosa damascena* nei colori bianco, rosa e rosso, dal profumo particolarmente intenso. Le rose vengono coltivate

nei sacchi.

Sono circa 100 al giorno le tonnellate di petali raccolte in Bulgaria tra le quattro e le nove del mattino di ogni giorno. Occorrono almeno 3000 kg di petali per ottenere un chilogrammo di essenza usata in profumeria (olio di rose). Nel giro di 50 giorni si raccolgono 5.000 tonnellate di fiori. Giorno dopo giorno il raccolto viene spedito in sacchi, velocemente, negli stabilimenti per la lavorazione. Nella distilleria le rose si versano in una vasca/serbatoio

dove sono mescolate ad acqua calda preriscaldata. Inizia poi la distillazione in corrente di vapore.

L'attuale produzione di rose tra Bulgaria e Turchia è di 10.000 tonnellate/anno che corrisponde al 95% della produzione mondiale, il resto è prodotto in India. Il prezzo dell'essenza varia da 4.000 a 5.000 € al litro. Ogni rosa dà 5 grammi di petali, sono cioè necessarie 200 rose per un chilogrammo di raccolto. La raccolta copre 2 miliardi di rose. Ogni rosa



all'aria aperta e non in serre.

Tra fine maggio e i primi di giugno l'intera vallata si rianima quasi all'improvviso, sono giornate in cui scoppia una festa di colori e di profumi: la fioritura delle rose. In quei giorni i campi cominciano ad animarsi fin dal primo mattino quando i fiori sono ancora coperti di rugiada e mantengono intatta la loro fragranza. La raccolta inizia alle quattro del mattino e termina alle nove, dopo quest'ora la temperatura diventa troppo calda e il profumo andrebbe parzialmente perduto. Ogni petalo viene staccato dalla pianta e deposto con cura

damascena (*damascena trigintapetala*) ha, come dice il nome botanico, 30 petali.

Dei petali lavorati non viene buttato niente, infatti si ottengono: l'acqua di rose, creme, liquori, bevande; la polpa che risulta dalla estrazione viene utilizzata dagli artigiani della vallata per ricavarne medicinali e marmellate.

In quelle giornate ogni paese della valle organizza feste con musiche, balli, canti, allietati da cibi per metà mediterranei e metà orientali, abbondantemente inaffiati con la *rosaliika*, la grappa di rose.

su di uno sgabello la cesta del pane, *la cavògna 'd il pan*, coperta da un asciugamano bianco e all'altro angolo, sempre su di uno sgabello, il secchio dell'acqua da bere con l' attingitoio, *la còsa*, appesa all'esterno, anche questo coperto da un panno bianco. Contro una parete una credenza a vetri, *il bifé*; nella parte più bassa della quale erano sistemate le stoviglie delle grandi occasioni, mentre nella parte superiore trovavano posto i bicchieri e i liquori che erano principalmente *il fèrnét* e *il rusolio*. Il *fèrnét* era usato come medicinale per aiutare la digestione, si diceva che questo liquore liberava lo stomaco, o in giù o in su, poiché poteva avere anche un effetto emetico.

Fatti entrare gli ospiti nella *sòla*, il padrone di casa si assentava per andare in cantina a prendere una bottiglia di barbera per gli uomini, mentre la moglie apriva la credenza, tirava fuori i bicchierini da liquore e nella classica bottiglia bombata il *rusolio*, che era una bevanda di buon augurio e a modesto contenuto alcolico (20/25°). Il colore risulta leggermente rosato, il profumo intenso ma delicato, il gusto morbido, vellutato e vagamente aromatico. Di un ragazzo bene in salute e bello si diceva: *l'è bel cmè 'n rusolio* e di una bevanda gradevole si diceva: *u va sej cmè in rusolio*. Il rosolio era spesso prodotto in casa nei mesi di maggio/ giugno, quando le rose sono in piena fioritura. Il nome richiama sia le rose, l'ingrediente basilare, sia l'olio per la particolare viscosità del liquore. Secondo una etimologia più antica



*La raccolta dei petali nella Valle delle Rose* invece il nome deriverebbe dal latino *ros solis*, cioè la rugiada del sole.

Poteva essere preparato in casa. Veniva fatto con petali di rose, naturalmente profumate, alcool, acqua e zucchero.

Ecco la ricetta:

*15 g di petali di rose profumate*

*250 g di zucchero*

*½ litro di acqua*

*½ litro di alcool a 45°.*

Si maceravano in alcool i petali di rose per almeno una diecina di giorni, al buio, scuotendo il recipiente di tanto in tanto. A parte si preparava lo sciroppo di zucchero, sciogliendolo a fuoco basso in acqua. Trascorso questo tempo, si filtrava l'infuso in un colino e si univa lo sciroppo. Si lasciava riposare il tutto per 15/20 giorni e infine si filtrava ancora in un colino foderato con un panno o con carta -filtro e si chiudeva la bottiglia bombata con un tappo di vetro. Dopo un mese il liquore era pronto. ■

# Al servizio del re del Siam

# CANDIDO BIGLIANI

## Il diario - 4

A cura di Letizio Cacciabue

Continua il viaggio di Candido Bigliani. L'abbiamo lasciato a Port Said, dove ha sostato, "rimpinguando" il portafoglio con una vincita al gioco, utile per affrontare le spese a bordo, dove una "*bottiglia di champagne costa ben 18 lire*". Ripreso il mare, il 16 febbraio 1885 il vapore getta le ancore nel porto di Aden per rifornirsi di carbone e i passeggeri possono visitare la città, dove una moltitudine cosmopolita parla le lingue più diverse. Ma ben presto la nave salpa ed entra nell'Oceano indiano con grande gioia di tutti i passeggeri. Dopo nove giorni di mare aperto il vapore arriva nel porto di Colombo, nella penisola di Ceylon definita da Candido "paradiso terrestre".

Il clima è temperato, la vegetazione rigogliosa dovunque e spontanea, le strade sono fiancheggiate da fichi d'india, da aranci, mandarini, pesche, mele d'ogni qualità, d'ogni forma, ed ogni sentiero, ogni viuzza son posti fra cornici di fiori dai più smaglianti colori.

Grazie alle conoscenze dell'amico Henry il breve soggiorno a Colombo si rivela piacevole e Candido viene invitato a pranzo da sir Gerby, un inglese conosciuto attraverso Henry.

Ci fece servire un iguano. A dir il vero, appena vidi la grossa lucertola dal color giallo verdastro nuotante in una salsa rossa giurai in cuor mio che non avrei aperto la bocca per assaggiarla, ma quando ne vidi la polpa in parte bianca come quella di un pollo ed in parte rossa, come quella di giovine vitello, e che il sir Gerby dava il buon esempio, levandone per sé una buona porzione, vinsi la mia ripugnanza, cominciai ad assaggiare e finii di gustarne un bel pezzo. Era squisito.

Ripreso il mare, la nave arriva a

Singapore il 5 marzo e qui Bigliani e Curti si fermano dieci giorni in attesa di un battello che li porti finalmente a Bangkok. Si separano anche dall'ing. Henry che deve seguire i suoi affari. Il soggiorno in questa città cosmopolita, dove incontrano anche qualche italiano, trascorre piacevolmente.

Mi divertii a visitare la città in lettiga tirata, anziché da cavalli, da due cinesi. I cinesi fanno concorrenza ai cavalli con piccole carrozzelle leggerissime, ben fatte, fornite di padiglione e di tendine. Due stanno al timone, un terzo talvolta spinge di dietro la carrozzella e vanno di corsa come un buon cavallo da vettura, né con minore resistenza. Sono preferiti ai cavalli, perché il loro servizio costa meno.

### **PARTENZA DA SINGAPORE E ARRIVO A BANGKOK**

Prima di partire da Singapore Candido si reca in un grande albergo, frequentato da europei, nella speranza di incontrare qualche italiano che sia

già stato in Siam e di poter avere notizie di quel paese.

La mia speranza non andò delusa. Mi andai a sedere di fronte a un signore dal viso bruno, dalla barba castana, dal naso aquilino, che invece di birra teneva dinanzi una bottiglia di vino e godevasi un piatto di tartufi. Vederli e venirmene la voglia, fu la stessa cosa, poiché mi ricordarono tosto il mio paese, i suoi boschi, il mio cane col quale da giovanetto andava cercandoli.

Candido ordina tartufi e scopre che il suo dirimpettaio è il fratello del Ferrando che l'ha invitato a Bangkok. Camillo, questo il suo nome, gli dà preziosi consigli per il suo prossimo arrivo in Siam, gli dà una lettera per il fratello Giuseppe e gli predice uno splendido futuro nell'esercito siamese.

Accompagnati dal Ferrando, Bigliani e Curti si imbarcano su un battello tedesco per Bangkok; a bordo incontrano uno strano inglese, mister Field di Londra, dotato di molto denaro, ma anche di un baule con mezzi per mascherarsi e truccarsi. La sorpresa di Candido è enorme, ma ascolta quanto Field gli palesa: il suo nome vero è un altro e non gli sarà mai rivelato; si reca a Bangkok a cercare la moglie, fuggita con un siamese che studiava a Londra.

La inverosimiglianza del racconto mi si presentò alla mente con la chiarezza della luce meridiana. O egli era un mattoide, un paranoico, un pazzo, o voleva prendersi spazzo di me, o trarmi nelle panie di un tenebroso affare.

Candido dice chiaramente al Field che non crede a una parola del suo racconto, ma questi gli mostra la

fotografia di una giovane signora e lo prega di informarlo, nel caso la incontrasse: egli soggiognerà all'hotel Universal. Candido tuttavia continua a non credergli e si accomiata, sempre più convinto che si tratti di un pazzo.

Il 18 marzo 1885 il vapore imbecca il fiume Menam e lo risale fino a Bangkok. Il viaggio è dunque durato circa un mese e mezzo (dal 4 febbraio).

Superata una visita doganale un po' particolare (i maccheroni di Curti avevano spaventato i doganieri), Candido si fa portare all'hotel Universal dove viene raggiunto dall'ing. Ferrando e da altri due italiani, che lo rincuorano e gli assicurano che Bangkok è "né più né meno d'una metropoli cosmopolita europea".

Ma né io né Curti potevamo entrare nella loro sentenza e molto meno nella loro calma, vedendo dinanzi a noi faccie quadrate e codate, nasi rincagnati, teste pelate, occhi tagliati a sghimbescio, uomini che parevan donne e donne che sembravano uomini. Anche gli europei ci parevano ridicoli vestiti di una tela leggiadra per lo più dal colore di un sigaro d'avana, la quale era tutto: abito e camicia.

Terminato un pranzo assai costoso, pagato dal Ferrando per conto dello stato siamese, Candido riflette che per vivere a Bangkok non gli sarebbe bastato lo stipendio di 1500 lire per il grado di capitano: doveva davvero sperare nel promesso grado di generale. Ferrando e i suoi amici lo accompagnano alla casa dove alloggerà durante la sua permanenza; Candido rimane molto soddisfatto della casa, uno chalet elegante con veranda, come pure per l'attendente che vi trova ad accoglierlo. Mentre

sale la scala di accesso si tiene al mancorrente, ma avverte un movimento: come se lo stesso fosse animato. Spaventato, guarda e vede un serpente che pigramente scivola via.

“Non si spaventi – mi disse Gerini – è un pitone, innocuo. Certi serpenti qui son di casa, ma stia sicuro che non mordono, non sono velenosi, e ... tengono pulita l’abitazione” – aggiunse sorridendo. La faccenda mi garbava poco ma “*paese che vai, usanze che trovi*” dice un proverbio nostrano e feci buon viso alle spiegazioni.

Qui mancano quattro pagine, proprio quando Candido viene presentato a

corte e comincia a prendere contatto con l’ambiente dove dovrà svolgere il suo compito di istruttore di cavalleria. Il racconto riprende quando a Candido vengono mostrate le scuderie degli elefanti: essendo già, probabilmente, terminata la visita a quelle dei cavalli.

Accompagnato da un colonnello, che sa qualche parola di italiano, e dal Ferrando, Candido visita anche il reparto elefanti che gli è stato assegnato come scorta del futuro squadrone di cavalleria. Gli elefanti sono davvero molto belli e considerati quasi come dei, infatti gli viene raccomandato di punire quei soldati che dovessero essere “poco riguardosi” con gli animali. (*continua*)

## CI HANNO LASCIATO

### Ricordando zia Irma

Anche se eri lontana, con il cuore eri sempre a Cortiglione. Per questo ti vogliamo ricordare su *La bricula*, il giornalino che amavi tanto leggere pensando al tuo paese.

*I tuoi nipoti*



**Irma Filippone**  
1917 - 2013



**Teresa Alloero**  
1928 - 2013



**Emilio Lovisolo**  
1925 - 2013



**Quinto Iguera**  
1922 - 2013

