



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 X - N. 27 - 28 febbraio 2014

STERINU

A piene mani *La bricula* ha attinto al pozzo dei ricordi di Esterino Alloero, *Sterinu*. Nella barberia confluivano tutte le notizie del paese e del territorio, e lui tutte le incasellava nella sua formidabile memoria: imprimeva i ricordi, li manteneva e li richiamava quando occorreva.

Ma peù cmè fòi a savèj j'afè 'd jòcc, se t'vòj via? (ma poi come farai a sapere gli affari degli altri, se te ne vai via?) gli aveva risposto la sua mamma quando, nel dopoguerra, le aveva manifestato l'intenzione di cambiare il mestiere di barbiere. E *Sterinu* aveva seguito il suo consiglio.

Il locale della barberia c'è ancora, dove una volta c'era il negozio di *Spirito*, con la vecchia poltrona di smalto bianco, di fronte lo specchio un poco sbrecciato, il mobiletto con dentro i rasoi ormai arrugginiti, la coramella per affilarli, i pettini, le spazzole e nel cassetto in basso ben piegata la mantellina bianca. E' in questo locale che *La bricula* ha allestito la prima mostra fotografica delle vecchie foto, *C'era una volta Cortiglione*.

Mi recavo spesso da lui che mi inondava di notizie, e io non riuscivo a stargli dietro con gli appunti: erano aneddoti su personaggi, su episodi sulla Resistenza, sui delitti che si consumarono in paese, tutti sempre senza alcun condannato, sulle parentele delle famiglie. E non solo ricordava quello che lui aveva vissuto, ma anche quanto aveva sentito raccontare da suo padre e dai vecchi del paese: della marchesa Gavotti di San Martino, dei due partiti avversari di fine ottocento la *Lingera* e la *Pesanta*, che festeggiavano separatamente la Madonna del Rosario, inimicizia che sfociò poi in un delitto proprio vicino a casa sua.

Quindi un doveroso: *Grazie, Sterinu*, che forse sei stato il primo e più importante collaboratore de *La bricula*.

gfd

La bricula - Il Giornalino di Cortiglionone è il periodico trimestrale edito dall'Associazione culturale omonima con sede in piazza Vittorio Emanuele II, 14040 Cortiglionone (AT).
Sito: 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, Cortiglionone (AT) le quote:

Socio ordinario

15 euro

Socio sostenitore

30 euro

Per l'estero

50 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

- 1 *Sterinu*
- 3 Le famiglie di Cortiglionone. Frazione Serra -1
- 8 Cerimonia alla Villa di Incisa. L'Arma onora *Maria Virgo Fidelis*
- 9 Commemorato G. B. Scapaccino
- 10 La pittura moderna
- 14 *U di 'd il marèndén*
Il *merendino* negli anni '40
- 16 Modi di dire
- 17 La gatta Mimi
- 20 I nostri vicini. Il museo della torre
La torre di Masio. Storie di Masio
- 23 Ricordo di Giuseppina Drago
- 24 Scherzi di anestesia
- 26 La festa per San Siro e Natale
- 27 1916: lettera al marito
- 29 La conservazione degli alimenti.
I metodi tradizionali
- 31 Vallescura galeotta
- 35 I Greci antichi. Abitudini alimentari
- 39 Il fruscio di un coperchio che scorre
- 41 Il castagno e i suoi frutti
- 43 Il castello di Cortiglionone
- 44 *La fila d'erba*. Il filo d'erba
- 45 L'arcobaleno
- 46 Auguri agli ottantenni
- 47 Il gioco delle probabilità. Il lotto
- 50 Il feudo di Incisa. II -
Dal XV secolo alla sua fine
- 54 *Ciau Miliu*
- 55 Scuola materna: la cucina di Enza
- 56 La damigella
- 57 Festa della famiglia
- 58 Cena sociale
- 60 Nozze d'oro - Laurea - Ci hanno lasciato

LE FAMIGLIE DI CORTIGLIONE

Frazione Serra - 1

Testimonianze di Carlo Biglia e Giuseppe Marino
Elaborazione di Rosanna Bigliani e Gianfranco Drago

La Frazione Serra comprende tutte le abitazioni di via Vinchio, strada che si snoda lungo il crinale della collina fino al confine con i comuni di Vinchio e Vaglio. Qui prendiamo in considerazione anche le case della frazione *Sul Piano* (n. 11) e dell'inizio di *via Incisa* (n. 24 e 25).

Come al solito consideriamo le famiglie che vi abitarono dagli anni '20 agli anni '50 del secolo scorso. Proprio in quegli anni la Serra, con poche case, era ancora considerata periferia del paese. Quando, nel 1939, Maria Alloero sposò Giovanni Marino, *Gian Marén*, e andò a vivere dallo sposo a *ca'd Marén*, si sentì lontana dal paese, *al casein-ni*, lei che era nata e vissuta nel centro del paese, al Bottazzo, vicino al forno di *Spirito*, vero cuore pulsante della comunità. Ora le case della Serra sono il doppio di quelle del periodo da noi qui considerato.

I riferimenti numerici si ritrovano nelle piante che riportiamo: quella generale della Frazione e quelle particolari che, di volta in volta, faranno riferimento specifico alle famiglie considerate. L'estensione della Frazione, che va dal concentrico fino ai confini comunali, non consente altro modo di procedere.

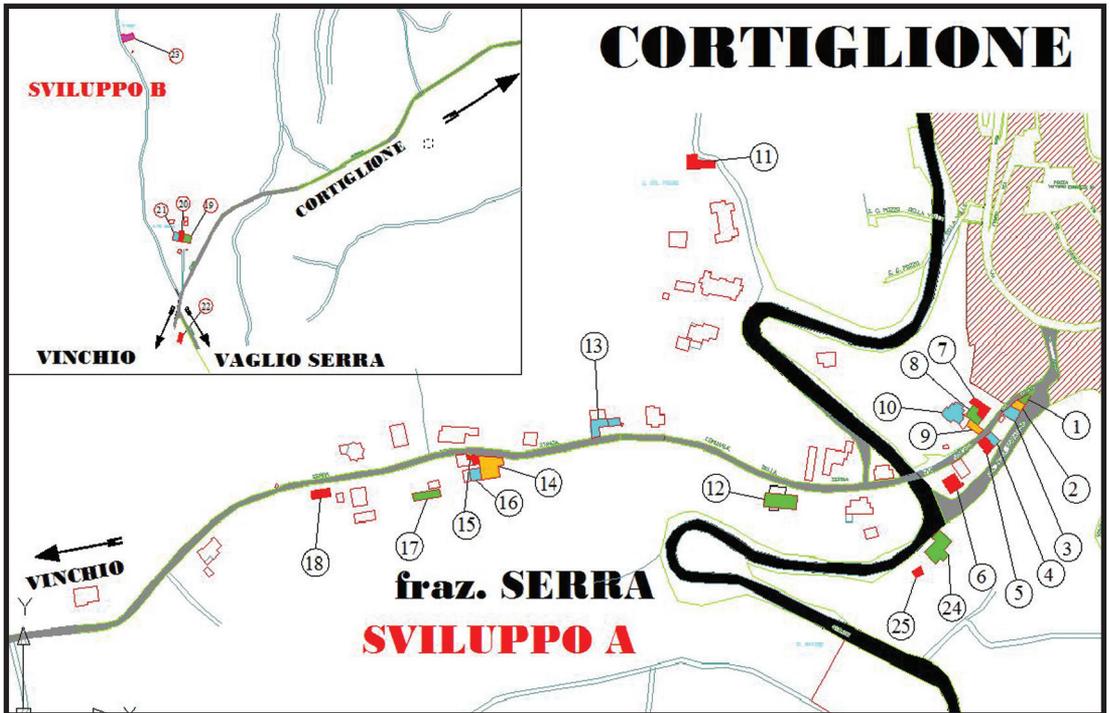
1 – Vi abitava **Raffaele Malpezzi** (1896-1965), maresciallo dei carabinieri; sposò Alda Bosio (1903-1967) e da lei ebbe Anna e Lucia. Le due case ora sono un'unica unità abitativa dove vivono le famiglie Battane originarie del Marocco.



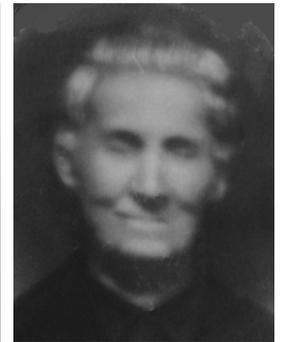
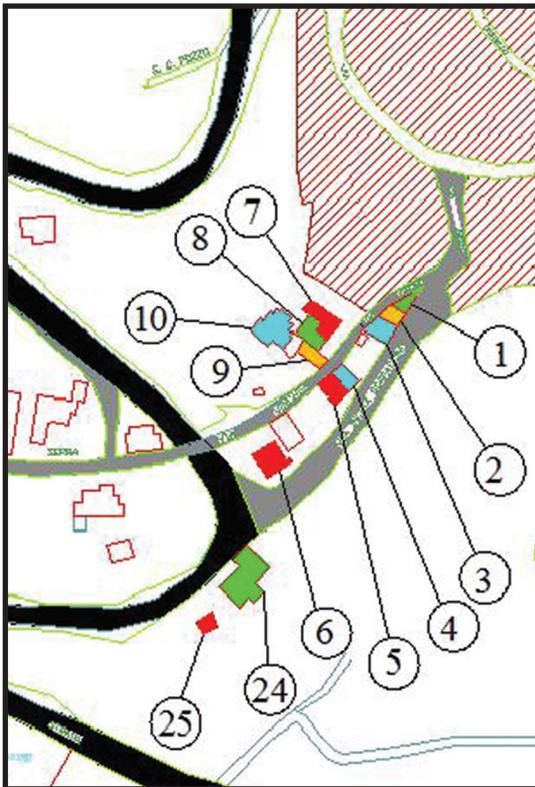
Raffaele Malpezzi e la moglie Alda Bosio

2 – Abitazione di **Ettore Alloero** (1870-1954) sposato a Margherita Cassinelli (*Tinén*, 1877-1947). Ebbero: Luigi, *Gino*, falegname, *Vigina*, Iolanda e Tullio. Quest'ultimo giocava a palla a pugno in Valrosetta. Iolanda a Tripoli

conobbe e sposò Antonio Polidoro che era maresciallo dell'Esercito.



In alto: pianta generale dell Frazione con, in alto a sinistra, la parte terminale (Crocetta)
Sotto: pianta della parte iniziale (puntata 1)



Ettore Alloero e Margherita Cassinelli

3 – Qui abitava **Giovanni Villata, Uanén, u sartù**, sposato a Mariannina Bosio, con le figlie: Ermelinda (1905-1984), sposata con Luigi Croce, *Vigén*, di Incisa (1903-1974), Vittoria che sposò Claudio Bigliani, Amelia sposata a Biagio Pistarino di Incisa. La casa ora è di Wanda Biglia.

4 – Era la casa di **Alfredo Bosio, Fredino** (1897-1972), fratello di Gino, sposato a Teresa Cappella (1900-1983),



Ripresa fotografica di Google Earth della parte iniziale della Frazione Serra



Luigi Croce con Ermelinda Villata

maggiore (*seniore*) della milizia. Ebbe Enrico e *Ginetta*, quest'ultimo morto in giovanissima età.



*Alfredo Bosio e la moglie Teresa Cappella
Biagio Guglielmo Balda e Virginia Marino*

5 – Fu l'abitazione di **Biagio Guglielmo Balda**, (*Jemu*, 1876-1960) sposato con Virginia Marino (1878-1958). Ebbero: *Bianchina*, Luigi (*Gino'd Jemu*) e Lorenzo, emigrato in Brasile. *Bianchina* ha sposato Erminio Biglia. Luigi ha sposato





Giovanni Marino e la moglie Albina Bussi

Elvira Alberigo. Ora la casa è di proprietà dei figli di Luigi Balda: Guglielmo, Gianni e Anna Maria.

6 – Giovanni Marino (*Giuanu*, 1875-1962) sposò Albina Bussi (*l'Americana*, 1886-1961) ed ebbe Angela, *Iolandina*, sposata a Innocenzo Drago, *Nusentén*, segretario comunale per molti anni nei comuni di Cortiglionone e Belveglio e altre due figlie, Nina e Palmina, vissute sempre in America. La casa ora è abitata da Tiziana Drago.

7 – Casa di Luigi Bosio (*Gino*, 1891-1943) sposato con Rita Giordano (1907-1999). Da loro nacque Rosanna, ora residente a Genova. Adesso la casa è di Gianpiero Massimelli.

8 – Qui abitava Eligio Cornara (*Liggio*,

Luigi Bosio e la moglie Rita Giordano



Eligio Cornara con la moglie Emma Bosio

1901-1962), sarto, con la moglie Emma Bosio (1905-1972) da cui ebbe: Luciano (1925-1987), Modesta (1931) e Sergio (1942-1958). Qui ora vive Modesta. Il padre di Emma, Andrea Bosio, fu il sindaco che fece costruire, negli anni '20, un piccolo impianto che portava l'acqua dal pozzo a un piccolo pilone con un rubinetto da cui sgorgava l'acqua.

9 – Alfredo Cassinelli (*Fredino*, 1925-1998), figlio di Pietro e di Lidia Bosio, abitò qui con la moglie Fosca Ablatico (1921-2001). Ebbero due figlie: Cristina e Lidia, che ora vivono in questa casa.



Alfredo Cassinelli e Fosca Ablatico

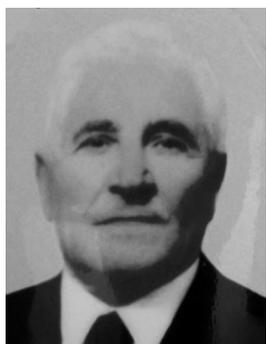
10 – Era l'abitazione di Innocenzo Drago (*Nusentén*, 1897/1963). Rimasto vedovo, sposò Angela, *Iolandina*, Marino, da cui ebbe due figli: Gian Paolo (1938) e Federico (1941). Nella casa ora vive

Federico con la moglie Carla Gambaudo. Loro figlia è Tiziana.

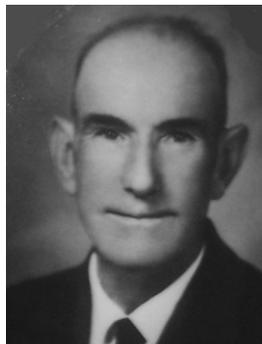
24 – Abitarono in questa casa Ernesto Biglia (1863-1930), che l'aveva costruita, e Carolina Brondolo (1862-1931) con i figli **Carlo** (*Carlén*, 1888-1962), sposato con Ines Cotti (1902-1960), **Erminio** (1897-1981), sposato con *Bianchina* Balda (1899-1995) e **Giuseppe** (*Pinén*, 1902-1998), sposato con Teresa Fassone (1910-1983). Nella casa rimase Erminio

che ebbe Vanda (1924), Ernesto, morto di pochi mesi, Ernesto (*Tino*, 1929-1997), Guglielmo (*Mino*, 1931) e Carlo (1934). La casa fu demolita e poi ricostruita. Ora vi abita Carlo.

25– Qui abitarono le due famiglie dei fratelli **Manera: Renato** (1900-1979), sposato a Giuseppina Tedaldi (*Pinina*, 1906-2004), ebbe i figli: Margherita (1929), Angela (1934-1977) e Teresa (1939); **Oreste** (1902-1972), sposato con Firmina Tedaldi



Erminio Biglia e la moglie Bianca Balda



Renato Manera e Giuseppina Tedaldi



Pinén Biglia e la moglie Teresa Fassone
Carlo Biglia e la moglie Ines Cotti



Oreste Manera e Firmina Tedaldi

(1910-1995), ebbe Matteo (1933-1976), Gianluigi (1939) e Valerio (1946). Negli anni '47-'48 le due famiglie si trasferirono nel concentrico del paese.



Frazione Serra - 1 ■ (continua)

Cerimonia alla Villa di Incisa L'Arma onora *Maria Virgo Fidelis*

di *Francesco De Caria*

Passo dopo passo, celebrazione dopo celebrazione, concerto dopo concerto la chiesa di San Giovanni Battista alla Villa di Incisa e il relativo borgo dall'impianto medioevale stanno tornando tra le mete frequentate dagli Incisiani e dagli abitanti del territorio. L'occasione, questa volta, è

stata la cerimonia in onore di *Maria Virgo Fidelis*, patrona dell'Arma dei Carabinieri. L'Arma si è prodigata e si sta prodigando grazie al Comandante Freda, e secondo le indicazioni delle sovrintendenze preposte, con contributi in denaro, materiali, lavoro, per il restauro dell'edificio e dei suoi arredi. Dopo tanti decenni di chiusura al pubblico, in quanto pericolante a seguito di alluvioni e terremoti, la chiesa sta riacquistando lo splendore originario. Finora il restauro ha restituito un ambiente luminoso e arioso, grazie ai grandi finestroni della navata centrale e alle finestre trilobate delle laterali, dalla classica compostezza e dall'ottima acustica. Eccellente è anche la resa del grande organo situato sulla cantoria, fatto restaurare coll'intervento del maestro Marcello Rota.

L'opportunità di visitare la chiesa, e di apprezzarla sia come luogo di culto, sia come monumento, sia come



auditorium, è stata il 21 novembre per la ricorrenza della festa della *Virgo Fidelis* – cui è dedicato l'altare della navarella di sinistra. L'importanza della celebrazione è stata sottolineata dalla presenza del vicario del Vescovo di Acqui e del Ten. Col. Federici del Comando dell'Arma di Asti.

Al termine del momento di preghiera, guidato dal parroco don Claudio Montanaro, dall'organo restaurato si sono levate le note di brani d'opera famosi suonate dal Maestro Cossù. Lo stesso ha ricordato che nelle chiese si eseguivano anche brani di musica classica e soprattutto d'opera per consentire a chi non poteva frequentare i teatri di ascoltare musica "alta", pur essendo la lirica considerata

un genere popolare.

Alla fine si sono levate le note dell'*Inno di Mameli* che i presenti hanno accompagnato col canto: la commozione è stata alta sotto quelle volte stellate dall'azzurro intenso, profondo, magistralmente restaurate.

Chi ha potuto presenziare alla cerimonia ci assicura: "*Ci si è sentiti una volta tanto italiani e appartenenti ad un popolo*", così ci ha riferito fra l'altro Rosanna Bigliani, presente allo svolgimento della cerimonia. Un altro bel momento fra quelli che costellano – nonostante difficoltà e qualche ritardo – la via che porta al completo recupero della chiesa, dove fu battezzato e dove ha appreso i fondamenti dell'etica e del dovere Giovan Battista Scapaccino, eroe incisano. ■

COMMEMORATO G. B. SCAPACCINO

Sabato 15 febbraio a Incisa si è svolta una cerimonia per il 180° anniversario del martirio di Giovan Battista Scapaccino, prima medaglia d'oro al valor militare dell'Arma



dei Carabinieri e dell'Esercito, ucciso il 3 febbraio 1834 a Les Echelles, in Alta Savoia. Alla deposizione della corona d'alloro ai piedi del monumento erano presenti i sindaci di Incisa, Castelnuovo Belbo, Cortiglione e Castel Rocchero, il maestro Marcello Rota, pronipote dell'eroe, il prof. Marco Pavese, il Comandante provinciale dei Carabinieri di Asti, Ten.Col. Fabio Federici, il comandante della stazione Carabinieri di Incisa, Luogotenente Davide Freda, e le Associazioni combattentistiche e d'Arma locali. ■

LA PITTURA MODERNA

Cosa ci dicono le opere d'arte contemporanee

di *Riccardo Martignoni*

Anni orsono, mentre accompagnavo in qualità di critico un amico pittore per una mostra in Cina, durante una cena, dove occupavo un posto privilegiato vicino al sindaco di Hantzù (pronuncia Anciò), “paesino” di 6 milioni di anime, fui apostrofato da un pittore cinese seduto di fianco a me che mi disse di non capire la pittura moderna italiana. Nulla aveva, affermava, la pittura di oggi da spartire con quella dei grandi maestri del passato, come Michelangelo, Leonardo e il “mio delizioso” Raffaello.

Non è raro sentire, davanti a quadri di artisti contemporanei, qualcuno che dice “Non ci capisco niente. Cosa sono questi sgorbi che può fare anche un bambino? Certamente non me li metterei mai in casa”.

La problematica è sostanzialmente la stessa del pittore cinese ed esige una risposta. Però prima vorrei fare un breve riassunto del senso dell'arte attraverso i secoli.

Lo sviluppo dell'arte pittorica

Da quando esiste la storia degli insediamenti umani ci sono state espressioni di arte di cui restano pochi esempi di pitture murali, sopravvissuti all'usura del tempo e ai vandalismi degli uomini. Sono splendidi esemplari di pitture decorative che raffigurano scene della vita comune o eroi nelle loro gesta. C'è gioia di vivere, balli sfrenati o, al



Incisioni rupestri

contrario, paesaggi delicati e raffinati che ci dicono che nel passato sapevano vivere meglio di noi (vedi Pompei).

Poi la cultura occidentale è decaduta con le invasioni barbariche e la gente viveva nell'ignoranza e in povertà. Sapevano leggere e scrivere solo pochissimi soggetti strettamente collegati alla Chiesa, che monopolizzava tutta la cultura del tempo e la condizionava ad esprimere ciò che era utile a dimostrare visivamente quello che diceva il Vangelo.

Erano tutti dipinti murali o su tavole dove si rappresentavano scene della vita di Cristo, il più delle volte raccogliendo in un'unica opera diverse vicende, come se avvenissero contemporaneamente. Ricordano un po' gli ex-voto dei santuari.

Il Vangelo, le storie dei Santi (vedi San Francesco) nonché Madonne con bambino e Cristi crocifissi erano gli unici argomenti trattati in modo che chi



Hans Memling

con soldati romani che indossano corazze e armi medievali. Così tutto era più vicino a chi vedeva le vicende raccontate e le capiva meglio.

Il Rinascimento

Le cose si modificarono quando, in un periodo felice della nostra arte e di quella europea chiamato Rinascimento, i pittori, non più vincolati dalla necessità di educare, hanno potuto esprimersi liberamente. Anche se sono sempre soggetti prevalentemente religiosi ad essere rappresentati, comparvero tuttavia soggetti laici e i pittori poterono dimostrare la loro partecipazione emotiva al racconto, anche se i soggetti erano sempre idealizzati.

È il periodo dei capolavori di Michelangelo, Leonardo, Raffaello e molti altri e non solo italiani, basti pensare ad Hans Memling il fiammingo (le Fiandre

El Greco



non sapeva leggere potesse ugualmente imparare a conoscere le vicende religiose dei testi sacri, che non erano fissate nel loro tempo reale, ma nel tempo degli osservatori. Non è raro infatti vedere la passione di Cristo

erano quella che oggi sono Belgio e Olanda). Ma la Chiesa cercò di recuperare il suo primato e l'arte dovette sottostare al suo significato educativo religioso.

Però nel frattempo era nata la stampa, che aveva permesso di espandere la cultura attraverso i libri, e soprattutto erano nate nuove espressioni religiose, non più esclusivamente cattoliche, ma anche genericamente protestanti.

La Controriforma

Poi si addivenne alla Controriforma e il clima di libertà si oscurò. Sempre più l'arte è raffigurazione del dramma dell'uomo e il pittore cerca di creare figure reali e non ideali come in Caravaggio. Ritornano i fiamminghi e si impongono in tutta Europa con la loro visione concreta del mondo, fino a rappresentare aspetti di un crudo realismo, come il famoso "bue squartato" di Rembrandt. In Italia si fanno conoscere i vedutisti (pittori di vedute), soprattutto i veneti, e pittori gradevoli, ma lontani dai toni drammatici dei loro predecessori, oppure con drammaticità esagerata. In Spagna compaiono grandi artisti come El Greco, Velasquez e altri, che sono pietre miliari nella storia dell'arte.

Fino a questo punto i pittori cercano di raffigurare in modo realistico, anche se idealizzato, la loro visione della realtà. Nell'Ottocento questo modo di esprimersi va in crisi soprattutto perché viene ideata la fotografia, che fissa su lastra o carta il mondo come lo si vede in un singolo momento. Fortunatamente è solo in bianco e nero o color seppia, in assenza di altri colori.

L'Impressionismo

I pittori allora raffigurano la realtà non più con immagini dettagliate e rifinite, ma con quelle che raggiungono con immediatezza il pittore, che cerca di esprimere la "impressione" che producono su di lui, giocando soprattutto sul colore. Nasce così il movimento



Paul Cezanne

“Impressionistico”, che raccoglie impressioni ambientali dipingendo spesso “en plein air”, all’aperto appunto (vedi Renoir, Manet o Van Gogh e soprattutto Cezanne). Come ho detto la figura è solo sommariamente delineata e deve comunicare all’osservatore le sensazioni estemporanee del pittore, fissate con il colore, supplendo alla mancanza di questo nell’istantanea fotografica (anche se il tempo di posa allora non si poteva dire istantaneo).

Il Novecento

All’inizio del Novecento la situazione è fluida e iniziano a evidenziarsi i limiti della pittura figurativa, ormai inadatta a rappresentare il mondo moderno nella sua complessità tecnica, sociale e politica: compaiono nuove scienze

Pablo Picasso



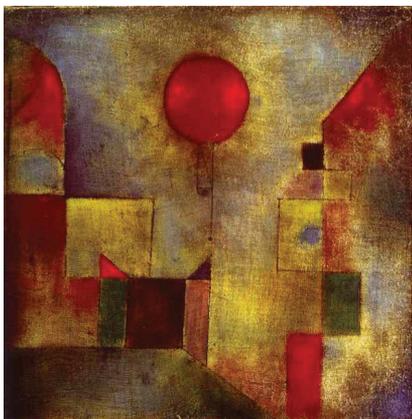
come la psicologia e la fisica atomica, nonché la chimica fisica che complicano l’esistenza all’uomo comune, non più orientato nel mondo con facilità. Si allarga ulteriormente la complessità della vita con la nascita dell’aeronautica e lo sviluppo dei trasporti ferroviari, stradali e navali.

Ovunque si vive un clima di rinnovamento. Si getta il cuore oltre l’ostacolo per proiettarsi in avanti. In questo clima “dinamico” compare una filosofia che propugna il movimento e la sua raffigurazione pittorica. È il Futurismo che nasce a Parigi, ma per opera dell’italiano Marinetti. Contemporaneamente si sviluppa un movimento di critica radicale dell’arte: il Surrealismo. Gli oggetti reali vengono letti in chiave surreale, stravolgendo il loro senso concreto, comunemente accettato, per riferirli a soggetti del tutto diversi e senza nesso con la realtà.

Dal Surrealismo vengono Picasso, Dalì e molti altri oggi ben noti. Non è più l’arte che raffigura il bello, ma l’arte che provoca l’osservatore, disabituandolo alla visione tradizionale per obbligarlo ad assecondare l’artista nelle sue divagazioni oltre i limiti della ragione nel campo dell’astrattezza. Da allora si susseguono due tipi di arte: quella figurativa tradizionale che

è di facile lettura, almeno in apparenza, e quella astratta in cui il pittore raffigura le sue sensazioni profonde senza condizionamenti di soggetti definiti.

Col tempo queste due forme di espressione si differenziarono sempre



Paul Klee



Jackson Pollock

di più, raffigurando due diverse realtà: quella oggettiva e quella astratta, avendo ambedue identica dignità.

L'arte astratta e il suo significato

La realtà astratta è ovviamente la più idonea a rappresentare il nostro mondo caotico e convulso, dove i vissuti personali sono spesso drammatici e sofferti con aspetti da incubo, non raffigurabili con scenari sereni e romantici, ma con macchie di colore dove il disegno scompare e lascia il posto a pure sensazioni così come le percepisce l'artista.

L'artista non racconta più un fatto ma un'emozione.

Nel passato il mondo era quello della ragione e l'arte ne era l'espressione, così Michelangelo, Raffaello e Leonardo, ma oggi come si potrebbe usare quei modi di leggere il mondo, se siamo sommersi da sensazioni per lo più indefinite, che l'artista è obbligato a rendere sotto forma di vissuti? Non scandalizziamoci dell'arte contemporanea: se questa suscita in noi delle sensazioni, ha raggiunto il suo scopo.

Il fine dell'arte si è evoluto nel tempo: qui ho cercato di far emergere le motivazioni

dell'attuale sforzo degli artisti per raccontare il nostro mondo. *Le opere di oggi non vanno lette con la ragione, ma con l'istinto e qualche volta anche con il cuore, solo così possono essere capite.*

L'arte contemporanea, se avvicinata senza pregiudizi, può contribuire a far crescere negli osservatori un senso estetico in grado di svilupparne la sensibilità e produrre un arricchimento interiore, che ci aiuta ad approfondire la nostra conoscenza del mondo. Non è necessario essere un critico d'arte, basta un po' di pazienza e buona volontà per rimuovere i pregiudizi e liberarci da alcune orribili croste comperate al mercato.

Del resto quando in futuro si parlerà del nostro tempo, cosa darà ai posteri la misura della nostra realtà? Sicuramente l'arte moderna tanto vituperata. I Beatles al loro comparire fecero scandalo, ma oggi quando tutti parlano degli anni 60 e 70 li riferiscono a loro e al loro modo di fare musica.

Assecondiamo i nostri innovatori rivoluzionari e non correremo il rischio di vederci accusati di essere dei benpensanti senza fantasia. ■

U di 'd il marendén

di Giuliana Bologna

L'editoriale dell'ultimo numero del nostro *Giornalino*, ove si parla delle ottime merende a base di pomodori, mi ha fatto tornare alla mente il lunedì dopo Pasqua (il lunedì dell'Angelo), noto, almeno per me, come il giorno del *merendino*. Era l'ennesima occasione per riunirci con i nostri amici, sia della collina sia del paese, che raggiungevano in bicicletta casa nostra per poi proseguire tutti a piedi almeno fino alla chiesetta rossa dei marchesi (Incisa Della Rocchetta, ndr).

“Hai portato il pallone?”, *“Cosa c'è nel tuo cestino?”*, *“Io ho la torta di castagne”*, *“Io ho l'uovo di Pasqua ancora intero”*, *“Io ho le uova sode”*, *“Io ho diversi panini”*, *“Se ti do pane e salame, tu me ne dai uno con la frittata?”*; *“E l'acqua? Chi ha portato l'acqua?”*, *“Ma perché non andiamo tutti a bere alla canò?”*.

La *canò* è una fonte di acqua ferruginosa che sgorga al parco naturale di Rocchetta, poco lontana dalla chiesetta rossa dei marchesi. Quando ci sono andata con mio figlio e gli ho raccontato che suo nonno, da bambino, andava con i secchi a prendere l'acqua a questa fonte ha sgranato gli occhi incredulo. Proprio come avevo fatto io con il mio papà, quando lo raccontava a me. Mi narrava spesso di come i bambini collaborassero con la famiglia e la cosa che mi ha sempre affascinato era sapere che davanti al bue, che trainava l'aratro, sovente c'era proprio un bambino; succedeva talvolta che il bue si arrestasse di colpo, nonostante i comandi del



contadino, e non proseguisse il suo lavoro perché il bambino davanti si era addormentato.

Quando poi ero piccola era anche compito mio andare con la bottiglia a prendere il latte appena munto dai nostri vicini che avevano diverse mucche. Noi, che siamo cresciuti a *“suma d'òj”* e *“friciulén”*, non avremmo mai immaginato che i bambini del duemila avrebbero fatto merenda sgranocchiando patatine davanti alla televisione o, peggio, misurandosi con quei *“friggì occhi e cervello”*, come amo io definire i videogiochi.

Ricordo che a noi piaceva fare i *pop-corn*: bastava mettere una manciatina di mais adatto nella padella, avendo cura di coprire con il coperchio e in pochi minuti *“pin pun pan”* ecco i nostri *pop-corn*, un po' di sale ed era la nostra merenda ... da leccarsi le dita.

Sovente sentivamo il cane abbaiare insistentemente poiché passava Gaspare (il custode di una delle cascine dei marchesi) con il bue e il carro carico a volte di fieno, a volte di legna. Per noi era uno spettacolo e aspettavamo che risalisse la collina dopo qualche ora. Gaspare stava davanti al bue con un bastoncino, che non capivo mai se servisse a lui per sostenere il suo lento cammino o per direzionare il bue, che a me sembrava sempre così mite e obbediente.



Un anno il lunedì del *merendino* pioveva così forte che non ci è stato possibile raggiungere il prato della chiesetta; poco male, abbiamo fatto la nostra merenda sotto il portico con i nostri cugini; la zia ha avuto la geniale idea di prepararci una cioccolata calda che di certo ha “sistemato” la giornata di pioggia! ■

Il *merendino* negli anni '40

Nei primi tempi del dopoguerra noi ragazzini, avevamo circa 10 anni, aspettavamo con impazienza il giorno del *merendino*. Andavamo qualche settimana prima a cercare un luogo idoneo, dove ci fosse anche un terreno pianeggiante per giocare al pallone. La mamma ci preparava il cestino della merenda: una fetta di torta verde e una di torta dolce (*con l'alvò*) o delle gallette, un uovo sodo, una mela, un panino con la frittata e, se c'era, una barretta di surrogato del cioccolato e infine molte raccomandazioni, di fare attenzione e di non tornare troppo tardi.

Non mancava una bottiglietta, non più di un bicchiere, di moscato. Dopo la prima partita a pallone, ci sedevamo per terra e con appetito consumavamo la merenda, scambiandoci i bocconi più squisiti; dopo avere bevuto il moscato allegri riprendevamo la partita. Tornando già si parlava dell'anno seguente, dove sarebbe stato bello andare, sperando che la bottiglietta del moscato sarebbe stata più grande.

gfd

L'è ciuc

Erano i primi anni '40 del secolo scorso, probabilmente il '44 o il '45, avevo 5 o forse 6 anni, e anch'io volevo festeggiare in compagnia, su un prato, il *merendino*. Mia nonna

Rosa mi attrezzò con un cestino in cui erano riposte le cibarie di rito (v. quanto scrive più sopra Gianfranco) e una bottiglietta di moscato. La ricordo molto bene: una di quelle usate per la gazzosa, poco meno di un bicchiere.

La giornata era splendida, il sole picchiava come d'estate, si stava molto bene davvero. Dopo aver giocato e scherzato con gli amici (doveva esserci sicuramente Franchino *'d Bauda*, a cui ero molto legato), ci siamo messi “a tavola”, consumando le poche cose a disposizione.

Ripresi i giochi, improvvisamente sono crollato a terra (... *e caddi come corpo morto cade*, dice Dante); gli amici, spaventati, mi chiamavano e non rispondevo, mi afflosciai come una bambola di pezza. Qualcuno, chiamato per aiuto, mi porta a casa (*a cà 'd Cupèt*) e la nonna mi mette a letto. Intanto la notizia corre e arrivano le donne del vicinato: ognuna ha la sua diagnosi e attorno a me, sempre esamine, si discutono i diversi pareri, finché non arriva Linda (Denicolai), una giovane vicina. Sentita la storia e controllato il paziente, ha sentenziato: “*L'è ciuc*. Lasciatelo dormire”.

Il sole, le corse, l'eccitazione, complice il moscato, mi avevano stroncato. Una lunga dormita fino all'indomani mattina mi ha rimesso in piedi, senza conseguenze.

lc

MODIDIDIRE

a cura di Gianfranco Drago e Francesco De Caria

1 - Avej in bel tupé, aver coraggio o avere la sfrontatezza la faccia tosta di ... Poco chiara è l'origine del modo di dire: il termine *tupé* proviene dal francese *toupet* che significa originariamente *ciuffo*. Che non vi sia riferimento all'acconciatura un po' piratesca dei *bravi*, che in certe epoche giravano anche nella nostra regione? Oppure che il riferimento non vada rivolto al fatto che nell'accapigliarsi ognuno dei contendenti tentava di prendere per i capelli l'avversario? Del resto non si dice in italiano *accapigliarsi*, azzuffarsi prendendosi per i capelli? Ma sono ipotesi.

2 - Steji al tuchi, star dietro a qualcuno o a qualche cosa perché non si perda tempo.

3 - Testa anvirulòia / aruindulòia, indica un modo di pensare imprevedibile e tortuoso, originale, con un po' di follia. *Viré*, che dà la radice del vocabolo, indica il voltare, lo svoltare, il girare, come del resto nel marinaresco *virare*. Quindi non un andamento lineare e logico. Sinonimo è *testa aruindulòia* e *aruindulé* è il "girare" nel senso di avvolgere: *erba aruidula* è quell'erba sottile, *repens*, che tende a soffocare le piantine dell'orto, se non la si estirpa.

4 - Fòmi nènt a scapé il vòchi, non farmi arrabbiare, non esasperarmi.

5 - Fes amburnì da ina stisa, farsi accecare da una goccia, metafora corrispondente ad *annegare in un bicchier d'acqua*.

6 - Fé fiuché, far nevicare. *Fa nènt fiuché*: non dire stupidaggini.

7 - Mangé da sgurdiôn, significa mangiare avidamente, scompostamente, con gran fretta.

8 - Esi frësca cmé ina reûsa d'amsôn, essere *fresca come una rosa al tempo della mietitura*, in luglio grosso modo. Sono i giorni della gioia del raccolto, sì, ma anche della fatica grande, del polverio, del sudore e della sete, della battitura del grano; è il periodo in cui iniziano la siccità e l'arsura. Quindi l'espressione è ironica e infatti si riferisce a una vitalità già appassita. Per il passare degli anni naturalmente. E' risposta modesta o commento ironico riferiti ad una donna, come a dire *l'è ancora bèla e frësca - Eh sej! L'è bela cmé ina reûsa pas-srìa*.

9 - L'è tantu bela cmé auta (di donna brutta e bassa), è modo di dire maligno, diffuso in tutto il Piemonte, crudelmente spiritoso. Si inferisce su due qualità ritenute deteriori della persona, dal punto di vista estetico: la bruttezza e la bassa statura.

La gatta Mimì

di Sergio Grea

Mimì, la trovatella

L'anno scorso abbiamo trovato una gattina randagia. L'abbiamo portata a casa a fare compagnia agli altri nostri due gatti e l'abbiamo chiamata Mimì perché ha un musetto appunto da Mimì. Poi giorni fa, osservandone il comportamento d'ogni giorno (è simpaticissima), sono arrivato alla più banale delle conclusioni: Mimì fa esattamente quello che hanno fatto tutti i gatti che ho avuto da quando sono venuto al mondo (la casa dei miei ne ha sempre avuto tanti, ed è così che ho imparato ad amarli). La mia non è stata di certo una grande scoperta, potevo anche accorgermene prima. Però mi ha portato a riflettere, e a scrivere queste righe. Vediamo un po'.

Mimì fa ovviamente quello che i gatti fanno da sempre. Si lava, gioca, si accoccola, dorme, si stiracchia, corre, cammina e così via, nello stesso identico modo di ogni altro micio. In altre parole,

Mimì fa il gatto. Né più né meno come il cane fa il cane, il dromedario fa il dromedario, il coniglio fa il coniglio, il passero fa il passero, la tartaruga fa la tartaruga, il delfino fa il delfino. Tutto nella norma. Ogni specie animale continua a comportarsi come madre natura nei secoli le ha insegnato. E' l'istinto a guidarne i comportamenti, che nel lungo scorrere del tempo sono rimasti sostanzialmente sempre gli stessi.

... e gli umani?

Raffrontiamo ora gli animali con l'essere umano. Anche noi umani abbiamo sulle spalle molti millenni di madre natura e di istinto, e anche noi abbiamo gesti e comportamenti che sono rimasti inalterati col passare dei secoli: camminiamo, ci alziamo, ci sediamo, ci passiamo le dita tra i capelli, tossicchiamo, ci laviamo le mani, aguzziamo gli occhi e così via, e facciamo tutto ciò ricorrendo agli stessi gesti dei nostri antenati che ci hanno preceduto su questa terra.

Tuttavia, quante cose facciamo invece in modo diverso da come le facevano i nostri avi, portati a questo dalle comodità, o dall'ipocrisia, o dalla convenienza, oppure dal progresso? Detto in altro modo: quanta influenza hanno avuto sull'essere umano le sue conquiste, e quanta ne ha avuta l'evoluzione del pensiero e quindi dell'azione? E ancora, quanta ne hanno avuta i mutamenti intervenuti in principi fondamentali quali la correttezza e il





rispetto per il prossimo? La risposta è che l'impatto nel tempo di tutto questo è stato determinante e tale da modificare il nostro naturale modo di essere, e di portarci a recitare una parte sempre diversa e mutevole.

Edecco il punto: gli animali non recitano. Sono come sono. Vivono da sempre la loro vita secondo le regole che la Creazione ha loro imposto. Feroci se così la natura li ha voluti, oppure mansueti. Affettuosi,

oppure ritrosi. Spavaldi, oppure timidi. Se sono leoni attaccano sempre allo stesso modo, se sono gazzelle cercano di difendersi nel modo in cui nei secoli hanno sempre fatto. Il lupo si veste da agnello solo nelle favole, ma nella vita reale resta lupo, e l'agnello resta agnello. Nessuna recita.

La recita umana

Invece l'essere umano nel tempo ha imparato a recitare. A inventarsi, a modificarsi, a snaturarsi. Perché sono tante le spinte che subisce e che lo portano in molti casi a tramutarsi in un essere diverso da quello che era nel disegno originale del Creato. Possono essere spinte riconducibili alla sete di potere, al denaro, alla convenienza, alla ricerca del successo ad ogni costo, all'egoismo e così via. Spinte che nella sua capacità di intendere e di volere l'essere umano

Il "racconto" di Sergio Grea giunge qui all'affinità con l'apologo – le favole di Esopo e Fedro e poi La Fontaine, per intenderci – che ha come protagonisti animali i cui caratteri diventano metafora di caratteri e atteggiamenti umani. Anche ognuno di noi ha atteggiamenti analoghi a quelli della gattina, come ha momenti in cui è leone ed altri nei quali è gazzella, talora d'istinto, per carattere, talaltra – come rileva Grea – perché coscientemente recita una parte. Ma la differenza fra l'Uomo e l'Animale sta – o starebbe in teoria – nella possibilità di scelta, nel modo in cui l'educazione ha modellato l'essere umano. Almeno in teoria, ribadiamo. E nella camaleontica capacità umana di trasformarsi starebbe "la fregatura". Sull'argomento – sotteso al piacevolissimo e lieve testo di Grea – son state scritte migliaia di "sudate carte" dall'antichità greca ad oggi. E' questione che fra l'altro coinvolge il

concetto stesso di società e delle regole che debbono reggerla. Perché – ci si è chiesti e ci si chiede – io debbo esser vittima e tu predatore? Dove sta scritto? E dove mettiamo figure che hanno messo in discussione quella "legge di natura" applicata alla società umana, dai Cinici a Gandhi, per non tirare a mezzi il Vangelo? I ruoli si capovolgono talora – o spesso – ci insegna la storia; eppoi perché bisogna mettersi d'accordo su quali siano qualità e valori che stabiliscono la "scala" all'interno della società: e subentra il concetto di Kultur, più vasto del nostro "cultura"...

Che potere ha la gattina di Grea di far volare le menti! Non per nulla il gatto era divinità in Egitto, era animale del diavolo nel Medioevo, è animale-assistente della strega, che sovente del gatto assume le fattezze etc. Vuoi vedere che ...

fdc

asseconda, se così gli conviene.

Gli animali non tradiscono la loro origine semplicemente perché il loro modo di essere non lo contempla. Un cervo, se nasce capobranco, da capobranco vivrà. Un altro cervo, se nasce meno forte e sente di non potere competere con chi gli è superiore, forse proverà a sfidarlo, ma una volta sconfitto riconoscerà la propria incapacità e non violenterà la sua natura per conquistare con il tradimento e l'inganno un ruolo di comando che il destino non gli ha assegnato. Seguirà il suo capobranco e gli sarà fedele e riconoscente per la forza e la saggezza di cui pure lui stesso, creatura meno dotata, beneficia.

Tradire, ingannare

Al contrario, un essere umano frustrato dalle sue non raggiunte ambizioni può essere portato, dall'invidia o da altro sentimento devastatore, a ricorrere all'inganno per cercare di trasformarsi in quello che desidera fortemente diventare. La congiura e il tradimento sono dell'essere umano, non degli animali. Il leone è feroce e non lo nasconde, deve uccidere per sopravvivere, e la prima a saperlo è la gazzella. L'essere umano invece può trasformarsi non per sopravvivere, ma per soddisfare la sua voglia di potere o di denaro o di altre conquiste che altrimenti gli sarebbero negate. La differenza sta nel fatto che l'essere umano-gazzella non sempre sa di trovarsi di fronte a un essere umano-leone. Se l'essere umano-leone nel sorridergli e porgergli la mano gli tende la trappola mortale, l'essere umano-gazzella a quel sorriso risponderà, e quella mano



stringerà, senza immaginare che in quel sorriso e in quella stretta c'è la sua fine.

Si può obiettare che è sempre stato così, e che agli albori della vicenda dell'essere umano c'è il delitto di Caino che uccide Abele. Ma col passare dei millenni Caino si è affinato e ha escogitato modi sempre più sottili per sopraffare i suoi simili, mentre al contrario il leone e il lupo sono rimasti com'erano, e il modo col quale per sopravvivere, e solo per sopravvivere, cacciano la gazzella e l'agnello è da sempre lo stesso, così come da sempre le regole immutabili della lotta per la vita sono conosciute sia dall'animale cacciatore che dall'animale preda. L'essere umano invece queste regole se le inventa e se le recita ogni giorno, e il perfido ci campa su attraverso l'astuzia e la finzione, e a farne le spese sono i suoi simili meno portati alle regole spietate di un palcoscenico che anche loro, talvolta senza neppure rendersene conto, sono costretti a calcare.

Ecco, ho finito. Mai avrei pensato che partendo dalla Mimì che si lava con la zampetta dietro l'orecchio, sarei arrivato a Caino e Abele. Guarda un po' cosa ti combina senza saperlo una micetta bianca e grigia. ■

La bricula
L'abbonamento è scaduto a dicembre
e va rinnovato entro il 31 marzo

I NOSTRI VICINI

il museo della torre

di *Emiliana Zollino*

A Masio, da aprile a ottobre, tutte le domeniche pomeriggio, è possibile visitare il museo “La Torre e il Fiume”, all’interno della torre medievale del XIII secolo, recentemente restaurata

Masio è distante pochi chilometri da Cortiglione, ma considero che spesso andiamo a visitare luoghi e monumenti lontani e invece trascuriamo quelli vicini!

Il museo occupa i sette piani della costruzione, che raccontano, con immagini, documenti e oggetti antichi, la storia del territorio di Masio e della torre, le tecniche usate per la costruzione delle torri, le strategie di difesa e di attacco, cenni storici delle torri dei paesi limitrofi. Sono storie antiche che riferiscono di un tempo lontano, quando la torre aveva funzioni importanti di controllo strategico del territorio; vicende che narrano di avvistamenti di nemici, di segnalazioni alle torri dei paesi vicini, di difesa dagli attacchi, di combattimenti con armi manesche. Vi sono esposti prototipi di armi che furono brandite per difendersi da coloro che volevano invadere, ora diventate “da museo” non perché l’uomo abbia rifiutato la violenza, ma piuttosto perché è andato sempre più perfezionandole tecnologicamente per renderle più precise, più letali.

Sono ad effetto le frasi in dialetto e latino che accompagnano il visitatore lungo i montanti della scala, espressioni arcaiche che si propongono per dialogare ancora e che, tradotte in italiano e in inglese, ambiscono a spaziare ben oltre il confine masiese.



La torre di Masio dopo il restauro

In cima, allo scoperto, ho ammirato un panorama esaltante, una vertigine a tutto tondo: da una parte il rosso dei tetti, il campanile della Chiesa *Granda* (Santa Maria e San Dalmazzo - XIV secolo), il nastro della strada che sale in paese; dall’altra il fiume Tanaro e la sua verdeggiante vallata, e tutt’intorno colline, come onde, fino all’orizzonte. Da lassù si percepisce l’esistenza del

dialogo, secolare e silenzioso, tra la torre e il fiume.

Ormai da decenni, da quando era stata privata della scala, la torre medievale era inaccessibile. Sveltante sul paese, particolarità fine a se stessa del paesaggio, ancorché imponente di storia. Da sempre elemento di distinzione e di pregio per la popolazione masiese, che, in cuor suo, custodiva il desiderio proibito di poterne raggiungere la sommità.

Con spirito d'iniziativa e capacità di "guardare oltre", è stato avviato un

progetto di restauro: consolidamento e conservazione del preesistente, prima, edificazione della scala, poi, e infine allestimento di un museo tematico al suo interno.

C'è un solo modo per conservare il passato, ed è quello di restaurarlo e di ridefinirne la funzione, per non perderlo per sempre. E' così che, dalla sinergia di un gruppo di persone – amministratori comunali illuminati e tecnici formidabili – capaci di "fare squadra" fino in fondo, è sorta la Torre del 2000. ■

La torre di Masio (*)

“A Mas a juma la tur, la cuntrà dal fur e Tani cui gira antur, e se te trai in cheû an Tani, al fa cleûc.”

(A Masio abbiamo la torre, la via del forno e Tanaro che gli gira intorno e se butti un sasso in Tanaro fa ciuf)

Cominciava così una filastrocca canzonatoria che i bambini di un tempo, ma non solo loro, si sentivano ripetere dai loro coetanei “non masiesi”. In essa era implicito il riconoscimento del principale simbolo del paese nella torre.

Considerata indistruttibile e francamente inutile dal tipico scetticismo masiese, ha attraversato i secoli, raggiungendo l'età presente, senza che qualcuno decidesse di assegnarle una funzione di qualche tipo. L'ultimo utilizzo di cui si abbia notizia è costituito dai famosi concerti che la banda del paese avrebbe eseguito dalla sua sommità, ancora nei primi decenni del Novecento.

Nel 1938 venne privata della balaustra(**) di protezione e in conseguenza di ciò resa inaccessibile, eliminando la scala interna. Una soluzione drastica per salvaguardare l'incolumità delle persone. Il trascorrere

del tempo e l'incuria le sbriciolarono gli spigoli, riducendola a un'enorme rovina di gusto pittoresco. Circondata di grande fascino, si è conservata così fino nei tempi più recenti, quando si sono resi necessari lavori di consolidamento. Così, a metà degli anni novanta, l'amministrazione comunale del tempo, cui va il mio personale ringraziamento, intervenne con una ristrutturazione radicale che ne scongiurò il crollo e pose le condizioni per una successiva riapertura.

Ci volle altro tempo perché maturassero le circostanze per proseguire l'opera iniziata allora. E' trascorso accompagnato dal desiderio di parte della popolazione, specialmente la più giovane, di poter accedere alla torre e poter raggiungere la sommità. Ora al termine di altri lavori durati anni, che l'hanno resa interamente agibile con una nuova scala interna e una protezione in sommità, è stato possibile restituirla alla cittadinanza, non più come semplice elemento del paesaggio, ma luogo d'iniziativa e aggregazione. Il museo allestito al suo interno, lo studio raccolto nel libro “La torre di Masio” di Enrico Lusso non vogliono essere altro

che l'inizio di una nuova fase nella lunga storia della nostra antica torre.

La consegniamo a chi verrà dopo di noi, convinti di avere con il nostro operato rinsaldato i legami affettivi che legano la comunità masiese al suo principale monumento civico.

Pio Giuseppe Perfumo
Sindaco di Masio

(*) Presentazione del Sindaco di Masio al libro *“La Torre di Masio”* di Enrico Lusso, gentilmente concessa dal Sindaco stesso per la pubblicazione su *La bricula*.

(**) Di ferro, requisita dalla dittatura fascista nell'ambito del piano di finanziamento della guerra.

Storie di Masio

I protagonisti sono il Tanaro, il suo “porto natante”, la torre, la gente del paese. Alcune sono surreali, altre verosimili, altre realmente accadute.

Le reliquie del Santo

Si racconta di un episodio antico – risalente all'inizio del X secolo – accaduto durante il trasferimento delle reliquie di San Dalmazzo da Borgo San Dalmazzo (Cn) a Quargnento (Al), provvedimento reso necessario a seguito del perdurare delle scorribande saracene nel Piemonte sud-occidentale.

Il corteo di monaci con le spoglie del Santo si presentò al porto natante di Masio per l'attraversamento con il traghetto. I religiosi

non avevano denaro ma confidavano nella considerazione dell'importanza della missione che stavano compiendo; il portolano, però, non volle sentire ragioni e si fece pagare con l'anello vescovile del Santo. Nel tentativo di estrarre l'anello si staccò anche il dito, che è tutt'ora conservato nelle reliquie della chiesa parrocchiale.

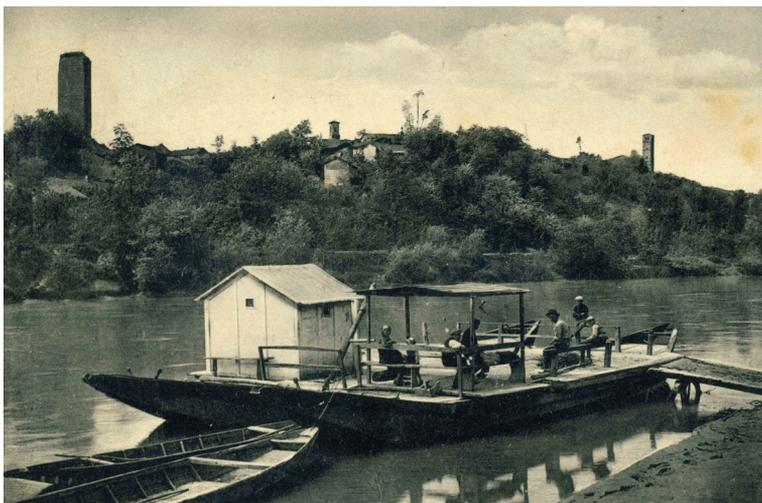
Il sesso del cavallo

Sempre in Masio – intorno al 1500 – durante la dominazione spagnola, un signore di Viarigi, con cavalla al seguito, si presentò al porto natante per essere traghettato sulla sponda opposta. Sebbene la convenzione vigente tra i paesi di Masio e Viarigi prevedesse la gratuità della traversata per il cavallo, il gabelliere ne pretese il pagamento, sostenendo che, trattandosi di cavalla e non di cavallo, il suo trasbordo non potesse rientrare in convenzione. Risulta che il viaggiatore abbia poi fatto ricorso ottenendo ragione e, conseguentemente, il rimborso del tributo dopo quaranta giorni.

Il bombardamento

Un altro episodio – molto più drammatico – risale all'ultimo conflitto mondiale. Il 2

Il traghetto sul Tanaro. Sullo sfondo la torre e il campanile



dicembre del 1944 ci fu un bombardamento da parte delle truppe tedesche, la torre di Masio fu colpita da un proiettile, rinvenuto poi inesplosivo. Contestualmente i nazifascisti fecero razzia nelle case del paese, caricarono il bottino sul traghetto e si diressero verso Felizzano. Una volta a destinazione, tagliarono il cavo, lasciando che il traghetto si schiantasse. I masiesi, rimasti isolati, chiesero a gran voce il ripristino del loro indispensabile mezzo di trasporto. Avvenne poi che il Commissario politico del Comitato di Liberazione Nazionale ordinasse ai signori benestanti di Masio di provvedere, a loro spese, a ripristinare il traghetto, che di lì a poco fu restituito alla popolazione.

La costruzione del ponte

Il porto natante restò in funzione fino al 1960, anno in cui fu costruito il ponte. Come mai così tardi? Questione di “pecunia”. A Masio solo negli anni sessanta, alle consecutive amministrazioni comunali di sinistra, se ne avvicinò una democristiana che portò, dalla Roma a governo ininterrottamente democristiano, il finanziamento necessario alla costruzione del ponte.

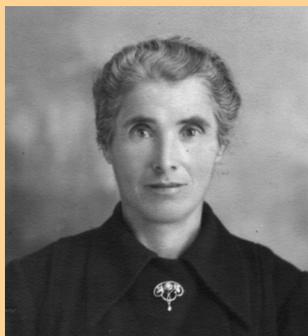
Una “leggenda” vorrebbe invece che fosse questione di “mancato ossequio” della popolazione masiese nei confronti dell’avv. Urbano Rattazzi (masiese – illustre Primo ministro, con vari incarichi governativi dal 1848 al 1867), il quale non avrebbe



La torre vista dal Borgonuovo

provveduto a far costruire il ponte sul Tanaro di proposito, in quanto i suoi compaesani non si recarono in stazione ad accoglierlo, al suo ritorno da Roma, in qualità di Ministro!

Alla mancanza del ponte si contrapponeva la “ricchezza” del traghetto che consisteva, per intanto, ad essere venali, in un’entrata pecuniaria certa per il Comune derivante dal pagamento dei pedaggi, e poi, ad essere contemplativi, la traversata con il traghetto era momento obbligato di sosta che favoriva l’osservazione del paesaggio e la socialità tra passeggeri; inoltre, per gente di un paese senza mare, era un’occasione per provare l’emozione di navigare. Proprio facendo riferimento al traghetto sul Tanaro, venne coniato un modo di dire metaforico per definire colui che non ha il becco di un quattrino: *“l’ha manc ina lira da pasè Tani!”* (Non ha neanche una lira per pagarsi il pedaggio per oltrepassare il Tanaro). ■



La signora Giovanna Torello, madre del dr. Torello, medico a Cortigione da 35 anni, ringrazia *La bricula*, che ha ricordato sua mamma Giuseppina Drago, *Pinina*, nel numero 12 del 2009.

La signora Giuseppina era sorella di Bartolomeo Drago, *Cinu ‘d u Risciôt*, e, come racconta la figlia, morì in giovane età, lasciando un grande rimpianto tra parenti e amici.

SCHERZI DI ANESTESIA

di Pierfisio Bozzola

Mio nonno si chiamava *Pidrén* 'd *Calùr*, classe 1883. Chi lo ha conosciuto può confermare che ha vissuto una vita semplice, allegra, condotta con sani e positivi principi. Forse anche per questo ha vissuto a lungo e in buona salute, per fortuna sua e dei famigliari che lo hanno assistito nella vecchiaia.

Mi ricordo un episodio di quando, già anziano lui e poco più che adolescente io, ha dovuto sottoporsi a una delicata operazione chirurgica che, per l'età avanzata, è stata eseguita in anestesia locale.



Nonno *Pidrén*, la figlia *Nina* e la nonna *Talina*

J'èv livrò?

I chirurghi, terminato l'intervento, nel dar conto dell'esito positivo, hanno chiesto ai famigliari presenti spiegazione di una

esclamazione per loro incomprensibile pronunciata da *Pidrén* con impazienza ma in perfetto dialetto cortiglionese: "j'e'v

COSA DICE IL DIZIONARIO etimologico edito da *L'Erca*

Livrè: finire, terminare, concludere (cfr. *pat. leuvré*, finire, *livré*; *occ. livrar*; *prov. livrar*, *livra*, *liurar*; *fr. livrer*; *cat. lliurar*, consegnare, recapitare; celtico: *cal. liubhar*, consegnare).

Dall'*antico fr. (980) livrer*, che ebbe il significato di "fornire, consegnare, provvedere" e (nei capitoli latini di Carlo il Calvo) consegnare ciò che è stato comprato, pagato, convenuto.

Dal *lat. volg. liberare*, "sciogliere dai vincoli, lasciar partire", poi "rimettere, fornire, provvedere, approvvigionare", da *liber*, libero, dalla stessa radice **leib-* per **lèidh-***lèudh-* di *libère* (anticamente *lubère*), far piacere, aggradare (cfr. *gr. eleutheros*,

eleútheros = italice: *loudhero*, *loidhero*, libero; *a.a.ted. liuiti*, gente, uomini liberi). Il senso primitivo di *livré* (parola ormai desueta: oggi si preferisce *fini*) era pertanto "rendere libero, affrancare da un obbligo, esimere da una spesa". Nel nostro antico dialetto il termine ha preso il significato di "terminare, concludere, finire un lavoro e quindi liberarsi da un impegno, ultimare una cosa pronta per essere consegnata". In Liguria, nel passato, *livrar*, *livrà*, *liuráa* significava anche "suonare i rintocchi per l'inizio della messa" (anticamente, liberare i lavoratori dei campi, fare una concessione, lasciarli partire per andare in chiesa).

Livròje: lavori che concludono un ciclo, una stagione (voce in uso nel linguaggio della civiltà contadina): *fè'l livròje*, terminare la mietitura, la fienagione, la vendemmia;



Nonno Pidrén fa la serenata alla moglie Talina

livró?” (avete terminato?). Mi ricordo che all’epoca l’episodio suscitò ilarità, insieme a un rasserenamento tra i parenti

festegé’l livròje, festeggiare la conclusione dei lavori. Da *livré* (*n travòj*), finire, ultimare, concludere (un lavoro): cfr. celtico: *ir: liobharaim*, io libero, consegno. *Livròje* ricalca in parte i significati dell’*a. fr.* (XII° sec.) *délivrance*, liberazione, consegna (in origine: puerperio, parto, “azione di rendere libero”) e anche “guarigione”, “liberazione da un male, un gravame, una pena” e, per estensione, da un lavoro gravoso, voce parallela a *livreisun*, *livrison* (1140), retribuzione, salario, poi *livraison*, consegna (anticamente, *él livròje* erano, al tempo stesso, sollievo per i lavori ultimati, soddisfazione per il salario o il raccolto, e anche un sospiro di scampato pericolo, di fronte alla pioggia, alla grandine, e ai vari fenomeni atmosferici che scelgono spesso tempi sbagliati per picchiare violentemente sulle nostre colline).

dopo la tensione accumulata.

A distanza di mezzo secolo, in una situazione analoga in cui sono io a essere operato e questa volta sotto l’effetto dell’anestesia totale, a una voce amica che mi sveglia al termine dell’operazione: “... Pierfisis, mi senti?”, per un’inconscia connessione rispondo: “òt livrò?”.

La voce amica è del dott. Marino Bartolomeo, “*Meo*”, che, molto preoccupato, si fa ripetere la frase lì per lì incomprensibile.

Il giorno dopo, nel fare una risata a commento dell’accaduto, ci ripromettiamo di approfondire l’etimologia di “*livrò*”, termine ascoltato e pronunciato in gioventù e di cui avevamo perso l’uso.

Per me è stato sufficiente sentirmi chiamare Pierfisis (solo a Cortigione mi

òt livrò?

chiamano così) e mi è venuto naturale rispondere in dialetto, facendo riferimento a un’antica emozione. Questa espressione l’ho sempre ascoltata ed usata in alternativa a “*finì*” per sottolineare la conclusione di un lavoro impegnativo, accompagnata da esclamazioni e gestualità che rivelano un senso di liberazione.

Rivedendo l’etimologia, ho avuto conferma di questo modo, per me naturale, di espressione e di quanto sia ricco di sfumature il dialetto dei nostri vecchi. La soddisfazione di aver terminato un lavoro impegnativo era confermata anche dall’usanza, al termine della mietitura e della vendemmia, di invitare tutti coloro che vi avevano partecipato a un banchetto comune chiamato “*livròji*”. Una consuetudine forse da ripristinare ... anche in occasione di operazioni chirurgiche? ■

La festa per S. Siro e Natale

di Don Gianni Robino

Piano piano la festa del nostro patrono S. Siro (9 dicembre) sta prendendo piede e il nostro sindaco ha promesso che l'anno prossimo sarà festa patronale riconosciuta anche civilmente. Quest'anno poi la festa è stata caratterizzata da due avvenimenti.

Il primo: la domenica precedente (l'8, l'Immacolata) c'è stato in chiesa un concerto *gospel*. E' stata una sorpresa per tutti ascoltare quelle musiche afro-americane, che hanno coinvolto il folto pubblico pre-

La nuova statua di San Siro nella chiesa parrocchiale a lui dedicata

sente; i commenti al termine del concerto sono stati positivissimi. Un vivo ringraziamento alla Proloco per la bella iniziativa, che si spera sia possibile rinnovare anche per il 2014.

Il secondo avvenimento è stata la sorpresa di trovare in chiesa, proprio il giorno della festa, una nuova statua di S. Siro. La messa poi, in onore del santo, anche quest'anno ha avuto una parte in dialetto cortigliese. Le giovani generazioni

L'altare addobbato per le feste natalizie ha riscosso il plauso di tutti i fedeli



hanno capito ben poco ed è un peccato che si perda il dialetto, segno distintivo del paese di appartenenza.

Qui aggiungo anche la foto della messa della vigilia di Natale, con i nostri bimbi vestiti da angioletti (si sono comportati proprio come angioletti) e i più grandi da S. Giuseppe, da Madonna e da pastori. Il ringraziamento va a chi li ha prepara-

ti, cioè alle catechiste Linda, Anna Rita e Denise. Aggiungo a loro anche Anna perché tutte insieme hanno preparato un altare bellissimo, durato tutto il periodo

natalizio. Come parroco sono orgoglioso di aver collaboratrici e collaboratori così impareggiabili.

Grazie di cuore!!! ■

1916: lettera al marito

a cura di Rosanna Bigliani

Questa lettera è stata scritta dalla prozia di mio marito, Marianna Marino, che ha sposato Silvio Bigliani, madre e padre rispettivamente del dott. Aleramo Bigliani di cui si è già parlato su *La bricula*.

Quando Silvio (classe 1887) era al fronte, aveva già cinque figli: il piccolo Giuseppe, di cui si parla nella lettera, era nato nel 1914 e la sorella Maria, che se ne prendeva cura e della cui salute i genitori erano preoccupati, nel 1906.

Aleramo era nato nel 1910 e aveva questo nome non usuale perché la mamma Marianna era stata la balia a Torino del piccolo Aleramo Beccuti, figlio dell'avvocato Pompeo.

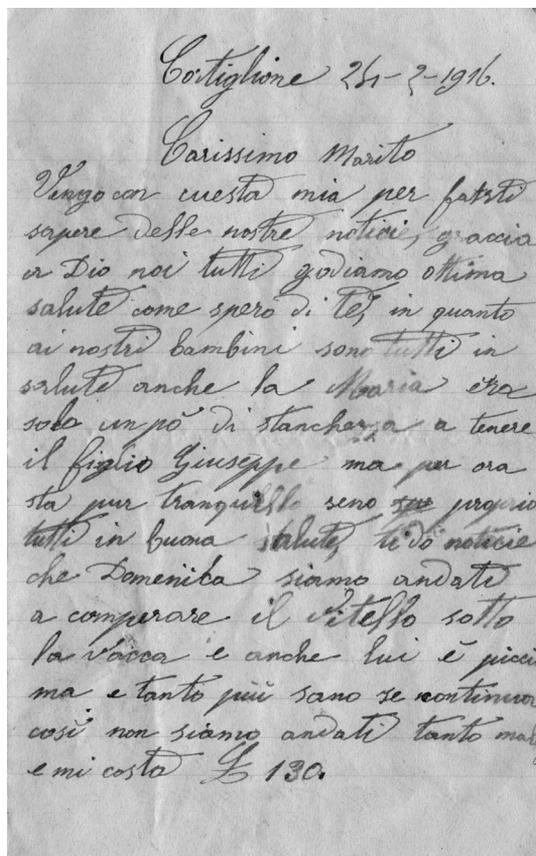
LA LETTERA

Cortiglione, 24 febbraio 1916

Carissimo marito

Vengo con questa mia per farti sapere delle nostre notizie. Piaccia a Dio, noi tutti godiamo ottima salute come spero di te; in quanto ai nostri bambini sono tutti in salute, anche la Maria era solo un po' di stanchezza a tenere il figlio Giuseppe, ma per ora stai pur tranquillo, sono proprio tutti in buona salute.

Ti do notizia che domenica siamo andati a comprare il vitello sotto la vacca e anche lui è piccino ma tanto più sano, se



continua così non siamo andati poi tanto male e mi costa lire 130.

Caro marito ho pensato che quest'ora ti farà bisogno un po' di denari. Dunque io ho pensato di mandarti lire 10 dal tuo amico Drago Paolo già anche lui viene a servire la patria spero che sarai contento di questo poco che ti mando.

Lavori in campagna ne ho fatto ancora poco dopo che sei partito perché sono andata due volte a raccogliere le foglie di castagna per fare letto alle bestie e ho proprio indovinato, è venuto a caricare il mio fratello Palmò colle bestie e dopo questo ha subito nevicato e ho fatto meglio che andar a parti le viti, dunque sono anche andata al mulino e ho fatto fare due quintali di farina e me l'ha fatta



pagare lire 58 al quintale a pagarla subito e lire 60 aspettare e io ho subito pagato. Altro non mi resta che salutarti da parte di tutti i miei i più cordiali saluti e un milione di baci da tutti i tuoi bambini e una stretta di mano e tanti baci dalla tua per sempre moglie Marianna.

Arrivassi presto a mangiare insalate.

Ciò lasciato lire 100 al mio fratello Palmò per andare a comprare del vino che non ha potuto vendere il suo vitello, credo bene che non mi sgriderai per questo.

Un breve commento a questa lettera particolare

Di lettere dal fronte, dal carcere, dai campi di internamento ne sono state pubblicate molte, meno numerose le lettere che da casa sono state inviate agli uomini in guerra, in carcere e così via, per ovvi motivi. Quindi questa, che Rosanna Bigliani ci ha fatto pervenire, è una vera e propria chicca. E' un documento toccante nel quale si possono leggere tante cose, dalla testimonianza delle condizioni di una famiglia contadina con l'uomo al fronte, al ruolo della donna in tali famiglie, donna capace di prendere le redini dell'economia familiare perché evidentemente sempre

tenuta a parte della conduzione economica della terra, del bestiame e così via e quindi non in posizione di subalternità. Siamo nel 1916: dopo la crisi del '17 – è l'anno della disfatta di Caporetto – molte famiglie videro partire per il fronte quasi tutti gli uomini. In tanti non erano più tornati o non sarebbero più tornati e la donna seppe prendere le redini dell'azienda familiare, frutto di una cultura che in questa lettera già si constata con ogni evidenza. La lettera è stata ritrovata in solaio, luogo dove il passato “dorme” in attesa che qualcuno lo riporti alla memoria. Anche documenti come questo – fra l'altro – hanno conosciuto la loro “Caporetto”, quella frenesia di rinnovamento e ristrutturazione, di rottura col passato e di sguardo volto a nuovi modelli, che dagli anni Sessanta ha indotto a distruggere e a disperdere oggetti e documenti.

Di Marianna è stato rinvenuto anche un biglietto di saluti al marito, alle figlie, ai genitori – o ai suoceri – che in sua assenza badavano alle bambine. Lo scritto è su un foglio intestato dell'avvocato Pompeo Becuti (noto, perché d'istinto rispondeva a chi lo interpellava *t'òi rasôn*, che divenne un suo *stradinôm*) presso la cui famiglia ella era allora balia. L'avvocato abitava a Torino, in via Assarotti 5, quartiere dell'aristocrazia e dell'alta borghesia torinese, sorto nell'area della cinquecentesca Cittadella.

fdc

La conservazione degli alimenti I METODI TRADIZIONALI

a cura di *Gianfranco Drago*

Cisterne e pozzi per tenere al fresco burro, latte e altri alimenti

Davanti a casa c'era una cisterna protetta da un barile di cemento a cui era stato tolto il fondo. Era alimentata dall'acqua piovana del tetto attraverso a un pozzetto di raccolta che tratteneva l'eventuale sporcizia; profonda 5 m, aveva una capacità di circa 10 metri cubi (200 *brente*). Sopra il barile erano fissati tre archi di ferro che reggevano la carrucola con la catena, alla cui estremità era agganciato il secchio. D'estate quando si voleva mettere al fresco il vino o l'acqua si faceva scendere fino al pelo dell'acqua il secchio con all'interno le bottiglie. La differenza di temperatura con l'esterno era di quasi 20 °C.

Ma forse l'uso più importante di questo sistema era la conservazione per alcuni giorni degli alimenti: il latte, la carne, il burro, un dolce alla crema. E' il classico metodo di conservazione mediante refrigerazione, che rallenta l'alterazione degli alimenti. I batteri, gli enzimi e le muffe vengono messi in uno stato di quiescenza per un periodo di tempo limitato. In campagna non si disponeva di ghiaccio né di ghiacciaie e tantomeno di frigoriferi.

Il sole e altri metodi

Ricordo però che esistevano altri metodi di conservazione degli alimenti. Per esempio le uova si potevano conservare



Il classico pozzo davanti a casa

immerse nel grano, nella calce o nello strutto (*u slinguò*). Le ciliegie, le pesche e le prugne potevano essere conservate in barattoli di vetro con alcool, oppure coperte di zucchero e tenute al sole finché si fosse formato un denso sciroppo. Le verdure come piselli, fagiolini, peperoni, funghi e cetrioli erano scottati in acqua e aceto e messi sott'olio in barattoli con eventuale ulteriore trattamento a bagnomaria. I pomodori ben maturi, soprattutto della qualità San Marzano (*butalein-ni*), erano tagliati a metà e, mondati dei semi e del sugo, cosparsi di sale grosso, veniva-



Le ben note acciughe sotto sale

no esposti al sole fino al completo essiccamento. Nello stesso modo, però senza l'aggiunta di sale, si potevano trattare, tagliati a metà o in più parti, i fichi, le albicocche le pesche, le mele.

La conservazione poteva essere estesa a molti altri cibi trasformando però l'alimento in un altro prodotto. Con il latte si faceva il burro o il formaggio, i salumi erano un'altro importante modo di conservazione della carne suina. Conserve, marmellate e mostarde permettevano di



Stoccafissi preparati nel Nord Europa

conservare frutta e pomodori per tutto l'anno.

La carne e il pesce

A Cortiglione, come quasi in tutti i paesi, c'era una grande ghiacciaia (*la giasèra*) che veniva utilizzata dal macellaio per conservare la carne per parecchi giorni. Era una costruzione interrata con una grande volta e un corridoio di acces-

so. D'inverno la si riempiva di neve e di ghiaccio, che venivano ricoperti di pula di grano in modo da mantenere una bassa temperatura fino all'autunno.

In altre regioni si utilizzavano metodi diversi di conservazione, per esempio la salagione (merluzzo, acciughe), l'essiccamento o l'affumicatura per il pesce.

Nell'*essiccamento* si riduce l'acqua contenuta nell'alimento, impedendo così ai microorganismi di svilupparsi. Allo scopo si possono impiegare mezzi naturali o artificiali, come il sole o l'aria calda. Ma dobbiamo ricordare che nei paesi del Nord Europa la naturale aria fredda (molto secca) e il vento servono per trasformare il merluzzo in stoccafisso.

La *salagione a secco* con sale da cucina è utilizzata nella produzione dei prosciutti o *in salamoia* per il baccalà e per alcuni formaggi. Il sale agisce sia come anti-



L'affumicatura per conservare i salumi

batterico sia come estrattore di una parte dell'acqua contenuta nell'alimento.

L'*affumicatura* viene ancora usata per lo speck, tipico prosciutto dell'Alto Adige, e per alcuni tipi di formaggio come la provola. L'affumicatura serve sia per prevenire l'ossidazione dei grassi (irrancidimento) sia per dare un gusto aromatico al prodotto a seconda del tipo di legno usato. ■

VALLESCURA GALEOTTA

di Mariuccia Guercio

Bello questo scritto di Mariuccia Guercio che evoca più che un luogo fisico – o meglio con il pretesto del sito reale, la Vallescura – il luogo della “scoperta del mondo” di una bambina e che, per questo aspetto, ricorda illustri scrittori fra Otto e Novecento, il periodo della esplorazione della dimensione infantile tra scienza e favola, da Freud a Saint Exupéry a Lewis Carroll. Il pretesto è quello del riandare con la memoria in questo luogo che il volgere dei tempi ha ormai condannato al margine e quindi al degrado. Dunque uno scritto che ha molte valenze, dalla rivisitazione in dimensione fiabesca della propria infanzia – e del mondo dell’infanzia d’un tempo – e del luogo che non c’è, alle considerazioni amare sul franare non solo di un tempo storico – fatto ineluttabile – ma di valori che si tende oggi a ritenere patrimonio del passato, del mondo “raccontato” e quindi trasfigurato delle generazioni dei nonni più che dei genitori, comunque di un tempo “pacificato” nella memoria, per molti – come nel caso della Guercio – anche letterariamente trasfigurato.
fdc

Un luogo magico

Ricorda un antico detto: *in Vallescura c’è l’amor sicuro*. E sì. La gioventù ai tempi dei nostri nonni e dei nostri padri era tanta; giovanotti robusti e belli e floride fanciulle lavoravano la terra e nei campi si incontravano e simpatizzavano. Le ombrose stradine che scomparivano tra i boschi e le fresche fontane favorivano furtivi incontri e approcci galanti. Forse non erano sempre le *masche* a mormorare dietro i cespugli... Cupido aveva un gran daffare a lanciare le sue frecce. In quella valle tra i giovani della collina e quelli delle colline vicine sbocciavano amori che spesso si concludevano con un bel matrimonio, come era stato per nonno *Cichén* e nonna Maria e per tanti altri di quell’epoca.

Ricordo mio padre quando raccontava della sua gioventù: bastava un incontro per rendere speciale la giornata, merito delle belle figliole, tra le quali c’era la *Rosi*, fresca e formosa, la più bella giovane dei dintorni, la più bella tra le belle; solo a guardarla la stanchezza svaniva e quei bravi ragazzi lavoravano come muli e

allegri come grilli. Anche quando Isabella cantava era un momento un po’ magico; giovani e meno giovani tralasciavano un momento il lavoro per ascoltarla: aveva la voce di un usignolo, incantava e faceva sognare. In Vallescura non mancava occasione per essere galanti e disponibili. Quando *ina bèla fi-ja*, raccolta l’erba, aveva il carico pronto, allora si presentava un *cavaliere* per aiutarla *ad alvé*, mettere in testa *u scusarôn* o a portarglielo per un tratto di strada; ogni tanto una sosta e qualche parola affettuosa. Se poi scoppiava un temporale ecco un baldo giovane cogliere l’occasione per aiutare la fanciulla a trovare un riparo e aspettare insieme a lei che tornasse il sereno.

Essendo le vicende sentimentali un argomento riservato, poco si conosce, ma il vecchio detto ripetuto per generazioni lascia molto spazio alla fantasia: *An Vaschira u jè l’amur sichira!* Certo che laggiù accadeva molto più di quanto si sapesse.

Per quei bravi giovani, non smaliziati, avvezzi al duro lavoro, un avvenimento insolito o un fatto nuovo era qualcosa



Luogo ombroso e appartato, Vaschira favorita romantici incontri tra giovani

da tenere a mente e raccontare nel tempo: ricordo ancora le mezze frasi, gli ammiccamenti, i sorrisi maliziosi di alcuni, quando evocavano un episodio successo tanti anni prima, al tempo della loro gioventù.

L'allegra, misteriosa brigata

Appena dopo il Bricco un breve tratto di strada porta a una casetta isolata, *cà 'd Brein-na*, immersa nel verde e situata a ridosso del bosco che scende in Vallescura, dove c'è la fontana più grande della vallata, la *funtan-na 'd Brein-na*. Là a quei tempi si andava abitualmente a prendere acqua con *la bonša an sla barosa*, con la botte sul carro. Raccontavano quegli uomini che durante uno di quei viaggi a qualcuno era capitato di vedere cose strabilianti (per l'epoca e per il luogo). Il bosco che dalla sorgente saliva alla casa era stato ben ripulito, non c'era più un rovo né un'erbaccia, il terreno sembrava spazzato e il sentiero che portava all'acqua era stato ben sistemato e fiancheggiato da un rustico corrimano, *in rumbòj*, per sostenersi.

Un gruppo di giovani forestieri, all'aspetto provenienti da una città, aveva allestito tra gli alberi una specie di grande salotto, tavoli erano stati sistemati qua e là e a terra erano posati tappeti e cuscini. Giovanotti curati, coi capelli lucidi di

brillantina e giovani donne con le labbra dipinte e abiti succinti che ben poco nascondevano, stavano banchettavano e brindavano in festosa allegria. Altre coppie appartate ridevano e scherzavano sdraiate sui tappeti. Che spettacolo! Cose da togliere il respiro, da lasciarci gli occhi, da aver voglia di allungare le mani. Ben presto la cosa fu risaputa e uno dopo l'altro i giovanotti nostrani andavano ad attinger acqua. Non ne era mai servita tanta! Bisognava aspettare il proprio turno, perché la fontana si prosciugava. I più audaci con qualche scusa cercavano di avvicinare i forestieri, anzi le procaci forestiere, volevano osservarle da vicino, sentire qualche frase in più, parlar loro. Vista sfumare l'intimità desiderata, l'allegria compagnia dopo pochi giorni come era apparsa sparì. Nessuno mai seppe chi fossero quei giovani, né da dove venissero; solo chi era stato alla fontana aveva potuto vederli, chi non aveva visto non credeva e, pensando a una burla, ci rideva su. Così questo fatto con il passare del tempo rimase sospeso fra realtà e leggenda.

Questa era Vallescura dei nostri antenati, bella e curata come un giardino ai tempi in cui si lavorava la terra per vivere e si poteva sognare un futuro migliore. Seppur nata in anni prossimi a innovazioni e cambiamenti profondi, ho ancora conosciuto quel mondo destinato a sparire di lì a poco, ho condiviso fatiche e speranze seguendo l'esempio della mia gente, ho imparato ad amare la terra e in quella terra il mio cuore affonda le radici.

La bella, ultima favola

Prima di perdersi nell'oblio Vallescura, insieme a tanti cari ricordi, mi regalò anche una bella favola. In quella valle fin da bambina trascorrevo molto tempo, sovente attraversavo il fossato e salivo la



Vallescura, in dialetto Vaschira, inizia da Cascina Ratti e arriva a Rio Anitra. Qualche decennio fa era luogo magico, ma anche coltivato e fertile. L'Autrice percorre ora i suoi ricordi e la valle, scoprendo un luogo quasi irricognoscibile e ben lontano dalla realtà della sua giovinezza

ripida strada a tornanti che portava a *Cà di Bo*, la casa della mia nonna paterna, dove trovavo i miei genitori che lavoravano la vigna.

Quel lontano giorno avevo cinque lire da spendere, perciò mi spinsi fino ai Mogliotti, dove dal tabaccaio comprai un cartoncino di *bonbôn*, una delizia di rosse fragoline buone e belle da sembrare vere. Contenta cominciai a gustarle mentre, abbandonata la strada, mi divertivo scendendo a scivoloni il sabbioso sentiero che mi riportava in Vallescura; là, come mia abitudine, avrei fatto una sosta all'ombra della secolare quercia che segnava i confini delle terre parrocchiali, terre che da sempre la mia famiglia affittava da don Porta.

Ma quel giorno, giunta all'ombrosa quercia, con gran meraviglia vi trovai un ragazzo; non era lì per giocare, dalle prime luci dell'alba lui arava la terra e quella doveva essere la pausa per uno spuntino. Infatti notai accanto a lui un fagottino, il tipico tovagliolo a riquadri bianchi e blu che in campagna si usava per metterci dentro qualcosa da mangiare,

ma vinto dalla stanchezza il giovane si era addormentato. Lo osservavo curiosa, era bello, bello come il principe delle *listorji*, delle favole: i capelli mossi, l'aspetto gentile, ma la pelle arsa dal sole marcava il suo giovane viso con i segni della fatica. Solo, in quella pianura, abbandonato tra l'erba e le zolle, mi faceva un po' di tristezza; lo guardavo in silenzio e non riuscivo ad andar via. Come se avesse avvertito la mia presenza, il giovane si destò, mi guardò a lungo sorridendo stupito forse senza realizzare se ero sogno o realtà; infine, come parlando a se stesso, mormorò: "*Ma uòrda in pôc che bèla matëtta ch'u jè quej*" e rivolto a me: "Lo sai che sei proprio bella?" E scuotendo il capo perplesso sfiorava la mia guancia impiastricciata del rosso dei confetti. "Però, però la prossima volta non mangiarli tutti i *bonbôn*, lasciane un po' anche per me". Siccome io tacevo, aggiunse: "Ricordatene, ti aspetto!" Poi chiuse gli occhi e tornò a dormire con sulle labbra il più bel sorriso del mondo. Ad uno ad uno buttai i confetti che ancora stringevo in mano, vergognosa mi pulii

la bocca. Provavo imbarazzo e tanta tenerezza; me ne andai pian piano, in punta di piedi per non disturbare i suoi sogni. Da quel giorno misteriosamente i miei pensieri cambiarono e da quel giorno dimenticai di giocare.

La Vallescura di oggi

I cambiamenti arrivarono negli anni Cinquanta - Sessanta; il dopoguerra portò innovazioni, progresso e novità si manifestarono in ogni settore. I giovani attratti dalle grandi industrie e dalle comodità cominciarono a trasferirsi nelle città, abbandonando il faticoso lavoro e l'incerto guadagno della campagna per uno stipendio sicuro, realizzando così l'antico sogno di una vita migliore. In breve piccole fabbriche e laboratori a conduzione familiare si insediarono anche nei paesi, offrendo nuove opportunità anche ai meno giovani. L'agricoltura diventò per molti il secondo lavoro, da svolgere sin quando fosse stato possibile, e per la nostra campagna iniziò un lento declino destinato a sfociare in un completo abbandono.

Qualche anno fa decisi di fare una lunga passeggiata in Vallescura, volevo percorrerla in tutta la sua lunghezza, come avevo fatto spesso in gioventù. Contavo di arrivare alla Fontana Grande, di salire a *ca' di Bo*, seguendo la ripida strada a tornanti che sembrava portare in cielo. Mi piaceva tanto quella strada di polvere, costeggiata da gentili alberelli, *albarén*, dalla corteccia bianca e dalle foglie argentate, piccoli cuori che palpitavano al sospiro del vento. Chissà se ancora c'era la Grande Quercia alla cui ombra amavo sedere e sognare, osservando le bianche nuvole rincorrersi in cielo e impigliarsi fra i rami; immaginavo i vecchi prati dai mille profumi, dove era bello giocare, e i biondi campi di grano. Con il pensiero e il cuore alla bella valle dei miei anni giovanili, scendevo verso Vallescura, contenta come se andassi ad una festa.

L'entusiasmo durò qualche centinaio di metri e sparì di colpo, quando sparì la strada davanti a me. Temevo qualche difficoltà,

ma non mi preoccupavo per questo, era la mia passione andare nei boschi, conoscevo strade, sentieri e anfratti, mi arrampicavo per ripe e scarpate, mai avrei pensato di dover desistere dal mio proposito.

Quel bosco, che per la sua conformazione tondeggianti chiamavano *bosch ariônd*, era sempre stato il primo ad accogliere i bambini in primavera per offrire i suoi fiori e le sue meraviglie, proprio quel bosco ora mi impediva di proseguire; cercai di passare destreggiandomi tra rovi, arbusti infestanti, rami secchi, ma non ci riuscii: il luogo era ormai inaccessibile.

Tornai indietro molto delusa, ma non mi arresi, tentai di raggiungere la valle seguendo altre vie, ma il risultato fu lo stesso, anzi peggiore; in alcuni tratti le frane si erano portate via la strada, rendendo il luogo oltre che impraticabile, irricognoscibile. A stento individuai i miei campi trasformati in intricata boscaglia; circondata da *aruèij* – roveti – e ortiche osservavo sbalordita e incredula lo scenario, mi sembrava di vivere i racconti dell'incubo e dell'impossibile creati da Edgar Allan Poe!

Era finita un'epoca e calato il sipario sul mondo di altri tempi. Vallescura, la bella valle della mia infanzia, non esisteva più: abbandonata e dimenticata era stata sopraffatta dall'incuria e dalla desolazione. Mi dicono che ora laggiù vivono insoliti animali selvatici, molti cinghiali, ma anche caprioli e daini. Nessuno più vi si addentra, se non gruppi di esperti cacciatori in giorni stabiliti.

A ricordare quel passato siamo rimasti in pochi. Tra alcuni anni soltanto Vallescura saprà, sarà l'unica testimone di quel vissuto, l'unica a custodire preziosi ricordi di fatti e di cose, lei solo saprà come tante persone di quella terra fossero orgogliose e fiere, e come laboriose famiglie con sudore e amore da quei campi ricavavano da vivere. Lei sola ricorderà i bei campi curati, le ombrose strade, le fresche fontane, i giochi di bimbi felici, gli incontri galanti. Soltanto lei saprà di maghi, di *masche*, di misteri e magie. ■

I Greci antichi

ABITUDINI ALIMENTARI

di *Emilio Drago*

L'articolo mi è stato ispirato dalla serata di gastronomia etnica organizzata a Cortigione nel 2013 ed è proposto, per ragioni di spazio, in forma ridotta.

E' importante sottolineare che la dieta mediterranea, di cui siamo orgogliosi eredi, oggi molto diffusa e apprezzata, accomuna molti paesi: l'Italia, la Spagna, la Grecia, il Marocco, ma anche la Francia, la Croazia, la Slovenia e la Turchia.

Le nostre radici e l'antica Grecia

Quanto la Grecia abbia influenzato la nostra cultura è noto; il nostro alfabeto *in primis* deriva da quello greco attraverso la mediazione etrusca prima e latina poi. Ma l'influenza della cultura ellenica sul mondo occidentale non si limita solo all'alfabeto e all'origine di molte parole forgiate sulle radici lessicali greche, ma si estende al contenuto delle più importanti partizioni del sapere scientifico, tecnico e letterario.

Basti citare a tal proposito l'importanza che *Gli elementi* di Euclide hanno avuto per la geometria; il *Catalogo stellare* di Ipparco (che ispirò *Il grande trattato* di Tolomeo) per l'astronomia; il *Trattato* di Galeno per la medicina e la fisiologia; *La storia delle piante* di Teofrasto per la botanica; il *Trattato di armonica* di Aristosseno per la musica, e così via fino alle opere di Aristotele e Platone fondamentali per la retorica, la critica letteraria e la filosofia; molti testi, tra i più importanti del Cristianesimo e della liturgia romana sono stati scritti in lingua greca: la *Versione dei Settanta*, il *Nuovo Testamento*, la *Patrologia* ecc.⁽¹⁾

Questa è la realtà (!) sebbene oggi prevalga ancora una sorta di “diaspora”, di



persecuzione nei confronti della cultura e delle lingue classiche melanconicamente definite ‘le lingue morte’, strumenti obsoleti di un sapere defunto!

Origini della dieta mediterranea

Anche le nostre abitudini alimentari, tanto apprezzate quanto universalmente decantate, hanno in qualche modo subito l'influenza del mondo greco; ciò in seguito al grande movimento di colonizzazione ellenica risalente all'VIII secolo avanti Cristo, che interessò la Sicilia e le regioni dell'Italia meridionale (Magna Grecia).⁽²⁾

A questo storico evento viene comunemente fatta risalire – frutto appunto della inevitabile fusione di abitudini alimentari di regioni povere e aride (Grecia) con le abitudini indigene di terre più fertili e generose, ricche di pascoli, bestiame e con un mare notoriamente ricco di risorse (Sicilia soprattutto) – la *Dieta mediterranea*, fatta di cibi semplici ma gustosi e genuini, che



vanta dal 2010 il riconoscimento ufficiale dell'UNESCO.

Numerose sono le notizie, dirette e indirette, le opere, in prosa e poesia, che ci sono pervenute circa le abitudini alimentari dei greci: esse, nel loro insieme, costituiscono un significativo *corpus* di 'archeologia' gastronomica.

Di certo sappiamo che per i Greci il 'banchetto' era un rito che affondava le sue origini nel mito.

Nell'Olimpo infatti le capricciose e stravaganti divinità banchettavano tutto il giorno, cibandosi degli alimenti dell'eterna giovinezza e bevendo l'ambrosia, vero elisir dell'immortalità. Anche gli uomini sedevano al banchetto degli dei: era l'alba dell'umanità, l'*età dell'oro*, il Regno di Saturno contraddistinto dalla pace universale, dalla serenità, ove la natura era benevola e generosa, i frutti spontanei e abbondanti; non esistevano fatica, dolore, male e avidità. Il furto del fuoco da parte di Prometeo sovvertì questi privilegi e l'uomo fu condannato al lavoro, alla fatica, al dolore e al perenne tormento della ricerca di quella felicità inesorabilmente perduta. ⁽³⁾

Mito e alimentazione

Molte delle abitudini culinarie dei Greci (e poi dei Latini) è affidato al mito.

L'origine del vino ad esempio, bevanda

di eccellenza durante il simposio, è fatta risalire a un mitico evento fortuito. Un pastore di nome Stafilo incuriosito perché una delle sue capre si dimostrava visibilmente più euforica e vivace dopo aver mangiato il frutto di una pianta particolare (vite), riferì il fatto a Oinèo, suo padrone, il quale, stupito, ebbe l'ispirazione – mai troppo lodata! – di spremere quei frutti e berne il succo (vino, *òinos*, da Oinèo, mentre il grappolo, *stafulè*, prese il nome del pastore).

Ugualmente venivano ricondotte alla divinità molte delle realtà che in qualche modo erano attinenti al desco: *Alfitò* divinità della farina, *Artemide* dea della selvaggina, le *Cariti* dee della vegetazione agreste, *Demetra* dea delle messi, *Dioniso* dio del vino, *Ebe* coppiera degli dei, ecc.

Così le regole del buon comportamento durante il banchetto, spesso disattese, erano ispirate a non offendere e irritare le divinità.

L'alimentazione dei Greci

Durante la giornata i greci mangiavano quattro volte:

L'akràtismos, ovvero la colazione, che veniva consumata di buon mattino prima di ogni attività lavorativa, principalmente l'agricoltura (vera e propria arte che vantava molti elogi da parte di poeti, narratori e storici). Consisteva in un pasto semplice e sobrio a base di pane d'orzo o focaccia inzuppata nel vino puro (*àcratos*), olive e fichi secchi.

L'àrìston, ovvero il pranzo vero e proprio, che si consumava solitamente nel primo pomeriggio e consisteva in pane, focaccia d'orzo, cipolle, aglio e vari tipi di formaggi.

L'hèsperìsma, ovvero la merenda, consumata verso sera e consisteva in pane, olive e cipolle.

Il dèipnon, ovvero la cena, che si



consumava a tarda sera e concludeva la giornata lavorativa.

Venivano consumati formaggi, specialità salate e piccanti. Spezie, mandorle e soprattutto fichi.

Tutto questo nella quotidianità; quando invece il desco assumeva connotati più importanti in occasioni di ricorrenze religiose o civili si organizzava un vero e proprio banchetto, parola con la quale comunemente viene tradotto il termine ‘simposio’ che letteralmente significa ‘riunione di bevitori’.

Il simposio

Il banchetto o simposio era molto impegnativo e si svolgeva in due tempi. Un primo tempo, che iniziava nel tardo pomeriggio (*pròtai tràpezai*, ovvero ‘prime tavole’), era impiegato esclusivamente per soddisfare l’appetito e consisteva in un pasto magro, generalmente senza vino, a base di focacce e gallette al miele e sesamo. Il secondo tempo iniziava al tramonto (*dèuterai tràpezai*, ovvero ‘seconde tavole’) e poteva durare anche tutta la notte: si beveva vino abbondante (si iniziava con vino mescolato con acqua, ma si degenerava in abbondanti bevute fino all’ebbrezza), si gustavano cibi spesso preparati dai convitati e portati in apposite ceste di vimini.

Tutte le operazioni di servizio, la successione delle portate, la qualità e quantità del vino erano opportunamente determinate e disciplinate dal ‘simposiarca’ eletto di volta in volta dai commensali.

A lui veniva lasciata l’incombenza di organizzare i giochi di intrattenimento (quiz, indovinelli, enigmi), giochi di abilità, danze, ecc. Largo spazio avevano i canti spesso improvvisati nei quali si cimentavano a turno i commensali accompagnati dal suono della lira, della cetra, dei crotali (genere di nacchere); non raramente venivano ingaggiati cantanti, ballerini e musicisti di professione.

Al simposio non potevano partecipare i bambini e le donne ad eccezione delle *etère* ovvero ‘galanti cortigiane’, spesso istruite e raffinate ma talvolta volgari e sboccate.

I cibi dei Greci

La base della alimentazione dei greci era costituita da cereali come l’orzo e il grano; le farine venivano impastate con il miele per farne delle gallette, o solo con acqua e talvolta cumino e sesamo e olio per fare dei pani, di cui si contavano alcune decine di varietà. Il popolo greco aveva un particolare culto per il pane e durante le festività in onore di Demetra (festività chiamate *megalartie* e cioè dei ‘grandi



pani') ne venivano preparati in grande abbondanza di forma e impasto particolare.

Le carni, di maiale, di capra e quella costosissima di pecora, venivano consumate raramente, proprio perché costose, e solo nelle case degli aristocratici o durante le celebrazioni civili e religiose che comportavano il rito della macellazione; più in uso erano le carni di selvaggina provenienti dalle battute di caccia.⁽⁴⁾

Largamente cucinato era invece il pesce con salse e l'aggiunta di erbe aromatiche in particolare sardine, murene, acciughe e tonno, frutti di mare (molluschi, seppie, aragoste e ricci). Archestrato (330 a.C.), autore del trattato di gastronomia *I piaceri del gusto*, in un frammento a noi pervenuto raccomanda l'uso del pesce perché "... racchiude in se stesso la ricompensa della felicità".

Sia la carne che il pesce venivano conservati in salamoia o affumicati.

Le verdure erano di vario genere, come la lattuga e il crescione, e venivano consumate lesse, condite con abbondante olio; largamente usate, sia nei pasti quotidiani che durante il simposio, le cipolle cotte o crude, lo scalogno, l'aglio perché avevano il pregio di stimolare la sete.

Bevande e ricette

La bevanda più gradita era senza dubbio in ogni stagione il vino ('durante l'inverno riscalda, durante l'estate ti disseta e ristora') e in ogni circostanza felice o

meno ('nelle difficoltà si deve bere vino, lamentarsi non serve').⁽⁵⁾

Le altre bevande più diffuse erano l'acqua, il latte, l'idromele (acqua e miele) e una strana miscela di farina, formaggio, vino e miele chiamata *kikeòn*.

Lucia Imprescia, eclettica studiosa dell'antichità, ha raccolto numerose notizie circa l'arte culinaria degli antichi greci, pubblicandone un esauriente resoconto (dal quale ho attinto notizie) in *Scholia*, n. 1, anno 12, 2010, ed. Pagine, e ha ipotizzato una serie di ricette molto interessanti, alcune delle quali trovano, con modeste varianti, ancora diffusione nella cucina siciliana.

(1) Christophe Rico, *Polis*, ed. San Paolo

(2) Ancora oggi esistono delle minoranze ellenofone, ovvero con parlata dialettale greca, nell'Italia Meridionale e in particolare nella Bovesia calabra (*greco*) e nel Salento pugliese (*griko*); la parlata dialettale greca in Sicilia si è invece perduta.

(3) La ricerca frenetica della felicità e dell'immortalità da parte dell'uomo si trova già nella interessantissima epopea assiro-babilonese: epopea di Gilgamesh (III-II millennio a.C. e di Atrahasis (1700 circa a.C.).

(4) La pesca e la caccia potevano costituire un lavoro vero e proprio o, come oggi, solo uno svago, ma la predilezione andava alla caccia considerata educativa rispetto alla pesca ritenuta invece attività pigra in quanto priva di attività fisica.

(5) Libera traduzione di frammenti del carne di Alceo. ■

AVVERTENZE

... comunque fate attenzione alla Nutella ... fa restringere i jeans

Il fruscio di un coperchio che scorre

di Luca Zosi

Continua la preziosa collaborazione con l'Associazione Arti e Mastri da cui riceviamo un interessante articolo sulla costruzione di scatole in legno

“Per fare un tavolo ci vuole un fiore” scriveva Gianni Rodari in una famosa filastrocca, che ben illustra quanto le cose siano tra loro legate, quanta complessità sia in ciò che pare semplice, quanta ricchezza in ciò che pare povero. Anche un pezzo di legno può essere generoso di molta meraviglia, di molti doni e piaceri, se lo si voglia “guardare e ascoltare”, se a sbocciare siano la curiosità e l’attenzione, il piacere di cercare, di spingersi oltre.

Oltre la ruvida opacità della superficie c’è da scoprire tutto un mondo, una profondità, un calore. Anche in un pezzo di legno palpita un microcosmo di piccoli segni e sfumature, che di quel pezzo e dell’albero da cui viene raccontano le qualità e la storia e le avventure; un mondo di tessiture, di venature, di marezzature che ne rivelano la pienezza e la trasparenza, offrendo ai sensi e alla fantasia incantevoli paesaggi, anche fra le valli e le creste dei polpastrelli.

“Per fare il legno ci vuole l’albero” e tutto quel che la filastrocca racconta e quel che lascia immaginare: il sole, l’aria, il mondo,

forse pure la stella più lontana. Per fare quel pezzo di legno ci vuole comunque il miracolo del seme che germoglia, delle radici che si spingono nella terra, dei rami che si biforcano e s’allungano nel cielo. Ci vuole mezza tavola periodica degli elementi e la fotosintesi clorofilliana. Ci vuole un organismo capace di trasformare l’inorganico in organico, l’anidride in ossigeno, la luce in materia.

Ci vuole un albero che, per una incalcolabile serie di cause, crebbe in quel punto e in quel modo, che a svilupparsi impiegò tutta la vita e tutti gli anelli del tronco, qualche volta persino secoli, qualche volta dovendo strenuamente lottare; una creatura capace di resistenza e sensibilità straordinarie, da una parte di



opporre un'incredibile forza, dall'altra di sentire le minime variazioni del terreno e delle stagioni, del clima, della luna; forse persino della musica.

È di questo legno e di quell'albero che sono fatte le cose di legno. Fu stormire di fronde anche una tavoletta, anche il suo risuonare al colpo di nocca, anche il fruscio di un coperchio che scorre.

Proprio per lasciare il massimo spazio al valore di quelle superfici, per farne splendere tutta la luce, riduco al minimo la presenza di asperità e irregolarità, così come di qualunque orpello e intervento solo grazioso. Per il momento l'unica decorazione delle mie scatole vorrei fosse quella che hanno in sé, nella loro essenza, nel candore dell'acero, nel rossore del pero, nelle nere linee del tannino che corrono lungo il noce.

Da qui la ricerca dei legni e dei loro punti più interessanti, la ricerca della massima nettezza nel taglio, nella giunzione, nella levigatura, perché le dita e gli occhi possano andare senza inciampi. Da qui anche la mia predilezione per la tinta naturale del legno, che non ha bisogno di niente per essere bella, se non di luce che la illumini. E per i coperchi che non hanno bisogno di niente per essere aperti, di nessuna ferramenta e di nessuna complicazione, se non d'una delicata pressione, quando può bastare una carezza.

Aprire cassette e scatole per la curiosità di vedere cosa contengano è uno dei primi piaceri dell'infanzia. Certamente il fatto che una scatola possa essere aperta e richiusa è legato a bisogni e desideri originari. Quello di dividere le cose, per esempio, di assegnare loro un posto, di fissare stabili confini fra il dentro e il fuori.

E di raccogliere, ordinarle, proteggerle, di preservarle dalla furia del caos, dall'invadenza del divenire, dall'usura del tempo. E quello di dominare la realtà, di contenerla, di guidarne il flusso, anche decidendo cosa sì e cosa no. E di sentirsi raccolti, ordinati, protetti, insieme agli oggetti e nelle scatole in cui ci si proietta, lasciando fuori tutto il resto.

Resta però che il confine fra il dentro e il fuori forse nemmeno esiste, che per quanto grandi e robuste siano le scatole in cui si vorrebbe chiudere la realtà, tutto è aperto e comunica con tutto. È la verità di ogni coperchio, di ogni porta, di ogni muro: il vuoto solo apparente di una scatola vuota.

Quanto alla mia tecnica, essa è fatta di molto arrangiarsi con poco. A partire dalle tavole che mi consegna il falegname, la scatola la costruisco evitando il più possibile fili elettrici e rumori assordanti, per il piacere di ascoltare il legno e di affinare la manualità, di cercare il gesto e l'incastro perfetto, di controllare l'affondo delle lame.

Altrimenti è l'urlo della levigatrice che polverizza il legno, l'urlo del disco dentato di una circolare da quattro soldi, che usavo senza pietà per la legna della stufa; e che adesso, un po' modificata, mi consente comunque di squadrare con un minimo di precisione, se riesco a tenere ben fermo il pezzo. Con quella faccio di sicuro più in fretta, risparmio olio di gomito e tempo da spendere in altro modo; però a mano è proprio un'altra cosa.

Per informazioni ed eventuali adesioni: artiemastri@gmail.com; face book: Associazione Culturale "Arti e Mastri" ■

IL CASTAGNO E I SUOI FRUTTI

di Silvia Ajmerito

Il castagno, bell'albero frondoso, generoso dispensatore di ombra e di frutti deliziosi che possono essere consumati in tanti modi diversi, ha una lunga storia nella nostra regione. Proprio per i suoi molteplici utilizzi questa pianta ha riscosso l'interesse dell'uomo ed è stata largamente coltivata soprattutto per la produzione del legname



e del frutto. Quest'ultimo in passato ha rappresentato un'importante risorsa per le popolazioni rurali forestali montane e nelle zone più fresche prealpine, d'alta collina, in quanto le castagne erano utilizzate soprattutto per la produzione di farina.

La coltivazione del castagno ha attualmente subito un drastico ridimensionamento ed è limitata alle varietà di particolare pregio, in quanto la produzione del legname da opera si è marcatamente ridotta e la farina ha un impiego secondario nell'industria dolciaria.

Ma nella nostra piccola Val Sangone, prima dell'inizio del XIX secolo, quando ebbe luogo la massiccia diffusione della coltura delle patate, la principale fonte alimentare delle frazioni intorno a Trana e

a Giaveno era la castagna, che nei periodi di crisi veniva anche usata per integrare i cereali nella panificazione. Nei documenti dell'epoca si parla spesso del commercio di tali frutti o di carestie provocate da gelate tardive o primavere troppo piovose che avevano rovinato i raccolti.

Le qualità più comuni in zona erano: le *pertinenche*, le prime a maturare e generalmente consumate bollite; le *sarenche* che, fatte essiccare su graticci (*ceje*), servivano per la preparazione di zuppe o di una specie di frittella rosolata sulla stufa o potevano essere macinate per ricavarne farina destinata al consumo animale; le *cipaluse*, le più adatte per fare le caldarroste; le *gropaluse* che, essendo più grosse, erano in prevalenza destinate alla commercializzazione. Le castagne piccole,



guaste o semivuote (*gogu*) servivano per il consumo animale.

La cura dei castagneti era particolarmente attenta: si ripuliva il sottobosco, venivano sfrondate i rami secchi (*furmij*), alla base degli alberi si ammuchiavano i ricci, che servivano come concime, e, se il terreno era in forte pendenza, vi si costruivano muretti a secco, anche al fine di facilitare il drenaggio e la penetrazione dell'acqua. I ricci, accuratamente essiccati, venivano anche utilizzati per accendere il fuoco.

Quando era la stagione della raccolta, si provvedeva alla abbacchiatura; le castagne si raccoglievano con i ricci e deposte in mucchi (*arisè*) coperti da foglie costantemente inumidite. Durante l'inverno si procedeva a dischiuderle dal loro involucro, trattandole con arnesi in legno: preliminarmente con il *batur* e poi con una molla (*pessioiri*) e un martello (*pik*). L'inconveniente di tali lavori era che alla fine si avevano sempre le dita piene di fastidiose spine. Era possibile conservare i frutti ancora per lungo tempo, in strati alternati con muschio o foglie di noci.

Le foglie di castagno erano utilizzate per la lettiera degli animali; il suo legno veniva generalmente scorticato (*la rusci*) ed è ricco di tannino e per questo veniva venduto alle concerie, mentre è mediocre per ardere; in tal caso era spaccato, accatastato e lasciato almeno per un anno alle intemperie. Più pregiato invece è il legno della varietà selvatica (*buscias*), largamente usato per fabbricare botti, pali della luce o mobili rustici; i suoi polloni (*serle*) servivano in agricoltura per eseguire le-



gature in sostituzione del salice. Era quindi anche in questo caso uno sfruttamento integrale di tutte le risorse disponibili.

All'inizio del XX secolo i castagni delle quote più basse patirono di una malattia localmente detta dell'*ingioist* che li distrusse in buona parte. Alle quote più elevate tale coltura si protrasse per alcuni decenni. Attualmente le minori cure loro dedicate e, forse, l'inquinamento fanno sì che tali alberi siano generalmente in pessimo stato vegetativo e con rese molto basse. Predomina inoltre la varietà selvatica, che prima era piuttosto rara. I castagni caratterizzano comunque ancora il paesaggio dei versanti soleggiati fino a una quota di circa mille metri di altitudine.

Nel piccolo capolavoro che Augusto Monti, insigne intellettuale antifascista e, dopo la Liberazione, deputato al parlamento italiano, dedica a una valle di Giaveno "*Val d'Armirolo ultimo amore*", che fu il suo rifugio appartato e discreto tra il 1931 e il 1936. Si parla di gente semplice, dall'esistenza ancora scandita dai ritmi ancestrali della natura: protagonisti sono il torrente, l'acqua, il vento, le piante, ma quelle da frutta, come il castagno, "che portano qualcosa, non solo ombra".

Una poetica descrizione del castagno d'inverno: "*Bello l'albero quando spo-*



gliatosi finalmente d'ogni sua fronda va così nudo e brullo incontro al verno ... Tutto quel bel rameggiare nudo

contro il cielo di diaspro e nelle serene notti lunari ci vedi le stelle impigliate ...”

Ma vi erano anche numerosi inconvenienti che ostacolavano la raccolta e la produzione: “... *Un po' si salva presso di loro il castagno: ma lassù in punta per sbatterli di novembre nessuno ormai osa salirci più, e far venire gli uomini apposta da Prà Vigè, addio patria, il tuo profitto se ne va tutto lì ...”.*

“... Manco male che al castagno ora viene il mal dell'inchiostro, che se ne vanno uno dopo l'altro a dozzine ... Così è giocoforza abatterli, spiantarli, e in loro vece, se appena il terreno non è a

precipizio, patate ci si mette, segale: fai della terra, insomma, che produce. Salvo poi quando il male che n'ha distrutta una sort, un gruppo, e la terra ricavatane si rivela trista ed avara, rimpiangere i bei castagni di una volta, di come ti riparavano dal vento, e le foglie per strame, e i frutti sopra e i funghi sotto e i mirtilli e la bella ombra fresca ...”

Sull'onda di queste belle parole di rimpianto e di nostalgia per quanto avevamo, rivolgiamo il pensiero agli utilizzi dolciari della castagna: i raffinati *marron glacé*, il rustico *castagnaccio*, il delizioso *Monte Bianco*, ma anche le castagne bollite che facciamo ai primi di novembre e lasciamo sul tavolo della cucina di notte per i Morti, e le saporite caldarroste che ci ricordano tanto la Torino di una volta, quando agli angoli di via Roma o di via Po si trovava un vecchietto davanti al fuoco che ci porgeva un cartoccio di castagne brucianti. ■

Il castello di Cortiglione

di Federica, Lorenzo e Martina

I tre cugini sono i nipoti di Ernesto (Tino) Biglia, figlio di Pinén, fondatore della CBF e già varie volte sindaco di Cortiglione negli anni '60-80 del secolo scorso

Potrà sembrare strano, visto che da sempre veniamo a Cortiglione in vacanza, ma non avevamo mai notato quel castello, o almeno quel poco che ne resta.

La prima volta che c'è sembrato un luogo curioso e suggestivo è stata quando ci eravamo recati in piazza “Padre Pio” per girare qualche scena di un cortometraggio, l'estate scorsa.

Pochi giorni dopo, allora, ci siamo andati con la “Lilli”, la nostra cagnolina. Salendo le scale, ci ha colpito tantissimo



il luogo, la vista mozzafiato, le mura imponenti e subito un posto del genere ci ha fatto pensare ad antiche leggende, castelli intrisi di storia, tanto che il forte odore di fumo, forse proveniente da qualche camino, ci ha portati a pensare che a distruggere il castello fosse stato un incendio.

In realtà la storia è poco diversa, visto che a entrarci ci provoca sentimenti contrastanti: l'ebbrezza di immergersi

in un rimasuglio di storia, di guerre, di battaglie e di intrighi, ma anche la tristezza di vedere abbandonato al suo destino un luogo, al tempo suo, così bello e grande.

Secondo noi un posto così storico e importante meriterebbe di diventare noto, come testimonianza. Anzi, il luogo ci ha affascinato talmente che ci piacerebbe girare qualche scena nel nostro nuovo medio metraggio ambientato a Cortiglionone. ■

LA FILA D'ERBA

... e la fila d'erba sognava ...

*Mi ii eu vist na fila d'erba,
cariàia 'd rosa, na matin,
specesse 'nt 'l aqua 'd 'l stagn,
là, dop 'l sars, à la sima 'd 'l brich,*

... e la fila d'erba sognava ...

*Ii eu goardala e 't vòghiva:
sì, 'nt l'aqua quieta e polida,
i to cavei biond e riss,
's perdivo cònn 'l color del gran,
e 'l bleu di tò eui
's scondiva trames i bluet.*

... e la fila d'erba sognava ...

*Ecco, a l'è sghiaja na feuia 'd fior
e l'aqua a l'è portati via,
ii eu goardà 'l ciel, 'ntrames a 'l nivole,
Ma 'l vent 't 'lontanava senp 'd pi.*

... e la fila d'erba l'è drochaja ...

adèss sogna pi nènn ...

IL FILO D'ERBA

... e il filo d'erba sognava ...

Ho visto un filo d'erba,
carico di rugiada, un mattino,
specchiarsi nell'acqua dello stagno,
là, dopo il salice, in cima alla collina,

... e il filo d'erba sognava ...

L'ho guardato e ti vedevo:
sì, nell'acqua calma e pulita,
i tuoi capelli biondi e ricci,
si perdevano con il colore del grano,
e l'azzurro dei tuoi occhi
era nascosto tra i fiordalisi.

... e il filo d'erba sognava ...

Ecco, è caduto un petalo
e l'acqua ha cancellato il tuo viso,
ho guardato su, il cielo tra le nuvole,
ma il vento ti allontanava sempre più.

... e il filo d'erba è caduto ...

adesso non sogna più ...

L'Autore, Franco Pianta, è nato e risiede in Asti, astigiano doc con origini paterne di Castagnole Monferrato e materne di Noche. Ormai in pensione, oltre al simpatico impegno di nonno, coltiva anche attività che in passato gli erano precluse per motivi di lavoro. Ammira la natura ed esprime le sue emozioni anche in poesia; la fotografia poi gli permette di catturare le immagini più suggestive. ■

L'arcobaleno

di Giulio Massimelli (*)

L'arcobaleno è una meteora luminosa dovuta all'improvvisa apparizione del sole dopo le piogge; è uno dei più appariscenti fenomeni dell'atmosfera e si presenta come una serie di archi circolari colorati e luminosi, osservabili nella zona celeste opposta a quella in cui si trova il sole. All'arcobaleno si rifanno innumerevoli leggende e simbologie, non c'è cultura che non abbia la sua. Era la tavolozza degli dei per la civiltà pagana, il suggello del patto di dio con l'umanità e la terra che non ci sarà più, un diluvio per il popolo ebraico (*Genesis*, 9/12/7). Gli antichi lo chiamavano "Iride", dea greca messaggera degli dei; presso alcuni popoli primitivi è ancora oggi inteso come un segnale divino.

La prima teoria sull'origine dell'arcobaleno fu indicata da alcuni studiosi nel 1600 e fu precisata da Newton nel 1704. La scoperta della scomponibilità della luce bianca solare nei colori dell'arcobaleno mediante un prisma portò Newton a considerare la luce come formata da raggi diversi, aventi diverso indice di rifrazione e perciò un diverso colore; quindi i colori

dell'arcobaleno compongono la luce bianca del sole. L'insieme di questi raggi si chiama "spettro solare". L'arcobaleno è un fenomeno di rifrazione, riflessione e dispersione della luce solare causato da goccioline d'acqua sospese nell'aria dopo la pioggia.

Quando la luce solare bianca entra in una gocciolina d'acqua sospesa nell'aria, che è in effetti una minuscola sfera d'acqua, viene scomposta nei suoi vari colori, perché ciascuno viene rifratto (cioè esce dalla gocciolina) con angolo diverso, proprio come accade quando entra in un prisma di cristallo. Il fascio colorato viene riflesso dalla parte interna della goccia come da uno specchio ed esce diretto verso l'occhio dell'osservatore, che vede l'arcobaleno là dove si trova lo strato di





goccioline d'acqua, cioè vede un grande arco luminoso distinto in sette fasce concentriche coi sette colori dello spettro solare disposti nell'ordine: violetto (al bordo interno), indaco, azzurro, verde, giallo, arancione e rosso (al bordo esterno).

E' una convenzione parlare di sette colori dell'arcobaleno in quanto si tratta di uno spettro continuo e non c'è soluzione di continuità tra un colore e l'altro; i colori in pratica sono infiniti, ma il nostro occhio li organizza in pochi principali. Il tipo di arcobaleno più comune e luminoso

è detto "primario"; qualche volta è possibile distinguere, a colori più tenui, un arcobaleno detto "secondario" al di sopra di quello primario, formato dalla luce che si riflette due volte nelle goccioline d'acqua con colori che si succedono in ordine inverso, con il rosso all'interno ed il violetto all'esterno.

Affinché l'arcobaleno sia visibile è necessario che il sole si trovi alle spalle dell'osservatore ed è osservabile soltanto se il sole è basso nel cielo (41° per il primario e 51° per il secondario), in modo che la luce multicolore sia riflessa dalle goccioline verso terra. Quando il sole è alto nel cielo, la luce multicolore riflessa passa sopra la nostra testa e l'arcobaleno non si vede; in Italia d'estate è possibile osservarlo solo al mattino o la sera, d'inverno a qualunque ora.

(*) Questo articolo è già apparso in: *L'angolo di Diderot, ovvero le ricerche di Massimelli*, allegato di *ALICEinForma*, foglio edito a cura dell'Amministrazione comunale di Alice Bel Colle, n. 3, anno XI, settembre 2013. ■

AUGURI AGLI OTTANTENNI

Antonia Giuseppina Balda - Ugolino Tiberio Becuti
Carlo Biglia - Pietro Valentino Bosio - Teresa Bosio
Teresa Brondolo - Carlo Bartolomeo Drago
Walter Drago - Mario Facchi - Giancarlo Gatto
Antonietto Marra - Margherita Giuseppina Massimelli
Augusto Severino - Tarsillo Vio

Il gioco delle probabilità

IL LOTTO

di Gianfranco Drago

L'è cmé gi-ué au lôl, si diceva – o si dice ancora, chissà – dalle nostre parti per esprimere la quasi casualità di un avvenimento e l'impossibilità o l'estrema difficoltà di una previsione, in una situazione complicata e complessa. Naturalmente una logica c'è negli esiti, che il calcolo matematico sa mettere in luce: ma è una concomitanza di tanti fattori che è impossibile prevederla. E l'articolo che segue – alquanto intrigante – mette in luce tale logica.

Il gioco del lotto fu molto diffuso, anche perché nelle credenze popolari i numeri hanno una stretta connessione con il sogno, considerato un "messaggio" che giunge all'individuo che "ci crede" e che sa decodificare in numero personaggi e situazioni. Certi defunti portano buono e suggeriscono direttamente i numeri o situazioni da tradurre in numero. Il lotto ha costituito – come la Sisal – la piccola/grande speranza che rasserenava una vita grigia, quando non dura, che chi giocava conservava in cuor suo. Ricordo bene i biglietti rettangolari, di carta sottile, rosa o verde chiaro, su cui con grafia svolazzante l'addetto del botteghino – perché c'era un "botteghino" apposito per il lotto – scriveva, con penna a pennino intinto nel calamaio, in grandi dimensioni i numeri che il giocatore indicava; e ricordo le consulenze che l'addetto poteva dare consultando un apposito manuale. Si giocava per poche lire, solitamente: ma chi era convinto di aver avuto in sogno una "rivelazione sicura" puntava anche una somma discreta, salvo poi "mordersi le dita" se il numero o la combinazione non erano usciti. E "si mordeva le dita" chi non aveva mostrato molta fiducia nel "suggerimento" che il tal sogno o la tal situazione – ché anche le situazioni particolari potevano esser tradotte in numeri – avevano dato e non aveva giocato o aveva giocato una somma troppo modesta. Anche questo contribuiva a dare colore al tran-tran dell'esistenza quotidiana, per i più intessuta di mille rinunce.

Chi dal lotto spera soccorso, perde il pelo come l'orso era detto popolare, anche con evidente significato metaforico. E infatti il girare del bussolotto può ricordare la "ruota della fortuna", la cui iconografia è diffusa già dal medioevo e sarebbe significata anche dal rosone a colonnine disposte a raggiera delle facciate delle chiese gotiche: dalla povertà al culmine della potenza, alla caduta, alla possibilità di rialzarsi e così via. Mai insuperbire o sentirsi sicuri, mai avviliti e disperare, come si dice anche negli scritti sapienziali della Bibbia. E all'Antico Testamento rinvia il termine càbala, di origine ebraica, cosa assai complessa e seria, volgarizzato dal XII secolo nell'abbinamento fra numeri e situazioni del sogno o della realtà che sta alla base della scelta dei numeri da giocare.

Ma divertiamoci con l'articolo che segue, con una puntualizzazione sull'affermazione del De Finetti: con la fredda logica matematica ed anche in base al buon senso essa è pienamente condivisibile, come pienamente condivisibile e anzi sostenibile in modo convinto è in riferimento alla degenerazione in ludopatia, che oggi vede "code" di persone – molti gli

anziani – davanti alle slot-machines ormai sistemate ovunque, frutto triste di noia e di grandi “vuoti” nell’esistenza. Ma nel piccolo di un’esistenza grigia, quando non grama, era poi tanto imbecille cercare un po’ di calore e di colore nella speranzella una volta la settimana di una discreta vincita, nei limiti delle poche lire giocate, che i vecchi biglietti rosa o verdini di carta sottile racchiudevano in sé?

fdc

Premessa

Per ogni ruota, dieci per altrettante città italiane più una nazionale, vengono estratti 5 numeri tra l’1 e il 90 da un’urna meccanica che mischia le palline numerate e ne cattura 5. In passato si utilizzava un’urna fatta girare a mano con una manovella dalla quale i bussolotti con i numeri venivano pescati da un bambino bendato.

Il gioco consiste nello scommettere sui numeri estratti. Si può scommettere di indovinare su una o su tutte le ruote:

l’ambata o estratto semplice ovvero un solo numero;

l’ambo ovvero due numeri;

il terno ovvero tre numeri;

la quaterna ovvero 4 numeri;

la cinquina ovvero cinque numeri.

Elenchiamo le vincite lorde **su una ruota** che la concessionaria ufficiale del lotto paga per ogni giocata vincente:

per l’ambata	11,23 volte la giocata
per l’ambo	250 “
per il terno	4500 “
per la quaterna	120.000 “
per la cinquina	6.000.000 “

Dal punto di vista matematico il lotto è un gioco *non equo* perché la vincita dovrebbe essere uguale alla posta della giocata moltiplicata per l’inverso della probabilità di vincita.

Nel caso dell’ambata dovrebbe essere 18 volte la giocata e non 12,23 volte,

per l’ambo 400,5 volte invece di 250 volte, 11.748 volte invece di 4500 volte per il terno e tale differenza aumenta ancora per la quaterna e la cinquina. Il rapporto fra vincita equa e vincita reale è 1,6 volte per



Un banco del lotto di qualche decennio fa

l’ambata e l’ambo, 2,61 per il terno, 4,26 per la quaterna e 7,32 per la cinquina. Inoltre c’è una trattenuta fiscale del 6%. Non vi sembra che lo Stato faccia un po’ troppo la cresta sulle vincite?

Per la cronaca, una delle vincite più rilevanti negli ultimi anni è stata di 3.069.500 €, realizzata nel 2007 nel Messinese con una cinquina.

Quale probabilità di vincita?

Abbiamo parlato prima di probabilità matematica di estrazione, vediamo ora come essa si calcola ricordando che:

la probabilità di un evento è uguale al rapporto tra i casi favorevoli rispetto a quelli possibili.

Esempio

Se estraiamo un numero dall’urna di 90 numeri, il caso favorevole è 1 (quel numero estratto) e i casi possibili sono 90 (i numeri nell’urna), quindi la probabilità è 1/90 cioè dell’1,11%

Se invece gettiamo una moneta, il caso favorevole è 1 cioè testa o croce, ma i casi possibili sono 2, testa e croce. Pertanto la probabilità sarà pari a $1/2$. Cioè del 50%.

Ora per proseguire dobbiamo ricordare che:

la probabilità composta di più eventi indipendenti è data dal prodotto delle probabilità dei singoli eventi.

Esempio

Proviamo a gettare più volte una moneta e calcolare la frequenza con cui esce testa.

Per 2 lanci la probabilità composta di avere entrambe le volte *testa* sarà uguale a $1/2 \times 1/2 = 1/4$; abbiamo cioè una probabilità su quattro che esca *testa* per 2 volte di seguito.

Per 3 lanci la probabilità sarà pari a $1/2 \times 1/2 \times 1/2 = 1/8$, cioè una probabilità su otto che esca *testa* per 3 volte di seguito.

Per 4 lanci: $1/2 \times 1/2 \times 1/2 \times 1/2 = 1/16$, cioè una probabilità su sedici che esca *testa* per 4 volte di seguito. E così via ...

Torniamo ora al lotto e calcoliamo la probabilità di vincere **giocando su una sola ruota**.

Per vincere un'ambata la probabilità è: $5/90 = 1/18 = 5,5\%$ (5 perché cinque sono i numeri estratti).

Per vincere un ambo la probabilità è: $5/90 \times 4/89 = 1/400,5 = 0,25\%$.

Per vincere un terno la probabilità è: $5/90 \times 4/89 \times 3/88 = 1/11,148 = 0,0089\%$.

Per vincere una quaterna la probabilità è: $5/90 \times 4/89 \times 3/88 \times 2/87 = 1/511.038 = 0,00019\%$

Per vincere una cinquina la probabilità



Una moderna ricevitoria del lotto
Sopra: Banco del lotto in un vecchio dipinto

è: $5/90 \times 4/89 \times 3/88 \times 2/87 \times 1/86 = 1/43.949.268 = 0,000000023\%$.

Conclusione

Come si vede, le probabilità di realizzare una vincita sono molto basse, il che ci porta a dire che il matematico Bruno De Finetti (1906-1985) non aveva torto quando, a proposito del lotto, parlò di *tassa sugli imbecilli*. ■

Il feudo di Incisa

II – Dal XV secolo alla sua fine

di *Francesco De Caria*

Riprende la narrazione delle vicende che nei secoli si incentrarono sul Marchesato degli Incisa. Nella prima parte l'Autore ha raccontato le origini e gli sviluppi della potenza della Famiglia basata alla Villa, allora centro nevralgico del territorio. In questa seconda e ultima puntata illustra l'indebolimento e la fine del Marchesato dal XV secolo all'età moderna

Un primo assedio

Il Monferrato intanto, assediata Incisa, cerca la trattativa col marchese Petriano, che non cede. La risposta non si fa attendere: il 10 giugno 1453 Bonifacio e Guglielmo di Monferrato giungono da Nizza con grande quantità di rifornimenti, devastano le campagne di Incisa, giungendo sino all'Artizia (suppergiù corrispondente all'attuale strada che collega la Villa alla stazione), alla sommità della quale c'era la porta dei Rota, uccidendo abitanti e soldati. A risolvere la situazione intervennero fatti internazionali: lo Sforza si riconcilia col Monferrato, Milano intavola trattative con Venezia che sfociano nella pace di Lodi. Incisa ci guadagna qualcosa: il Monferrato le restituisce le terre occupate.

Gli Incisa continuarono a restare nell'orbita milanese, anzi rafforzarono i legami con lo Sforza. Anche col Monferrato le cose paiono riassestate. I guai sono all'interno. La famiglia marchionale era cresciuta a dismisura e frequenti erano attriti e litigi, culminati in fatti delittuosi come l'omicidio nel 1487 di Ottone, fratello di Oddone, cui

questi rispose con altrettanta ferocia. In questa sorta di faida familiare si afferma proprio Oddone, nato nel 1450 da Boarello d'Incisa, uno dei numerosi marchesi del feudo. Turbolento, non si astiene da azioni violente contro i suoi fratelli e cugini, perseguendo il disegno di diventare l'unico signore di Incisa. A parte le ambizioni personali, è un corso storico che indirizza verso la figura del signore unico di un territorio abbastanza vasto. Per armare un esercito o per assoldarne uno mercenario comandato da un capitano valido occorrevano somme ingenti che un potere politico e un territorio frammentati, quali erano quelli dei consortili, non potevano fornire.

Un unico signore

Nel 1487 Oddone col fratello Secondino e il cugino Alberto, si era rivolto al marchese Bonifacio III di Monferrato, nella sua qualità di vicario imperiale, per ottenere l'investitura del marchesato di Incisa. Ma Oddone è ambizioso e costringe, appoggiandosi a Ludovico il Moro, i consorti a cedergli le loro parti, ottenendo dall'imperatore



La chiesa del Carmine come appare oggi

nel 1497 l'investitura a unico signore del marchesato. Machiavelli in quel torno di anni teorizzava la figura del principe, il cui unico dovere morale è di realizzare il proprio piano politico col concorso della fortuna, intesa come congiuntura dei fatti politici. Ebbene Oddone attuò sulla propria pelle queste considerazioni.

Intanto il gioco della politica internazionale compie i suoi passi e anche in Monferrato accadono fatti determinanti. Morta Maria di Monferrato, ne è erede il giovane Guglielmo che mira a Incisa, possedimento che interrompeva la continuità politico territoriale fra Monferrato casalese e Monferrato acquese. Egli avanza una proposta con uno sfondo provocatorio: consegnare castello, rocca e terra d'Incisa con tutte le entrate e garantire la sottomissione

degli abitanti in cambio di Moasca. Secondo un atteggiamento diffuso in politica, che diede tanta materia alla tragedia storica rinascimentale e poi romantica, Oddone pensa di giocare su due piani: finge di aderire alla proposta del Monferrato e insieme rafforza i legami con lo Sforza al fine di garantirsi l'investitura imperiale.

Ma intervengono le beghe famigliari farcite di mire personali: Alessandro d'Incisa informa segretamente il Monferrato del disegno di Oddone, mentre Giovanni Antonio, signore della Rocchetta e già avversario di Oddone, si dà da fare per ottenergli l'investitura imperiale di Incisa contro il Monferrato che prima aveva sostenuto. Oddone si lega allo Sforza a tal punto da accettare l'invio (e il mantenimento) di cinquecento soldati tedeschi.

Era però difficile sostenere la causa di Oddone, che in pratica *“aveva robato il castello a li consorti”*, come appunto un diplomatico che pure aveva sostenuto Oddone presso l'Imperatore. Comunque, alla fine del 1497 Oddone viene investito dall'Imperatore del marchesato di Incisa, ma legato a doppio filo al duca di Milano. I consorti estromessi, traditi dallo Sforza, si rivolgono al Monferrato. Oddone da parte sua nel 1500 si ritrova, dopo soli tre anni dalla sua vittoria diplomatica, scoperto dell'appoggio dello Sforza, il quale era stato sconfitto, fatto prigioniero e condotto in Francia il 10 aprile, ad opera di Gian Giacomo Trivulzio, gran condottiero, ma altrettanto capace di voltafaccia: dal servizio del Moro era

passato al re di Francia che gli aveva affidato il governo della città di Asti.

Il consignore d'Incisa non esita da parte sua a riaccostarsi al Monferrato, il che gli consente alcuni anni di tranquillità. Riacquistati saldezza e potere grazie all'appoggio del Monferrato, Oddone deve anche cedere le parti già assegnate ai consignori di Incisa. Nel 1511 riesce anche a convincere il fratello Secondino ad accettare una cospicua rendita annua in scudi d'oro in cambio di ogni diritto su Incisa. Oddone è ora unico signore d'Incisa.

La fine si approssima

Ma le trame all'interno della stessa famiglia sono tutt'altro che sopite. Una sera del marzo 1512 si riuniscono a casa di Secondino, a Bergamasco, i famigliari di Oddone estromessi dal castello di Incisa, sia pur con patti consenzienti. E' lì, in quella casa che si ordisce la congiura contro Oddone. Si pensò a un attentato lontano dalle mura del castello. Anche in questo frangente qualcuno informa Oddone che fa decapitare due aderenti al complotto e incarcerare i suoi consanguinei traditori. Egli inizia anche a sospettare della buona fede



La porta di Valcalzara

dell'alleato Guglielmo di Monferrato, confermato nei suoi sospetti da informatori.

Oddone, ormai sospettoso degli antichi alleati, si rivolge al Savoia Carlo II, principe peraltro debole e scarsamente capace nel gioco politico. Il 10 aprile 1513 nel castello di Incisa Oddone incarica ufficialmente il figlio Badone e il consuocero Lorenzo Tabusso, consigliere del Savoia, suoi procuratori presso il duca sabauda. Carlo di Savoia, quale Vicario imperiale, lo investe del marchesato di Incisa. Guglielmo di Monferrato è oltremodo urtato dalle mosse di Oddone, delle quali era tenuto a giorno da informatori. Anche il procedimento contro Oddone avviato

dal Monferrato segue uno schema che possiamo dire intramontabile. Suoi incaricati costruiscono un castello di false informazioni contro Oddone; persino il notaio, che aveva rogato l'atto di nomina del Tabusso e di Badone come suoi procuratori presso il Savoia, diventa informatore di Guglielmo. C'è poi chi attesta di aver visto da lontano movimenti di truppe nel castello di Incisa.

Siamo ormai all'ultimo atto del dramma. Per salvare la forma, il Monferrato fa istruire un processo denso di accuse – persino di violenza contro ragazze – per giustificare l'antico disegno di farla finita con un atto di guerra con il marchese di Incisa. Stringe patti con l'antico alleato di Oddone, lo Sforza, il quale accetta la proposta pur sospettando del potente marchese monferrino con cui confinava. Guglielmo ormai non ascolta più le esortazioni alla prudenza né dello Sforza né del Savoia. Anzi invita con fermezza e certa arroganza il Savoia a non interferire con le sue decisioni. A metà luglio 1514 le truppe del Monferrato sono già nei pressi di Incisa, dopo aver occupato Betonia, presso Castelnuovo (Belbo); a nulla servono i richiami imperiali a desistere *“da ogni novità”* e a restituire agli Incisa le terre occupate. Guglielmo anzi intende condurre egli stesso le operazioni e per questo va a risiedere a Nizza con la famiglia. Posto l'assedio alla rocca, il 26 luglio 1514 le mura sono minate e, fatta irruzione nella città fortificata, la mettono a ferro e a fuoco, dopo un pesante bombardamento. Oddone e

il figlio Badone sono catturati, condotti a Nizza, processati e condannati a morte. Anche in questo frangente si nota la ferocia di tempi che pure tanta bellezza hanno dato al mondo nell'arte e nella letteratura. Oddone è decapitato in Nizza nella sala del consiglio e la sua testa esposta in luoghi significativi, fra l'altro anche in Casale sul campanile di S. Stefano. Il figlio Badone viene impiccato e il cadavere appeso a testa in giù. Nelle carceri di Incisa c'erano Secondino e Alberto, imprigionati da Oddone; sono liberati dal Monferrato, ma dovettero rinunciare alle loro porzioni di Incisa in cambio di Gabiano e di terreni in Santo Stefano e Castiglione Tinella.

La fine della signoria degli Incisa

E dopo? Il Monferrato non ebbe vita facile nell'impadronirsi di Incisa: l'aveva rovinata con le artiglierie e conquistata approfittando delle divisioni famigliari, ma Incisa era feudo imperiale e quindi Guglielmo fu chiamato a giustificare un operato tanto violento, ma non si presenta all'imperatore, il quale gli toglie il marchesato dal 1516 al 1536, quando lo restituisce agli Incisa, al figlio di Oddone, Giovan Giacomo, valente comandante delle truppe imperiali. Anche suo cugino Boarello, figlio di Secondino ottenne diritti sull'intero marchesato. Intanto nel 1536 ai Monferrato Paleologo – la cui linea si era estinta – subentrarono i Gonzaga. Nuove cause e Boarello, l'ultimo Incisa di Incisa, dovette rinunciare ai diritti su Incisa in cambio di Camerana e Gottasecca nelle Langhe. Il ramo

degli Incisa di Camerana è tuttora vitale.

Sotto il dominio di signori di altre provenienze, che consideravano quella terra solo una fonte di introiti, la Villa medioevale deperì inevitabilmente. Sorsero sulle rovine degli edifici del castello palazzi di nuove illustri famiglie come i Bezzi, i Beccaria. E lentamente la vita pulsante del centro si trasferì nella piana del Belbo, dove tutt'ora è attiva, con nuova linfa data dall'immigrazione

e dalle fabbriche sorte nel frattempo. La Villa – pressoché sconosciuta a chi abita negli altri borghi – racchiude nel suo silenzio le glorie, gli intrighi, le ferocie che medioevo e rinascimento perpetrarono, ad onta dell'altissima cultura che seppero esprimere.

Bibliografia

Albenga G., *Il marchesato di Incisa dalle origini al 1514*, Torino 1970

Pasqua M., *Il marchesato di Incisa. Dal 1514 al tramonto della feudalità in età moderna*, Incisa Scapaccino, anno 2000

CIAU MILIU

“Ciau, a son mei. Sai cosa è arrivato oggi? ... LA BRICULA!!!”

Iniziavano così tutte le nostre telefonate della sera nei giorni in cui ricevevi il nuovo numero del tuo giornale preferito. E poi proseguivamo la nostra telefonata con il racconto dettagliato di tutti gli articoli che avevi letto, con la citazione dei personaggi, degli avvenimenti e dei luoghi della tua amata *Curgèli*. Quella Cortiglione che avevi lasciato, tuo malgrado, alla fine degli anni 50, dopo il matrimonio con Maddalena, *Madlein-na*, la compagna di tutta la tua vita, per cercare fortuna in città, a Torino.

Molte cose importanti scandivano quotidianamente la tua vita: un lavoro come operaio alla Superga, altri mille lavoretti per “arrotondare” lo stipendio per la famiglia che cresceva. Ma il tuo pensiero era sempre là, al tuo paese natale, a quanti giorni mancavano per potervi tornare. E così tutti i week-end si andava a *Curgèli* e a Incisa, si tornava alla tua terra che per anni,



nonostante la distanza, hai continuato a coltivare, mai stanco e mai pago. E cosa c'era di meglio che andare in vacanza nelle “isole del Monferrato”, come le chiamavi tu? Poi *Vigi* e *Maria*, i tuoi cari genitori, sono volati in cielo e la voglia di tornare a *Curgèli* è venuta un po' meno. Hai abbandonato le tue vigne, hai smesso di produrre quel buon barbera che in vita tua, paradossalmente, non hai mai assaggiato, hai smesso di fare il commerciante con *Sterinu*. Hai iniziato a riposarti da una vita di duro lavoro.

Adesso anche tu sei volato in cielo e dalla tua piccola, nuova casa, che hai fortemente voluto con vista verso il paese, allieti, con la tua coinvolgente allegria, la giornata di tutti gli angeli.

Vorrei poter continuare questa lettera, vorrei ancora raccontarti del vuoto che hai lasciato e di quanto sei stato importante per tutti noi; ma i miei occhi, ormai gonfi di lacrime, non me lo permettono. Ci proverò di nuovo, domani. Adesso ti saluto: ciao Papà, *ciau Miliu!*

Silvio e Marinella Bottero, in ricordo di papà Emilio

SCUOLA MATERNA LA CUCINA DI ENZA

di Enza Giardulli

Questo è il terzo anno che lavoro alla “Materna” come cuoca. Quanta gioia e soddisfazione mi regala questo lavoro! Quest’anno abbiamo 13 bambini, di cui solo due femminucce: Elena e Annarita.

A volte qualcuno mi domanda come riesco a fare questo lavoro, insinuando che c’è da diventare matti! Invece è il lavoro più bello che io abbia mai fatto; ogni gior-

disegniamo tutti insieme.

Anche l’ora del pranzo è diventata un momento di gioco. Per incentivare i bambini a mangiare (soprattutto le minestre) abbiamo attribuito a ogni piatto un nome divertente: pasta e fagioli è diventata *la pozzanghera di Sherk*, la pastasciutta con le verdure è *la pasta con i coriandoli*, la minestra con le verdure è *la minestra*

di Hulk. Sono molto soddisfatta dei risultati ottenuti perché tutti i bambini mangiano e fanno volentieri il *bis*. Ogni giorno i bambini giudicano il mio lavoro in cucina con frasi dolcissime: “Enza, questa pasta è buona come un cuore; Enza, questa bistecca è buona come un albero”. Allora salta su qualcun altro che dice “perché? hai mai mangiato un albero?” Sem-



no respiro quell’ingenuità senza pari che mi riporta indietro nel tempo e mi rivedo bambina. Che meravigliosa sensazione!

E poi c’è Lei: Irma, l’insegnante, con cui ho un bellissimo rapporto di complicità. Non passa giorno che non ridiamo con i nostri bambini. Ogni giornata è piena di divertimenti, balliamo, cantiamo,

bra una barzelletta, eppure io vivo questo tutti i giorni, allora sì che c’è da diventare matti, ma matti di allegria! Quell’allegria sana che solo i bambini riescono a darti.

Ora con il pensiero li stringo tutti a me, anche quelli che sono già andati a scuola perché in fondo tutti mi hanno reso una persona migliore. Grazie bambini! ■

LA DAMIGELLA

di Teresa Manera

C'è poco da aggiungere a questo delizioso quadretto, che, chissà, sarà suggestione, mi ricorda tanto le fotografie di avvenimenti analoghi – l'epoca era suppergiù la stessa – che girano ancora anche nella mia famiglia: è tutta un'epoca che vi è ritratta, come in certi film degli anni Cinquanta-Sessanta.

E ripenso alle mie allieve, alle quali tutto questo “stupore” è stato negato, smaliziate e con un precoce senso della realtà abbinato – sin da quando erano bambine – a “favole” fasulle senza contenuti né insegnamenti fondati. Qui il matrimonio si associa al concetto di un fatto importante, all'impostazione di un'esistenza insieme, progettata lunga e seria, con momenti anche impegnativi, ma vissuti insieme, come quella dei genitori, dei nonni e di tutti quelli che i racconti in casa avevano trasformato in personaggi epici.

fdc

Alla fine degli anni '40 del secolo scorso una mia bella cugina sposò un giovane di Mombercelli. I promessi sposi vennero un giorno a casa mia per un invito che mi riguardava personalmente: desideravano che io fossi la damigella della sposa che avrebbe retto lo strascico.

Questo invito accese in me sogni e desideri. Il mio vestito doveva essere bianco e lungo. La sarta mi adattò un abito da sposa. Allora per la mia età, dieci anni, ero molto alta e mi stava molto bene. Lo misurai più volte per prepararmi a vivere l'atmosfera del matrimonio. Le donne di casa, dopo tante osservazioni, decisero che per l'occasione sarebbe stata necessaria una pettinatura romantica e mossata. Per arricciare i miei capelli dritti e fini, potevamo bagnarli con acqua zuccherata che, asciugando, avrebbe dato loro un po' di consistenza. Per la

funzione dei bigodini, dato che era la stagione giusta, andavano bene le brattee del granoturco (*i mapèt*): su di essi si attorcigliavano i capelli e si lasciavano tutta la notte. Al mattino, srotolati i ciuffi, rimanevano dei bei boccoli biondi.

E venne il giorno del matrimonio. Gli sposi erano gioiosi e felici. Tutti gli invitati si radunarono davanti alla chiesa a Cortiglione. Tra di loro c'era anche una ragazzina, parente dello sposo, anche lei



vestita di bianco. Si avvicinò e mi disse che avrebbe retto lei lo strascico. La guardai indispettita e le dissi: “*Io sono parente della sposa, tocca a me*”. Mi feci avanti e senza tanti complimenti infilai il dito nell’anello dello strascico. Che bello! Avrei accompagnato la sposa! Sarei stata anch’io ammirata.

Al termine della funzione io e la mia “rivale” salimmo, dietro gli sposi, su una macchina scoperta. E qui le emozioni

avevo visto tante cose e molte le avevo appena immaginate

continuarono. Lungo il percorso da Cortiglione a Mombercelli gli sposi ebbero modo di scambiarsi effusioni, abbracci, baci ... Baci che io non avevo mai visto prima e che erano intriganti. Non sapevo perché, ma ... forse mi avrebbero riguardato in futuro. Lo sposo per distrarci ci porgeva manciate di confetti (*i culandèr*).

Giungemmo alla casa dello sposo dove

era stata organizzata la festa. Il banchetto, a cui tante donne avevano lavorato, era ricco di ogni bendi dio. Il giro dei camerieri iniziava dal tavolo degli sposi al quale sedevano anche i genitori e le damigelle. L’offerta di cibo era abbondante e ripetuta. Ma io mangiai pochissimo. Ero immersa in altri pensieri: eppure erano tempi in cui si godeva veramente del buon cibo, ancora raro.

Venne l’ora di ritornare a casa. Nell’aia incontrai la mia mamma e le chiesi la merenda. Mi guardò sorpresa e disse: “*Sei stata al pranzo di nozze e ora hai ancora fame?*”. Non sapeva che io mi ero persa in altri pensieri. Avevo visto tante cose e molte le avevo appena immaginate. Ero felice senza sapere il perché.

Quando ero piccola non avevo occasioni di vedere atteggiamenti affettuosi. In casa non ci si baciava. Non c’era la televisione o il cinema. Ecco spiegato il mio turbamento di quel giorno.

La sposa si chiamava Carmela Alberigo e lo sposo Giulio Guercio. Ebbero due figlie e un maschio e fu una coppia sempre molto innamorata. ■

FESTA DELLA FAMIGLIA

di Rosanna Bigliani

La mattina di domenica 29 dicembre 2013 alla Messa delle undici si è svolta una cerimonia semplice e suggestiva.

Al termine della funzione, prima della benedizione finale, don Gianni ha invitato tutte le coppie presenti in chiesa a portarsi nella navate centrale, così gli uomini, che abitualmente si fermano in fondo alla chiesa o nelle navate laterali,

si sono avvicinati alle loro mogli. La breve cerimonia è stata preceduta dalla lettura di un brano dei Proverbi e la calda voce di Monica ha contribuito a creare un’atmosfera compunta che tradiva comunque l’emozione di chiedere e ricevere una benedizione per la propria famiglia.

“*Bevi l’acqua della tua cisterna e quella*

che zampilla dal tuo pozzo... Sia benedetta la tua sorgente, trova gioia nella donna della tua giovinezza: cerva amabile, gazzella graziosa, essa s'intrattenga con te; le sue tenerezze ti inebriano sempre; sii tu sempre invaghito del suo amore" (5, 15-19).

Don Gianni, benedetti gli anelli e tutta

la famiglia, al suono della marcia nuziale di Mendelson, suonata dal nostro bravo Erik Pavese, ha invitato lo sposo a baciare la sposa! A tutti è stato consegnato un ricordino. E' stata la prima volta di questa cerimonia, ma tutti speriamo che diventi una tradizione che benedica la famiglia, vero nucleo e perno della società . ■

CENA SOCIALE

di *Emiliana Zollino*

Sabato 22 febbraio si è tenuta, presso il Ristorante "Da Quinto", l'Assemblea dei Soci de *La bricula*. Io c'ero e c'eravamo in tanti (61), forse più degli altri anni.

Il Presidente, Gianfranco Drago, in apertura, ha ricordato che quest'anno l'Associazione Culturale *La bricula* compie dieci anni; fu costituita, infatti, con atto notarile, a fine 2004, previa legittime valutazioni, con lo scopo di istituzionalizzare il *Museo Becuti delle Contadinerie*. L'anno dopo, a giugno, usciva il primo numero del giornalino omonimo.

Eh si che gli anni passano in fretta, ma in quanti avrebbero scommesso sulla sua continuità? Dapprima è un'idea che alletta, poi si fa strada il proposito di concretizzare e, una volta che ha preso forma il primo numero, allora bisogna già pensare al secondo! Alcune persone sanno lavorare solo in un modo: con metodo, perseveranza, tenacia e responsabilità. Così capita di programmare e poi di anticipare i tempi per non rischiare, per qualche

caso fortuito, di essere in ritardo. Dall'anno scorso, in via sperimentale, La bricula è passata da tre a quattro numeri annuali, dalle 16 pagine del primo numero alle 60 del n. 27 di prossima uscita. A provare che lo scetticismo non porta a nulla, che i progetti si realizzano solo con volontà e impegno costanti.

Il Presidente è poi passato a fare il punto delle iniziative realizzate lo scorso anno: allestimento museo per sezioni tematiche, corso di cucina, serate dedicate alla cucina etnica, mostra fotografica, concerto d'autunno, calendario 2014. Tra i progetti futuri - oltre alle riedizioni della mostra, del concerto e del calendario - è in programma, presumibilmente per il prossimo aprile, una sessione formativa sulle tecniche di lavorazione del legno, curata dall'Associazione culturale astigiana "Arti e mastri"; per il 2005 è già prevista una serata, che si terrà a ridosso della *Festa d'estate*, da dedicare al centenario dallo scoppio della *Prima Guerra Mondiale*.

E' anche tempo di consuntivi: in linea con qualsiasi bilancio che si rispetti, anche quello de *La bricula* nel 2013 si è chiuso in perdita, trattasi comunque di disavanzo irrisorio.

Il Presidente rammenta che dal 2012 è *on-line* il sito internet *www.labricula.it*, curato da Letizio Cacciabue; consultandolo possiamo trovare le notizie degli eventi, i *download* dei giornalini e i relativi indici ordinati per argomento, la descrizione del Museo – quale luogo della cultura contadina – la sua catalogazione per ambiti e le schede descrittive degli oggetti ivi contenuti. Infine, Gianfranco mostra con orgoglio i due volumi rilegati (copertina rossa, stile libretto di Mao) che raccolgono i 26 numeri finora usciti de *La bricula*. *E' il giornalino che parla di noi, della nostra piccola comunità, del nostro passato. Il suo scopo è di essere una lettura rievocativa, conoscitiva e soprattutto piacevole. Parole come specchi in cui rivedersi giovani, parole per condividere ricordi di tempi difficili, parole per capire avvenimenti che non si sono vissuti, parole per ritrovare la forza, il sorriso, la speranza, parole per sentirsi meno soli.*

L'altra cosa importante che l'Associazione riesce a realizzare è senz'altro quella di creare occasioni per stare insieme, per radunare anche persone che – insieme – altrimenti non si sarebbero mai ritrovate.

Prima di metterci a tavola, Gianfranco ha presentato Felice Reggio – noto musicista di Vinchio – che, invitato, è stato qui con noi e che con la sua tromba e la sua straordinaria disponibilità ci



Felice Reggio alla cena sociale

ha allietato eseguendo alcuni pezzi. E così, dopo un'ottima cena, come promesso, Felice ci ha deliziato con la sua musica e le sue parole che denotano le sue qualità di splendido musicista e uomo sensibile e colto.

“La tromba non è uno strumento facile da suonare, specie dopo il fritto misto!” – scherza Felice – mentre soffia alcune note di prova; poi attacca con il jazz, esegue alcuni brani famosi di Armstrong tra cui *What a Wonderful World* e tutto appare davvero meraviglioso.

Ci ha parlato del jazz, di come questo genere di musica sia diventato per lui uno stile di vita, dell'importanza dello studio e della *gavetta*, per acquisire una formazione professionale e una consapevolezza di sé (messaggio da ribadire ai giovani). Ha suonato altri pezzi: il *Silenzio* e brani tratti dal suo

CD *Mio caro Tenco*; poi ci ha parlato ancora del suo modo di fare musica che è anche il suo modo di essere. Se ne deduce una bella onestà intellettuale in un mondo, quello dello

spettacolo, in cui sembra che la professionalità sia stata rimpiazzata dall'apparenza.

Alla prossima. ■

NOZZE D'ORO



I festeggiati sono Carlo Marino e la moglie Pierangela Rocca. La chiesa è la parrocchiale di San Siro; il giorno il 22/09/2013



Le nozze d'oro di Gianni Bonfante e Rina Cassinelli sono state celebrate a Grugliasco il 17/11/2013

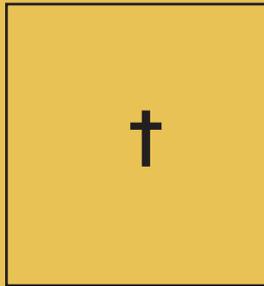
LAUREA

Lo scorso anno **Marco Bigliani** (figlio di Renzo) ha conseguito la laurea in *Banca, borsa e assicurazioni* presso la Scuola di management e economia dell'Università di Torino

CI HANNO LASCIATO



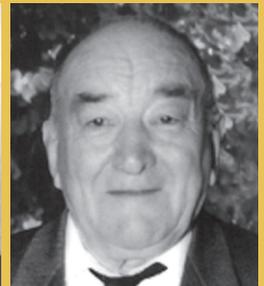
Emilio Bottero
1932 - 2013



Olga Grasso
1932 - 2013



Graziella Varolo
1941 - 2014



Alessandro Alloero
1925 - 2014