



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



Cortiglione

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

Il Giornalino di Cortiglione

La bricula

Anno XI - N. 34 - 15 novembre 2015

Passare il testimone ...

L'ampio consenso di pubblico incentiva *La bricula* a pubblicare tracce di vita materiale e culturale del passato, la cui importanza è confermata dalla storiografia contemporanea: la religiosità inclusiva del Cristianesimo e aspetti "pagani" hanno dato la forza di superare difficoltà, fatiche, dolori di tempi "terribili", mentre l'austera morale arginava pulsioni istintuali e infondeva un senso del dovere capace di vincere anche l'istinto di conservazione.

Son cose che hanno affascinato molti di noi, che della "vita dei campi" hanno conosciuto nell'infanzia e nella gioventù i lembi estremi, direttamente e attraverso i racconti in dialetto dei famigliari e dei loro amici.

Gli organizzatori di musei etnografici sono stati perlopiù così formati. Le generazioni più recenti hanno vissuto una celerità inedita del progresso tecnologico, il tramonto dei "miti", dei dialetti legati al modo arcaico di produzione, della morale legata alla religiosità tradizionale. L'orizzonte della "piccola patria" si è sciolto nell'ambito globale, la trasmissione orale soppiantata. E' venuto meno il senso della gratuità dell'impegno, in una considerazione economica dell'esistenza.

Vorremmo essere cattivi profeti, ma sarà sempre più difficile trovare "giovani" – dalla cinquantina in giù – disposti a subentrare a chi oggi dedica gratuitamente tempo e lavoro a raccogliere e ordinare memorie e documenti, che rendano ragione delle peculiarità territoriali che l'omogeneizzazione attuale cancella. Pessimismo o dato oggettivo?

Ciò che noi vorremmo è che i "giovani" sopra definiti si sentissero chiamati a continuare sulla strada intrapresa anni fa nel lanciare l'idea del "ricordo", non per una sterile ripresa delle cose passate, ma per infondere nelle generazioni future l'amore e il rispetto di tante fatiche, di tante sofferenze, patrimonio involontario di quelle passate.

fdc

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

20 euro

Socio sostenitore

40 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, 28068 Romentino

SOMMARIO

- 1 Passare il testimone ...
- 3 Le famiglie di Cortiglionone. Borgata Bottazzo (*Butòs*) - 1
- 9 Una casa "ortogonale"
- 14 Modi di dire
- 15 Il ballo a palchetto
- 18 Personaggi. Francesco Tedaldi, *U Cèck*.
Un personaggio dal multiforme ingegno
- 21 Concerto d'autunno: la *Ghironda*
- 23 Un sogno di rispetto
- 24 Ricordo di Angelichina
- 25 La storia di *Cavgén*. La vita bella e tribolata di Giuseppe Iguera
- 29 I racconti del Tiglione. Sotto il portico, oggi
- 33 La fiera dei piccoli animali
- 35 *T'et persuòs?*
- 37 Il mercato a Nizza. 2 - Con la mamma
- 40 1938: come eravamo - 3
- 43 Il maremoto
- 45 La Grande Guerra. Altri reduci
- 47 Ester, salvatrice del suo popolo
- 47 L'esilio degli ebrei a Babilonia
- 48 O Italiani, vi esorto alle storie
- 49 E' mancato Michele Pasqua, storico del territorio
- 50 La conserva
- 52 Ricordi in pillole
- 54 Zita, l'ultima imperatrice asburgica
- 55 Zita, un nome per ricordare
- 57 Assemblea e pranzo sociale de *La bricula*
- 58 Il museo e il vino
- 59 Notizie dal Comune
- 60 Un personaggio da leggenda: *Gi-uon da la bòrba*
- 62 Tanti momenti speciali
- 64 Le scuole
La laurea
Ci hanno lasciato

LE FAMIGLIE DI CORTIGLIONE

Borgata Bottazzo (*Butòs*) - 1

di *Gianfranco Drago e Rosanna Bigliani*
Testimonianze di *Anna Maria Drago e Bruna Alloero*

La borgata Bottazzo raccoglie tutte quelle case che stanno intorno alla Chiesa dei Battuti, la *Ceša di Bati*. Per l'elencazione delle abitazioni partiamo dalla casa di *Ninu 'd la Brudein-na*, appena passata *La Peisa*, e saliamo in via Roma fino a quella di Arturo Bosio, *Turu*. Ci si sposta poi sulla sinistra di via Roma dove c'era il negozio di *Vigén 'd il Muraciôt*, Luigi

Massimelli; di qui si entra nel cortile della vecchia Posta, si torna poi indietro trovando sulla destra la casa di Luciano Iguera, *Ciano 'd Pela*, figlio di *Pidrén e di Nilla*. Subito dopo c'è l'abitazione di Rosetta e Anna Maria Drago e la Società. Siamo di fronte alla Chiesa, in piazza Marconi. Giriamo a destra e scendiamo nel cortile dove ci sono le case di Carlo



Marino, *Carlén*. In piazza Marconi c'è la casa che era di Alloero Albino, *Binu 'd la Pretura*, poi di *Sterinu*, scendiamo quindi in via Mazzini, dove una volta avremmo trovato la piccola casa di Alloero Giovanni, *Nanu*, e infine la grande casa a due piani di Alloero Spirito, dove c'era il forno.

Nella borgata si festeggiava la *Festa della Trinità*, la domenica dopo quella della Pentecoste, ed era tradizione di cucinare un gallo allevato per l'occasione.

Come per le altre puntate sulle famiglie di Cortiglione ci riferiamo a quelle che qui hanno abitato dagli anni '20 a quelli '60 del secolo scorso, ricordando però anche qualche discendente per poter facilitare ai giovani una più facile individuazione.

1 – Via Roma n. 37. Era la casa di **Bartolomeo Massimelli**, *Tamlu*, detto *Scaribén* (1882-1975), sposato a Francesca Cravera, *Cichina* (1885-1972). Ebbero tre figli: Antonio, *Toni*, veterinario (1912-...), Giuseppe (*Pinu 'd Cravera*, 1915-...) e Tilde (1922-2011), sposata con Aldo Massimelli. *Tamlu* e Albino Massimelli, *Bén 'd il flautén*, erano fratelli, figli di Antonio e di Teresa Drago. Ora la casa è di proprietà di Giacomo Massimelli, figlio di *Pininu 'd il Grand*.

2 – Via Roma n. 35. Qui abitava **Giovanni Bosio**, *Ninu 'd la Brudein-na* (1903-1988), sposato con Antonia Dova, *Tunina*, di Belveglio (1912-1988); ebbero Maria, sposata a Luigi Bruna. *Ninu* era figlio di Pietro, *Pidrén*, e di Maria Zoppi, *Marieta 'd la Brudein-na*. *Pidrén* e il figlio *Ninu* avevano in paese le macchine per la trebbiatura del grano, ma per la chiamata alle armi di *Ninu* questa attività



Bartolomeo Massimelli e Francesca Cravera



Giovanni Bosio (Ninu 'd la Brudein-na), la figlia Maria e la moglie Antonia Dova

dovette essere interrotta e non venne più ripresa dopo la fine della Seconda guerra mondiale. Ora la casa è proprietà di una banca.

3A – Seguiva l'abitazione di via Roma n. 33 e vi si accedeva attraverso un androne con un alto soffitto in travi di legno. Qui risiedeva **Bartolomeo Marino** con la moglie Pina. Ebbero i figli: Lidia, Elvira



Giacomo Incaminato e Francesca Rizzolo

e Pietro. Fu **Elvira**, rimasta nubile, che da ultima la abitò.

3B – Nel cortile del caseggiato c'era un'altra abitazione, di proprietà di **Quinto Marino** che usava come pensione per i cacciatori che venivano da Genova. Qui viveva **Giacomo Incaminato**, *Giacumén* (1880-1948), con la moglie Francesca Rizzolo (1889-1978). Ebbero quattro

Androne del n. 33 di via Roma con il vecchio soffitto in travi di legno



Vittorio Becuti, il Calié

Vittorio Becuti, il *Calié*, in una piccola abitazione di due camere.

figli: Francesco, Giovanni, Madalena (mamma di Andreino Drago) e Teresa (1925-1949).

3C – Nello stesso cortile abitò, dopo essere rimasto vedovo, anche

4 – Ritornati in via Roma n. 27, troviamo quella che fu l'abitazione dei coniugi



Secondo Brondolo con la moglie Iside Balbiano e il loro figlioletto Elmo morto in tenera età



Remo Iguera e Elsa Biglia (1921-2004). La madre di Elsa era Tersilla Iguera (sorella di *Geniu 'd il muliné*) che gestiva la *Sensa* sulla Pesa. Ora la proprietà è di Mauro Brondolo. Prima di Elsa abitò qui col marito Cristina Drago, figlia di Innocenzo (nonno di Anna Maria Drago),



Tersilla Iguera e la figlia Elsa Biglia



Raffaele Malpezzi e la moglie Alda Bosio

giudice conciliatore.

è di Gemma Balbiano, moglie di Dario Solive da poco scomparso.

5– Via Roma 25. Adiacente alla precedente costruzione abitavano Maurizio Becuti e Marianna Marino, da cui nacquero Vittorio, Luigi, Lorenzo ed Eleonora, sposata a Ernesto Balbiano di Incisa. Ebbe qui domicilio **Vittorio Becuti** (1905-1982) che sposò Lidia Marino. Egli era calzolaio e fu anche sindaco del paese subito dopo la fine della Seconda guerra. Vittorio era un uomo gioviale e spassoso, sempre con

6 – La grande casa che seguiva, via Roma n. 23, fu abitata dai coniugi Luigi Bosio e *Marianén*. La loro figlia **Alda** (1903-1967) sposò Raffaele Malpezzi (1896-1965), maresciallo dei carabinieri; ebbero due figlie, Anna e Lucia. La famiglia si spostò poi nell'abitazione di via Vinchio

La casa a destra, ora di Gemma Balbiano, fu la prima sede della Società nel 1909

la battuta pronta; su di lui si narrano molti aneddoti divertenti. Dopo Vittorio qui abitò **Secondo Brondolo, Gundu** (1914-1990), sarto, sposato a Iside Balbiano (1922-2014). Essi ebbero un figlio, Elmo, morto a quattro anni (1951-1955). Questa casa fu la prima sede della Società fondata nel 1909, successivamente trasferita nell'attuale edificio costruito nel 1912. L'attuale proprietà





Riccardo Fiore e Margherita Ratti



Artura Bosio (Turu) e la moglie Elisa Campi



La macina a cui si appellava don Porta è situata all'angolo della via di accesso alla casa di Turu

n. 1. Questa casa fu, dalla fine del 1970 per dieci anni, sede della scuola materna di Cortiglione. Ora la proprietà è degli eredi di Walter Strobel, tedesco, mancato alcuni anni fa.

7 – In via Roma n.21 abitarono i coniugi Bartolomeo Bosio, *Melu*, e Alloero Giuseppina, *Pinota*. Ebbero quattro figli: **Arturo**, *Turu*, *Cina*, emigrata in Argentina, Giovanni, *Giuanén*, e Costantino, *Tinu* 'd

Pinota. Arturo (1891-1976) sposò Elisa Campi e da loro nacquero: Alma (1928-2015), Bruno (1936- 2004) e Carla (1943).

Nel cortile di questa casa abitò fino al 1940 anche **Riccardo Fiore** (1901-1983), figlio di Felice e Onorina, con la moglie Margherita Ratti; in seguito si trasferì in Via Vinchio.

Entrando nel cortile di *Turu* troviamo ancora oggi a destra, appoggiata al muro, una pesante macina da mulino in pietra. Il parroco, don Porta, durante le lezioni di catechismo, facendo

riferimento al Vangelo per il peccato di scandalo ai bambini, ammoniva “*chi scandalizzerà uno solo di questi piccoli che credono in me, è molto meglio per lui che gli venga messa al collo una macina da mulino e sia gettato nel mare (Marco 9,24) – e aggiungeva – una macina come quella che c’è sull’angolo tra la casa di Turu e di Alda*”.

(1 - continua)

**L'ABBONAMENTO A LA BRICULA SCADE
A FINE DICEMBRE
RINNOVATE SUBITO**

Una casa “ortogonale”

di Pierfisio Bozzola

Casa e vigna

Fé na cà e pianté na vëgn-gna, se cu custa u jè nen cu l'anvein-na (fare una casa e impiantare una vigna, cosa costa non c'è nessuno che l'indovina).

Saggezza popolare: sta a significare che da tempo immemorabile in questi luoghi, per gli abitanti dei territori ora Unesco, casa e vigna sono le cose più importanti alle quali si dedica una vita, a volte anche più di una, senza badare a spese pur nelle ristrettezze economiche. È in nome di questi due elementi costitutivi per eccellenza del nostro paesaggio, la fabbrica e il suo prodotto principale, che si sono compiuti sacrifici inenarrabili. Ma è nella casa, luogo di vita e di produzione, che si compie quel miracolo di straordinaria capacità di interazione tra uomo e ambiente oggi riconosciuto universalmente.

I materiali: il mattone

Vediamo dunque come essa è costituita nella sua materialità. Intanto, a una attenta analisi dei suoi componenti, si intuisce subito che gli “ingredienti” utilizzati sono tutti presenti e facilmente reperibili nel terreno su cui sorge, non solo presenti ma anche nella giusta dose. I rari blocchi di sedimenti fossili nel terreno, ricavati dal dissodamento per l'impianto del vigneto, costituivano la base della fondazione.

La conformazione geologica delle sabbie astigiane e la presenza di argille profonde

(tufo blu) danno la giusta miscela per la confezione dei mattoni crudi (*tron*) essiccati al sole, che diventano modulo essenziale per la realizzazione dell'opera: non costava nulla (fatica a parte)! Ma è nella cottura che viene fuori tutta la gamma delle infinite sfumature del cotto che caratterizzano le facciate delle nostre cascine.

Ogni fornace produce un manufatto diverso e ciò è dovuto alle terre locali e alla loro sapiente miscela: il *mon da du sòbij* della fornace di Incisa, splendido esemplare da utilizzare nelle murature faccia a vista; il mattone della fornace di Agliano, dove è maggiore la componente argillosa e il risultato cromatico scivola verso un rosa violaceo; i mattoni delle fornaci di Masio e di Annone, composti da terre argillose rosse che conferiscono un'accesa colorazione in tal senso. E poi ogni cottura produce risultati differenti in ragione delle caratteristiche meccaniche: poco cotto (friabile), ben cotto (riconoscibile alla vista ma anche al suono), troppo cotto o *ferjeû* (vetrificato, durissimo ma deformato dall'eccessivo calore).

La capacità di saper trovare per ogni manufatto il suo impiego in funzione delle sue caratteristiche peculiari è leggibile nell'attenta osservazione dei particolari: una densità maggiore di mattoni *ferjeû* negli spigoli di un androne carrabile lo preservava da sgretolamenti



Fig. 1- Muro in mattoni crudi



Fig. 2 - Muro di mattoni cotti

A destra

Fig. 3 - Arco d'entrata sostenuto da mattoni crudi



dovuti agli urti, così come la collocazione dello stesso mattone sotto il cardine di un portone ne favoriva la tenuta e la stabilità. Lo zoccolo iniziale delle murature perimetrali era necessariamente in cotto per resistere meglio all'inevitabile fenomeno dell'umidità di risalita, dopo di che un largo impiego di mattoni crudi consentiva di proseguire velocemente e con poca spesa verso il tetto, ma non fino al colmo perché gli appoggi dei travi dovevano essere rigorosamente in mattoni cotti per resistere a infiltrazioni di acqua (figg. 1, 2, 3).

I legnami

Legname locale veniva utilizzato come legante tra le murature (acacia) e negli architravi delle aperture, così come nei solai (rovere). Al pioppo *trèmu* era affidata l'orditura secondaria del tetto per non appesantire in modo eccessivo una copertura (doppio coppo alla piemontese), già di per sé imponente, che aveva però funzione legante per la muratura circostante. Robusti tronchi di rovere o castagno costituivano il colmo e le travature perimetrali. La sapiente capacità di selezione ed essiccamento delle essenze locali, noce, pero, melo, acacia, rovere e castagno, forniva materiale per

la costruzione di pochi, ma splendidi esempi di mobili e arredi.

La manutenzione

Non devono però ingannare l'aspetto solido e le spesse murature. Infatti la cascina piemontese è una struttura fragile, destinata a durare a lungo solo perché costantemente mantenuta: un'attenzione costante e meticolosa, che i contadini riservavano in egual misura al territorio, in particolare garantendo un regolare regime delle acque.

Le infiltrazioni di acqua dal tetto e l'erosione delle acque meteoriche, non efficacemente irreggimentate, sono infatti la prima causa di decadimento della struttura dopo il suo abbandono. Seguono le successive fasi di crollo e di lento dissolvimento. Già, dissolvimento, perché la cascina è un manufatto ecologico per eccellenza. Dopo il crollo viene infatti riciclato il riciclabile: mattoni interi, inferriate, legname da ardere, macerie per fondi stradali; e il resto, con l'aiuto della natura, torna al luogo di origine pronto ad iniziare un nuovo ciclo (fig. 4).

La struttura tipica

Da un punto di vista tipologico la cascina



Fig. 4 - Vecchia casa prossima al decadimento

piemontese è una casa “ortogonale”. Si tratta infatti di un parallelepipedo con funzioni e caratteri distintivi opposti o ben differenziati per ogni piano ortogonale che lo attraversa (fig. 5).

Divisa da un piano verticale, infatti la cascina presenta una facciata opposta a un retro: “... in genere sono scontrose di carattere, un po' solitarie, e si fanno i fatti loro, mostrando la schiena, tutta muro e niente finestre, alla strada e alle altre case.”, così sono descritte da Fermo Tralevigne ne *Il Bacialè* (fig. 6), sottolineando un carattere simile a quello dei suoi abitanti. Si tratta della parete a nord, *ant l'alvé*, con la parte semi interrata costituita dalla cantina e, al piano superiore, la parete di fondo del fienile e la camere ‘dietro’, quasi mai utilizzate se non come dispensa, e raramente in

Fig. 5 - Suddivisione per piani ortogonali delle varie tipologie

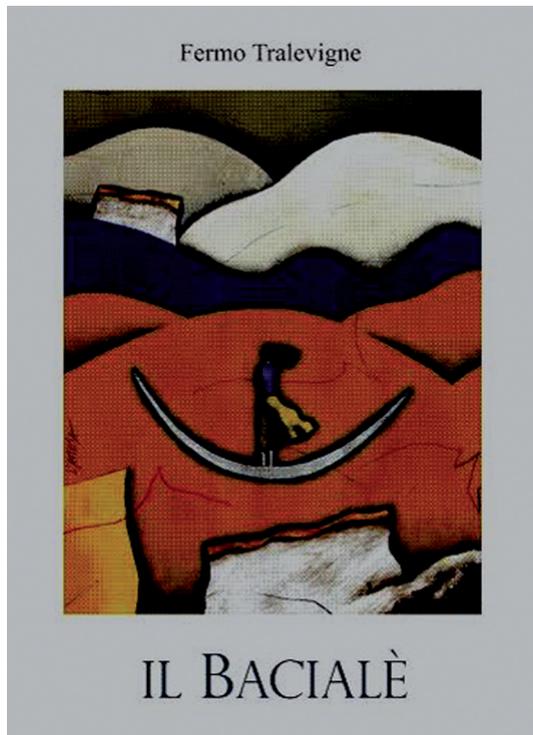
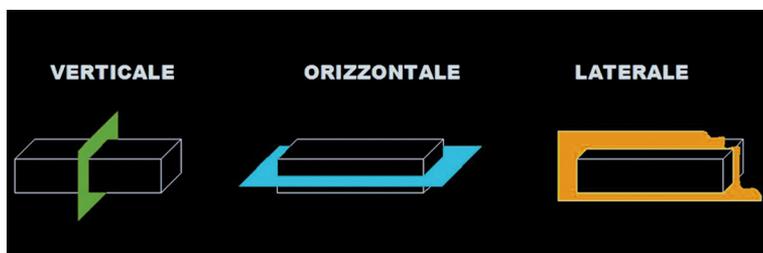


Fig. 6 - Il libro *Il bacialè* di Fermo Tralevigne

estate, ma che, nel loro insieme (50 cm di muratura piena + 4 m di aria temperata + 50 cm di muratura interna), costituivano un rivestimento a cappotto *ante litteram* efficacissimo. Sembra quasi che la parte anteriore, *au sulì*, si sia messa una spessa mantella sulle spalle come usavano fare i nostri nonni d’inverno. Di tutt’altro tenore la parte anteriore direttamente affacciata sull’aia: solare, sicura nella sua semplice geometria per il regolare svolgimento delle attività quotidiane (fig. 7).

Divisa da un piano orizzontale in un sopra e un sotto con una altrettanto netta divisione tra il giorno e la notte. Un sotto ancorato alle attività diurne in un ambiente (riscaldato d’inverno), *la cucina*, e un altro, ben

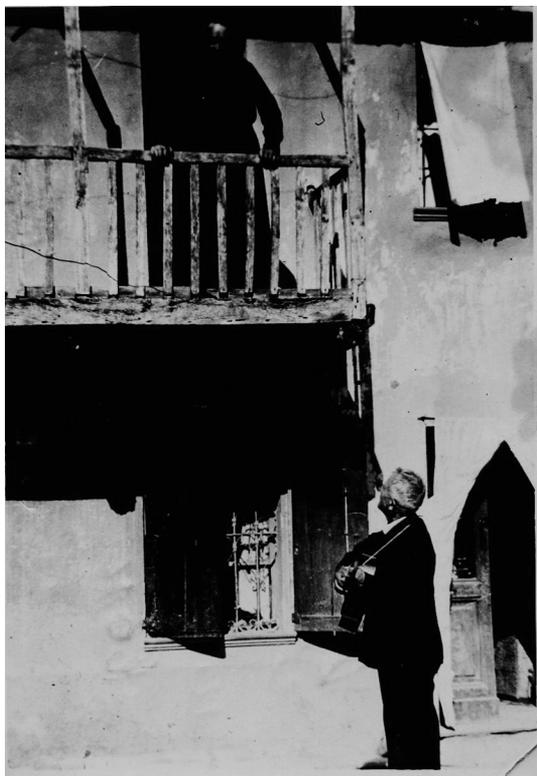


Fig. 7 - Facciata esposta a sud per le attività quotidiane. Qui alquanto ludiche: una serenata

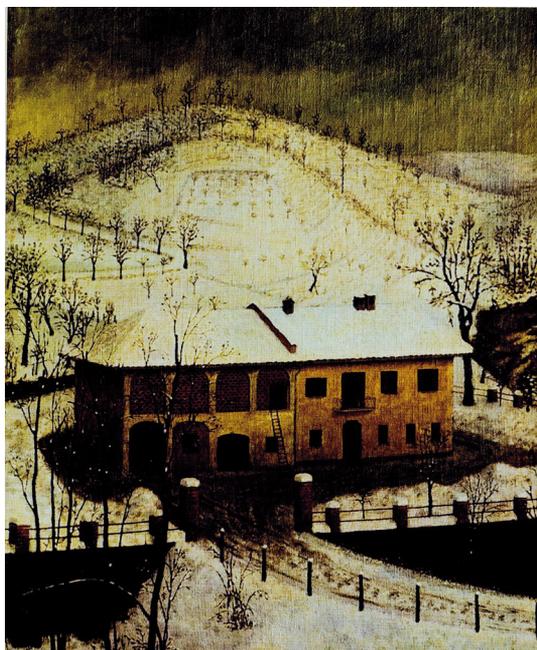


Fig. 8 - Tipica cascina piemontese. Chiara la divisione tra abitazione, stalla e fienile

separato dalla scala, dedicato alle relazioni parentali e alle rare feste canoniche con la famiglia allargata, *la sala*. Un sopra con la camere da letto ammantate di sacralità per essere testimoni delle fasi magiche e misteriose della vita: nascita, vita, concepimento e morte.

Divisa da un piano laterale in una parte destra e una sinistra generalmente equivalenti: in una le persone e nell'altra gli animali (stalla e fienile). Si viveva insieme con grande attenzione e rispetto verso quella che era la principale forza lavoro da cui dipendeva tutto il meccanismo produttivo: i buoi. Spesso la divisione era sottolineata dal differente cromatismo: intonacata l'abitazione, con mattoni faccia a vista la stalla e il fienile con arcate ribassate (arco a tre centri alla piemontese; fig. 8).

Struttura e carattere umano

La forte interazione tra casa e ambiente e tra lavoro e casa ha originato una tipologia e un modo di viverla che riflette con chiarezza il carattere di chi ci abita. Creando un legame talmente forte da arrivare a rasentare la simbiosi, senza più distinguere chi è causa e cosa è effetto.

Una casa "ortogonale" abitata da persone "ortogonali", qualità non necessariamente negativa, nella fattispecie una rigidità che deriva dalla sicurezza di fare le cose sempre allo stesso modo, così come "vanno fatte".

Aperti, solari, ottimisti nell'affrontare il lavoro quotidiano, pieni di energia nel vivere la parte *au suli*. Riflessivi, lenti, concentrati nel vivere la parte nascosta, *ant l'alvé*, nelle stanza dietro e con l'attività della cantina dove compiere il rito della vinificazione.



Fig.9 - Un bell'esempio di paesaggio collinare tipico del Basso Monferrato

Così come non è negativa l'originale capacità di vivere le stagioni all'interno dell'abitazione definendo parti di essa ben differenziate e strutturate. E' stato talmente forte il legame con la cascina e con gli animali con cui si condivideva la fatica del lavoro nei campi e nelle vigne che quando, dopo un tempo millenario, la meccanizzazione ha sostituito questa forza-lavoro, si è rifiutato spesso insieme alla fatica, anche la casa, andando ad abitare nelle villette o nei condomini.

Una bellezza ignorata

Nonostante tutto ciò, la cascina ha continuato a esistere e a resistere perché ci sono ancora difensori ostinati e "ortogonali". Non si spiegherebbe altrimenti l'alta percentuale di case tradizionali che popolano le nostre colline.

La diffusa tentazione di vedere spesso il "bello fuori di noi" ci ha portato a dimenticare che storia straordinaria siamo stati capaci di costruire. Ora, grazie

al riconoscimento Unesco, c'è stata una rivoluzione copernicana in questo senso: sono gli altri che vedono nei nostri luoghi il bello.

Ci dobbiamo quindi confrontare con questo fatto: essere giustamente orgogliosi, riscoprire, ricostruire, rimediare a errori compiuti, trovare nuove forme di utilizzazione del nostro splendido patrimonio immobiliare soprattutto nel settore turistico, accompagnare con mano in modo discreto, senza clamore, un turista che non chiede altro che conoscere meglio la bellezza che vede nelle nostre terre.

Questo ritrovato orgoglio diventerà la molla che farà rinascere i nostri territori al punto da tornare a esserne pienamente soddisfatti, con una consapevolezza paragonabile a quella dei Senesi che settecento anni fa seppero celebrare gli effetti del buon governo e del loro buon operare, per mano del Lorenzetti, con un'immagine diventata simbolica del concetto di paesaggio (fig. 9). ■

MODIDI DIRE

a cura di Gianfranco Drago e Francesco De Caria

1 - Balé u rigudôn, l'ha balò u rigudôn: morire, è morto. Danza provenzale a saltarello del XVII secolo, eseguita al termine di feste paesane. Per estensione, danzare l'ultimo ballo, cioè morire.

2 - Leûh... leûh...: voce che il contadino dà al bue o al cavallo per farlo fermare. In particolare per i cavalli l'espressione completa era *chita léi*, e *chité* significa "cessare, smettere": cioè *smetti lì di camminare*.

3 - A carès: a comodo di carico, quando si vendeva a forfait (*a bôt*) la legna di un bosco, se questo era vicino alla strada e quindi comodo per il carico e il trasporto, il valore del legname era maggiore perché *a carèss*. In altro senso, significava il prezzo di una merce "a carico", cioè in base ai carichi che si dovevano eseguire e trasportare con il carro. Quindi non *a bôt*, ma "a carico".

4 - Sté an sil crusti: stare alle costole di qualcuno, ma anche essere a carico di qualcuno o essere di peso a chi ospita.

5 - Avèj 'na jula!: avere una fame da lupo, fame arretrata. Altrimenti *bajula*, *bajén-na*, da *bajé*, sbadigliare

per la fame.

6 - Cmèla?: come mai? Si dice quando si trova qualche conoscente in un luogo a lui insolito, oppure come interrogazione: "non sei venuto al mercato! *Cmèla?*" *Cmé*, significa "come", *la* sta per "ella, essa", come a dire *com'è la cosa?*

7 - La roba 'd il frén-frén la va a finì a cà 'd il frén-fran: le cose fatte con leggerezza sono destinate a fallire.

8 - L'è cmé fé la limos-sna au diau per tnili luntàn: è come far l'elemosina al diavolo per tenerlo lontano, a significare un comportamento contraddittorio.

9 - U fa schergni (svernij) ai fi: la *svèrnia* è la smorfia; *fé il svernij* significa "far le boccacce", e quindi disprezzare. L'espressione dunque significa far smorfie anche di fronte alle cose migliori, come i dolci fichi; dunque si dice di qualcuno che arriccias il naso anche alle cose buone; in una parola lo schifiloso.

10 - Per 'na dona la blesca l'è 'na mèsa deûta: per una donna la bellezza vale una mezza dote; il significato è evidente.

Il ballo a palchetto

di Riccardo Martignoni

Una struttura desueta

Non ho mai imparato a ballare. Sono stonato come una campana fessa e non riesco a seguire il ritmo, in poche parole in fatto di ballo sono una frana.

A questo proposito ricordo con quanta invidia guardavo i ballerini esperti che si esibivano durante le feste sul ballo a palchetto. Non so se questo impianto itinerante sia ancora impiegato, ma a me non risulta.

La struttura era costituita da una base, il palchetto, formato da assi assemblati su sostegni di legno in modo da disporsi su cerchi concentrici; al centro si ergeva un lungo pennone sostenuto da tiranti con al vertice una piccola bandiera. Il palo reggeva un tendone piramidale o conico che copriva circolarmente l'assito e si estendeva

fino a un recinto di legno dipinto, con finestre che permettevano di vedere dall'esterno i ballerini e viceversa, così che le madri potessero controllare con discrezione le figlie. Il tutto era illuminato da una certa profusione di lampadine.

A completamento c'era lo spazio attrezzato per l'orchestra, che si prodigava con lena fino a tarda notte eseguendo brani musicali popolari come polche, mazurche, tanghi e valzer. Questi ultimi erano praticabili solo dai veri esperti di ballo, che volteggiavano battendo il tempo sul pavimento ed erano guardati con invidia dai meno esperti.

Le feste: occasioni per ballare

Il ballo si accompagnava in genere a una festa dove trionfavano chicche di liquirizia, caramelle multicolori e torroni. Su tutti il famoso torrone Sebaste,

gloriosa impresa da sempre presente con la sua prestigiosa insegna del Gallo d'Alba.

La festa richiamava i giovani e i meno giovani sia del paese sia dei paesi limitrofi. Questi ultimi arrivavano inizialmente in bicicletta e, in anni più recenti, con motorette (Vespe e Lambrette) per poi finire con la mitica Cinquecento.





I giovani si strigliavano per bene onde presentarsi con l'aspetto migliore alle forosette che presenziavano alla festa. Si percepiva, insieme al fumo delle *castagnole*, un sentore di sapone da poco prezzo ma molto profumato, che nel mio ricordo si combinava con l'effluvio di brillantina. Anche la brillantina è finita nel dimenticatoio, ma allora i capelli unti e adesi al cuoio capelluto erano di moda e non c'era giovane oltre i sedici anni che non si presentasse abbondantemente imbrillattinato (*lapò*) perché di gran moda.

Cominciano la danze

In genere vicino alla orchestra c'erano delle sedie che servivano ai ballerini per recuperare le forze e alle mamme, poche, per tenere d'occhio le figlie.

Si entrava dopo aver pagato l'accesso,

peraltro non caro, al botteghino che stava davanti al ballo e chiudeva a una certa ora, permettendo l'ingresso a tutti quelli che erano rimasti fuori affinché partecipassero al *curentôn*. Era questa una specie di sarabanda finale in cui tutti, tenendosi per mano, si muovevano in circolo, facendo un forte trapestio e un baccano incredibile, lasciandosi andare a manifestazioni di libertà sfrenata e gioiosa, consci che il giorno dopo dovevano ricominciare il duro lavoro di sempre.

Gli estranei si allontanano per tornare ai loro paesi, spesso accompagnati da una manifestazione di intolleranza da parte dei locali, che si appostavano lungo la strada per bersagliare gli estranei con *uatarôn*, in genere senza però attaccare briga con contatti diretti.

Il ballo veniva preceduto da una disposizione strategica delle fanciulle, che attendevano con ansia malcelata un bel cavaliere che le facesse ballare tutta la sera. Bisogna dire che le ragazze a quell'epoca avevano una grazia semplice, un po' acerba e priva di sofisticazioni, che incantava e stimolava i giovanotti ad approcciarle, magari dopo lunghe occhiate preliminari spesso con silenziose intese reciproche.

Le ballerine non rifiutavano quasi mai un ballo, ma, se dopo il primo giro, si ritrovavano con i piedi pesti, con bel garbo facevano capire che preferivano non continuare il ballo con lo stesso soggetto pestareccio. I ragazzi erano quasi tutti paesani ed erano ben conosciuti da tutti, ciononostante il consenso alle loro richieste era democraticamente ripartito senza guardare alla posizione sociale, ma unicamente alla abilità nel muoversi a suon di musica.

In disparte

È inutile dire che io stavo in disparte a guardare ammirato gli altri che sapevano ballare e mi sarebbe piaciuto poter approcciare alcune ragazzine, che allora erano corrispondenti al mio ideale estetico, ma la mia timidezza me lo impediva. Quanto rimpiango quei tempi quando ci si divertiva ballando sulle quattro assi del ballo a palchetto e tutto era più vero e spontaneo!

Ora guardo le ragazzine di quella età piene di *piercing* e tatuaggi, con i capelli tagliati in fogge assurde e, ancora bambine, aduse a relazioni sessuali complete plurime, non sapendo che il sesso è un linguaggio che prima di praticarlo occorre imparare a parlarlo. Per i giovani della mia età il massimo della sessualità consentito era aspirare a stringere la nostra bella, magari in un giro di ballo sussurrando parole dolci. Non era molto, ma il richiamo della femminilità era forte e intermediato da acconciature che variavano da capigliatura fluenti a tagli alla *garçonne* e da occhi lucenti e ammiccanti, molto più *sexy* di creste, accessori metallici e occhi registrati con colori assurdi. Allora si portavano le gonne lunghe e ampie, che seguivano i movimenti delle ragazze nel ballo e si aprivano come corolle di fiori da cui emergevano bustini stretti, con magliette che lasciavano indovinare dotazioni mammarie cospicue e non come ora appiattite al punto da assimilare i busti di maschi e femmine.

Gli sviluppi

Allora si sapeva che, se nel ballo stringevi la partner, percepivi i segni di un'attrazione reciproca che talvolta poteva evolvere in rapporti sessuali veri



e propri, consumati nelle scomodissime piccole vetturine diffuse in quei tempi.

Sul ballo, oltre che fuori, erano presenti delle *chaperon* occhiute e burbere, che con lo sguardo sembravano dire alle ballerine troppo disponibili “a casa faremo i conti”. Altre volte le cose si svolgevano in fidanzamenti, che consentivano ai due promessi di godere di molta più libertà, ma il ballo doveva essere strettamente limitato a loro due.

Quando a tarda notte la musica cessava, le luci si spegnevano e tutti si allontanavano; solo allora salivo sul ballo e accennavo a evoluzioni come se ballassi davvero. Però neppure così la simulazione mi riusciva, anche se almeno potevo sognare. Anche oggi il sogno continua e calco solitariamente il mio ballo a palchetto che incarna la mia verde età.

Fantasie nostalgiche

Qualcuno ha detto che la giovinezza è una malattia da cui si guarisce troppo presto. È vero, talvolta però io torno a sognare e ascolto incantato mazurche, polche, tanghi e valzer, anche se a un certo punto tutto si confonde in un ossessivo *curentôn*, triste metafora dei nostri tempi. ■

Personaggi

FRANCESCO TEDALDI (U CÈCK)

Un uomo dal multiforme ingegno

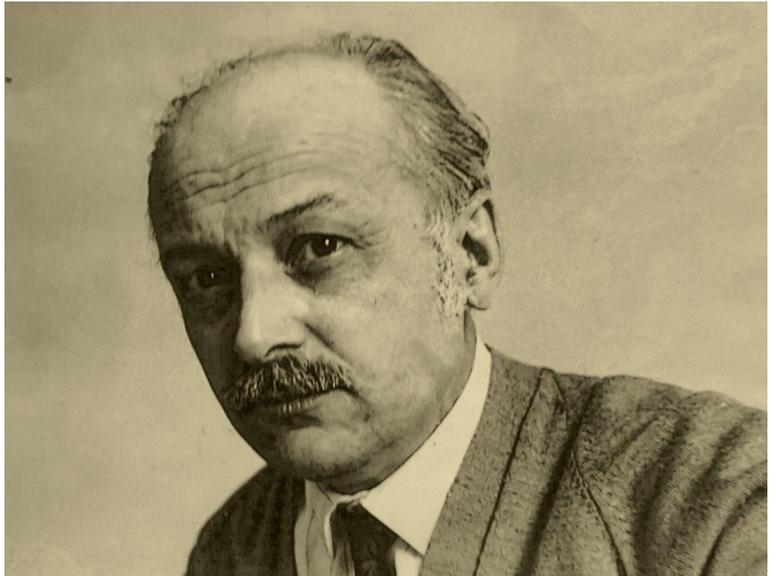
Le interviste de *La bricula* a cura di Gianfranco Drago

Geti, Rini e Cele, rispettivamente Rosetta, Catterina e Celestina, sono tre sorelle, figlie di Maria Bosio e di Albino Massimelli, *Bén 'd il Flautén* (così detto perché il suo papà *Tunén* suonava il flauto). Ora solo Catterina, vedova di Francesco Tedaldi, *U Cèck*, mancato nel 1997, risiede a Cortiglione. Il padre di Francesco, Luigi, a fine '800 era arrivato a Cortiglione da Forlimpopoli e aveva sposato Angela Ferrero di Calstelnuovo Calcea, dove risiedettero per qualche tempo. Vennero poi a Cortiglione e per un po' furono mezzadri alla cascina Crocetta; si trasferirono poi nel paese, in *Plagà*. Acquistarono infine casa in via Roma (*a cà 'd Furlén*), dove nacque Francesco nel 1921.

Gianfranco – Ciao *Rini*, come ti avevo promesso sono venuto a trovarti per sentire da te notizie di tuo marito, *u Cèck*, che ho ben conosciuto da ragazzo. Vuoi raccontarmi della sua giovinezza?

Rini – Mio marito era nato a Cortiglione, qui a *cà 'd Furlén*, dove abito ancora io. Ultimo di sei fratelli e sorelle, fu chiamato Francesco in ricordo del fratello morto nel 1916 nella Grande Guerra. Frequentò solamente le scuole elementari in paese, ma subito dimostrò una spiccata predisposizione per il disegno e una grande

passione per la meccanica. Non frequentò le scuole medie (allora I-II-III ginnasio) o l'avviamento professionale, pochissimi erano allora i ragazzi che proseguivano gli studi.



Gf – Ricordi qualche episodio di quando era bambino?

R – Sì! Sono racconti che mi fecero i suoi genitori o le sue sorelle. Venne un giorno un camion nel nostro cortile e lui, aveva allora sei o sette anni, si intrufolò sotto l'automezzo per vedere come era fatto sotto. Quando uscì di là disegnò per terra quelle parti meccaniche che aveva visto. Riguardo al periodo scolastico mi raccontava lui stesso di quando la maestra aveva disegnato col gesso alla lavagna un animale, che non si capiva bene se era un cane o una capra. Francesco chiamato alla lavagna schizzò un magnifico cane che suscitò l'ammirazione dell'insegnante. Da allora fu il disegnatore ufficiale della classe. Ricordava però ancora con dispiacere quando la stessa maestra buttò nella stufa la bellissima trottola (*la chirla*) in legno che lui si era costruita e che stava mostrando ai suoi compagni.

Gf – Prima di fare il servizio militare quale mestiere praticò?

R – Imparò a fare l'idraulico, ad aggiustare le biciclette, le motociclette, le auto. Era capace di saldare, di tornire, di battere il ferro. Imparava subito ogni mestiere, sembrava che fosse qualcosa che aveva già fatto e che bastasse poco per ricordarglielo. Così fu anche per il disegno; senza che nessuno gli avesse insegnato si divertiva a ritrarre i suoi parerenti, prima di tutto il suo papà e la sua mamma. Fu garzone presso molti artigiani del paese. Ma il suo primo vero lavoro fu con Erminio Biglia come aiutante fabbro.

Gf – Ho visto qualche tempo fa una foto che lo ritraeva seduto mentre suonava la fisarmonica.

R – Con Gigi del podestà, Tino Biglia,

Giovanni Lovisolo e qualche altro del paese aveva formato una piccola orchestra dove egli suonava anche la batteria. Ma questo credo che sia avvenuto dopo la guerra.

Gf – Ben presto però dovette partire per fare il soldato, era della classe 1921.

R – Sì! A diciotto anni fu arruolato e, poiché si era alla vigilia della Seconda Guerra, fu trattenuto alle armi e inviato prima sul fronte francese e poi in Sicilia, dove fu fatto prigioniero dagli americani. Non fu inviato nei campi di prigionia all'estero, ma trattenuto, vista la sua abilità come meccanico, presso l'esercito alleato per la manutenzione degli automezzi. Ricordava che durante la prigionia era stato meglio che sotto il nostro esercito. Aveva costruito per il suo ufficiale un accendino per le sigarette e anche un torchio per fare la pasta.

Gf – Quando tornò dalla prigionia?

R – Poco dopo la fine della guerra. Tornato a Cortiglione, con Gino Balda (*Gino 'd Jemu*) aprì in paese un'officina per costruire stampi metallici per comporre le scatole di cartone, che la CBF di Sommariva utilizzava per la spedizione dei cuscinetti a sfere. Qui lavorarono anche Giovanni Lovisolo e Luciano Iguera, quest'ultimo però lavorò un solo giorno: nel pomeriggio si era già ferito a una mano. Subito dopo la guerra collaborò attivamente sia alla manutenzione sia all'allacciamento dell'acquedotto alle frazioni del paese. Mi dimenticavo di raccontarti anche dell'auto di *Pidletu* (Pietro Iguera).

Gf – A questo proposito mi sono sempre domandato perché a *Pidletu*, Pietro Iguera, non fu requisita dall'esercito la sua auto, mentre mio padre, *Laiu 'd il*



Il papà e la mamma di Francesco (Albino Massimelli e Maria Bosio) in due suoi disegni

maslé, che aveva una moto Bianchi 350, dovette consegnarla.

R – *Pidletu* era stato più furbo. Aveva smontato completamente il suo automezzo. E qui entra di nuovo in gioco *u Cèck*. Dopo la guerra Pietro però non trovava nessuno che fosse capace di rimetterla insieme. Ci pensò Francesco che in breve ci riuscì, costruendo in officina anche i pezzi mancanti.

Gf – Di questo periodo si raccontano diversi aneddoti legati alla sua abilità di meccanico. Di uno sono stato io stesso testimone: al mio papà, come ti ho raccontato, era stata requisita la motocicletta che non gli fu mai più restituita. In compenso ebbe dopo la guerra un generatore elettrico con motore a scoppio, abbandonato dall'esercito tedesco durante la ritirata. Adesso li vediamo di sera ad illuminare le bancarelle, ma allora erano una cosa rara. Mio fratello Giuseppe si mise d'accordo con *u Cèck* per costruire con quel motore

una motocicletta. Francesco smontò prima di tutto una vecchia bicicletta tagliando e saldando tubi in modo da supportare il motore, collegò poi la ruota al motore con una catena. Qui *u Cèck* dimostrò tutta la sua inventiva e abilità di meccanico, mancavano però ancora i freni e il serbatoio; a quest'ultimo si rimediò con un piccolo barattolo di latta, perché mio zio Mario, il maestro, che aveva assistito a tutto il lavoro, era ansioso di provarla. Con due bicchieri di carburante nel barattolo partì sulla strada della Serra. Accelerava, rallentava e non gli sembrava vero di guidare una motocicletta. Ma quando volle fermarsi non sapeva come fare a togliere la marcia e i freni non funzionavano ancora. Così dovette andare avanti e indietro per mezz'ora finché, finito il carburante, la motocicletta si fermò; poté così scendere, tutto sudato come se avesse fatto di corsa il *Mungg-ré* dal cimitero in cima al paese. Dimenticavo di domandarti: quando e

come hai conosciuto Francesco?

R – Avevo diciotto anni, 1949, quando incominciai a frequentare Francesco. Ci siamo sposati poi nel 1952. Dopo il matrimonio abitammo qui a cà 'd Furlén, poi a Nizza e poi di nuovo a Cortiglione. Abbiamo avuto due figlie: Angioletta nel 1952 e Milva nel 1962.

Gf – Sono stato qualche mese fa presso la distilleria Balestrino di Nizza. Durante la visita mi fu mostrato un grande e vecchio quadro elettrico dell'officina della CBF. Lavorò anche a Nizza tuo marito?

R – Sì! Da Cortiglione andò poi a Nizza a lavorare nell'officina della CBF, di cui hai visto il quadro elettrico; lì, oltre alla tornitura e alla stampa dei materiali in

ferro, si producevano anche le sfere per i cuscinetti. Gino Balda invece si trasferì a Napoli, dove c'era un altro stabilimento della CBF. Quando iniziò l'attività del nuovo stabilimento CBF di Valmezzana, Francesco venne qui a lavorare e vi rimase fino a quando, per invalidità, dovette anzitempo andare in pensione.

Gf – Grazie *Rini*, perché in queste due ore passate da te a cà 'd Furlén mi hai fatto rivivere un pezzo della giovinezza trascorsa a Cortiglione. Tante, tante persone che avevo conosciuto non ci sono più, e se voglio vedere la loro immagine devo andare in fondo al paese, a *San Bastiàn*, dove *all'anagrafe a cielo aperto* le ritrovo tutte. ■

Concerto d'autunno La Ghironda

Due novità quest'anno per il Concerto d'autunno (sabato, 3 ottobre, *Festa della vendemmia*) promosso da *La bricula*: una musica molto diversa da quelle degli anni precedenti: *Pellegrini, mercanti e vino nel Medioevo*, e il luogo dell'esecuzione: *la Chiesa parrocchiale di S. Siro*. Protagonista l'ensemble della *Ghironda*, che prende il nome da uno strumento dei più caratteristici fra quelli della tradizione, con radici risalenti al X secolo, patrimonio di trovatori e giullari nel

Medioevo e nel Rinascimento.

Gli strumenti sono copie di quelli allora in uso, riprodotte fedelmente da liutai;





oltre alla già citata ghironda: pifferi, flauti dolci, piva, viella, cromorni, colascione, liuto arabo e liuto rinascimentale, citerna, sackbut, tromba marina, tamburi.

Il concerto ha voluto presentare, con parole e musica, uno spaccato di vita medioevale partendo dalla consuetudine dei pellegrinaggi. I pellegrini erano soliti cantare e suonare, per mantenere il ritmo del passo, scacciare la monotonia e la fatica, celebrare degnamente l'arrivo nei luoghi sacri.

A essi si accompagnavano spesso, sia per compagnia sia per motivi di propria sicurezza, i mercanti con le loro merci.

Per attenuare le fatiche del viaggio non potevano mancare le soste presso le

numerose taverne, delle città o disseminate lungo le vie di comunicazione, dove il vino era protagonista. Nascevano così i canti che celebravano le virtù del vino, esaltandone gli effetti inebrianti, il colore, la fragranza, il gusto e le proprietà terapeutiche.

Protagonisti della serata sono stati:

i musicisti Florio Michielon (*ghironda, liuti, saz*), Valter Mussano (*flauti dolci*), Aba Rubolino (*viella da braccio*), Gianpiero Malfatto (*flauti, sackbut, tromba marina*), Maurizio Perissinotto (*citerna, liuto*), Piercarlo Cardinali (*pive*), Pietro Ponzone (*percussioni*);

le voci Marzia Grasso e Andrea Marello;

la voce narrante: Tiziana Miroglio. ■

! RICORDATE !

L'abbonamento a *La bricula* scade a fine anno: rinnovate subito

UN SEGNO DI RISPETTO

di Sergio Grea

Con la solita levitas narrativa e stilistica Sergio Grea ci propone con due episodi - situati l'uno nel passato della sua giovinezza e l'altro nel presente - un passaggio epocale, dall'impiego del Lei all'uso del Tu. Non è solo il diffuso estendersi degli usi anglosassoni alle "vecchie" aree d'Europa di lingua neolatina: nell'area tedesca il Sie permane. I fenomeni linguistici rispecchiano fatti più profondi: il passaggio generalizzato dal Lei al Tu significa tante cose, non solo e non tanto il passar del tempo e un modificarsi degli usi, ma un diverso rapporto fra le generazioni e dei ruoli sociali. "La forma è sostanza" afferma Aristotele ed anche in questo caso il Filosofo pare aver ragione: in certo senso è un altro fenomeno della confusione che pare caratterizzare la nostra cultura. Speriamo che il caos come destrutturazione di una situazione di fatto anche in questo caso sia fecondo.

fdc

I tempi cambiano e occorre aggiornarsi. Quando ero ragazzo gli adulti davano il "tu" ai bambini e ai ragazzini, oppure alle persone di famiglia e agli amici stretti. Per tutti gli altri c'era il "lei" - il "voi durante l'epoca fascista - e il "tu" era quindi per un adulto una piccola conquista, in quanto faceva rientrare da un giorno all'altro nella cerchia degli amici ristretti, o comunque delle persone alle quali si riconosceva un legame di amicizia e familiarità.

Per converso, per i ragazzi abituati a quel "tu" che li legava indissolubilmente alla loro età, il passaggio al "lei" significava finalmente il superamento di una soglia e l'entrare in un mondo più importante, quello dei "grandi".

Ricordo l'episodio che significò per me tutto questo. Avevo credo sedici o diciassette anni ed ero a Genova in piazza Manin. Ero salito sul tram 21, mi ero seduto sulla panca e mi ero messo a ripassare alcuni appunti di scuola. Era poi salita un'anziana signora con una grossa borsa, e poichè nel frattempo i posti liberi

si erano tutti occupati, io mi ero alzato e le avevo ceduto il posto. La signora mi aveva ringraziato con questa parole: "Grazie, lei è stato molto gentile".

Tutto molto semplice e forse banale. Invece a me quella parolina "lei" aveva improvvisamente spalancato un mondo intero. Mi aveva sdoganato, per dirla con le parole di oggi. Mi aveva dato il passaporto per passare dall'altra parte del confine. Mi aveva fatto entrare in un territorio che finora non mi apparteneva. Sino ad un istante prima ero un "tu", adesso ero diventato un "lei". Ero salito di grado. Ero diventato più importante. Insomma, stavo diventando "grande".

Può sembrare banale, ma se ricordo nitidamente ancora adesso un episodio che oggi può apparire del tutto risibile, è perché per la prima volta mi aveva affrancato dallo stato di ragazzo per proiettarmi in quello di "giovane uomo".

E adesso veniamo ad oggi, anzi ad ieri.

Ero qui a Milano sull'autobus pieno zeppo e avevo un grosso pacco di libri che



Però per me aveva significato qualcosa che, come ho scritto sopra, mi aveva fatto piacere, e mi sarebbe piaciuto che così fosse stato ieri per la ragazza dell'autobus. Tuttavia, lo ripeto, non credo proprio che le mie parole abbiano fatto scattare nella sua mente le considerazioni che a suo tempo erano scattate nella mia.

Oggi è tutto diverso, il "tu" ha soppiantato molti "lei" e

ero andato a ritirare in Galleria. Poi una ragazza sui sedici anni, probabilmente vedendo sia la mia età che quel pacco che mi scappava da tutte le parti, si è alzata e mi ha ceduto il posto. E a me è venuta spontaneamente alle labbra quella stessa frase che a me era stata rivolta tantissimi anni fa, e l'ho detta alla ragazza: "Grazie, lei è stata molto gentile."

Non ho idea quale effetto possa avere avuto su di lei, ma credo proprio nessuno. Banale era tanti anni fa, e banale è oggi.

i rapporti interpersonali sono più diretti e meno formali. Al passo con i tempi, insomma. Però... però mi dispiace che ieri a quella ragazza il mio "lei" non abbia quasi certamente detto niente. Se è così, si è persa qualcosa. Avrò in ogni caso un ricordo in meno, e poichè i ricordi sono una ricchezza, ieri la ragazza si è forse lasciata sfuggire una piccola monetina da mettere nel salvadanaio immaginario della sua memoria. Davvero, me ne dispiace un po' per lei. ■

RICORDO DI ANGELICHINA

Cara mamma, te ne sei andata nel misterioso mondo divino, discreta come sempre hai vissuto. Hai lasciato un vuoto incolmabile, una nostalgia intensa, un rimpianto sentito...

La tua presenza leale, pacata, mai inopportuna ci ha accompagnate nella nostra vita: moglie, mamma e nonna esemplare, hai riempito di gioia i nostri cuori e da lassù ci regali ogni giorno la percezione della tua presenza.

A noi che restiamo rimane il compito di tener vivo nella fede e nella speranza il tuo caro ricordo. Ti abbracciamo e ti chiediamo un pensiero per noi dal tuo mondo di luce eterna.



Maria Grazia e Piercarla

LA STORIA DI CAVGÉN

La vita bella e tribolata di Giuseppe Iguera

di Carletto Cacciabue, nipote di Cavgén

La famiglia

Sono nato nel 1882 a Cortiglione, frazione Brondoli, un pugno di case che si sorreggono l'una con l'altra, tutte in fila sulla sinistra di un'aia in terra battuta, a fianco della strada che corre sulla collina tra la valle del Tiglione e la valle del Tanaro. Altre quattro o cinque cascine sparse completano la comunità della frazione, dove gli abitanti, dediti all'agricoltura, sono quasi tutti imparentati.

Mia madre Maria era considerata una persona facoltosa, perché aveva ereditato la casa e alcuni appezzamenti di terreno, sparpagliati tra la valle e le rive della collina dei Brondoli.

I pochi profitti, che si potevano trarre da tre piccoli vigneti, da un campo di

grano, da un altro di erba medica e da alcune strisce di bosco ceduo, bastavano a malapena a fornire il sostentamento della famiglia, quando l'annata era buona.

L'infanzia finita

Così, quando compii 8 anni, dopo aver frequentato le prime scuole elementari, in cui imparai a leggere, a scrivere e a fare i miei conti, mio padre Antonio mi chiamò e mi disse: *“Domani ti porto dallo zio, che ha bisogno di aiuto in campagna. Tu lo aiuterai ad arare, visto che sai stare davanti al bue, e negli altri lavori che ti dirà. A Natale ti vengo a prendere e ti riporto a casa per le feste”*.

Questo zio, fratello di mia mamma, abitava ad Agliano, in località Vianoce, e nonostante non avesse figli, non mi trattava come un nipote, ma come un servo: mi maltrattava e mi faceva dormire nella stalla.

A Natale, come promesso, mio padre venne a prendermi e mi riportò ai Brondoli, dove trascorsi qualche giorno. Passate le feste, quando mi riportò da mio zio ad Agliano, io stetti attento alla strada che facevamo e, come mio padre venne via, partii anch'io e tornai a casa, sempre a piedi.

Giuseppe Iguera con la moglie Elena Brondolo



Dissi a mio padre: “*Se mi lasci stare qui, sono disposto ad andare a lavorare a giornata, ma là non ci torno più. Se non mi vuoi, scappo e non torno mai più*”. Mio padre si rassegnò e io non tornai più ad Agliano.

La famiglia aumenta

Intanto era nata mia sorella Luigia (*Vigia*) e, più giovane di me di 10 anni, sarebbe poi nato mio fratello Luigi (*Vigén*). Lui ha dovuto lasciare i Brondoli e andare a cercare fortuna a Genova, dove ha trovato impiego in una pasticceria. Col tempo è poi diventato proprietario di una sua pasticceria, che lo ha reso benestante, e ha sposato una vedova che aveva già due figli e gliene ha ancora dati altri due, Olga e Fiorenzo (*Rensu*). Quest’ultimo è diventato un importante impresario edile e i suoi figli sono armatori navali.

Nel gruppo di tre abitazioni distanti un centinaio di metri dalla mia casa ai Brondoli, detto “*la Cascina*”, abitava Giuseppe Brondolo con la moglie Francesca Bosio e cinque figli, Margherita (*Garitina*), che si sarebbe sposata alla frazione Serra, Gina, detta “*la Bionda*”, che avrebbe poi avuto il ristorante in Val Mezzana, Lorenzo, che avrebbe continuato l’attività agricola alla *Cascina*, Ernesta, che avrebbe gestito un’osteria a Torino, ed Elena (*Lena*). Io mi innamorai di Elena, che ricambiò i miei sentimenti e accettò di sposarmi.

Francesca, la madre di Elena, era contraria al matrimonio, perché considerava la sua famiglia di un livello superiore alla mia, e non voleva che sua figlia Elena sposasse me, che mi guadagnavo la vita lavorando la poca terra di proprietà e andando a giornata.

Il matrimonio, il figlio, l’America

Una domenica, mentre si preparava per andare a Messa, Elena e sua madre cominciarono a litigare per la questione del matrimonio. In preda all’ira, Francesca diede uno spintone a Elena e la fece rotolare giù per le scale. Questa, per niente spaventata si rialzò e disse: “*E adesso che mi hai buttata giù dalle scale, lo sposo lo stesso*”. E così è stato, nel 1910. Mia moglie e io andammo a vivere con mio padre Antonio e mia madre Maria nella casa dei Brondoli, dove, dopo un anno, nacque il mio primo figlio Antonio (*Toni*).

In quei tempi, costretti dalla povertà e dalla fame, molti erano quelli che emigravano in America in cerca di lavoro. Un mio cugino, che era già a New York, mi invitò a raggiungerlo, dicendosi disponibile ad ospitarmi presso di lui. Elena ed io decidemmo così di partire. Affidammo il piccolo Antonio di sette mesi appena a mia suocera Francesca alla *Cascina*, chiesi un prestito a un certo Carlone della Castagnassa e ci imbarcammo su un piroscafo per New York.

Io ho sempre avuto una grande passione per la musica e avevo imparato a suonare la fisarmonica da autodidatta. Così già sulla nave avevo cominciato a guadagnare qualche soldo suonando per i passeggeri. Giunti a New York il doganiere vedendo la fisarmonica mi chiese: “*La fisarmonica è sua personale o la porta per venderla?*”. “*E’ mia*” risposi. Al che lui mi disse “*Se è sua deve suonare un pezzo*”. Io suonai e così potei portare con me la fisarmonica senza pagare la dogana.

A New York trovai subito lavoro presso la cucina di un grande albergo, dove

preparavo ogni tipo di verdura per i cuochi. Sono stato in tre diversi hotel, il Grenoble, il Bresling e il grande Waldorf Astoria.

Di sera andavo a suonare in una sala da ballo, dove i clienti erano molto generosi e non lesinavano le mance, che mi infilavano direttamente in tasca. Quando tornavo a casa e contavo i dollari, vedevo che guadagnavo di più a suonare che a lavorare. Una volta una persona molto ricca venne persino a prendermi a casa con l'automobile per portarmi a suonare presso di lui. Quella fu la prima volta che salii su una macchina.

Mia moglie aveva invece trovato lavoro in un atelier, dove cuciva abiti.

Il ritorno

Eravamo già da due anni a New York, quando venne a trovarci un certo X di Cortiglione, il quale ci disse: *“Dovreste vedere in che stato è vostro figlio Antonio, lo maltrattano e gli fanno patire la fame”*. A queste parole mia moglie si allarmò moltissimo. Io le dissi: *“Vado a casa io, prendo il bambino e torno qui”*. Ma lei non volle saperne. Mi disse: *“Andiamo a casa tutti e due. Io non voglio stare qui da sola”*.

Così tornammo a casa e, quando incontrai mio figlio Antonio, vidi che non stava affatto male, anzi era sano e bello



Cavgén sorveglia il lavoro durante la trebbiatura del grano

come un fiore, ma per un po' di tempo non volle stare con noi, perché eravamo stati assenti nei suoi primi tre anni di vita. Maledii quel personaggio di Cortiglione che era venuto in America a raccontarci cose false, seppi poi, per prendere il mio posto di lavoro all'hotel.

La prima cosa che feci dopo il ritorno, poiché avevo un piccolo gruzzolo guadagnato nei due anni di permanenza in America, fu di andare a restituire il prestito avuto da Carlone. Ma questi non volle riprenderli: *“Tienili”* - disse - *“mi paghi l'affitto e poi me li restituirai con comodo”*. Mia moglie si preoccupò e andò a parlare con suo padre Giuseppe, una persona molto intelligente e istruita (a quei tempi leggeva il giornale!) il quale le disse: *“Dammi i soldi, glieli porto io”*. E

così fece, facendosi firmare una ricevuta.

Eravamo nel 1914. In quell'anno nacque la mia prima figlia Maria e mia madre si ammalò gravemente di tumore allo stomaco. Le sue sofferenze erano talmente grandi da non poter nemmeno sopportare i vagiti della piccola Maria. Al colmo del dolore era arrivata a dire a mia moglie *“Buttala dalla finestra!”*.

Se non fossi tornato dall'America a causa delle falsità che mi erano state raccontate, avrei fatto un mucchio di dollari, andando a suonare nelle sale da ballo, ma soprattutto avrei evitato di essere chiamato alle armi all'età di 33 anni allo scoppio della Prima guerra mondiale.

La guerra

Fui arruolato nel Genio zappatori e inviato nelle trincee in prima linea. Quando si stava per preparare un attacco contro gli Austriaci, mi mandavano di notte a fare saltare i reticolati. Disponevo le cariche esplosive lungo un tratto di reticolati attraverso cui saremmo dovuti passare, poi, sempre strisciando per terra, accendevo con il sigaro la prima carica, poi la seconda e così via. Quando arrivavo in fondo cominciava a esplodere la prima e di seguito tutte le altre. Più di una volta fui mandato a raccogliere i feriti per riportarli nelle retrovie, a volte a recuperare i morti.

Ho anche visto il re Vittorio Emanuele III, che un giorno venne a visitare la prima linea con tutto il suo seguito di alti ufficiali. Quella volta gli Austriaci non spararono neanche un colpo.

Un notte, mentre mi trovavo in trincea e gli Austriaci sparavano senza sosta, cadde una granata che scoppiando lanciò intorno un nugolo di schegge.

Una mi colpì uno scarpone portandone via la punta, ma non mi ferì. Colpì invece a morte un soldato che stava vicino a me e che soleva dire: *“E' ben meglio morire che fare una vita così”*. Purtroppo fu accontentato. Pensai che se mi avesse colpito al piede, mi avrebbero forse mandato a casa, ma sfortunatamente dovetti fare più di tre anni di guerra.

Di nuovo la campagna

All'armistizio tornai ai Brondoli e ripresi a lavorare in campagna. Mia madre era morta e i terreni di sua proprietà dovevano essere divisi fra noi tre fratelli. Per fortuna, mio fratello Luigi, che faceva il pasticciere a Genova, disse: *“Dato che ti sei sempre preso cura dei nostri genitori, la terra la lascio a te”* e rinunciò alla sua parte di eredità. Invece mia sorella Luigia, che era sposata ad Agliano, volle prendere il legname di un bosco che avevamo in fondo alla valle, ma non il terreno. Ci furono delle discussioni su questa richiesta che incrinarono i nostri rapporti. Mi ricordo che partiva da Agliano con una carretta trainata da una povera mucca e veniva fino ai Brondoli a fare il bosco.

Nel 1922, quando avevo già quarant'anni e mia moglie trentasei, nacque la mia seconda figlia Francesca (*Cichina*), che fu molto coccolata dai fratelli più anziani e da mio padre Antonio. Questi prendeva per mano Francesca e la portava alla Cascina a bere il latte della mucca. Poiché aveva sempre fame le diceva: *“Mi raccomando, bevine tanto!”*.

Mio padre fu operato di cataratta a Genova, ma l'operazione andò male, cosicché perse completamente la vista. Passava il tempo seduto su un seggiolone sotto il fico davanti a casa e qui morì di infarto. (continua)

I racconti del Tiglione

SOTTO IL PORTICO OGGI

di Aldo Bianco

Il chiacchiericcio sotto al portico andava avanti in dialetto. Ora però mi riesce difficile riportarvelo così come io l'ho percepito. Ve lo racconterò in italiano.

Roncola e accetta

Sei fortunata, cara la mia accetta (*silôt*), te ne stai bella lunga, tranquilla in terra, mentre io sono qui appesa a questo chiodo; mi sento impiccata! Sono proprio stanca.

Ti capisco, cara roncola (*purén*), ma anche io ho i miei incubi. A parte la polvere che qui abbonda, lo avrai visto anche tu quel cane nero che ogni tanto passa. Vieni qui, alza la sua zampa e mi fa una doccia di roba così amara, così salata che mi ha corroso la lama. Guarda sono tutta coperta di ruggine! Non ne posso più!

Ti vedo, ti vedo e ho visto anche quel cane; presto perderà il vizio di passare, ormai qui non c'è più niente per lui. Piuttosto in fatto di ruggine sono molto preoccupata per il chiodo

che mi sorregge; è completamente corroso anche lui. Un giorno o l'altro si romperà; spero di non caderti addosso.

Nei bei tempi andati, di tutti questi arnesi, noi due eravamo i più attivi, tutti i santi giorni c'era qualcosa da tagliare, minimo minimo i tralci secchi e le cannette vecchie della vigna per accendere la stufa e il camino. Poi si andava nel bosco e là c'era da lavorare tutto il giorno. Come eravamo belli, lucidi, la lama sempre a filo.

Zappa, vanga e badile

In fatto di ruggine guardate noi. Eravamo la più bella coppia in circolazione. Zappa e vanga (*sòpa e uanga*): ci completavamo alla perfezione. La zappatura delle vigne, la pulizia dei fossati erano il nostro vanto; ora siamo allo sconforto, anche il nostro manico allora bello liscio, levigato dall'uso si sta rovinando, non potete capire il tormento che ci danno queste prime tarlature.

Vi capisco molto bene io che ho il manico più lungo del vostro e mi sembra di fare la raccolta dei tarli. Però sono contento di sentirvi. Mi fate ricordare quanto lavoro abbiamo fatto un tempo. Ero sempre io il badile, (*il bèi*) che dava l'ultima ripassata per lasciare i fossi puliti; ve lo



ricorderete sicuramente.

Tridente e rastrello

Caro rastrello (*rasté*), come ti va con i tuoi denti tarlati? Sento che ti lamenti rassegnato, coraggio! Ne avrai ancora una decina buoni! Pensiamo in positivo in mezzo a questo coro di lagnanze.

Pensa a me che ne ho solo tre e mi sono diventati color caffè. Ti ricordi come erano lucidi e di un bel brunito all'attaccatura?

Tridente mio, (*furcò*) quanti prati abbiamo lavorato insieme, quanto fieno, quanta erba medica abbiamo ammucciato. Quei profumi di prato appena tagliato! Quei carichi enormi sul carro e poi su in cascina. Caro rastrello! Non ti dico come ero soddisfatto quando arrivavo alle ultime inforcate, tutto il carico era a destinazione e ti vedevo che radunavi il fieno caduto e ripulivi tutto intorno.

Il segone

Non parlatemi di denti per carità! Ne ho un centinaio e vi lascio immaginare! Ero il segone (*arsion*) più temuto da tutti i boschi del circondario: quando arrivavo io, querce, castagni, gaggie, grandi e grossi tremavano terrorizzati. Lo sapevano, qualcuno doveva morire. Allora mi trattavano da signore, mi curavano i denti uno per uno con una lima che mi faceva un certo pizzicore, mi eccitava, poi con una pinza rimettevano in fila quelli che, lavorando, si erano piegati troppo. Dicevano che, con quell'operazione, mi ridavano la *strò*. Non lavoravo spesso, ma quando mi usavano era per cose importanti. Quelle belle piante dovevano servire per fare molte robe come assi, tavole, mobili, attrezzi vari. Io tagliavo i tronchi, il lavoro grosso, il resto lo faceva la scure (la *si*) e la roncola. Ero fiero della mia potenza e mi sentivo molto gratificato per tutte le attenzioni che mi prestavano. Quando non

lavoravo il mio posto sotto questo portico era il più bello; appoggiato su due *pivuoti* (chiodi di legno), mi trovavo benissimo.

Falce e falcetto

Senti! senti "il cioccolata", che vergogna con tutti quei suoi denti anneriti, sembra che abbia finito ora di mangiare il fondente! E non la finisce mai! Cosa dobbiamo dire noi! Siamo qui e non ci lamentiamo, abbiamo sempre la speranza che un bel giorno potremo ancora servire a qualcuno. L'erba, nonostante tutto, quando è l'ora, continua a crescere nei prati e nelle rive e se servirà una falce grande (il *fèr*



da sié) o una piccola (l'*amsuriôt*) per tagliare e ripulire, noi siamo qui, ancora in buona forma. Siamo fortunate, il nostro angolo qui sotto è asciutto e tranquillo e per il momento i tarli ci hanno lasciato in pace.

Mia sorella, la grande falce (l'*amsuria*) è meno fortunata di me, sussurrava il falcetto (*amsuriôt*) con la sua vocina infantile, ma gli sta bene! Lei si sente tedesca con il suo bel marchio "solingen" stampigliato sulla lama. E' appena qui sopra in alto, una bella posizione per vedere; ma come è ridotta! A parte tutte le malignità che si è tirata addosso con il suo brutto carattere, guardate come è ora; sembra un veliero. Quel grosso ragno (la *ragnò*) nero, brutto che più brutto non si può, le ha piazzato la sua tela, dal manico alla punta della lama. Come tela è

perfetta, una cornice a triangolo con i raggi e le spirali, simmetrica, un capolavoro, collegato con un solo filo alla tana. Sarebbe il filo del “campanello” che segnala se qualche preda è stata catturata. Non vediamo dove si nasconde perché lui è quasi sempre acquattato all’angolo della sua tela. Immobile, sembra pietrificato. Soltanto i suoi otto occhi scrutano ogni cosa. Deve essere un grande osservatore. Di tutti noi attrezzi conosce ormai ogni segreto. Di tutto il portico si sarà fatta una sua idea. Io credo che sia un grande pensatore, un filosofo che dalla sua posizione privilegiata analizza tutto il nostro chiacchiericcio e forse già conosce il destino di ognuno di noi. Anche lui, sebbene così bene sistemato, non si può dire che se la spassi. Di mosche, dal giorno che hanno portato via i conigli e le galline e gli strami delle gabbie vecchie si sono rinsecchiti, le mosche che, fino allora, vagavano numerose, non si sono più viste. Qualche moscerino va ancora a ficcarsi nella tela del nostro, ma vuoi mettere una bella mosca! Mia sorella la falce, la grande falce, con tutte le sue ambizioni, le sue grandi idee, se ne sta lì con il suo brutto ragno e crepa di rabbia, oppressa dal ricordo del suo glorioso passato.

Falce e martello

Avevo sconvolto mezzo mondo facendo comunella con il martello (il *marté*), eravamo finiti sulle bandiere! Ce lo ricordiamo ancora tutti, non sono passati nemmeno cento anni da quando mi sono infatuata di quel martello, mettendomi contro tutto il casato che mi sconsigliava. Troppe differenze di condizione sociale; un volgare martello!

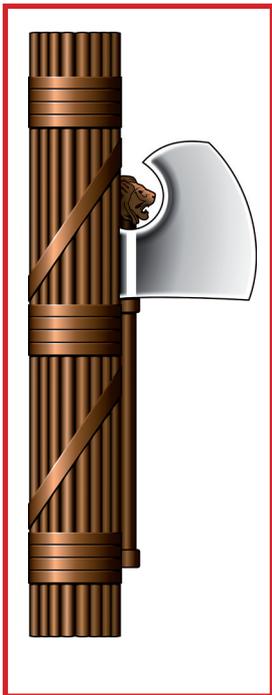
Via basta! Mi volete lasciare in pace? Io ho rappresentato il lavoro degli operai e la falce il lavoro dei contadini. Lo abbiamo fatto. Facciamola finita! Ora me ne sto qui sotto, mimetizzato dalla polvere, sto zitto perché non sono ben visto. Ho dato martellate in testa a



tutti i chiodi di questa parete, ho picchiato sulle lame dei ferri e delle falci, sui cerchioni delle ruote, dei carri e della carretta. Basta, ho solo bisogno di essere dimenticato e poi non ho nessuna voglia che quel ragno sapiente, che scruta tutto e tutti, mi venga a spiegare il perché e il percome il mondo che si era così esaltato, ora si sta scordando anche di me.

Ascia

Ho sentito tutto, caro martello! Non disperare mai! A me è capitato di essere dimenticata per più di mille anni e dopo mi hanno ancora cercata. Mi portavano già in battaglia le legioni romane, legata alla meglio a un fascio di pali, ogni fascio la sua brava ascia (la *si*); ogni legionario aveva la sua e dopo la battaglia con quella facevano la staccionata che delimitava l’accampamento. Con le legioni romane di Cesare e Augusto ho girato tutto il mondo di allora: dalle colonne d’Ercole alla Mesopotamia, all’Inghilterra che allora chiamavano Britannia, e poi l’Africa. Le battaglie che ho visto ai tempi dei Romani non le ha viste nessuno, nemmeno con i Pellirosse. Loro avevano l’ascia di guerra, ma davano molta più importanza alla freccia e al tamburo. Non molto tempo fa mi hanno di nuovo legata



ai fasci e per più di venti anni sono stata il fregio di tutte quelle camicie e divise nere che quasi tutti, piccoli e grandi vestivano, specialmente di sabato quando correvano, saltavano, cantavano, sparavano. Una grande confusione! Ma poi è finita male. Quante ne ho viste io!

Carro e carriola

Io invece sono sempre stata qui, mi hanno fatto un giorno d'inverno con questi due manici di gaggia (acacia) il fondo e le sponde di castagno, la ruota rimessa a nuovo della vecchia carriola (la *carètta*). Ho fatto sempre tutti i servizi, anche i più pesanti. Quando mi caricavano di mattoni e di calcestruzzo! Però mi sono anche divertita a giocare con i ragazzi, di corsa sul prato. Ora sono infilata sotto la pancia del carro a due ruote (la *barosa*). La vecchia *barosa* quando è in vena mi racconta le sue avventure, così passiamo il tempo.

Gatto e topi

Intanto era arrivato il solito gatto (*gòt*) bianco per il suo pisolino. Era un bel gatto, grasso, tranquillo, si era acciambellato sulla carriola, aveva fatto un rotondo perfetto e così dormiva. Dormiva ma con un occhio solo, con l'altro di quando in quando fissava l'angolo sotto lo scalone di legno che saliva verso la cascina, poi sembrava che riprendesse a dormire, invece no. Non era convinto che quella famigliola di topini avesse abbandonata quella tana.

Quando nella cascina erano rimaste solo alcune balle di paglia vecchia (*balòt*), lo strame era stato ispezionato filo per filo e non si trovava più niente, neanche il più piccolo chicco di grano, gli altri angoli della casa erano già stati ripuliti da tempo e si era alla fame, i topini (*ratén*) decisero di ritornare nei campi.

Del resto siamo topi dei campi, di là siamo venuti e ai campi ritorniamo. Fra le stoppie del grano raccolto troveremo di che campare. Andiamo, lasciamo che il gatto ci aspetti sotto la scala.

Guarda quel gatto dormiglione, beato lui; mi fa crepare di invidia. Io sono costretto, qui sopra a vedere tutto, a sapere tutto, a sapere tutto di tutti e ne farei anche a meno. Queste storie non sono per niente allegre, anzi. Ognuno qui vede la propria sventura il proprio tracollo, pochi sognano ancora l'evento impossibile, il risveglio delle cose; io conosco la realtà, me la devo tenere per me, nei miei occhi.

Guardate quel fascio di salici (*sòls*) rinsecchiti, appoggiato là in fondo contro la porta che si apriva verso la cisterna. Sono gli ultimi arrivati. Quello è il mio ricordo più angoscioso! Li avevano appoggiati lì dopo una settimana di ammollo. Salici belli, rossicci, flessuosi, elastici. Si doveva intrecciare una cesta (la *cavògna*)



quando invece arrivò lui, il *tempo*; la mano sinistra di Dio! Il giustiziere delle illusioni, dei desideri, delle aspirazioni, delle speranze! Lo strozzino degli ansiosi, degli agitati, dei frettolosi, dei precipitosi! Il ruffiano degli amanti, dei tranquilli, dei quieti! Il *tempo*. Il suo sguardo severo fermò, paralizzò, soffocò tutto e tutti, poi rimase fisso nei miei occhi sgomenti!

Il pero

Nato spontaneo, era cresciuto appoggiandosi al pilone esterno del portico. Era fiorente, rigoglioso, nel pieno del suo vigore, ricco di belle foglie verdi e di frutti succosi. Sembrava

Un filo di luce, un raggio di sole calante a ponente irradiava le fronde del pero. Dalla stessa parte un sordo ronzio, spinto quasi da quel raggio di sole si stava avvicinando. Era il trattore; il nuovo, che il povero pero, in quel momento, proprio non se la sentì di descrivere ai suoi tristi amici del portico. ■

LA FIERA DEI PICCOLI ANIMALI

di *Giuliana Bologna*

Il 16 agosto ho avuto il piacere di visitare la fiera dei piccoli animali a Rocchetta e il 17 a Incisa.

A **Rocchetta** c'erano molti bambini con animalletti: le tartarughe, il coniglio domestico, i gatti e moltissimi cani. I giudici hanno esaminato gli animali e, dopo averli suddivisi per categoria, li hanno fatti sfilare con i loro piccoli padroncini sotto il viale dei platani, assegnando poi un premio di partecipazione a tutti. Per la categoria cani ha vinto Carlotta con un bell'esemplare di *golden retriever*, meritando la coppa più grande.

Naturalmente non sono ammessi soltanto cani di razza: anni fa infatti furono premiati i nostri cuccioli meticci che qualcuno aveva abbandonato vicino

li di vedetta.

Se sono qui devo ringraziare tutti questi poveracci che non mi hanno sradicato da piccolo, però è un bel tormento! Io cerco di tenerli su raccontandogli qualcosa di allegro, ma non sempre ci riesco, allora cerco di spiegare cosa succede qui intorno, faccio un po' di cronaca.

Il prato, i campi, le vigne, gli alberi di mele, di pere, di prugne a vederli così si direbbe che sono contenti; il fieno viene tagliato, l'uva vendemmiata, la frutta raccolta, ogni cosa alla stagione giusta, ma questi qui sono increduli, scettici quasi, quasi diffidano anche di me.

a casa nostra. Uno dei due l'abbiamo chiamato Pluto ed è venuto a Cortiglione ad abitare con noi, perché secondo me una





casa senza cane non è una casa felice.

Violetta, il coniglio domestico, è arrivata ben sistemata in un passeggino con ombrellino parasole e bottiglietta d'acqua e, oltre al premio, ha meritato tante carezze. Pomodorina, la tartaruga, era sistemata in un bel cesto. Una comoda gabbietta era riservata a Felix, il gattone persiano.

Lunedì 17 agosto a **Incisa** la fiera era un po' diversa: molte mucche e vitelli, un asino, dei tacchini, i cavalli. L'amico Davide con Zietto, il cavallo bianco a pois marroni – simile a quello di Pippicalzelunghe – con tanto di sella e i bambini ne hanno approfittato per

cavalcarlo. C'era anche un calesse trainato da un piccolo cavallo nero.

La locandina parlava anche di macchine agricole ma, a parte un trattore a "*testa cauda*" in miniatura, non ho visto altro.

C'era un bel mercatino con il banco delle caramelle e torrone, quello del salame, le acciughe, le scarpe, la bigiotteria, la frutta e i bambini potevano approfittare delle giostre che funzionavano già dal mattino.

Alla sera tutti alla cena organizzata dalla Pro loco (che devo ringraziare poiché anche se non avevamo prenotato ci ha trovato un posticino) e a ballare sia valzer, mazurka e polka ma anche altro, per soddisfare i gusti di tutti. ■

T'et persuòs?

di Rosanna Bigliani

La mia famiglia

Leggendo su *La bricula* n. 27 l'articolo di Pierfisio Bozzola con il suo "òt livrò?" ho risentito la voce di mio nonno che diceva "t'et persuòs ...?"

Mio nonno Francesco *Cichén 'd il Marghé* era nato nel 1894 ed è morto nel 1974, 40 anni fa!

E' proprio vero che l'uomo muore ma vive nel cuore di chi gli ha voluto bene e basta un suono o una parola che sembrava dimenticata a risvegliare un'emozione antica.

Sono nata e cresciuta in Passerino a cà 'd *il Marghé*, terza di sei figli nati tutti dopo la guerra. Abbiamo assistito al miracolo economico, ma in tutti noi è ben vivo il ricordo di come si viveva negli anni '50 e '60. Quando mio marito e mio fratello Franco, classe 1948, hanno iniziato a frequentare le elementari, per acquistare il Sillabario lo si poteva barattare con una dozzina di uova fresche nel negozio di *Jucia*, che era il vero emporio di Cortiglione (non so fare un paragone con i prezzi attuali dei testi scolastici).

La mia è una famiglia numerosa di cui faceva parte anche il nonno paterno *Cichén 'd il Marghé* e a tavola eravamo in nove. Noi bambini eravamo seduti alternati ad un adulto per evitare che ci facessimo i dispetti, scalcinandoci a vicenda di nascosto sotto il tavolo.

La nostra mensa era costituita da un

tavolo a libro che si apriva, raddoppiando così la superficie e creando spazio a sufficienza per tutti noi e anche per qualche ospite, che poteva essere il nostro parroco, qualche parente o un bracciante che aiutava mio nonno nella vigna situata a cà 'd *Barusôn*.

La nostra grande cucina era veramente il cuore pulsante di tutta la casa e a tavola si parlava e gli uomini decidevano il programma dei lavori in campagna.

Parole misteriose

Il mio papà e mio nonno discutevano sui lavori, usando parole di cui non capivo il significato, ma ad un certo punto ecco la parola magica *t'et persuòs ...?*, che io consideravo come un unico suono, indice di discorsi da grandi e da uomini. Non avevo mai sentito una donna usare quella parola!

Era una famiglia di stampo patriarcale, ma mio nonno, che in fondo era il proprietario della casa e della terra, non ha mai fatto pesare la sua autorità: era trattato con riguardo e rispetto già da mia mamma, che ne era la nuora, e con affetto da tutti noi nipoti perché si faceva volere bene (quando mia mamma ci interrogava sulle tabelline, lui sottovoce ci suggeriva i risultati!). Non abbiamo mai sentito i grandi alzare la voce per fare prevalere la propria volontà.

Noi bambini ascoltavamo le loro



discussioni per vendere o acquistare un vitello o un attrezzo, sull'opportunità di falciare il fieno o aspettare che *u tèmp us rangia* (non esisteva il supporto del servizio meteorologico).

Il frigorifero

Il mio ricordo è però legato soprattutto all'acquisto del primo frigorifero. Negli anni '60 ci fu una campagna di promozione per l'acquisto del frigorifero, abbinato a un piccolo scaldacqua elettrico: era la prima volta che, a casa nostra, dal rubinetto sarebbe uscita acqua calda!

Grande consiglio in cortile appoggiati alla *barosa*, il mio papà, la mia mamma, mio nonno e Erminio Biglia, che era l'incaricato dalla Società Piemonte Centrale per l'energia elettrica, con noi bambini tenuti a debita distanza, ma a cui non sfuggiva una parola; naturalmente era necessario aumentare la potenza del contatore per cui si parlava di *chili di luce*



(i kilowatt) misura per noi misteriosa con cui si *pesava la luce*.

La notte non riuscivo a dormire, pensando a quella *luce pesata a chili come il pane* che ci avrebbe permesso il frigorifero e l'acqua calda dal rubinetto, però avevo la certezza che era un discorso serio, non di fantascienza, perché sia il mio papà sia mio nonno avevano usato quella parola magica *t'et persuòs*, ma soprattutto quando a Erminio Biglia, che aveva illustrato loro i vantaggi e le modalità dell'acquisto, avevano risposto "*a sôn persuòs*".

Sono passati 50 anni dal primo frigorifero Ignis e ora, che abbiamo la casa piena di elettrodomestici, non ci rendiamo conto di quanto il frigorifero e la lavatrice abbiano cambiato la vita delle famiglie.

Allora il coniglio, il burro e le altre vivande deperibili erano conservati al gelo sulla finestra in inverno e nella cisterna in estate. ■

Il mercato a Nizza

2 - Con la mamma

di Mariuccia Guercio

Un quadro di grande freschezza quello offerto da Mariuccia Guercio, realistico sì e con valore documentario di un'epoca ormai lontana ben più dei decenni che ci separano da essa; tuttavia le fatiche, le "levatacce" e i lunghi tratti a piedi con fardelli di vario genere, l'afrore che par di indovinare in quella corriera stipata di gente e di animali, sono risolti in un'atmosfera lieve, luminosa, che ricorda peraltro noti quadri di illustri pittori piemontesi ottocenteschi. E' dunque un contributo di grande valore per il quale ringraziamo l'affezionata collaboratrice.

fdc

Esperienza alquanto diversa era andare al mercato insieme alla mamma, forse perché era vissuta alcuni anni in città; lei aveva gusti e abitudini un po' diversi dalla gente di campagna.

Al mercato di Nizza ci andava volentieri e in quelle occasioni sapeva unire l'utile al dilettevole. Venduti polli e uova e sbrigate in fretta le commissioni più importanti, restava ancora molto tempo a nostra disposizione. Per prima cosa facevamo una sosta nella chiesa di S. Giovanni per un saluto a nostro Signore e per riposare un momento, proseguivamo poi per la contrada maestra dove ci soffermavamo a guardare le vetrine sotto i portici, specialmente quelle di abbigliamento per seguire le tendenze della moda. Purtroppo quei bei negozi li guardavamo soltanto, perché per gli acquisti c'erano le bancarelle

in piazza, dove si spendeva di meno e si trovava di tutto anche se in versione più economica.

I piccoli desideri

A mamma osavo esprimere i miei desideri – quella cosa mi piace tanto, quell'altra la vorrei – lei rispondeva: vedremo ... vedremo, ma io sapevo che alla fine qualcosa avrei ottenuto. Infatti il primo acquisto era un paio di scarpe per me, questa volta belle e di mio gradimento, scarpe che avrei messo alla

Nizza Monferrato. Via Carlo Alberto nel 1907





Piazza Garibaldi a Nizza Monferrato è sede del grande mercato. Qui siamo nel 1901

domenica andando alla messa.

Piacevole era poi curiosare tra i banchetti del mercato facendo piccole compere personali e per la casa. La bancarella da me preferita era quella degli scampoli, i pezzi di stoffa già tagliati ricavati da fondi di magazzino e da tessuti fine serie, costavano un po' meno ed erano ugualmente belli, non c'era che l'imbarazzo della scelta. Insieme alla mamma cercavo il colore e la fantasia che più mi piaceva ed entro pochi giorni la sarta mi avrebbe confezionato un bel vestitino.

Anche tra gli acquisti alimentari c'era qualcosa di particolare per me: alcune banane che a quei tempi erano una novità, oppure un bel pezzo di cioccolato morbido, tagliato da un tronco in una grossa fetta e venduto a peso; messo in mezzo al pane sarebbe servito come merenda a scuola.

I cantastorie

Imperdibile per la mamma era una sosta presso i cantastorie, figure caratteristiche

che sostavano occasionalmente *a la sima 'd Nisa* in un angolo della grande piazza del mercato e portavano notizie di avvenimenti e fatti accaduti nei paesi e nelle città più vicine. Un folto gruppo di curiosi si radunavano intorno a quegli artisti di strada per ascoltare le loro storie. Disposti a semicerchio alcuni cartelloni, illustravano a vivaci colori i fatti avvenuti; impressionanti quelli di cronaca nera che riportavano scene violente senza risparmio di armi e di sangue.

I cantastorie di solito erano tre, uno di questi con ottima parlantina attirava l'attenzione dei passanti mentre con una bacchetta in mano indicava i cartelli e spiegava ad alta voce quegli avvenimenti; una giovane donna lo assecondava con frasi ed espressioni di circostanza, poi incominciava a cantare. Iniziava così una sorta di spettacolo, mentre un terzo individuo interveniva sua volta e, suonando la fisarmonica, accompagnava la ragazza che con voce chiara e sicura cantava le vicende raffigurate.

Di tanto in tanto uno dei tre avvicinava gli spettatori e porgendo il cappello li invitava ad offrire qualche moneta. Finita la questua, anche se il compenso era stato misero, i tre ringraziavano con grandi inchini e ricominciavano da capo il loro spettacolo. Così i cantastorie girando per mercati e fiere si guadagnavano da vivere.

La mattina volgeva al termine; ancora una breve sosta in merceria da Licinio per comperare filo, aghi, elastico, fettuccia e piccole cose che allora le donne usavano abitualmente per lavori di cucito e di rammendo ad uso famiglia.

La libreria

Più si avvicinava l'ora della partenza più io mi disperavo per ottenere ciò che maggiormente desideravo e che non osavo chiedere ancora. Passando sotto i portici mi soffermavo un po' imbronciata davanti alla libreria e osservavo compiaciuta quella magica vetrina dove tanti bei libri, custodi di straordinarie avventure e romantiche vicende, attendevano di essere acquistati. Mamma sapeva quanto ne desiderassi uno, ma i soldi erano pochi, mi faceva notare le spese già fatte, mi parlava di acquisti necessari e di altri superflui, di come bisognava sapere risparmiare e qualche volta rinunciare.

Nonostante le obiezioni non mi decidevo a proseguire, allora si decideva lei ad accontentarmi, dopo



Piazza s. Ippolito, nota anche come piazza della verdura

avermi fatto promettere di impegnarmi a scuola, di aiutarla nelle faccende domestiche e specialmente di non dirlo a papà. Finalmente mi acquistava il tanto sospirato romanzo di Delli. Con quel libro di signorinelle tra le mani allora sì che ero contenta, andavo spedita verso la corriera per trovare posto a sedere e subito mi immergevo nella lettura, perdendomi ben presto tra dame e cavalieri in qualche meraviglioso castello.

Insegnamenti preziosi

Se pur molto diverse fra di loro le esperienze fatte al mercato con il papà e con la mamma erano ugualmente piacevoli e interessanti e molto mi insegnarono. Verso i quindici anni dovetti affrontare da sola il mercato e le sue incognite, tanto era il mio imbarazzo e il timore di essere imbrogliata nel vendere e nel comprare. Seguendo l'esempio dei miei genitori, e forse anche con un po' di fortuna, riuscii a cavarmela benissimo. *“Vale più la pratica che la grammatica”* ricorda il vecchio detto e forse è proprio così. Quei giorni al mercato sono oggi un bel ricordo e le mie paure fanno sorridere. ■

1938: COME ERAVAMO

3

A cura di *Lefizio Cacciabue*

Continuiamo la consultazione della tesina che Battista Francesco Cacciabue (1917-2006) ha presentato all'Università di Milano durante i suoi studi alla Facoltà di Lettere con il titolo "Monografia del comune di Cortiglione". Dopo aver esaminato l'ambiente naturale, quello umano e la popolazione, descrive le caratteristiche degli abitanti e le condizioni economiche (agricoltura, industria, commercio, finanziarie) in cui si trovavano ad operare negli anni '30 del secolo scorso.

Nel riferire i contenuti, riprendiamo in carattere corsivo le parole originali dell'Autore

Abitanti, scuole, costumi

La tipologia umana maschile media indica un individuo alto 1,68 m, con capelli in prevalenza castani o neri (rari i biondi), occhi degli stessi colori *con qualche esempio di grigio*. Risultavano pochi riformati alla leva (11%) e quasi assenti gli individui con tare fisiche.

Per quanto riguarda i corsi scolastici viene illustrata la frequenza dall'asilo alle elementari, uniche istituzioni presenti nel comune.

Alla fondazione dell'**asilo** nel 1928 hanno concorso: il parroco don Giovanni Porta (utilizzando i fondi lasciati dal compianto don Grattarola), Luigia Beccuti, sorella del medico Riccardo, (concessione del locale) e la popolazione tutta. Nel 1937 risultavano frequentare l'asilo 20 maschi e 16 femmine.

Le **elementari** contano 5 classi ospitate nel palazzo comunale e 4 classi unite insieme alla frazione *Bricco Fiore*, in cui l'insegnamento viene svolto da una sola maestra ... La 5^a viene frequentata nel paese. Negli anni '33-'37 i numeri

degli alunni delle scuole elementari sono indicati nella tabella 1. Nella stagione invernale funziona anche una scuola serale.

L'istruzione ha ottenuto buoni risultati: *Tutti gli sposi e le spose dal 1933 al 1937, stando a quanto mi ha dichiarato il Podestà, hanno saputo leggere e scrivere.*

Interessante la diffusione della **stampa**. Tranne il lunedì, quando non funziona il collegamento postale con Nizza, giungono a Cortiglione i quotidiani *La Stampa e la Gazzetta del popolo*. Le vendite settimanali medie indicano 175 copie per *La Stampa* e 105 per la *Gazzetta del popolo*; un piccolo aumento nelle vendite giornaliere si rileva la domenica, mentre il vuoto del lunedì rincesce molto soprattutto ai giovani: *col nuovo servizio postale sarà eliminato anche questo inconveniente.*

Sotto il punto di vista **morale**, la popolazione di Cortiglione non lascia nulla a desiderare, anzi è da ammirare e da imitare. I costumi anche. Rare

Tabella 1 – Insegnanti e alunni delle scuole elementari a Cortiglione centro e a Bricco Fiore

Cortiglione centro

	<i>Maschi</i>	<i>Femmine</i>	<i>Insegnanti</i>	<i>Aule</i>
1933	46	42	4	3
1934	38	43	4	3
1935	42	39	4	3
1936	37	40	4	3
1937	44	45	4	3

Bricco Fiore

1933	9	8	1	1
1934	7	8	1	1
1935	7	6	1	1
1936	8	7	1	1
1937	8	6	1	1

Tabella 2 – Associazioni cattoliche

Giovani cattolici	35
Figlie di Maria	42
Circoline	45
Donne cattoliche	79

le condanne per furti, nulle le lesioni personali, qualche multa per porto d'armi e caccia abusiva, scarsi i furti stagionali: un vero paradiso. Confermato anche da una salda convinzione religiosa (tab. 2). E' un quadro un tantino idilliaco, suggerito forse dal clima politico di quegli anni che tendeva a ignorare, se non a nascondere, i problemi sociali.

Dato il regime vigente negli anni considerati, il **discorso politico** è alquanto delicato e l'Autore (pur appartenendo a una famiglia non allineata) non si sottrae all'omaggio: il partito fascista ha attirato a sé le simpatie e la devozione di questa

popolazione agricola (tab. 3).

Il comune di Cortiglione possiede un ottimo dopolavoro: è la nota **Società**, il ritrovo più frequentato specialmente nel periodo invernale, quando la campagna coperta di neve offre al laborioso contadino il meritato riposo. L'Autore lamenta la soppressione recente di un campo sportivo il quale era adibito dalla gioventù del luogo per il gioco del pallone elastico e auspica che sia presto colmata questa lacuna. Non esiste in paese né teatro, né cinematografo, ma i giovani frequentano il cinema di Incisa.

Agricoltura

La superficie agraria del comune di Cortiglione è di ha 810; quella superficiale di ha 852. Come risulta dalla tabella 4, la percentuale dell'improduttivo è bassissima e l'incolto produttivo è addirittura nullo. Oggi, rileviamo noi, la realtà è totalmente cambiata: campi abbandonati, vigne sostituite da boschi, sterpi e gerbidi

Tabella 3 – Iscritti alle organizzazioni del partito fascista a Cortiglione nel 1938. Gli iscritti al partito fascista erano 70

<i>Maschi</i>	<i>Iscritti</i>	<i>Femmine</i>	<i>Iscritte</i>
Giovani fascisti	28	Donne fasciste	30
Avanguardisti	24	Giovani fasciste	18
Balilla	45	Giovani italiane	19
Figli della lupa	5	Piccole italiane	23

Tabella 4 – Ripartizione catastale in ettari

	<i>Ettari</i>	<i>Percento</i>
Seminativi (frumento, mais, ecc.)	285	34,2
Prati permanenti	15	1,8
Colture legnose (viti, alberi da frutto)	319	38,4
Specializzate	-	-
Castagneti	-	-
Boschi	191	22,9
Improduttivi	22	2,7
Incolti produttivi	-	-
Totale	832	

ovunque. L'Autore orgogliosamente rileva che *l'incolto produttivo nullo* testimonia in modo lampante la laboriosità di questi agricoltori e lo slancio e la passione che essi mettono nel coltivare la terra. Invero, a nostro avviso, testimonia come fosse necessario sfruttare ogni piccolo pezzo di terreno utile per ottenere quanto più prodotto possibile.

La produzione (quintali) media annua per abitante delle principali colture era la seguente:

Frumento 2,6

Granoturco 1,04

Patate 0,3

Fagioli 0,05

Per la produzione delle coltivazioni legnose la media in quintali per ettaro sulla superficie integrante risultava:

Viti 16

Peschi 50

Ciliegi 23

Noci 12

Nel territorio comunale non esistevano silos di immagazzinamento e neppure sistemi di irrigazione. (continua) ■

IL MAREMOTO

di Giulio Massimelli (*)

Terremoti sottomarini, esplosioni vulcaniche e grandi frane costiere possono produrre *maremoti*: perturbazioni ondose degli oceani che possono trasferire il potere distruttivo della sorgente a distanza di migliaia di chilometri.

I terremoti costituiscono la causa preponderante dei maremoti (*tsunami*); le onde sismiche possono trasferire la loro energia ad altre onde viaggianti nell'interno dell'acqua o dell'atmosfera. Perché si produca un maremoto la durata della sollecitazione deve essere sufficientemente breve, dell'ordine di 100 secondi al più e molto violenta.

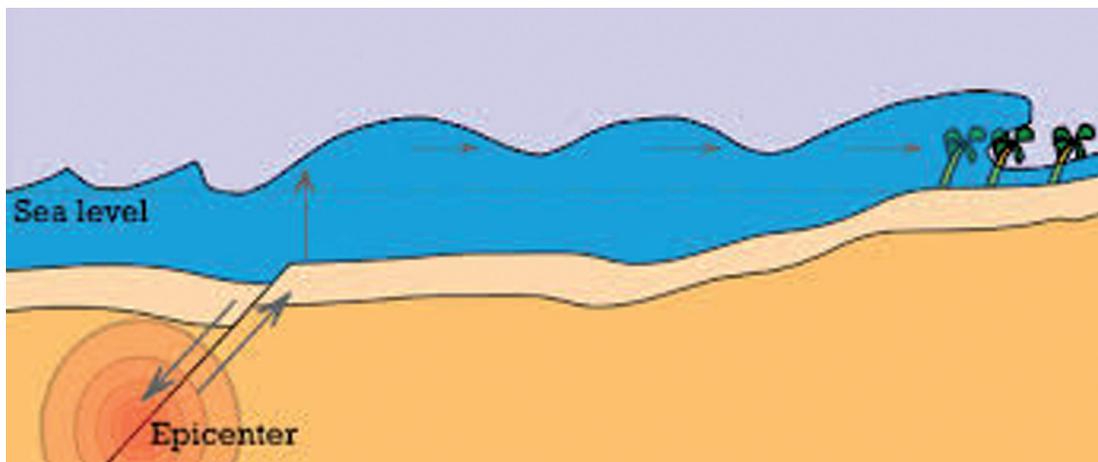
I maremoti sono onde di gravità che si

producono in un bacino d'acqua e sono onde superficiali.

La superficie di una massa d'acqua in equilibrio è orizzontale, ma a seguito di una perturbazione la gravità tende a ripristinare la situazione di equilibrio, producendo un moto ondoso. Le onde prodotte si propagano in tutte le direzioni cariche di energia.

In mare aperto la loro velocità è compresa tra i 500 e i 1000 km/ora (simile a quella di un aereo di linea) a seconda della profondità del mare, percorrendo migliaia di chilometri senza subire modifiche; la loro altezza è tipicamente inferiore al metro, mentre la lunghezza





Il fenomeno del maremoto. Sea level = superficie del mare in quiete; Epicenter = epicentro del terremoto

(distanza misurata dalla cresta di un'onda alla cresta della successiva) è dell'ordine di 100 km e il periodo (cioè il tempo che intercorre tra il passaggio di un'onda e la successiva) è di circa 1000 secondi, pertanto le navi non si accorgono del loro passaggio. Solo quando arrivano in prossimità della costa per effetto della minore profondità si trasformano in fenomeni distruttivi, cioè non sono più onde oscillanti ma onde di traslazione, con trasporto di energia e materia.

Se l'epicentro del terremoto è nel mezzo dell'oceano, possono trascorrere alcune ore prima che le onde raggiungano la costa. Prima dell'arrivo della prima onda può accadere che lungo il litorale rimangano esposte vaste aree del fondo marino mai viste, una specie di bassa marea molto più accentuata.

Questo insolito fenomeno deve rappresentare un segnale di allarme per chi si trova nelle vicinanze del mare.

Raggiunta la massima ritirata, il livello dell'acqua riprende a crescere e sale sempre più fino all'arrivo della cresta della prima onda, che può essere alta fino a trenta metri e può addentrarsi nell'entroterra anche per due chilometri, distruggendo tutto. I maremoti sono particolarmente frequenti nell'Oceano Pacifico dove avvengono i più forti terremoti del mondo.

Tra i più recenti tutti ricordano quello del dicembre del 2004 che causò centinaia di migliaia di vittime nel sud-est asiatico e in particolare in Thailandia. ■

(*) Tratto da *ALICEinForma*, n. 2, giugno 2005, foglio informativo di Alice Bel Colle

IL CALENDARIO

Allegato a questo numero de *La bricula* trovate il Calendario di Cortigione. E' un utile strumento di informazione per tutto l'anno perché riporta le principali manifestazioni organizzate sia dalla Pro Loco sia da *La bricula*, ma anche un elenco dei numeri utili (del Comune, delle forze dell'ordine, del medico ecc.). Produrlo aggrava un tantino i costi dell'Associazione, ma ci sembra di fare cosa utile, e speriamo gradita, per i nostri soci.

LA GRANDE GUERRA ALTRI REDUCI

a cura di Flavio Drago

Nella ricorrenza del centenario dell'inizio della Prima Guerra Mondiale *La bricula* n. 32, maggio 2015, ha ricordato i Cortigliesi che vi hanno partecipato e in particolare i 32 caduti. La ricerca dei loro nomi, dopo 100 anni, non è stata facile: ne abbiamo ritrovati 122, su un numero di arruolati che, basandoci sulle statistiche nazionali, ipotizziamo 180/200.

Ne *La bricula* n. 33 abbiamo chiesto ai lettori di segnalarci chi, a loro conoscenza, non è stato menzionato nella monografia di maggio.

La signora Maddalena Roseo (*Lena*) ci ricorda che due suoi parenti (padre e suocero), Cavalieri di Vittorio Veneto non compaiono nell'elenco stilato dal comune di Cortigione nel 1968 e non sono stati menzionati da *La bricula*. Qui di seguito rimediamo alla dimenticanza, probabilmente dovuta al fatto che entrambi i reduci erano nati altrove.

Arculfo Banchini

Classe 1897, nato a Incisa Scapaccino, Cavaliere di Vittorio Veneto, fu arruolato nel 1916 nell'8° Reggimento di fanteria, fu trasferito nel 258° fanteria e,



successivamente, al 242° fanteria. Il 258° con il 257° fanteria faceva parte della Brigata Tortona, inquadrata nella 67° Divisione.

Nei racconti



di Arculfo sulla vita di trincea, ci riferisce il pronipote Nico, si rivelava tutto l'orrore della guerra: tutto era scarso, il cibo e in particolare l'acqua che mancava per giorni. I soldati erano costretti a bere nelle pozzanghere o addirittura a utilizzare l'acqua piovana che si raccoglieva sotto i cadaveri. Prima dell'attacco però veniva distribuita, con obbligo di berla, una bevanda alcolica a base di anice per infondere coraggio, intontire e dimenticare la paura.

Raccontava Arculfo di essersi salvato dopo un attacco austroungarico sul Monte Cucco (probabilmente era la 12° battaglia dell'Isonzo, combattuta dal 258° fanteria: Caporetto). Creduto morto, sepolto sotto i cadaveri dei suoi commilitoni, è riuscito a raggiungere le linee italiane, superando anche il fuoco di sbarramento della nostra artiglieria. Ricordava anche di aver vissuto in prima persona le punizioni per diserzione, avendo subito il suo reparto ben due decimazioni.

Giovanni Roseo

Nato a Vinchio nel 1882, è deceduto nel 1969; si trasferì a Cortiglione negli anni venti del secolo scorso. E' stato insignito del cavalierato di Vittorio Veneto, ma non è nell'elenco del Comune di Cortiglione.



La bricula lo ha ricordato nel n. 12 del 2009. Sposato con Margherita Ferrero (*Garitina*, 1892-



1987), ebbe quattro figli, di cui Maddalena, andata in sposa a Efsio Banchini (figlio di Arculfo).

Dopo aver vissuto gli orrori della guerra, è ritornato alla sua occupazione di agricoltore.

Della sua vita da soldato in guerra, ci racconta sua figlia *Lena*, parlava raramente e solo con frasi generiche, ricordando i luoghi e i patimenti subiti. Erano momenti da dimenticare, ricordarli significava riaprire dolorose ferite. Pochi anni dopo la fine della guerra le ferite sono state purtroppo riaperte.

Per il suo rifiuto di iscriversi al neonato partito fascista, Giovanni è stato perseguitato nel suo stesso paese di nascita e costretto a emigrare in Argentina, dove rimase per due anni. ■

Ester

salvatrice del suo popolo

di don Silvio Cazzaniga

Papa Francesco, nell'udienza generale del 16 settembre 2015, ha esortato a superare i luoghi comuni, a volte persino offensivi, sulla donna tentatrice che ispira al male, mentre è portatrice di vita e di benedizione.

Nella Bibbia ci sono varie eroine presentate come esempi positivi. Tra coloro che hanno salvato il popolo ebraico c'è anche Ester, cui è dedicato un intero libro dell'Antico Testamento. La sua bellezza e la sua bontà l'avevano fatta diventare addirittura regina di Babilonia, terra dove gli ebrei erano stati deportati in esilio. Le sue virtù erano state notate dal re che l'aveva scelta come consorte e consigliera, pur essendo lei ebrea.



Ritratto di Ester di Andrea del Castagno. Galleria degli Uffizi di Firenze

Il re Assuero della Bibbia è Serse, famoso per il suo tentativo di conquistare

L'esilio degli ebrei a Babilonia

Nel 587 a.C., con la caduta di Gerusalemme da parte di Nabucodonosor, finiva il regno di Giuda. Come gli ebrei del regno di Israele, anche gli ebrei del regno di Giuda (*i giudei*) dovevano prendere la via penosa e dura dell'esilio. Mentre i primi erano stati deportati in Assiria, i giudei furono invece deportati a Babilonia.

Quando si formò l'impero di Persia ad opera di Ciro, Babilonia non tardò a cadere, nel 538 a.C., in mano del conquistatore persiano. In tal modo gli ebrei si trovarono soggetti a un nuovo

padrone, Ciro il Grande. Capitale del nuovo regno era Susa, in Persia.

Siamo negli anni 480/470 a.C. e Assuero (probabilmente Serse) è il re persiano di questo vasto impero. Il re ripudia la moglie per uno sgarbo che ella ha avuto nei suoi confronti e incarica i suoi dignitari di trovargli la donna più bella del regno per farla nuova regina. L'ebreo Mardocheo ha accolto e allevato come sua propria figlia Ester, una bellissima ragazza orfana. Assuero rimane incantato dalla bellezza di Ester e la incorona regina.

la Grecia. La sua reggia era spesso luogo di congiure e di trame politiche. In particolare erano molti i sospetti verso il popolo ebraico, che veniva perseguitato per la sua fede, i costumi e gli usi molto diversi dagli altri cittadini del regno.

Una volta Ester scoprì che un alto funzionario, molto influente a corte, aveva persuaso il re a decretare per un certo giorno la strage dei giudei in tutto l'impero persiano. Ester intervenne con grande coraggio e furbizia, usando anche le sue arti femminili presso il re suo consorte e riuscì a far cambiare la nefasta decisione contro il suo popolo e a salvarlo

dalla strage. La liberazione da questo gravissimo pericolo segnò anzi l'inizio di una totale libertà di culto e anche di una vera integrazione dei giudei all'interno del regno di Serse.

Nel giorno dello scampato pericolo fu istituita una festa detta *Purim* (cioè delle sorti), celebrata ancora oggi dagli ebrei il 14 e il 15 del mese chiamato *Adar* (febbraio-marzo). E' la festa di Ester, la liberatrice del suo popolo. Un esempio di quel genio femminile che tanto bene può fare anche oggi alla comunità intera, purché sia apprezzato e valorizzato, stimato e responsabilizzato. ■

O Italiani, vi esorto alle storie!

di Francesco De Caria

Mai sembra aver avuto significato più appropriato il grido del Foscolo nella prolusione all'Università di Pavia, un paio di secoli fa (!), se si leggono le *castronerie* (così nell'articolo citato) dei temi di maturità di quest'anno.

Noi de *La bricula* parliamo di guerre, di emigrazioni, di conflitto in Libia, di Resistenza, ma – stando all'articolo, comparso sul numero del 15 settembre 2015 del mensile di Sale alessandrino *Il nuovo Avvenire salese* – chi sa quanti giovani dunque comprenderanno quanto andiamo scrivendo, numero dopo numero Walter Oberti, del periodico salese, si è “divertito” – certo con un riso amaro – a riportare *castronerie dette o scritte dagli studenti dell'esame di maturità di quest'anno*. Ecco i “fiori”:

La seconda Guerra Mondiale è finita nel 1958 con la vittoria della Germania.

Nella seconda Guerra Mondiale i Tedeschi invasero la Germania.

La fine della II G. M. è determinata dallo sbarco in Lombardia.

La II G. M. è iniziata con l'invasione della Germania sulla Croazia.

I tedeschi chiudevano gli ebrei nei laser.

Lo sbarco in Normandia avvenne in Germania.

La guerra Fredda si combatte negli inverni degli anni 1914/18.

Se non fosse tragica la cosa, sarebbe da sbellicarsi dalle risa, come ai tempi delle scenette comiche di Campanini e Chiari o di Pappagone, dove lo “scemo” dava risposte simili, basate su assonanze e banalizzazioni. Colpa dei giovani? Colpa degli insegnanti? O colpa dei programmi scolastici vieppiù semplificati e di una cultura sempre più superficiale? ■

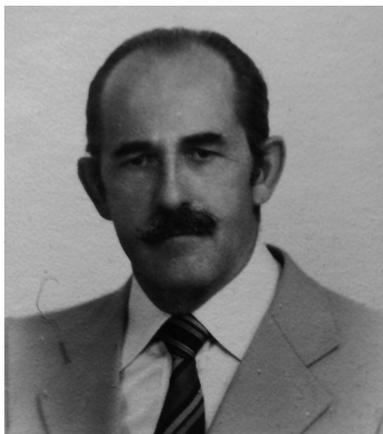
È mancato Michele Pasqua storico del territorio

di Francesco De Caria

Elegante, colto, innamorato del nostro territorio e della sua storia, cui ha dedicato le ricerche della sua lunga esistenza: così lo ricorda chi è interessato a una lettura non superficiale, ma dallo spessore storico, che renda ragione della stessa morfologia geografica, architettonica, economica, del tessuto umano, della parlata del territorio.

Michele Pasqua, che l'ascendenza materna dei Terzolo ha legato profondamente alla Villa di Incisa, dove è nato il 7 dicembre 1916, è mancato l'11 ottobre nel paese in cui era nato, dove trascorreva lunghi periodi dopo il pensionamento da dirigente delle Ferrovie dello Stato a Torino, dove risiedeva.

Laureato in lettere all'Università di Torino con lo storico Piero Pieri, concepì il disegno di portare a termine l'opera di Giuseppe Albenga (Incisa 1882-Torino 1957) – docente al Politecnico di Torino ma appassionato di ricerca storica – che aveva raccolto e riordinato una grande mole di materiali d'archivio, parte dei quali confluiti in *Statuti di Incisa*, pubblicati nel 1965, e nella *Storia del marchesato di Incisa dalle origini al 1514*, che proprio il Pasqua contribuì a riordinare ai fini della pubblicazione presso la Deputazione Subalpina di Storia Patria. Nel 2000 lo studioso completò il discorso avviato dall'Albenga con *Il marchesato di Incisa dal 1514 al tramonto della feudalità moderna*.



Passo dopo passo, Michele Pasqua ricostruì la storia del territorio con una filosofia di fondo cui non venne mai meno: l'attenzione per l'esistenza materiale delle popolazioni. Oltre a molti articoli pubblicati sul bollettino de *L'Erca*, uscirono gli studi monografici sui *Carmelitani di Incisa e la chiesa del Carmine dopo i restauri* (edito nel 1976 e ripubblicato nel 2001) e *Territorio e società ad Incisa in Valle Belbo fra Basso M. Evo ed età moderna*.

Dal 2000 *L'Erca* pubblicò i suoi studi su Lanerio, il Cerreto, il toponimo *Nizza*, Vinchio, S. Giovanni di Incisa. Al 2006 risalgono le *Ricerche su Cortiglione e la sua storia feudale*, al 2008 gli *Assedi nella storia di Nizza della Paglia (1273-1647)*. Collaborò assiduamente, studiando i documenti inediti degli archivi, ai bollettini parrocchiali di Incisa che, grazie a lui, sono preziose fonti per la storia anche materiale del territorio.

E' stato lucido sino alla fine; è mancato circondato dalle attenzioni dei figli Guido, Roberto, Biancamaria, e soprattutto della compagna di una vita, sposata nel 1942, Rosita Giolito, ella stessa colta ed elegante, che gli è stata accanto sino all'ultimo. Negli ultimi anni, sopravvenuta la cecità, gli leggeva articoli e documenti, alleviando i danni che l'avanzata età gli aveva procurato.

Riposa nell'ala nuova del cimitero di Borgo Madonna. ■

LA CONSERVA

di Franca Reggio

Come procedere?

Tutti fanno la conserva, nessuno la fa come gli altri.

Tutti ci mettono i pomodori, nessuno solo quelli.

Qualcuno ci mette solo il basilico e il sale, altri fanno un vero e proprio sugo pronto, con cipolla, aglio, sedano e talvolta anche i peperoni.

E i pomodori si raccolgono e si fanno riposare qualche giorno o si lavorano subito?

E la luna? Luna nuova o luna vecchia?

Che varietà di pomodori si usa? vanno tutti bene?

Ma le vere differenze stanno nella preparazione:

I pomodori devono essere lavati, o solo strofinati con un panno?

Devono essere pelati prima o no?

Si deve far dare acqua prima di cuocerli o toglierla in cottura?

Si deve cuocere molto o poco?



In un pentolone o pentole piccole e basse?
Si imbottiglia o si mette nei vasetti? Calda o fredda?
I contenitori devono essere caldi o freddi?
Si sterilizza o no dopo l'invasamento? Si tindalizza?
I vasetti devono essere coperti e tenuti al caldo?
I vasetti devono essere capovolti o no?

Io faccio così

Raccolgo i pomodori maturi preferibilmente in luna vecchia, li faccio riposare qualche giorno, così quelli che si guastano vengono scartati e negli altri diminuisce il contenuto di acqua. Poi li lavo e li taglio eliminando le parti legnose.



Non uso un unico grande recipiente per far bollire, ma suddivido in diverse pentole e tolgo l'acqua chiara che affiora. Aggiungo il basilico (se posso non lo lavo, altrimenti lo faccio asciugare al sole).

Quando è cotta, la faccio passare, la rimetto nelle pentole, aggiungo il sale, riporto ad ebollizione. Poi, caldissima, la invaso nelle arbanelle, che ho messo a scaldare bene sulla piastra della stufa oppure in forno. Chiudo subito i vasetti con il tappo nuovo ogni volta, li copro con dei panni in modo che si raffreddino lentamente. Il giorno dopo preparo le etichette e, i vasetti ormai freddi e verificato che siano sottovuoto, li porto in dispensa. ■



ricordi in pillole

di Emiliana Zollino

Segni del destino

In un pomeriggio di novembre di circa vent'anni fa, mio padre andò da *Pinot*^(*) con una dose di vaccino antinfluenzale per farsela iniettare. I due erano amici da sempre, perciò mio papà, che temeva le punture, aveva preferito rivolgersi a lui piuttosto che al medico.

Pinot sapeva bene fare le iniezioni ma, quando si trovò tra le mani la piccola siringa, probabilmente, sul momento, non comprese che fosse già pronta all'uso, fece una manovra sbagliata e il medicinale andò perso.

Immagino che, dopo una fulminea e comunque veniale imprecazione, si sia dispiaciuto nei confronti di mio padre, il quale fu invece da subito contento dell'accaduto: intanto aveva appena evitato di farsi "bucare" e poi, in quella casualità, vide un segno del destino: probabilmente il vaccino gli avrebbe causato fastidio alla salute! Salute cui lui teneva moltissimo!

Immagino anche che i due, ironici com'erano, si siano fatti delle risate al proposito, anche in seguito, *raccontandola*, magari arricchendo il racconto di particolari, per allegria.

Quel giorno mio padre tornò a casa e non disse nulla. Dopo qualche tempo, quando gli chiesi se per caso la vaccinazione gli avesse provocato qualche malessere, lui rispose di no con un sorrisetto tale da farmi intuire che nascondeva qualcosa. Alla fine mi confessò l'accaduto, proibendomi di procurargliene un'altra dose!

(*) Giuseppe Filippone, in gioventù emigrato a Torino per lavoro, dopo la pensione, tornò ad abitare a Bricco Fiore nella sua casa natale.

Svago domenicale

La domenica pomeriggio mio padre era solito trascorrerla *Da Quinto*, in frazione San Martino, per la partita a carte.

Nella stagione fredda il locale bar era gremito di uomini. Ai tavolini sedevano

coloro che giocavano a scopone, intorno stava qualche osservatore, altri conversavano; quasi tutti fumavano.

Le partite si svolgevano pressoché in silenzio: se da un lato si doveva rimanere concentrati per tener conto delle carte già giocate e





rispondere adeguatamente alle mosse dell'avversario, dall'altro anche una sola parola o espressione del viso potevano inquinare il gioco. Intanto dai tavolini si alzavano nugoli di fumo che, proseguendo il pomeriggio e il gioco, andavano a formare sul soffitto una coltre sempre più densa. Non si sapeva ancora quanto fosse nocivo per la salute sia il fumo attivo che quello passivo, o almeno, se già circolavano notizie in merito, queste, di certo, non erano giunte fino a lì.

Spesso scoppiavano tra i giocatori liti furibonde, per una carta inopportuna giocata dal "socio", che diventava il capro espiatorio della sconfitta. Erano comunque sfuriate che duravano poco e non rovinavano di certo le amicizie. Era ed è una questione di principio, chi gioca a carte lo sa: si gioca per vincere! Poi a volte si vince e a volte si perde, questione di come *girano* le carte. Ma come superare, senza schiumare di rabbia, quei pomeriggi in cui la sorte non concede mai possibilità di rivincita e si continua

a perdere miseramente? Non fosse altro che per quel ghigno di compiacimento dell'avversario! D'estate alcuni tavolini venivano portati in cortile, all'ombra di un pergolato di vitigni, dove c'erano anche delle panche, così gli incontri domenicali diventavano più ariosi e salubri.

A volte, a metà pomeriggio, arrivavo in bicicletta, cercavo con lo sguardo, fra gli uomini intenti al gioco, mio padre, mi avvicinavo e gli toccavo un braccio per fargli vedere. Ero una bambina minuta, sempre sorridente. Mio padre, ultimata la partita, estraeva dalla tasca il portamonete e mi dava trenta lire per il ghiacciolo che io preferivo al gelato. Mi sedevo a gustarmelo e intanto osservavo le persone che uscivano dal ristorante, fissando gli abbigliamenti più appariscenti delle signore: da grande avrei avuto anch'io acconciature e abiti eleganti!

Finito il ghiacciolo, dopo un po', con le mani un po' appiccicaticce, riprendevo la bicicletta per tornare a casa; un filo di malinconia mi accompagnava. ■

ZITA

l'ultima imperatrice asburgica

di Silvia Ajmerito

Il periodo della Prima Guerra Mondiale è ricco di figure storiche, carismatiche nel bene o nel male, da tutti conosciute e spesso ricordate: il re d'Italia Vittorio Emanuele III, i generali Diaz e Cadorna, il vecchio imperatore d'Austria Francesco Giuseppe, il Kaiser tedesco Guglielmo II. Ma vi furono anche numerose figure femminili che molto operarono e poca fama ottennero; una di queste è l'imperatrice Zita, moglie di Carlo I, ultimo imperatore asburgico, rimasto sul trono soltanto due anni. Donna eccezionale in tempi difficili, recenti studi storici ne hanno messo in luce la grande forza d'animo e le chiare capacità organizzative nei momenti più duri della sua vita lunga e avventurosa.

Una grande famiglia

Zita, nata il 9 maggio 1892 a Villa Borbone delle Pianore in provincia di Lucca, da Roberto I, duca di Parma, Piacenza e Guastalla, e da Maria Antonia di Braganza, figlia del re del Portogallo, vive sei mesi all'anno in Austria e sei mesi in Italia insieme alla sua sterminata e variopinta famiglia. Infatti il padre si è sposato due volte ed entrambe le consorti gli hanno dato dodici figli e sei di quelli di primo letto sono gravemente disabili, ma non vengono allontanati, anzi sono curati e viziati da tutti gli altri e in particolare dalla seconda moglie, che li ama come



Zita di Borbone ultima imperatrice asburgica

se fossero suoi. Indubbiamente degli originali per l'epoca! Ma la principessa, che è la diciassettesima della nidiata, racconterà di avere vissuto un'infanzia straordinariamente felice perché, nonostante la differenza di età e la nascita da madri diverse, fratelli e fratellastri si consideravano e si sentivano una sola famiglia.

Il duca di Parma, oltre a essere possessore di un ingente patrimonio, è molto colto, appassionato di storia e arte, proprietario di una biblioteca immensa e grande lettore, ma è anche un cattolico fervente e trasmette ai figli questa sua fede. Ogni anno Roberto distribuisce il 10% delle sue

ZITA

Un nome per ricordare

Nella ricorrenza del Centenario della Grande Guerra, commemorato a Cortiglione dall'Associazione *La bricula*, era presente mia zia Zita Brondolo, nata ai Brondoli nel 1925, ultima dei quattro figli di mio nonno Lorenzo, reduce della Grande Guerra (v. l'articolo *Vengo a voi* su *La bricula* n. 32). Nel corso della manifestazione non potevo sottrarmi dal volgere lo sguardo a lei, visibilmente commossa specie durante la lettura delle lettere del padre dal fronte e dal campo di prigionia. A questo proposito desidero raccontare un fatto noto soltanto ai famigliari.

Il nonno Lorenzo si trovava prigioniero a Mauthausen dove soffriva il freddo e la fame che attanagliavano lui e i suoi compagni. Improvvisamente, la vigilia di Natale, si presentò a visitare il campo l'Imperatrice d'Austria Zita, di origine italiana. L'imperatrice distribuì ai prigionieri italiani una fetta di polenta avvolta in un tovagliolo di tela bianca bordato di rosso.

Il gesto umanitario, oltre che essere apprezzato per la fame, commosse a tal punto mio nonno da esprimere il fermo proposito "*Se avrò la fortuna di tornare a casa e di avere un'altra figlia* (aveva già due figlie: Francesca e Giulia) *la chiamerò Zita*". E Lorenzo mantenne la promessa.

Il tovagliolo in cui era avvolta la polenta fu custodito religiosamente dal nonno e poi utilizzato come bavaglino per la zia Zita nei suoi tre anni di asilo.

Renzo Brondolo

rendite ai poveri e tutti i ragazzi, i maschi come le femmine, si impegnano in opere di carità perché sanno che devono sempre pensare anche agli altri.

Questa è la principessa che l'erede in seconda al trono imperiale austriaco, l'arciduca Carlo, incontra verso il 1909. Un giovane affascinante, ma anche molto modesto, gentile, tollerante, dalla fede ardente quanto quella di Zita. Nel primo decennio del '900 lui è indubbiamente il miglior partito d'Europa e l'anziano imperatore Francesco Giuseppe vuole che si sposi presto e che gli dia potenziali

eredi al trono. Zita è praticamente perfetta per età, lignaggio, religione. I due giovani sanno di essere la scelta ideale l'uno per l'altra, ma sono anche molto attratti perché si completano a vicenda. Lei è vivace, ha una forte personalità e guarda avanti con molta chiarezza; lui è flemmatico, arrendevole, pieno di fiducia negli altri.

Il matrimonio

Il fidanzamento è annunciato ufficialmente il 13 giugno 1911, le nozze celebrate a Schwarza in ottobre; il primo figlio nasce esattamente un anno dopo,



Carlo I e Zita sposi e la loro numerosa famiglia (qui i figli sono sette, ma ne nacque un altro postumo)

il principe ereditario Otto, seguito dagli arciduchi Roberto, Felice, Rodolfo, Carlo Ludovico e dalle arciduchesse Adelaide, Carlotta, Elisabetta. La vita serena di questa coppia, felice e innamorata, finisce improvvisamente il 28 giugno 1914 quando arriva la notizia che il principe ereditario Francesco Ferdinando e la moglie Sophia sono stati assassinati a Sarajevo da nazionalisti serbi.

Durante la Grande Guerra Carlo è promosso a generale dell'esercito, prendendo il comando del 20° Corpo d'Armata in un'offensiva nel Tirolo. La guerra è personalmente difficile per Zita, dal momento che il suo paese di nascita, l'Italia, s'era unito alla guerra contro l'Austria nel 1915 e alcuni suoi fratelli combattevano sul fronte opposto.

Quando l'imperatore Francesco Giuseppe morì di polmonite, all'età di 86 anni, Carlo e Zita furono incoronati imperatori a Budapest. Zita ebbe una certa influenza sul marito e aveva un interesse particolare per la politica sociale, accompagnava il marito nelle province e al fronte, impegnando se stessa in opere di carità e in visite in ospedale ai feriti di guerra.

La perdita dell'impero

Nel pieno della guerra Zita si adoperò assieme al marito Carlo I e ai fratelli, i principi Sisto e Saverio di Borbone-Parma, per il raggiungimento della pace con gli alleati, ma i tentativi fallirono. Al termine, nonostante gli sforzi innovativi del giovane sovrano, l'impero asburgico collassò sotto la spinta di forti pressioni sociali; le varie nazionalità proclamarono l'indipendenza e si costituirono in repubbliche autonome.

Carlo e Zita conobbero allora momenti difficili finché, con l'aiuto degli Inglesi, riuscirono ad abbandonare l'Austria e a rifugiarsi prima in Svizzera e poi nell'isola portoghese di Madeira, dove vissero con i loro sette figli in precarie condizioni economiche. La delusione e il dolore per la guerra persa e per la disgregazione di un mondo di valori in cui credeva minarono la salute di Carlo, che, colpito da un attacco di bronchite, a causa di cure inadeguate morì il 1° aprile 1922 a soli 34 anni, lasciando la moglie incinta del loro ottavo figlio.

L'ultima imperatrice portò il lutto, in memoria di Carlo, durante i 67 anni di vedovanza, nel ricordo dell'uomo amato, consacrando all'educazione dei loro

figli, trasmettendo loro il senso del dovere e della responsabilità.

La Seconda Guerra Mondiale

Dopo la morte di Carlo, l'ex famiglia imperiale austriaca, su invito del re Alfonso XIII, si trasferì in Spagna dove, poco dopo il suo arrivo, Zita diede alla luce l'ottavo figlio, l'arciduchessa Elisabetta, e dove visse per i successivi sei anni, con finanze ristrette derivanti, prevalentemente, da redditi di proprietà private in Austria. Per permettere la frequenza universitaria ai figli più grandi, si trasferirono in Belgio, ma con l'invasione nazista del Belgio il 10 maggio del 1940 Zita e la sua famiglia divennero profughi di guerra.

Dopo essere sfuggiti alla morte in un bombardamento di aerei tedeschi, fuggirono di paese in paese finché arrivarono a New York il 27 luglio del '40. Intanto tutti i suoi figli partecipavano allo sforzo bellico. Otto si incontrava regolarmente con il presidente Roosevelt; Roberto era il rappresentante degli Asburgo a Londra; Carlo Ludovico e Felice si arruolarono nell'esercito degli Stati Uniti; Rodolfo era in Austria, negli ultimi giorni della guerra, per organizzare

la resistenza.

Dall'America Zita si adoperò, immediatamente dopo la guerra, affinché la sua amata Patria, l'Austria e l'Ungheria, non entrasse nell'orbita sovietica e beneficiasse degli aiuti previsti dal Piano Marshall.

L'epilogo

Al termine di un periodo di riposo e recupero, Zita ritornò in Europa in occasione dei matrimoni dei suoi figli e, dopo essere stata assente per sei decenni, nel 1982, ritornò infine in Austria. L'ultima grande riunione di famiglia ha avuto luogo a Zizers, nel 1987, in occasione del suo novantacinquesimo compleanno.

Durante la visita di una sua figlia, nell'estate 1988, fu colpita da una polmonite e trascorse la maggior parte dell'autunno e dell'inverno a letto. Morì, a quasi novantasette anni, la notte del 14 marzo 1989, parzialmente cieca e costretta su una sedia a rotelle. Il suo funerale, al quale intervennero migliaia di persone, ebbe luogo a Vienna, nello Stephansdom, il 1° aprile 1989. Zita di Borbone-Parma fu sepolta, accanto a un busto del consorte, nella Cripta dei Cappuccini. ■

ASSEMBLEA E PRANZO SOCIALE DE LA BRICULA

Sabato 27 febbraio 2016 si terrà l'annuale assemblea dei soci de La bricula. La riunione non prevede l'elezione di cariche sociali, ma la relazione del presidente sulle attività svolte nel corso del 2015 e un annuncio sui programmi per il 2016. E' previsto inoltre un intervento sulla situazione finanziaria per quanto attiene le spese sostenute per le varie iniziative, con particolare riferimento alla grande manifestazione tenutasi per ricordare il centenario dell'entrata in guerra dell'Italia nel 1915. La riunione è prevista per le **ore 12** presso l'**Osteria dei ftoi**, via Briccofiore 3, Cortiglione.

Seguirà quindi il consueto pranzo; costi e menù sono in corso di definizione.

il museo e il vino

di Pierfisio Bozzola

Quest'anno, in occasione della festa del paese (3-4 ottobre), si è inaugurata la mostra *Gli ambienti e le forme del vino* nel piccolo *Museo Becuti* di Cortiglione, gestito dall'associazione *La bricula*, continuando l'ormai tradizionale presentazione di mostre tematiche sulla civiltà contadina.

Scostata una tenda di ... tappi, si entrava in una vecchia botte (!) brillante di cristalli di tartaro, "la ròsa" che si è formata negli anni, vinificazione dopo vinificazione, stratificandosi in questo "antro" segreto

ai più, osservato finora solo da quei contadini che vi entravano per le pulizie annuali al fioco lume di una candela.

Da questa si accedeva al museo, dove delimitate e divise dai cerchi in ferro di una botte, c'erano le terre di Cortiglione, raccolte sulle colline del paese: Brondoli, Belario, Serra, Serralunga, Bricco Fiore, Calore ..., terre che sono state e sono ancora terre da vino, ora sabbiose, ora argillose, rosse e forti come il vino che producono, una barbera che dà *i scrulôn*, come ricordava un foglietto appeso al



muro, insieme a molti altri, tutt'intorno al limite tra il muro e la volta: una originale rassegna dei modi di dire sul vino, in dialetto e in italiano, con una pennellata di vino novello che ne evoca il significato.

L'intento della mostra era di ricostruire attraverso i contenitori (bigonce, brente, bigoncioli, botti, damigiane ...) il percorso dell'uva che diventa vino e poi nettare

sulle nostre tavole (pinte, bottiglie, caraffe e bicchieri di varie forme).

Tavole povere dei contadini e lussuose dei ricchi o dei giorni di festa, ricostruite con il gusto di tornare indietro di un secolo a ritrovare oggetti della memoria, ma anche del cuore e della fatica, emozioni forti da stemperare in un buon bicchiere. ■

NOTIZIE DAL COMUNE

L'Amministrazione con queste note vuole aggiornarvi su quanto è stato fatto da gennaio 2015.

Uffici

La ragioniera, che qui vogliamo ringraziare per il lavoro svolto a beneficio del Comune di Cortiglione, ci ha lasciati non potendo seguirci con la dovuta attenzione a causa di altri incarichi. La fortuna ci ha assistito e abbiamo trovato un valido ragioniere, Gionata Cassola, impiegato presso il Comune di Bergamasco, che ha accettato di seguirci.

Coadiutori

Abbiamo anche potuto contare, durante questo periodo, su due valide persone in mobilità. Una di aiuto a Fausto in ufficio, l'altra, come tutti avete potuto constatare, per eseguire lavori di cantoneria e di aiuto al vicesindaco, lavori eseguiti con grande dedizione e impegno.

Scuole

Con l'apertura delle scuole, associando il servizio alla comunità *Vigne e Vini*, siamo riusciti ad abbassare sia di 10 euro mensili

la quota individuale per il pulmino, sia il costo della mensa, facendo risparmiare un euro a pasto ai genitori.

Il vicesindaco, Fabio Perissinotto, è riuscito a organizzare il doposcuola con giovani di Cortiglione operanti con *Mondo Emme* di Incisa Scapaccino, ottenendo il risultato di un buon servizio.

Bilancio

Pur non essendo ancora fuori dal tunnel, a causa anche dei tagli che il Governo ci impone e che annullano parte delle nostre economie, è migliorato notevolmente.

Opere avviate o realizzate

Appaltato il lavoro di consolidamento dell'abitato di via Roma, sopra la strada provinciale Annone- Nizza (*Stradôn neûv*).

Lavori di posizionamento della segnaletica orizzontale e verticale di via Roma.

Acquisto dossi per rallentare il traffico nel centro del paese.

Posa delle nuove bacheche per manifesti e comunicazioni al pubblico.

Progetto per migliorare il consumo

energetico nelle scuole approvato, ma in attesa di finanziamento.

Interventi di carattere generale

Pulizia del geosito e dell'area del castello.

Attivazione del servizio SMS a

disposizione del pubblico per il controllo del territorio.

Tinteggiatura facciata del cimitero.

Sistemazione del Parco della Rimembranza.

Verniciatura delle panchine e nuovo riposizionamento delle stesse. ■

un personaggio da leggenda **Gi-uòn da la bòrba**

di Marina Calosso

Un ricordo lontanissimo: io bambina, con la manina stretta a quella di mia nonna, davanti a una grotta (*'na tan-na*) tra i boschi del *Valèt 'd la mort* (Valle della morte), al confine tra i paesi di Belveglio, Vinchio e Cortiglione.

Si andava lì a vedere quel fenomeno di uomo che, abbandonata la cosiddetta civiltà, viveva a contatto con la natura più ostile. Credo, con un po' di cinismo a posteriori, che egli facesse un po' di teatro per i curiosi, ma quell'immagine colpì la mia fantasia. Molti anni dopo quest'uomo si trasferì a Belveglio, dove faceva *squòs* (ramazze di sottili rami usata per pulire cortili, ambienti rustici o viali) e lavoretti saltuari.

Oggi più nessuno si ricorda di lui e si racconta l'accaduto come una favola, in cui emerge l'antico mito dell'uomo e della

donna selvatica. L'uomo selvatico è colui che è stato espulso dalla società in cui non più si riconosce. La mia generazione è cresciuta con il timore *dell'uomo nero* delle favole che veniva evocato dai genitori come blanda minaccia ad ogni capriccio o disobbedienza. L'aspetto di quest'uomo barbuto e selvatico era la

Gli squòs che Gi-uòn da la bòrba costruiva e vendeva





Il Valèt 'd la Mort si trova sulla destra della casa bianca, la prima di Vinchio venendo da Cortiglione

personificazione dei timori infantili. Il suo nome era Giovanni Battista, ma tutti lo chiamavano *Gi-uòn da la bòrba* (a Vinchio invece era chiamato *Giuanén 'd il barbôn*) (*).

Volendo sapere qualcosa di più sul personaggio, ho chiesto ai più anziani del paese, ma i racconti sono stati spesso contraddittori e vaghi, così sono andata a documentarmi per sapere qualcosa di certo sulle sue origini. Il suo nome era Giovan Battista Viizzo, era nato a Nizza Monferrato nel 1890 e pare fosse renitente alla leva per la Prima guerra mondiale. Era sposato con tale Teresa Delprino e aveva avuto un figlio che è morto, non

si sa bene se fucilato dai fascisti o dai partigiani, verso la fine della Seconda guerra mondiale e per questo fatto *Gi-uòn* percepiva una pensione di guerra.

Nel 1952 si trasferiva a Vinchio (residenza nella tana?) e nel 1954 a Belveglio, trovando alloggio in casa di *Nino da J'ugòri* (come spesso accade in paese è il soprannome che conta per l'identificazione). *Gi-uòn* è morto nel 1965. Nella scheda del Comune a piè delle varie annotazioni c'è scritto: "sa leggere e scrivere".

(*) Franco Laiolo nel libro "*Vinchio e la sua gente*" dedica un racconto a *Giuanén 'd il barbôn*. ■

tanti momenti speciali

Gli alunni e le insegnanti della Scuola Primaria di Cortiglione

In poco più di un mese di scuola gli alunni della Primaria di Cortiglione si sono già visti protagonisti in diverse iniziative ed eventi locali.

La mostra fotografica

In occasione della *Festa della vendemmia*, il 5 ottobre 2015, gli alunni sono stati invitati a visitare la mostra fotografica *C'era una volta Cortiglione*, curata dall'Associazione culturale *La bricula*. Il presidente Gianfranco Drago ci ha accompagnati in un interessante viaggio nel passato, tra foto raffiguranti ambienti, situazioni e volti di tanto tempo fa, a volte conosciuti e ancora così attuali e vicini a noi. In particolare le foto delle scolaresche e l'abbigliamento di un tempo hanno colpito i nostri alunni: inevitabili i confronti tra il contesto attuale e quello di allora, con le evidenti differenze e somiglianze, che indicano come il tempo

che trascorre lasci sempre tracce evidenti del passato.

Il museo R. Becuti

Successivamente ci siamo recati presso il *Museo delle contadinerie*, dove era stato sviluppato il tema *Gli ambienti del vino* a cura di Pierfisio Bozzola e Siro Filippone. Ci siamo così immersi in un mondo costituito da tanti oggetti e utensili della realtà contadina che si usavano un tempo e che oggi, dove tutto è meccanizzato, solitamente si trovano dimenticati in soffitta. Oggetti con nomi un po' strani, soprattutto se pronunciati in dialetto piemontese, ma che incuriosivano i bambini, desiderosi di sapere a che cosa servisse questo o quello.

Particolarmente interessante l'angolo del tavolo apparecchiato in ben quattro modi diversi, ciascuno raffigurante un ambiente differente: l'*osteria*, rappresentata sul tavolo dalle caraffe, semplici bicchieri, vassoi; la *sala*, con un tavolo più curato, quello delle grandi occasioni, con il servizio "bello", i piatti decorati di porcellana e le bottiglie di vino delle annate migliori; la *cucina*, con il tavolo apparecchiato con stoviglie più semplici, il pintone, la caraffa; infine il *ristorante*, l'ambiente delle occasioni speciali, allestito con bottiglie etichettate, bicchieri di cristallo e servizi pregiati.

Curiose ed originali, come

La mostra fotografica ha avuto grande successo di pubblico



del resto tutto il museo, anche le creazioni in legno raffiguranti sempre il tema del vino e della vendemmia.

Incontro multietnico

Qualche giorno dopo, gli alunni, le famiglie e le insegnanti, sono stati invitati a una serata di *cucine multietniche*, che si è tenuta il 16 ottobre 2015 presso il Salone Valrosetta, organizzata dalla S.O.M.S. e dalla Pro Loco, con il patrocinio del Comune di Cortiglione. In tale occasione alcune delle ricette, portate a scuola lo scorso anno dai bambini e con le quali si era costruito manualmente un “libro di ricette”, sono state rispolverate e hanno preso vita. Alcuni genitori e altri le hanno realizzate durante la serata: su un lungo tavolo si sono susseguiti colorati cibi di origine rumena, macedone, marocchina e anche italiana, con nomi talvolta quasi impronunciabili, ma molto gradevoli da assaggiare.

Una serata che ha permesso di raggiungere l’obiettivo prefissato lo scorso anno, quando si era iniziato a creare il libro di ricette, al fine di sottolineare l’importanza dello stare insieme e del cercare di conoscere di più chi ci sta vicino, anche quando appartiene a una realtà culturale diversa; in questo il cibo ha da sempre contribuito e sempre contribuirà ad avvicinare le menti e i cuori delle persone.

La benedizione degli zainetti

Infine, domenica 18 ottobre 2015, durante la S. Messa celebrata a Cortiglione da Don



L'interno del museo con la bigoncia per l'uva e (sotto) la tavola imbandita in quattro diversi modi: dal contadino al ristorante



Uno dei piatti di cucina etnica (cous cous?)

Gianni, sono stati benedetti gli zainetti degli scolari, con la speranza e l’augurio che alunni, famiglie e insegnanti possano



Gli zainetti esposti per la benedizione del parroco

trascorrere un anno scolastico positivo e sereno: anche in questa occasione diversi bambini con le loro famiglie e alcune insegnanti erano presenti per partecipare a questa celebrazione un po' speciale.

Tutto ciò dimostra come la scuola non sia fatta esclusivamente di libri e di quaderni, ma anche di occasioni, come quelle vissute e descritte, che arricchiscono noi stessi, avvicinano l'uno all'altro e valorizzano la nostra piccola ma grande scuola. ■

LE SCUOLE

SCUOLA MATERNA MADONNA DI FATIMA

Aluni iscritti per l'anno 2015/2016

Anni 3 – Beatrice Facchi, Rayan Yaaid, Natanael Timoficiuc

Anni 4 – Lorenzo Blasi, Emanuele Borghetto, Abdellah Bouhcine, Lorenzo Iaia, Massimo Vignale

Anni 5 – Alice Becuti, Davide Perissinotto, Luca Repetti, Luca Timoficiuc

SCUOLA PRIMARIA

Gli alunni iscritti all'anno scolastico 2015-16 sono 36

Cl. 1[^]-2[^]: 13 (di cui 6 in classe 1[^] e 7 in classe 2[^])

Cl. 3[^]-5[^]: 13 (di cui 3 in classe 3[^] e 10 in classe 5[^])

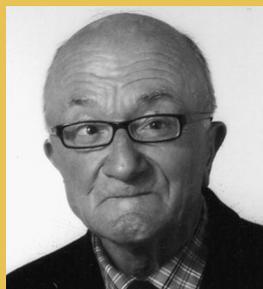
Cl. 4[^]: 10

Laurea

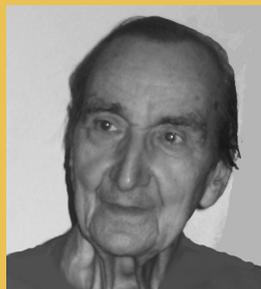
Università di Torino

Claudio Bigliani *ha conseguito la laurea triennale in fisica*

CI HANNO LASCIATO



Ginetto Bosio
1942 - 2015



Luciano Iguera
1926 - 2015