



VIVA RIVARONE

Momenti del passato

...e del presente

DICEMBRE 2020

n°34

26°ANNO





FONDO "VIVA RIVARONE"
PRO FESTA DEL RINGRAZIAMENTO

ANNO 2019:

ENTRATE: € 382,75 offerte giornalino dicembre 2019

USCITE: € 3,90 carta

RICAVO: € 378,85

FONDO DICEMBRE 2019: € 1162,61

Uscite per produzione pannelli della "Cuntrà dl'an" inaugurati
il 8/9/2020 e costruiti da Piero Solia: € 38,00

FONDO SETTEMBRE 2020: € 1124,61

oooooooo

VIVA RIVARONE 2020 N°34

*Hanno collaborato: Geb, Nino Moleti, Ernesto Fracchia,
Fabrizia Piano, Daniele Spinolo, Daniela Bordoni e...
gli insoliti noti*

Per reclami, proclami e...salami tel 0131976110

Il ricavato sarà destinato ad eventuali manifestazioni.

*** LA STALA ***

Fino agli anni '50 /'60, quasi tutti in paese avevano una stalla. Piccola o grande, ma c'era. Perché? Allora avere una coppia di buoi e un paio di mucche non era un lusso ma quasi. Voglio però descrivere le più umili, quelle con una greppia per i buoi e una per le mucche, con il "grúpiò" pieno di fieno. Il "grúpiò" era una sorta di vascone di cemento posto sotto ad una fessura circolare situata sulla volta della stalla. Così era comodo far scendere il fieno direttamente dal fienile. In un angolo c'era l' "arbi". Anch'esso era una piccola vasca dove si versava l'acqua presa dal pozzo ("la potabile alè rivaia dop"). A fianco dell' "arbi" c'erano un paio di secchi per abbeverare i bovini. In un vecchio cassone era posto il "panè" che era mangime pressato a forma discoidale che poi veniva servito ai vitelli. Spesso per integrare ai vitelli il latte della mucca si univa anche il latte in polvere. Se c'era lo spazio, in inverno non poteva mancare una gabbia per i conigli. Negli angoli "an cavöster" e "i gabiö", in un altro "al žonchel" e su un ripiano le copertine per i buoi indossate nelle uscite invernali e in un chiodo la brusca e la striglia. In alto in un angolo della volta c'era quasi sempre il nido di rondine e i più credenti su di una piccola mensola ponevano la statua o un quadro di S. Antonio abate. Io ricordo la mia che allora era collegata direttamente alla cucina. Situazione inimmaginabile oggi, eppure "alera acsì". D'estate le mosche erano numerose e fastidiose. Allora, si attaccava al soffitto della stalla la carta moschicida. In cucina invece si "flittava" il famoso DDT, supercancerogeno. Peccato che questo piccolo particolare l'abbiano segnalato parecchi anni dopo. Nella stalla si alternavano momenti tristi ad altri gioiosi. Triste era quando per raggiunti limiti di età, i buoi venivano rinnovati con altri più giovani, ed io ormai affezionato a "Bargnö e Pumè" ne soffrivo...ma poi arrivavano "Biond e Ross" e la storia ricominciava. Un evento felice era la nascita di un vitellino. Ricordo l'ultima nascita nella stalla del mio vicino Giulio. Erano le tre di notte e Giulio chiama mio padre: "Doma, amnì che ai soma". Mio

padre prima di entrare nella stalla di Giulio, mi disse: "Vardoma se ajè Piot o Angelo". Piot (Bellora Giuseppe) ed Angelo (nonno di Betty) erano i luminari in fatto di travaglio. Tuttavia come succede sempre, le opinioni degli esperti non collimano. Comunque Giulio optò per la linea Piot. Egli, appena entrammo, da buon primario, impartì a noi manovali alcuni ordini precisi. Dopo tanti "tira, mola, fa piö", il vitello sgambettò goffamente tra due balle di paglia, sotto lo sguardo attento della mamma. Finite le operazioni, all'alba eravamo in cucina, felici con un paio di bottiglie di chiacchietto (vuote). Lo so, sono le solite storie di un mondo antico...ma io non sono nato in piazza del Duomo, ma a "Rivarò".

Frak



*** FERMATE IL MONDO, VOGLIO SCENDERE! ***

Leggendo su di un giornale che duemila anni fa il mondo era abitato da 150 000 000 di persone (praticamente quasi tre volte l'Italia), mi è venuto un dubbio: "Ades a saroma meja trop?". Calcolando che ora siamo più di sette miliardi....qualche problemino ci sarà. Trovare un equilibrio alimentare e sociale per miliardi di persone "alè d'úra". Probabilmente, le risorse per tutti ci saranno.... ma basta guardare i dati che dicono che in pochi stanno bene, anzi, troppo. Così la stragrande maggioranza "a la fa dla fam". E allora? "Mi a so a gninta" come dice Costante. Intanto la popolazione piemontese è in forte calo, la Cina pare che abbia introdotto l'obbligo di procreare un figlio solo.....magari "alè tardi". Certo, il nostro pianeta sta scoppiando. L'abbiamo traforato, disboscato, inquinato....fino a quando resisterà? Beh, intanto resistiamo...anzi "ades ajè ad moda la resilienza...mec a favu próma senza resilienza".



Frak

*** NOTIZIARIO DI BORGO ***

Per motivi di opportunità, il "Cornicione" è stato trasferito a Mura da "col durdu ad Cichinè" angolo villa Naclerio. Grazie a Renzo Canonico per la passata concessione.

*

A settembre, via contrada grande si è abbellita dei pannelli raffiguranti i mesi dell'anno. Grazie a Piero Solia (l'om ad Mirella) per l'ottimo lavoro.

*

Grazie anche a Simone Bartolini per aver rinverdito i nomi dei caduti incisi sul monumento. Una grande opera di pazienza e perizia.

*

Causa virus, l'ormai celebre transumanza è stata annullata. Con Marco e Laura proprietari delle vacche, la promessa di ritrovarci il prossimo anno per una mega festa.

*

Il 25 ottobre Rivarone si è "stretto" attorno a Maria Bergamasco per festeggiare i suoi cento anni. Con la ormai storica regia di don Franco, tutto si è svolto piacevolmente. Sindaco e parroco hanno consegnato significativi riconoscimenti alla centenaria. Auguri ancora a Maria, con la promessa di ritrovarci questa primavera per "na bela bicierà"..."i paga u Siru".

*** C'ERA UNA VOLTA IL CASTELLO DI RIVARONE ***

di Daniela Bordoni

C'era una volta il castello di Rivarone e c'era una volta la principessa Edmonda che viveva nel castello. La principessa era ormai diventata una giovane donna e il Re, suo padre, stava iniziando a progettare per lei un matrimonio sfarzoso degno dell'inizio di un'unione che avrebbe portato vantaggiose alleanze a corte. C'era però un enorme problema che affliggeva la principessa Edmonda, ancor più amplificato dalla malvagità di alcuni abitanti di Rivarone. Una settimana prima, infatti, al Re erano state recapitate due lettere nelle quali Edmonda, nella prima lettera, veniva schernita per un suo difetto fisico...il naso aquilino, mentre nella seconda veniva accusata di essere fuggita di notte nel tunnel del castello per incontrarsi con un giovanotto di Bassignana. Neanche a dirlo, la seconda lettera mandò su tutte le furie il Re. Ma non perché credesse che Edmonda fosse andata nei sotterranei del castello senza il suo permesso, alla sua adorata figlia timorata di Dio, non sarebbe mai venuto in mente di incontrare uno stolto bassignanese!

"Manderò i miei servi in giro per il paese per scoprire chi ha osato scrivere queste deplorable lettere e una volta trovato il colpevole gli farò visitare il castello. Lo porterò fino alla finestra più alta, lo butterò giù per la rocca e lascerò che il suo corpo venga mangiato dai cinghiali". Le parole del Re rimbombarono così tanto tra le stanze del castello che Edmonda, spaventata, scoppiò in lacrime. E con voce spezzata disse "Oh, padre, voi avete ragione, ma tutto quello che dicono sul mio naso è vero! Lo vedete anche voi, è brutto, con la gobba e con un enorme neo sopra una narice. Mi vergogno troppo". "Figlia mia cara, per essere una buona moglie non ti servirà di certo il naso". Il Re uscì da quella immensa sala lasciando Edmonda a riflettere su quella frase alla quale non aveva molta voglia di credere. Quando le lacrime finirono di scendere, Edmonda sentì una flebile voce arrivare dalla sua spalla destra. Con stupore si accorse che a parlare era una verdissima cimice. "Principessa Edmonda, stavo passeggiando sopra verdi colline sinuose che si perdono nel blu del cielo. Io mi diverto a camminare sopra di loro, ma le mie zampette soffrono un po' sopra questi ruvidi affreschi. Mi aiuteresti a raggiungere l'altro angolo della stanza? Ti ricompenserò svelandoti chi ha scritto quelle lettere". Edmonda accantonò subito lo stupore e disse "Parla cimice!". La cimice iniziò "Chissà quante dame e quanti cavalieri hanno danzato su questo lucido pavimento di pregiato marmo. Così poca luce filtra dalle persiane e solo ogni tanto una anziana donna viene ad aprire queste alte finestre, ma ciò non basta a debellare questo sottile odore di muffa che, nemmeno io, in quanto cimice, riesco più a sopportare. Il soffitto a volta affrescato e le finestre disposte a semicerchio sembrano desiderare

di accogliere i festanti in un caloroso abbraccio ma l'unica melodia, che nel silenzio di ogni notte ascolto, è quella dello scricchiolio di questi antichi mobili di legno. Edmonda devi sposarti presto, così questo salone comincerà a rivivere. "Ma cimice, guarda il mio naso, il mio futuro sposo appena mi vedrà...vorrà amarmi? Riuscirò a passeggiare con lui tra i vicoli di Rivarone a testa alta?". La cimice aprì le sue ali e velocemente raggiunse i tasti di un imponente pianoforte impolverato. "Edmonda, ora ti svelerò tutto ma ricordati, e questa è la cosa più importante, che il tuo naso in verità è un dono che racchiude tutta la forza, l'astuzia e la maestosità delle aquile. Devi essere orgogliosa di mostrare al mondo ciò che ti rende unica e iniziare ad usare tutti questi doni di cui non ti sei mai accorta. Fra pochi minuti si illuminerà il grande lampadario a gocce sopra le nostre teste. In quel momento vedrai l'autore delle lettere". Poco dopo il lampadario si illuminò e la sagoma dell'anziana domestica si materializzò davanti agli occhi di Edmonda. L'anziana iniziò a parlare "Principessa Edmonda, devo invitarla ad uscire, devo fare le pulizie". "Signora domestica, lo sa che io e il Re apparteniamo alla famiglia reale delle aquile? Custodiamo enormi poteri, venga, la accompagno nella sala più alta del castello dove il Re le spiegherà meglio, sà...a noi aquile piace stare in alto, sorvolare tutto... però a volte dobbiamo avvicinarci al suolo per nutrirci, magari con qualche bel topo ciiccio e quando capita che ci accorgiamo che il topo è anziano e dalla carne troppo dura e puzzosa, ritorniamo a prendere quota ma non ci allontaniamo prima di aver sganciato sul topo un grosso e fumante prodotto intestinale". L'anziana donna non aprì bocca e la principessa si voltò verso il pianoforte. La cimice non c'era più. Sul viso di Edmonda nacque un malizioso sorriso e aggiunse "E mi sà che a mio padre gli diciamo insieme che mi sposo con il bassignanese...che ne dice signora domestica?".

Daniela Bordoni



*** SENTI CHI PARLA ***

Per la prima volta da quando è stato inventato il telefono, il numero delle telefonate che si fanno in Europa, sta diminuendo. Che bisogno c'è di parlarsi visto che c'è Twitter, Facebook, Messenger, Whatsapp? Il tono di voce non è più necessario per esprimere sentimenti, emozioni, stati d'animo? No, visto che ci sono le emoticons, le "faccine", "u didò su o giù". Soltanto "coi dla me età an sù" se hanno l'offerta da cinque euro parlano per due anni e allora "sù del bal!!!"però vuoi mettere, dire un bel "grazie" invece di un "ok" oppure al posto del pollice verso, un bel "ma va' a cag..."

*** A NOI! NO, A LORO! ***

Dopo tanti anni ricordo ancora una breve poesia. Ogni volta che la rileggevo a scuola, pensavo ai miei genitori e a quelli dei miei compagni. Parlava di mani ed in quelle mani vedevo la fatica di madri e padri, allora per la maggior parte operai o contadini. Le figure di queste due categorie erano (e sono) considerate di secondo piano, gente rozza, ignorante, semplice e "a mi am giravu al bal"....perchè semplice non vuol dire facile.

Frak

“Le mani dell’operaio” di Renzo Pezzani

Dice il Signore a chi batte
alle porte del suo Regno:
“Fammi vedere le mani;
saprò io se ne sei degno”.

L’operaio fa vedere
le sue mani dure di calli:
han toccato tutta la vita
terra, fuochi, metalli.

Sono vuote d’ogni ricchezza,
nere, stanche, pesanti.

Dice il Signore: “Che bellezza!
Così son le mani dei Santi!”.



*** MERCURINO ARBORIO GATTINARA ***
di Daniele Spinolo

Più conosciuto come Mercurino Arborio di Gattinara (1465-1530) anche se il predicato "di" fu aggiunto solo nei documenti posteriori al 1800, viene ricordato per essere stato un uomo politico influente, un grande umanista e soprattutto Gran Cancelliere di Carlo V°. Le biografie aggiungono il titolo di cardinale assegnatogli "honoris causa" da papa Clemente VII° nel 1529, incarico che probabilmente non riuscì a svolgere a causa dell'improvvisa morte avvenuta solo dieci mesi dopo. Grande studioso delle lingue, conosceva perfettamente francese, spagnolo, tedesco e olandese, qualità che gli consentì nel 1501, di intraprendere la carriera di diplomatico come consigliere della duchessa Margherita d'Asburgo già moglie di Filiberto II° di Savoia nonché figlia dell'imperatore Massimiliano I° d'Asburgo. Alla morte di quest'ultimo nel 1517 gli succedette il nipote Carlo che nominò suo Gran Cancelliere proprio Mercurino Gattinara. Per più di dieci anni Mercurino lavorò instancabilmente anche diciotto ore al giorno per risolvere i numerosi conflitti sia militari che politici. Si interessò di religione e "monarchia universale" e di amministrazione. Viaggiò incessantemente come ambasciatore in Francia e in Spagna con sporadiche incursioni in Italia. Quello che lo lega al nostro piccolo borgo è un particolare che nessuna biografia ufficiale ricorda; sono altresì testimonianze di molti diplomatici entusiasti dell'incontro con il Gattinara che ricordano quanto fossero "cordiali e calorosi" questi convegni. Pubbliche relazioni che si concludevano con lauti banchetti inaffiati da ottimi vini quali Nebbiolo, Barbera, Moscato e



Malvasia. Spesso gli intervenuti venivano omaggiati da alcune bottiglie sottolineando che il vino tipico e di qualità avrebbe migliorato la qualità della vita. Carlo Gazino, maggiordomo del genero Alessandro di Lignana, riporta che il Gattinara aveva possedimenti importanti nel Monferrato come Terruggia, Ozzano, Coniolo e Casale. Altri terreni erano stati ereditati dalla di lui madre a Vercelli, Valenza e Alessandria così come Montecastello e Rivarone. Questi ultimi rigorosamente coltivati a vitigni con l'obbligo di "piantare ciascheduna specie limidada per si, demanera che nel vendimmiare non se faccia mistura de le uve una con le altre, anzi se faciano li vini puri". Mentre in cantina si raccomandava di "far vasselli piccoli, che li maggiori non excedano cinco sextari, per potere, nelle prossime vendimmie impirgli de li meliori et più eccellenti vini bianchi e claretti". Vini che nel 1524 si raccomandava fossero inviati ai marchesi del Monferrato, al Duca di Milano, a quello di Savoia e molti altri aggiungendo "altri più colorati de li migliori che se potranno trovare ancora fino alla quantità di dodici botalli". Probabilmente molti di questi vini vennero anche acquistati dagli stessi conoscenti del Gattinara. Possiamo quindi concludere che il cardinale Mercurino Arborio Gattinara nato in Piemonte ma cresciuto come diplomatico fuori dal nostro Paese, fu il primo che riconobbe al vino un ruolo assolutamente primario nella cura delle pubbliche relazioni internazionali dell'epoca. Fu anche il primo "Vip" nella storia della vite e del vino ad aver realizzato una vera e propria campagna di marketing territoriale a livello internazionale a favore delle nostre produzioni tipiche e di qualità e per il benessere dei nostri territori.

Daniele Spinolo

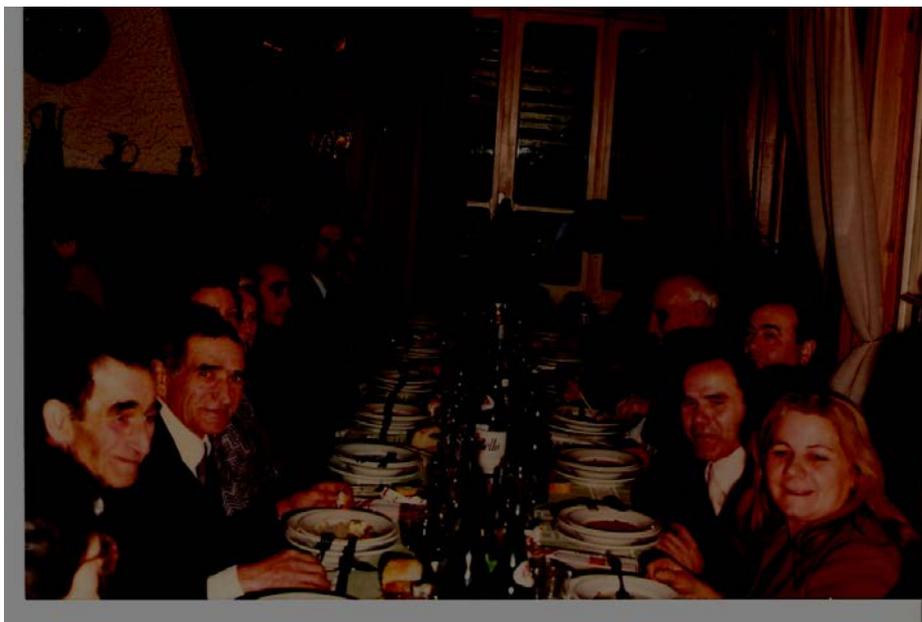
*** L'ANTICA CUCINA RIVARONESE ***

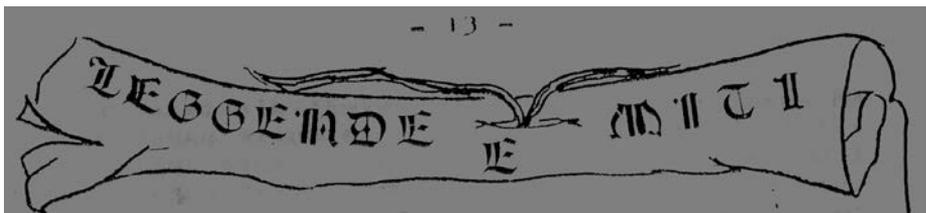
di Geb

Mentre la vita di tutti i giorni degli uomini di Rivarone del passato si svolgeva serenamente a lavorare nei campi e nei vigneti, a casa le donne svolgevano molte cose, come ad esempio confezionare nelle loro cucine domestiche, oltre le diverse squisitezze fatte con svariati alimenti genuini, anche vari succulenti sughi utilizzati per condire le diverse pastasciutte, i molti risotti e le polente tipiche della zona. Tuttavia, di ciò che manipolavano con destrezza, me ne ricordo ancora alcune che voglio descrivere perché è molto bello esporle, come ad esempio la famosa "Mustarda" che facevano con molta saggezza le nostre nonne, per poter condire nel migliore dei modi certi cibi da esse preparati con affettuosità. Questa gustosissima salsa dal sapore deciso e piccante era una ricetta tramandata da madre in figlia, e la maggior parte di loro con immenso piacere riuscivano a confezionarla molto, molto bene. Come è risaputo, il termine "Mustarda" deriverebbe dalla lingua latina "Mustum Ardes" che significa "mosto ardente", sì perché, questa saporita salsa era molto speziata, dato che veniva fatta con speciali ingredienti posti nel mosto di uve acidule e messe sul fuoco, che si distinguevano in un impasto di senape, un po' di succo di limone, sale, pepe ed a volte anche con alcuni frutti e zucchero, per fornire al composto un sapore più tenue e delicato, degno dell'antica saporita gastronomia contadina. E che dire delle apprezzate "Ayà". La prima era una specie di "Mayonese" anch'essa fatta dalle prestigiose donne dei tempi che furono, tale salsa era composta da alcuni tuorli d'uovo, olio d'oliva, spicchi d'aglio tritati finemente, un piccolo tubero di patata bollita con sale, un po' di succo di limone e per chi la desiderava piccante aggiungeva un cucchiaino di "mustarda". Quindi, dopo aver miscelato tutti questi ingredienti, la salsina diventava una delle sostanze cremose per condire molte cose. Quanto riguarda invece la seconda "Ayà" veniva fatta come sugo magro per condire le paste fatte

manualmente, ed era a base di noci, ovviamente aglio, burro, sale ed un po' di formaggio grana padano. Dopo aver detto tutto questo, voglio aggiungere che tale abilità di preparare queste cose, era dovuta al fatto che nel corso del tempo si erano sedimentati attorno al piacere comune di poter assaporare nel migliore dei modi, i vari prodotti forniti dalla loro prosperosa terra da sempre coltivata con tanto, tanto orgoglio da varie generazioni. Concludo dicendo, evviva le antiche cuoche di Rivarone e possano essere sempre presenti nei nostri ricordi le loro estrose capacità culinarie.

Geb





Quest'anno voglio ricordare **Guasco Michele** (1885-1970), ma per tutti "Miclè 'd Pitirini". Come quasi tutti in quegli anni, era agricoltore, ma egli in particolare si dedicava alla vigna. Praticamente passava tutto l'anno tra i filari ed in paese si affacciava raramente, subendo le battute e i commenti sgradevoli dei compaesani che lo consideravano un eremita, un misantropo. Il suo modo di vestire subiva critiche poiché egli aveva sempre lo stesso



abbigliamento addosso: pantaloni rattoppati, camicia sgualcita e una giacchetta color verderame. Era schivo e quando incontrava qualcuno nei campi, cambiava percorso. Io, allora ragazzino, lo osservavo e lui a volte si avvicinava e mi raccontava di mio nonno Lisandrè (suo cugino): "...alera an brav om, a favu dal ciaciard...". Infatti mia madre mi raccontava che a volte alla domenica pomeriggio Miclè passava a trovare mio nonno. Leggevano

il giornale (quotidiano ma mensile!) e poi discutevano animamente. Mio nonno era comunista, Miclè socialista, quindi come sempre qualcosa non collimava, ma poi finita la bottiglia di vino finivano anche le discussioni. Mio nonno morì nel 1949 e Miclè restò ancora più solo. Aveva due sorelle e un fratello, ma con loro non legava. Pare che qualcuno gli propose una donna (scopo amicizia, futuro matrimonio). Egli convisse qualche settimana con la donna ma il lupo solitario tornò a Rivarone. Nonostante una vita di stenti e fatiche, visse fino all'età di 85 anni. Ancora oggi quando accenno di Miclè, i commenti sono sempre gli stessi: "an senger, servà", a me invece piaceva Miclè...sono ancora convinto che ognuno la propria vita la debba vivere come vuole...."antónt alè medesim....a finoma tóch ans la Crava."

Frak

*** TANTO TEMPO FA... ***

Tra il 770 e 809 d.C. Carlo Magno in persona, emanò una legge per mettere ordine nelle attività agricole e commerciali del suo impero. "Vogliamo ci siano frutteti di vario genere: meli, cotogni, noccioli, gelsi, fichi, noci, ciliegi, nespolo, azzeruolo, cerro, luppolo, la vite. Nell'orto: bietole, la pastinaca, le coste, il sedano, l'aglio, le erbe officinali, il prezzemolo, la santoreggia, il rosmarino. I pomodori, le patate, i peperoni, zucche e zucchine, fagioli e mais i son rivà con Colombo".

Frak

PUBBLICITA'

EMPORIO "INES & GENIO"

*ALIMENTARI- FRUTTA-VERDURA
GRANAGLIE-MANGIMI*

via Alessandria, 19 - Rivarone



Ajè töt da Fracè.....dal Caffaro au strachè!

*** 50 CARVA' ***

A febbraio, la comunità ha festeggiato i cinquant'anni del Carnevale rivaronese, grande rivoluzione introdotta da don Franco Torti. Grazie all'aiuto di tutti, sono stati realizzati due carri stravaganti ed Emilio Canonico, nominato ultimo "Re della Businà", ha declamato i versi della "Businà 1970" e "Businà 2020".



*** VIVA RIVARONE DIGITALE ***

Grazie all'immensa pazienza di Fabrizia Piano e al supporto tecnologico di Massimo Canonico, ora tutti i numeri di "Viva Rivarone" sono stati archiviati in versione digitale e saranno disponibili prossimamente sul sito rivaronesi.it, così i lettori avranno a disposizione tutti "i bulité" (come viene chiamato questo giornalino dai più anziani) dalla sua fondazione nel 1994 in avanti. Avranno così la possibilità di leggere anche i primi articoli, tra cui interviste a rivaronesi ormai scomparsi.

*** SPIGOLATURE ***

di Nino Moletti

Nel bel mezzo dell'estate il lavoro del contadino diventa frenetico. È tempo di mietitura; le spighe dorate, gonfie di chicchi, dondolano al leggero alito di vento. È quindi giunta l'ora d'inizio nella procedura della fabbrica del pane. Ai giorni nostri il lavoro è molto meno gravoso che nei tempi passati. Allora, ai tempi della mia giovinezza, il frumento si mieteva a mano con falci abilmente manovrate dal contadino per tagliare lo stelo delle spighe a livello del terreno. Era un lungo lavoraccio. Con l'avvento della modernizzazione verranno utilizzati strumenti meccanici che ridurranno tempi e fatiche agli operatori. Oggi poi, ai nostri giorni, tutto è automatizzato; una sola macchina provvede alla completa procedura senza alcun aiuto manuale dell'intero lavoro. Percorre il campo, taglia gli steli, inghiotte il tutto, sgrana le spighe, divide il frumento dalla paglia, insacca il grano, sputa la paglia già imballata ed il lavoro è terminato. Occorre solo, con altro mezzo, il trasporto dei sacchi di frumento al molino. Ma ritorniamo ai miei tempi, quando, beato me, ero ancora piccolo. Da poco era stata utilizzata la falciatrice meccanica ma la raccolta delle spighe avveniva a mano. Quindi occorreva riunirle in fasci: i covoni, ed accatastarli sul posto. Nel giro di poco tempo sarebbero stati caricati sul carro agricolo trainato dagli amici del contadino, i buoi, e ricoverati sotto i cascinali delle rispettive abitazioni in attesa della trebbiatrice. Rimanevano così i campi spogli con i piccoli spuntoni delle piantine. Sarebbero stati arati successivamente per rivoltare ed ossigenare la terra e prepararla per la nuova semina autunnale. Ma nel frattempo, e qui mi riferisco se non proprio ai tempi di carestia ma di non abbondanza, i proprietari terrieri concedevano ai lavoranti o ai più poveri, l'uso del terreno ormai spoglio per spigolare. E da qui il titolo dei miei ricordi. La spigolatura cos'era? Consisteva nel raccogliere da terra le poche spighe rimaste abbandonate al suolo e concederle

come ulteriore compenso al lavoro da loro svolto. Questa ricostruzione mi è stata sollecitata da un vecchio documentario televisivo destando in me l'impulso di ritornare a quei tempi quando anch'io collaboravo attivamente alla Battaglia del grano come allora soleva dire. Quindi questo titolo: "Spigolatura" l'ho inteso come la raccolta dei miei ricordi non ancora confusi tra le pieghe della memoria. Sono forse inaspettati momenti che affiorano nella mente delle persone anziane e quindi per me piacevoli perché colmi di nostalgia e che ricordano gli anni felici della gioventù. Anch'io ho collaborato una volta all'operazione; una piccola parte ma che mi avrebbe dato prestigio e considerazione di fronte ai miei amici. La trebbiatrice non era ancora automatizzata del tutto: i covoni venivano inseriti a mano da un contadino in un'apertura al di sopra



della macchina. In basso, da un foro, uscivano i chicchi di grano puliti ed un altro lavorante riempiva i sacchi. La paglia, ben pressata, veniva espulsa da una grossa apertura imballata e legata strettamente con un filo di ferro. Ed è qui che interveniva la mia opera. Il lavoro mi era stato proposto ed affidato da un operaio della trebbiatrice già dal primo giorno; aveva notato in me un interesse

alla collaborazione, naturalmente senza alcun compenso. Accettai quindi con entusiasmo e lui mi spiegò come operare. Da una matassa di filo di ferro dovevo prendere il capo, tirarlo verso di me per una precisa lunghezza, attorcigliare l'inizio del filo e formare un anello aiutato da un attrezzo a manovella. Fatto ciò, tagliare il filo ed adagiarlo con gli altri. Veniva utilizzato per legare le balle di paglia utilizzando l'anello come legaccio da me artisticamente e sapientemente costruito. Mentre lavoravo con impegno e professionalità, osservavo di sottocchi i miei amici che invidiosamente mi squadravano. Forse speravano che cedessi loro il posto. Neanche per idea! Il responsabile ero io e non potevo tradire chi mi aveva assunto.

Nino Moleti

*** LA RICETTA DI FABRIZIA ***

a cura di Fabrizia Piano, liberamente tratta
dalla "Cucina alessandrina" di Luigino Bruni

UOVA AL CIRIGHET

"E' un piatto tipico della cucina contadina e patriarcale, oggi quasi dimenticato. Il suo sapore è sicuramente piemontesissimo. Più che di una ricetta si potrebbe parlare di una famiglia di ricette con infinite varianti, tante quante sono le famiglie del Piemonte collinare monferrino..."

Ingredienti per 6 persone

- 6 uova
- 1 ciuffetto di salvia (5,6 foglioline)
- 2 grosse acciughe sotto sale ½ bicchiere olio Evo
- 1 cucchiaino di capperi sotto sale 30gr burro
- 1 ciuffetto di prezzemolo 3 cucchiaini aceto rosso
- 2 spicchi di aglio
- 1 piccola cipolla o 2 scalogni o 1 porro
pepe nero o peperoncino (a piacere)

PROCEDIMENTO:

Dissalare e tritare i capperi grossolanamente. Dissalare le acciughe con un poco di vino bianco e aceto, filettarle privandole della testa e delle lisce. Pulire la cipolla e affettarla sottilmente. Pulire l'aglio e tritarlo. Tritare il prezzemolo.

Prendere una padella abbastanza larga, mettere metà burro e metà olio, far soffriggere a lungo la cipolla a fuoco dolce affinché non prenda colore. Aggiungere le uova facendo attenzione a non rompere la pellicola del tuorlo. Friggerle in modo che si rapprenda solo l'albume.

In un'altra piccola padella porre aglio acciughe e i restanti olio e burro. Lasciare disfare completamente le acciughe (fuoco dolce) e unire i capperi, il prezzemolo e il rametto di salvia (da eliminare successivamente).

Dopo qualche minuto, quando tutto è ben amalgamato versare l'aceto, lasciar evaporare, eliminare il rametto di salvia e infine versare l'intingolo sulle uova che devono essere rimesse sul fuoco a scaldare. In questa fase volendo si può aggiungere un poco di peperoncino piccante oppure una spolverata di pepe a fine cottura.

Accompagnamento:

Insalatina di erbe di campo, Peperoni arrostiti, Polenta arrostita, Fette di pane tostato e agliato, Tartufo bianco (in questo caso eliminare l'aceto dalla preparazione.)

Varianti:

Il sughetto si può versare su uova in camicia cotte in vino bianco e acqua oppure si possono strapazzare le uova direttamente nell'intingolo.

Consigli:

Se servite come secondo piatto prevedere 2 uova a persona, se rappresenta un antipasto basta 1 uovo a persona.

Servire con un vino giovane, ottimo un dolcetto.



*** O TROP O MEJA ***

La nostra agricoltura è sempre più soggetta ai cambiamenti climatici. Le piogge sono scarse o troppo abbondanti. In pochi anni, diverse colture hanno visto calare la loro produzione senza contare i parassiti, le virosi e gli ungulati. Il nostro paese è uno degli stati europei piazzati peggio, con rese di grano e mais in costante calo. Così anche i terreni agricoli rischiano di perdere di valore. "E allora?" Dicono che bisogna ridurre il consumo d'acqua, sperimentare colture diverse...ma quali? "Ajön pruvai töti! Alè mej crumpà na vacöta, almeno ajoma u lacc...e magari in asu!"

Frak



*** QUOTA CENTO ***

*Stè a sent bela gent
Maria alè rivaia a sent
alè ancora bela ardeia
ala camenna ancu spedeia.
Cu seia avost o genar
a lè i basta u sialè an tel spal.
As seta lì da u sartù
dúra, la smeia la Sfinge au su.
Da giuna alava l'ustereia,
beli acsì inera meia.
A la fac la sartura fina a poc temp fa
e tönti mai an quantità.
Sua nipote la Teresa
tutti i giorni viene a far la spesa,
la dà na trumbà quönc la riva
e inatra an ver sira
a so žia ai vö bè, as da da fa,
ma al fa gnent per l'eredità?
Ed infine battiamole le mani
augurandole tanti felici domani.*

Frak

*** UNA CRONACA DI FATTI E COLORI ***

di Ernesto Fracchia

Si chiamava Leonardo, era un giovane poco appariscente ed ipersensibile. Era nato in una località del Basso Monferrato, in una pianura ove il fiume Tanaro sta per sfociare nel grande corso fluviale padano. La famiglia era contadina. Leonardo non amava il lavoro dei campi e dei vigneti. Il padre, come pure il fratello maggiore gli rimproveravano, continuamente, la sua insensibilità all'attività agricola. Leonardo, di questa ostilità al suo comportamento non si preoccupava, eseguiva, con equilibrio, il suo lavoro, utile per procurarsi il necessario per vivere. Aveva una passione viscerale, per i velocipedi; quando i giorni erano piovosi e l'attività esterna non si poteva esplicare, Leonardo si rifugiava in un locale adibito a magazzino e consultava ritagli e riviste di notizie riguardanti la storia e lo sviluppo del biciclo. Attraverso letture, scoprì che, in epoche remote, l'uomo ha sempre cercato, con la fantasia, di realizzare uno strumento, capace di coprire le distanze, avvalendosi soltanto, della forza muscolare. Leonardo, sempre osservando, tutte le opere artigianali, legate ai mezzi di locomozione, un giorno scoprì che sulle vetrate di una cattedrale, vi erano dipinti degli angioletti, seduti su una sbarra di legno, simile ad un cavalluccio marino, lanciati nello spazio e circondati dai colori della vita. Continuò le sue ricerche, quasi ossessive, e scoprì che il massimo elaboratore pionieristico della bicicletta, fu un conte francese di nome Mede De Sirac, il quale fece realizzare uno strumento, composto di una trave a forma di sedile, con alle estremità posteriore ed anteriore, due sbarre verticali, reggenti due ruote a raggi. Detto mezzo venne denominato: celerifero, dalla fusione di due vocaboli latini: "celer=rapido" e "fero=trasporto". Leonardo, nei ritagli di tempo, continuava ad attingere, nelle varie cronache sportive, tutte le nozioni legate al concetto storico di sviluppo del velocipede. Con grande soddisfazione ottenne in prestito, un manuale sul quale erano segnate tutte le ricerche tecniche che portarono alla creazione ed affermazione dello strumento meccanico. Leonardo si era nutrito di queste cognizioni tecniche, per cui riusciva a progettare e riparare bicikli di ogni tipo. Erano gli anni trenta, la bicicletta, attraverso le tappe evolutive accennate, era diventata un'attrattiva universale. In campo agonistico si erano formate delle società sportive capaci di produrre velocipedi, tecnicamente, di avanguardia. In Italia, il biciclo faceva capo alle due massime società: "Legnano" e "Maino". I grandi campioni di quell'epoca erano espressi in Alfredo Binda, nato nel 1902 a Cittiglio(VA) e Learco Guerra, nato nel 1902 a S.Vito Bagnolo (MN). Detti personaggi, negli anni 1930, esprimevano il massimo del ciclismo nazionale. Leonardo, costruiva, con massima perizia, qualsiasi tipo di velocipede. I concessionari gli fornivano i telai, le ruote, ed ogni materiale utile, Leonardo, in

poco tempo, collegava i congegni, dando vita a stupendi prodotti di locomozione a pedale. In pochi anni la sua fama di artigiano ciclista, si diffuse in tutta l'area piemontese, per cui Leonardo, raggiunse un benessere economico notevole che gli permise di migliorare la sua vita socio-economica. La sua passione per le gare ciclistiche, era sempre, presente nel suo cuore. La sua interiorità era permeata, dal velocipede in ogni sua forma. Nel mese di maggio di ogni anno, pertanto, Leonardo, alla guida di una Fiat Topolino, seguiva le tappe del Giro d'Italia, con spirito servile, per ogni partecipante e massima passione per l'evolversi della gara. Leonardo era diventato, per il ciclismo italiano, un'espressione simbolica e di ammirazione. L'anno 1934, durante una tappa dolomitica, dominata da Learco Guerra, con un vantaggio in classifica, di trenta minuti, mentre percorreva, con la sua Topolino, i tornanti dolomitici, Leonardo, inspiegabilmente, perse il controllo del veicolo, uscì rovinosamente dalla strada e precipitò lungo i ripidi e rocciosi pendii fino a schiantarsi nel fondo valle. Il fatto luttuoso fece molto scalpore. Il Giro si fermò per un giorno. La salma venne composta nella chiesa di S.Martino di Castrozza. Il semplice Leonardo aveva concluso la sua vita terrena, in modo coerente al suo pensiero di artigiano, di creatore tenace e di amore, in quello che credeva.

Ernesto Fracchia

*** CAMPIONI DI CASA NOSTRA ***

A proposito di ciclismo.....ricordiamo che il rivaronese **Alberto Bonicelli**, figlio di "Giuanè i pustè", è stato un corridore della **Maino**, celebre squadra alessandrina. Residente nel capoluogo, spesso tornava nei fine settimana, al paesello natio.....ovviamente sulle due ruote.



Nella foto di famiglia, Alberto è l'ultimo a destra.