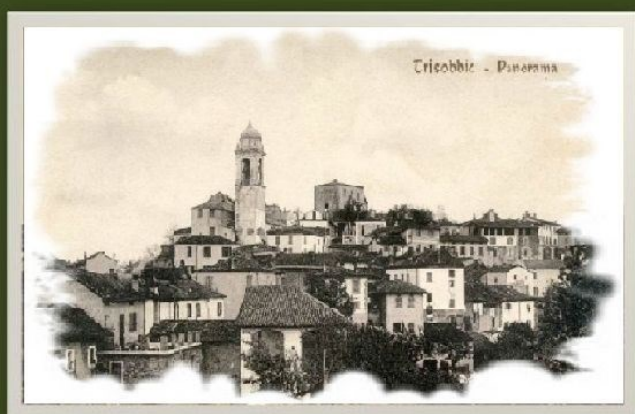


Trisobbio

come *lo* ricordo io



PREFAZIONE

Ognuno di noi ha la propria storia, con situazioni ed esperienze diverse, che hanno segnato profondamente il percorso di vita, fatto di ricordi, di gioie, di paure, di volti, di piccole e grandi soddisfazioni e tante speranze. . . poche delle quali realizzate.

Tali diverse situazioni, col tempo, si trasformano, comunque, in un grande bagaglio di conoscenza e, soprattutto, di “vita vissuta”, e mi è sembrato un peccato disperderle e non lasciarne traccia.

Mi sono deciso così a scrivere queste pagine, per rivivere quei tempi in prima persona, a cominciare dal paese, Trisobbio, dove sono nato, ho vissuto la mia infanzia e la mia gioventù e che ha segnato le tappe del nostro cammino. Da molti anni, prima della nascita dei miei nonni, a Trisobbio, pochissimo o quasi nulla era cambiato (o, almeno, così mi raccontavano i miei genitori) di un mondo contadino fatto di sacrifici, tradizioni, usanze e modi di lavorare, fino ai giorni nostri, in cui inizia il cambiamento che ha cancellato ciò che per secoli è stato sempre fatto...

A capitoli brevi o lunghi, racconto “Quel tempo”, fatto di poche e semplici cose ma, proprio perché erano poche, ci rendevano così contenti e felici di possederle.

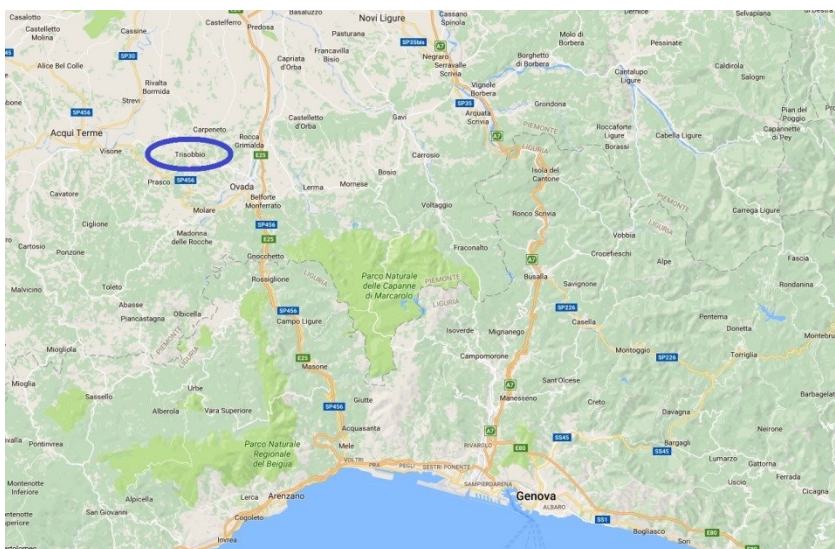
Dedico questo libro ai miei nipoti, ai Trisobbiesi e a tutti coloro che, per averle vissute direttamente o solo per averne sentito parlare, hanno la curiosità di approfondire usi, costumi e tradizioni di “quei tempi”

Domingo



PARTE PRIMA

TRISOBBIO MADOVE SI TROVA ?



Perché DOMINGO ?

E' una domanda che, ancora oggi, molti mi fanno : come mai il nome Domingo ?

Allora devo cercare di spiegarlo e comincio daquei tempi....in cui tanti erano analfabeti.

Molti facevano la "prima classe" e sapevano fare la firma : chi non era capace o non terminava la prima , metteva "la croce".

La terza classe era già un traguardo importante : mio papà ha fatto "la terza", mia mamma, invece, ha raggiunto la quinta classe, insieme ad un buon trenta per cento di bambini vicini alla sua leva (lei era nata nel 1894).

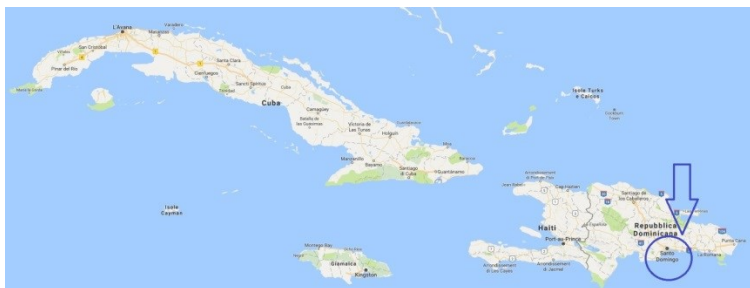
A Trisobbio insegnava un tal maestro, Tabacco : raccontava mia mamma che, un'estate del 1906, fece una proposta ai promossi della quinta, di continuare ancora per una anno ; mia mamma accettò e così iniziarono la sesta classe : il massimo !

All'Ufficio Postale di Trisobbio, dopo qualche anno, attivarono le comunicazioni tramite "alfabeto MORSE".

Non so dire se mia mamma si è offerta oppure è stata chiamata : comunque imparò tale alfabeto e la relativa macchina per trasmettere e ricevere messaggi; dopo qualche tempo venne trasferita all'ufficio postale di Dolceacqua.

Fu lì che maturò l'idea che, se sposata, al primo figlio maschio avrebbe dato il nome di Domingo. Infatti, questo nome lo aveva appreso ed aveva iniziato a piacerle da quando trasmetteva la corrispondenza verso il Sud America, posto da cui proveniva

questo nome e che veniva frequentemente indicato nei messaggi verso quei paesi.



Purtroppo, questo suo desiderio andava contro le indicazioni dell'allora parroco Don Bruni, del Sindaco ed anche di alcuni parenti, perché, dicevano, San Domingo, sull'almanacco dei Santi, non esisteva.

Mia mamma, però, non rinunciò : "quando sarete disposti, mi farete sapere. Il figlio è mio, e lo chiamo come voglio"!

Dopo qualche mese, alla fine, tutto si aggiustò : " Maria, preparati. Puoi battezzare tuo figlio ed iscriverlo in Comune".

E così è stato.

Questo nome, tra l'altro, piace molto anche a me, ma piaceva tanto all'asilo, alle scuole medie a Ovada, agli insegnanti delle scuole che ho frequentato a Genova. Alle ragazze ed agli amici della mia gioventù e nel mio ambiente di lavoro, in porto, dove ho lavorato per 37 anni (vedi "I Caravana").

Ancora adesso, quando mi presento a nuove conoscenze, mi sento dire : "Domingo....da dove viene il tuo bel nome ?"

E' proprio così !

LE STRADE DI TRISOBBIO

Il primo cerchio

“Sùtta ar castè” - Zingari

Il mio racconto inizia con la descrizione del paese di Trisobbio, che è composto da tre strade circolari intorno al muraglione del castello: queste tre strade sono comunicanti fra loro attraverso piccoli vicoli (cuntraìò).

Noi trisobbiesi indicavamo queste strade con nomi casuali, in dialetto: tali nomi si riferivano a famiglie, casati e soprannomi, non tenendo conto delle rare targhe in marmo (alcune tuttora esistenti), con i nomi delle vie, perchè la maggior parte degli abitanti di allora non sapeva nè leggere nè scrivere.

Partendo dal primo cerchio, **Sùtta ar castè**, per noi indicava bene la via, descrivendone la posizione “sotto il castello” (ora via Cavour).



Qui sono nato con la mia famiglia e, prima di me, i miei genitori con altri 10 miei zii e zie, 10 miei cugini primi, ed io, mio fratello Pino e mia sorella Anna Teresa.

In totale 13 cugini primi, tutti cresciuti **Sùtta ar castè** .

Altri miei 25 cugini primi sono sparsi. Quattordici in paese, fra cui “Bepun”, il fratello Edo, Ginio con la sorella, Suor Osvalda ed altri undici residenti a Morsasco: i De Luigi.

In totale 38 cugini primi: una bella e grande famiglia. La parte più conosciuta era quella di mia mamma, “I Gambin”. Quella di mio papà era nota come “Minican”, forse storpiatura da “American”, legata ad alcuni viaggi in America che aveva compiuto mio nonno.

Oltre a noi, vivevano tantissimi altri nuclei familiari. Quasi tutti possedevano asini, galline, maiali, cavalli e muli. Quanto alle galline (noi ne avevamo circa 20), ogni famiglia, per riconoscerle, legava loro intorno alle zampe nastri di diversi colori (vedi “Le galline di suttà ar castè”).

Il bestiame viveva nelle stalle. Il letame prodotto veniva appoggiato per mesi contro le mura del castello e, in un secondo tempo, trasportato in campagna per concimare la terra. Anche il letame “umano” veniva utilizzato a questo scopo. Le porte di casa restavano sempre aperte: di notte, per chiuderle, a volte, veniva messa una sedia dietro la porta.

A **Sùtta ar castè** ci stavamo bene: un pò isolati... cioè, nella nostra via, eravamo un paese nel paese: vi sembrerà strano ma, ancora oggi come allora, noi di **Sùtta ar castè** diciamo “vado in paese” o “ero in paese”. Ci sentiamo, e ci sentivamo già allora, un borgo a parte.

Ci conoscevano tutti: i vecchi coi vecchi, le donne a chiacchierare facendo la maglia, il bucato o altre attività di tutti i giorni, noi bimbi chiamati ogni tanto dalle nostre mamme per bere o aiutare nei piccoli lavori, per poi ritornare a giocare sul terrapieno. Ricordo che, al termine del bucato, gli indumenti venivano stesi su un filo di ferro legato a due chiodi piantati nel muraglione del castello (alcuni esistono ancora). Altre volte, la biancheria veniva posta ad asciugare e ricopriva parte del muraglione stesso.

Altri vantaggi di **Sùtta ar castè**: v'erano l'asilo, l'oratorio e la Chiesa, vicinissima, oltre che, ovviamente, il castello, immediatamente sopra, con il suo parco.

Per comprare si scendeva nel secondo cerchio, dove si trovavano alcuni negozi ed altri compaesani, mentre, al contrario, altri paesani salivano sotto il castello per respirare un pò d'aria fresca, a prendere un poco di ombra sotto le piante, oppure a sedersi su uno dei tanti sedili in pietra.

Qualche volta, all'improvviso, un tam-tam ci avvisava che stavano arrivando gli zingari: noi tutti correvamo in casa coi nostri genitori, perché si raccontava che rubavano i bambini ed altro. Quelli che abitavano in fondo al paese non ricevevano questo tam-tam, perchè gli zingari arrivavano all'improvviso, silenziosi, chiedevano l'elemosina e, ogni tanto, si introducevano nelle case incustodite.

Alcuni infastidivano le donne, poiché gli uomini erano tutti in campagna a lavorare e, fino a mezzogiorno, ora in cui suonava la campana, non tornavano a casa: allora, vedendo gli uomini del paese, si allontanavano.



Parlavano una lingua a noi sconosciuta, vestivano in modo diverso dal nostro, in particolare le donne, con grandi collane, orecchini, anelli anche alle caviglie, gonne pieghettate, mantelline corte di diversi colori, capelli con trecce lungo la schiena. Giravano in gruppo, solo qualche parola in italiano. I loro uomini sostavano nell'accampamento formato da più carri: una grande carovana ferma a Nord-Ovest dell'attuale campo di calcio, nella zona piscine. Accendevano il fuoco, si scaldavano, facevano da mangiare e curavano i loro cavalli. Nel frattempo, le donne continuavano la questua, leggevano la mano oppure predicevano il futuro tramite un canarino fermo sulla spalla che, col becco, offriva un foglietto "chiaroveggente". Restavano due o tre giorni e poi, all'improvviso, come erano venuti, sparivano.

Torniamo a noi, o meglio, alla nostra strada : in questa via, al numero 6, era nato e viveva il dottor Cazzulini, con la famiglia: medico condotto del paese molto bravo. Quando necessario, operava anche in casa propria con risultati eccellenti.

Si raccontava di come avesse effettuato, con esito favorevole, una operazione chirurgica (probabilmente ernia), in condizioni di assoluta precarietà, illuminato da semplici candele e col paziente steso sul tavolo, presso la cascina “cà Rutta”.

Questa famiglia aveva e possiede tuttora un privilegio, ovvero quello di poter portare i propri defunti nella chiesa di proprietà, che si trova presso la frazione di Santo Stefano. So di questo privilegio perchè la mia famiglia era vicina di casa dello stesso dottor Cazzulini, e noi partecipavamo ai funerali.



La cappella Cazzulini a Santo Stefano

Una curiosità: sulla casa del dottor Cazzulini, all'angolo della casa di via Cavour con l'attuale vicolo Magenta, all'altezza di un metro e mezzo dal suolo, c'era, e c'è tuttora, una nicchia, che

interrompeva il cunicolo : serviva a portare una fiaccola (che scorreva con carrucole fino all' altezza di tre metri e mezzo). Tale fiaccola illuminava la strada di quei tempi.



Ripetute ristrutturazioni dello stabile hanno fatto sì che questa antica “tecnica” di illuminazione non fosse mantenuta, fatta salva la nicchia che è ancora visibile. Io, invece, sarei stato felice del suo

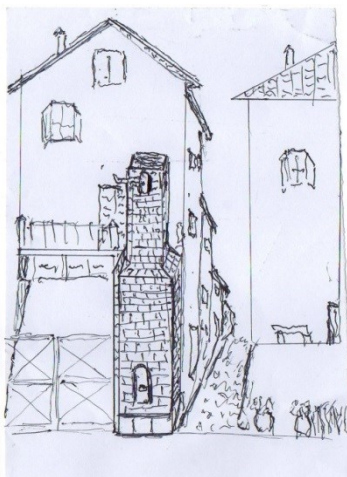
ripristino, in quanto reperto storico, fatta a quei tempi dal Comune e di proprietà dello stesso, almeno, così dicevano i vecchi.

Un altro lampione era fatto con un pilone tutto in mattoni pieni, alto tre o quattro metri, identico a quello sul ponte dell'Annunziata, visibile nella foto sottostante.



Era esattamente collocato in via Cavour al n.18, dove esiste tuttora un pilastrino in mattoni alto circa 120 cm. che regge il cancello della casa di mio fratello Pino e famiglia. Questo manufatto è stato demolito dal comune circa sessanta, settanta anni fa. Il disegno seguente può dare un'idea di come erano costruiti tali pilastri. Era situato sul nostro cortile e ricordo che ci ostacolava quando entravamo con carro e cavallo.

Ricordo quando è stato demolito dal Comune : era un grosso lampione, l'ultimo rimasto.



Un altro punto luce, identico a quelli citati, esiste tuttora nel caruggio detto di “Cadin”, subito prima di entrare in via Italia. Esattamente sotto la targa di marmo, esisteva una porticina in ferro con serratura che permetteva di accedere ad un cunicolo interno al muro, alto circa tre metri, dove scorrevano carrucole per alimentare ad olio il lampione esterno. Anche in questo caso, una serie di interventi edilizi nello stabile ha fatto sì che si perdesse traccia di questa antica “tecnologia” di illuminazione , la cui proprietà, gestione e manutenzione era a carico del Comune.

Sempre “Sùtta ar castè”, all’attuale civico 12, era nato e viveva il vice parroco Don Mantelli, fondatore e donatore dell'asilo (così dicevano) a Trisobbio. In questa casa, lo stesso Don Mantelli, in una camera al piano terreno, aveva fatto costruire un altare dove, la sera alle ore 18, celebrava la Santa Messa e dove io andavo a fare il chierichetto con altri bambini, dopo il richiamo di mia mamma che ci invitava ad andare a servire la Messa: questa era celebrata tutta in latino.



Dopo la casa di Don Mantelli, c'è la casa dove nacque mia mamma (al civico 14), con due sorelle e tre fratelli: in questa casa ora vive una mia parente. A fianco della casa di mia mamma, ora vi è una piazzetta intitolata ad un trisobbiese "Giovanni Boccaccio" dell'arma dei Reali Carabinieri: nato a Trisobbio nel 1781 e deceduto a Vernante nel 1815, primo caduto dell'Arma. Nell'anno 2015 si è appunto festeggiato il bicentenario.

Riguardo al "castello", e di come era a fine 1800, i vecchi di Trisobbio raccontavano che intere famiglie abitavano nel "casone" (vedi foto sottostante), in tempi precedenti alla sua ristrutturazione ed alla costruzione della torre.



Incontrata Mariuccia, una mia parente, una volta mi dice : “lo sai che tuo zio Gian, sua sorella Madlinin, suo papà “paiun” hanno abitato per tanti anni nel casone del castello”? Ultimamente abitavano vicino a noi, “suttà ar castè”, persone che ho conosciuto personalmente e che ricordo bene, tutte con il cognome Boccaccio. Ho scritto questo per cercare di chiarire, se sarà possibile, l’eventuale parentela fra questi Boccaccio ed il primo caduto dei Carabinieri, prima citato. Penso che il “casone” abbia poco aiutato o nascosto la relazione dei parenti con il caduto Carabiniere. Mio zio Gian, era un Boccaccio, Giovanni, sposato con Bice, sorella di mia mamma.

In quel tempo, questa piazzetta era un giardino chiuso e cintato da un muro alto due metri e mezzo, con una porticina al centro. Veniva chiamato il giardino della “Sura Madama”, moglie del cavaliere. Una porta comunicava con il palazzo del cavaliere. Appena entrati, la prima stanza era riservata alla scuola di musica, dove si esercitava una banda musicale al completo, con tutti gli strumenti: la banda suonava alle feste, alle processioni o ai funerali del paese. Sono a conoscenza di questo, perché il fratello di mia mamma, Luigin, suonava il clarinetto proprio in questa banda.

La piazzetta citata ora funge da parcheggio e, dell’ originale muraglione di cinta, è rimasto solo un accenno confinante con il civico n 16. Sempre “Sùtta ar castè”, esistono tuttora molti anelli in ferro battuto, murati, messi qua e là ad altezza di un metro e mezzo circa, detti “bugge”: a tali anelli venivano legati cavalli, muli, asini e buoi, in attesa che i padroni li portassero nella stalla, o tornassero a riprenderli per attaccarli ai carri e ripartire per il lavoro. Tali “bugge” esistono ancora in buon numero, sparse per il paese.

Le fiere per animali si svolgevano due volte all'anno: la prima fiera era al Lunedì di Pasqua, la seconda all'Angelo custode. Quando si

effettuava la compravendita delle bestie, gli animali venivano attaccati a queste “bugge” per tutto il giorno, portando loro da mangiare e da bere. Questa fiere si estendevano pure in tutte le vie del paese.

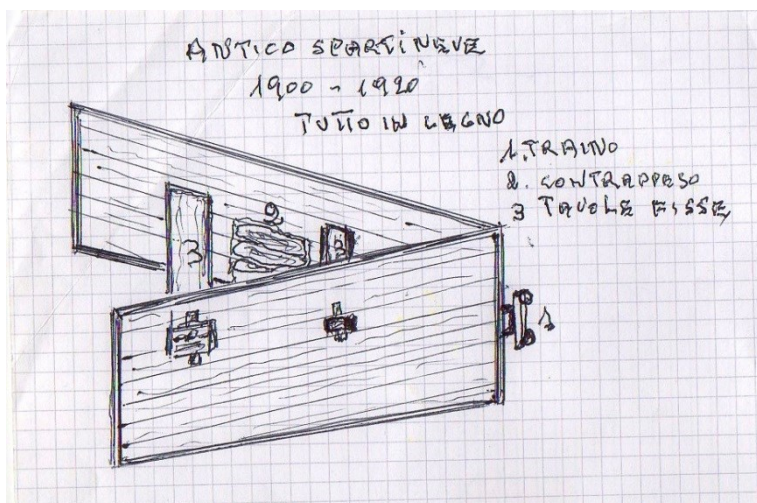
Come detto, queste “bugge” servivano per legare le bestie: se questa era fatta bene, gli animali non si muovevano. Sembra che, durante la “Grande guerra”, un alto ufficiale in visita alle trincee, abbia detto ai soldati “bugia nen” per obbligarli alla immobilità oppure “a dèss bugge”, quando impartiva l’ordine di andare all’assalto. Ancora oggi, [“bugianen”](#) è un nomignolo generalmente assegnato ai piemontesi.



Una “buggia”.

In Inverno, quando nevicava, ogni famiglia toglieva la neve dal proprio cortile e un pochino davanti alla propria casa, per liberare tutta la strada. Il comune creava squadre di spalatori con badili. Posizionandosi in fila indiana, il primo uomo apriva la strada e gli

altri lo seguivano, ammucciando la neve ai lati della stessa fino a liberarla tutta: praticamente si creava uno spartineve umano. Queste squadre di spalatori agivano nel paese, mentre lo spartineve trainato da una coppia di cavalli sul davanti, liberava le strade comunali.



Antico spartineve del Comune, solitamente parcheggiato davanti al Cimitero

Appena il clima lo permetteva, il problema principale era uscire col carro pieno di letame che si portava nei terreni più vicini, oppure portare un sacco di grano o granoturco a macinare presso il mulino a Montaldo, dove adesso c'è la macelleria, vicino alla cantina vinicola "Tre Castelli". Ulteriore destinazione era Ovada, nel borgo, esattamente nel viale che porta alla stazione nord: sul lato sinistro sorgeva un grosso mulino. Un terzo mulino era a Santo Stefano, tuttora visibile (proprietà di Repetto Domenico), in una casa situata davanti alla centralina elettrica, sul lato sinistro della scorciatoia per andare a Ovada, scorciatoia detta "dei Baretti".

Nuovamente **Sùtta ar castè**, nella strada, allora sterrata, si giocava alle bocce: squadre di uomini si sfidavano in gare avvincenti, con i loro bicchieri e una bottiglia di vino sempre a portata di mano.

Quando non c'erano "gli adulti", la strada sterrata restava a noi bambini, che imitavamo i grandi con le bocce: in particolare, giocavamo a "tanetta". Si faceva un buco nella terra e, con le biglie colorate di terra cotta, non pesanti e grosse come una nocciola, giocavamo partendo da alcuni metri di distanza. Si tirava con il dito medio piegato e si fermava il pollice per poi lasciarlo andare con forza: così ciascuno cercava di far entrare per primo, nella suddetta tanetta, la propria biglia. I primi tre che riuscivano nell'intento vincevano un premio.

La strada, per tanti anni e per tante ore del giorno, è stata il nostro campo da gioco : scalzi, sporchi e sudati.

Il nostro tetto quel bel cielo azzurro e le tantissime farfalle che ci facevano compagnia e ci divertivamo ad inseguire.

Un mio ricordo doloroso delle bocce, riguarda il giorno in cui una di queste mi colpì violentemente alla caviglia sinistra: dopo un paio di giorni non passava nè il dolore, né il gonfiore. Mia mamma non esitò e prese contatto con Corrado Delfin che, con la sua carrozza, ci condusse in un paese vicino chiamato Cassinelle, da un guaritore detto "Purasin", abitante in una cascina del paese.

Ricordo che nell'aia vi erano corbe di funghi porcini appena raccolti: il guaritore mi levò scarpa e calzino e mi mise a posto la caviglia, facendomi un male terribile. Me la legò ben stretta, con una stecca e un grande fazzoletto, e ci congedò.

Mia mamma pagò il guaritore, comprò funghi freschi e secchi e ci avviammo verso casa: dopo tre giorni di riposo, guarii completamente. Ad Ovada, allora, non vi era ospedale e ogni

persona doveva arrangiarsi come poteva: così, spesso, si andava da “Purasin”, oppure dal medico del paese, il nostro bravo dottor Cazzulini.

L'ospedale più vicino era ad Acqui Terme, ma si doveva raggiungere con mezzi propri e poi si doveva pagare, e questi motivi finivano per fermare tutti...

Un altro fatto curioso si ripeteva sovente, d'inverno: il falegname Pasqualin, che abitava **Sùtta ar castè** al civico 16, con la sua famiglia, nelle due stalle di sua proprietà teneva quattro o cinque muli. Questi, dopo svariati giorni di riposo forzato a causa del cattivo tempo, oppure per altri motivi, diventavano nervosi. Occorreva allora farli uscire, per renderli tranquilli. Pasqualin, con quel pezzo d'uomo del figlio Giovanni, avvisava tutti gli abitanti della strada che sarebbero stati liberati i muli, e noi tutti fermi a goderci la scena.

Usciti i muli, Giovanni, correndo, li inseguiva con la frusta: questi muli correvano fino a scaricare tutta la vivacità accumulata nel riposo obbligato e, dopo diversi giri del castello, calmi e tranquilli venivano riportati nelle stalle. Pasqualin ci ringraziava e si scusava: tutto per dirvi che, sulla strada sterrata, succedevano anche stranezze come questa.

Altri ricordi ancora: la gente lasciava tronchi di legno appoggiati al muraglione del castello, a seccare per mesi, in attesa di farli a pezzi per poi bruciarli in inverno. Sempre contro il muro, pali e paletti di castagno nuovi da pulire, che il solito Delfin trasportava da Campoligure, e vendeva ai contadini di Trisobbio, che li usavano per sostenere i filari e le viti. Questa operazione di “spellatura” veniva fatta dal padrone della legna, oppure la si dava da fare ad altri uomini che pulivano ed appuntivano i tronchi gratis: lo scarto

prodotto, se lo portavano a casa e lo usavano nella stufa per riscaldarsi, con tanti ringraziamenti.

Questo lavoro durava tutto l'autunno, fino all'arrivo di altri pali o paletti da pulire, così questa via diventava una grande aia per tutti e, al sabato, ogni famiglia puliva la propria zona, soprattutto per il sopraggiungere della domenica.

“Cuntraid id Cadin”

Lui, Cadin, così chiamato come soprannome, era il capo della famiglia, con tre figli maschi. La moglie, Angelica, è stata la levatrice comunale ed ha svolto questa attività per moltissimi anni. A quei tempi si nasceva tutti in casa: con o senza levatrice.

Questo vicolo era la salita più agevole per raggiungere con carri e carrozze il castello, arrivando da via Italia.



Tutto in selciato, i carrettieri, con carri e cavalli, per salire al castello, dovevano sostenere con forza il morso del cavallo, per evitare che cadesse in ginocchio con conseguenti gravi danni fisici alle ginocchia anteriori.

In questa salita c'era anche l'unica vecchia fogna del paese, che era stata voluta e fatta costruire dalla marchesa Carolina Gavotti.

Questa fognatura partiva dal muraglione del castello e scendeva in via Italia, dove si allacciava per 20 o 30 metri, per poi proseguire in discesa fino a metà paese: scaricava nel fossato sottostante.

Questa è stata la prima e unica fogna che io ricordi.

Ritornando a Cadin, devo ricordare Ernesto, il figlio più piccolo.

Si accompagnava a noi che eravamo di tre o quattro leve più giovani. Ci si stava bene, insieme, burbero, col suo fare un po' ingenuo, pulito, sempre sorridente e con più esperienza e libertà in quanto più grande. Bastava incontrarlo : noi, in silenzio per alcuni minuti .

Ci guardava e noi guardavamo lui : a questo punto se ne usciva con : “ Allora”? e ripeteva, più forte “allora”? Poi scoppiava a ridere e noi tutti ridevamo con lui : quell’ “allora” voleva significare tante cose che non riusciva a dire, perché noi ridevamo e lui ancora di più !

Come finiva, non lo ricordo, so solo che eravamo felici con niente.

Da anni, le famiglie che possedevano capre, prendevano accordi per portare dieci o dodici capi “ar cravun”, alla cascina Nerchi, in fondo alla strada “Bui”. Si decise che li portavamo noi ragazzi, accompagnati da Ernesto, con le sue due capre.

Ognuno di noi aveva i propri animali da controllare, con un pezzo di corda. Arrivati e consegnate le capre il nostro impegno finiva, mentre queste restavano in cascina per una decina di giorni, fino a quando ritornavamo per riportarle a casa. Da secoli si faceva così :

non abbiamo continuato ancora per alcuni anni, poi tutto è finito da quando hanno iniziato a portare nelle case il latte di mucca.



“Cuntraìò dir medich” (ora vicolo Magenta)

Così chiamata, in relazione al fatto che vi abitava il dottore: molto frequentata perchè era uno sterrato e vi si poteva camminare bene, con le carrette vuote o piene, per raggiungere i terreni di San Rocco.



“Cuntraid id Giginna”

Questa Giginna era la più presente, la più indicata, la più conosciuta del vicolo. Qui abitavano sei famiglie ed era anche la strada dove sono nato e dove ho vissuto per molto tempo. Attualmente si chiama vico Vinzaglio.



In questo vicolo è nato anche il GOLLO Giovanni (figlio di Pinin “id Ramadan”), ricordato nella stele posta ad inizio paese.

“Cuntraid id Talinna”

E’ il vicoletto immediatamente successivo a quello di “Giginna” in direzione Chiesa.

Anche questo collega **Sùtta ar castè** col secondo cerchio, ed esattamente con la “cuntracera” (contrada chiara), sterrata anch’essa ed abitata da tante famiglie.

Una rappresentante di queste famiglie, la più radicata, ha dato il nome a questa “cuntraìò”, perchè lei era la più anziana e la più presente, e pertanto i trisobbiesi del centro storico intitolarono questo vicolo a “donna Talinna”.

All'inizio di questo caruggio, abitava anche una famiglia, la cui figura femminile si chiamava Teresin, donna grande e grossa che, pur nella sua umile povertà, distribuiva tanto affetto e bontà: facendole una commissione, lei ci ringraziava con un soldo o una caramella, e noi bambini aspettavamo con ansia il momento di essere chiamati, per aver la ricompensa. Non solo, ma ci sentivamo soddisfatti e felici di aver fatto la commissione richiesta, solitamente comprare il sale, il pane o i fiammiferi di legno.

Anche in questo cuntraìò è nato un martire, ricordato nella stele ai “caduti per la libertà”, ovvero IVALDI Giuseppe.

Chiamato Pippo, da tutti noi, giocavamo sempre insieme. Aveva due anni più di me. Nella seconda guerra mondiale e si era associato ai partigiani : durante un rastrellamento fu preso e fucilato alla “Benedicta” : aveva 19 anni! Mentre scrivevo queste righe mi sono dovuto fermare per un po’ . Vi invito a pensare un po’ a Pippo e a quei momenti : ciao Pippo. Continuo a scuotere la testa come a dire no...no...non è possibile



“Cuntraio id Rumin”

Sterrato e molto fresco d'estate, un pò all'ombra. In questo vicolo abitavano alcune famiglie, ma la più numerosa era composta da otto persone: cinque uomini e tre donne.

Il “patriarca” si chiamava Rumin, da cui diedero il nome al vicolo. La strettoia terminava con una scaletta nella zona della “cuntracera”. Il transito attuale da questo vicoletto è abbastanza difficoltoso.

“Cuntraìò id Maijn”

Abitato da una famiglia con 3 figli. Inoltre vi erano altre tre abitazioni, in ognuna delle quali v'era una donna anziana. Attualmente, come si vede dalla foto, alcuni lavori ne impediscono il transito.



La rampa

E' il settimo “cuntraìò” che collega "Sùtta ar castè" con la Chiesa.

Ancora oggi senza nome, e quindi comunemente noto come "la rampa", che proviene, probabilmente, dal termine "arrampicarsi". E' rimasta come ai tempi di allora, con le stesse pietre di acciottolato ed il ferro "passamano", messo lì per potersi tenere e non scivolare, soprattutto in discesa.

Tale passamano, per un problema di intonacature iniziali e successive del muro, in contrasto col suo nome, non consente il passaggio della mano e risulta praticamente inutilizzabile.

Il problema è stato più volte sollevato, anche in Comune, ma, al momento, tutto è rimasto fermo.

L'ultima parte della rampa, quella che terminava praticamente nella piazzetta antistante l'oratorio, confinante con la casa Della Valle, è stata recentemente sostituita da una scaletta, per un più agevole accesso.

Proprio su questa rampa, intorno agli anni 1920/1925, è stata fatta la fotografia a buona parte dei soci fondatori S.O.M.S.



Il primo a sinistra, con in mano la bandiera, è mio zio Gian Boccaccio, del caruggio di Rumin.

Il secondo, partendo da destra, con camicia bianca e il fazzoletto bianco nel taschino, è il nipote di mia mamma, Barisone Nin, appartenente ad una famiglia di uomini robusti e grandi lavoratori.

Il quarto partendo da destra, calvo e piccolino (da notare l'orologio a cipolla nel taschino) è Trainin, non ricordo se di nome o soprannome. E' stato il postino del paese per molti anni, passando poi l'attività alla moglie Amalia e, in seguito, alla figlia Maria: insomma, quasi un secolo di legame della famiglia con il servizio postale. A quei tempi, infatti, non si faceva alcun concorso: bastava il consenso dell'autorità locale.

Per tanti anni, quindi, questa famiglia ha consegnato lettere e telegrammi a tutta Trisobbio: non disponevano neppure di una borsa, ma conservavano la corrispondenza da consegnare ben stretta fra le mani.

Sempre sulla “rampa”, forse proprio per la sua posizione, era frequente fissare foto ricordo, come quella riportata qui sotto.



Nella casa sulla destra, salendo, al civico 2, abitava la levatrice comunale chiamata Lucianun, perchè molto robusta; era molto professionale, preparata e decisa... ispirava fiducia. Non era di Trisobbio, ma le future mamme ne accettavano volentieri i consigli e tutto procedeva sempre per il meglio. Ha sostituito la levatrice Angelica, moglie di Cadin, quando questa ha lasciato la professione, in età avanzata.

Di fronte a questa casa, al civico 1, vi era una grande sartoria, detta “da Giovanin” : lui era un bravo sarto da uomo, con quattro

lavoranti e due aiutanti donne. Vestiva gran parte dei Trisobbiesi: aveva tante pezze di stoffa e di fodera per vestire i clienti. Solitamente bastavano due sole “misure” ed il lavoro era fatto. Cuciva pure cappotti e soprabiti, e vestiva anche noi bambini.



Il secondo cerchio

Via Italia

Sulla destra, andando verso il Comune, nella prima curva, al civico 20, troviamo la casa “du Rè”, così chiamata perchè il capo famiglia, un bravissimo muratore che aveva un'impresa con tanti uomini, era piccolo di statura, e assomigliava al nostro Re Vittorio Emanuele III: da qui, il soprannome Re.

Famiglia benestante, perché il giorno dei morti, il 2 di Novembre, la padrona, signora Maria, comprava una corba (cesta) di panini che faceva fare dal forno e distribuiva, a chi passava, un panino da portare a casa, in onore e a memoria dei morti della famiglia.

Proseguendo, vi era la casa di “Barbis”, di cognome Rossi, che aveva la carica di sindaco. Una dei suoi figli, la femmina, è stata la mia maestra per uno o due anni. Si chiamava Onorina Rossi.

Anche sua mamma, Olimpia, distribuiva panini in onore dei loro morti, e chi riceveva il panino rispondeva con la frase: “prema di mort” che significava, più o meno, “in memoria” o “a ricordo dei morti”.

Poco più avanti, sulla destra la casa di Giovanna (Jean), conosciuta col soprannome di “firaja”, forse per l'attività di sartoria che avevano i suoi genitori a Sestri Ponente.

Subito dopo la casa, abitata attualmente dai figli Virginia e Vittorio, una prima scaletta ed un passaggio pedonale che conduce al campo di tamburello. Quando è stato rifatto, recentemente, il muretto tutto in pietra, avevo sperato che potesse essere sistemata anche la scaletta, vecchia di decenni e decisamente mal ridotta, invece



Proseguendo avanti a sinistra e precisamente sopra l'archivolto, vi era la casa "du Dragun", al civico 17.



Vi abitavano fratello e sorella di nome Pin e Pinna, amici dei miei genitori: dicevano che nella loro famiglia era vissuto un “dragone del RE”, da cui prese il nome la casa.

Superato l'archivolto sulla destra, a scendere, troviamo il “Punt”, cioè il ponte dell'Annunziata che era l'uscita del paese, verso le campagne.

Immediatamente sulla sinistra, invece, c'era e c'è ancora, la casa dell'ormai scomparso ma conosciutissimo usciere comunale Fernando, una vera istituzione del vecchio paese oltre che una impressionante “memoria storica”.



Due vecchi amici : Viardo e Fernando

Avanti a sinistra si incontra il palazzo del cavaliere, attuale sede del comune di Trisobbio. Questo cavaliere Dogliotti era cugino dei Savoia: venivano in estate a Trisobbio per le vacanze, con tutta la servitù.

La moglie del cavaliere era chiamata la “Sura Madama”: questa famiglia aveva sempre ospiti che arrivavano con carrozze e calessi. Mia mamma ed altri Trisobbiesi vicini al palazzo erano frequentemente invitati a questa corte, un pò per aiutarli, un pò per cortesia di vicinanza. Col tempo, la suddetta famiglia non ritornò più e il palazzo venne donato al paese, con l'intesa di adibirlo a sede del Comune.

Nel cortile di questo palazzo in fondo a sinistra vi è una casa con porte a battenti verdi e, dalla parte opposta, lato pizzeria, due grandi finestre , sopra l'attuale locale, sempre di proprietà del Comune.



Questa, per anni, è stata la scuola elementare per la quinta classe. Ricordo bene che le nostre maestre di seconda e terza classe ci portarono a far visita a queste aule e, con mia meraviglia, vidi i tanti scolari presenti, molto alti, con un grembiule nero da scuola, che frequentavano, appunto, la classe quinta.

Forse le loro mamme, d'accordo con le maestre, gli facevano ripetere più volte l'anno, o per scarso rendimento, o per ritardare loro l'inizio del lavoro nei campi.

Scrivo così, perché anche mia mamma, nonostante fossi stato promosso in terza classe, mi fece ripetere l'anno scolastico: infatti sono in possesso di due pagelle di promozione. Nel mio caso, il motivo era di andare alle medie ad Ovada, in bicicletta, un anno dopo e quindi con maggiore sicurezza.

Dalla casa “id Barbis”, la strada diventa **via De Rossi**, perché ci sono molte famiglie con cognome Rossi.

LA CUNTRACERA

Continuando il secondo cerchio si arriva alla **“cuntràcera”**, traducibile in “contrada chiara”, molto conosciuta, rinomata e assai luminosa. Riparata dai venti del nord, da lì si gode un meraviglioso tramonto.



Le famiglie del posto e del vicinato usavano sedersi in compagnia, utilizzando sedie, panchette, talvolta pietre: inoltre, il robusto muretto in pietra, tuttora esistente, forniva una comoda postazione. Lì, lungo tutto l'arco dell'anno, sedevano uomini, donne e bambini, ad ogni ora del giorno: si raccontavano favole, fatti del paese, pettegolezzi. Si rideva a non finire, un vero punto di ricreazione, con le porte tutte, aperte fino a tarda sera : praticamente un secondo “cunfurs”. Nella foto sopra si nota il varco della seconda scaletta, appena rifatta, che conduce al “foss”.

Nella casa a destra, subito dopo la “cuntracera”, abitava, al civico 11, una famiglia detta “i Sarach”, il cui capo famiglia, Domenico, era comunemente conosciuto come “Dumini”.

Lui, contadino, mediatore e fornitore di bestiame di ogni genere, aveva un cavallo veloce e girava tutto il giorno per poter fare affari: si accontentava di poco e gli acquirenti erano sempre soddisfatti.

Più avanti, a sinistra, al civico 6, una bella casa della fattora “sura Angiulina”: il marito era il fattore della famiglia Scovazzo, ricchi imprenditori. Essi gestivano la contabilità di tanti mezzadri e

provvedevano a tutti gli acquisti e alla vendita dei prodotti, per conto dei proprietari. Era un lavoro impegnativo, di fiducia, gestire le entrate e le uscite del proprio padrone. Siccome i mezzadri erano, normalmente, analfabeti, avendo a che fare con loro, si doveva convincerli ad operare in modo corretto: in questo modo, il padrone non si interessava di niente, purchè l'azienda rimanesse in profitto.

Vi erano anche tante piccole aziende con mezzadri, che il padrone gestiva in autonomia, facendo a meno del fattore.

Continuando, sulla destra, al civico 5, vi era una bella sartoria da donna: “Zina”. Con quattro dipendenti, per anni, ha tagliato e realizzato vestiti su vestiti: non aveva concorrenti, in quanto molto brava. Negozio sempre pieno di clienti soddisfatti: chi misurava, chi trattava, chi si portava via il capo confezionato, ansioso di indossarlo quanto prima.

Questa Zina aveva anche una bellissima figlia, Cleia, 18 anni, che le faceva da modella, creando, nel negozio, entusiasmo, interesse e curiosità.

Nell'ultima casa, con una porta a due ante verdi, civico 1, c'era un negozio chiamato “dai spizzieri”: due sorelle, Isa e Silvia, anziane, che vendevano spezie e prodotti per la salute. Proprio da uno dei due nomi delle sorelle, il negozio era comunemente chiamato “da sura Ise”.

Zucchero di latte, alcool, candelotti di zolfo, manna, mannite, olio di ricino, purghe e cose varie come bicarbonato, citrato ecc. Nelle famiglie di quei tempi, una volta alla settimana ci si purgava con la mannite Dufour. Ai ragazzi, nella fase dello “sviluppo”, veniva dato l'olio di merluzzo, che aiutava a crescere. Il papà di queste due

sorelle era il farmacista del paese. Grazie a loro, con esperienza e capacità tramandata in famiglia, la comunità si sentiva ben protetta.

Di fronte a questa casa, al civico 4, abitava la famiglia Turco con i figli Sergio e Giulin. Questo Giulin era stato, per anni, il battitore della squadra di tamburello. Ineguagliabile, nella sua precisione, quando batteva la palla, prima di prendere la rincorsa, diceva ai tifosi: “questo pallone non lo prendono”. Effettivamente lo inchiodava nell'angolo a centro metri di distanza, e nessuno lo poteva controbattere : spesso, nel tentativo di farcela, rompevano i tamburelli contro il muro. Con un paio di giocate del genere, si arrivava a 30 punti. Vi era, poi, un altro giocatore della squadra, Manara, detto “Masin id Toni”: ribatteva distante quasi sempre e difficilmente gli avversari riuscivano a spuntarla : faceva altri 20 punti ed il “gioco” era fatto. Con loro due, la squadra di Trisobbio vinceva sempre. A frenare la forza e l’astuzia della squadra avversaria, ci pensavano invece Cesco e Fedele (lo zio del geom. Bruno Bottero), che, con malizia e bravura, li fermavano sul fallo.



Ricordo anche il fratello Sergio, di 15 o 16 anni, con altri coetanei, davanti al portone del giardino del Parroco, dove c'era una piazzetta allora libera (ora invece c’è l’ albero “del pane”, con aiuole).

Quando c'era tanta neve, ed accadeva spesso, io, con i miei compagni, ci fermavamo ad assistere a una gara, che si prolungava tutto l'inverno: si trattava di tirare una palla di neve verso il campanile. Queste palle di neve venivano compresse con forza, per tirarle meglio verso il campanile, e c'era quindi una sfida tra i ragazzi, per vedere chi la tirava più in alto.

Sergio prendeva la rincorsa: la prima toccava il finestrino del campanile, in basso, si frantumava e subito dopo le altre erano contro il vetro dell'orologio. Nessuno è mai riuscito ad imitarlo... Questo ragazzo era un vero atleta, come il fratello : atleti, si nasce.

Questo Sergio, purtroppo, con la guerra in corso, venne chiamato alle armi, fu mandato in Russia e non ritorno più: è stato citato nel monumento dei caduti di Trisobbio come disperso. Aveva 21 anni.

Continuando sempre nel secondo cerchio, arriviamo in piazza della Chiesa.

IR SEPURTURI

Sulla destra c'è una scaletta in pietra, la terza, che scende verso la società di mutuo soccorso: questa discesa, per i Trisobbiesi è detta **“ir sepurtùri”**, perché qui, in tempi antichissimi, venivano sepolti i morti.

Considerando che, allora, i cimiteri non esistevano, i morti venivano inumati vicino alle chiese o ai santuari. Quando è stata ampliata la navata della chiesa, nello scavare per le fondamenta, gli operai si trovarono di fronte ad un mucchio di ossa umane, e si capì che lì c'era stato un cimitero.



Io non so precisare l'anno di questo ampliamento ma, i miei genitori raccontavano che quando posero la prima pietra, si fece una gara a chi offriva di più per avere il proprio nome scritto in un rotolo di carta e incastrato in questa "prima pietra". Si aggiudicò questo "privilegio" una signora molto anziana, di nome Mercedes, a suon di denari: il suo nome è finito così nelle fondamenta della Chiesa, con rassegnazione dei ricchi del paese, che controbatterono ma senza riuscire nel loro intento.

Sempre in piazza della chiesa, ora Piazza Beccaria, sulla sinistra al civico 1, abitava una famiglia, il cui papà, Severino, faceva il sacrista: suonava le campane e l'organo senza conoscere la musica, poiché, di professione, faceva il calzolaio: in un giorno o due, faceva un paio di scarpe nuove, lavorando anche di notte. Ricordo che mi faceva mettere il piede su un pezzo di carta, per prendere la forma delle scarpe da realizzare.

Questo Severino, aveva tre figli maschi, di cui uno, Genesio, era uno dei miei migliori amici, pur essendo più grande di me. Lui fabbricava le casette del presepe. Il papà incollava le scarpe con una colla di pesce, che, a suo dire, era fatta di pelli secche di pesce,

messe a bagno in acqua tiepida e lasciate sciogliere: comunque diventavano una colla molto resistente. Con quella colla, il papà incollava le scarpe e il figlio incollava le casette per il presepe.

Vedendo queste casette, mi sono associato a lui, ed ho cominciato a costruirne pure io: fatte con turaccioli, vecchi pezzi di cartone e tanto colore, diventavano bellissime casette, castelli, ponti, chiesette, piccoli fienili e anche la capanna di Gesù bambino: ancora oggi ne conservo gelosamente alcune.

A fianco della chiesa dell'Assunta vi era l'oratorio. In Inverno, vi si celebrava la messa, in quanto edificio piccolo e facile a riscaldarsi: la stessa usanza viene mantenuta ancora oggi.

Fra l'oratorio e la canonica, vi era un vicolo sterrato che comunicava con la porta di quest'ultima: questo vicolo misurava circa quattro metri di larghezza e venti metri di lunghezza.

Il parroco Don Bruni e il vice parroco, con le suore e i dirigenti dell'Azione Cattolica, decisero di ricavare in quest'area due lunghi vani, e li chiusero con due vetrate all'entrata e all'uscita. Arricchito con ping-pong, calcio balilla, tavolini, sedie e un banco di vendita con pistacchi, caramelle e dolciumi vari, diventò un punto di ritrovo per noi adolescenti.



Noi ragazzi, infatti, non potevamo entrare alla S.O.M.S. fino all'età di diciotto anni, come pure ci erano vietate le tre osterie, quindi eravamo obbligati a stare per strada o in casa dell'uno o dell'altro: il ricreatorio fu quindi, per noi, un bellissimo regalo. Anche se non più utilizzato, esiste tuttora.

Il parroco entrava nel ricreatorio tramite la porticina della canonica e noi andavamo in Chiesa tramite un'altra porticina, senza uscire all'esterno.

Ricordo che, una volta, mia mamma mi mandò, intorno alle sei di sera, d'inverno, a chiamare mio papà che era alla S.O.M.S.: dopo aver bussato, venne ad aprirmi un uomo che, dopo avermi chiesto cosa volessi, non mi fece comunque entrare. Io gli dissi che volevo mio papà, allora mi chiuse la porta in faccia, chiamò mio papà, che uscì, e andammo a casa. Questo solo per dire quanta rigidità vi fosse, a quei tempi, fra giovani e adulti!

Subito a fianco del ricreatorio e della canonica, esiste ancora una bella scaletta, la quarta, tutta in pietra, con passamano, che conduce al “pusun” e quindi al paese sottostante.

Continuando, sempre sul secondo cerchio, a sinistra, al civico 3, troviamo l'asilo e il teatro, sbarrato da un grosso portone a tre ante, marrone, senza numero.

Di fronte a questo, in Via Cairoli civico 6, abitava la famiglia Della Valle, benestante. Anch'essa, per il giorno dei morti, offriva sempre una corba di pane alla gente. Il capo famiglia si alternava con altri alla carica di Sindaco (i sindaci, allora, non venivano eletti tramite votazioni). Un pò oltre questa casa, sul lato fronte, c'era e c'è ancora una scalinata, attualmente chiusa ma, ai miei tempi, molto frequentata.

Infatti ospitava un vasto cortile con un grande forno, detto “da Toni” (famiglia Manara): tante donne facevano il pane in casa, e verso le nove, lo portavano a cuocere, questo perché, prima di quell'ora, il forno lavorava per il pubblico. Oltre al pane, queste donne portavano a cuocere focacce, dolci, tegami di cipolle, pere... Questi cibi venivano conservati per una settimana, e portati in cestini di vimini del peso di otto, dieci chili, e messi sul capo. Prima, però, occorreva aver messo sopra la testa il “trussun”, un grande fazzolettone, tutto attorcigliato e ben sistemato sotto la cesta per equilibrare il peso: poi raggiungevano le proprie case, con tanta fatica e altrettanta fierezza.

Fra le due gallerie, (una che scende e l'altra che sale) vi era un grande negozio di macelleria, insaccati, commestibili, pane e focaccia, continuamente freschi, che provenivano dal forno di

sopra, della stessa famiglia Manara. Dietro il banco vi erano tre o quattro persone della stessa famiglia, che servivano i clienti fino a tarda sera. Quasi tutto il centro storico si serviva presso questo negozio.

Dopo il negozio v'era una salita, ora chiusa da un cancello, che portava alla corte Barlotti, dove vivevano cinque famiglie. Da qui passavano le suore e i fedeli per pregare alla "grotta di Lourdes", come pure i clienti diretti al forno di Manara, il quale abitava in via Italia al civ.5.



In questa stessa salita, circa a metà, a sinistra di Manara, vi era il mattatoio che alimentava la macelleria sottostante con carni ovine, suine e bovine.

La carne si comprava una volta alla settimana : d'estate non si conservava. Era cara, ma ci pensava il caldo a calmierare il prezzo e la salute.

“IL CUNFURS”

Uscendo dalla galleria, in salita, ci trovavamo nel famoso “cunfurs”.

Si tratta di una piazzetta, con la vista del paese come da un grande balcone, ed un clima bellissimo: fresco d’estate e caldo in inverno.

Probabilmente, questa sua caratteristica di piacevolezza, e quindi la capacità di dare sollievo e conforto, ha dato il nome al posto: sembra infatti verosimile che il termine “cunfurs” possa derivare proprio dalla parola “conforto”.

Oggi non è più così : ci sono cinque grosse piante, quattro delle quali sopra il monumento ai caduti. Vanno levate, non ci sono mai state piante lì! La visuale è negata : con queste piante, “ù Lin” non avrebbe visto, la notte di capodanno del ‘44, come spiegato più avanti, arrivare i Tedeschi e dare l’allarme !!

Tutti si fermavano volentieri seduti a chiacchierare e a guardare la strada in direzione Ovada, per osservare il traffico dei carri, delle carovane e dei viandanti: l'attesa principale era però per la corriera che arrivava due volte al giorno, mattina e sera.



Da questo luogo, nel 1944, alcuni Trisobbiesi, nella notte dell'ultimo dell'anno in cui stava nevicando da mezzogiorno, avvistarono una colonna tedesca che muoveva verso il paese nel grande silenzio ovattato dalla neve.

Allora, un Trisobbiese di nome Lin, decise di andare alla S.O.M.S., dove si stava ballando, a dare l'allarme.

A questo ballo partecipava gran parte del paese, compresi alcuni partigiani: fu un fuggi-fuggi generale, con persone che correvano, per nascondersi, in varie direzioni... Alcuni in casa, io in un pollaio insieme ad altri, altri ancora verso la campagna.

Gli orchestrali buttavano i loro strumenti per la strada, altri li portavano via per nasconderli.

Appena arrivati in paese, i tedeschi, in prossimità del peso pubblico, si misero a sparare: poi andarono nelle case per cercare i partigiani e le armi. Nella notte arrestarono più di venti trisobbiesi e li portarono in fondo al paese, mentre altri soldati continuavano il rastrellamento.

Nell'attesa dell'alba, fecero un fuoco, accendendo delle fascine di legno, destinate a cuocere il pane mattutino, che presero dal vicino forno : infatti, il giorno successivo, questo è rimasto chiuso, niente pane, niente focaccia.

Quando finì il rastrellamento, portarono i prigionieri ad Ovada, ed alcuni finirono alla famigerata "casa dello studente", a Genova, dove vennero seviziati per farli parlare e confessare dove si trovassero i partigiani .

In questo gruppo, finì anche il mio amico Ernesto Cadin che, dopo una decina di giorni, ritornò a Trisobbio: degli altri ignoro la sorte.

All'alba dello stesso giorno, i tedeschi si ritirarono dal paese e noi, nascosti qua e là, ritornammo alle nostre case, tutti sporchi,

affamati e pieni di freddo. Quello è stato il nostro Capodanno del 1944.

In questo frangente, a seguito della confusione, mia mamma cercava me e due miei cugini: non trovandoci, restò in ansia tutta la notte, fino a quando non tornammo a casa.

I tedeschi arrestavano questi giovani, perchè avevano l'età per il servizio militare oppure perché erano renitenti alla leva, oppure sbandati dalle formazioni dei corpi militari: probabilmente, avendo io a quei tempi sedici anni, forse avrei evitato la cattura, come pure i miei cugini, ma nascondersi è stata comunque la scelta migliore.

Sempre da questo “cunfurs”, ricordo un episodio legato ad uno dei tanti Manara.

Questo a cui mi riferisco, era un commerciante che gestiva, con la famiglia, un negozio di commestibili nella piazzetta immediatamente sotto al “pusun”, proprio dove ora si trova il famoso “albero del pane”. Dove ora c'è una finestra bassa, una volta c'era, appunto, una porta-finestra, con negozio.

Bene : un giorno in cui nevicava copiosamente, questo Manara, camminava avanti e indietro e parlava fra sé e sé. Alcuni paesani, allora, gli chiesero cosa avesse e la risposta fu: “ nessuno di voi giovani, con questo tempo, sarebbe capace di andare ad Ovada”.

Un certo Sutto Oreste, detto “Pane”, accettò la scommessa e disse: “ci vado io, ma in cambio di cosa ?”.

La risposta fu: “venti lire, però mi porti la firma del parrucchiere che io conosco, che ha il negozio sulla scalinata di Ovada”. Pane partì: erano le dieci del mattino, vi erano già ottanta centimetri di neve, e continuava a nevicare. Verso le quindici e trenta, i paesani, riuniti sul “cunfurs”, avvistarono nella valle una sagoma di uomo:

era Pane, di ritorno da Ovada, ovviamente a piedi, con la firma che gli era stata richiesta.

Fu un'avventura molto audace, perché camminò per ore su sentieri coperti da oltre un metro di neve: solo lui poteva riuscire in questa impresa.

Prima di andare a Ovada a comprare, molte persone si fermavano sul “cunfurs”, per controllare l’arrivo della corriera: si salutavano le persone vicine e, correndo alla svelta, si raggiungeva il fondo del paese per salire su quell’unico mezzo di trasporto.



Arrivati a destinazione, si andava nei negozi a fare gli acquisti necessari: sentendoci parlare nel dialetto “trisobbiese”, ci chiedevano “andate sempre sul cunfurs?” “Certo”, rispondevamo, “è il posto più bello di Trisobbio”.

Finito di fare le nostre spese, si tornava a Trisobbio a piedi, passando per le scorciatoie.

Guardando qualche immagine dei tempi, secondo i miei ricordi, su questa collinetta non vi erano piante: noi bambini, con le scarpe o scalzi, prendevamo un secchiello d’acqua, lo vuotavamo sul terreno per renderlo più scorrevole e poi scivolavamo su e giù, come se fossimo sulla neve. Tornavamo a casa tutti sporchi, ma,

d'altra parte, avevamo poco o niente con cui giocare, e ci accontentavamo di questi svaghi, felici e contenti.



Con il “cunfurs”, si chiude il secondo cerchio intorno al castello.

IL BURDUN

Per raggiungere il terzo cerchio, si poteva scendere dal **Burdun**.



E' una contrada stretta e lunga, piena di case, a destra e a sinistra, senza distacco l'una dall'altra: un vero serpente di case, con scalini, scale, poggioli da ammirare: non sembrava di essere in campagna, ma nel centro storico genovese. Con tanto ordine e colori, per i trisobbiesi continua ad essere, ancora oggi, il “burdun”.

Per il Comune, invece, è **via Palestro**.

Nella prima casa a destra, scendendo, al civico 2, vi era una grande sartoria gestita dal signor Alessio. Aveva tanti aiutanti, e cucivano vestiti, soprabiti, cappotti e mantelle: queste ultime, ricordo, avevano per chiusura una catenella. In quel negozio cucivano fino a tarda notte perché, allora, non vi erano in vendita vestiti confezionati: tutto veniva fatto su misura e su ordinazione. A dare aiuto ai sarti da uomo, c'erano le pantalonaie che si recavano a ritirare gran parte dei pantaloni appena tagliati, comprese le fodere per le tasche, portavano il tutto a casa propria per cucirli, facendo le asole per i bottoni, li stiravano e li restituivano ai sarti, previo compenso.

Il vestito più usato, allora, era confezionato assieme ad un “gilet” senza maniche, munito di vari taschini nei quali veniva riposto l'orologio “a cipolla” da una parte la e catena ciondoloni, ancorata dall'altra.

Sempre nella stessa strada, di fronte, al civico 14, c'è tuttora una casa con il piano terra chiuso da una doppia porta senza numero, colore marrone chiaro, un locale dove si ballava parecchie volte: all' interno esisteva un discreto spazio che lo permetteva. Poi vi era un giovane, di nome Franco, che aveva una fisarmonica e un giradischi: suonava musica ad orecchio per ore e ore, riuscendo a farci ballare e divertire. Certo, noi ci accontentavamo, sia per la pista, che per la luce, prodotta da un'unica lampadina... Ma quando uscivamo per ritornare a casa, eravamo felici e contenti.

Quasi in fondo alla via, sulla sinistra, ha abitato per tanto tempo Nanni, un bravissimo cantante, con una voce meravigliosa, sia per la Chiesa, con la musica sacra, sia per la musica “leggera” e ballabile di quei tempi. Noi trisobbiesi ci sentivamo onorati di questo cantante, e i paesi vicini ce lo invidiavano, perchè Trisobbio ballava col cantante, gli altri paesi no.

In Chiesa, nel coro e nelle messe importanti, con la sua “Ave Maria”, stupiva tutti e anche quando veniva a cantare nella S.O.M.S., con una grande orchestra, la sua presenza garantiva un incasso assicurato.

E con questo termina il secondo cerchio.



I tre cerchi di Trisobbio dall'alto

Il terzo cerchio (“ir Foss”)

Arriviamo così al terzo cerchio che, per molti tratti, è chiamato **“ir Foss”**.

Questo perché, anticamente, esisteva un grande fossato, che raccoglieva l'acqua piovana ed i liquami, per poi avviarli verso la valle dello Stanavasso, oppure verso la valle “dir Buiè”, un ruscello che va a sfociare nel fiume Bormida.

Partendo dal ballo di cemento, che si trovava in Via Garibaldi davanti ai civici 12 e 14, dove ora vi è una piccola piazza con panchine aiuole ed alberi, allora vi era una pista estiva in cui si ballava di frequente.



Albero del pane



Sede del vecchio ballo in cemento

In un lato di questo ballo, veniva montato un piccolo palco per l'orchestra, con buoni risultati; in alternativa a questo, sullo stesso veniva montata una pista “a parquet”, più grande, con soppalco

per l'orchestra. Il tutto proveniva da Carpeneto, trasportato con un camion.

Quando arrivava, restava due o tre sere, per la gioia dei ballerini, poiché era molto più confortevole.

Io e tanti miei coetanei, verso le dieci di sera, a ballo già avviatissimo, pieno di coppie, trattavamo col proprietario del ballo, per il prezzo d'entrata. Offrivamo una certa somma, al che lui picchiava col pugno su un tavolo di legno con cassetto che fungeva da cassa, dicendo: "io ho la testa dura, non entrate se non pagate come gli altri". Poi, verso le undici, ci chiamava e ci faceva passare.

Le ragazze non pagavano, perchè così usava: si sedevano nel perimetro del ballo, allestito con sedie e panchine, mentre gli uomini restavano in piedi. Con le prime note suonate dall'orchestra, si iniziava a ballare ed era sempre l'uomo che invitava la ragazza a ballare. Queste serate danzanti, per legge, finivano all'una di notte, e i carabinieri presenti, facevano rispettare tale orario.

Il terzo cerchio, questo percorso, detto "foss", era tutto sterrato. Il lato a monte non è altro che un muraglione di cinta al centro storico, con le case incorporate o innalzate sullo stesso, in alcuni punti con rive sul "Cunfurs" e la "Giasera" (ghiacciaia).

Vi erano due "porte" di accesso : il "Punt dell'Annunziata", e la prima galleria "dar Pusun",



cioè della casa dei Della Valle, e di Luciano Scovazzo (il pittore e decoratore dei coppi).

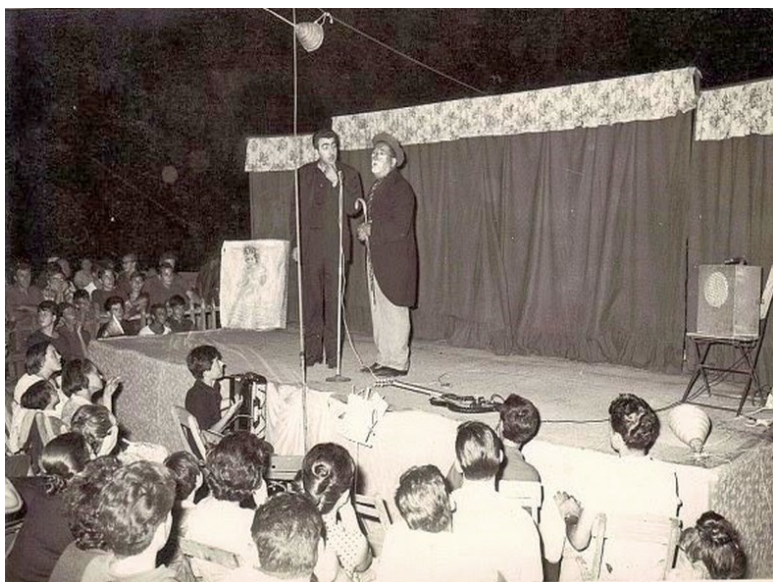
Dopo il ballo di cemento, a sinistra, si trova la casa di Delfin Beretta e famiglia, con carri e cavalli: rifornivano negozi e contadini, recandosi a Campo Ligure e Masone, dove portavano il vino e prelevavano legna e pali. In particolare le “carasse”, ovvero pali in castagno, spellati e appuntiti, ben confezionati, adatti per sostenere le viti.

Nella bella stagione, con una carovana “tipo far-west”, coperta, due volte al mese andavano a Genova con il vino, e al ritorno erano carichi di “balle di stoccafisso”, barili di legno con acciughe salate, olio e sale grosso: i sale fino, infatti, non era in commercio. Si schiacciava il grosso, con una bottiglia sul tavolo di cucina, e il fino era pronto. Ricordo che mio papà, preso appuntamento con Delfin, mi mandava ad Ovada col nostro cavallo, ad aspettare la carovana, esattamente al piede della salita “Carrubun”. Appena arrivava la carovana, tutti stanchi per il tragitto, prendevano il mio cavallo e lo mettevano davanti ai cavalli stanchi per aiutarli e così facevano in tutte le salite, fino a Trisobbio. Per cerimonie o altro,

Delfin aveva due carrozze che, anche col brutto tempo, riuscivano a viaggiare.

Un pochino più avanti, sempre nel “foss”, si giocava alle bocce continuamente.

In piena estate arrivava un mini circo, molto atteso da noi bambini, che si posizionava in Piazza Cecilia della Valle: il suo nome era Padella (“Padela”, per i Trisobbiesi). Si trattava di una grande famiglia, con una carro per mangiare e dormire, una pista, un piccolo palco, panchine per sedersi, piccole attrezzature, alcuni cani addestrati.



Facevano due spettacoli al giorno, uno al pomeriggio per soli bambini, e uno alla sera per tutti. Il numero principale ed atteso era riservato a “Padela”, un vero atleta. Lo ricordo, aveva i pantaloni lunghi e bianchi e canottiera: faceva salti in lungo e in largo con un asta e corda. Applausi a non finire.

Ricordo un numero speciale: portavano una carrozza tutta chiusa (offerta da Delfin), la posizionavano per la lunghezza, mettevano un paio di tavole “da ponteggio”, con un sostegno. Poi, con una lunghissima rincorsa faceva un salto e, di netto, scavalcava la carrozza: pubblico in delirio.

Poi “Padela” si rilassava con i figli Fagiolino e Bagonghi e con i suoi clown. I cani facevano alcuni numeri e così i pagliacci, per alcune ore. Noi bambini eravamo sempre vicini al circo, anche quando non lavorava. Si fermavano nel nostro paese anche una settimana: alla fine concludeva e salutava tutti, dicendo “ci vediamo il prossimo anno, adesso andiamo a Ovada”.

IL CAMPO DA TAMBURELLO

Proseguendo, arriviamo al campo del tamburello: guardandolo bene, sembra un gran fossato sterrato.

Lì, per mesi, si giocava solo al tamburello, in gara con altri paesi, per il primo o secondo posto. Il gioco si fermava solo per la trebbiatura del grano che, secondo il tempo, cadeva più o meno nei primi giorni di Luglio, quando l'autorità decideva per la trebbiatura: allora si era in corsa, per portare alla svelta i covoni di grano. Fatte le “bure”, di cui ogni famiglia prendeva lo spazio, si decideva il quantitativo, in modo di dare ospitalità a tante famiglie.

Nel mentre, la famiglia Somaglia provvedeva a portare, coi buoi, il motore (che aveva un peso eccezionale), la trebbia di marca “Orsi”, e l'imballatore.

Riguardo alla famiglia Somaglia, la cui cascina era nota come “da Bigiu id Fulun”, ricordo con affetto i fratelli Pevo e Giovanni (quest'ultimo diventato poi marito di Rina, del vecchio negozio di commestibili). Mi piace ricordarli come “pionieri meccanici”, per la

loro bravura ed esperienza nel gestire e mantenere la trebbiatrice, un insieme di macchine particolarmente complesse, il cui motore era conosciuto come “motore a testa calda”.

Questo nome perché, per farlo partire, occorreva scaldarlo. Noi bambini seguivamo in silenzio, il più vicino possibile, tale operazione, fino a quando, non so come, riuscivano a fare quel fuoco, sotto al motore, senza far danni. Poi, due uomini robusti, girando una grossa ruota, la mettevano in moto, con collegamenti di enormi cinghie che facevano girare la trebbia e l’imballatore. Come si vede dalla foto sottostante, tutte le ruote a terra dovevano essere bloccate per evitare pericolosi spostamenti.



Bastava un giorno e mezzo, per sistemare i tre pezzi.

Mio papà era presente con il cinquanta per cento del raccolto, per poter disporre della farina nuova, la paglia e le pula per i maiali. La trebbiatura durava dieci o quindici giorni, poi si era obbligati

dall'autorità a ripulire tutto il campo, per poter proseguire col gioco del tamburello.

La restante parte del raccolto la portavamo alla stessa macchina, che si spostava di cascina in cascina fino a trebbiare il grano di tutti. Noi lo portavamo dalla cascina di “Pinun”, perché vicini al nostro campo di grano.

LA GIASERA

Proseguendo nello stesso terzo cerchio, si arriva al **Punt** e da qui, in pochi passi, alla “**giasera**” (la ghiacciaia): la zona è quella dell’attuale Via Mazzini subito sotto dove si trovava il precedente campo da bocce.

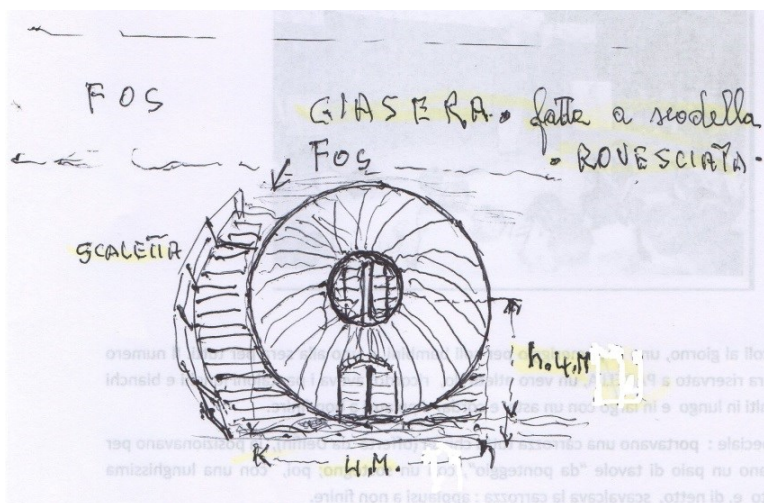


Questo era il punto più a nord, ed era stato scelto tanti anni prima perché doveva conservare, il più a lungo possibile... la neve.

Infatti è stato costruito, in mattoni, un grosso vano a forma di botte, con una porticina in fondo al lato nord, per fare uscire le corbe di neve ghiacciata. Vi era una botola con apertura di cm 80 x 80 nel punto più alto del locale, il cui livello arrivava all'altezza

della strada di sopra. Questo vano veniva riempito di neve dai tanti ragazzi del paese: tutto questo si è fatto per molti anni e... si faceva gratis.

Gli uomini riempivano la "galeota", così chiamata, secondo i vecchi, perché serviva per trasportare i galeotti. Si trattava di un carro a due ruote, con sponde e stanghe: una volta riempito di neve, veniva trascinato a mano fino all'apertura superiore della ghiacciaia sottostante, e rovesciato nella botte. Altri uomini e bambini la spianavano e la pestavano, fino all'orlo: ovviamente si prendeva la più pulita! Quanta diversità con oggi, che non si sa dove metterla.



Questa neve, conservata, serviva a tanti scopi: a conservare i cibi, in primavera e in estate, nelle case e nei negozi, perché allora non vi erano né frigoriferi, né congelatori.

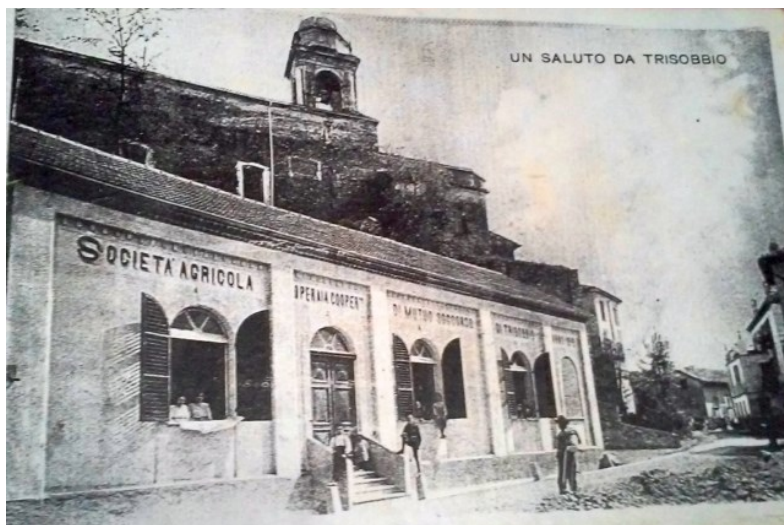
Serviva per il Dottore, che consigliava di mettere la neve sul capo e sulla fronte per abbassare la temperatura corporea.

Da sopralluoghi eseguiti di recente, sembra che la parte superiore sia ancora presentabile : alcune voci parlano di un possibile recupero della “ghiacciaia”, qualora vengano reperite le somme necessarie al ripristino.

LA S.O.M.S.

Superata la ghiacciaia, si arriva alla **S.O.M.S.**, storico caseggiato sociale, studiato, voluto e costruito da un grande numero di soci, decisi e risoluti a portare a compimento il progetto.

Fra questi, vi erano mio papà ed i miei nonni.



La società era formata da due saloni con pavimento in “parquet”, più una camera antistante. Nel primo salone, al centro, vi era una stufa, poi il bancone e molti tavolini che si usavano per giocare a carte; il secondo salone era adibito a sala da ballo, con sedie nel perimetro ed un palco per l'orchestra.

La S.O.M.S. era la casa di tutti i soci uomini: come già detto le donne e i bambini non potevano entrare. Sempre e solo per uomini adulti, davanti alla società, si giocava alle bocce.

A tutt'oggi, troviamo ancora, all'esterno, un rustico, un tempo in lamiera e oggi in muratura, che ospitava una stalla con porticato. In inverno, vi era custodito un cavallo con il suo carro a due ruote grosse il cui proprietario era soprannominato “Mondo”, perché girava moltissimo.

Infatti si recava in Liguria per scambiare i prodotti Trisobbiesi con quelli Liguri, soprattutto olio, olive e pesce salato. Dopo la stalla, di fronte alla palma, che esiste ancora, c'era un negozio da barbiere, molto frequentato: infatti, una volta, o si andava dal barbiere o si tenevano barba e baffi poiché, usare il rasoio a serramanico era molto difficoltoso...

Questo negozio era gestito dal sig. Pinin, che era il papà di Nanni il cantante: successivamente cambiò gestione e fu rilevato da alcuni fuggitivi dell'esercito italiano, dopo l'8 settembre. Uno di questi era un certo Napoli, che vendeva anche orologi nuovi (ricordo la marca “Titus”) e, se necessario, li riparava.

Alla domenica sera si ballava, e le donne e le ragazze potevano entrare senza pagare.

Il sabato sera, invece, non si ballava, in quanto la mattina della domenica si lavorava in squadre di cinque o sei uomini, per andare nelle case di privati che avevano richiesto un qualche aiuto.

La società, per il ballo della domenica sera, convocava le orchestre migliori della zona: l'incasso e l'affluenza erano assicurati, favoriti dalla gioventù femminile, tanta e bella.

LA QUADRIGLIA

Fra tutti i balli praticati, un ricordo particolare devo dedicarlo alla "Quadriglia"

Era stata portata, a Trisobbio, da un socio della SOMS, tale Guido, papà di Jack Perelli (ex. partigiano).

Lui lavorava a bordo dei bastimenti della "Lloyd Triestino", sulla rotta Genova-Australia.

A bordo, appunto, aveva imparato questo ballo, chiamato "la quadriglia" e lo aveva fatto conoscere nel nostro paese.

Così, a metà serata, partiva questa esibizione, tutti insieme, grandi o meno grandi, uomini e donne e lui ci guidava.

Passi avanti, passi indietro, tutti uniti, poi staccati, poi in cerchio...

Molto bello e tutti contenti per questa novità, talmente ben accettata che, per parecchio tempo, ha continuato a far riempire la sala, coinvolgendo e facendo divertire anche i più restii al ballo.



LA VECCHIE SCUOLE

Proseguendo nel “**Foss**”, nel giardino della prima casa a destra della S.O.M.S., strano ma vero, vegeta da decenni, a tutt’oggi, una grossa palma della cui specie, nel basso Piemonte, non si conosce altro esemplare. Pare che parecchi Trisobbiesi, pur passandovi e ripassandovi davanti, non l’abbiano mai notata.



Prima di arrivare nella piazza delle scuole vecchie, vi era una trattoria, chiamata “da Vittorio”: qui cucinavano molto bene, e parecchia gente veniva da altri paesi per consumare un buon pasto.

Oggi c'è un commestibile e una macelleria. Questa piazza era detta **“dir Cumuni”**, perché, una volta, il caseggiato coi portici era la sede del Comune di Trisobbio: da tempo, si è trasferito nel palazzo del Cavalier Dogliotti.

Le scuole elementari, in quel tempo, erano sparse in camere affittate dai privati del paese. Quando il Comune si trasferì, le scuole ne presero il posto e, per tanti, anni rimasero lì: io frequentai le elementari in quel caseggiato. Queste scuole non erano riscaldate da caloriferi ma, in ogni aula, vi era una stufa di ghisa a carbone, che noi scolari alimentavamo a turno, volontariamente.

L'aula era composta da tre file di banchi in legno, col sedile incorporato, il buco per il calamaio ed una striscia incavata per posare la penna di legno con il pennino intercambiabile: per scrivere sul quaderno, attingevamo con delicatezza nel calamaio; per asciugare lo scritto, adoperavamo un foglio di carta assorbente. La cattedra della maestra era al centro dell'aula, davanti alle tre file di banchi: la lavagna era messa a fianco della cattedra, con un cancellino e i gessi per potervi scrivere sopra.



Le maestre

La direttrice, così chiamata da tutti, era una suora dell'ordine delle Luigine, molto rigida ed austera: a noi scolari non piaceva molto. Con lei, io ho fatto la seconda classe: la terza classe la seguii con le maestre Rossi Onorina e Vacca Angela, di Trisobbio, con cui, noi scolari, ci trovavamo molto bene, perché erano del nostro stesso paese.

In terza classe, con la maestra Angela, venne uno scolaro di Villa Botteri, perché, in questa frazione di Trisobbio, la terza classe non esisteva.

Gli scolari dalle cascine e da Villa Botteri, venivano tutti a piedi, con ogni tempo, con la propria cartella e la merenda : i più grandicelli avevano il compito di controllare i piccoli.

Questo scolaro, dunque, lo misero nel mio banco e io mi accorsi subito che era molto bravo nel disegno: lo dissi alla maestra, che lo chiamò alla lavagna e lui disegnò un prato con alcune pecore.



La maestra e tutti noi restammo meravigliati del suo lavoro: chiamarono le altre maestre per vedere questo capolavoro, così lo

lasciarono sulla lavagna per alcuni giorni. Arrivò anche il Direttore da Rivalta Bormida, che gli fece i complimenti, dicendogli che era un pittore nato e gli consigliò di continuare e perfezionarsi in quella specialità artistica.

In quarta, arrivò la maestra Savio, da Asti, ma con lei frequentai solo la quinta classe. Ricordo che la maestra Vacca, al termine della quarta, finita la scuola, ci mise in fila per salutarci dicendo: ci vediamo a Settembre. Uno scolaro, però, le rispose: “io, a scuola, non vengo più, perchè vado al monte Colma a pascolare le pecore”. La maestra, commossa, lo salutò, mentre noi scolari, ci chiedevamo come avrebbe fatto a stare senza i suoi genitori, compagni ed amici, lontano da casa, a servizio con i padroni. Trascorsi alcuni anni lo ritrovammo però in buona salute, alla festa dei coscritti alla leva militare, cioè all'età di diciotto anni.

Durante il periodo scolastico, ricordo, si presentò una epidemia di “tifo”, una malattia che durava tanti giorni, con febbre alta: alcuni perdevano i capelli, assentandosi dalla scuola per mesi e mesi.

Finito l'anno scolastico, ci consegnavano le pagelle, con i voti: insufficiente, sufficiente, buono e lodevole; promosso, rimandato, o bocciato.

Le altre strade del paese

Lasciando la scuola, e salendo verso via Italia, ci troviamo di fronte ad un pozzo, tutto rivestito in mattoni, dai Trisobbiesi conosciuto come “**ir pusun**”. Serviva a dare l'acqua ai paesani sprovvisti di

pozzo. In certe ore vi era la coda, e anche l'asilo attingeva l'acqua da lì, quando terminava la propria.



Sulla destra del pozzo, vi era una casa, di Manara, al piano terra un negozio di commestibili, che ha funzionato per tantissimi anni. Salendo ancora, nella prima galleria, c'è un porticato e, al civico 4, viveva un ciabattino di nome Sciuretto, che riparava le scarpe, sia da uomo che da donna: buona parte del paese si serviva da lui.

Subito sopra la galleria, a destra, c'era e c'è tuttora una porta con due ante, senza numero: allora vi era una trattoria chiamata della Sciuretta, moglie del ciabattino citato in precedenza.

Al civico 8 c'è la casa di "Dilfin", noto carrettiere di quei tempi.

Scendendo dalla parte opposta, in via Roma al civico 3, a sinistra, la prima porta sopra un terrazzo lungo, non pensile, ospitava un parrucchiere da uomo: “Giuvanin”.

Devo precisare che, allora, la barba si faceva con il rasoio sdoppiato, molto pericoloso, al punto che i clienti raramente si facevano la barba e si tagliavano i baffi: infatti come risulta da vecchie fotografie, gli uomini hanno la barba lunga e folti baffi.

Subito dopo il civico 7, nella porta vicina vi era una macelleria.

Scendendo in strada, di fronte a questi due negozi, vi era una tabaccheria, “Giglin”, appena sopra l’attuale farmacia, una porta con due ante di colore verde. Esponeva l’antica targa “Sali e tabacchi”: il sale grosso veniva venduto sfuso. Il sale fino non esisteva : a casa nostra, sul tavolo della cucina, con una bottiglia, lo si pestava tanto da ridurlo a “fino”, poiché i cristalli di sale erano grandi come bilie.



Pure le sigarette venivano vendute “sciolte” : il cui pacchetto veniva disfatto perchè la richiesta del cliente, a volte, era di sole due o tre pezzi.

Si comprava pure un pacchetto di tabacco trinciato, assai richiesto perchè era forte e molto aromatizzato: si chiamava “marca rossa” e veniva messo in una scatola, chiamata tabacchiera: con l’aiuto di

appositi foglietti (la cui marca, ricordo, era “Job”), consentiva di farsi le sigarette che venivano sigillate con la saliva. Ogni pacchetto di tabacco consentiva di arrotolarne parecchie, e si risparmiava.



Le sigarette in commercio a quei tempi erano tutte italiane: ad esempio le marche erano Africa, Giubek, Diana e Mentolo.



Le meno care erano la Nazionale e la Popolare, ma le più a buon prezzo erano le Milit, che venivano distribuite in una quantità giornaliera e razionate, nelle caserme, per i soldati.

Esisteva poi, ed era molto richiesto, il sigaro toscano, che consisteva in rotolo di tabacco essiccato, di colore marrone scuro, lungo dodici centimetri circa, il cui diametro centrale era di due centimetri, affusolato alle due estremità.

Veniva tagliato a metà e fumato, lasciando una cenere bianca ed un profumo forte e piacevole. Alcuni fumatori, quando era consumato, non lo buttavano, ma lo masticavano per ore.

Le cicche delle sigarette venivano buttate, ma alcuni le cercavano: le disfacevano e, mettendo insieme parecchie “cicche”, con una cartina, si fabbricavano un'altra sigaretta.

Proseguendo via Roma, alla sinistra, si incontrava subito dopo **“ra Streccia”**, una via così chiamata perché era stretta. Continuando verso il fondo del paese, nella porta della prima casa, vi era un commestibile, “da Stivin”. A fianco, un negozio di frutta e verdura, di Pierin Calcagno, primo nella nostra zona a dare igiene e valore ai prodotti agricoli, sistemandoli in negozio al riparo da tutto e presentadoli a dovere. Prima, frutta e verdura venivano vendute stese per la strada, sopra un sacco di juta o sul fondo di un carro, in cavagne o corbe di “scrus”, cosicchè anche le galline potevano approfittarne ! Nei ritagli di tempo, questo Pierin, faceva “ir Pedun”, così chiamato: commerciava uova fresche e polli spennati e li portava a Genova.

All'angolo dello stesso palazzo, scendendo verso la **“ra strò vegia”**, c'era l'osteria “da Gusta”, che è esistita per innumerevoli anni.

Noi ragazzi non vi potevamo entrare ma, una sera d'inverno nel 1942, una carovana di tedeschi con più di sessanta o settanta

cavalli (allora eravamo ancora alleati di guerra), a turni di una quindicina, entravano nell'osteria coi fucili. Appena entrati, li appendevano in un lungo porta mantelli, per sedersi a bere e rifocillarsi. Finito di bere, salutano, uscivano per rientrare al reparto: ricordo personalmente di aver visto questa scena, assieme ad altri ragazzi miei amici, perché quella sera, per caso, nella confusione, eravamo riusciti ad entrare da Gusta : tutti quei fucili appesi, in ordine, non li ho mai dimenticati.

Erano i famosi “ta pum”.

Di fronte all'osteria, al civico 6, un grosso negozio di commestibili, **“da Zita”**: anch'esso durò parecchi anni.

Subito a fianco, prima di un portone, c'era un negozio da barbiere dove, nei mesi di vacanza da scuola, per due o tre anni ho servito da aiuto, pulendo il pavimento dai capelli o insaponando le barbe dei clienti.

Nei pochi momenti di relax, ho imparato a leggere il giornale: il più interessante era la Domenica del Corriere, che aveva alcune pagine a colori, e tante notizie sportive. Devo precisare che questo settimanale per proteggere le due pagine colorate, aveva una fascetta color cenere, che dopo anni fu eliminata. Il parrucchiere si chiamava Silvio Bottero: mi mandava spesso a prendergli, nell'osteria di fronte, una birra (una Cervisia che era sigillata con una gretta), per me, invece, una gassosa con la biglia: ricordo che mi divertivo più ad aprirla che a berla. Per aprirla, infatti, bisognava tener schiacciata, con un dito, la biglia all'interno della bottiglietta.

L'Ufficio Postale si è spostato più volte: è stato da “Pinin il barbiere” e sotto i portici delle scuole.

Scendendo, a sinistra, ancora un negozio da commestibili : “**da Carolina**”, la cui titolare, vendeva pure ferri per la lana e matasse di ogni tipo e colore: mia mamma era una cliente affezionata.

Alla destra di questo negozio un forno, conosciuto come “**da Baldo**”. Lui, col figlio Pierino ha mantenuto l’esercizio per parecchi anni, lavorando moltissimo: serviva gli abitanti delle cascine intorno al paese, i viandanti e i passeggeri che arrivavano con la corriera.

Ricordo, in particolare che teneva parecchi “ fascinotti di puasse”, davanti al proprio forno, per alimentarlo alla mattina presto, quando apriva.



Davanti a questo forno vi è una piazzetta chiamata “**da rà Peisa**”, perchè c'è il peso pubblico, esistente tuttora.

Nella casa a sinistra, per andare al Cimitero, al civico 7, c'era un fabbro chiamato “Severino della Conca Verde”, il cui soprannome era Scieri. Il figlio Eraldo, era mio amico di scuola e, quando non faceva i compiti, la maestra Angela Vacca gli diceva: “perchè non hai fatto i compiti?” E lui rispondeva: “ho girato la forgia”.

Avevano due locali e fabbricavano zappe, ringhiere, inferriate, utilizzando la forgia e il carbone: tutto il giorno si sentiva il martello, che dava un colpo all’incudine e due al ferro arroventato.

DA MILIA

A fianco del fabbro, al civico 7, vi era un falegname, Silvio Piana e poi, subito dopo, c’era la trattoria “**da Milia**”, fra il civico 9 ed 11, con una porta verde a due ante.



Aveva una clientela rispettabile, fratelli e sorelle tutti in commercio, specialmente il fratello Giulio, che aveva aperto la prima rosticceria in piazza della chiesa in Ovada, locale di avanguardia nel settore delle vivande preparate. In vetrina, arrosti, cima, salamini cotti, sanguinacci e frittate: una grande novità, per quei tempi. Infatti queste vivande si cucinavano nelle famiglie e nelle trattorie, mai in un negozio per l'asporto. Milia era la mamma di "Bottecchia".

Davanti al peso pubblico, dove tuttora c'è la fermata delle corriere, sul lato opposto vi era una chiesetta, San Sebastiano, ora demolita, sostituita con un'aiuola ed alcune panchine. La porta di questa chiesetta era rivolta verso il paese: io e altri chierichetti ed il parroco, nelle cerimonie funebri, andavamo alla chiesetta per aspettare il defunto coi parenti. Di solito, venivano dalle cascate o da Villa Botteri, a piedi, sovente con la bara sulle spalle: arrivati tutti, in processione, si andava alla Chiesa centrale per la Messa.



Resti della Chiesa di San Sebastiano, sulla destra

Dopo la trattoria “da Milia”, sulla sinistra, vi era l'ultimo negozio di commestibili, chiamato **Palin**, esattamente la porta marrone a due ante fra i civici 17 e 19 di Via Elena Bianchi.

Un'altra chiesetta, San Defendente, anch'essa demolita, era incastonata nel muro perimetrale del cimitero di Trisobbio: non so dire che funzioni svolgesse. Ricordo che davanti vi erano due lunghi sedili di pietra, e i viandanti stanchi, vi potevano fare una sosta. Sotto i due sedili, i contadini provenienti dalle cascine, venendo nel paese, mettevano le scarpe infangate e le cambiavano per andare in paese.

STRO' VEGIA STRO' NOVA

Venendo da Ovada per arrivare in Trisobbio, vi sono due strade :
“ra strò vegia” e “ ra strò nova”.

La “strada vecchia”, per secoli, è stata l'unica strada che portava al paese, e poi proseguiva verso Acqui Terme. Strada con molta pendenza, metteva a dura prova cavalli e buoi con carichi pesanti.



A metà di questa strada, venne edificata una piccola cappella votiva, dove i viandanti si fermavano per mettere un fiore, accendere una candela e recitare una preghiera: poi riprendevano il cammino.

Anche gli animali sostavano volentieri, per riposare un pò, poi ognuno andava per la propria strada: oggi, la “strò vegia” (comunemente chiamata “il viale”), è rimasta come allora, con tante belle piante ai lati. Anche la cappella votiva è ben curata, qualcuno si ferma ancora, ma i più passano in moto o in macchina, velocemente, con tanta premura. Tutti devono andare, andare e dubito che molti si fermino a fare il segno della Croce o a recitare una “Ave Maria”.

Per noi bambini del “centro storico”, arrivare fino alla “strò vegia”, era andare parecchio lontano: sconfinavamo di molto. Quando c’era la neve, alcuni bambini sciavano con delle doghe da botti. Se non ricordo male, Franco “Bottecchia” aveva una slitta con cui, una volta, ad una certa velocità, finì contro un albero, e una delle punte dei pattini gli si conficcò in un polpaccio: non fu cosa da poco ed infatti restò fermo parecchio tempo.

In questa strada, si facevano anche le gare con la bicicletta: precisamente, in questa salita era già difficile arrivare in cima normalmente ma, un certo Ivaldi Mino, riusciva ad arrivare in cima tenendo una sola mano sul manubrio e l'altra penzolante. Occorreva, per questo, un enorme sforzo e tanta volontà: in tanti ci provavano, ma nessuno è mai riuscito a fare altrettanto... Provare per credere !

La “**Strada nuova**” è così chiamata perchè è stata aperta di recente, nel 1910.

Parecchio più larga, più lunga e con meno pendenza, parte esattamente dal peso pubblico e va a raggiungere, a valle, la strada vecchia. Questa strada è stata di grande aiuto,

principalmente per gli animali da tiro, facendo risparmiare loro tanta fatica.

I pedoni ed i ciclisti, non passavano più dalla strada vecchia, se non qualche volta, in discesa. Ovviamente i mezzi pesanti vi possono transitare agevolmente. Scendendo, nella penultima curva, c'è un passaggio pedonale, da cui si arrivava ai lavatoi comunali ed a un grande pozzo, detto dell'Arian.

In questo pozzo, continuamente, venivano a prendere l'acqua da tutto il paese. Qui si accampavano per alcuni giorni di seguito le carovane degli zingari, poi venivano in paese a chiedere l'elemosina.



Dopo il ponte sul "rio Stanavasso", sulla provinciale per Carpeneto, subito sulla destra, a 50 metri dalla Croce, vi era l'osteria "da Scieri", con giochi da bocce ben curati; vi si alternavano squadre, a giocare al sabato e alla domenica. I vincitori bevevano gratis. Noi

ragazzi entravamo nell'osteria per prendere un gelato, che la signora Ines, molto brava, preparava con maestria. Alcuni di noi giravano la manovella della gelatiera e, in cambio, il gelato veniva loro offerto gratuitamente. In una camera riservata si sparava col fucile a piumini, ed io, che ero uno dei bravi, mangiavo caramelle e amaretti gratis.

Successivamente, questa osteria divenne “La Conca Verde”, un grandioso locale con le migliori orchestre di tutta la zona, che sbaragliò tutti i balli del circondario, Ovada compresa. Un giorno, arrivando con la Vespa al bivio di S. Stefano, mi trovai con automobili parcheggiate a destra e a sinistra, fino al locale della “Conca verde”: circa due chilometri. Chiesi il motivo a un posteggiatore, e lui mi rispose che stavano ballando alla Conca Verde. I campi e i prati vicini erano pieni di macchine e biciclette. Parecchi locali dove si ballava, compreso il “CRAL” di Ovada ed altri paesi limitrofi, dovettero chiudere perché, si diceva, la Conca Verde di Trisobbio portava loro via tutti i clienti.

La seconda strada vecchia

Ancora parzialmente visibile e transitabile, c'è un antico percorso, o meglio, una porzione della attuale strada che da Trisobbio scende verso Rivalta Bormida. Questo pezzo di strada, ovviamente non asfaltata, partiva dalla attuale cascina “Colombaia”, poco dopo il bivio per Sambuco e terminava all'incirca dove, oggi, c'è la deviazione per raggiungere la cascina dei Facchino.



Era stata abbandonata al completamento della attuale provinciale che corre alla sua destra ma, come si vede da immagini recenti, è ancora riconoscibile, e, quando ripulita dalla vegetazione, rappresenta una bellissima passeggiata alternativa alla strada asfaltata.



SAN ROCCO

E' una collinetta, sì, è proprio così : adesso sembra sollevata. Molto tempo prima, non era così, perché, coltivando i terreni tutto intorno, con la zappa, con la vanga e con la pioggia, si è sempre levato, anche poco ma inesorabilmente il terreno circostante la Chiesetta e qui vale citare il proverbio : “ Tanti poco formano un assai”. Comunque, sulla collinetta, c'è una piccola cappella votiva, a destra della quale vi sono due strade: quella in piano porta alla cascina “ra Spidia”; proseguendo oltre questa cascina si arriva a Montaldo.



La Chiesetta di San Rocco

Questa rimane tuttora una strada che permette l'uscita dal paese a Nord.

La seconda, scende “ar bui” (attuale strada Buglio), porta a Montaldo e anche nella valle fredda, così detta per il gran freddo che faceva e fa tuttora, d'inverno, in questa zona. In sostanza, questa “Valle fredda”, segue il rio Stanavasso, a destra del ponte,

per due Km scarsi, verso Cremolino e, a sinistra, per tre Km verso Cascina Vecchia.

Allora, le case in campagna non erano recintate : si passava tranquillamente, bastava salutare e scambiare qualche parola.

Si racconta che un uomo stava aspettando un amico sul ponte che attraversa il rio Stanavasso e teneva il suo asino alle briglie. Quando è arrivato il suo amico e hanno tentato di rimettersi in cammino, l'asino era bloccato con le zampe al suolo, attanagliato dal ghiaccio ai suoi ferri: per muoverlo, dovettero spingerlo a forza di braccia.



La statua della processione

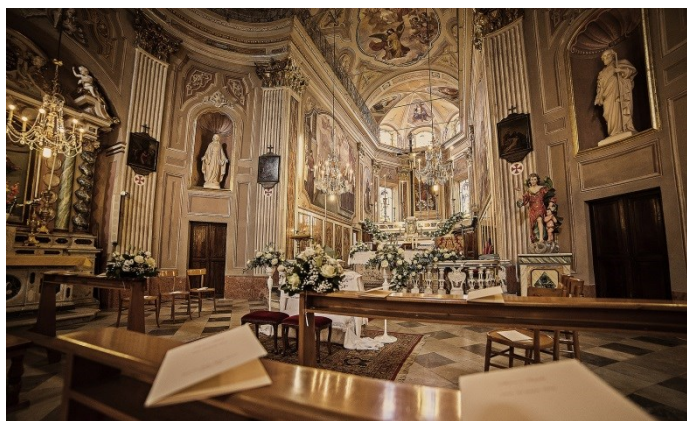
LA CHIESA PARROCCHIALE

La nostra Chiesa è dedicata a Nostra Signora dell'Assunta.

Nei giorni feriali veniva aperta alle ore sette, e chiusa alle diciannove, per tutto il giorno restava aperta.

La comunità tutta, quando poteva, si recava in Chiesa... Nonne e nonni, mamme coi bambini anche piccoli, a pregare per i propri

cari, fare voti, accendere candele, aiutando i bambini a dire le prime preghiere, a farsi il segno della croce. Dopo aver pregato, rasserenati e speranzosi, ognuno tornava alle proprie occupazioni.



La prima messa era alle ore sette, poi una alle nove. Alla sera, alle ore diciassette, sempre il rosario: nei giorni di festa, la prima messa era alle sette con Don Bruni, alle nove con don Mantelli, alle undici messa cantata, con organo e coro maschile e femminile che durava circa un'ora.

Ai canti liturgici, specialmente a Natale alla messa di mezzanotte, le donne stavano parte a sinistra e parte a destra della navata centrale, nei banchi. Gli uomini sostavano in fondo alla Chiesa, con alcune sedie oppure in piedi. Altri in fondo alla Chiesa o vicino all'organo posto in alto: alternativamente, uno di questi uomini maneggiava il mantice, che era una grossa leva da spingere avanti e indietro. Altri uomini, nel coro dietro l'altare maggiore, tanti altri nell'oratorio, con le porte aperte, un centinaio di bambini sulle panchine poste davanti all'altar maggiore, sorvegliati dalla presenza delle suore. Tutti i presenti seguivano la Santa Messa con partecipazione e, al “Tu scendi dalle stelle”, cantavano con tanto ardore da commuoversi: il sacrista e il vice parroco intonavano le lodi e le preghiere secondo il calendario ecclesiastico. Le offerte venivano raccolte dal sacrista con un lungo bastone di circa due metri: ad un lato di questo, vi era una piccola bisaccia cilindrica di color crema. In questo “sacchetto” venivano messe le offerte che venivano poi portate in sacrestia. Ai funerali e nelle ricorrenze funebri, la raccolta veniva fatta con una bisaccia nera.

Io sono cresciuto, come tutti, con queste tradizioni, che vengono da molto lontano, accettate e gradite. Nei giorni feriali dell'anno, le persone e la Chiesa si preparavano con le preghiere e le visite per le grandi occasioni. Io aspettavo con trepidazione il ripetersi di funzioni e tradizioni, nei tempi e nei giorni prestabiliti.

Purtroppo tante cose sono cambiate. La messa, ai tempi detta in latino, è passata in lingua italiana e, personalmente, la cosa non mi è piaciuta: tutt'ora faccio fatica a seguire le funzioni. Ricordo che, da chierichetto, chino sugli scalini dell'altare, aspettavo la famosa frase “INTROIBO AD ALTARE DEI” (tradotto: “mi accosterò all’altare di Dio”). Non ho mai sentito questa frase, nella traduzione in italiano, così pure la frase “ITE, MISSA EST”, e ancora “IN PARADISUM DEDUCANT TE ANGELI” delle cerimonie funebri, due “pilastri” della Messa in latino.

Ricordo con tanta nostalgia chiese strapiene, con l'incenso che noi chierichetti, col turibolo, facevamo salire al cielo, felici di aver vissuto quei momenti che i bimbi di oggi non conosceranno mai.

Davanti all'altar maggiore, da secoli, veniva celebrata la Santa Messa: oggi è stato messo un nuovo altare, rivolto all'assemblea. Il “Credo” è stato cambiato e raddoppiato nelle parole: in alcune messe il celebrante potrebbe recitare il “vecchio Credo” ma, nonostante la possibilità, questo non succede, e si procede con il nuovo, che io faccio fatica a seguire.

Durante la Messa, al “Padre nostro”, solo il sacerdote aveva le braccia alzate al cielo, ma ora l'assemblea si tiene le mani l'uno con l'altro: a noi avevano insegnato di stare composti e in ginocchio. Aggiungo che, chi si comunicava, doveva essersi confessato precedentemente ed essere a digiuno dalla mezzanotte. Dopo la comunione, si andava al proprio posto, senza sedersi, a pregare alcuni minuti in ginocchio: tutto ciò per rispetto di aver appena ricevuto il Sacramento.

Oggi, invece, si può ricevere la Comunione a tutte le ore, senza digiuno e senza necessità di confessarsi: tutto ciò nasce dal tacito buonismo.

Un vecchio proverbio dice: “dove ci sono regole, ci sta il frate”.

Ai nostri tempi, in Chiesa, a scuola, a casa e fuori, vi erano le regole: oggi pare non esistano più. Prendiamo ad esempio i bambini piccoli: allora dicevano “fate questo e vi diamo una caramella”, loro subito ubbidivano e toccava quindi ai grandi

essere in regola e di parola e dare la ricompensa. Infatti si notava il loro sorriso ed erano felici e contenti di aver ubbidito.

Guai a non stare alle regole. Il celebrante invita i fedeli a darsi la mano in segno di pace: anche questo ai miei tempi non usava. Un cambiamento è avvenuto anche nel modo di vestire dei sacerdoti: infatti sono passati dalla tunica nera, lunga, con trentatre bottoni, al vestirsi in borghese, con il solo collare bianco come identificazione. I frati cappuccini, invece, sono sempre uguali, col proprio saio, sandali e barba.

Ancora, come copricapo, portavano il cappello a tre punte nero, per uscire. Per i viaggi usavano il cappello a falda larga, sempre nero.

Ricordo, in uso sulla loro capigliatura, rasato, un rotondino di tre centimetri di diametro: non ne ho mai conosciuto il significato. Forse un voto? Un obbligo?

Prima della Pasqua, noi chierichetti, con Parroco e vice parroco, uno a destra e l'altro a mancina, si andava a fare la benedizione di tutte le case, comprese le cascine.



L'ORGANO

Il nostro organo era , ed è ancora, uno dei più belli del circondario.



ORGANO SERASSI (1863)
DELLA CHIESA PARROCCHIALE DI TRISORPIO
RESTAURATO DALLA DITTA "ELLI PICCINELLI"
DI PONTERANICA (BG)

Tastiera di 58 tasti Do 1- La 5
Divisione bassi - soprani tra Si 2 e Do 3
Pedaliera di 16 pedali (Do 1 - Mi b 2) con 12 note reali
Trasmissione meccanica

Terza mano	Principale 16' bassi
Corni dolci 16' soprani	Principale 16' soprani
Conetto I a due canne	Principale 8' bassi
Conetto II a due canne	Principale 8' soprani
Fagotto 8' bassi	Principale II 8' bassi
Tromba 8' soprani	Principale II 8' soprani
Violoncello 4' bassi	Ottava bassi
Corno inglese 16' soprani	Ottava soprani
Clarinete 4' bassi	XII
Tromba 16' soprani	XV
Clarinete 16' soprani	XXI
Viola 4' bassi	XXII
Flauto 8' soprani	Due di ripieno
Flauto in ottava (4', soprani)	Due di ripieno
Ottavino soprani	Due di ripieno
Voce umana soprani	Contrabbassi con ottave (16' + 8')
Tromboni ai pedali (16')	Timbali

Pedali per: Distacco pedale/batte - Ottavino soprani -
Corno inglese - Fagotto bassi - Terzmanno - Rollante

Per suonarlo, bisognava alimentarlo spingendo avanti e indietro una robusta barra con maniglia per gonfiare il mantice. Questo lavoro, di solito, veniva svolto da alcuni uomini che se ne sentivano capaci e, per questo, erano stimati da tutti.

Era un lavoro faticoso, ma loro lo facevano felici, sorridendo. Tra queste persone ricordo mio zio Davide, uno dei sei fratelli di mia mamma.

Da piccolo aveva contratto la meningite così, una volta guarito, aiutava tutti come poteva, parenti ed amici.

Rimasto celibe, pensava solo a lavorare e, nei giorni di festa, come aperitivo, “tirava il mantice”.

PIANTARE IL MAGGIO

Il primo Maggio non era considerato festivo, però a Trisobbio, e precisamente in piazza della Chiesa, tre o quattro metri davanti al portone dell'Oratorio, nella notte, veniva fatto un grosso buco, nel quale veniva piantato un albero, del peso di 4 o 5 quintali, completo di rami e foglie, alto 5 o 6 metri.

Questo fatto creava sorpresa e meraviglia in tutto il paese: tutti andavano a vederlo ed io lo ricordo bene.

Questa usanza è stata mantenuta per anni e, alla domanda di cosa si trattasse, l'unica risposta che si otteneva era "hanno piantato il Maggio".

Io non so dire la motivazione di questo fatto, anche perché il tutto avveniva nella notte e quindi con la sola partecipazione di coloro che erano addetti al trapianto. Nessuno si accorgeva mai di nulla: neppure le autorità ne erano al corrente.

Restava in quella sede per qualche giorno poi, con le stesse silenziose modalità, veniva tolto e nessuno ne parlava più. A quei tempi io avevo 8-10 anni, quindi eravamo negli anni 1936-37.



Ho visto nascere questa tradizione in un grande silenzio, senza fiori, senza musica, senza pubblicità, nel cuore della notte, realizzata da un gruppo di uomini senza identità, guidati da un solo scopo: festeggiare il primo di Maggio. Ma forse, avvicinare questa celebrazioni alla attuale festa dei lavoratori potrebbe non essere corretto: infatti, ricercando con gli attuali strumenti forniti da Internet la voce “albero di Maggio”, si trovano risposte forse più coerenti con tale ricorrenza.

Queste risposte parlano di festeggiamenti che legano la natura al mondo contadino e che hanno origine nella notte dei tempi, fatto di popoli anche molto distanti dalla nostra cultura: pare che da questo tipo di tradizione, tale albero, nel tempo, si sia trasformato nel conosciutissimo “albero della cuccagna”.

Sarebbe interessante approfondire e conoscere meglio i risvolti di questa antica usanza Trisobbiese.

LE PROCESSIONI

La patrona di Trisobbio è “La Madonna dell’ Assunta”, la cui festa si celebra il 15 di Agosto.

In quei tempi, era tanto attesa: si preparavano tanti fiori di campo e rose selvatiche con fiori piccoli (non avevamo altro), che venivano messi in parte sull'altare, e in parte lungo il tragitto della processione. Davanti all'altare maggiore veniva posto un grosso tappeto, dal quale partiva una passerella di colore rosso, fino a raggiungere l'entrata della chiesa. In questa ricorrenza, tutti eravamo vestiti bene, grandi e piccoli. Noi piccoli, appena entrati in chiesa, venivamo “consegnati” a Suor Giuseppina e ad un'altra suora. Le donne mettevano un velo che copriva la testa e le spalle, le gonne erano sotto il ginocchio. Le donne anziane avevano le vesti lunghe, sotto alle caviglie. In ordine, si sedevano nei banchi, alcuni dei quali erano “riservati”, perché avevano delle targhe di porcellana o di ottone con sopra scritto il casato di appartenenza: ne custodivano il loro accesso privato, in qualunque ora del giorno.

Questi banchi dovrebbero essere conservati ed in vista, perché rappresentano un mondo diverso, quello di allora, della nostra comunità parrocchiale.

A metà funzione, partiva la processione, al suono delle campane a festa: davanti un chierichetto con la croce, seguito da tanti bambini che si tenevano per mano, quindi le donne a destra e a sinistra, e le suore che coordinavano la velocità di avanzamento.

Canti e preghiere, alternati, quindi il baldacchino sostenuto da sei uomini, quasi sempre gli stessi, i più “in vista” del paese, con il parroco e il vice parroco che portavano l'ostensorio e una diecina di chierichetti, seguiti dalla nostra banda musicale.



Altri uomini, vestiti di nero e “cinturati”, per portare grandi crocifissi, di cui uno molto pesante, che dovevano essere tenuti in verticale, con un passo cadenzato a seguire la processione: la musica suonava ad intervalli e, durante il tragitto, si effettuavano uno o due cambi fra i “portatori”. La Madonna era posta su una portantina con due grosse stanghe, sollevata da quattro o sei uomini robusti, orgogliosi di fare questo servizio. La processione, dopo l’uscita dalla Chiesa, transitava nel “secondo cerchio”, ma, prima del “cunfurs”, vi era un grande ostacolo: la prima galleria.



Le grandi Croci venivano adagiate perché, altrimenti, avrebbero scontrato la volta soprastante: appena superata, la strada tornava normale e permetteva di riposizionare i Crocifissi verticalmente. Dopo cento metri, circa c'era l'altra galleria "du Dragun" e qui si ripeteva la stessa operazione.

Anche la portantina della Madonna doveva essere abbassata; riprendendo il cammino tutto andava per il meglio, con canti e preghiere. Nell'avvicinarsi alla Chiesa, le campane suonavano a festa.

Così si rientrava per concludere la cerimonia e, a benedizione avvenuta, ritornavamo nelle nostre case.

Nei giorni feriali, c'era una messa alle sette e una alle nove dal parroco Don Mantelli.

Nei giorni festivi, si diceva una Messa alle sette ed una alle undici, chiamata "Messa grande", perché arricchita dalla predica che faceva il Parroco, recandosi, come da tradizione, sul pulpito. Nel pomeriggio alle ore sedici, c'era il vespro.

In preparazione della Pasqua, un mese prima, incominciavano le prediche, anche serali, fatte da frati passionisti che venivano dalla “Madonna delle Rocche” o da più lontano, in aiuto al nostro Parroco: si fermavano una decina di giorni e, a giorni alterni, vi erano messe per soli uomini e per sole donne.

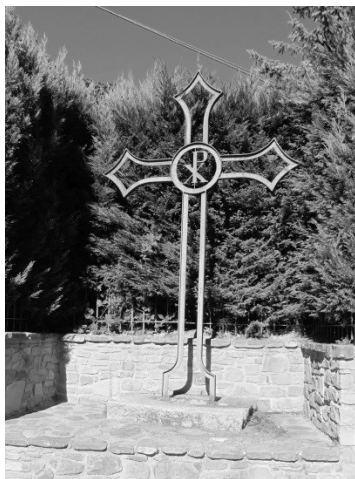
Ad una di queste messe ho partecipato anch'io, con mio papà. La predica trattava di una veglia di parenti ad un defunto: raccontava che, in piena notte, il diavolo, legato il defunto con catene, lo trascinava sul pavimento per portarlo via, all'Inferno, ma i parenti, che lo vegliavano, lo impedirono.

I frati volevano dimostrare che bisognava essere più buoni, per non cadere fra le braccia del demonio. Quella sera, tornati a casa dalla Chiesa, intorno alle dieci, in una serata buia e fredda, il più intimorito ero io, ma anche gli altri uomini, ricordo, erano silenziosi, probabilmente scossi dalla predica.

Dopo noi uomini, era il turno delle donne e poi dei ragazzi, e così di seguito per una decina di giorni: così ci avvicinavamo alla Pasqua più preparati e più bravi.

LE ROGAZIONI

Per “rogazione” si intende una processione con preghiere speciali supplicatorie per implorare un buon raccolto. Tutti noi, grandi e piccoli, partivamo dalla Chiesa con parroco, suore e chierichetti, pregando e cantando, alle sette del mattino, diretti **“alla croce”**, un punto molto conosciuto a Trisobbio, subito dopo il ponte sul rio Stanavasso. A questo incrocio delle “tre stroiè” (quella da Trisobbio, quella per Montaldo-Carpeneto e quella per Ovada) è posta, infatti, una croce in ferro battuto dove ci fermavamo: era il punto d’incontro fra le comunità religiose.



Il parroco, con ornamenti religiosi e preghiere in latino, implorava l'aiuto divino per i nostri raccolti, e noi rispondevamo in latino alle preghiere del parroco, il quale benediceva con acqua benedetta la nostra terra, in vari punti, e terminava così: “a fulgure et tempestate... Libera nos Domine!”...

E con questo finivano le preghiere e ognuno riprendeva la strada di casa: a fare colazione, i bambini a scuola, i grandi al lavoro. Le rogazioni duravano tre giorni: questa della croce, si svolgeva il 25 Aprile, San Marco, il secondo giorno a San Rocco, e il terzo al Cimitero, presso la piccola chiesetta di San Defendente.

IL BATTESIMO

Il Battesimo veniva dato molto presto, nei primi quindici giorni di vita, previo impegno col parroco. Questo perché, allora, la mortalità infantile era molto alta e si diceva che, se il bambino moriva prima di essere battezzato, non sarebbe andato in Paradiso, ma al “limbo”.

Tante volte la mamma non partecipava al Battesimo, o perché non stava bene o perché non era ancora “purificata” per la cerimonia. La festa si faceva in casa propria, senza confetti, nè rosa, nè azzurri, con i soli padrini ed i parenti stretti. Qualche regalino arrivava: calzini, corredini, per lo più fatti in casa.

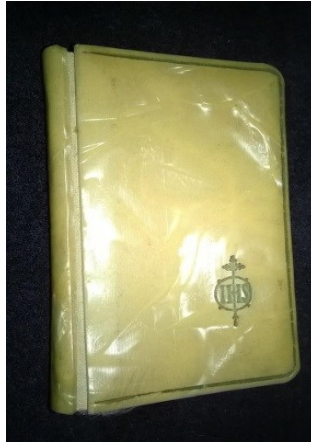
I neonati, venivano fasciati con delle lunghe fasce per tutto il corpo e non potevano muovere nè gambe, nè braccia: l'alimentazione era costituita dal solo latte materno, se c'era, altrimenti interveniva la balia che, dietro compenso, allattava i figli di altre mamme. Inoltre ci si arrangiava con pappette varie, fino allo svezzamento.

In caso di necessità, ricordo che si usava dare “il boccone”: ovvero la mamma, ma anche il papà, masticavano per bene un poco del proprio cibo e poi lo davano al piccolo.

LA PRIMA COMUNIONE

La cerimonia della Prima Comunione avveniva intorno agli otto anni, dopo aver seguito il Catechismo.

In famiglia si preparava una festa: la funzione si svolgeva in Chiesa, con tanti altri bambini, in una data prefissata dal parroco. Di solito, i maschietti indossavano un vestitino alla marinara, pantaloncini lunghi e giacchetta a maniche lunghe, entrambi bianchi, con una fascia al braccio sinistro, un berretto alla marinara, un piccolo libriccino madreperlato, con fodera, contenente, all'interno, le preghiere ed una dedica di colui che lo regalava.



In sostanza, era l'unico regalo che si riceveva, a ricordo della Prima Comunione. Le bambine indossavano un vestitino lungo bianco, cuffia in testa, in mano una borsettina bianca, calze e scarpe bianche. Dopo la cerimonia, ognuno tornava a casa propria, a festeggiare. La mamma preparava una focaccia dolce, cotta nel forno del paese.

LA CRESIMA

Per la Cresima eravamo un pò più grandi e, per questa occasione, arrivava il Vescovo da Acqui Terme: le autorità, in fondo al paese, precisamente “da Baldo”, preparavano un “arco di trionfo”, fatto di edera e fiori, e tutti aspettavamo il Vescovo.

Poi, il rumore di un’auto che si avvicinava all’arco: fermatasi la vettura, scendeva il Vescovo benedicente, con il segretario, accolti

da calorosi applausi. L'autista, sorridente, ci salutava mentre, tutti insieme, andavamo in chiesa per ricevere la Cresima.

Il vescovo, con tutti i paramenti e un grosso anello alla mano destra, ci impartiva il sacramento con l'imposizione delle mani, l'unzione della fronte, con il segno della croce, e la pronuncia della forma prescritta: anche per la Cresima occorre un padrino o una madrina cresimati.

Anche in questo caso, finita la funzione, tutti tornavamo a casa per una piccola festa, circoscritta ai familiari più intimi.

L' ASILO

Don Mantelli aveva comprato, a Trisobbio, un caseggiato vicino alla Chiesa, per farne un asilo che, per tanti anni, noi bambini abbiamo frequentato.

Al piano superiore abitavano tre suore, mentre il primo piano era riservato ai bambini: qui vi era una grande sala dove è stata costruita una grotta in onore della "Madonna di Lourdes", molto bella, con altare consacrato, e in cui si faceva la novena con ora di adorazione e messa, per la festa dell'undici Febbraio. Questo caseggiato, dopo la morte del benefattore don Mantelli, ha continuato a svolgere la sua funzione per anni, fino a quando, recentemente, essendo calato il numero delle nascite e la presenza delle suore, lo storico asilo, con nostalgia e rimpianti, ha cessato l'attività.



Eravamo tanti, i bambini di **Sùtta ar castè**, circa venticinque: scendevamo la rampa, ed eravamo all'asilo, tenendoci per mano con il nostro cestino. Un'altra cinquantina di bambini proveniva dal resto del paese e dalle cascine.

Per una piccola e inusuale gentilezza, ricordo una bambina bionda, di nome Bruna Badano, della cascina “ra Crus” che ci portava, regalandocele, alcune noci. A noi piacevano tantissimo e anche Suor Giuseppina le spaccava e le assaggiava. Mi è rimasto impresso il particolare delle noci, invece di caramelle o giocattoli, forse proprio a testimoniare un qualcosa di personale di cui poteva disporre, e che divideva con gioia con gli altri bambini.

Attualmente il Comune è divenuto il proprietario di tutto, compreso il teatro, che si trova al piano terra dello stesso edificio e dove facevamo le recite, per i piccoli: per i più grandi si facevano teatro ed intrattenimenti vari, fra cui anche importanti romanze.

Ricordo, nell'intervallo di ogni spettacolo in tale teatro, un trisobbiese si presentava con un “foulard” e lo metteva all'asta a chi offriva di più, partendo da cinque lire. Il ricavato era,

normalmente, una somma consistente che veniva devoluta all'asilo. E' utile dire che per noi tutti questa struttura è stata come una seconda casa: da piccoli, per la prima fase della crescita, e da grandi con il teatro.

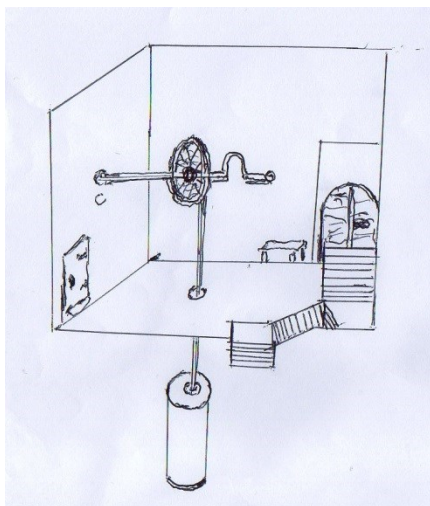
IL CAMPANILE

Di fronte all'asilo vi è la Chiesa con il suo grande campanile e, incastonato, un grosso orologio. Questo è stato di grande aiuto a tutta la comunità... Suonava le ore e le mezze ore, bastava caricarlo per tempo.



La “carica” dell'orologio avveniva in questo modo: occorreva superare quattro o cinque scale, in parte rotte e pericolose (forse lo sono tuttora). Raggiunto un piccolo vano, vi era una maniglia, incastrata in una ruota con una robusta corda, mentre, penzoloni, ben legato all'estremità opposta, vi era un contrappeso. Per la carica, occorreva avvicinare il più possibile tale peso all'orologio, ed era fatta.

Man mano che l'orologio scandiva le ore, il contrappeso scendeva fino in fondo, dove vi erano cinque lunghe robuste corde a penzoloni: alla sommità di ognuna era legata una delle cinque campane.



Esattamente da questo punto, si suonavano le campane a distesa, per feste o per tante altre cerimonie: i rintocchi più importanti erano quelli del mezzogiorno, in modo che tutte le persone sapessero che era ora di pranzo. Invece, per suonare la campane “a musica”, nelle feste patronali o in altre ricorrenze, bisognava salire all'ultimo piano del campanile, subito sotto le campane, sedersi in una specie di abitacolo, e sistemare i piedi, le due mani e

un gomito vicino a dei tiranti collegati con i martelli delle campane: solo dopo mesi e mesi di “addestramento” uscivano le note di... “Tu scendi dalle stelle”.

Nella settimana santa, esattamente il Giovedì santo, tutte le campane venivano “legate” (così dicevano) a lutto, per poi liberarle il Sabato successivo alle undici. I contadini che si trovavano nei campi, ascoltando i rintocchi del “Gloria”, legavano velocemente le piante da frutta, garantendosi così un abbondante raccolto.

Tra gli specialisti campanari vanno ricordati il sacrista Severino, il figlio Genesisio e il caro amico Arata Franco. Io sono venuto a conoscenza di queste informazioni perché, un mio cugino, Turco Iginio, aveva avuto la chiave del locale e, per alcuni giorni, l'incarico di curare il campanile.

Io notavo mio cugino che, silenzioso e frettoloso, andava verso la Chiesa... Alla mia richiesta di dove andasse, rispondeva in modo evasivo: io però lo seguii e lui dovette cedere. Mi portò con lui e salimmo fino al piano delle corde: quel giorno, mio cugino tirò la corda della grossa campana del mezzogiorno che, dopo molti sforzi, si mosse fino ad emettere gli agognati rintocchi. Finito di suonare, chiudemmo la porta e ci avviammo verso casa. In seguito, diventando grandi, anche a noi fu concessa l'autorizzazione di andare a suonare in modo “legale”.

ALLARME FUOCO

Devo ricordare che, in quel tempo, non sovente ma comunque alcune volte all'anno, a qualunque ora del giorno e della notte, la campana più piccola, argentea, con i suoi rintocchi metallici

suonava per dieci o quindici minuti continuamente. Da bocca a bocca... Il fuoco, il fuoco! Tutti fuori, grandi e piccoli!

I primi ad arrivare sul luogo dell'incendio erano i muratori, con il necessario per tagliare il tetto, se occorreva, in particolare per abitazioni situate nel centro storico: "Burdun" e "Cuntracera", tante case con, praticamente, un unico tetto.

Uomini e giovanotti, ognuno con un proprio secchio, posizionandosi "a catena", facevano arrivare acqua con continuità a colui che era posto direttamente a contatto col fuoco per tentare lo spegnimento : era l'unico modo per spegnere il fuoco, altrimenti si poteva solo assistere, cercando di evitare il peggio !



PROCESSIONI FUORI PAESE

Per queste processioni occorreva un'organizzazione specifica, in quanto lontane dal paese: circa due chilometri e mezzo per Villa Botteri e un chilometro e mezzo per la Madonna dell' Uvallare.



Per raggiungere quest'ultima piccola chiesetta, si doveva fare circa metà della strada in direzione Orsara: la data della ricorrenza era intorno ai primi giorni di settembre e la partenza era di buon mattino, verso le sette. La processione si snodava lungo il paese e, arrivando dal peso pubblico, si andava verso Orsara. I bambini davanti, con i chierichetti e le suore, quindi le donne, il parroco e gli uomini che facevano cerchio attorno ai crocifissi.

Ricordo che un mio zio, Luigin Barisone, con Boccaccio Stefano, alternandosi, facevano nel corso della mattina tutto il tragitto, portando sulle spalle il Crocifisso. Giunti alla chiesetta dell'Uvallare, si ascoltava la messa, pregando.

Fuori dalla Chiesa vi erano bancarelle che vendevano dolci, ma il banco più fornito e che più interessava era il banco dove vendevano cesti, cavagne di vimini e le tanto desiderate "corbe di

Scrus" (castagni), molto robuste, che duravano una vita, e contenevano anche cinquanta chili d'uva, quindi indispensabili per la vendemmia, che era prossima.

Queste ceste venivano prelevate, successivamente, con carri e cavalli.

Invece, alla processione per Villa Botteri, una frazione di Trisobbio, si andava con un altro sentimento, perché si trattava di nostri compaesani: ci si conosceva, si andava a scuola e si cresceva insieme. Era come una visita ufficiale, che Trisobbio faceva alla frazione: poi andavamo tutti in Chiesa e, finita la funzione, si usciva a mangiare qualcosa, in allegria. Più tardi, dopo i ringraziamenti ed i saluti, ritornavamo a Trisobbio, camminando sulla strada principale, allora ancora sterrata.

Arrivati sul ponte del rio Stanavasso, guardavamo l'acqua limpida che dolcemente correva verso il Bormida, trasportando a zig zag fiorellini e petali di vari fiori. Oggi, difficilmente ci si ricorda del torrente sottostante, le cui acque, peraltro, non sono certamente più... Limpide!

A proposito di questa "limpidezza", che oggi può sembrare impossibile, considerati i profumi che escono dal rio, ricordo che mio papà raccontava una usanza dei tempi, ovvero quella di mettere a bagno lo stoccafisso secco, per farlo ammorbidire, appunto nelle acque correnti dello Stanavasso. Tale operazione, ovviamente, doveva avvenire senza occhi indiscreti al seguito, per evitare trafugamenti del pesce in ammollo. Una delle zone utilizzate da mio papà era quella rappresentata dalla foto seguente.



Ritornando quindi al racconto, superato lo Stanavasso, veniva imboccata la “strò vegia” e, ridotta l'andatura, arrivati alla Madonnina, ci dividevamo, salutandoli, da quelli del paese, che continuavano. Noi del “centro storico” salivamo per la scorciatoia, decine e decine di scalini, per arrivare finalmente sul “cunfurs”.



Fine della passeggiata e ognuno alle proprie case, un pò stanchi ma contenti.

I PROBLEMI DI “QUEI TEMPI”

Ora parlo dei vari problemi che abbiamo dovuto affrontare, vivendo in quei tempi lontani.

L'acqua

Necessità quotidiana molto importante: esistevano solamente dei pozzi, privati e pubblici, tramite cui dissetarsi, preparare i cibi, lavarsi, lavare e risciacquare i piatti, lavare la biancheria e abbeverare le bestie (per dire le cose più importanti). Quasi tutte le case avevano, all'interno o subito fuori, uno o due pozzi, da cui attingere questo bene prezioso. Chi non aveva il proprio pozzo si serviva dei pozzi pubblici, tre in tutto, tuttora presenti.

Sul lavandino di casa nostra, sul lato sinistro, sostavano sempre due secchi zincati pieni d'acqua fresca. In uno c'era sempre “ra casa”, grosso mestolo di rame che serviva per bere: un secchio per risciacquare ed uno per attingere.

Anche risciacquare i piatti era un lavoro: occorrevano due persone. Mia mamma lo faceva con mia sorella: alcune volte veniva anche il mio turno. Si procedeva così: piatti pentole e posate, tutto lavato con soda (non c'era altro), poi mia mamma prendeva un piatto ed aspettava che io, con “ra casa”, facessi cadere l'acqua “a rubinetto”: vi faceva passare sotto il piatto per il risciacquo, lo metteva a scolare e... via con il successivo!

I pozzi

Il **“pussun”**, cilindrico, in mattoni antistante la canonica, si trova nel centro storico.



Il **“pus fora”**, cioè fuori dal paese, e precisamente all'inizio della via Pietramatta (la provinciale per Acqui Terme), superata la prima curva, subito a sinistra, e il **“pus dl'arian”**, vicino all'attuale campo da tennis delle piscine.

C'era poi un quarto pozzo, quello del castello, che, pur essendo privato, veniva concesso agli abitanti per attingere acqua, nei momenti di grande siccità.



Devo aggiungere che il “pozzo dell'arian” era inesauribile: bastava pompare con una leva, avanti e indietro, e l'acqua arrivava sempre, bella fresca.

L'analisi dell'acqua non si faceva mai: si adoperava continuamente, senza problemi. Alcuni la prendevano anche dai ruscelli Stanavasso e Budello: mio papà diceva che l'acqua che si muove non è mai cattiva. Così per i pozzi che lavorano, cioè dove la gente attinge coi secchi in continuazione, ossigenando e ricambiando l'acqua.

Al “pozzo dell'arian” si andava con carri e cavalli, con una o due botti di legno, a prendere l'acqua, e la si portava dove mancava. Vicino a questo pozzo era presente un lavatoio, a quattro o sei vasche, dove le donne si avvicendavano a lavare i loro panni.



La stessa cosa avveniva al Sambuco, ma con maggior facilità, in quanto l'acqua arrivava da una fontanella, a portata di mano, come è tuttora: scorre così giorno e notte per tutto l'anno. L'acqua del Sambuco viene analizzata regolarmente e risulta un'acqua pura e leggera.

Per anni, nei momenti di scarsità, questi due pozzi hanno risolto il problema della sete a Trisobbio.

Tanto i pozzi pubblici quanto quelli privati, una volta ogni due anni, venivano puliti. Occorreva svuotarli completamente, eliminare il fondo presente e se possibile, renderli più profondi per aumentarne la capacità. Sul fondo del pozzo veniva messa un pò di ghiaia e un pò di calce, per igienizzarlo. Non tutti si prestavano a fare questo lavoro: tanti proprietari lo facevano in autonomia, ma c'erano anche tanti volontari che si offrivano. Come potete immaginare, si trattava di calarsi in un pozzo di cinque, otto, dieci o più metri di profondità, attraverso una botola, riempire secchi di fango e tufo friabile, che altri uomini in superficie sollevavano con la carrucola, per poi disperderne il contenuto nei terreni o strade vicine.

L'uomo che si prestava a scendere nel pozzo era molto considerato e pagato: si lavorava con candele e lumini ad olio, un lavoro da fare in fretta e bene. In campagna andava meglio, perché, molto spesso, si trattava di pozzi cilindrici ben illuminati dal sole: pure noi ragazzi, se i pozzi erano asciutti, andavamo a riempire secchi di terra e fango, e i grandi li sollevavano con le corde. Puliti questi pozzi (nei terreni ne avevamo cinque, di cui tre in un vigneto), in tutti mettevamo alcuni buglioli di ghiaia e un poco di calce, poi li coprivamo con delle fascine perché, in casi estremi, l'acqua di questi pozzi veniva usata anche per bere.

In ognuno di questi pozzi si teneva un lungo palo che affiorava all'esterno nel caso malaugurato che qualcuno vi cadesse dentro: con questo palo ci si teneva a galla e si poteva anche uscire in autonomia.

Per attingere l'acqua da questi pozzi v'erano due modi: il più usato consisteva nel mettere una lunga tavola da sponda a sponda, e salirci sopra. Con un buon equilibrio, si affondava la corda col secchio e, appena pieno, si sollevava, mentre un secondo uomo lo rovesciava in un mastello di legno, della capacità di duecento litri, continuando così fino a riempirlo.

Il secondo metodo, meno faticoso e più sicuro, era la **“bricola”**, un grosso palo robusto, fatto a forca verso l'alto, e piantato nel terreno per circa quaranta centimetri. Sosteneva una lunga pertica di cinque o sei metri di lunghezza che, da un lato aveva il secchio con la corda e, dall'altro, un contrappeso di trenta chili. Si stava vicino al pozzo, e si faceva scendere la corda col secchio vuoto nel pozzo: una volta pieno, veniva su da solo, e noi lo prendevamo e lo vuotavamo nel mastello.



L'acqua raccolta, serviva per dare il verderame o per innaffiare l'orto. Nel paese, in casa, il nostro pozzo era in cantina e, a secchi, la portavamo in casa, per cucinare, lavarsi, ecc. In campagna, come già detto, l'acqua serviva per fare il verderame da dare alle viti e all'orto.

Verderame

Durante la guerra '40-'45, a causa della sua scarsità, il verderame si fabbricava in casa.

Le dosi precise non le ricordo ma, comunque, occorreano: oggetti in rame, acido nitrico (1 parte) e acido solforico (3 parti). In un fusto di legno, terminata la fusione, restavano i cristalli di verderame. Era pericoloso, bisognava stare lontani dalla fusione: probabilmente questa pratica era anche proibita, infatti la si faceva "di nascosto". In quel periodo sono spariti dalla circolazione tantissimi oggetti di rame: pentole, mestoli, coperchi, scaldaletto...

Questo verderame, quindi, era fatto di cristalli: si facevano sciogliere in acqua, in un sacchetto di iuta a galleggiare, con aggiunta di calce. Al momento di iniziare, si faceva la "poltiglia bordolese": ogni otto giorni, si riempiva, con questo verderame,

una macchina speciale, si metteva sulle spalle con apposite cinghie e, con una maniglia posta a sinistra si pompava, mentre con una canna, orientata verso la vite e tenuta nella mano destra, si spruzzava il verderame su tutta quanta la vite, sin dove finiva il vigneto. Dunque, si passava ad altri vigneti fino a terminare il lavoro.



Dopo otto giorni si replicava, esattamente come prima. In totale, il verderame si spruzzava per otto volte, per combattere la “peronospora”, terribile malattia delle viti. Si presenta con macchie gialline di piccolo diametro sulle foglie: queste macchie, a contatto con il verderame, seccano, ma se attaccano il grappolino, questo secca e... addio uva.

Quando i grappoli erano in fiore, bisognava dare subito lo zolfo, una polvere gialla che si spargeva con una macchina speciale, anch'essa portata sulle spalle con delle bretelle, ma molto leggera. Dopo otto giorni precisi, si ripeteva lo zolfo, possibilmente ai grappoli. Dopo aver dato il verderame, era sufficiente lavarsi e risciacquarsi, invece con lo zolfo, bisognava lavarsi ma non bastava, perché per due giorni lacrimavano gli occhi, specie di notte: comunque, nessun dramma per la salute.

“Murtaròva la causinnà”

Quando ero piccolo, la calce (in polvere) non c’era, o era molto difficile da reperire: infatti mio papà la “murtarova”. Ricordo che, con il cavallo, si andava alla stazione Nord di Ovada a ritirare dei sacchi di minerale di calce, pesanti come pietra, che ci mandava mio zio da Spotorno, dove c’era una cava.

Presi questi sacchi, li portavamo nei terreni, dove mio papà, fatta una buca profonda, la riempiva per metà con queste pietre, aggiungendo subito acqua. Avveniva un processo chimico, con fumo e bolle, che durava giorni. Alla fine, quando tutto era raffreddato, avevamo la calce. Si presentava come una sostanza bianca, densa e pronta all’uso: si tagliava come la “polenta fredda”. Con una paletta si prendeva il necessario e mio papà faceva le dosi per il verderame.

Filossera

Nel 1900 si comincia a parlare di filossera. Originaria del Nord America, in seguito all'importazione di viti americane, il primo paese invasore fu l'Inghilterra, e poi tutta l'Europa, compresa l'Italia. Nei primi decenni del Novecento, la viticoltura stava sparendo, e nei paesi non si parlava d'altro: vigneti interi colpiti e annientati, la produzione ridotta o azzerata.



Solo la pratica dell'innesto risolse la questione. Consisteva nell'innestare su radici americane, resistenti alla fillossera, le viti europee, creando quindi viti inattaccabili e salvando la viticoltura ed i suoi enormi interessi economici.

Con questo intervento, oltretutto, si conservarono le qualità preziose delle viti europee, e delle nostre in particolare, anche se si ritiene che i vini che si ottenevano prima di questo disastro fossero più fini. Per intenderci, dalle coltivazioni dei tempi antichissimi (si parla dei tempi di Mosè...) che impiantarono le prime vigne nei terreni sabbiosi e pre-desertici della Tripolitania, i vigneti erano assolutamente sani e puri, in quanto, in quel tipo di fondo, la fillossera non si poteva sviluppare.

I danni arrecati nei nostri paesi furono enormi. Prima di allora, infatti, per ripiantare una vite, bastava sotterrare un tralcio e nasceva una nuova vite, con le stesse caratteristiche dei frutti: da secoli si faceva così. Dopo questo disastro, si dovettero piantare viti innestate o selvatiche, per poi innestarle sul posto, e occorreva aspettare quattro anni per prendere i primi frutti: quindi si doveva

fare l'impianto senza ottenere alcun reddito. Tutti gli abitanti del paese erano in questa situazione: aiuti zero, "Coldiretti" non esisteva ancora, e quindi bisognava arrangiarsi.

Le nuove vigne

Si rinunciava a tutto, ma era urgente iniziare a ripiantare i vigneti: in sostanza, a fare "lo scasso", perché le viti nuove avevano bisogno di almeno settanta o ottanta centimetri di profondità di dissodamento del terreno... Alcuni arrivavano fino al metro. Bisognava cominciare dal fondo e fare la prima "cava", che era un grosso e lungo buco di ottanta per ottanta per tutta la lunghezza, con zappa, vanga e badile.

Due uomini "buoni" potevano fare una cava di cinquanta metri in un giorno. Questo lavoro si faceva d'inverno, anche con la neve. Ricordo che, quando si doveva scoprire la cava, la neve in superficie andava a finire in fondo: allora la si ricopriva con un pò di terra e si lavorava comunque all'asciutto... Quindi altra terra sopra e altra ancora, fino ad arrivare a ottanta centimetri di profondità. A questo punto bisognava lavorare con la vanga e tirare la terra sopra. Quindi, con il badile, levare la rimanenza, fino ad ottenere la profondità desiderata: raggiunta questa, si faceva la seconda cava e così via, di seguito.

Dopo alcune cave, si prendeva coraggio e si continuava con maggior lena, aggiungendo magari un uomo, in prestito per due o tre giorni: usava fare così, per poi andare a restituire questi due o tre giorni alla data stabilita. Man mano che cresceva il lavoro fatto, si gioiva e ci si compiaceva a vicenda: la fatica si cancellava e così le piccole ferite ed i calli nelle mani... Guanti non ce n'erano, e

non esistevano creme né pomate per l'arsura. Si usava del grasso o della glicerina, ma con scarsi risultati.

Finito l'inverno e calcolato lo “scasso” fatto, si tracciavano i filari a metri uno e ottanta uno dall'altro: le viti si mettevano a novanta centimetri l'una dall'altra. Si tirava una lenza per avere il filare perfetto e per poi lavorare meglio col bue (o cavallo) e l'aratro. Prima di queste sistemazioni, nei vigneti vecchi, v'era parecchio disordine: filari che si stringevano o si allagavano, viti lunghe e vecchie, piegate e ripiegate su loro stesse. Mio papà, comunque diceva: “vite vecchia, uva buona”. Ed era vero, era proprio così!



La terra dei vigneti

Lo scasso portava in superficie il colore della terra, che noi chiamavamo bianca o rossa. La bianca si lavorava meglio, era meno tenace, accettava l'aratro, la zappa e la vanga: insomma, si faceva meno fatica. La terra rossa si presentava sovente, diciamo trenta/quaranta metri di terra bianca e poi cinquanta metri di terra rossa: poi cambiava di nuovo, o viceversa. Ma questa terra rossa ci faceva sudare: dura, tenace... Anche il bue, quando l'aratro la incontrava, doveva piegare di più le zampe davanti ed allungare

quelle dietro. Testa e collo si muovevano come fa il nuotatore in piscina e, ogni tanto, un lamento.

Bello, comunque, lo “scasso”: un lavoro immenso che appaga. Tutto ciò che si pianta (prima le viti, poi, fra i filari, verdure di ogni tipo) cresce molto bene, non teme la sete e diventa di dimensioni ragguardevoli. Durante il lavoro dello scasso, capitava sovente di incontrare banchi di tufo: erano di due qualità, friabile e turchino. Il friabile si lavorava abbastanza bene, con la zappa, col picco e poi, a pezzi, si buttava nella cava sottostante; col badile si puliva e via di seguito. Uno strumento molto usato era il picco o, all'occorrenza, la “marapicca”, che è fatta come il picco ma è doppia, ovvero a punta da una parte e a taglio dalla parte opposta: questa è adatta al lavoro, si facevano dei bei pezzi di tufo e piano piano si andava avanti, con la speranza che il tufo turchino terminasse.

Le viti

Terminato il lavoro programmato si piantavano le viti: si mettono in autunno o a primavera.

Se si sceglievano viti innestate già pronte, il primo inverno occorreva coprire l'innesto: per la terra bianca, si usavano le barbatelle porta innesto, ottimo il 420, mentre per la terra rossa andava messo il “dulot francese”. Entrambi i tipi, dopo due o tre anni, andavano innestati con quello che si desiderava: uve bianche, uve nere di qualità a piacere, locali, nostrane, tipo moscato, aleatico, cortese, dolcetto, barbera, pure il “baccò”. Quest'ultimo tipo era l'uva più antica esistente in commercio: con grappoli piccoli e acini neri. Si parlava addirittura di... Noè! Io non l'ho mai più visto, né ne ho sentito parlare.

Noi ne avevamo due o tre filari, lo ricordo bene : anche mio papà lo avvicinava al vitigno più antico.

Bredunum

Questo prezioso vino si ottiene da un vitigno locale chiamato Barbera di Bruno. Ha i caratteri somatici del Barbera però è scarsamente produttivo, con grappoli piccoli, e acini spargoli. Fu abbandonato nel secolo scorso con l'avvento delle Barbere attuali molto più produttive. Le uve prodotte in azienda vengono vinificate con i metodi di cantina seguendo gli appunti di vinificazione del nonno Gilen. Durante la fermentazione tumultuosa, senza effettuare nessuna follatura, vengono staccate le vinacce nel vino che si sta creando, dimenticandolo sino ai Santi. Dopo la svinatura con semplici travasi si ottiene così un vino carico di profumi, di struttura, morbido al palato, e di delicata freschezza. Consigli di Pier: è indicato per piatti importanti come polenta, brasati, selvaggina e formaggi ben stagionati.

Altre qualità si dovevano cercare ed innestare.

La vite richiedeva (e richiede)... molto lavoro. Nel mese di marzo, occorreva effettuare, da persone capaci, la potatura. Subito dopo, i tralci della potatura venivano levati. Ammucchiati, legati, accatastati e coperti, servivano tutto l'anno per accendere e mantenere il fuoco nella stufa.

La manutenzione dei vigneti

Prima dell'avvento della filossera, i vigneti non erano geometrici: si arava col bue e si faceva il resto con la zappa o la vanga. Bastava fare un buco e sotterrare un tralcio madre, dal quale nasceva una nuova vite.

Le gemme sotterrate, infatti, facevano le radici e, quando dalle gemme usciva la vite nuova, si tranciava il tralcio madre e la vite era fatta.

Questo metodo era chiamato “spùseira”: si faceva d'inverno, quando non era gelato, e a primavera spuntavano le nuove viti ed il vigneto era sempre a posto, con le stesse caratteristiche.

Viti dappertutto, produzione tanta, nei nostri paesi: solo a fondo valle si potevano vedere prati e campi.

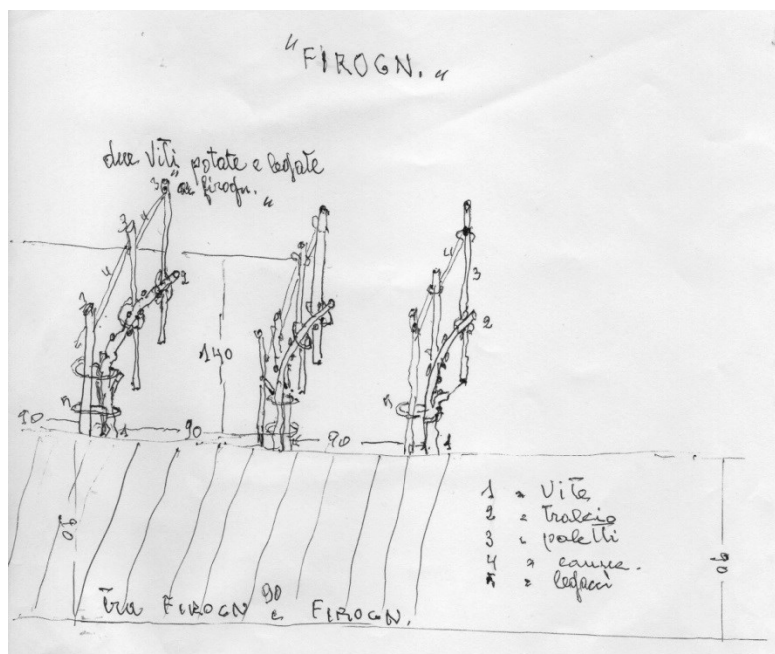
Le viti si reggevano con le “**carasse**”, paletti grossi come un tappo da bottiglia, tutti puliti e spellati, insieme a tante canne, piantate nel terreno a sostegno delle viti. Si mettevano pure le canne in modo orizzontale, una accavallata all'altra, come a creare una impalcatura, il tutto ben legato coi vimini. Risultato ottimo! Tanto lavoro, fatto per lo più dalle donne che, precedentemente, preparavano i mazzi di vimini in casa, anche di sera, dopo cena, perché le ore del giorno non bastavano: mazzi ben curati e legati che venivano sotterrati per tenerli freschi, in special modo i vimini che, dopo un certo periodo, se esposti si rompevano... Era merce di riguardo.

Le piante di vimini dimoravano nei vigneti, come i piccoli canneti, pertanto il contadino attento non comprava nè vimini, nè canne.

Le “carasse”, durante l’inverno, arrivavano dai boschi dell'Appennino, legate in fasce. La legatura, sempre di castagno, era fatta con virgulti giovani e, prima dell'uso, venivano attorcigliati su loro stessi, in modo che si spaccassero in senso longitudinale: in questo modo, era come una corda resistentissima e, una volta messi in tiro, attorcigliandoli, non si disfacevano più, se non tagliandoli con una roncola.

Lo storico “firogn”

Vi era ancora un altro modo per tenere in piedi le viti... Il più vecchio di tutti, il più laborioso, il più stimato e redditizio. I primi ricordi che ho con i miei nonni, nella vigna, seduti all’ombra di un “firogn”, ognuno con la schiena appoggiata ad una vite.



I vecchi di allora, compreso mio papà, ne rimpiangevano il ricordo: era il massimo che si poteva fare, per ottenere il meglio della vite... Il meglio dei frutti, i grappoli più belli. Questo sistema lo chiamavano il “firogn” e consisteva in questo: ogni vite era divisa dalle altre, e si posizionava il tutto verso monte, al contrario di adesso. Un primo paletto vicinissimo alla vite madre e ben legato; un secondo paletto da cui parte il tralcio con le gemme, e un terzo paletto ben legato a fine di questo tralcio. L'uva rimaneva, fin dall'inizio, ben divisa e arieggiata, e cresceva e maturava nelle condizioni più favorevoli possibili. Grappoli così belli e grandi non se ne sono mai più visti: quando si faceva la festa dell'uva alla S.O.M.S., il presidente chiedeva ai soci se potevano portare i grappoli più belli presi dai “firogn”, sicuri di avere il massimo (grappoli da 30 cm).

Fra un “firogn” e l'altro vi era poco spazio, un metro scarso: passavano solo una volta il bue e l'aratro, avanti e indietro, quindi l'uomo, con la zappa, faceva il resto.

Tra un filare e l'altro

Ora, l'uomo con la zappa non gira più. Ricordo questi uomini, con la zappa sulle spalle, quando si recavano nei vigneti o tornavano alle proprie case: era una processione, a gruppi di quattro, sei, o dieci. Ora tutto ciò non esiste più. Al posto dei “firogn”, era stato lasciato un piccolo spazio da filare a filare, e in questo spazio passava il bue con l'aratro, oppure si vangava la fascia o si zappava. Una volta pulita, si metteva, in autunno, un solco di grano, il “mentana”.



Frumento della varietà mentana

Un bel grano, non molto alto, robusto di gamba. Non si piegava e, quando era maturo, diventava color dell'oro, bellissimo: era il pane, il più importante degli alimenti. Accarezzandolo, ci rasserenavamo, contenti: il pane c'era e pure la pasta, che le donne preparavano impastando.

Tornando alle fasce vuote, ci si metteva un solco d'aglio, di piselli e fave: d'autunno, un solco di fagioli, di ceci, e di grano turco in primavera. Vicino ai pozzi, in quanto bisognava innaffiarli, si mettevano pomodori, zucchini e zucca patata, molto buona. Nient'altro, perché l'acqua era poca.

Come grano turco, si usava la semente quarantina, precoce e non tanto alta: il tutto andava sarchiato e, dopo venti giorni, rincalzato. Il grano turco, ad un certo punto, andava cimato, subito sopra la pannocchia. Il prodotto tagliato si faceva seccare un pò e si dava da mangiare ai buoi e ai cavalli: in quanto di gusto leggermente dolce, veniva particolarmente gradito. Ricordo, in particolare, il

nostro cavallo che lo guardava e scalpitava, nella stalla, legato come si usava allora al muro, fino a quando non riusciva a masticarne e divorarne il più possibile: vederlo mangiare era uno spettacolo!

Zappatura ed aratura

Nella vigna, rimanevano solo le viti da zappare. Questo lavoro si faceva così: un uomo zappava al di sotto del filare e un altro uomo si metteva dietro ma sopra al filare, a completare il tutto. Devo aggiungere che questo era agevolato, perché si trovava il terreno aperto, e faceva molta meno fatica, così. Ogni tanto, invertivano la posizione: un pò alla volta, si finiva la vigna.

Subito si iniziava con un'altra vigna, e poi un'altra ancora, fino a completare tutti i terreni.

In contemporanea si aravano i campi, con coppie di buoi e aratri più pesanti. Fra le famiglie di proprietari ed i mezzadri coi loro fattori, vi era una silenziosa guerra, a chi finiva prima il lavoro... Si avvertiva proprio il desiderio di finire il più presto possibile: vi era una data da rispettare. Ricordo un 5 Maggio particolarmente felice in quanto, quella volta, già ai primi del mese, avevamo terminato tutti i lavori.

In casa di mio papà erano tre fratelli: il più giovane era Biagio di 16 o 17 anni, irraggiungibile, perché era forte come un toro e, con la vanga, faceva più lavoro di due con la zappa. Bisogna convenire che il lavoro fatto con la vanga rimane il migliore: profondo, compatto, terra completamente capovolta, soffice, non calpestata, pronta a ricevere tutte le semenze, in quanto le radici pascolano felicemente a loro piacere. Per l'uomo che lo fa è piuttosto pesante, in quanto ad ogni vangata la terra va sollevata e capovolta, e via così: bisogna farci un pò “di callo” e un pò “di

schiena” ma, in fondo, lo si è sempre fatto e il risultato non è mai mancato.



Riepilogando, o con il bue e l'aratro, o con la zappa, o con la vanga, le vigne erano tanti giardini che, messi uno a fianco all'altro, completavano il territorio di Trisobbio e, così, tutti i paesi del basso Piemonte.

Uno spettacolo di luce, di pulito, di colore: con le piante da frutta in fiore, rosa i peschi, bianco il mandorlo, così il ciliegio, qualche mela e, da tappeto, tutte le viti.

Il contadino, a quei tempi, aveva bisogno di uva, perché era l'unico modo per guadagnare un pò di soldi. Dove ci sono piante, l'uva non cresce, mentre nelle cascine di Trisobbio, in giro alle case, vuoi per l'ombra, per la frutta o per altri motivi, si tenevano molti alberi di pere, mele, prugne, nocciole, noci, ciliegi, amarene... D'estate, sotto questi alberi, si legavano gli animali: pure il cane.

Gli abitanti delle cascine mangiavano all'ombra con un tavolino, e pisolavano su una sdraio. Le cascine hanno grandi aie, per

alloggiare carri e attrezzi agricoli, e in cui starnazzano galline, galli e oche. Il contadino di paese, per motivi di spazio, era incline a curare meno la frutta. Tali alberi, infatti, stanno bene alle cascine, ma non nella vigna: infatti, se nei filari c'è un albero da frutta, intorno ad esso, per parecchi metri, non nasce, né cresce altro.

Erano belle, le nostre colline: così ben lavorate, con tanto sole per tutto e per tutti, nei campi, nei prati, nelle strade condominiali, nelle comunali, nelle provinciali e nelle statali.

Questo sole piaceva moltissimo perché a Trisobbio, d'inverno, faceva molto freddo, si andava sotto zero, a meno dieci o quindici gradi, e allora se c'era una pianta, d'autunno, la tagliavano, perché i contadini facevano legna per riscaldarsi, e dopo il pane e il vino, la ricerca era per la legna.

Ritornando al lavoro della vite, entravano ancora in gioco sia uomini che donne: gli uomini per “scarzurè” (ovvero “scarzolare”, si strappano via tutti i germogli verdi sulla parte vecchia, cioè sul ceppo, della vite) e le donne con le foglie di canna, a legare i tralci ai paletti e alle canne. Per far ciò, le foglie delle canne erano state preventivamente sfogliate ed essiccate in autunno, immerse in acqua e subito adoperate: la loro tenuta era uguale o superiore a quella di uno spago. Se non si facevano questi lavori, non si poteva proseguire con gli altri ma, mentre si facevano questi, nelle viti, il terreno non si fermava e neppure le sementi: quindi il lavoro aumentavano e così l'erba.

Si doveva preparare la seconda aratura e zappatura: si arava col bue, alle cinque del mattino. Se toccava a me, stavo davanti o a fianco del bue che era bianco, robusto, ubbidiente, con i suoi grandi occhi, qualche volta anche sotto sforzo ruminava: arrivati in fondo, si tornava indietro, sollevando l'aratro e ripiantandolo nel posto giusto. Non era molto pesante, tutta l'intelaiatura era di

legno, il vomere e il coltello che tagliava il terreno erano di ferro temperato (un vero gioiello).



Quanta fatica ci risparmiava il pio bove: sembrava sereno e rassegnato, anche contento. Io lo accarezzavo nei momenti di pausa, quando facevamo colazione, verso le sette e mezzo, quando arrivava mia mamma, con il cestino di vimini in testa. Veniva a piedi da casa, stendeva per terra un grosso fazzoletto a quadretti, metteva tazze di latte già addolcito, focaccia, salame cotto e crudo, una bottiglia d'acqua e vino: i bicchieri li portavamo noi alle cinque di mattino. Si mangiava seduti per terra, si beveva, e dopo una piccola pausa si riprendeva il lavoro: alle undici precise, ci si fermava. L'aratro sopra il carro, il bue alle stanghe, e tutti a casa. Il primo lavoro tornati a casa, era di governare il bue, dargli da bere, ma con calma, e da mangiare. Poi entravamo in casa anche noi, finalmente a tavola: questa era la prassi. Tutto ciò, però, si faceva tranquillamente e con serenità: chi voleva, poteva fare anche un pisolino, se ne aveva voglia. Non dovevamo

guardare l'orologio, non lo avevamo neppure: ascoltavamo con attenzione i rintocchi del nostro campanile, contenti dell'informazione.

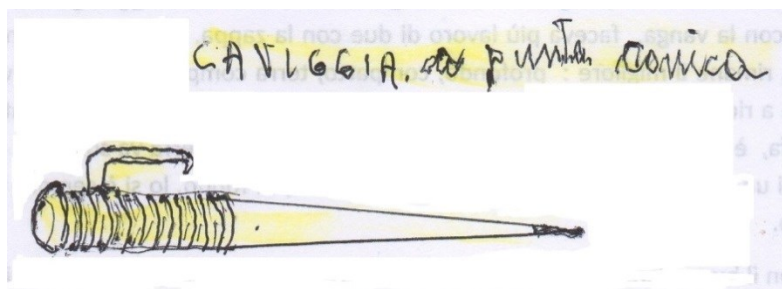
Quanta calma, quanta pace... rimpiango veramente quel tempo!

Il grano

Si avvicinava il raccolto tanto atteso: il grano. Giugno, la falce in pugno, i campi color oro ondeggiavano. Subito, mio papà cominciava a tagliare il grano nei nostri vigneti, con una piccola falce a mezza luna: tagliato e messo a mucchietti, io e mio fratello, prese le trecce di grano fatte da mia mamma, legavamo i covoni. Tali trecce erano fatte con un mazzetto di grano con la spiga, e un altro mazzetto lo mettevamo sopra, intrecciandolo, ottenendo così una specie di corda lunga un metro e trenta circa. Su questa mettevamo tanto grano da formare un covone, quindi con la "caviggia", che era un piccolo legno affusolato a punta conica, molto resistente.

Si infilava la punta della "caviggia" e si faceva arrotolare il nodo mettendo in tiro la treccia : questo nodo, in parte, doveva finire sotto la treccia.

Senza "caviggia", covoni non se ne legava : infatti non avevamo né spago né fil di ferro. Con la trebbia, invece, il grano andava legato in "covoni". L'uomo sulla trebbiatrice non poteva ricevere il grano sparpagliato come il fieno , punto ! La "caviggia" era indispensabile.



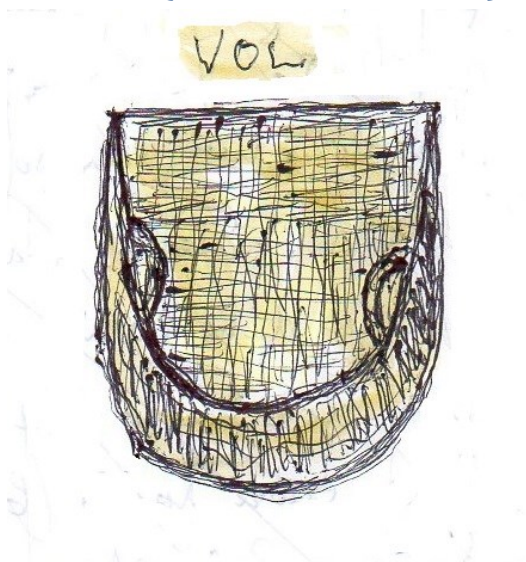
Fatti i “covoni”, si ammuchiamo vigna per vigna; successivamente, usando carro e cavallo, si portavano nella “bura”, mucchio di covoni, in attesa della trebbiatrice.

Nell’attesa, senza tralasciare gli altri raccolti, si raccoglievano i piselli e le fave (quelle pronte). I fagioli li raccoglievamo tutti, quelli secchi e quelli verdi. Quelli secchi per l'inverno e quelli verdi per il minestrone : questo lavoro si faceva al mattino presto, altrimenti si aprivano e si perdevano per la strada.

Per trasportarli, si mettevano in una coperta di iuta, traspirante e robusta: giunti a casa li lasciavamo tre o quattro giorni al sole. Alla sera, si coprivano per non far loro prendere umidità. Una volta essiccati, si battevano con un bastone e poi setacciati e passati al “vol” (vedi) : si mettevano, dopo averli puliti, in un sacco di iuta, da vendere o consumare d'inverno. Questi fagioli avevano un nome: li chiamavamo “porasacc”, semenza che è vecchia di secoli, e che io tuttora conservo. I ceci non diventano mai secchi: li raccoglievamo e, legati in mazzetti, li impalavamo sulle carasse, ben alti sulle viti. Dopo alcuni giorni, con la buccia secca, il bastone non era sufficiente per aprirli, ma ci voleva un mattone pieno e fatto rotolare a cerchio. Li aprivamo e passavamo al setaccio e col vallo, poi, puliti, si mettevano in un sacco di iuta. L'aglio e la cipolla, che hanno il bulbo sotto terra, venivano zappati e buttati sopra il terreno, raccolti a mazzi da due o tre chili, e si mettevano sul

fienile, sospesi all'aria per seccare. Durante l'inverno, però, in caso di gelo, era prudente metterli al riparo, per poterli mangiare e poterne conservare la semenza.

“VOL” (Setaccio a vento)



Era una specie di “setaccio”, di 60 cm. circa per lato, fatto con i “gurin”, aperto sul davanti, con due grossi manici sopra le due sponde che contenevano i prodotti : ceci, fagioli, grano.

Bisognava posizionarsi dove c’era vento, scrollare con forza verso l’alto e frenare, ripetendo tante volte questi movimenti fino a quando era tutto pulito. Con un po’ di pratica, il risultato era assicurato.

Polenta e altri grani

La “quarantina” (in quaranta giorni si raccoglieva) era grano turco di grande qualità, precoce, a chicchi rotondi, un pò schiacciato, color rosso/giallo, gamba bassa, un metro circa: per la fine di Agosto ci veniva la fretta per raccogliere le pannocchie e farle essiccare al sole. Si sgranavano anche a mano, e messe in una coperta di iuta al sole, per tre o quattro giorni. Appena pronto, anche in bicicletta, lo si portava al mulino “Arbrun”, a Montaldo Bormida (dove oggi c’è una macelleria): in dieci minuti, il mugnaio ci consegnava la farina di polenta macinata. Poi, subito a casa: ricordo che il sacchetto, 10 Kg circa, era ancora tiepido.

La sera stessa si faceva la polenta, così chiamata “nuova”, con baccalà o con i funghi vecchi o lo stufato... Tanto buona e coloratissima, due o tre volte alla settimana si cucinava, e un pò si regalava a parenti o vicini che non ne avevano. Se ne avanzava cotta, all'indomani si tagliava a fettine sottili e si faceva friggere: si mangiava con un pochino di sale fino, oppure come faceva mio papà, che la prendeva e la faceva arrostitire sulla stufa di ghisa. La mangiavamo con la pancetta o con pesci salati.

Dopo la vendemmia raccoglievamo la “romana”, che era granoturco eccezionale: alto due metri, pannocchie grossissime e lunghe, a grani gialli e rossi da un centimetro. Si camminava fra solco e solco, e si buttavano per terra: mio fratello e mia sorella li raccoglievano e le portavano sul carro. A pieno carico si partiva, arrivati a casa lo vuotavamo nell'aia, quindi si andava e si veniva tante volte per finire il raccolto, che si appoggiava al muro. Mia mamma andava a contattare le vicine di casa e i parenti, per venire a sfogliare le pannocchie di granturco: alla sera si radunava una decina di donne che, un pò cantando e un po’ ridendo, sfogliavano

fino a mezzanotte. Si portavano anche la sedia, per non disturbare: per la verità, non so se avremmo avuto tante sedie per tutti.



Le foglie di pannocchia a seccare, il granoturco nelle corbe, di giorno a seccare a San Rocco, steso sulle coperte, alla sera nelle corbe e portato a casa con il cavallo. Tutto questo per almeno cinque giorni, con la speranza di avere sempre sole, in attesa della macchina sgranatrice che veniva da Morsasco, di proprietà di Franca Minetti, una mia compagna delle scuole elementari.

Trattati i suoi clienti, veniva da noi: era una macchina tutta manuale. A forza di braccia, si girava una manovella e, con l'aiuto di un grosso pedale, si facevano girare due cilindri dentati, uno in senso orario, l'altro antiorario: mettendo le pannocchie nell'invaso superiore, per caduta libera, i due cilindri sgranavano le pannocchie, il granoturco scendeva su una coperta. In poco tempo ci siamo trovati con le "cannulle" pulite ed il granoturco, un gran bel mucchio, sgranato e pulito. Mio papà guardava e non parlava: era solo contento. L'anno era il 1943.

Prima della macchina, ricordo che, da secoli, si sgranava solo così : si stendeva una grossa coperta di juta (ingrandita da noi), si mettevano le pannocchie essiccate, poi, con una robusta carassa, si batteva fino a quando le pannocchie erano completamente libere dai grani. Quindi, nei secchi, col cavallo, portavamo i grani sullo spiazzo davanti a San Rocco (a quei tempi senza alberi) , al sole tutto il giorno, ben sparpagliati su coperte di juta : c'era anche da contendersi lo spazio con altri contadini.

Anche questo portare e riportare, al sole settembrino, durava almeno cinque giorni, dopodichè il granoturco era pronto, stagionato, così si diceva e si conservava anche più di un anno.

Le “cannulle”, o “tutolo”, pulite si mettevano da parte, dopo averle ripassate una ad una per levare i restanti grani. Dopo averle essiccate, le mettevamo nella stufa per riscaldarci: tutto serviva e tutto veniva usato.

Il granoturco era stato portato in Europa da Colombo, poiché in America era già coltivato: da noi, però, non si radicò subito, ma nei viaggi marittimi dal vicino Oriente, soprattutto dalla Turchia, attraverso scambi commerciali, si diffuse con maggior fortuna in Italia: da qui grano turco, nome col quale questo importante e buon cereale è tuttora conosciuto.

Questo alimento aveva sostituito un primo piatto nostrano. Si deve aggiungere che questa polenta (così chiamata) aveva il potere di riscaldare il fisico come nessun altro cibo, tanto che nei lunghi mesi di freddo ritemprava il corpo dopo averla mangiata.

La conservazione di questi cereali avveniva così: dopo averli essiccati, li mettevamo in sacchi di juta, da cinquanta o sessanta chili ciascuno (per distinguerli, da famiglia a famiglia, veniva ricamata una lettera, la prima, nel nostro caso “B” come Bonfiglio), su sacchi molto robusti, che io conservo tuttora. Questi sacchi venivano messi uno accanto all'altro, legati e posti in piedi in una

camera. Sopra, venivano posati sacchetti di fagioli e di ceci, mentre, da parte, si mettevano quelli da seminare. Il grano veniva quindi conservato in questa maniera, servendo poi la famiglia per tutto l'anno. Allo stesso modo venivano conservati gli alimenti destinati a nutrire gli animali. E qui ci sta un noto proverbio : “sacco vuoto non sta in piedi”.

Vendemmia

La vendemmia... L'ultimo raccolto, una grande parola per un grande evento.

Era il più grande ed importante raccolto delle nostre campagne, il più redditizio ed il più atteso.



Se ne parlava tutto l'anno, e si compiva nei primi giorni di settembre, con la preparazione, le ansie, gli acquisti e le pulizie del caso. Si aumentava il cibo a cavalli e buoi e si sistemavano i carri.

Il nostro carro era tutto di legno, fabbricato su ordinazione a Cassine, dai fratelli Ponte: quattro ruote a raggi di legno e cerchioni in ferro, color verde e filetti bianchi qua e là. L'avantreno

era fatto di due cerchi sovrapposti in ferro per lo sterzo, stanghe da cavallo e da bue, mentre il freno era una mezza luna con manico, che si avvitava in senso orario e premeva due tacchi di legno alle ruote posteriori. Agli assali del carro andavano levate le ruote e oliate, come pure l'avantreno e il freno a mano.

Da questo lavoro è nato un proverbio : “se vuoi ottenere... Devi oliare il carro”. Ovvero, in dialetto, “sit voì piè... It devì unzi”.

In cantina, dopo aver pulito all'interno, con una scopa, la bigoncia, le botti piccole e grandi ed il tino, occorreva rendere le botti “stagne”, bagnandole con l'acqua, quattro o cinque giorni prima di adoperarle. Le piccole si bagnavano con spazzole e si vuotava l'acqua mattino e sera, e si ricambiava. Per le grosse, specie quella da centoventi, settanta e quaranta, brente in castagno, costruite in cantina, il lavaggio era un grosso problema: bisognava mettere uno o due quintali d'acqua all'interno, dalla porticina in fondo, e con dei sacchi, messi a pressione sul fondo, in modo che l'acqua non uscisse dalla botte, un uomo con una pala in legno, davanti alla porticina, sollevava l'acqua contro le pareti, il più forte possibile, tre volte al giorno.

Salendo con la scala sulla botte, si bagnava anche esternamente, poi, in un recipiente in legno, si mettevano a bagno le “**prec**”, le porte delle botti e le porte sopra le botti. Mio papà era solo: con grande responsabilità e per l'aiuto che potevamo dare, si faceva anche aiutare da noi piccoli. Ricordo che si lamentava, e mia mamma lo assecondava, ma le decisioni le doveva prendere lui: io ero il più grande, mi davo da fare e avevo capito che non si poteva sbagliare in nulla. Infatti io lo seguivo, un errore poteva provocare perdite di vino : stando attenti e con calma tutto andava bene, con soddisfazione di tutti. Il lavoro di noi ragazzi era ingrassare i finimenti, cioè tutto ciò che serve per attaccare il bue o il cavallo al carro.

Per prima cosa si ingrassava la “capezza” in cuoio, che cinge il capo col sottogola, per spostare di pochi metri sia il cavallo che il bue; quindi la briglia, tutta decorata con chiodi di ottone, compreso il paraocchi e pure una grossa stella posizionata sulla fronte; infine la collana, robusta e imbottita, tutta di cuoio, formata per ricevere “i bach”, in legno con i ganci in ferro, per attaccare le catene fisse alle stanghe, per il traino del carro. Il tutto fissato molto bene e con grande attenzione perché il traino del carro, con il suo carico, avviene per mezzo di questi importanti finimenti. Per completare il traino, va aggiunto il “basto”, posizionato sul dorso, imbottito e anch’esso in cuoio, per non irritare il manto del cavallo: al suo interno aveva una intelaiatura di legno, modellata per ricevere e contenere il porta stanghe. Presentava altresì due anelli, uno a destra e uno a sinistra, in ottone, in cui scorrevano le redini attaccate al morso, per guidare seduti sul carro.

Il basto aveva cucito e ben fissato, su un lato, un grosso cinturone in cuoio; dall’altro una grossa fibbia che, collegata e ben stretta al basto, non lo faceva muovere. Questo veniva chiamato il sottopancia.



Sopra il basto tutto broccato, veniva posato il porta stanghe, che sorreggeva le stanghe del carro, con un robusto doppio cuoio sovrapposto e cucito a mano, e incollato con colla di pesce. Sempre attaccato al basto, correva, sulla spina dorsale, un cinturone che, ad un certo punto, si divideva e quasi subito si richiudeva, in modo da contenere al suo interno la coda del cavallo: si chiamava il “portacùà”.

Dal cinturone dorsale scendevano, a destra e a sinistra, come delle raggiere, sempre in cuoio, due strisce con chiodi ottonati che sostenevano un grosso cinturone doppio o triplo, ben ricucito, posizionato in modo tale da avvolgere all'esterno le cosce del cavallo. Alle estremità sinistra e destra erano ben fissate delle corte catene, alle quali venivano fissate le stanghe del carro, una volta che il cavallo era posizionato tra di esse, che facevano da freno.

Se il cavallo veniva fermato, con il suo peso e la sua forza, questo finimento era in grado di fermare il carro col suo carico. E qui lo devo ripetere: “era un cavallo da stanghe”.

Da notare che il carro a due ruote, come pure il calesse, dovevano avere il carico leggermente spostato in avanti onde evitare sforzi eccessivi al cavallo o, addirittura, il ribaltamento del carro stesso.

Infilate le stanghe nel porta stanghe e agganciate le catene tiranti e quelle frenanti, si poteva fare un po' di retromarcia, se era necessario, o partire e andare dove si voleva: con le redini, da sopra il carro oppure accompagnandolo a piedi, se era tanto carico. A volte occorreva sostenerlo in salita, in particolare sul selciato, tenendo in mano la briglia, perchè se il cavallo scivolava sui ciottoli, cadendo, poteva spezzarsi le ginocchia davanti e, a questo punto, non serviva più.

Tutti questi finimenti, prima della vendemmia, venivano revisionati, ingrassati e, nel caso, aggiustati, perché, durante il lavoro non dovevano esserci problemi.

Noi ragazzi ci adoperavamo a far luccicare i finimenti: inoltre si portava il cavallo a ferrare, dietro appuntamento, a Montaldo, dai fratelli Cerruti. Il loro papà, specialista maniscalco, risolveva tutti i problemi, coadiuvato dai suoi figli, in gara fra di loro: una grande famiglia. Erano posizionati in un grande cortile, dove c'erano cavalli e buoi, legati, in attesa di essere ferrati. I ferri venivano fatti e forgiati su misura da questi bravissimi artigiani.

Una loro sorella, Rosetta, si è sposata con "Pinun" Carosio della cascina nuova di Trisobbio, un grande lavoratore, conosciutissimo, nostro vicino di terreno. Quando si trebbiava il grano, ospitava la nostra "bura" per alcuni giorni nella sua aia, in attesa di "Bigin id Fulun" e della loro macchina trebbiatrice.

Per il trasporto dell'uva, sul carro veniva posta una bigoncia: un grande recipiente di legno, tre metri per novanta per sessanta, fatto da grosse tavole, a forma di cono tronco. Robusta, con alcuni tiranti in ferro sulle testate, senza coperchio fisso (lo si metteva solo in caso di pioggia o sosta obbligata), in una testata quasi sul

fondo vi era un foro di due centimetri di diametro al centro, che chiudevamo con un tappo per lavarla, sciacquarla, stagnarla e asciugarla. Portava anche 8/10 quintali d'uva: per lavarla mettevamo il tappo con trenta litri d'acqua, e con la scopa di saggina (che è una graminacea molto robusta e resistente), si bagnavano i fianchi e le testate per sette o otto giorni. Dopo il risciacquo, era pronta per ricevere l'uva.



Con l'aiuto momentaneo di qualche vicino, la bigoncia veniva sollevata e adagiata sul carro a quattro ruote: sull' estremità delle testine del carro, si fissavano delle “cavigge” (cioè dei pezzi di legno modellati), due a destra e due a sinistra, incastrati, che poggiavano direttamente sugli assali. Sulle estremità di questi assali, giravano le ruote. Corde robuste, sia davanti che dietro, venivano allacciate in modo che la bigoncia non si muovesse durante i viaggi. A questo punto, carro, cavallo e finimenti erano pronti.

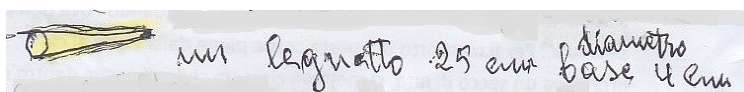
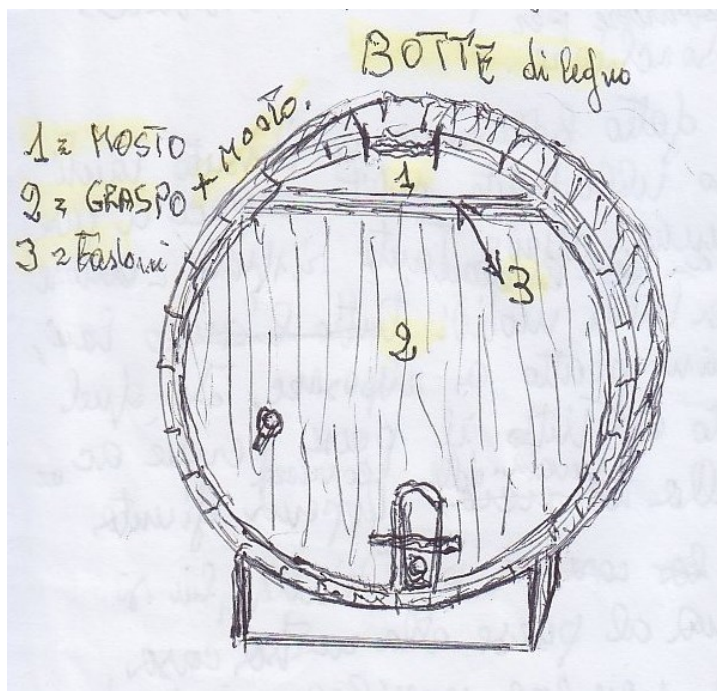
La cantina

Rimaneva da sistemare la cantina.

Tutto, allora, era di legno: botti grandi, medie e piccole. Tutte quante avevano sei cerchi, tre davanti e tre dietro: le piccole avevano cerchi in lamiera da sei centimetri e spessore di tre millimetri, sostenute da pietre ovalizzate una davanti e una dietro; le grosse avevano cerchi larghi dieci centimetri e spessi dodici millimetri, anch'esse scampanate e con delle pietre enormi, sempre ovalizzate, che le sostenevano, una davanti e una dietro. Queste botti grandi avevano le porte sul davanti larghe 30 o 35 centimetri.

Un uomo poteva entrarci, un pò “di traverso”, e con una candela accesa, poteva ispezionare e pulire la botte: al di sopra, vi era un'altra apertura, di 40 per 40 centimetri, per il carico. Quando le botti erano pronte, nella porta di sotto veniva spalmato del “seiv” bianco, poi la si incastrava e serrava coi giraviti. Si mettevano le “**prec**” nel piccolo foro di scarico della porta stessa e nel foro a un metro di altezza dal fondo: le “prec” dovevano essere completamente “incanapate” e con poco “seiv”.

Tale “seiv” era uno stucco bianco, sigillante, per generi alimentari (si può assimilare al “sego”).



rà "prec"

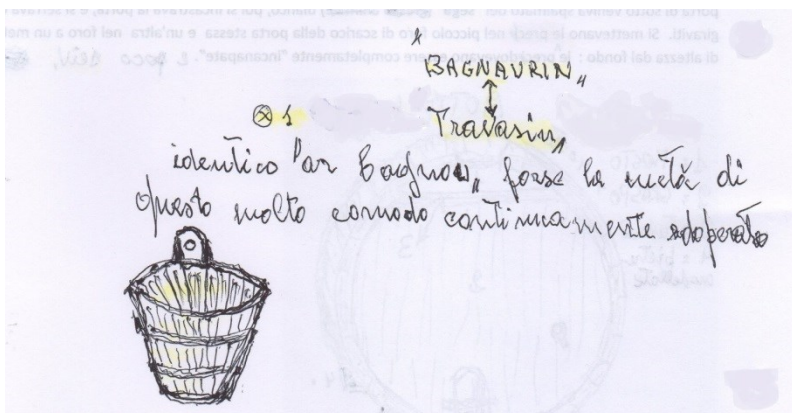
La cantina per sua natura, è buia: noi avevamo una luce sola, con una lampada da 25 o 30 candele, marca Osram: a volte, ovviamente, si bruciavano e allora noi le svitavamo e cercavamo di rifare il contatto al filamento interno rotto. Riposizionavamo la lampadina, che normalmente si riaccendeva e durava ancora una trentina di giorni. Nella cantina sottostante, dove vi erano le botti piccole non vi era la luce, o si lavorava di giorno, oppure ci si muniva di candela o lumino ad olio.

Il pozzo, invece, era presente e disponibile sia nella cantina piccola che in quella grande di sopra.

Per il trasporto del mosto o del vino all'interno della cantina, si ricorreva alla famosa **“brenta”**: alta un metro e trenta, con due bretelle di castagno attorcigliato, raro (qualche brenta aveva le bretelle di cuoio), portava comodamente 50 litri: al suo interno, ovale, erano sistemati dei chiodi conici di ottone ben visibili, a segnare le varie misure di 30, 40, 50 litri, e non vi erano contestazioni.



Un altro oggetto indispensabile era il **“bagnou”**, un recipiente in legno molto comodo, della portata di 30 o 40 litri al massimo: per portarlo, occorreavano due persone. Presentava una tavola che fuoriusciva, e al cui interno si infilava la mano, attraverso un apposito foro: si mettevano anche sotto le botti, in caso di perdite. Era adatto anche per riempire le damigiane, tramite un grosso imbuto di rame, del diametro di 30 o 40 centimetri.



Sia la brenta che il “bagnou”, prima di essere adoperati, andavano sistemati: occorre tirare i cerchi, quindi bagnarli dentro e fuori, mattina e sera per cinque o sei giorni, quindi sciacquati bene. Vi si poteva mettere vino o mosto.

L'acqua per i vari lavaggi la si prendeva dal grande pozzo, molto pericoloso, situato nella cantina stessa a livello del pavimento, con un foro di 50 o 60 centimetri. Prima si spostava una sottile pietra, appena più grande dell'apertura, facendola scivolare di lato; quindi si calava il secchio con la “canoura”, lo si riempiva e tirava su.

In cantina, per sicurezza, si girava sempre con una candela in mano a causa del buio naturale e, comunque, della scarsa illuminazione, fornita come già detto, al massimo da una piccola lampadina appesa al centro del locale: molti non avevano neppure quella.

Conservo tuttora, nella mia cantina, due grosse botti: sul davanti erano poste due “prec”, collocate nel loro corrispondente foro da tre o quattro centimetri, uno in fondo alla porta d'ingresso, e l'altro a sinistra a settanta centimetri di altezza.

Dal fondo botte, questa è la posizione ideale per “tirare il fiore”. Mio papà legava le “prec” al corpo della botte. Guai se una di

queste scappava! La botte si sarebbe svuotata, con il vino sparso per la strada.

Nel tino si andava con una scala esterna e una interna, con una spazzola e secchi d'acqua, scalzi e senza pantaloni (gli stivali non esistevano), a fregare le pareti. Si risciacquava, si spazzolava ancora e, una volta pulito, la cantina era pronta.

Quando mio papà riteneva che l'uva (il dolcetto) fosse pronta e il tempo lo permettesse, diceva: **“admàn atacummà”**, termine usato da tutti, specie per i grandi raccolti.

Questa decisione veniva presa in modo autonomo, senza alcun aiuto da parte di enologi, colonnelli dell'aeronautica o previsori del tempo che comunque, a quei tempi, non esistevano... Niente di tutto ciò.



Quindi una volta presa la decisione, si vendemmiava: se si finiva il dolcetto col tempo buono, tanto di guadagnato. Diverse annate sono andate in questo modo: era il primo e il più importante raccolto di questa zona. Bisognava assolutamente raccogliere l'uva

asciutta e, se capitava la pioggia, appena smesso di piovere, si andava nei vigneti: constatato che i grappoli erano asciutti, si riprendeva la vendemmia subito, senza curarsi del terreno o delle strade fangose. Se occorreva, si aumentava il numero di cavalli e buoi, per tirar via le bigonce, come pure si aumentava il numero dei vendemmiatori. Bisognava finire presto.

Adoperavamo anche le forbici da cucina, se non bastavano i forbicioni di campagna, e anche i coltellini a serramanico da tasca. Spesso, in aiuto, arrivavano vicini di casa o vicini di terreno, senza bisogno di chiamarli: si presentavano a vendemmiare, per uno o due giorni, e noi li pagavamo o ricambiavamo la mano d'opera. Si cantava "Piemontesina bella", "Vorrei baciare Ninetta" o "Bundi, bundi, ancora una volta e poi papà" (La Monferrina), "Tutti mi chiamavano bionda, ma bionda io non sono"... eravamo tutti contenti: la vendemmia era considerata una festa.

Io andavo e venivo dalla vigna alla nostra cantina, con carro e cavallo, sempre in due, con mio fratello Pino o mio cugino Fermo che mi davano una mano. Pino era il più giovane e, bisognava tenerne conto. Si caricavano dieci "corbe", due volte al mattino e tre volte al pomeriggio: questo quando l'uva non perdeva il mosto, altrimenti si prendeva la bigoncia. In vigna restavano mio papà, mio zio Biagio e le donne.

Per il trasporto di queste "corbe" piene, dalla vigna al carro, si metteva il "paiet" (cuscino), cioè si prendeva un sacco di iuta, vi si metteva all'interno circa un chilo di paglia, e si legava con lo spago. Si capovolgeva e si faceva rientrare un angolo dentro all'altro, creando un cappuccio che, messo in testa, faceva da cuscinetto e non scivolava via sotto il peso della corba, ma anche la testa e il collo sopportavano una parte di peso. Il tutto per facilitare la spalla, considerato che la "corba" pesava oltre cinquanta chili: ci

volevano due persone per metterla sulla spalla, e il portatore si aggiustava bene il “palet” per andare al carro.



La distanza poteva arrivare anche a cento metri, e il tragitto era o in salita o in discesa, in base a come si presentava il punto carrabile più vicino al vigneto.

Riempito il carro o la bigoncia, si andava verso la cantina. Se il carro superava un determinato peso, occorreva attaccare un cavallo davanti al cavallo di stanghe, da cui il detto “sono il cavallo di stanghe”, perchè il cavallo di stanghe era responsabile e faceva il doppio della fatica.

Arrivati a casa si scaricava in questo modo: da una finestrella della cantina, collegata da una tramoggia al tino, si vuotava l’uva direttamente all’interno di quest’ultimo. Se non c’era questa possibilità, si portava con la brenta direttamente a spalla nel tino, fino a scaricare tutto il carro. Dopo due o tre viaggi, si doveva entrare nel tino, a piedi nudi, e spianare l'uva, per far posto ad altri carri. Quando il tino era pieno, e dopo aver cenato, due persone vi entravano dentro, scalze, e si pestava per mezz'ora.

In pantaloncini corti, si affondava per almeno cinquanta centimetri per far uscire il mosto: a questo punto, la botte ricevente con

porta tirata e preci messe era in attesa. Due uomini con la brenta si presentavano al tino: al primo veniva messo subito un secchio pieno di mosto, e a seguire acini e “graspò”, fino a riempire la brenta. Al via, l'uomo partiva e, ormeggiata una grossa scala di sette o otto scalini, scaricava nella tramoggia, un grosso “imbuto” rettangolare tutto di legno, con incastro nel buco superiore della botte, provocando un grosso tonfo. Contemporaneamente, l'altra brenta veniva riempita come la prima, subito il mosto, poi acini e graspò, e via così, fino a mezzanotte. Finito di pestare, si tirava fuori tutto, ci si lavava: un secchio d'acqua ognuno, ci si lavava gambe, braccia e mani, un'asciugata ed eravamo pronti. Non potevamo certo, tre giovanotti, lavarci le gambe nel lavandino...



Una volta asciutti, andavamo in cucina poiché era pronta la polenta con lo stoccafisso.

Mio zio era l'ultimo ad arrivare in cucina, perché era un uomo preciso: puliva il tino come un piatto e controllava ogni particolare.

All'indomani, verso le nove, mio papà andava a vedere se l'uva era asciutta dalla rugiada e, se lo era, partivamo per andare a vendemmiare: arrivati nei vigneti, si riprendeva da dove si era arrivati, si vendemmiava, si riempiva il carro, si portava a casa e si metteva nel tino la quantità sufficiente a riempire la prima botte.

Si pestava e, considerando che si dovevano mantenere cinquanta centimetri di vuoto in cima alla botte (perché, bollendo, il contenuto cresceva fino ad uscire dalla porta di sopra), si dovevano mettere dei legni, uno vicino all'altro, per tenere schiacciato il graso e consentire al mosto di venire a galla.

Questo bolliva come una pentola di ceci, per giorni e giorni: pure le doghe diventavano calde. Ricordo che noi le toccavamo con tanta sorpresa e meraviglia.

In seguito, si pensa alla seconda botte, la più grossa : 130 brente.

A tino pieno d'uva, si prospettava un'altra serata di tanto lavoro e fatica: però, quello che interessava a noi era lo stoccafisso e la polenta, che ci preparava mia mamma. Si presentava in cantina col grembiule attorcigliato alla vita e chiedeva se eravamo pronti: ovviamente, eravamo pronti!

Con questa seconda pestata, si riempivano i due terzi della grande botte in legno. All'indomani si ripartiva ancora con l'uva asciutta dalla rugiada (preciso che sto descrivendo una vendemmia senza pioggia e fatta con una certa calma). In questo relax, si curavano pure le bestie: prima di tutto il cavallo, lo si rifocillava bene, dandogli pure la frutta, e l'uva di cui era molto ghiotto. Ne divorava una "cavagna" durante il giorno. Poi due maiali, uno piccolo e l'altro più grande, la capra che ci dava il latte tutti i giorni,

i conigli, le galline... Questo per dare una mano a mia mamma e a mia sorella.

Si portavano in cucina tre o quattro secchi d'acqua, “puasse” e legna sufficiente per la grande stufa a quattro bocche da fuoco, più il forno laterale incorporato, e ancora un recipiente contenente cinque litri d'acqua calda col suo coperchio: mano a mano che si prendeva, si aggiungeva la fredda per avere sempre la quantità disponibile.

Si puliva la stalla, il porcile e dove dimoravano le galline: al gatto “miciolli” ci pensava mia mamma.

Un ricordo particolare per mia sorella Anna che, zitta zitta, dava una mano a tutti: per lavare, stirare, far da mangiare e cucire con la “Singer” (che qualche anno fa mi ha regalato, e che io conservo con cura).



Appena liberi da questi lavori quotidiani, mio papà ed altri partivano con il necessario, a staccare dove la sera prima avevamo interrotto: mio cugino Fermo era sempre presente, con noi, ma quando vendemmiava lui, noi tutti andavamo ad aiutarlo, pure con il carro e cavallo: in un giorno facevamo tutto. Mia mamma si

faceva vedere nelle poche ore che le restavano libere, e vendemmiava a fianco di mio papà: raccoglieva anche gli acini belli caduti a terra. Le dispiaceva lasciarli lì, ma mio papà cercava di dissuaderla dicendole: “ci vuole tutto un pomeriggio, e non basta, per farne una corba, quindi, sorvola”. Ma lei continuava, rispondendogli che il vino è fatto di acini... Erano parole sante... Ma era anche giusto staccare l'uva con una certa fretta.

Da allora, in tutte le vendemmie, comprese quelle di questi anni, accade spesso che io raccolga qualche acino bello che trovo a terra, e lo metta nella “cavagna”: non posso farne a meno, e così un pensiero va a mia mamma.

Questa cosa, oramai, non la fa più nessuno: oggi giorno non si raccolgono nemmeno i grappoli, per motivi diversi: di salute, di mano d'opera o, peggio, anche se hanno fatto i lavori fino alla vendemmia, decidono addirittura di non vendemmiare e di lasciare il raccolto sulla vite, in spregio a tutto ciò che è buon senso.

Non si curano più i vigneti: siamo allo sfascio totale, ma di questo parlerò poi.

Ritorno quindi alla nostra vigna: appena le corbe erano sufficienti per il carico, si spostavano subito col “pajet” sulla spalla, e si vuotavano nella bigoncia. A carico fatto, si partiva per la cantina e si vuotava nel tino, e via così, tutto il giorno. Alla sera, mio papà controllava tutto, in cantina, rientrando per la cena con ansia e responsabilità, ma pure con tanto ottimismo e soddisfazione. Io lo seguivo: ero il più grande a fare “il cavallo di stanghe”, ma ero appagato. Lui, in silenzio, sorrideva... La vendemmia era un pezzo avanti. All'indomani ancora vendemmia, ancora avanti e indietro col cavallo: “Nino”, così lo chiamavamo, forte ed ubbidiente, molto bravo, mai un gesto di cattiveria, desiderava tanto mangiare l'uva

e noi tutti gliela davamo: non so se gli facesse bene o meno, comunque, nessun segnale negativo è mai arrivato.

Veterinari? Quali? Non ce n'era proprio, da noi: almeno, io non ne ho mai sentito parlare. Noi avevamo il cavallo e lo cambiavamo dopo alcuni anni, così come facevano anche altri.

Se lo avessimo portato in cucina, avrebbe mangiato con noi: è campato più di vent'anni. A sera, il tino era pieno, bisognava pigiare l'uva e riempire la grande botte. Appena cenato, si decideva chi dovesse andare nel tino a pestare l'uva, per mezz'ora, e il giorno dopo si proseguiva.

Con una certa calma, riprese le forze e revisionata la cantina, si partiva, noi giovani, con carro e cavallo, i grandi a piedi: arrivati sul posto, tutti a vendemmiare, e un po' prima di mezzogiorno si caricava quello che c'era. Io e mio fratello partivamo per la cantina e, scaricato tutto, si andava a mangiare, tutti contenti, compreso il cavallo che stava un'oretta nella stalla, dopo aver mangiato la sua razione.

Ricordo che prima di arrivare a casa incontravamo mia sorella che portava da mangiare ai grandi rimasti nella vigna: un po' di roba calda, si diceva, e poi si fermava pure lei. Al pomeriggio ritornavamo noi nella vigna: era già stato preparato un carico. Se il tempo minacciava, caricavamo subito, e via a casa. Meno male che la vendemmia stava finendo. Infatti mio papà diceva: "domani mattina finiamo".

Purtroppo abbiamo ritardato un pò, e abbiamo finito al pomeriggio, stanchi ma soddisfatti: ora il lavoro si spostava in cantina.

Rientrati tutti a casa, asciugato il cavallo con una coperta e rifocillato con biada e fave, messe a bagno il giorno prima, due grappoli d'uva come frutta, gli si preparava il giaciglio,

aggiungendo paglia dove si coricava. Si dice che i cavalli dormono in piedi: è vero, poi si coricano con le ginocchia davanti piegate, stendono la parte posteriore, con la testa sorretta per un pò, poi si stendono per lungo. Al primo rumore, però, o a causa di alcuni di noi che entravano nella stalla, si alzava subito, agitandosi, un po' ombroso, ma poi cercava affetto e si calmava.

Tornando alla cantina, messa l'uva nel tino, chi poteva andava a tavola al caldo, solo mio papà usciva con la candela e i fiammiferi di legno, prima nella seconda cantina a controllare le botticelle, compresa quella dell'aceto, che andava curato tutto l'anno. In un'altra botticella, c'era un vino novello con lo "sprinz", direi un po' gassato, che piaceva pure a me, e che le donne gustavano mangiando. Per alimentare la botticella dell'aceto, quando si presentava del vino (raramente) con lo spunto acetato, lo si metteva in questa botticella, lo si lasciava tranquillo e, da solo, faceva la "madre": una massa lucida lattiginosa, con un profumo d'aceto.



Appena pronto, se ne poteva prendere un litro da usare, e subito si aggiungeva un litro di vino, il più buono, per reintegrare. In un'altra

botticella c'erano un centinaio di grossi peperoni interi sotto aceto, la dose era tre quarti di aceto e uno di acqua, più mezza cavagna di "rapa", cioè di graspo d'uva torchiata, e disfatta. Si metteva il tutto dentro la botte. Dopo un po' di tempo, i peperoni erano impregnati di aceto: si mangiavano di contorno durante l'inverno, quindi conditi con olio, aglio e acciughe salate. Era un piatto davvero appetitoso e, così, si mangiava tanto pane.

Mio papà curava tante cose, mai stanco, sempre pronto.

Intanto le botti bollivano al punto che non si poteva entrare in cantina per l'emissione di anidride solforosa: prima di entrare bisognava arieggiare e aspettare anche un quarto d'ora. Qualche volta capitava che, dopo tanto raccolto, con le botti piene e il tino quasi pieno, si pestava l'uva nel tino e si lasciava lì a bollire, ma bisognava fare un lavoro: mettere alcune tavole in superficie e puntellarle contro il solaio, per far sì che il graspo venisse schiacciato sul fondo, e il mosto potesse affiorare, creando quasi una botte. In queste fasi di "bollitura", per precauzione, si entrava in cantina con una candela accesa: se, entrando, questa si spegneva, allora bisognava arieggiare ancora.

C'era comunque la fretta di entrare e salire a controllare le botti di sopra, e cimarle con del mosto, per far continuare la fase di bollitura: questo mosto si prendeva dal tino. Così facendo, le botti continuavano a bollire e lo zucchero diventava alcool. A questo punto, si chiudeva la porta superiore, si assaggiava e se era amaro si vendeva. Alle volte eravamo obbligati a vendere: specie in questo caso, si doveva liberare la botte.



A cantina piena, per torchiare, la botte destinata era solitamente la più piccola. Il vino lo si metteva nella bigoncia, oppure si vendeva. I compratori non mancavano, quindi, bastava decidersi.

TORCHIATURA

Mio papà studiava il “da farsi”, portare il vino nella bigoncia o venderlo? Qui il famoso proverbio: “tiro la botte o tiro il tino?” Questo succede a tutti, grandi e piccoli... Per tutta la vita capita di

non saper cosa fare per prima cosa. Io lo dico sempre tutt'ora in casa mia, “tiro la botte o tiro il tino?” E mia moglie risponde: “senti, vai, vai...” Allora mi rivolgo ai miei nipoti, e anche loro rispondono: “fai quello che vuoi, sai tu cosa fare!” Il tutto con un grande sorriso e un bel ciao.

Portiamo la bigoncia in cantina: si anticipa di qualche giorno la torchiatura. Allora si aspettava quasi un mese dal riempimento della botte, perchè si diceva che il graspo irrobustiva il vino.

IL TORCHIO

Messo il fiore (o il dritto, così chiamato) nella bigoncia e, se ne avanzava, in una botticella, subito dopo si caricava sul carro, con la bigoncia del nostro vicino e portava nel grande torchio, di “Barbis”, a centocinquanta metri da noi. Lo chiamavano così per i suoi baffi: apparteneva ad una famiglia importante, Rossi di cognome.

Aveva alcuni figli, uno professore e la figlia, maestra, è stata la mia insegnante alle elementari per alcuni mesi.

I torchi grossi erano tre, in tutto il paese. Torchi piccoli non ne esistevano. Infatti questi tre torchi, a turno, servivano tutte le cantine di Trisobbio paese. Il secondo torchio, il più bello di tutti, era quello del cavalier Dogliotti, attualmente visibile nell'enoteca presso il Comune: è l'unico rimasto.

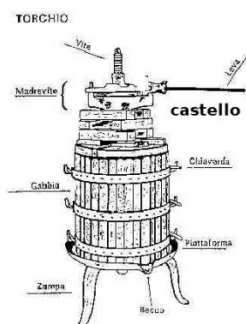


Il terzo era esattamente dove ora c'è l'ufficio postale e lo gestiva il proprietario, signor Baciccia Scovazzo.

Bisognava prenotarsi con un certo anticipo. Il padrone del torchio avvisava un giorno prima che il torchio era libero, per far sì che si potesse tirare il dritto (o fiore) in giornata e, nella notte seguente, la botte potesse gocciolare fino al mattino. Abbastanza presto, un uomo del torchio arrivava in cantina e aiutava a tirare fuori il graso, e a trasportarlo fino al torchio. Ricordo che si facevano tre o quattro viaggi, con carro bigoncia e cavallo, a seconda della capacità della botte.

Sempre a mano, si caricava il torchio: se occorreva, quest'uomo, ad un certo punto, schiacciava coi piedi il graso dentro il torchio, per fare più posto. Finito il carico, dentro la gabbia, l'uomo del torchio metteva le "panere", due grosse mezze lune in legno che combaciavano e, messe sul graso, con al centro un piccolo foro libero di venti centimetri di diametro, dove scorreva la vite del torchio.

Quindi, sopra queste, otto o dieci martinetti incrociati, molto pesanti, fatti di un legno compatto a forma di parallelepipedo, adatti a ricevere la forte pressione esercitata. Chiudevano il tutto altre due mezze lune, come le "panere".



A questo punto, con la forza delle proprie braccia, faceva scendere il castello e si posizionavano i quattro denti di acciaio mozzati da una parte: questi, sotto la spinta fatta da due/quattro uomini, spingevano avanti e indietro una grossa stanga in ferro temperato, e facevano girare una ruota luccicante, forata lungo la circonferenza esterna, in grado di ricevere uno alla volta i denti, obbligando il castello del torchio ad avvitarsi in una grossa vite del diametro di oltre 15 centimetri, e alta due metri o più, incastrata e ben ferma nella base. In questo modo si esercitava una forte pressione sul graso, il quale era intrappolato dentro alla robusta gabbia in travetti di legno, distanziati e sorretti da grossi cerchi di ferro e bloccati. La gabbia aveva pure due ampie maniglie in ferro per poterla maneggiare.

Per un po' di tempo si sentiva solo il tic tac dei denti che obbligavano quel disco ad avvitarsi sulla grossa vite, poi arrivava qualche goccia di vino, poi un filetto di vino, fino ad ingrossarsi, quasi come fosse un rubinetto. Ogni quarto d'ora ci si fermava per dieci minuti: sotto la spinta degli uomini, questa stanga andava avanti e indietro, e così fino a mezzogiorno. Subito riempite due brente di vino torchio, l'uomo prendeva la brenta sulle spalle, aiutato da noi e, col suo passo cadenzato, andava a vuotare in cantina, in un'apposita botticella; ritornava indietro, prendeva un'altra brenta di vino, così fino a vuotare la "siggia".



70 cm. di diametro 30 cm. in altezza
materiale : legno
capacità : 100 e più litri

A questo punto, si andava a mangiare.

All'una e mezza si ritornava al torchio, e si continuava come prima, finchè veniva del vino. Quando cessava completamente, si levava la stanga, l'uomo faceva girare al contrario il castello, fino a farlo salire sopra la gabbia, poi toglieva mezza gabbia, col nostro aiuto, levava le mezze lune, i martinetti e le “panere”. A questo punto, si presentava alla nostra vista una grossa forma di formaggio fatta di grasso, con un profumo particolare: quest'uomo, con una forca tridente, rompeva questa forma e la buttava per terra, e noi con le mani, senza guanti, la si disfaceva come la lana dei materassi. Scaricato il torchio e sgretolato tutto il grasso, l'uomo rimetteva a posto la gabbia col nostro aiuto, quindi si metteva tutto il grasso sciolto dentro il torchio (questo uomo lo schiacciava ancora con i piedi), quindi metteva le “panere” e i martinetti.

Sopra si mettevano le mezze lune, quindi avvitava a mano e faceva scendere il castello, e subito con la stanga avanti e indietro. Per un bel pò non si vedeva niente, tutto asciutto, ma appena la pressione esercitata dalla stanga aumentava, arrivava il vino, a intervalli brevi, si andava avanti e indietro con la stanga, questo fino alle sette di sera, a questo punto si andava a cena, e si portava via tutto il vino rimasto nella “siggia”.

Devo precisare che la brenta serviva per i trasporti brevi, da botte a botte, e per i travasi. Era un lavoro molto faticoso, in quanto si doveva salire la scala per vuotare il vino nella botte da riempire: camminando, il vino si muove, e bisogna tenerlo fermo con energie contrapposte al suo movimento. Al momento di vuotare, poiché io ero mancino, mi abbassavo con la spalla sinistra, ma

molto frenato, altrimenti la massa partiva e terminava per terra, anziché nella botte. Il peso era di circa 50 o 60 chili: in aiuto vi era, però, la “tirmosa”, un bel manufatto di legno che si incastrava nella porta superiore della botte, come se fosse un grosso imbuto inamovibile. La sua bella parete aiutava il vino a entrare nella botte, a 50 o 60 litri per volta: comunque ci voleva molta malizia, e occorrevano molte prove prima di diventare esperti. Tutto questo si faceva perchè non esistevano nè pompe, nè gomme: quando si caricavano i carri del vino venduto, c'era da camminare circa 30, 60 o più metri, e bisognava tenere un passo cadenzato, in modo da non far muovere la massa liquida del vino. Io notavo che i “brentou”, che spostavano di mestiere il vino con la brenta, tenevano le braccia conserte: io ho provato, ed effettivamente devo confermare che si cammina meglio, in maniera più riposante, nonostante i chili da portare.

Il campione di questa “specialità” era Sutto Oreste, detto Pane (**): lo faceva per tutto l'autunno e tutto l'inverno, non vi era altra via, si faceva così e si doveva fare così. Altri due specialisti suoi compagni erano Giovanin “dra Strecia” e “ir Magnan”.

(**) Sembra che il nomignolo “pane” derivi dal fatto che tale Oreste, da giovane, mandato dalla mamma a comprare il pane, nel tragitto di ritorno a casa, un pezzetto per volta, lo consumasse quasi completamente, con grande sconforto della genitrice. Probabilmente, però, si trattava di un “vizio” di famiglia, in quanto suo papà, il conosciutissimo Pin, era soprannominato “Pin pan caud” (pane caldo), per la sua grande predisposizione al consumo di pane appena sfornato



Se non ricordo male, Oreste aveva una Lambretta simile a questa.....

Tornando al torchio, dopo cena, si tornava alla stanga di ferro: era fredda ma tutti lavoravamo senza guanti. Allora, l'incaricato al torchio, che teneva un grosso sacco di iuta, avvolgeva con questo il terminale, e la situazione migliorava.

Era la prima decade di Ottobre: già vi erano le prime avvisaglie d'autunno.

Noi eravamo sotto il portico, riparati, ma fuori si stava un'ora e mezza, non di più: spingendo in tre o quattro uomini, con fatica, la stanga, per esercitare la pressione, i denti ritmavano la nostra fatica. Tic-toc, tic-toc. Quando era impossibile spingere ulteriormente la stanga, si andava a casa: il torchio colava tutta la notte e, al mattino alle sette bisognava essere lì, con il carro e il cavallo, ad aiutare l'addetto a disfare il torchio, tutta l'ossatura, e ad avvitare il castello in senso contrario.

Allora la pressione scendeva immediatamente, cessava di gocciolare il vino, e una volta liberati i martinetti e la gabbia,

riappariva la forma di “formaggio di graspo” che, disfatta a grossi pezzi, si caricava sul carro: molto bello a vedersi, destava meraviglia. Luccicava pure! Molto asciutto, le galline si avvicinavano per mangiare i semi dell'uva... Piaceva anche a loro. Con una certa fretta, finito di caricare, si spazzolavano le due gabbie, le mezze lune e il grosso piatto del torchio, si rimontavano la gabbia e i suoi fermi, e si scopava per terra. Uno di noi partiva col cavallo alla volta della distilleria di Montaldo Bormida, salutavamo l'addetto al torchio che, in base alla prenotazione, si metteva a disposizione del prossimo cliente: sotto a chi tocca, e via così fino a meta novembre circa, cioè fino a quando tutti avevano effettuato la torchiatura. Noi facevamo tre o quattro torchiature, per liberare il vino dal graspo, e per essere pronti a ricevere i mediatori e i negozianti. Questi giravano, per accaparrarsi con un po' di soldi e una stretta di mano, intere cantine. Poi mio papà andava da Barbis a pagare il torchio e l'uomo che ci aveva aiutato.



Una volta che tutti avevano terminato di torchiare, si diceva: “il vino è nel pulito”. Però bisognava cimare le botti e, prima di Natale, fare almeno due travasi. La maggior parte delle volte, ci si accordava coi mediatori e si vendeva tutto, tenendo solo il necessario per la famiglia.

I lavori nella cantina continuavano: si doveva, a cantina vuota, asportare il tartaro che si depositava sulle pareti delle botti, lavarle il più possibile, come pure tutti gli attrezzi.

Intanto si avvicinava il giorno per vendemmiare la barbera: maturava venti giorni dopo il dolcetto, un prosperoso vitigno, con grappoli compatti, pesanti, acini grandi a forma di oliva, color blu carico, uva veramente bella e buona. Si ottiene un signor vino, eccellente, corposo, molto conosciuto. Presa la decisione di vendemmiare, in un giorno si faceva tutto: vendemmia, trasporto e pigiatura. La barbera veniva messa a bollire in una botticella da 10 o 12 quintali: ne avevamo poca, perché si raccoglieva tardi e, con il tardi, il tempo si guastava facilmente. Avere dell'uva da raccogliere a fine di settembre o ai primi giorni di ottobre era un bell'impegno.

Così, noi e tantissimi altri si è deciso di togliere il barbera, anche perché, come vino, è stato piuttosto diffamato: infatti, un uomo che beveva vino veniva associato al suo nome ("sei un barbera"). Aggiungo, inoltre, che non si vedrà mai una signorina, al bar, chiedere un bicchiere di barbera ma, al contrario, se la stessa signorina chiedesse un bicchiere di dolcetto, tale richiesta passerebbe inosservata. Ancora, se si incontra un ubriaco, subito si pensa che "è pieno di barbera"...

Quindi un vino non particolarmente attraente, anche se ha avuto un riconoscimento musicale, con una storica canzone cantata da Giorgio Gaber, dal titolo "Barbera e Champagne".



Tanti contadini si sono orientati verso vitigni di altre regioni, ad esempio “Merlot”, “Chardonnay”, “Cabernet” e via dicendo: vini con nomi strani e curiosi.

Comunque, con le vinacce del barbera, si chiudevano i trasporti con la distilleria di Montaldo e, raccolti gli scontrini di peso e grado dei carri di vinacce portati a suo tempo, avvenivano i pagamenti.

Oggi, il tutto viene buttato via: non si trattava di molti soldi, ma tutto faceva comodo. La distilleria produceva un'ottima grappa e alcool, consociata ad altre distillerie della zona come S.A.S., cioè “Società anonima spiriti”. Vi lavoravano alcuni uomini di Trisobbio, per tre o quattro mesi in pieno inverno: anche da altri paesi vicini, parecchi, in cerca di lavoro, si recavano in distilleria al mattino presto in bicicletta, lungo la strada sterrata, pure con la neve, in questa valle, battezzata “vol Frèggia”.

Sacrifici enormi... Quanto era giusto quel detto che diceva “ir pan là set crust”; tradotto “il pane ha sette croste”, a indicare la fatica per guadagnarsi il pane e procurarlo alla famiglia. Tutto ciò giustificava quindi sudore, lavoro, freddo, silenzio, rassegnazione, condivisi fra tutti. Si forgiava tutta la famiglia, pure numerosa, in una gara tacita a chi si prestava di più.

Io sono orgoglioso di essere cresciuto, ed aver vissuto gran parte della mia esistenza, avendo fatto tutte queste esperienze, pur se, ripensandole per descriverle, mi chiedo come abbiamo fatto...

Una sola volta sono entrato nella distilleria: un profumo intenso di grappa, tante bottiglie etichettate, pronte per le spedizioni. I proprietari mi facevano notare i famosi alambicchi enormi, che distillavano il graso; vi era pure la presenza di una guardia di finanza.

Tanti operai, carri che andavano e venivano sul peso, carichi oppure a fare la tara: una bella azienda. Oggi non c'è più niente, solo ricordi.

Alcuni contadini mettevano le vinacce nel terreno e, qualche volta, lo abbiamo fatto anche noi... Ma si dovevano fare le "pross". Si procedeva così: fra un filare e l'altro, si faceva un fosso largo 50 o 60 centimetri e profondo altrettanto; in due, con la zappa, si tirava la terra a destra e a sinistra, mentre un terzo, col badile, tirava su la terra smossa nel fosso verso monte. In questo modo, a fine lavoro, il terreno restava al suo posto, come prima. Quindi, si aumentava la profondità fino a raggiungere quella stabilita, creando una trincea. Si metteva una corba di vinacce ogni due metri, subito sopra il letame di cavallo, di maiale, e di tutti gli altri animali, più quello proveniente dalle latrine, quindi si chiudeva il fosso, rimettendo la terra sopra, e tutto diventava come prima.

Di queste "pross" ne facevamo una sì e una no, finché v'erano graso e letame: quando si riusciva ad ammucchiare il letame, lo si portava in punti predestinati, a fare altre trincee.

I vantaggi erano favolosi: la produzione raddoppiava, piante e frutti cambiavano faccia. Solchi di grano turco, cereali, verdure, patate, tutto ciò che si seminava, nasceva rigoglioso ed era molto bello da vedere: le radici trovavano facilmente da "pascolare" nel terreno, ricco, rimosso, soffice. Neppure la siccità creava problemi

ed il raccolto raddoppiava o triplicava, ci appagava della fatica fatta: così, spronati dai risultati, si continuava a fare “pross”. Il letame accumulato nelle vicinanze non poteva restare fermo per troppo tempo, e occorreva passarlo, cioè muoverlo, in quanto faceva combustione e si deteriorava: anche il letame, quindi, aveva bisogno di cure.

Mio papà, a quante cose doveva badare per “tenere il fronte”!

Legna uguale Energia

Una grande parola: grande rispetto per la legna. Anche un singolo pezzettino, trovato in giro, veniva raccolto con cura, portato a casa nel sacco, oppure messo da qualche parte, e poi raccolto successivamente, secondo la quantità accumulata, pure col carro e cavallo, se era necessario.

Subito dopo il pane e l'acqua, la legna era la prima necessità assoluta, per far cuocere i cibi sulla stufa di ghisa, o nel camino, per tutto l'anno, sia d'estate che d'inverno. Tutti i giorni, feriali o festivi, dovevamo far fuoco in cucina, anche nei mesi di luglio, nonostante il caldo della stagione.

A casa nostra, d'Estate, non era possibile mettere la stufa fuori, anche se avevamo il cortile : infatti il carro aveva la precedenza, in particolare quando era carico. Quelli che abitavano nelle cascine, invece, avevano un bel vantaggio, potevano tenere la stufa, e il relativo caldo, all'aperto.



Di giorno, di notte se era necessario, si accendeva la stufa, anche solo per scaldare una tazza di latte, pertanto solo lei ci poteva aiutare a far da mangiare, e a riscaldarci durante i lunghi inverni.

Non si andava a dormire senza legna nella corba e un secchio d'acqua fresca sul lavandino.

Da secoli ci si tramandava questa cultura: raccogliere la legna e metterla al riparo dalle intemperie, in qualunque modo, assieme a tutto ciò che serviva a noi e alle nostre bestie per trascorrere il prossimo inverno. Come le formiche che raccolgono di tutto: abbiamo imparato da loro.

Noi che abitavamo in paese, ci si recava due volte al giorno o più, se necessario, nei nostri terreni, sparsi di qua o di là: la terra era preziosa e i proprietari, ovviamente, non la vendevano. Così capitava di avere pezzi di terra lontani uno d'all'altro, ma si accettava lo stesso. A piedi, col sacco sulle spalle o con la carriola, con i ferri da lavoro, un po' di merenda e da bere il necessario, si stava quattro o cinque ore fuori casa a lavorare. Quando si ritornava, sempre carichi, si portava un pò di legna, l'erba per i

conigli e per la capra: l’oca e le galline erano agitate, pronte a beccare l’erba tenera che era il loro cibo preferito... Ci seguivano, mai sazie.

Ma torniamo alla legna. Con la potatura delle viti, si preparavano mucchietti di tralci di viti che, quando possibile, si legavano con grossi vimini (turtogni). Nel legarli, si faceva un nodo attorcigliando la parte più robusta che, seccando con i tralci stessi, non si slegava più: pure questo “legamento” andava a finire nella stufa. Finita la potatura e legati tutti i fascinotti, si faceva un grosso mucchio in un unico posto, facile da raggiungere con il carro, per portarli a casa quando si poteva, ma possibilmente in tempi brevi e, ancora meglio, con tempo asciutto. Nel nostro caso, si trattava di 400 o 500 fascinotti, più di uno e mezzo a disposizione al giorno. Questa particolare legna, le preziose “puasse” così chiamate, erano indispensabili per accendere il fuoco: bastava un pezzetto di carta, allora molto rara, o un pugno di paglia, un fiammifero di legno, e il fuoco era acceso. Queste “puasse” erano di grande aiuto a far bollire alla svelta un pò di latte, una minestrina, un uovo fritto e i ravioli, ma per tenere a lungo il fuoco ci volevano pezzi di legno robusti di acacia, quercia, gelso e piante da frutta. Per riscaldare l'ambiente, cuocere il minestrone o il bollito, ci voleva questa legna: la maggior parte veniva dai boschi, lontana da noi, trasportata con muli e cavalli da un uomo che ricordo bene, di nome Simun.



Portatore di legna

Alto, magro, con un mantello lungo, scuro, grossi scarponi, di poche parole: stava cinque minuti in cucina, il tempo di bere qualcosa di caldo, un caffè d'orzo abbrustolito (usava molto, a quei tempi). Lo pagavano, e via subito coi muli a casa propria. Veniva tutte le settimane, con due carri di questa legna secca: era molto conosciuto, si posteggiava in fondo al paese, dal peso pubblico. La legna non era a pezzetti, ma si trattava di piante lunghe 4 o 5 metri, ben sistemate e legate su ogni carro, in attesa di compratori. I muli mangiavano dentro il loro sacco di iuta, pieno di fieno, bevevano un secchio d'acqua, che portavano loro dal forno vicino, mentre i carrettieri si rifornivano di focaccia o altro dal fornaio Bottero Baldo.

Alcune volte, altri carri di legna, più o meno simile, erano trainati da piccoli buoi (i "montagnin"): tanto belli, con le ciglia e sopracciglia bianche, una razza che spero esista ancora. A noi bambini erano simpatici, forse perchè erano tanto piccoli... La metà, circa, di un bue normale.

Anche questi sostavano nella stessa piazza, in fondo al paese, dove si rifocillavano animali e conducenti. La sosta poteva durare poco o tanto: poco se vendevano subito il carico. In questo caso, scaricavano la legna a casa del compratore, intascavano il denaro e appena pronti ripartivano per le proprie case, a non meno di quattro ore di cammino. La vendita avveniva pure se mancava il denaro, tutto o in parte: fra le due parti, la parola data e una stretta di mano valevano come impegno sacrosanto e sufficiente. Nel caso in cui sapessero scrivere, facevano due righe d'impegno, con data e cifra, su una pagina di quaderno a righe della scuola elementare.

Io ricordo che, per un po' di tempo, mio papà aveva lasciato tremila lire, nel 1930, a un vicino, e si era fatto un foglietto come quello descritto: tale prestito fu poi restituito con moltissimo ritardo, senza interesse. Per capire quanto valesse questa cifra, posso fare un esempio: mio papà aveva comprato tremila metri quadrati di terra per mille lire. Ancora: un giorno siamo andati a Cremolino a comprare un "manzotto", cioè un grosso vitello, da una famiglia che aveva avuto un grave lutto. Questa voleva vuotare la stalla, composta da bue, mucca e manzotto, il tutto per mille lire: insistevano disperati affinché noi prendessimo tutto, ma mio papà prese solo il manzo, pagato senza discutere la cifra pattuita, ma consigliando loro di aspettare a vendere, considerando che la stalla vuota avrebbe peggiorato la situazione e aggiunse: "la stalla conforta, aiuta a dimenticare, le bestie si affezionano ai loro padroni e pure noi a loro".

Dopo un pò di tempo, quell'uomo è venuto a casa nostra a ringraziare mio papà: contenti noi e lui.

In pieno inverno, ogni trenta giorni circa, ci si doveva rifornire di legna grossa secca: sentivo mia mamma che diceva "vai da Simun a comprare la legna, che poi restiamo senza", ma mio papà

aspettava per agevolare la compravendita tra Simun e altri compratori. Poi, verso mezzogiorno, andava in paese, e vedeva da lontano i carri pieni, al loro posto, con gli uomini intorno. Con cautela si avvicinava, poi chiedeva a Simun come andava. La risposta, normalmente, era: “non ho concluso niente!” Allora mio papà replicava: “va bene, a me serve la legna, se credi portala su, e ci aggiusteremo”.

La legna era bella, buona e asciutta. Appena arrivato a casa nostra, Simun, stanco ma incoraggiato, se ne usciva con qualche sorriso e, dopo poco, scaricava tutto sotto il nostro portico. Era oltre mezzogiorno: pagato e rifocillato con un grilletto di minestrone e un pezzo di pane, salutava e partiva con il carro vuoto.

I suoi muli, come tutte le bestie, verso casa andavano più volentieri, carichi o no: per loro, la casa, la stalla, era un punto di protezione, e lo manifestavano in tanti modi. Faceva piacere vederli entrare e posizionarsi nella stalla, come nell'ovile, oppure nella cuccia: quella era la loro casa. Anche noi, quando arriviamo a casa nostra, siamo rilassati e felici, quindi dice bene quel proverbio che recita : “casa mia, casa mia, per piccina che tu sia, tu mi sembri una badia “.



Questi viaggi “della legna” si facevano tutto l'inverno, così a Trisobbio, come nei paesi vicini. Questi carri andavano e venivano

in continuazione. Questo avveniva da anni e si raggiungevano tanti paesi collinari, tutti ben coltivati e seminati, ma privi di legna. Questa, infatti, non si semina, e non si raccoglie dall'oggi al domani, ma cresce nei boschi perenni, nei vicini Appennini. Ai primi giorni di autunno, i proprietari di tali boschi decidevano di tagliare la legna e raccoglierla in grandi mucchi, pronta ad essere trasportata, come già detto.

Da noi si andava a far legna nel tardo autunno: scelte le piante, si saliva con una scala a pioli, con una sega e una grossa accetta, si “scarvava”, ovvero si tagliavano rami piccoli e grandi, a cominciare dal punto più in alto e, piano piano, si tagliava, si puliva e si scendeva, fino ad arrivare a terra.

All'albero restava un bel ciuffo in alto: facendo questo lavoro, si diceva che la pianta crescesse in circonferenza e in altezza. Dopo alcuni anni, ovviamente, i rami ricresciuti erano pronti per un nuovo taglio, e così via.

Della legna in terra si facevano tre scelte: piccola, media e grande e, appena possibile, la si portava a casa. Questo lavoro veniva fatto a tutte le piante: a quelle da frutta per ottenere un frutto più bello e più facile da raccogliere, pure potando i rami, che crescevano verso l'alto, e pure alle altre non da frutta, come i gelsi, i pioppi e gli olmi. Questo era il modo di fare legna, tanto preziosa per la sua utilità e quindi guardata con rispetto.

Noi, un po' di legna la prendiamo tutt'ora: facciamo lavorare un solo camino ma, quando è acceso, tutti quelli che vi sono vicino si accorgono di un caldo diverso, naturale. Una luce viva, il fuoco: si osserva come il mare, volentieri. Ci incuriosisce con i suoi tanti suoni e movimenti che, appena percepiti, cambiano ancora e ancora: è una cosa così bella che, mentre lo osservo, continua ad affascinarmi.



Particolari

I particolari (“particular”, in dialetto), erano i contadini piccoli e medi, proprietari di casa e terreno, anche piccoli appezzamenti di terreno, sparsi nel comune di Trisobbio. La proprietà terriera degli abitanti dei paesi era molto frammentata. Un pò più lontano dal concentrico del paese, esistevano allora (ed esistono tuttora) proprietà più grandi, con casa, stalla, fienile, cortile e tanta terra tutto intorno, chiamati i cascinali (“casinot”): alcuni di questi avevano più terreno, tutto confinante con la casa, quindi i proprietari non dovevano camminare come noi ed erano più fortunati e benestanti. Noi del paese, quindi, dovevamo essere più prudenti nella gestione familiare e risparmiare: le famiglie numerose avevano tante necessità e occorreva tanto cibo. Si vangava, si seminava, si curava la crescita e si continuava così fino

al tanto desiderato raccolto, al motto “chi semina raccoglie”. Era dura.

Era una continua sfida con noi stessi, a chi dava di più: non si badava ai sacrifici occorrenti, alle fatiche, ma si era orgogliosi di lavorare e sprecare nulla.

E qui ci sta bene un detto di quei tempi, che si ascoltava di continuo: “ma non siamo mica all'arnu!” Si trattava di una grossa cascina nei dintorni, precisamente nella piana dopo Orsara, dove la produzione era venti o trenta volta la media. Io ci sono stato con mio zio, in bicicletta, a comprare delle patate dai suoi amici proprietari: arrivati sul posto, ho visto un mare di patate appena raccolte. A mio zio le hanno pure regalate. Tutti lavoravamo “da un'Ave Maria all'altra”... mia mamma diceva così, volendo indicare “dall'alba al tramonto”. Orologi non ne avevamo: alcuni, noi compresi, in casa tenevano una grossa sveglia. Ma le indicazioni sull'orario più ascoltate venivano dalle campane: i primi tocchi, dalla primavera all'autunno, suonavano alle cinque del mattino e gli ultimi alle nove di sera, così chiamati “Ave Maria”: addirittura, dicevano che dopo l'Ave Maria non era prudente uscire di casa, in quanto i gatti sono “pardi”, cioè leopardi.

Tutti i paesi avevano l'orologio sul campanile: con oltre un metro di diametro, si vedeva pure da lontano. Scandiva l'ora e la mezz'ora: noi tendavamo l'orecchio e sapevamo tutto. A mezzogiorno suonava la grossa campana e, immediatamente, si sospendeva il lavoro e si andava a casa: alcuni, invece, consumavano il pranzo sul posto. Mio papà, per esempio, non era convinto a restare in campagna: preferiva andare a casa e staccare un po'. Infatti, con quei ritmi, il pomeriggio diventava pesante.

I campi erano tutti seminati: grano, granoturco, prati perenni di trifoglio e di erba medica, vigneti coltivati e tutti puliti, come si può verificare da immagini fotografiche di quei tempi. Tutto talmente

pulito che si sarebbe potuto vedere un contadino lavorare a un chilometro di distanza, come pure una lepre che avesse attraversato un campo: era tutto un giardino! Infatti, assistevamo, alcune volte, a vere battute di caccia : il cane che inseguiva la lepre, per un po', quindi su per tutta la salita. Appena in cima sparivano per poi riapparire nella collina successiva, mentre diminuiva la distanza fra di loro. Poi sparivano tutti, cane, lepre e cacciatori, silenzio per pochi minuti poi due o tre spari e poi più nulla. Nessun cacciatore era di Trisobbio : noi eravamo solo spettatori, ben attenti a non prendere qualche pallino vagante

Sui confini dei vigneti si tagliava l'erba due volte all'anno, nelle "rivette", indispensabili per le bestie, girandola e rigirandola e, appena secca, con grandi coperte di iuta si portava a casa sulla carretta o sul carro, oppure sulle spalle, fermandosi un paio di volte. Una sosta fissa era a San Rocco, in quanto si prestava per la posa del carico: ricordo, sul lato destro, un paio di sedili in pietra, per riposare alcuni minuti.



Mio zio, Luigin Barisone con il suo carro (anni '60)

Le strade interpoderali venivano gestite a turno dai proprietari, in base alla proprietà: si prestava un uomo per uno o due giorni, per pulire fossi, sterrare i passi carrabili, tagliare l'erba e potare piante e piantine di frutta selvatiche. Per le strade comunali e le provinciali, l'erba andava all'asta: chi la prendeva se la tagliava, la seccava e se la portava a casa. Per i lavori più impegnativi, provvedevano il Comune o la Provincia, che avevano i loro cantonieri dedicati a queste attività di manutenzione: era tutto a posto.

I “particolari” pagavano le tasse sui terreni e sui fabbricati: si andava a Carpeneto una o due volte all'anno, all'esattoria, a pagare. Più volte sono andato anch'io, nei giorni stabiliti, ma era sempre affollato.

Ombra

In quel tempo, l'estate era estate: “ben ben” calda e lunga. In tutti i sentieri, come pure nelle stradine poderali e comunali, vi erano pochissime piante. Per ripararsi dal sole vi erano pochissime possibilità: si andava tutti a piedi, al lavoro, in campagna o ai mercati, fino ad Ovada, quasi sempre, al ritorno, carichi di ogni cosa. Tre ore o più di viaggio, nel caso di Ovada... Pertanto ci voleva o tutto il mattino, o tutto il pomeriggio: pochi andavano con il calesse o col carro, e comunque solo per fare una spesa consistente.

Mia mamma desiderava trovare un pò d'ombra, per fermarsi con noi bambini, ma l'ombra era poca perchè molti alberi, la maggior parte, erano stati tagliati per far legna da cuocere e per riscaldarsi: tutto faceva comodo, anche una piccola pianta. Bisognava, allora, avvicinarsi alle case, lungo la strada, nell'aia o a ridosso della casa

o del fienile: lì vi erano degli alberi da frutto (meli, peri, ciliegi) che facevano ombra: chiunque poteva avvicinarsi, sostare e ripararsi un pò, perché le case non erano recintate. A richiesta davano pure da bere. La porta era sempre aperta, e qualcuno, in casa o lì vicino, c'era sempre: il cane abbaia ma era legato alla catena, e andava avanti e indietro oppure stava coricato all'ombra.

Dopo una sosta di dieci minuti, si ripartiva.

Le soste più comuni, da e per Ovada, erano le seguenti: Casa nuova, in cima alla salita della Spinassa, poi, arrivati al vecchio mulino, iniziava la prima scorciatoia, il Borgo Baretti e, subito dopo, la provinciale e la casa Baretti dove si sostava.



La terza sosta era la casa di “Reste id Mosè”, dove c'era la scuola: prima e seconda elementare, poi la Villa Pia. Qui si fermavano tutti per i sedili e l'ombra confortevole. Ovada era lì, si vedeva tutta la città con al centro la grande Chiesa, ma vi erano ancora quasi due, tre chilometri che, attraverso le quattro scorciatoie una di seguito all'altra, consentivano di arrivare nel borgo, risparmiando metà strada.

Come già detto, nel percorso Ovada-Trisobbio, ripararsi dal sole non era facile: bisognava coprirsi, specie il capo. Le donne portavano grandi foulard e maniche lunghe. Il percorso si faceva, normalmente, in pieno giorno, in quanto, con noi bambini, prima di alzarsi, lavarsi fare colazione non si era pronti prima delle otto e mezza. Inoltre, non si correva quindi passavano due ore e, alle dieci e trenta circa, si entrava nel primo negozio di Ovada. Si faceva la misura delle scarpe nuove, si andava nel negozio delle stoffe a comprare qualche scampolo per fare grembiuli, grembiulini e camicette, in cartoleria per inchiostro, penne e pennini, e al più presto ci si rimetteva sulla strada del ritorno, sempre a piedi.

Il sole ci aspettava sempre più caldo. In quel tempo era così: ombra niente.

Al giorno d'oggi, al contrario, questo percorso è completamente ombreggiato: le piante si toccano a destra e a sinistra, nessuno taglia, anzi vi è il pericolo che qualche pezzo di ramo cada sulla strada. In alcuni punti è una galleria, e si fa poco o nulla per migliorare la situazione. Il cambiamento è radicale, indescrivibile: il contrario di tutto ciò che era.

I mezzadri

Famiglie intere di lavoratori contadini, che si spostavano per diverse ragioni, da un'azienda agricola ad un'altra, a volte cambiando anche il paese: si chiamavano mezzadri per via del contratto, che esisteva fra datore di lavoro e lavoratore, così detto "a metà". In sostanza, si divideva il raccolto fra mezzadro e padrone.



In paese vi erano sei o sette famiglie: alle cascine erano circa trenta famiglie e ogni famiglia aveva tre o quattro figli e alcuni nonni. Il giorno dello spostamento era l'11 novembre, San Martino e, quando si vedeva qualcuno caricare i carri con delle stoviglie, in prossimità di questa data, si diceva “fanno San Martino”.

Questa data faceva paura: alcune famiglie venivano licenziate e dovevano trovarsi un altro padrone, lasciando amicizie, affetti, asilo, scuola e tanti ricordi. Alcuni compagni dell'asilo o della scuola li ritrovavamo, dopo anni, tutti grandi e cambiati: alcuni stavano meglio di noi, stupiti e meravigliati. Tante famiglie di mezzadri sono rimaste a Trisobbio parecchi anni, alcune tutta la vita. Altre, più fortunate, hanno comprato case e terreni dove capitava, integrandosi nella zona di lavoro. In alcuni casi il mezzadro, con tanti sacrifici, ha comprato il podere dove lavorava. Questi dovevano essere sempre pronti, uomini, donne, e bambini, agli ordini del fattore incaricato dal padrone, o dal padrone stesso: tutti i giorni dell'anno, feriali e festivi, a curare la stalla, le bestie, in quanto anche nei giorni festivi le bestie dovevano essere nutrite.

Questo, ovviamente, valeva anche per noi: a casa mia era tanta l'abitudine di curare gli animali che non ci si faceva caso.

Fare trasloco creava problemi, anche tanta rabbia, con tutto e tutti, commozione, nostalgia, ma in silenzio caricavano uno o due carri e partivano: o cambiavano cascinale, o paese, o addirittura provincia. Di alcuni che, magari, avevano avuto fortuna, si veniva a sapere dopo anni: “sai il tale, così... così... I figli si sono già sposati, sono contenti e ci salutano tanto”.

Dopo pochi giorni, altri arrivavano a rimpiazzare i partenti, e questi movimenti continuavano per alcuni giorni: era una situazione molto delicata, specie per i bambini piccoli, che per alcuni giorni non parlavano, si nascondevano. Quanto disagio era stampato sui loro visetti. Io lo ricordo bene perché, come chierichetto, con altri ed il parroco Don Bruni, si andava a benedire le case, in paese e alle cascine di Trisobbio. Il parroco portava un pò di caramelle e, dove riteneva fosse il caso, le offriva a questi bambini strappando loro un sorriso.

In quel tempo, la mezzadria era una forza lavoro regolata così: il padrone, appena arrivavano i mezzadri nella sua azienda, dopo trattative effettuate in precedenza e accettate dalle due parti, sulla base della parola data, consegnava subito per un certo periodo grano, granoturco, patate, vino e pure la legna per riscaldare e fare da mangiare: oltre alla stalla (o le stalle) da curare, metteva a disposizione gli animali da tiro e da produzione, le sementi e i concimi... Insomma, tutto il necessario per coltivare. Al primo raccolto, si faceva a metà: metà per il padrone e metà per il mezzadro, come pure metà delle spese sostenute.

Il necessario per vivere veniva custodito tutto l'anno nel granaio: quando serviva la farina, come pure il granoturco, si prendevano due sacchi di grano e un sacco di granoturco, e si andava al mulino, a Santo Stefano, vicino a Villa Botteri, oppure a Montaldo Bormida,

dove adesso vi è una macelleria, chiamato “Arbrun”. Quello che avanzava, poco o tanto che fosse, si vendeva e il ricavato si divideva a metà: e così di seguito, per gli anni successivi.



Su orto, galline e conigli, il padrone lasciava una certa libertà, ed era giusto: comunque, certamente non andava a comprarsi un pollo da altri.

Il lavoro era tanto, nei vigneti, nei campi, nella stalla, sia per gli uomini che per le donne, e per chi era in grado di aiutare. I vecchi e i grandicelli servivano pure, nei limiti delle loro possibilità, abituati a lavorare: poi, il padrone ne avrebbe tenuto conto, o almeno si sperava che lo facesse.

Appena arrivati a casa dal lavoro, i mezzadri, prima di sedersi, avevano dei compiti specifici: chi prendeva l'acqua dal pozzo, chi un fascinetto di legna per far bollire la pentola, chi aiutava la

mamma o gli uomini nelle stalle a governare le bestie. Quindi veniva l'ora di mangiare.

Questa era la regola generale che si seguiva in tutte le famiglie contadine, compresa la mia: bisognava fare così, si era contenti di fare così, e si andava avanti.

IN CERCA DI INFORMAZIONI:

NOTIZIE, VIANDANTI E ARTIGIANI AMBULANTI

L'informazione era molto importante, ma non era facile averla: te la dovevi procurare, cercandola, ma dove? Due chiacchiere qua, due chiacchiere là, arrivava solo da contatti personali, scambiandosi notizie e consigli: il più delle volte, accadeva andando per strada, accompagnandosi con viandanti, girando e parlando, specie ai mercati, al mercoledì ed al sabato mattina a Ovada, al lunedì ad Alessandria, al martedì ad Acqui e al giovedì a Novi Ligure.

In questi posti si poteva comprare e vendere merce e bestiame di ogni tipo, conoscere i prezzi, si poteva anche andare solo per ascoltare o dare notizie acquisite. Gli incontri avvenivano, di solito, sulla strada, dove tutti si ritrovavano: a piedi, altri in calesse oppure in carrozza. Taluni viandanti venivano da più lontano, con carri e cavalli, con attrezzi da lavoro: i "piulot", si diceva così... Forse era una parola francese, per intendere dei mendicanti con tanti bambini piccoli: la loro casa era una carovana e tale restava.

Erano artigiani così chiamati: stagnini, mulitta, cadregghè, bargè, ombrellai, spazzacamini, merciai, saltimbanchi. Ne ricordo uno che raccoglieva pelli di coniglio essiccate: tanta gente per bene, ma valeva anche il consiglio degli anziani... stare attenti.



Gli ambulanti vivevano di piccoli lavori, come imbiancare pareti oppure dare aiuto, più o meno lungo: poi se ne andavano, oppure sostavano nei dintorni per tanto tempo. Intanto davano notizie dei loro paesi e delle loro usanze. Molti di loro non avevano parenti al seguito, forse non volevano far conoscere le loro disavventure. Alcuni non tornavano più a casa loro, si accontentavano di mangiare e dormire magari anche in un fienile. Nessuno li cercava, solo chi era loro vicino gli dava un minimo di aiuto e di assistenza per carità: non si sa come giustificassero coi propri cari, con le loro famiglie, questo lungo silenzio. Alcuni erano dei grandi lavoratori, robusti e capaci: da noi erano anche cercati e pagati. Pian piano, se lo volevano, mettevano radici e restavano in paese, creandosi una propria famiglia.

Altre notizie si acquisivano dai merciai, così chiamati perché si presentavano in paese gridando “merciaio! merciaio!”, due o tre volte al mese, girando per tutte le vie, con carro e cavallo.

Il carro, tipo far-west, era aperto da un lato e per il resto tutto chiuso, anche il tetto, come un cilindro: un negozio viaggiante. Aveva di tutto: filo per cucire, aghi piccoli e grandi, matasse di lana, fazzoletti anche grandi da mettere in testa, rocchetti di legno con filo di tutti colori, pizzo e pizzetti, giocattoli di latta o di legno, stringhe. Ricordo marche di prodotti a caso: Filo-fort, Cucirini e Tre Cerchi.

Tutte le donne di “Sùtta ar castèl” si avvicinavano, compresi ovviamente i miei parenti: compravano sempre qualcosa, pur dopo aver contrattato con il merciaio che, accontentato quel nucleo di donne e risposto a tutte le domande, in cambio dava qualche notizia e si spostava in un’altra strada. Finito il giro, scendeva nei “cerchi” sottostanti, fino ad arrivare, dopo parecchie tappe, in fondo al paese.

Poi ripartiva, e noi si aspettava il suo ritorno per ascoltare le “novità”.

Era un carro desiderato, forse anche per i prezzi abbordabili: tutta roba che i negozi di Trisobbio comunque avevano, ma la curiosità, la merce esposta, la trattativa e il rapporto con questo negoziante “estraneo”, ricordo che piacevano pure a me.

Altre notizie arrivavano dai negozi. Nel mio primo lavoro, da aiuto barbiere, le persone che venivano da lontano o da fuori paese erano poche: nella mia infanzia, che io ricordi, vi era una sola radio, in centro del paese. Questa, forse, ci poteva aiutare con le notizie. La possedeva una famiglia “Ra Bargninna”, vicino a noi: passando e curiosando, si sentiva parlare, cantare e un po’ di musica. Poi, lunghi silenzi: i programmi, infatti, erano molto brevi. Questa famiglia “ra Bargninna”, come raccontavano i miei genitori,

aveva una carrozza che faceva servizio postale con sacchetti di posta ben legati e sigillati con cera-lacca, bagagli ed eventuali passeggeri da e per Ovada. Da qui arrivavano notizie fresche, anche sul tempo, che poi si diffondevano subito.

I giornali più diffusi, a Trisobbio, erano Il Corriere della Sera e la Domenica del Corriere: settimanale molto bello in parte a colori, con copertina azzurra-grigia fermata con due graffette, e la prima e l'ultima pagina a colori, a firma A. Beltrame, con episodi di soldati e marinai in guerra.



Questi giornali arrivavano via posta, su abbonamento, a tre o quattro persone: il parroco, il dottore, il sindaco e il barbiere, una volta alla settimana.

Io sono a conoscenza di questo, in quanto, a undici anni, nelle vacanze da scuola, mia mamma mi occupava mandandomi ad aiutare il barbiere Silvio Bottero, nel suo negozio a fianco del portone d'ingresso del dott. Cerruti, in via Roma al civico 6.

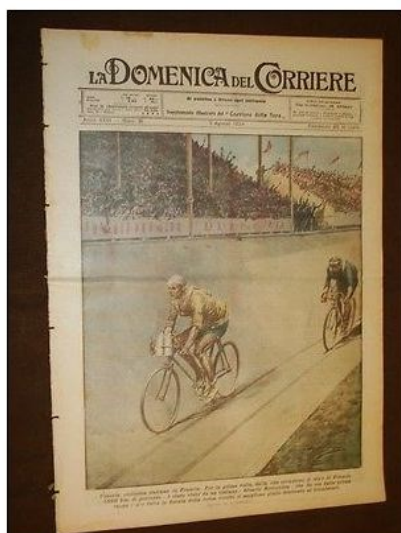
Fra questo e l'attuale farmacia, al civico 8, si trova appunto il portoncino di ingresso marrone a due ante. Di fronte a questo negozio, al secondo piano, vi era la radio a cui ho fatto prima cenno e che noi ascoltavamo nei momenti di pausa. Silvio leggeva e mi passava il foglio sportivo, che io non gradivo, perchè non conoscevo nè il calcio, nè il motociclismo, nè il ciclismo: i nostri giochi, infatti, si svolgevano e dovevano restare sulla strada. Guai ad andare a calpestare un prato: il fieno era sacro per le bestie. Guai anche ad attraversarlo solamente: andavano subito dai nostri genitori a lamentarsi.

Si parlava di sport una sola volta durante l'anno, precisamente il giorno di San Giuseppe, il 19 Marzo: allora era un giorno festivo, ora non più. Si correva, in quel giorno, la Milano-Sanremo, classica del ciclismo, che passava da Ovada, in piazza Castello, verso le 11 o 11.30. I ciclisti arrivavano da Milano ed erano diretti al Turchino, in direzione Sanremo.

Era un'attesa carica di interrogativi: chi passerà per primo ?

Poi, a un bel momento, arrivavano le avanguardie: carabinieri, alcune automobili con confort (piccoli oggetti pubblicitari che venivano lanciati verso il pubblico) e le insegne delle squadre che correvano: Bianchi, Legnano... Insomma, le grandi marche di allora. Poi, un grido: eccoli, eccoli! E un serpente di corridori, con tante maglie diverse e variopinte, bandierine ed incitamenti gridati ai ciclisti: bravi! Bravi! Evviva, evviva!!

Questo era il nostro giorno sportivo, valido per tutto l'anno.



Ma torniamo al negozio. Io facevo accomodare i clienti e mettevo loro una grande cappa a giro collo. Il barbiere tagliava o rasava i

capelli a zero, sia ai grandi che ai piccoli, per tagliarli meno frequentemente e quindi risparmiare: alcuni, invece, dicevano che così facendo i capelli si rinforzavano.

Per igiene, a richiesta, insaponavo la barba a turno e Silvio, con un rasoio a serramanico, passava e ripassava la lama su una cinghia di cuoio oliata, e dopo aver verificato l'affilatura sul palmo della mano, procedeva al taglio della barba. Ho ben presente il rumore del rasoio: “crà-crà-crà”. I baffi, quasi nessuno li voleva tagliare: usavano, e li curavano con tanta attenzione.

Appena finito, tolta la cappa, il barbiere spazzolava via eventuali capelli rimasti sul vestito e spruzzava sul viso qualcosa di rinfrescante. Subito dopo, un batufolo di cotone impregnato di cipria.

Alla fine, scopavo il pavimento per tenerlo il più pulito possibile: ogni tanto ricevevo pure qualche mancetta. Venivano anche tanti bambini e si trovavano a loro agio, ci conoscevamo, e così vincevano la paura del momento. Il negozio era pure un centro di chiacchiere e notizie: si venivano a sapere cose curiose, di ogni tipo. Cose divertenti che ci facevano fare delle risate, ma anche cose “economiche”, per esempio sui prezzi dei prodotti agricoli, su occasioni di acquisto, quanto costavano le uova e che cosa conveniva fare: insomma, consigli su consigli.

Nessuno, a quel tempo, era in grado di farsi la barba da solo: le macchinette non esistevano ed il rasoio era alquanto pericoloso, così, tutti dal barbiere! La frequenza di sbarbatura era di una volta alla settimana, specie al sabato; le autorità, il dottore, il parroco e il vice parroco la facevano magari due volte.

La parrucchiera da donna non esisteva: le donne si lavavano i capelli, poi, con una specie di pinza, con due ferri scaldati a modo, facevano “le onde” a ciocche di capelli, qua e là. Alcune si facevano trecce, a destra e a sinistra, che poi lasciavano ricadere lungo la

schiena oppure ripiegate sulla testa, fermate con spille di corno. Mia mamma, quando si andava a Sestri Ponente a fare i bagni, precisamente a Calcinara (allora stavamo 20 o 25 giorni in casa di parenti) andava dal parrucchiere e si faceva fare la permanente, che durava tutto l'anno. Almeno, così dicevano.

I bagni si facevano nelle spiagge da Calcinara a Voltri: a Sampierdarena no, perchè stavano già iniziando i lavori per costruire i pontili del grande porto che stava nascendo, pertanto, la spiaggia era già sparita.

A proposito di spiaggia e bagni: a Calcinara, noi docce non ne facevamo proprio, ci tenevamo il sole, oppure ci buttavamo addosso un secchio d'acqua fresca. Lo scrivo per gli attuali "malati da doccia".

Docce non ne esistevano: né qui e neppure a Genova, dove avevamo un solo rubinetto d'acqua in cucina. Io avevo 8 anni e dunque correva l'anno 1935, e lo ricordo molto bene.

Stagnin

Questi, al contrario degli zingari che arrivavano silenziosi, raggiungevano il paese gridando "stagnin! stagnin!" per farsi notare e richiamare l'attenzione: erano in due, e avevano un triciclo a pedali. In discesa e sul piano andavano, mentre in salita bisognava spingere o pedalare con forza, con un solo scatto al mozzo... Era molto faticoso.

Si posteggiavano sempre allo stesso posto, davanti all'attuale negozio di macelleria: dentro al cassonetto tenevano una piccola forgia, alimentata a carbone, dove scaldavano continuamente il saldatore. Prima di saldare, pulivano attentamente con uno

specifico prodotto le varie parti, poi univano la “pezza” alla pentola con una barretta di stagno che, al contatto, col calore, si scioglieva e penetrava tra le due parti rendendo la pentola nuovamente stagna: da qui il nome di “stagnin”.

Rinforzavano i manici delle pentole e li re-inchiiodavano, ribattendoli con chiodi di rame o di alluminio, affinché durassero ancora: la spesa era poca e, così facendo, si ritardava l'acquisto del nuovo.



I soldi erano pochi e nessuno si vergognava di aver la pentola bucata e riparata più volte: importante era che la pentola potesse cuocere i cibi. Questi artigiani riparavano grondaie e discese dei tetti: se necessario, costruivano pezzi nuovi, sul posto. Il secchio del pozzo era l'oggetto più usato ed usurato, in quanto doveva andare su e giù nel pozzo, continuamente, a prendere acqua per noi, per gli animali, per cucinare, per lavarsi, per il bucato... Quindi, aveva frequente necessità di venir riparato. Da chi? Dallo stagnino, che, tutte le settimane, passava con il suo richiamo inconfondibile.

Quasi sempre, questi artigiani si presentavano con uno o due figli che li aiutavano a ritirare gli oggetti, a ripararli e a riconsegnarli aggiustati: in questo modo, i ragazzi imparavano il mestiere.

Un proverbio sul secchio: “scendendo ride e canta, salendo piange a dirotto”.

Mulitta (l'arrotino)

Questo artigiano affilava coltelli e forbici con la sua mulitta (mola), montata su una bicicletta che posteggiava nello stesso posto dove si fermava anche lo stagnino, naturalmente in giorni diversi. Sostava tutto il giorno, lavorava e si assentava solo per andare nelle case a prendere gli oggetti da affilare.

Per esempio forbici, che infilava in un cerchio appeso al braccio, e coltelli piccoli e grandi da arrotare, in una borsa di iuta. Al grido di “mulitta! mulitta!” faceva sentire la sua presenza.

Poi ritornava al suo posteggio e molava con acqua, a gocce che scendevano sulla mola: quando era pronto riconsegnava, con pochi soldi di spesa, gli utensili affilati. Tutti contenti. Restava fino a quando non aveva più materiale da lavorare. Alcuni abitanti, tramite “passa-voce”, si presentavano per affilare gli attrezzi del contadino: il “puarin”, piccolo coltello con punta uncinata e aggancio per appenderlo alla cintura, lungo 20 centimetri. Poi, il “cutèl dar bec”, coltello dal becco da 30 o 40 centimetri con aggancio, il “cutèl mut”, coltello mutilato con aggancio, il “rasù”, la scure grossa, un'accetta con manico di 70 centimetri e due chili di peso, ed il “suot”, una piccola accetta da 30 centimetri di manico.



Tutti oggetti indispensabili, per il contadino e, a turno, da affilare: senza questi oggetti, legna non se ne tagliava, e la motosega era ancora da inventare. Il “puarin”, tutto il giorno agganciato alla cintura, veniva impiegato per tagliare una radice, per pulire i ferri, la zappa e la vanga incrostati dalla terra, e nell'orto per tagliare o curare la verdura, o per pelare una mela.

Il “cutel dal bec”, si usava per gli stessi lavori di cui sopra, ma dove si incontra più resistenza e occorreva un coltello con più peso e maggior efficienza. Il “cutel mut”, con ancora più peso, era senza becco: con questo si potevano tagliare grossi rami, radici a filo del terreno, sul terreno stesso, non avendo il becco a frenare il taglio e piantarsi sul terreno. Il “rasù” aveva un buon manico, spesso in acacia, tagliato in luna vecchia d'inverno e messo in opera l'anno seguente. Fa tanto lavoro, la vera taglia boschi: indispensabile, risolutiva.

Alcune volte, in paese, si presentava un “mulitta” che spingeva una vera mola, diciamo professionale: consisteva in una grossa ruota

con cinghia di cuoio, sulla circonferenza esterna, che comunicava su una piccola ruota che incorporava a sua volta la mola, e posizionata in un punto comodissimo, per affilare pure da seduto.

Il tutto veniva azionato dal piede del mulitta, che spingendo con ritmo sul pedale faceva girare veloce la mola, un po' come il pedale della macchina da cucire: una volta trovato il ritmo, era un piacere lavorare. Questa era il massimo che si poteva ottenere a quel tempo:

Un'altra mola semplice, a portata di tutti: un pezzo di legno, vuoto a metà, pieno d'acqua, con la mola posizionata a bagno nell'acqua. Sopra il legno, un lungo ferro che da un lato terminava con una maniglia. Con una mano si girava, e con l'altra si molava. Sapendoci fare, il filo era assicurato.



Cadreghe (i seggiolai)

Artigiani che venivano dal Veneto: da noi arrivavano solo uomini, due o tre adulti, con un paio di ragazzi, con matasse di treccia di “paglia lacustre” arrotolate sulle spalle, per rimpagliare le sedie logorate dall'uso.

Avevano delle cassetture dove custodivano i ferri per fare le sedie nuove, o per ricostruire, in parte, quelle vecchie. Andavano per il paese gridando: “cadreghe! Cadreghe!”, che vuol dire sedia. Anche a Genova le chiamano cadreghe (oppure careghe), mentre da noi “careià”.

Dava fastidio la sedia con la treccia consumata o rotta: appena si poteva, si facevano rimpagliare, e le sedie diventavano nuove. Ci si riempiva di gioia, al vedere le sedie tanto belle come nuove. Facevano sgabelli e seggiolini per bambini. Ricordo che mio papà propose di fare alcune sedie nuove a mia mamma e, subito contattati, questi artigiani si recarono in campagna col nostro carro a scegliere un ciliegio selvatico per la legna. Col cavallo lo portarono nel cortile, lo pulirono, lo aprirono in quattro o sei pezzi. Alcuni pezzi venivano ancora dimezzati per le gambe davanti, le gambe posteriori, gli scalini (collegamenti fra le gambe) e gli schienali piatti e larghi.

Scavavano gli incastri, levigavano il più possibile le angolature, incastravano i pezzi, impagliavano con quelle trecce, già preparate, aggiungendo paglia su paglia, e arrotolandola sulla corda stessa: la sedia era quasi pronta. Terminato il lavoro, alla sera, avevamo sei sedie nuove : presto e bene !

Questa treccia di paglia aveva la resistenza di una cordina arrotolata, di bell'aspetto: durava anni e anni. Questi artigiani, alla sera, mangiavano da noi e poi dormivano sul fienile. Al mattino

seguinte si pagava il pattuito, ci si salutava, e se ne andavano in cerca di altri clienti.

Per un po' di tempo si sentiva un piacevole odore, sprigionato dalla paglia e dal legno nuovo. Le guardavamo meravigliati, viste nascere e crescere con noi, per farci riposare dopo tanta fatica di tutto il giorno: "adesso mi siedo un pò"... Frase detta da grandi e piccoli. Poi, il sedersi su quelle sedie, fabbricate proprio per noi, ci appagava e ci rendeva felici: vi mando un grazie grande grande, anche se non vi arriverà mai. Questi artigiani, io li assimilo alle rondini ; arrivano, lavorano, producono e partono, lasciandoci le sedie come ricordo, come le rondini lasciano i loro nidi sotto i tetti.



Spazzacamini

Venivano dal Nord: Veneto, alta Lombardia, alto Piemonte... Gruppi formati da papà e figli di 14 o 15 anni, tutti sporchi di caligine, sulla faccia, sulle mani e sul corpo: giravano al grido di "spazzacamino! Spazzacamino!"

Sulle spalle corde arrotolate e, legate ad esse, rampini, uncini, molle e spazzole fatte a cerchio, in modo che potessero grattare le pareti interne del camino.

Il lavoro avveniva così: uno saliva sul tetto, si avvicinava al camino e faceva scendere all'interno una corda fino in fondo al focolare. Qui, un suo compagno legava la piccola attrezzatura a un'altra corda, in modo da far salire e scendere parecchie volte questo oggetto, che staccava il materiale di ostruzione e puliva il camino dalla fuliggine, fino a quando si riteneva sufficiente.

Alcune volte entravano dal focolare, facevano alcuni metri nel camino, picchettavano le pareti stesse, per liberarle dalla caligine. Uscivano da questo lavoro così neri e sporchi da renderli irriconoscibili: restavano in paese fino a quando non vi era più richiesta, quindi si spostavano nei paesi vicini, a piedi o con le biciclette, cariche dell'attrezzatura e oggetti personali.

Questo accadeva all'inizio dell'autunno, e si preparavano le pareti quadrate o rettangolari, secondo la struttura del camino, fatte in mattoni. Niente tubi: non esistevano. Si preparava tutto pulito, perché presto sarebbe arrivato il freddo e bisognava tenere accesi tutto il giorno le stufe e i camini.

Un dubbio che ho sempre avuto e tale è rimasto, è dove si lavassero gli spazzacamini perché, per togliere in modo efficace la polvere e la fuliggine da tutto il corpo, occorreva certamente usare acqua tiepida e tanto sapone: quindi anche una casa dove poter

fare questa pulizia. O, forse, avevano qualche particolare sistema, a me rimasto sconosciuto.

Ma quando gli spazzacamini ragazzi, e i giovani papà, si potevano riposare? Così sporchi. E quando si potevano fare un bagno caldo?

Io li ho visti per anni e anni sempre così, tutti neri faccia e mani... Restavano in paese anche due settimane, e poi se ne andavano. Continuo a pensare come facessero: noi non lo abbiamo mai chiesto, come si lavavano, e non abbiamo mai saputo niente. L'acqua era nei fiumi e nei pozzi, quindi bisognava andare a prendersela, e comunque non lavava sufficientemente, in quanto fredda. Bisognava scaldarla, ma anche se qualcuno avesse dato loro l'acqua calda, dove potevano lavarsi? Bagni non ne aveva nessuno. Si lavavano per la strada? Io penso proprio che rimanessero così per mesi e mesi: come facessero, non lo so. Al solo pensiero... La mia penna scivola via e subito cambio argomento, prima di avere problemi con questa realtà inverosimile.

Noi ci lavavamo nel lavandino con il mestolo, attinto in una pentola di acqua tiepida.

Questi spazzacamini, comunque, di anno in anno, arrivavano da noi per ricominciare, col loro grido.



Il vetraio

Al grido “vetraio! vetraio!”, arrivava con una grande borsa in cui custodiva alcuni vetri, da sostituire per chi aveva i vetri rotti. Non tutti però, se ne servivano: infatti, alcuni avevano un vetro rotto, ma non lo cambiavano perchè lo avevano già sostituito con un pezzo di cartone e, al richiamo del vetraio, facevano finta di niente.

Il vetraio si fermava e insisteva col suo grido, ma nessuno si affacciava, perchè non volevano cambiarlo: non c'erano soldi e questa era un'attenuante importante.

I vetri erano sottili e si rompevano facilmente: bastava chiudere la finestra con poca attenzione, o perché sbatteva a causa di una corrente d'aria.

Io ho ancora una finestrina completa coi vetri di allora: credo che lo spessore arrivasse al millimetro o poco più, con dimensioni dei vetri di venti centimetri per lato, pertanto sottilissimi. Bastava proprio un filo d'aria perchè la finestra sbattesse e i vetri si rompessero. Allora s'andava avanti col cartone, mentre altri li ricambiavano.

Il problema del vetro rotto, o di una bottiglia o di un bicchiere rotto, era che non sapevamo dove buttarlo: non si poteva mettere nel letame, o nella spazzatura, in quanto il tutto andava a finire in campagna, nel terreno: si seminava usando il letame e, durante i lavori, siccome eravamo tutti scalzi, alcuni si potevano fare tanto male. L'unico “rifugio” dove poter mettere i vetri rotti erano i buchi nei muri. Infatti, ancora oggi, se si fanno dei lavori in muri molto vecchi, è frequente trovarci dei cocci di vetro.

“Pel id cunì”

Con questo grido (“pel id cunì!”), un viandante, da solo, con un sacco sulle spalle, girava per il paese: ricordo che mio papà, a questo grido, correva sul fienile a prendere le pelli di coniglio impagliate ed essiccate, che aveva conservato, e le vendeva, per pochi soldi, a questo ambulante.

Questi le raccoglieva in un grosso sacco, poi le portava ad Acqui Terme con la sua bicicletta, dove venivano riciclate ed indirizzate ad altre produzioni, in particolare alla “concia” delle pelli.

Quanto era felice, mio papà di aver concluso questo contratto. Io, al vederlo, partecipavo senza parlare : e pensare che il tutto valeva quattro o cinque lire....bastava veramente poco, a quel tempo !



LA NOSTRA CASA

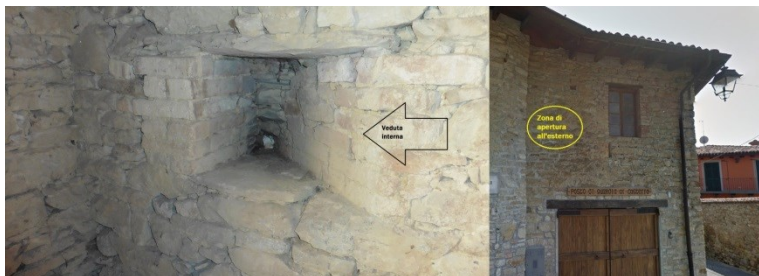
La nostra casa si trova in via Cavour, ai civici 1, 2 e 3: alcuni anni addietro ho fatto una scoperta, a cui mi sembra significativo dare risalto.



Sopra il solaio del civico 1, attualmente esistente, v'erano tre bocche di lupo: due demolite e rifatte, e una rimasta originale d'epoca, tutt'ora presente. Tali "aperture" dovevano servire, negli antichi periodi medioevali, a colpire il nemico sottostante con lanci di olio bollente, oppure, in tempi più recenti, per spararvi attraverso, senza essere raggiungibili.

Perchè demolite? Trent'anni fa circa, un camion ha agganciato, con la sponda, l'angolo della casa, asportando alcune pietre, dette

d'angolo. Le parti del muro distrutte sono state sostituite, facendo il lavoro in autonomia nel miglior modo possibile, stuccando e riprendendo così le prime due feritoie: una “Suttà ar castè” e l'altra nell'attuale “cuntraid id Cadin”. La terza “bocca di lupo” è invece ancora intatta: fatta in mattoni, pietre e terra, guarda all'interno del cortile del civico 2, appena sopra il pozzo interno, entrando nel portone.



Terza bocca di lupo (originale)

Posto di guardia al castello

La sua ubicazione ci dice che le costruzioni agli attuali civici 2 e 3 e, probabilmente, anche quella del civico 4, non esistevano affatto, in quanto dalla bocca di lupo originale si doveva avere, di fronte, uno spazio completamente libero per controllare e difendersi da eventuali attacchi, come avveniva per le altre feritoie.

In sostanza questa casa, al civico 1 di via Cavour, era sola ed isolata, e doveva avere un grande spazio libero intorno. Posso aggiungere che in questa casa v'era il posto di guardia al castello, vigilato da gendarmi, per l'accesso allo stesso: infatti, immediatamente di fronte, si trova una porticina, ora protetta da un cancello, con una scala a chiocciola che porta, appunto, all'interno del castello.

Il vicolo Pastrengo, ex “cuntraid id Cadin”, era ed è tutt'ora la via più breve e carrabile, fra tutte le altre stradine e i vicoli che portano al castello dal secondo cerchio. Quindi era abbastanza

logico che da qui avvenisse il controllo di chi poteva o non poteva raggiungere il castello. Le attuali costruzioni, come si possono vedere ancora oggi, sono quindi state edificate in tempi successivi.

Sempre a proposito del restauro esterno, da me realizzato, rifacendo l'angolo del vicolo per agevolare il transito dei camion, ricordo che Cadin non voleva. Aveva paura di perdere parte della proprietà: sono riuscito a convincerlo, ma con tanta fatica.



Comunque, eravamo amici, sia con lui che con la mamma Angelica. Lei era la levatrice comunale ed ha aiutato mia mamma e quasi tutto il paese di Trisobbio a nascere e crescere. Diventata anziana, è stata sostituita dalla levatrice “Lucianun”.

Anche il mio amico Carosio Giuseppe (detto Pinun, della “cascina nuova”), mi ha confortato durante l'intervento sul muro. Un giorno, passa col trattore mentre io stavo gettando il cemento armato, si ferma, spegne il motore per farmi capire bene e mi dice: “sono pochi i proprietari che arretrano il perimetro della propria

casa, specie nel centro storico. Preferibilmente, fanno il contrario...". E se ne va salutando.

E' bastato un intervento di 20 – 25 cm. : è poco ma sufficiente per togliere lo spigolo dell'angolo di "Cadin" : così si passa meglio ed anche i mezzi di emergenze, in caso di necessità.

Un'altra curiosità, questa volta relativa ad un lavoro di restauro interno alla casa.

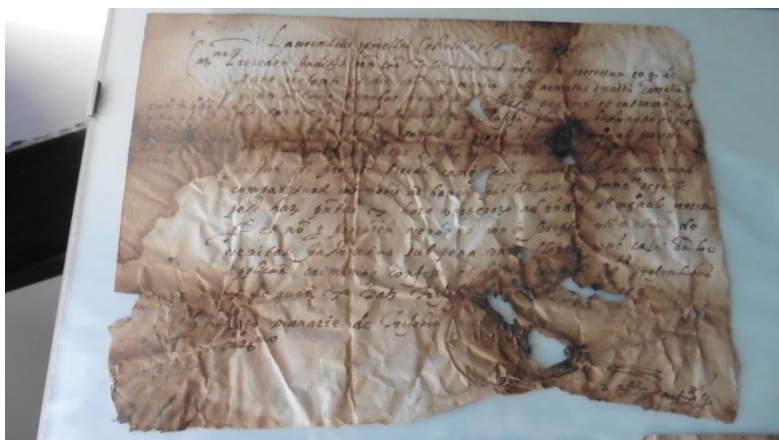
Nella sala del camino, tolto un po' di intonaco ed alcune pietre, vedo rotolare sul pavimento un segmento di tappo spesso 1 centimetro, e del diametro di 6 circa.

Insospettito, con cautela recupero un involucro usurato e parzialmente bruciato, contenente alcuni fogli scritti a penna con inchiostro nero.

Il documento è scritto in latino.

Sembrerebbe trattarsi di una lettera scritta a Trisobbio da tale Lorenzo Spinello (castellano di una località rimasta illeggibile) e trasmessa ad un certo Filippo Manaria di Trisobbio. Sfortunatamente, proprio in corrispondenza della data, c'è una grossa lacuna. La scrittura è stata datata nel 1559. Si parla di due coniugi, Pietrino e Catarina, ma non si comprende a che titolo, e di una sorta di mandato di comparizione.

Purtroppo, il cattivo stato dei documenti ed il loro esiguo numero difficilmente potranno fornire ulteriori informazioni : comunque, il tutto è conservato nelle migliori condizioni possibili.



Durante la grande guerra 1915-18, vennero ospitati, in questa casa, una ventina di prigionieri austriaci.

Io seppi dai miei genitori dei prigionieri austriaci. Ma il signor Spinelli Gino, della "Colombaia", cantoniere in forza per tanti anni al comune di Trisobbio, capace e grande lavoratore, sapeva, e ogni tanto mi raccontava dei prigionieri austriaci ospitati in questa casa, nel periodo della grande guerra.

Quando non c'era lavoro, o il tempo non era favorevole, li facevano uscire a prendere aria, sempre accompagnati dai carabinieri, con passeggiate fino a San Rocco e dintorni. Questo impegno è proseguito per parecchio tempo. In seguito, sono stati spostati in altri centri.

Il signor Spinelli diceva che, a detta dei "particolari" che li facevano lavorare, erano bravi e scrupolosi. Mio papà aveva capito che, sotto le armi, esistevano solo due professioni: contadini se lontani dal mare, o pescatori se vicino ad esso.

Casa nostra era come una trattoria: noi eravamo tanti e, quasi tutti i giorni, avevamo un parente, oppure si presentava un viandante

che voleva vendere o comperare qualcosa: comunque, un buon piatto di minestra c'era sempre.

Questa casa, per un certo periodo di tempo, è stata abitata dalla marchesa Carolina Finocchio Gavotti, in quanto il castello, di cui lei aveva la proprietà, necessitava di troppi e lunghi restauri. Ecco il perché della presenza dei due stemmi del suo casato, sopra il portone del civico 2.



Ricordo che negli anni intorno al 1935-1936, quando arrivava la marchesa, raramente con la macchina, più spesso in carrozza, in paese noi bambini cercavamo di avvicinarla, perché lei ci offriva dolci e caramelle e, data la nostra assidua e costante presenza, ci chiamava per nome.

La ricordo vestita così: stivali, pantaloni e giubbotto. Nessuna donna, da noi, vestiva a quel modo: solo vestiti lunghi, grembiuli

con tinte scure e foulard in testa. Penso che andasse a cavallo nelle sue proprietà.

Veniva volentieri a Trisobbio: alcune famiglie di “Sùtta ar castè” si prestavano in ogni modo, ad agevolare la permanenza della marchesa Gavotti.

A quell'epoca, disponeva già di acqua corrente, prelevata dal grande pozzo posto alla sinistra della salita al castello, forse per caduta libera.



Aveva anche installato un bagno in ghisa, con quattro piedi, tutto porcellanato e completo di rubinetteria (ahimè distrutto): c'erano

poi un vaso tutto dipinto, londinese, visibile, più un lavandino ad angolo di 90°.

Nel 1943-45, alcuni partigiani erano presenti stabilmente in questa casa, operando in zona, fino a quando un rastrellamento tedesco, in piena notte, li impegnò nelle campagne.

Ricordo che il giorno seguente, noi ragazzi ci recammo in paese per vedere e capire cosa era successo: ammiravamo i partigiani. Personalmente posso dire che era da eroi camminare con una pistola addosso... Significava essere fucilati immediatamente, anche senza aver sparato un colpo.

E' successo che i tedeschi avessero saputo che alcuni partigiani avevano la base in questa casa: sfondato il portone del civico 2, entrarono in casa ma non trovarono nessuno.

Non si è mai saputo cos'hanno preso e cos'hanno fatto, come pure non si è mai saputo nulla dei partigiani che erano in casa: forse sono riusciti a raggiungere il "grosso" dei reparti che operavano in zona.

Alla fine della guerra, i sopravvissuti rientrarono al loro paese, ricongiungendosi alle loro famiglie: ex partigiani e centinaia di ex soldati. Dopo anni di lontananza da casa e dai propri famigliari, senza dare notizie. Si è cercato di farlo nel più breve tempo ed in tutti i modi per raggiungere i contatti.

Alcuni non hanno dato notizie per anni, perché la posta non funzionava; altri non sapevano neppure scrivere, e chi riusciva a scrivere (o far scrivere) e spedire, non sapeva quale sarebbe stato il destino delle proprie lettere: magari arrivavano dopo anni, o andavano perdute per sempre. Insomma, una tragedia.

A distanza di anni, sembra impossibile e irrealistico descrivere alcuni di questi fatti, eppure era così, incredibile quello che è successo, sottolineo, incredibile, anzi sono successe anche cose peggiori che non voglio neppure ricordare.

BOTTECCHIA

Perché Bottecchia?

Franco Bottero, abitante vicino al peso pubblico, da ragazzo ma anche in età da adolescente, andava con la sua bicicletta, poiché questa gli permetteva di commerciare in tanti prodotti agricoli e, nei suoi spostamenti, si serviva appunto di tale mezzo.



La usava anche per tragitti piuttosto lunghi: l'automobile era ancora un sogno e la moto era comunque costosa. Quindi, la bicicletta era l'ideale. A quell'epoca (siamo nel 1927), era morto, in Francia, durante un allenamento, Ottavio Bottecchia, corridore famoso nato a San Martino colle Umberto, sulle prealpi Bellunesi, vincitore di due giri di Francia (1924

e 1925).

Questo grande ciclista ha fatto sognare tutta l'Italia e non solo, quindi a chi andava in bicicletta più tempo del normale, come il

nostro caro amico Franco, veniva affibbiato tale soprannome: ancora oggi lo chiamano così, Bottecchia.

Lui non ha mai rifiutato questo appellativo, soprattutto nell'infanzia, da quando è stato “marchiato”. Poi cammina, cammina insieme fino ad oggi.

Il caro amico Franco è della leva 1930. Negli anni intorno al 1944, già commerciava in ciliegie: comprava alberi interi, faceva raccogliere i frutti e poi, con mezzi propri, andava al mercato e li vendeva. Erano i primi passi che faceva come commerciante.

Tornando a Bottecchia (al secolo Franco Bottero, mentre il cognome della mamma Emilia era Manara), proveniente da una grande famiglia di commercianti, ha imparato a trattare non solo le cose che facevano i parenti, ma ha superato tutti, partendo delle ciliegie.

Riguardo ai soprannomi, io non so se al giorno d'oggi i ragazzi e le ragazze si appioppiano nomignoli vari: nella mia gioventù, buona parte dei ragazzi ne aveva uno. Alcuni appropriati, altri indovinati, la maggior parte accettati, tanto accettati da oscurare il vero nome e trascinarselo per tutta la vita.

A testimonianza di ciò, negli annunci funebri, ancora oggi, vengono messi nome e cognome e, fra parentesi, il nomignolo. Per i più tanti, il vero nome era il nomignolo, in casa e fuori casa... Rispondevano solo al nomignolo appiccicato: anche abitanti di altri paesi conoscevano questo soprannome, fino a farlo diventare il nome effettivo.

Ho preso questo esempio, Bottecchia, ovvero Franco, e ne ho parlato in queste righe perchè la sua vita è stata abbastanza avventurosa... In senso buono, ovviamente!

Osava e percorreva in lungo e in largo, seppur giovanissimo, parte della Liguria e mezzo Piemonte: non aveva paura di andare là, più in là ancora e ancora, solo con la sua bicicletta, con o senza soldi.

Problemi, certo, ma sempre risolti, con un po' di fortuna e il suo sorriso perché, a volte, bastavano alcuni incontri per fermarsi. Dalla raccolta della ciliegie a Trisobbio, fino ad avere centinaia di mucche, vitelli e belle aziende agricole: sempre attivo, col sorriso, quasi non si fermava, salutava e spariva. Non aveva tempo.

A testimonianza di questo indaffarato amico, ricordo un episodio.

Mia mamma, che soffriva di tachicardia, un giorno, si trovava ad Ovada, da sola: si era seduta sullo scalino di un caseggiato, senza più energia. Aspettava, immobile, di superare il malessere, senza fare nulla né, tantomeno, chiedere aiuto. Arriva Bottecchia: "Maria, cosa succede"? "Non sto bene..." Lui, allora, si siede accanto a mia mamma, senza parlare, e rimangono su quello scalino più di tre quarti d'ora, con lui che le faceva coraggio.

Piano piano, superata la crisi, Franco va a cercare un amico e, non ricordo se con la sua macchina o con quella del suo amico, la riportano a casa nostra.

Questo è stato Bottecchia il giovane. A Ovada non c'era né pronto soccorso, né 118: credo non ci fossero nemmeno cure adatte. Mia mamma non è mai guarita, ma neppure morta di questo malanno che, però, continuamente la perseguitava.

Ti ringrazio, Franco, pubblicamente: ancora tante grazie! Ti sei fermato, pur con tutti gli impegni, da grosso commerciante che eri: un gesto di grande altruismo, portare aiuto a chi aveva bisogno. Hai capito che non si poteva fare altro che starle vicino, ed è stato anche un atto di coraggio. Giunsero a casa con mia mamma quasi ripresa, senza neppure chiamare un dottore. Dopo tanti ringraziamenti, Bottecchia se ne andò, salutando.

Mia mamma e noi tutti non abbiamo mai scordato questo episodio, ricordandolo sovente a tutti, parenti ed amici, specialmente nelle preghiere che mia mamma recitava quotidianamente.

ALSIA

Dopo il bucato, la purificazione. Allora, le donne facevano il bucato in casa, ai lavatoi pubblici o, in estate, al fiume. Si insaponava a forza di gomito, si sciacquava, si insaponava nuovamente e si risciacquava: se si riteneva che i panni fossero abbastanza puliti, si stendevano al sole.



Quindi, con calma, si stirava il tutto. Ripeto, tutto perché oggi si stira molto meno, pur avendo ferri da stiro adatti a tanti tipi di tessuto.

Perché si chiama ferro da stiro? Perché, ai tempi, era un pezzo di ferro abbastanza pesante, sagomato a forma di barca, con un manico anch'esso di ferro: per scaldarlo, si metteva sulla stufa e lo si lasciava ore, poi si prendeva si puliva per bene e si stirava, stando attenti a non bruciare i tessuti.

Ma torniamo all'alsia... Il bianco, l'intimo, le lenzuola, le camicie da notte ed i pigiami, dopo aver lavato e sciacquato il tutto, si poneva in un mastello di legno, con un buco sul fondo. Il mastello non doveva essere di castagno, altrimenti rimaneva tutto tinto di marrone. Dopo aver messo tutto a strati piegati, come le acciughe in salamoia, si metteva a tappo del mastello una tela di robusta tessitura, leggermente compressa a modo di piscina: a questo punto, dopo averla setacciata, si metteva della cenere sopra a questa tela, con spessore di dieci centimetri, e giù pentole di acqua calda sopra la cenere, una dopo l'altra. Così si lasciava per tutta la notte.

Al mattino successivo, si smontava tutto, e la biancheria si stendeva ad asciugare: emanava un profumo di pulito e di purezza. I tanti capi trattati e puliti con la cenere venivano subito riconosciuti dai vicini per la loro limpidezza. Era un sistema ben ideato e tramandato da generazioni, con ottimi risultati. Veniva spesso usato e consigliato durante febbri malariche, tifo e influenze. Era anche l'unico modo per igienizzare seriamente la biancheria. Allora era molto importante: quasi in tutte le case, al mattino appena alzati, occorreva spalancare porte e finestre, sia d'estate che in inverno, per uccidere i microbi, dicevano, e mettere lenzuola e guanciali dalla finestra, scrollandoli pure: oggi pochissimi lo fanno, non usa più, si dice. Noi lo facciamo ancora, ci

viene automatico farlo, per noi è un dovere : solo se il tempo è brutto si fa un po' più velocemente.

LUCE

Quando ero piccolo, a casa mia, la luce era in cucina, in sala e in due camere. Pure nella cantina grande, dove si faceva il vino. Nella stalla, dove tenevamo il cavallo, la capra e i conigli, la luce non c'era e noi andavamo con un lumino ad olio (che tutt'ora conservo) o con la candela. Neppure nella stalletta, dove tenevamo due maiali, c'era luce, così come nella cantina piccola e nel fienile. Guai a parlare di lumino ad olio o candela! Dall'autunno in poi, quei locali erano pieni di fieno, balle di paglia e "biom". Parola strana, quest'ultima, che indica la pula del chicco di grano, e la tritura di parti piccole dello stelo di grano. Era fine come la sabbia: se ne produceva tanto col carro. Si metteva da parte, sul fienile. Era un materiale molto assorbente, specie per i maiali e le bestie grosse. In questo locale, considerato molto pericoloso, si andava di giorno o al buio di notte, per recuperare fieno e paglia da dare alle bestie.

Ma torniamo in casa: nessuna presa di corrente, nei locali dove vi era la luce, in quanto non servivano, non c'è nera bisogno poiché non c'erano utensili elettrici: non esistevano neppure le prolunghe per spostare la luce. Ricordo le lampadine, erano 25 o 30 candele massimo, ma secondo me queste lampade facevano luce quanto le attuali 60 candele.



Quando una lampadina si bruciava, non si buttava via subito ma si cercava di farla funzionare di nuovo: si svitava, la si guardava contro luce e si cercava il filamento a zig zag interrotto, bruciato... Normalmente ne mancavano due millimetri.

A questo punto, bastava ruotare e rigirare piano piano la lampadina, far avvicinare le due parti staccate e, una volta ricongiunte, la si avvitava nel porta lampada. La luce, miracolosamente, si riaccendeva e la lampadina durava ancora per alcuni mesi.

Costavano care, le lampadine nuove: i soldi erano pochi e bisognava farle durare. Magari si riusciva anche a riparare la stessa lampadina una seconda volta poichè, devo dire, il filamento interno era robusto. A volte penzolava soltanto, bastava farlo toccare in un qualunque punto e la luce ritornava: ricordo la

marca, OSRAM. Oggi le lampadine hanno un filamento ristretto e, quando si brucia, la lampadina si butta.

Nella nostra casa, dove abitava mio zio Marco e poi mio zio Biagio, non c'era luce. Adesso ci abita una famiglia: a quei tempi, ci si andava rassegnati con candele e lumino ad olio o petrolio.

In paese, il 40 per cento delle case aveva la luce in due o tre camere, mentre altre abitazioni avevano lampade con acetilene o carburo: bisognava armeggiare un pò. Io assistevo: in particolare per quella a carburo, mettevano carburo in pezzi come la ghiaia, in una bottiglia di metallo con acqua. Penso si sviluppasse una combustione, una reazione che sprigionava gas, che, una volta acceso, faceva luce per parecchio tempo.



Veniva trattata con riguardo, perchè vi era pericolo di scoppio. Ricordo mio zio Gustin Turco, uno dei tanti zii, sul terrazzino a destra, entrando nel vicolo da Sùtta ar castè (scaletta e terrazzino della foto sottostante).



Lui armeggiava con questa bottiglia metallica, per aver la luce : noi bambini, incuriositi, stavamo lì a guardare, ma lui ci allontanava subito, dicendoci che era molto pericoloso. E aveva ragione, perché alcune di queste lampade erano scoppiate, facendo dei guai : si trattava di lampade ad “acetilene”.

Comunque, si riusciva ad ottenere una bella luce: molti adoperavano questo sistema di illuminazione, specie alle cascine. Nessuna di queste aveva la luce, per anni e anni hanno atteso questo avvenimento.

Chi si decideva ad avere la luce elettrica ne faceva richiesta ad un incaricato presso il Comune, depositando, come cauzione, una certa cifra, mentre un'altra somma serviva per il noleggio del contatore.

Nel centro storico, l'impianto elettrico (mi sembra della società elettrica CELI) si appoggiava alle case dei privati per costruire la linea. Solo in qualche caso mettevano dei pali, alternati.

Nel nostro caso, il contatore era stato installato in cucina in alto appena entrati: lì è rimasto per cinquanta anni. Ricordo che aveva una ruota, al suo interno, del diametro di otto centimetri circa, che lentamente girava sul piano orizzontale. Aveva un tratto di 5 centimetri circa, di colore rosso vivo, disegnato sulla circonferenza: ad ogni giro appariva e, quasi subito, scompariva. Era un divertimento: il nostro primo giocattolo a portata di mano! Lo guardavamo con ammirazione. Quando la luce era spenta, la ruota si fermava; accesa la luce la ruota girava e contava i giri, e via di seguito. Dopo tanti giri, segnava un kilowatt e un numero appariva in una finestrella, con il totale del consumo da pagare in bolletta.

Il pagamento delle bollette non avveniva con conto corrente, nè tramite banca: a Ovada non vi erano banche. Ripeto e sottolineo, nessuna banca. Esisteva solo il Banco Buffa, tenuto da una famiglia: era una banca privata, in piazza Assunta. Anche qui, comunque, non si poteva effettuare il pagamento, nè si poteva pagare in Posta a Trisobbio, poichè il conto corrente non esisteva. Quindi, a Trisobbio, veniva a giorni stabiliti un signore in bicicletta da Carpeneto: aveva anche un problema fisico ad una gamba, ma riusciva a fare bene il suo lavoro. Cercava nel fascio di bollette quella di ciascun utente, e si pagava in contanti. Continuò così per anni: devo dire che, in tutta Trisobbio, a malapena v'erano ottanta utenti con la luce.

Erano allacciati, per circa la metà, i tre giri del centro storico, più un ulteriore tratto dal Comune al peso pubblico. L'illuminazione pubblica, per le vie, era molto carente: avevano messo qualche lampada qua e là, in sostituzione dei vecchi lampioni, ma a notevole distanza l'una dall'altra, e fissate ai muri delle case private. Lampade con poche candele, luci per modo di dire: le lampadine bruciavano spesso e, quando le sostituivano, noi

bambini assistevamo a questi piccoli lavori. L'incaricato era un tale Barisone Giacomini, dell'Albissola, così additato.

Abitava sotto al castello, aveva una lunga canna con una presa a tre ovattata, e un lungo spago che comandava la stessa: svitava la lampadina, la faceva scendere, faceva il cambio e riavvitava. Tutto a posto, tutti contenti, la luce c'era di nuovo.

I punti luce non erano posizionati così in alto come oggi: al massimo arrivavano a due-tre metri. E questi punti luce erano fatti come un cappello: sotto, al centro, erano incorporati portalamпада e lampada. Subito sopra, usciva un tubetto al cui interno correvano i fili, e che era sagomato in modo da essere murato. Pertanto non prendeva nè acqua, nè umidità. Tutto abbastanza semplice.

Dentro casa, l'impianto elettrico era tutto "a vista", esterno al muro, privo di incasso: il filo girava dove si credeva bene, era fatto a treccia con guaina di gomma, e fasciato con tela di cotone. Sorretto alle pareti da sostegni in porcellana, molto belli e luccicanti, con un chiodino che si piantava attraverso un piccolo buco alle pareti, o ai legni dei soffitti, ogni trenta centimetri.



Alla partenza della linea, presso il contatore, veniva messa una valvola rotonda con coperchio in porcellana avvitabile, al cui interno si trovava una barretta di rame che univa i due poli: quando si interrompeva la luce, si guardava subito la valvola. "Ohibò!" Parola mitica, che il signor Bonaventura ripeteva sovente

nel giornalino settimanale “Corriere dei piccoli”, come a dire: “guarda un pò”. La barretta era interrotta, spaccata in due, piccola fusione: si sostituiva, oppure si prendeva un pezzo di filo di rame, alla bisogna, e tutto tornava come prima.

Aggiungo che una seconda valvola era presente a metà impianto, sempre in porcellana. Pure gli interruttori, fissati a portata di mano, per accendere e spegnere, erano in porcellana: carini, veramente belli e luccicanti, ora ricercati come pezzi di antiquariato.

Di tutto questo conservo gelosamente memoria e qualche pezzo, finchè posso: poi butteranno via tutto.

La luce... Così preziosa, tanto stimata e per tantissime famiglie irraggiungibile per tanto tempo. Infatti, dopo i tre giri del centro storico e dopo le scuole vecchie c'erano difficoltà di installazione. Per dare la luce alle case vicino al camposanto, per esempio, bisognava piantare dei pali speciali e conici, molto belli a vedersi, dritti quattro o cinque metri di altezza, trattati con catrame o altro, con grossi isolanti in porcellana o vetro, distanti l'uno dall'altro quindici o venti metri, e fissati ad un metro di profondità, per garantirne la sicurezza. Poi bisognava fare gli allacci e proseguire con la linea da casa a casa: se occorreva, si piantavano altri pali, e via così nelle quattro direzioni, est, ovest, sud e nord.

Sono state anche installate due grosse cabine elettriche, una all'inizio di via Pietra Matta, esattamente dietro la casa per anziani, l'altra davanti al vecchio mulino, che è all'inizio della prima antica scorciatoia per Ovada. Tutto questo per fornire luce e quindi comodità a tutte le famiglie, anche fuori dal paese, che ne facevano richiesta, per poter disporre dei vantaggi che l'energia elettrica poteva offrire a tutti gli abitanti.

GITA SCOLASTICA

Dopo aver programmato una gita, si decidevano il giorno e l'ora: non era facile spostare due o tre scolaresche per alcuni chilometri. Bisognava andare a piedi, con qualche genitore. Pullman non ne esistevano: neanche li pensavamo, nè li cercavamo.

Una volta, decidemmo di partire da Trisobbio alle sette del mattino per il Santuario della Madonna delle Rocche, a circa nove o dieci chilometri di distanza: previsione di arrivo, attorno alle nove/nove e trenta. Alcuni ragazzi, e anche alcuni adulti, erano digiuni, per poter fare la comunione: tenuto conto dei momenti di riposo durante il tragitto, arrivammo all'orario previsto. Subito ci siamo recati al Santuario, per ascoltare la Santa Messa: quelli a digiuno dalla mezzanotte facevano la comunione, mentre gli altri non potevano.

Terminata la messa, ci si sedeva qua e là, sul sagrato del santuario o sotto i portici del convento dei frati passionisti: portavano una croce cucita sul petto sul loro saio. Ci ospitavano volentieri e, mentre si consumava la prima colazione che molti di noi si erano portati da casa, si gironzolava per un'oretta fra le bancarelle cariche di caramelle, liquirizia, mentine, girandole, trombette e zucchero filato.



Tutti compravano qualcosa. A me, in particolare, piaceva la liquirizia morbida, quella nera arrotolata come un rocchetto. Si beveva alla fontanella, aiutandoci con una grossa foglia piegata a corno rovesciato.

Altre bevande disponibili erano la gassosa, al gusto di limone, dolce e molto frizzante. Si vendeva in bottiglia, con una “gretta” per tappo, ma vi era anche la gassosa chiusa con una biglia di vetro. Quest’ultima, a pressione, si incastrava in una guarnizione: per bere, bisognava schiacciare la biglia con un dito verso il fondo della bottiglia, così si apriva e si beveva direttamente alla bocca. Era buona ma... Igiene neppure considerata, in quanto nello spazio dove si metteva il dito per aprire la bottiglietta, ci poteva essere di tutto, e una volta aperta e portata alla bocca, l’eventuale sporcizia presente scendeva direttamente in gola!

Un'altra bottiglietta, da circa un quarto, anch’essa di vetro, chiusa con una grezza, era quella della birra Cervisia, conosciutissima e praticamente senza concorrenza: per anni sempre la stessa, così buona, faceva tanta schiuma, ma non piaceva a tutti. A tanti giovani, per esempio, quel gusto amaro non era gradito.

Ogni tanto, le maestre, aiutate dai genitori, facevano un pò di controllo e, con il passaparola, ci tenevano all'erta: predicavano di stare attenti a non farsi male, avvisando di prepararsi per il ritorno, ormai prossimo.

Erano circa le dieci e trenta ma, a conti fatti, per le ore tredici bisognava rientrare a casa: pericoli non ve n'erano, né per strada, né al Santuario. Si incontravano una o due automobili lungo tutto il tragitto. Eravamo solo un pò stanchi, ma comunque felici per la gita: la strada era tutta nostra, come un gregge vociferante in transumanza, a gruppetti piccoli, medi e grandi, legati da simpatie, amicizie o parentele tra le molte famiglie del borgo.

Piano piano, facevamo il primo chilometro, e poi, girati ancora una volta verso il santuario, salutavamo nuovamente, facendo il nome del padre e recitando un'Ave Maria alla Madonna, prima di rimetterci in cammino.

Dopo poca strada, un primo ricordo che mi sovviene va a quei grossi olmi o pioppi, altissimi, sulla destra, tutt'ora esistenti. A volte, quando per qualche motivo mi trovo in quella zona, li cerco e li osservo, e il mio pensiero torna a quella gita, tanto lontana nel tempo.

Prima di incrociare la strada per Molare, sempre alla destra, vi è una piccola chiesetta, tappa fissa per i viandanti e pellegrini in transito, in cerca di un po' di riposo e confort. Si riprendeva subito dopo, e appariva il paese, Molare, già conosciuto, da noi, per la festa del "polentone", mantenuta, una volta all'anno, anche ai giorni nostri.

Si tratta di cuocere, in un grosso pentolone, decine e decine di chili di farina di granoturco, e friggere in una enorme padella

altrettanto baccalà. Un piatto speciale, semplice, buonissimo e nutriente. Allora gratuito, ora, non so.

Ricordo che noi, da Trisobbio, andavamo a piedi o in bicicletta a questa festa, anche per assistere al momento in cui, con paranchi e catene, si rovesciava tutta la polenta su un'enorme tavola: l'evento era accompagnato da battimani e dal vociare festoso di tutti noi, in coda, a prendere ognuno la propria porzione.



Si proseguiva poi per Cremolino, seguendo la strada tutta in salita: anche questo borgo era conosciuto da noi per la festa di San Giuseppe, il 19 marzo, e per la sue famose frittelle.

Fra di noi si pensava d'essere prossimi a mezzogiorno, ma nessuno aveva l'orologio e solo il ben noto rintocco della campana, di lì a poco, ci confermò l'orario: le maestre erano contente, gridavano "siamo in orario!" Eravamo stanchi e assetati.

Appena fuori Cremolino, vi è un punto da cui si vede bene Trisobbio, e lì vi fu un grido generale: "ci siamo!!" Così,

continuando lungo tutta la discesa, in poco tempo ci siamo trovati sul ponte sopra lo Stanavasso: Trisobbio era a portata di mano.

Presa la strada vecchia, a metà della quale vi è la cappelletta, ci siamo concessi una pausa e una preghiera di ringraziamento: tutto bene. Ancora un centinaio di metri, ed eravamo ritornati al punto di partenza, alle scuole vecchie, dove parenti e amici ci aspettavano.

Un grazie a tutti. Un saluto alle nostre maestre e a chi ci ha accompagnato poi, ognuno a casa propria.

VESTITI

In tutte le famiglie, quando occorreva sostituire capi da uomo, si andava dal sarto: pantaloni, vestiti completi, soprabiti, cappotti...

Trisobbio era ben servito da sartorie molto valide.

Ricordo le misure che occorrevano per i diversi capi di abbigliamento, per averne sentito parlare per anni: per un paio di pantaloni occorreva un metro e venti di stoffa, di propria scelta, alta uno e cinquanta, e un po' di fodera "silesia", così chiamata per fare le tasche: tempo di lavorazione, un giorno e qualche ora. Per un vestito da uomo servivano tre metri e cinquanta di stoffa, alta uno e cinquanta: ci usciva sempre il gilet, la fodera per le maniche, la "tibettina" bianca a righe, per le tasche silesia, i rinforzi per colletto e petto, canapina e pelo di cammello, più i bottoni: il tempo di lavoro era di tre/quattro giorni. Per soprabito e cappotto ne erano richiesti due metri e cinquanta, alta uno e cinquanta, più le fodere come sopra.



Il sarto tagliava, imbastiva e provava almeno due volte il vestito del cliente, aiutato dal personale maschile e femminile: erano tutti molto bravi, ansiosi e felici di accontentarlo.

Le stoffe venivano procurate dal sarto stesso, oppure si andava a Ovada, a comprarle dalla “sura” Maria Bertero, in via Cairoli.

Nelle famiglie che potevano permetterselo, l'uomo usava avere un vestito leggero estivo, detto di stagione, uno autunnale, uno invernale, con soprabito e cappotto.

Chi non poteva, conservava al meglio l'abito da sposo e lo adoperava in diverse occasioni.

Usava molto la mantella: era un capo eccezionale, con tessuto di lana piuttosto scura, e copriva tutto il corpo. Era presto messa e presto levata, alcune con il colletto di velluto o di pelliccia. Era comoda anche per andare in bicicletta e riparava molto.

La camiciaia, invece, provvedeva per le camicie da lavoro e per quelle da festa: almeno una di seta, la più stimata e desiderata, una di pelle d'uovo, e una di "popeline" (così chiamata), con sopra una bella cravatta. Fatto pure un bel nodo, ci si sentiva pronti ed ammirati, con poche ma bellissime scarpe, fatte a mano e portate solo nei giorni festivi, per la festa e le cerimonie.

Per i ragazzi, fino ai 12 o 13 anni, pantaloni corti, in estate e in inverno, calze di lana di pecora corte e lunghe, fin sopra al ginocchio, specie d'inverno: io non le sopportavo, mi disperavo perché mi pungevano, e le tiravo sempre giù.

Per le donne e le bambine si andava dalla sarta per fare le gonne, i vestitini più o meno lunghi, i soprabiti, i cappotti e la consueta mantella. Poche erano le pellicce, in quanto carissime. Mai e poi mai i pantaloni alle donne: non usavano. Le calze erano lunghe, di seta con la riga dietro, facili a strapparsi.

Le scarpe avevano il tacco a spillo, alto o basso: il davanti, però, la pianta, era una sottile scarpa di cuoio, e d'inverno, in Chiesa o per la strada magari gelata, quando andavano a comprare, oppure a passeggio con i bambini, le donne avevano un unico pensiero... Non vedevano l'ora di rientrare a casa per levarsele, perché i piedi erano congelati dal freddo!

Il mio pensiero va a mia sorella, a mia mamma e a tutte le donne di allora, che si lamentavano per i geloni ai piedi: alcune si curavano tutto l'inverno, e non si è mai pensato di metterle al riparo da questo inconveniente. Per noi maschi, giovani, adulti e anziani, un grande aiuto era fornito dagli "zoccoli".



Si trattava di un unico pezzo di legno, formato da tacco e pianta, completato da una robusta tomaia chiusa da stringhe. Ci isolavano dall'umidità e non avevamo freddo ai piedi. Inoltre, costavano circa un quinto di un paio di scarponi. Ancora, la tomaia la si rendeva impermeabile strofinandoci sopra dello strutto (non salato) preparato da mia mamma: neanche la neve si attaccava! In ultimo, chiodini e striscette di gomma qua e là per non consumare lo zoccolo. In caso di strada ghiacciata (cosa frequente, in inverno), si piantavano dei chiodi ad "occhio di pernice" o a "piramide tronca", per non scivolare. Praticissimi, d'accordo ma... eleganza zero!!

Certo, gli scarponi erano migliori : si sono meritati addirittura una canzone....

In casa, le mamme e le donne in generale mettevano continuamente pezze ben cucite ai pantaloni consumati, specie sulle ginocchia e sul sedere. Si andava avanti così per alcuni anni, anche con le camicie da lavoro: una pezza ai gomiti, e si capovolgeva il colletto. Se i ricambi erano della stessa stoffa, bene: se erano diversi, comunque non ci si faceva caso. Eravamo abituati a vedere le pezze, e si andava avanti così.

Le mamme e le nonne, d'inverno, cucivano e rammendavano vicino alle stufe: quelle capaci facevano maglioni pesanti e leggeri, sciarpe, calze, guanti di lana, utilizzando dei lunghi ferri, sia per i

grandi che per i piccoli. Insomma, chi per un verso, chi per l'altro...
Si lavorava sempre.

Vedevamo nascere e costruire, pian piano, tutti i nostri capi e, finiti che erano, non vedevamo l'ora di indossarli, con grande soddisfazione.

Li rispettavamo perchè ci difendevano dal freddo: qualche volta succedeva che, per asciugarli o riscaldarli prima di indossarli, toccassero la stufa e, ahimè, restassero strinati, cioè lievemente bruciati: nessun problema, si portavano lo stesso.

IL LETTO

Tutti i letti erano di legno, con sponde piuttosto alte di noce o di ciliegio, che sostenevano tavole dove poggiavano i materassi. In alcuni casi, al posto delle tavole, venivano poste delle griglie. Poi, sponde in lamiera di ferro, pitturate o laccate con paesaggi: molto belli.

I materassi erano di lana, di crine vegetale o di foglie di pannocchie: da noi se ne usava uno di crine e uno di lana. La lana veniva cardata e il crine consisteva in una treccia di erba resistente, che occorreva disfare e mettere nella sua intima. Ogni due o tre anni, i materassi venivano scuciti da un solo lato, si estraeva la lana, o il crine, lasciandola al sole più tempo possibile, si disfaceva con la mani oppure con un oggetto semplice ma specifico: aveva due facce dentate, una fissa su uno sgabello, e l'altra montata sopra, a dondolo, che veniva spinta andava avanti e indietro.



Man mano, si aggiungeva la lana o il crine e così si cardava. In alternativa, si estraeva e si apriva con le mani, specie nelle parti annodate, e dopo aver lavato ed asciugato l'intima, si

rifaceva il materasso. In questo caso, ci si affidava sempre ad un artigiano professionista che cuciva i materassi molto bene, sapeva dove mettere le mani e fissare la lana in zone specifiche, con punti passanti da sopra a sotto: ritornavano soffici e igienici, e per alcuni anni vi si dormiva molto bene. In paese c'erano due o tre specializzati a cucire materassi: fra questi, mia zia Bice.

Ogni tanto, a questi materassi occorreva aggiungere un pò di materiale. La lana era presto trovata: si tosavano alcune pecore, particolarmente le "merinos", la si lavava bene, la si metteva al sole e, quando era ben asciutta, si aggiungeva ai materassi. Ai materassi veniva fatto un orlo perimetrale, sopra, sotto e al centro: si forava la lana o il crine, ogni venti centimetri quadrati, con dello spago fine, passante da parte a parte e ben tirato, mettendo pezzetti di stoffa per non danneggiare l'intima. In questo modo, la massa di lana all'interno non si spostava e gli "scomparti" restavano ben divisi.

Il crine lo si comprava ad Ovada. Lo vendevano in trecce, arrotolato e cardato. Serviva bene al suo scopo, però, d'inverno, era piuttosto freddo, soprattutto se paragonato al materasso di lana, che teneva caldo.

Si faceva pure un materasso di “rolle”, cioè con le foglie che rivestivano le pannocchie del granoturco, e anche di queste si doveva preventivamente fare una selezione, prendendo le più pulite. Venivano disfatte bene con le mani e sostituivano il crine e la lana, ma non c'era paragone. Era solo un modo per non dormire sul tavolaccio e alzarsi con il mal di schiena.

NASCITE



A Trisobbio, in quei tempi, nascevano tanti bambini, circa venti o trenta ogni anno, tra maschi e femmine: era una bella leva, a cui partecipava la levatrice comunale e un paio di infermiere private. Il

dottore era sempre presente, nato ed abitante nel paese di Trisobbio: il dottor Cazzulini.

I bambini tutti venivano battezzati nei primi dieci giorni di vita, in chiesa nel battistero, che si trova subito a sinistra, entrando, come in molte altre chiese.

Se il neonato non stava bene ed era in pericolo di vita, poteva essere battezzato da chiunque, utilizzando la sacra formula: infatti si diceva che, in caso di morte prima del battesimo, il bimbo sarebbe andato nel “limbo”.

Nella famiglia, questo giorno era considerato di festa: allora non si andava a partorire in ospedale, si nasceva tutti a casa propria, con la levatrice comunale o privata, o con l’aiuto dei vicini.

Certo, le comodità non esistevano: ci voleva fortuna. A volte qualcosa andava storto, con risultati terribili e disastri famigliari, per la mamma o il bambino: al contrario, e fortunatamente il più delle volte, la nascita in casa avveniva senza problemi e ci si trovava, da subito, con una persona in più.

Un grande evento, un miracolo: appagati da un pianto e da un sorriso, il nostro medico effettuava comunque alcune visite di controllo, anche se non chiamato. Altrettanto facevano amici vicini e parenti, magari portando alla famiglia un piccolo ma significativo dono.

La festa era limitata ai parenti stretti, e consisteva in un pranzo fatto in casa propria, possibilmente il giorno stesso del battesimo. La mamma non partecipava e non era mai presente al battesimo: usanza, questa, che col tempo è stata fortunatamente superata.

Io, da chierichetto, ho servito tanti battesimi: vi erano solo il papà, i padrini, i parenti e i fedeli.

Questa funzione era specifica, ovvero non si celebrava mai durante le normali messe: per noi chierichetti era comunque di interesse partecipare a un battesimo, in quanto al termine ci veniva data una mancia. Si trattava di 5 o 10 lire che, allora, erano una cifra ragguardevole.

NATALE

Grande festività: la più attesa da grandi e piccoli!

I grandi per procurare il più possibile di quanto servisse a tutta la famiglia; i piccoli per soddisfare i loro desideri, tenuti a freno fino ad allora.

I loro desideri... Maturati e condivisi in famiglia, durante tutto l'anno.

“Cosa ti porterà Gesù Bambino, a Natale?”

I giocattoli più richiesti erano il cavallo a dondolo in carta pesta, l'aeroplano con elica, il trenino in lamiera e legno, Pinocchio, il carro con il cavallo. Per le bambine, invece, c'erano la bambola Lenci e i bambochetti, con i vestiti ricamati con pizzo e le scarpette ai piedi, tutti fatti a mano, molto belli. E poi dolci, cioccolatini, caramelle, “fru fru”, fichi secchi, ma anche un pò di carbone, e pure i mandarini.

Alcuni di questi dolci venivano messi sull'albero di Natale: lo guardavamo sovente e, ogni giorno, ci facevamo un pensiero.



A Trisobbio, non erano i più tanti a fare il presepe e l'albero di Natale. A casa mia, l'albero consisteva in un ramo di pino, messo in un vaso e ornato di palline di celluloidi di diversi colori, sparse qua e là: legati ai rametti, mandarini, cioccolatini e caramelle. Eravamo tentati di mangiarli, ma avremmo sguarnito l'albero, e così imparavamo a vincere la golosità.

Nella nostra chiesa, in fondo a destra, e precisamente dove c'è l'altare dell'Angelo custode, il parroco, le suore e i volontari facevano un grande e ricco presepe, con tante statue alte 50-60 centimetri: pastori, pecore, casette e la capanna di Gesù bambino, con stradine e alberelli. Un bel presepe! Noi bambini, ma pure i grandi, andavamo in chiesa tutti i momenti non solo per le funzioni, ma per vedere il presepe: la chiesa era sempre aperta ed era un via vai continuo: ci fermavamo, commentavamo, e dopo un pò, felici, ritornavamo a casa.

Questo andare e venire continuava fino a tutto il mese di Gennaio, quando, con grande rimpianto, il presepe veniva smontato ed imballato per l'anno successivo. Noi aiutavamo il parroco a sistemare il tutto, compreso il muschio, che si conservava di anno in anno, perchè capitavano delle annate in cui non si trovava, a causa della neve e del terreno gelato.

Alcuni giorni prima di Natale, io e i miei fratelli imbastivamo il presepe di casa, sulla mensola della credenza in cucina (che tutt'ora conservo, con tanto affetto): lo spazio dedicato non era molto, un metro per quaranta circa. Quello spazio era normalmente usato per la casa. Ci si metteva di tutto, ma la mamma, per il periodo natalizio, ci lasciava questa libertà: era un sacrificio per tutti, perchè di mobili, in casa, ce n'erano pochi. In questo spazio, comunque, è nato il nostro primo presepe: noi fratelli facevamo le casette, con pezzi di cartone e pezzi di sughero, di cui non ricordo la provenienza. Si incollava, dove necessario, con le scaglie secche di pesce: messe a bagno con poca acqua tiepida e mescolate, fornivano un ottimo adesivo, con cui si poteva incollare di tutto. Questa colla la ottenevo dal papà di un mio amico, Genesio, che faceva il ciabattino: a richiesta ce ne dava un pò e noi facevamo la capanna del bambino Gesù, un castello merlato, una chiesetta col campanile, e anche un ponticello che attraversava un piccolo rigagnolo. Poi pitturavamo gli oggetti, le finestre e i tetti con pastelli e acqua. Quindi, a chiudere, raccoglievamo la pappetta, detto muschio, che usavamo come fondo. Infine le poche statuine di gesso. Alcune le compravo a Ovada, nella cartoleria Maineri in piazza Assunta, oppure da Bertero, davanti alla mia scuola.



Cinquanta centesimi, o una lira al massimo, per statuetta: mia mamma mi dava i soldi per la merenda, e ogni tanto, risparmiando qualcosa, riuscivo ad acquistare una statuina per far crescere il mio presepe.

Il pranzo di Natale

Il pranzo di Natale era atteso e sospirato: si pensava e ripensava, sognandole, a tutte quelle prelibatezze natalizie. Costava tanto lavoro: prima e dopo.

Consisteva più o meno in questo: come antipasto, l'affettato di salame e la pancetta. Il prosciutto cotto e crudo non erano

conosciuti, come pure la coppa, di cui non si parlava, perchè non esisteva. Come primo piatto, ravioli fatti in casa, per lo più “tuffati” col vino oppure conditi col ragù di carne. Per secondo v’era il cappone: un ex-galletto che, da piccolo, dopo uno “specifico intervento”, cresceva ed era destinato al pranzo di Natale. Infatti, da una covata di uova, uscivano quattro o cinque galletti e tante future galline: siccome in un pollaio non vi può essere che un solo gallo, i galletti in eccedenza erano destinati a diventare tutti capponi. Altro secondo piatto importante era il bollito, con cui faceva bella mostra, di contorno, la famosa mostarda, forte, con senape. Era di una nota marca, la Segalerba di Genova, e arrivava da noi, nei commestibili, in latte da 5 chili: molto buona, piaceva a tutti in famiglia, specie a noi bambini. Terzo piatto, la milanese con crauti all'aceto. Pane fatto in casa e cotto alcuni giorni prima, a tale scopo. A chiudere, per dolce, c’era il panettone, anch’esso fatto in casa, con uvetta e canditi. Veniva preparato un giorno prima e cotto al forno pubblico.

Mia mamma, mia sorella e mia zia provvedevano a tutto. Eravamo in tanti. Mio papà non faceva mai mancare il fuoco nella grossa stufa dove bollivano le pentole, mentre si scaldava la casa.

Per frutta, avevamo ancora qualche mela, conservata, e grappoli d'uva appesa. Per quei giorni v’erano pure i “portogalli”: erano aranci, ma noi li chiamavamo così. Finita quella poca frutta fresca, non se ne vedeva più fino a maggio, il tempo delle ciliegie, e quindi restava solo frutta secca... A chi ne aveva.

La sera, a cena, si mangiavano i maccheroni in brodo: pasta grossa, bucata come il dito anulare della mano. Era considerata anche questa un piatto di Natale.



Inoltre, si mangiavano gli “avanzi” del pranzo, ma se mancava qualcosa, in sala vi era dell'insaccato di maiale, conservato da quindici o venti giorni in quel vano, che era, praticamente, una cella frigorifera, con salami, cacciatorini e salciccia. Pertanto, era rapido andarsene a servire e mangiare.

Il giorno seguente, Santo Stefano, più o meno si ripetevano le stesse portate e quindi, con poche differenze, si completavano le due festività.

CINEMA A TRISOBBIO

Un ricordo un po' confuso : facevo la prima o la seconda elementare e, proprio a Trisobbio vidi per la prima volta.....il cinema !

Tra l'Asilo e la piazzetta dell'Oratorio, la macchina da proiezione era collocata davanti alla porta dell'Asilo, su un piedistallo. Lo schermo, un po' in salita, fissato sul muro della Chiesa (tutto il

materiale proveniva da Acqui Terme) : tanti bambini, suore e preti dalla diocesi di Acqui. Tanta gente del paese.

Il film, rigorosamente muto, rappresentava la passione di Gesù, ovviamente in bianco e nero. Non fui molto soddisfatto : figure che si muovevano, Gesù con la croce sulle spalle, soldati.

L'evento, il cinema per la prima volta : questo mi è rimasto, con la strada come "sala cinematografica" !

Tutti al cinema!

Da tempo, fra noi ragazzi, si parlava di questo "cinema", che tanti andavano a vedere.

C'era ad Ovada, ad Acqui e pure in Alessandria, ma per noi di Trisobbio era già lontano quello di Ovada: otto chilometri. Sarebbe stato possibile, se impegnavamo la famiglia con cavalli e calessi, e con tanta buona volontà, ma al fondo del problema, veniva a galla quel detto "ma ne vale la pena?"

A questo punto rientrava tutto, le acque si calmavano e noi aspettavamo.

Dopo un pò di tempo, però, apparvero in paese le locandine che i gestori del cinema di Carpeneto, appena aperto, mettevano in bella mostra nei negozi e alla S.O.M.S. Premetto che si lavorava tutta la settimana, senza alcun divertimento, di nessun genere, e noi tutti a parlare e programmare di andare a questo cinema, al sabato sera. No, si era stanchi... Meglio la domenica pomeriggio, e così, verso le quattordici, si partiva a gruppi di dieci o dodici. Un primo gruppo di tutti maschi, a dieci-quindici metri da noi, seguiva

un gruppo di femmine, quindi altri gruppi di maschi un pò più grandi, e poi ancora altri gruppi. Tutti vocianti, a ridere e scherzare, in fila indiana, camminavamo per centinaia di metri.

Così facendo, si arrivava ad un ben preciso punto di riferimento: "l'Albrun". Un grosso albero, vecchio di secoli, che si trovava al confine tra Trisobbio, Montaldo e Carpeneto: preciso che questo albero era piantato nel metro di terra del comune di Trisobbio. Bene, in questo preciso punto, avveniva il ricongiungimento con la fila di altrettanti giovani di Montaldo, anche loro diretti a Carpeneto, al cinema. Eravamo in tanti: occupavamo tutta la strada, che allora non era asfaltata, tutti insieme pronti ad affrontare la collina di Carpeneto che ci si parava dinnanzi, frontalmente, come un muro.

Questo muro, in realtà, era una grande vigna col sentiero al centro: quasi tutti noi, poco alla volta, abbandonavamo la strada e salivamo su per questo sentiero, evitando circa duecento metri di cammino e anticipando un pò l'arrivo. A quei tempi, noi tutti eravamo educati a non deteriorare le cose d'altri: anzi, le rispettavamo. Devo dire che i padroni di questa vigna, nonostante il pregio di tale proprietà privata, non ci hanno mai detto niente, e noi continuavamo a passare tranquilli.

Diciamo che, dopo questa scorciatoia, eravamo quasi a Carpeneto: là giunti, ci recavamo subito a prendere i posti, dopo aver pagato il biglietto, di platea o galleria. La galleria costava un po' meno. All'orario stabilito, proiettavano un film Luce, così chiamato: era, come oggi, un piccolo telegiornale, con diverse notizie nazionali. A seguire, iniziava la proiezione del film, in due o tre tempi. Come conclusione, venivano proiettate "le comiche", le più attese: si rideva tutti a crepapelle. Alla fine, in buon ordine, uscivamo tutti dal locale: si cercava di recuperare la squadra originale e si commentano le proiezioni, ridendo e scherzando con le altre

compagnie. Arrivati all'Albrun, ci salutavamo e noi di Trisobbio dovevamo ancora camminare per due chilometri prima di arrivare a casa.

Ricordo che alcuni, poiché non venivano allontanati dal gestore, restavano al cinema, mangiando un panino, per rivedere lo spettacolo serale delle ore otto e quindi arrivare a casa a mezzanotte.

I giovani di Carpeneto erano i più casalinghi: avevano cinema e ballo. Ci conoscevamo proprio per il ballo, in quanto loro venivano a ballare a Trisobbio e noi, più sovente, andavamo da loro, al famoso "Gatto bianco". Anche Montaldo aveva un locale noto: "Il settimo cielo".

Trisobbio, Montaldo, Cremolino, Morsasco e Orsara non avevano locali cinematografici, mentre Ovada ne aveva tre o quattro: vi erano, tra gli altri, il cinema Moderno, il teatro Torielli ed il ricreatorio.



In queste sale venivano proiettate, non sempre, ma solo in alcune occasioni, nuove pellicole, dette "le prime": il biglietto costava di più ma, soprattutto, i chilometri da percorrere per andare a queste sale erano circa otto: allora occorreva maggiore organizzazione,

più tempo a disposizione e, magari, anche la merenda. Invece, andare al cinema a Carpeneto era una passeggiata.

A quei tempi non vi era l'usanza di andare al bar a farsi il panino, anche perchè di bar, a Ovada, ne esisteva uno soltanto: il bar Trieste. Gli altri locali erano osterie, trattorie e ristoranti di un certo rispetto, quindi, per noi giovani squattrinati, di pronto e veloce non c'era niente.

Altra tradizione era quella di mangiare la farinata calda “da Pietro”, con due panini e, a volte, si ripeteva la porzione di farinata, accompagnata da un bicchiere di vino bianco. La farinata era considerata pietanza e si consumava con il pane. A volte, anziché mangiata al tavolo del negozio, veniva portata a casa.



Tornando al cinema di Ovada, occorre dire che si trattava di sale più grandi, schermi più grandi, film più recenti, più confort, belle poltroncine: insomma, una maggiore e tangibile qualità, e questo ci aiutava a superare la distanza e la pesantezza del tragitto. In realtà, andare ad Ovada non era un disagio, perché andavamo per

divertimento: il disagio era dovuto alla tanta salita, circa quattro chilometri.

Quelli di noi con le biciclette, nella strada verso casa, avevano lo stesso comportamento degli animali: cavalli, asini e buoi... Lo sanno pure loro che stanno tornando verso la loro stalla, dove li aspettano il caldo e la comodità, quindi superano la stanchezza e accelerano.

Devo ricordare che le donne, a quei tempi, non fumavano: forse una su cento fumava, ma veniva guardata con curiosità perché era una cosa fuori del normale. I maschi, invece, fumavano quasi tutti, ma non troppo perché era un costo. Molte volte non si riusciva a fumare una sigaretta tutta intera, in compagnia, in quanto vi era sempre qualcuno che non ne aveva, e chiedeva insistentemente una o due boccate. Altri ancora chiedevano e si prenotavano per la cicca. In altri casi, se si aveva confidenza, si poteva osare e chiedere una sigaretta in prestito che, alla fine, veniva data, anche se con poco slancio. Abbondanza zero.

Oggi invece per coloro che fumano va così: le sigarette non vengono vendute sfuse, ma in pacchetti da venti, di marche nazionali ed estere. Alcuni le comprano a stecche. Le donne, in casa o fuori, fumano tranquillamente. Nessuno ci fa caso, e non sono più additate.

I SEGNI

Sì, quei “tocchi”, così chiamati, portavano da subito tanta apprensione, ansia e attesa: le campane annunciavano la morte di un appartenente alla comunità e, dal tono dei primi tocchi, distinguevamo se era una donna o un uomo. A ripetizione, le cinque campane suonavano con tonalità diverse e in un modo lento, con piccoli intervalli; riprendevano i rintocchi, poi pause di uno, due o tre minuti, poi di nuovo da capo, e così via. Ad un certo punto, si scioglievano le campane, ma a lutto, in un modo speciale: in pochi minuti, tutti sapevano e si preparavano a come comportarsi con la famiglia entrata in lutto.

Tutti a domandarsi chi sarà... “Forse il tale che era malato?” “No, ora sta meglio!” “Allora, chi sarà?”

Ci si conosceva tutti, a Trisobbo. Poi, spunta la notizia: “ma vè , proprio lui! Mi dispiace”.

Nelle famiglie, purtroppo arriva anche il decesso di un congiunto e, allora, capitava esclusivamente in casa, dopo brevi cure e a riposo. Se si trattava di incidenti sul lavoro, con le bestie nelle stalle, alcune si slegavano e non era facile riportarle al loro posto; oppure lungo le strade con carri carichi, che magari si rovesciavano e facevano danni a uomini e a cose.

Il medico condotto del paese faceva il possibile, ma non si andava all'ospedale, non usava, anche perchè si pagava: così si restava in attesa di morire a casa propria, o si guariva con danni che si portavano per tutta la vita, oppure dopo tante cure, a letto, se si trattava di anziani con patologie curabili.

Come si faceva a saperne di più, su un malanno, senza indagini specifiche?

Ad Ovada non c'era il pronto soccorso e nemmeno l'ospedale nuovo: a mala pena, reggeva il vecchio ospedale. Occorreva andare ad Acqui Terme: come? Su un carro a quattro ruote?

Io l'ho fatto, per il mio caro zio Biagio: tre ore, solo per andare!

Un altro esempio, sempre in famiglia: ricordo che mia mamma, ricoverata all'ospedale vecchio di Ovada (eravamo già intorno agli Anni '70) necessitava di trasfusioni di sangue. Io, col treno, lo portavo tutti i giorni dall'Ospedale di Sampierdarena a quello di Ovada, finchè è servito. Pensate quindi in che condizioni eravamo.

In caso di decesso, e questo solo in casa, vi si teneva il morto per tre giorni: nelle ore del giorno venivano parenti ed amici a fare compagnia, ma le due o tre notti che capitavano, si usava (ma aggiungo: era legge, anche se non scritta) vegliare e controllare tutta la notte la salma. Sovente da due o tre famigliari: io ho partecipato più di una volta a questo rito. Si trattava di fare coraggio ai famigliari presenti, di vegliare tutta la notte con loro, tenendo loro compagnia il più possibile. Ricordo pure che, a giorno fatto, il parroco Don Bruni, con due chierichetti, veniva a benedire la salma, e a confortare i famigliari.

I famigliari adulti portavano il lutto: le donne vestite di nero per un anno, gli uomini portavano per un certo periodo un bracciale nero sulla manica sinistra della giacca, o una piccola striscia nera nel risvolto: in quello stesso periodo non si partecipava, ovviamente, a feste o balli.

Dopo il terzo giorno, un falegname incaricato aveva già pronte alcune casse che venivano portate da Ovada, ma se ne costruivano anche in paese. I parenti sceglievano la cassa e questa veniva portata nell'abitazione.

I famigliari si recavano in chiesa, per accordarsi sul funerale: di prima classe, di seconda classe e di terza classe, per i poveri.

Ricordo che, per i funerali di prima classe, si metteva a lutto il portone centrale esterno della chiesa. Il catafalco con drappi a lutto, una passatoia a lutto dal portone centrale all'altare maggiore, drappi ad ogni colonna, in vista, a destra e a sinistra per tutta la navata centrale. Tre o cinque preti, più chierichetti in gara per partecipare al funerale, con messa cantata.

Allora tutta in latino, con tutte le luci accese, le suore che dirigevano e inquadravano tutti i bambini, e le donne col velo o il fazzoletto in testa, come in tutte le funzioni religiose. Di solito, la bara veniva portata solo a spalla da parenti o amici, dalla casa alla chiesa e, a funerali avvenuti, dalla chiesa al cimitero.

In qualche raro caso, era presente il carro funebre, con cavalli neri, in coppia, bardati a lutto, col pennacchio in testa e il mantello che li copriva completamente: portavano anche il copricapo e il paraocchi, tutti neri e orlati d'oro.

Il carro veniva ricoperto con un drappo nero a strisce argentate e in oro: pure il cocchiere era vestito a lutto e orlato in oro. Insomma, c'era di che parlare.

Noi chierichetti vivevamo questa funzione con grande meraviglia. Le campane accompagnavano la funzione con i loro rintocchi. Quasi tutti, anche la povera gente, pagavano la funzione religiosa, tenendo in conto anche la mancia per i chierichetti. Il nostro parroco, infatti, appena terminata la funzione, tornava in Sacrestia a levarsi i paramenti: al momento del congedo, ci dava sempre, e ripeto sempre, cinque lire, una moneta d'argento con l'aquilotto su un lato. Erano tanti soldi, li dividevamo e tutti felici ritornavamo alle nostre case.

Il prete e gli altri concelebranti si ritiravano in canonica, e la perpetua preparava loro il pranzo: poi, ognuno al proprio paese, in bicicletta o col calesse.

Il nostro parroco, appena possibile faceva visita alla famiglia in lutto, come pure i parenti e i paesani: si cercava, in ogni modo, di confortarli, con presenza e aiuto concreto, anche per molto tempo, pure un anno: in quel tempo era così.

L'aiuto avveniva in questo modo: si formavano squadre di sei o otto uomini. Al mattino alle cinque si iniziava, e alle sette e trenta una persona portava la colazione: seduti per terra, si mangiava focaccia fresca, salame cotto e crudo, acciughe salate, vino e acqua, e poi si riprendeva a lavorare fino alle undici, quando si smetteva e ognuno tornava alla propria casa. Questo lavoro, tutto gratuito, era la nostra forma di aiuto concreto verso le famiglie sfortunate che avevano subito un pesante lutto familiare.

“Borba” GIAN

Da bambino ho vissuto il dramma di mio zio Gian. Era nato in Francia (così dicevano) e, adolescente, con la famiglia, è rientrato a Trisobbio. Abitava vicino a noi con la moglie Bice, sorella di mia mamma, e due bambine. Un giorno alla settimana lavorava con noi. A sera, di solito, si faceva tardi. Mia mamma, che aveva pronta la cena, offriva un piatto di minestra calda e lui, a volte, accettava: ricordo che cercava sempre il pepe, che io ho imparato a conoscere da allora. Al sabato e alla domenica, nella sua cucina, faceva il barbiere: tagliava i capelli a tanta gente e anche noi eravamo suoi clienti.

Un grande lavoratore, con un fisico eccezionale, sempre pronto e allegro. Alla mattina, prima di andare nel suo terreno a fare i lavori, portava sempre quattro grossi secchi d'acqua alle suore

dell'asilo, prendendola dal "pusun" davanti alla canonica. Inoltre forniva piccoli aiuti alle persone anziane.

In primavera si ammala: tanto mal di pancia. Il dottore del paese diagnostica "appendicite", quindi riposo e non ricordo quali medicinali. Dopo alcuni giorni la situazione si aggrava tanto che, verso sera, si decide di portarlo all'ospedale di Acqui.

In quei momenti di ansia, arriva a casa nostra il parroco Don Bruni. In casa, io, i miei fratelli e mio papà, seduto vicino alla stufa. Senza bussare, un omone con il vestito nero, con tanti bottoni, una mano in tasca e fare superbo dice a mio papà: "Giovanni, devi andare all'ospedale con il tuo parente".

Sulle prime papà rimane impacciato ma, appena dopo risponde "sur lei, non ci vado proprio" (mio papà era buono ma non molto arrendevole).

Don Bruni riprende: "ci devi proprio andare, perché tu hai i soldi e, senza soldi, tuo cognato all'ospedale non ci entra". Poi precisa: "là c'è l'ufficio accettazione, sì accettazione, se no... hai capito..."

"Va bene, andrà mia moglie con i soldi" conclude mio papà. Difatti hanno versato 500 lire. Mio zio viene operato, ma l'infezione si era già trasformata in peritonite. Mio zio aveva 35 anni.

Il giorno dopo mia mamma è venuta a scuola "dar cumuni", nelle diverse classi, a chiedere alle maestre di lasciarci uscire, per espressa volontà del malato che voleva salutarci un'ultima volta. Tutti i nipoti, appena usciti, con i nostri grembiulini, siamo andati, due o tre per volta, nella camera. Eravamo in tanti: ci ha intrattenuto, salutato e baciato tutti e con la mano ci ha fatto ciao.

Quel mattino che ha voluto salutarci, noi bambini non ci siamo accorti di nulla, anzi aveva sorriso e fatto battute allegre, dicendoci di stare buoni ed ubbidire a papà e mamma.

In questa situazione i miei genitori non sapevano più cosa fare: il pensiero fisso era come questa famiglia avrebbe potuto andare avanti. Infatti, dopo un pò di tempo, si è deciso di mandare la figlia più grande a servizio. Di tutto questo evento mi restano due ricordi incancellabili: “il pepe” e “accettazione”. Riguardo al primo, mangiando, se occorre il pepe, rivedo subito il “barba Gian”, a tavola con tutti noi, ed il pepe che gira. Quanto al secondo, se per qualche motivo entro in un Ospedale e vedo la scritta “accettazione”, rivedo subito casa mia, la mia cucina con papà seduto vicino alla stufa, i miei fratelli, la porta spalancata e Don Bruni, con la sua inflessibile ma giusta richiesta.

Certo, noi non l’abbiamo presa bene: tutti commossi, specie le bambine di mio zio che stavano a casa nostra e la mamma: giorni terribili, fatti che anch’io ricordo bene e che affiorano continuamente. Domingo era ben presente !

Come quella volta che mi dice : “Domingo, vieni che andiamo a Cassine (un paese dopo Castelnuovo Bormida), col cavallo, così impari la strada”. Appena arrivati, in una piazzetta lato monte, un grosso forno, quello che cercavamo. Era gestito da una famiglia disposta a prendere una ragazza a servizio, per tutto l’anno, giorno e notte. Presi i dovuti impegni, siamo tornati a casa. Si è discusso e deciso, infine, che l’unica cosa da fare era mandare una figlia a servizio, la più grande, di tredici o quattordici anni.

Siamo partiti col carro leggero a due ruote, io alla guida : non subito ma, poco dopo, girandosi, sparita la vista di Trisobbio, la ragazza ha iniziato a piangere. A malincuore, dovevo continuare e, in qualche modo, siamo arrivati a destinazione : stanchi, spaesati e con tante domande. La famiglia mi ha consigliato di ripartire subito , perché la strada era lunga, e così ho fatto, solo col mio cavallo, con in testa tanti “perché”.

All'indomani si è deciso che mia mamma con sua sorella, la mamma della ragazza, sarebbero partite per Cassine. Mia cugina è rimasta là per circa due anni e, normalmente, avevamo contatti mensili.

Anche questa è una verità che ho sempre ricordato perché molto vicina alla mia famiglia e così ho pensato di lasciarne traccia. Non era una tragedia : in quel tempo, tante famiglie bisognose avevano un figlio o una figlia a servire per poco o tanto tempo in qualche casa padronale. Un lavoro che non finiva mai. Mio papà aggiungeva sempre : “ubbidire”.

“RA FURNOS” (La Fornace)

“Ra furnòs” di Trisobbio era esattamente dove, nei tempi odierni, si trova la cascina: infatti il nome è rimasto. Si trova sulla provinciale Trisobbio-Orsara Bormida, a sinistra, subito prima del ponte sul ruscello (“ir Bui”), di fronte alla cascina “ra cà nova” di Gian Paolo (Pinun). Il proprietario era Repetto Angelo (conosciuto come “Angelo drà Furnòs”). In quel tempo era nota anche come “stazione di monta” per bovini, come ricorda ancora la targa esistente sul muro della casa.



Ho sempre sentito parlare di fornace e di mattoni.

Aggiungo che una nostra vicina di casa, “ra Ninun”, che abitava “sùtta ar castè” al civico 20 e che frequentava la mia famiglia, ha lavorato là per tanti anni, andava e tornava sempre a piedi, anche scalza. Raccontava che fabbricava mattoni con terra impastata (argilla rossa estratta in zona), riempiendo delle formelle con le mani, senza guanti. Poi portava tali formelle ad asciugare al sole e quindi a cuocere, appunto nella “fornace”.

Concludeva: “tanta fatica!”

Anche mio papà ha lavorato alla fornace: fra un raccolto e l’altro, o durante le pause per il maltempo. A suo dire, il lavoro non mancava. Nel periodo della costruzione della ferrovia Acqui-Genova, buona parte dei mattoni utilizzati per la galleria del Turchino (lunga circa 6,5 Km), sono stati prodotti qui. La linea fu poi inaugurata il 17 Giugno 1894.

La ciminiera della fornace venne abbattuta nel 1935.

E’ abbastanza normale, nella ristrutturazione di vecchi edifici, venire a contatto con mattoni di questo tipo: sono ancora oggetto di ammirazione per la loro qualità costruttiva, sicuramente superiore a quella attuale.



EX SINDACO

Il dott. Comaschi Gian Franco, nel suo impegno da primo cittadino al Comune di Trisobbio, dal 1985 al 2004, è stato tenace ed instancabile, seguito e considerato dai suoi collaboratori, riuscendo a programmare, progettare e collaudare grandi lavori ed eventi significativi.

Progetti impensabili come la piscina : vero o non vero, è comunque lì, ben visibile, con tutte le aggiunte ed integrazioni che tutti conosciamo.

Il castello stesso, diventato di proprietà del Comune, sistemato e ristrutturato da anni, funziona come albergo e struttura ricettiva per eventi di ogni tipo.

Così il vecchio asilo, che io ho frequentato da bambino, con il suo teatro.

Il palazzo Dogliotti, le vecchie scuole (ex palazzo Comunale), dove ho frequentato le elementari.

Ricostruita parte del vecchio muraglione di cinta al centro storico, con i suoi due accessi : Ponte dell'Annunziata e voltino del "Pusun".

Allargata ed illuminata la passeggiata verso San Rocco.

Sistemazioni effettuate anche per il nostro cimitero, dove è stato acquistato il terreno di fronte per adibirlo a posteggio auto ed anche tutti i vecchi "censi" sono stati acquistati dal Comune.

E' stata acquistata la striscia di terreno sotto al gioco del tamburello, fino alla casa di Perelli Giovanni.

E' stato disposto di intitolare la piazza antistante la sede comunale, alla memoria del suo più illustre e valoroso cittadino, il carabiniere reale Giovanni Boccaccio, prima vittima del dovere della sua Arma, nato a Trisobbio nel 1781 e caduto in un conflitto a fuoco a Vernante (CN) nel 1815 : viene ricordato con targa e stele alla memoria.

In questo periodo, la "Pro Loco", col presidente Remo, come pure i gestori del Castello, delle "Piscine" e del Comune stesso, con tutti i collaboratori, riuscivano a portare a Trisobbio cantanti "di grido" : Carmen Consoli, Nek, Baccini, I Nomadi, I Trilli, tre selezioni per "Miss Italia".

Ricordo una Estate con ospiti Anna Valle e Cristina Chiabotto, qui prima selezionata, poi eletta Miss Italia, nell'anno 2004.

Per il tanto fatto, ho quindi voluto pubblicamente ricordarlo e ringraziarlo assieme alla sua amministrazione.

PILLOLE DI DOMINGO

Ovvero... ricordi in libertà

In questo capitolo sono riportati, proprio alla maniera di “flash di memoria”, ricordi e curiosità su argomenti, persone e avvenimenti diversi, alcuni dei quali probabilmente già raccontati all’interno del libro ma, proprio perché affiorati nella memoria in tempi e modi casuali, ho voluto ugualmente lasciarne una traccia.

Il Sacrista Vittorio

Viveva, con la propria famiglia, in “ciasa drà Geisa”, in una casa di sua proprietà. Faceva il ciabattino: riparava le scarpe vecchie e, a chi poteva permetterselo, ne faceva di nuove. Con tutta la famiglia, compresi i tre figli maschi, partecipava assiduo e dedito a tutte le funzioni della chiesa. Apriva al mattino presto e chiudeva alla sera. Accendeva le luci e le tante candele di allora e i candelabri sull’altare, con una canna di 3 o 4 metri di lunghezza: questa aveva uno stoppino acceso sulla sommità, tramite il quale trasmetteva la fiamma. Un’altra canna, con la sommità composta da un imbutino rovesciato, di metallo, serviva invece per soffocare la fiamma e spegnere quindi le candele.

Riordinava e cambiava i messali. Sostituiva i paramenti secondo la richiesta del Parroco ed in accordo alla liturgia del giorno, con i colori corrispondenti: bianco, crema, verde, viola, rosso.

Sostituiva fiori, puliva altare e centrini, aiutato dalle suore. Aiutava a pregare, intonava i canti a tempi precisi, assieme alle suore e al coro, subito seguito dai fedeli. Addobbava la chiesa con i paramenti a festa o a lutto, in relazione alla cerimonia che si

sarebbe svolta. Stendeva i tappeti e le passatoie e le custodiva pulite ed in ordine per le successive occasioni.

Suonava l'organo "a udito", e se la cavava bene, pur non conoscendo la musica scritta nello spartito.

Suonava le campane a festa, quando usciva ed entrava la processione, e nelle grandi ricorrenze dell'anno, armeggiando sulle corde delle cinque campane con disinvoltura.

Doveva suonare l'Ave Maria mattina e sera, più la campana grossa, a mezzogiorno, per far sentire a tutto il paese, e specialmente ai contadini che erano nei campi, che era arrivato il momento di staccare dal lavoro.

Tutto questo, fatto sempre con tanta passione, volontà e devozione.

Nevicata

Bello: tutto diventa pulito e candido. La neve rinvergina tutta la campagna. Le campane zittiscono, sono rauche, quasi senza voce. In una lunga attesa, da solo, in un grande silenzio, ho scoperto il rumore ovattato della neve, continuo, nella sua discesa, e più forte, nel contatto con la neve già a terra.

Il tutto in un grande e misterioso paesaggio.

Era tradizione, da noi, dire: "fiocà, rà venà 'cmèi strasun!" (neveica grosso, come pezzi di straccio!)

Ricordo quando mia mamma ci svegliava e ci portava vicino ad una finestra per vedere, sul davanzale esterno, la neve che cominciava a depositarsi : la nostra sorpresa era tanta.....ma anche il freddo !!

Allora si diceva : "la neve mette i denti" !!

Le messi

“Le messi sono tante, gli operai sono pochi!”

Parole che ripeteva mia mamma, quando non riusciva a fare tutte le cose che desiderava.

Bianco alle pareti.

Per Pasqua, si dava il bianco , con calce “mortarata”, a muri, pareti e soffitti, tutti di legno.

Il lavoro veniva fatto da imbianchini di passaggio : normalmente e su richiesta pitturavano anche lo zoccolo, di nero o marrone : noi non eravamo capaci.

Borsa nera.

Così chiamata, tipica del tempo di guerra : si vendevano o barattavano olio, legumi, farina bianca ed altro. Il tutto, rigorosamente “di nascosto”. Il periodo era quello del 1940-45, quando tutti i generi di prima necessità erano acquistabili soltanto con la tessera personale ed erano “calmierati” : ma non bastavano e quindi si ricorreva a questo particolare “mercato”.

A San Valentin

“A San Valentin, tùc i vent i girù in marin”.

Il 14 Febbraio, di solito, la tramontana cessa e arriva il vento di mare, detto appunto “marin”. Arrivati a questa data, la gente si faceva coraggio: l’inverno stava per finire!

C’è andato il Parroco.

“C’è andato il Parroco col chierichetto: si vede che sta male” ...

Così si diceva : era una visita a cui seguiva una certa ansia, poiché avrebbe potuto essere portatrice di cattive notizie. Così, a seguito della visita, in quella casa si pregava, per poter sperare in un decorso positivo.

Il “Voi”

In quel tempo, tante famiglie usavano il “Voi” e andavano avanti così: sei miei cugini primi davano del “Voi” a papà e mamma.

Al contrario, mia mamma esigeva il “tu” e non gradiva questo antico e servile comportamento di una sua sorella che abitava “suttà ar castè” : i figli sono venuti grandi, ci sono anche i nipoti, ma... il “Voi” è rimasto per tutta la vita dei “vecchi”. Fratelli,

sorelle, da piccoli e da grandi in gara fra di loro a chi faceva di più, con volontà, rispetto e stima. Mai una parola stonata, anzi, si parlava piuttosto piano : “voi mamma”, “voi papà”....”stè ferm...facciamo noi”...sempre così!

Sei fratelli uniti, compatti; una sorella suora dalle Luigine, Osvalda. D'estate passava le sue vacanze con la famiglia, in casa : era una festa.

Non so se quel “voi” era portatore di principi, di valori, di educazione : io non l’ho conosciuto in altre famiglie. Ho trovato nel “voi” dei miei cugini, tanto diverso dal nostro “tu”, una educazione, una serenità ed una calma nel dire e nel fare.

Noi nipoti davamo del “voi” alle “lalle” e ai “barba”, ai nonni e a tutte le persone adulte del paese. Davamo del “lei” alle maestre, alle suore, ai parroci ed alle autorità tutte. Strano ma vero, davamo del “lei” alle signorine coetanee di altri paesi, anche al ballo, fino a quando si poteva chiedere il permesso di passare al “tu”.

I Cremonesi

I Cremonesi, così chiamati, erano suonatori girovaghi. Suonavano spesso nella Società, per pochi soldi, negli anni in cui anche i miei genitori si concedevano qualche serata danzante, intorno agli anni '20.

Allora si ballava valzer, mazurka. Anche la polka, la ballavano ed usava fare il “passettino”.

Proprio in quei tempi usava questo proverbio: “fame tanta, come i suonatori e cantanti”. Non era, certamente, come ai nostri giorni.

U “Cioo” - Marchelli.

Un grande lavoratore : nelle ore di svago, suonava la fisarmonica “a bottoni”.

Molto bravo, lo chiamavano per le feste dove si ballava; ha suonato parecchie volte anche alla S.O.M.S.

Sempre con il suo sorriso, mai stanco : viveva con la sua famiglia in paese, dove era facile incontrarlo.

Con lui, la festa era assicurata..

Giochi

Noi piccoli di “suttà ar castè”, per molti anni e per molto tempo della giornata, escludendo quei lavoretti che bisognava fare, avevamo per casa la strada e per tetto il cielo azzurro. Giocavamo a rincorrerci o ad acchiappare le grosse farfalle con ali rosse e nere e punti neri e rossi, alla rovescia. Le inseguivamo, ci sembrava di prenderle ma non era facile: si alzavano un pò e si allontanavano, lasciandoci lì, sorpresi dalla loro astuzia.

Oggi questi insetti sono molto rari, se non spariti del tutto: quelle bianche, invece, si trovano ancora.

Il momento più atteso, quello che ci meravigliava di più, era l'aeroplano: una volta alla settimana, con il suo rumore inconfondibile, piccolo, con un solo motore ad elica, attraversava il nostro cielo e, piano piano, si allontanava. Tutti a guardare e a farsi domande: dove va? Come fa a stare su in cielo senza cadere? Chi ci sarà sopra? Tante domande a cui, anche i più grandi, non sapevano rispondere.

Sotto il "cunfurs", dove c'è il monumento ai caduti e subito sopra, lungo le due rampe, noi sciavamo, scalzi o con le scarpe. In qualche modo portavamo dell'acqua e la gettavamo sulla pista: poi, uno dietro all'altro oppure in coppia, si sciava sul fondo sdruciolevole fino ad arrivare in fondo.

Le discese venivano ripetute fino ad esaurimento delle forze. Pantaloncini, gambe e scarpe sporche erano il minimo ma avevamo una attenuante: non c'era altro con cui giocare. I grandi, però, non ne tenevano conto ed i castighi fioccano: per loro non dovevamo neppure sporcarci. Forse avevano ragione : comunque, in quei periodi era tutto libero e non vi erano piante contro cui scontrarci.

Un altro gioco che ricordo era "il gioco dei ciat": gara in cui contava chi ne aveva di più e più belli. Ci si riempivano le tasche di "pezzi di piatti e tazze rotti". Un bambino più grande di noi valutava e dava un premio, di solito una caramella, a chi possedeva i "ciat" più belli e colorati.

Giornata di lavoro

Per ricordare, in particolare, quella di mamme, sorelle e nonne che, dopo una giornata di lavoro nei campi o nei vigneti, dopo la cura degli animali da cortile, della casa e dei figli, dovevano ancora preparare il pranzo e questo richiedeva pulire le verdure, o un pollo da spennare e cuocere sulla stufa a legna. Ancora, l'acqua nel pozzo, la legna fuori, nel cortile o in legnaia. Se noi eravamo nelle vicinanze: "Domingo, un secchio d'acqua!" Oppure, a mio fratello, la richiesta di "un fasciotto di puasse", mentre ad Anna, mia sorella, poteva essere richiesto di sbucciare le patate. Fermo, mio cugino, viveva con noi: "vai a comprare il sale!"

Mio zio Davide radunava le galline col nastro rosso, il tutto con la massima fretta, naturalmente. Quando arrivavano mio papà, mio zio e magari c'era anche mio nonno ad aiutarci, si riusciva a mangiare intorno a mezzogiorno.

Dopo il pranzo, si continuava il lavoro sino alla sera: chi in casa, chi in campagna, chi nelle aie. Tutta la famiglia era in attività. A noi ci salvava la pioggia o la neve! Mia mamma, dopo mangiato, riposava sulla sedia, a rischio di cadere, spesso salvata dai nostri richiami. Comunque le erano sufficienti 10 o 15 minuti, poi, ripartiva.

Pinin id "Ramadan"

Un personaggio. L'unico che aveva e portava sempre l'orologio ("a cipolla con catena") nel gilet e, a tutti, con prontezza e grande rispetto diceva l'ora.

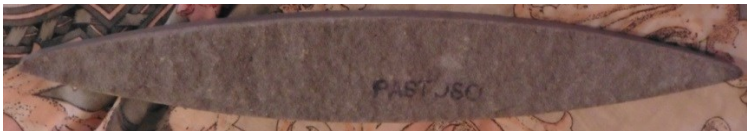
Lo faceva pure con me: eravamo vicini di casa. Il perché del "Ramadan" non lo conosco: sicuramente un soprannome dato alla famiglia in tempi molto antichi.

So che era il papà di Gollo Giovanni, fucilato a Montaldo Bormida: aveva tre anni più di me. Una grande tragedia.

La famiglia di Pinin era composta da brave persone, lavoratori specializzati, con martello e martellina, a “fare la strada” (qualcosa di simile alla affilatura) alle grosse e lunghe falci che venivano usate da squadre di 4 o 5 uomini per tagliare l’erba nei prati. Continuamente li seguiva, martellava i ferri e dava la “cote”: senza il suo lavoro, prati non se ne tagliavano. Ricordo che, dopo il suo intervento, le lame delle falci tagliavano come rasoi.

Pochi sapevano fare questo lavoro: bastava una martellata più forte e si allargava la “strada”, assottigliandola e rendendo il ferro vulnerabile. Pinin ci sapeva fare e quindi era molto richiesto.

Gli “sciatori” (così venivano chiamati i taglia-prati) facevano un lavoro di gran fatica, a gambe larghe, bacino fermo, schiena spalle e braccia che ruotano di 30/40 gradi ad ogni “sciata”: poi, un passo avanti e via così...



La pietra per affilare la lama, detta “cù”.

Camomilla

In quel tempo, in campagna, ma anche nei cortiletti del paese, c'era molta camomilla. Si raccoglievano i fiori, si facevano seccare e, con cura, si conservavano per molto tempo.

Usata per i fumenti, i decotti, oppure come calmante, per alleviare l'infiammazione agli occhi tramite impacchi. Insomma, aveva moltissimi usi.

Strano ma vero, la camomilla non si trova più: sparita! Come mai? Nessuno lo sa.

A me viene in mente questa ipotesi: le galline non razzolano più come una volta. Forse con la loro concimazione "naturale" provvedevano alla crescita e alla diffusione di questa pianta?

Una attenuante poteva forse essere costituita dalle strade che, non essendo asfaltate, con la loro polvere, forse favorivano lo spostamento dei pollinimah... Chi sa, dica!

Sambuco

Una pianta importante, con fiori profumati. Raccolti maturi, fatti seccare e conservati con cura, sono molto usati per fumenti, mentre la pianta è utile per costruire manici di utensili per contadini e altro. Pochi sanno ma, raccolto in autunno, in luna vecchia, spellato e fatto seccare, fornisce i migliori manici al mondo per zappe, badili, rastrelli e vanghe.

Bice

Mia zia, d'inverno, veniva quasi tutte le sere a vegliare da noi e si portava lo scaldaletto.

Quando decideva di ritornare a casa, mio papà, oppure anche noi, le riempiva questo attrezzo di brace e lei riusciva a scaldarsi il letto, velocemente, senza accendere la stufa.

Igiene

Mia mamma aveva una fissa (come quasi tutte le mamme di allora) : al mattino prendeva lenzuola federe e pigiami e, aperte le finestre della camera, le sbatteva per bene. Poi le metteva sul davanzale, facendole stare all'aria aperta per un po' di tempo : secondo lei, il nostro corpo, durante il sonno rilasciava delle cellule "morte" che occorreva eliminare.

Tutti a Trisobbio facevano così : io continuo a farlo ancora oggi, ma vedo poche altre finestre con le lenzuola sul davanzale. Non c'è più il tempo : le donne lavorano, non sono più casalinghe....c'è la fretta...bisogna andare ! Pure in questa usanza è cambiato tutto....sarà che, forse, non cadono più le cellule morte....

Il 2 Novembre

Giorno dei Morti, era tradizione alzarsi presto, rifare bene e velocemente i letti, perché i nostri defunti sarebbero venuti a fare visita e riposare appunto sui letti ben riassetati.

Cantar le uova (“Cantè ir ovi”)

Era tradizione, nella settimana prima di Pasqua, andare a “cantar le uova”.

Da secoli si ripeteva la tradizione di andare a “cantare le uova” in paese e in tutte le cascine. Gli anziani, in particolare, abituati a questa visita, erano particolarmente felici.

In dieci o quindici ragazzi, o anche di più, con Franco e la sua fisarmonica, a notte inoltrata, si faceva visita a tutte le cascine, valle dopo valle.

Mentre ci si avvicinava i cani abbaiano, i proprietari si alzavano e, con rispetto, ci mettevano nei cestini quattro o sei uova. Noi ringraziavamo, salutavamo e via, per altre cascine: tutto questo fino all'alba e per diverse notti. Raccolte le donazioni, le nostre mamme le distribuivano all'Asilo e a famiglie bisognose. Si potevano anche vendere e, con il residuo, si faceva una mangiata con la compagnia e con Franco il suonatore. Devo dire che tutti, nelle cascine, ci hanno sempre bene accolto e nessuno ha mai rifiutato la questua di uova, che si è ripetuta per tanti anni della mia gioventù. Tutti erano ospitali, contenti : ci intrattenevano e ci davano da bere.

Era una visita cantata e suonata : “venite il prossimo anno, vi aspettiamo”. Ci davano le uova, ringraziavamo e via! In quel periodo, le galline fanno un uovo tutti i giorni e quindi le famiglie ne avevano tante e la questua notturna non dava fastidio, anzi, era gradita. Questo “cantar ir ovi” di valle in valle era benvenuto anche se nel pieno della notte.

Osteria – Morra

Il gioco della morra si faceva in due. Si usava una sola mano e si dichiarava un numero da uno a dieci. Vincitore era chi indovinava il numero, ovvero la somma delle dita esposte: era molto in voga e si giocava a diversi tavoli continuamente.

Cipria

Una bella scatola di metallo, attraente, con incisioni, conteneva al suo interno la cipria profumata ed un grosso batufolo di cotone sagomato.

Impugnando tale batufolo, con una leggera pressione sul viso o sul collo, lasciava un velo di cipria e ci si sentiva appagati.

Mediatori d'amore

Erano persone che si adoperavano per combinare matrimoni e tenevano i contatti con i genitori dei futuri sposi. In quel tempo, convinti i genitori, si era a metà strada... Poi le mamme facevano il resto. Il mediatore otteneva un riconoscimento morale ed il lasciapassare: "li ho fatti sposare io!"

A contorno di questo stato di cose, v'erano la poca libertà concessa ai giovani di allora e la tanta autorità in possesso dei genitori.

Celibato

La tassa sul celibato è stata emanata per favorire l'aumento delle nascite nell'anno 1927. Contributo fisso di 70 lire fino a 35 anni, 100 lire fino a 50 anni. Per redditi più alti occorreva una quota aggiuntiva.

Il tutto era devoluto all'opera "Maternità e Infanzia".

Venne abolita da Badoglio nel 1943.

"SURA" Maria Bertero - Stoffe ad Ovada

Tanti clienti, privati e sarti da uomo e da donna, da Trisobbio e da tanti paesi vicini, andavano ad Ovada, In Via Cairoli, un pò prima della cartoleria, vicino al Teatro Verdi, da "sura Maria". Una donna robusta, molto gentile e capace, proprietaria di un grandissimo

negozio di stoffe e fodere per sarti di ogni tipo e per ogni stagione. Era aiutata da 5 o 6 commessi, altrettanto gentili. Ricordo benissimo che io, mia mamma ed i miei fratelli, andavamo in questo negozio, enorme, con un robusto banco di legno, molto largo, con pezze srotolate o avvolte, vicino ai metri di legno lucido pronti da utilizzare per misurare i tagli.

Con i clienti da servire, "ra sura Maria" era una vera commerciante : i suoi commessi, fra quegli scaffali alti 6 o 7 metri, si muovevano agilmente sulle scale per raggiungere le diverse pezze di stoffa, sistemate in diagonale e che spuntavano per alcuni centimetri in modo da poter essere facilmente individuate, prelevate e messe sul bancone a disposizione del cliente.

Pezze di lana pesante dai diversi colori, per cappotti, soprabiti e vestiti. Stoffe per ogni stagione, per ogni tipo di vestito e per ogni individuo, maschio, femmina, adulto o bambino.

Camicie di seta, bianche, colorate, per uomo o donna. Fodere, tibetina, silesia, stoffa per rinforzi, pantaloni da lavoro coloniali (il mio tessuto preferito) o blù mare (gli attuali blue-jeans).

Sento ancora, come fosse oggi, il profumo ed il "frusciare" di tutte quelle stoffe srotolate ed arrotolate sul bancone da lavoro e, devo dire, ne ho nostalgia.

“Galosc” (galoche)

Un “sopra-scarpa” di gomma, dal nome strano, forse francese, che si indossava sopra una scarpa bella per conservarla più a lungo, in particolare quando pioveva. Durante la mia infanzia usavano parecchio, sia per le scarpe da uomo che per quelle da donna. A

me pare che il risultato fosse garantito. Oggi sono sparite: il consumismo non perdona!



Trenino Ovada-Novì

Faceva capolinea in Piazza Castello, ad Ovada, davanti all'attuale Bar-Tabacchi ed al giornalaio. Da lì partiva per Novì Ligure un convoglio che viaggiava su rotaia e faceva tre o quattro viaggi al giorno:



Io lo conosco bene, in quanto la nostra professoressa di francese arrivava da Basaluzzo e ci raccontava di tale treno, quando, qualche volta, la accompagnavamo alla partenza.

Il convoglio era composto da una macchina a vapore con tre o più carrozze. Portava avanti e indietro studenti, insegnanti, operai e normali viaggiatori, oltre alla Posta ed altre piccole merci.

Un trenino molto bello, quasi un giocattolo: era un piacere vederlo arrivare, sbuffando e fischiando per richiamare l'attenzione. Si fermava in stazione pochi minuti e ripartiva, sparendo quasi subito, appena dopo la prima curva a sinistra, dopo il vecchio ponte in mattoni sullo Stura, lasciandoci sempre senza parole ma con tanta curiosità e voglia di salirci sopra.

Ancora oggi lo ricordo con tanta nostalgia, come un bel sogno, e non posso fare a meno di pensare che, nei tanti cambiamenti avvenuti nel tempo, questa è una di quelle cose trasformatesi in peggio, anziché in meglio.

Quando mi trovo in piazza Castello, a Ovada, rivedo il trenino che sbuffa ancora, pronto a partire, con alunni, insegnanti, viaggiatori, chi sale, chi scende.....ma, dopo alcuni istanti, riappare la realtà : non c'è più niente, neanche i binari...quante cose cancellate !

Chierichetti

I più piccoli si sentivano molto importanti e quindi partecipavano volentieri. Guai a perdere una funzione, felici e soddisfatti di indossare il vestito da chierichetto. Bisognava eseguire con ritmo e precisione i gesti che ognuno doveva fare durante i diversi tempi delle diverse funzioni.

Durante le processioni, erano i primi ad uscire dalla Chiesa, in doppia fila a destra e a sinistra. Il più alto davanti, con il Crocifisso, a seguire le donne, anch'esse in fila.

Altri chierichetti attorno al Parroco con l'ostensorio, sotto il baldacchino sorretto dalle autorità. A seguire la confraternita con pesanti crocefissi, tutti gli uomini e la banda musicale.

Ancora i primi a rientrare in Chiesa, poi, riposizionandosi davanti all'altare per continuare e concludere la cerimonia: bravi, chierichetti, sempre pronti, sempre lì, felici di essere serviti a qualcosa, anche se tanto piccoli.

DON BOSCO

In una gita fatta da giovane, da mia mamma (lei era nata nel 1894), a Torino, le raccontarono un episodio della vita del Santo, che lei , a sua volta, mi raccontò e che io non ho mai dimenticato.

Il cuoco della cucina dell'Istituto, probabilmente ai primi giorni di servizio, preoccupato di dover preparare il pasto per 300 bambini, si avvicina a Don Bosco dicendogli : "Non abbiamo cibo sufficiente, ed è quasi mezzogiorno"! Dopo un breve silenzio Don Bosco invita il cuoco a seguirlo : fanno un pò di passi e fa notare al cuoco un punto su una strada che si vedeva in lontananza dicendogli : "Guarda laggiù e non distrarti. Quando vedrai un gran polverone alzarsi al cielo, corri in cucina e ordina di preparare tavoli, piatti e posate". Infatti, nelle tante caserme di Torino, i soldati consumavano il "rancio", un pò prima di mezzogiorno e, tutto ciò che avanzava, ceste di pane, marmitte di minestrone, pastasciutta ecc., veniva caricata su carri con veloci cavalli e portata immediatamente ai tanti bambini che erano custoditi nell'Istituto

di Don Bosco. Essendo la strada in terra battuta, si alzava un gran polverone e, da quello, don Bosco capiva che stava arrivando il pranzo. Come riconoscenza offriva preghiere continue per tutti coloro che lo aiutavano nella sua missione.

Gara di Acqui

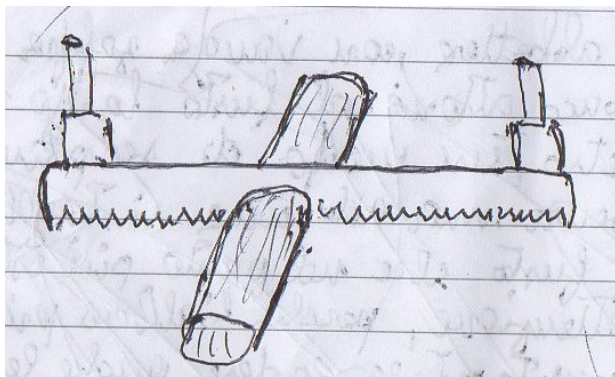
Una domenica pomeriggio, noi chierichetti dovevamo sostenere una gara con altri bimbi dei tanti paesi della diocesi. Noi eravamo preparati ma dubitavamo un pò. Ci siamo presentati con il nostro Parroco, Don Bruni. Quando ci hanno chiamati, Sandro Somalia, il chierichetto più giovane, dice a tutti noi: “seguitemi e fate quello che faccio io”. Non c’era più tempo per discutere: ci siamo posizionati e quando Sandro è partito, increduli, lo abbiamo seguito. Terzo posto, con battimani e tutti felici.

Purtroppo, Sandro, leva 1929, due anni più giovane di me, figlio di Gigina (da cui ha preso il nome il “cuntraid id Gigina”), è morto a 28 anni, mentre era seduto su uno scalino della scala di accesso alla propria casa, dopo pranzo, mentre si riposava : non si è mai saputo cosa sia successo. Si diceva a causa dei tanti sforzi che faceva sollevando damigiane e damigiane di vino.

Ti ho voluto ricordare per la gara dei chierichetti alla diocesi di Acqui, da te guidata e vinta con tutti noi, chierichetti di Trisobbio. Un grazie da tutti noi : ciau Sandro.

Da chierichetto, io ho servito 4000 messe o più, con l’attestazione dei timbri di Suor Caterina.

SURACH (Saracco a due manici)



Lo strumento più utile ed efficiente per tagliare tronchi anche di notevoli dimensioni. La sua particolarità derivava dai denti, che andavano limati in diagonale, uno ad uno. Inoltre occorreva “dare la strada”, cioè piegarne uno un po’ a sinistra ed il successivo un po’ a destra e così via, in modo tale che potesse fare una incisione bella larga. Se l’incisione rimaneva piccola, infatti, la lama non scorreva bene e si faceva molta fatica in più : quindi, maggiore era l’inclinazione, meglio era, anzi, durante il taglio, ogni tanto si faceva una sosta appositamente per ridare la giusta inclinazione ai denti. Senza accorgimenti di questo tipo....legna non se ne tagliava !

Chiodi

Ci hanno accompagnato da sempre, forgiati da bravi fabbri, sempre al loro posto dove li hanno piantati!

Pronti a servirci: chiudi la porta, con lo spago al chiodo; i vecchi scarponi, appesi al chiodo; non vado più a caccia... Ho appeso il fucile al chiodo Così pure il berretto da militare.

Si è sposato? Ha appeso il cappello al chiodo. E' stato fortunato? Ha appeso l'uva al chiodo.

Salami... Appesi al chiodo. Mazzi di cipolle... Appese al chiodo.

La biancheria ad asciugare al sole, appesa allo spago legato a due chiodi. E via così...

Il muraglione del castello ne era pieno: anche ai nostri giorni se ne trova ancora qualcuno.

Io li ho sempre conservati: sparsi per casa ce ne sono ancora parecchi e ci servono pure, in cantina, nel giardino, come attaccapanni momentanei, o per tenere le chiavi di casa appese dietro la porta.

Pochi mesi fa dovevo sfogliare delle canne: due miei nipoti, Eleonora e Gianluca, desideravano partecipare. Durante le trattative, Gianluca, 6 anni non ancora compiuti, temeva di non partecipare: "voglio venire anch'io!" Io non l'ho mai fatto piangere, così ho deciso per il sì: siamo partiti, felici come di andare ad una grande festa. Fatto il lavoro, a casa, con le foglie ben legate a mazzetti, li abbiamo messi a cavallo di uno spago robusto, ben teso fra due grossi chiodi, a seccare sul fienile per il tempo necessario, lasciando un piacevole ed intenso profumo.

Ogni tanto vanno a vedere se sono secche e a respirare un pò di quel profumo.

Dialectto

Mi devo ripetere: dopo secoli e secoli di stasi, con tradizioni e costumi sempre uguali, sono arrivato io, poco incline ai cambiamenti e . . .toh! . . cambia tutto, pure la nostra lingua e la cosa continua...

Come era la nostra lingua? Sì, avete capito bene. Ripeto: come era la nostra lingua? Il dialetto!

Il nostro caro dialetto non lo parla più nessuno: solo per farci capire dai “vecchi”, ai nostri giorni, è necessario parlarlo! Si parla solo italiano, anche fra di noi, in casa.

Fino a quando avevo 20-25 anni, nessuno parlava italiano. Moltissimi erano analfabeti o avevano fatto, al massimo, qualche anno di scuola elementare: come facevano a parlare italiano?

Quando incontro qualcuno delle nostre parti, parlo in dialetto: chi ci ascolta, ci guarda incuriosito, non capisce. Siamo rimasti in pochi. Il bello è che, i più tanti non si rendono conto di questo cambiamento, né di come il nostro dialetto sia sparito in così poco tempo. Sembra non sia mai esistito, anzi, pare che parlarlo procuri addirittura fastidio. Mi dispiace cercarne i motivi, i tanti perché, ma almeno desidero scriverlo!

Mia moglie dice che non mi adegua: no, non lo accetto, né lo accetterò mai. So che è una battaglia persa : è come combattere contro i mulini a vento. Va bene, ma almeno rimarrà un grido di dolore, come le grida nei “Promessi Sposi” o come “Le suppliche” nel film “Il cappotto” con Renato Rascel.

“Rà Ninun”

Era una nostra vicina di casa: abitava “suttà ar castè” al civico 20, con la sua famiglia. Quando veniva da noi, ci raccontava che, per anni, aveva fabbricato mattoni, con altre donne ed operai, alla fornace, impastando la terra e riempiendo le formelle con le mani, senza guanti. Poi doveva spianare le formelle stesse, eliminando l’argilla in eccesso. Le formelle venivano poi poste al sole ad asciugare e, finalmente, nel forno per la cottura.

Questa signora diceva che era un lavoro di grande fatica, e non stento a crederlo.



“Rà Ninun”, così chiamata perché era una donna robusta, era amica di mia mamma e veniva spesso a trovarci. Parlava lentamente e sottovoce: dava buoni consigli a tutti e sapeva “spegnere il fuoco” ad un uomo molto arrabbiato. Con la sua calma era molto brava a convincere. Ricordo il suo modo di camminare: il suo fare dava sicurezza, e i suoi occhi azzurri (come quelli di uno dei fratelli, Nisefero) non erano comuni.

Suo marito, Paulin, aveva un asino ed un carro che usava per lavorare i suoi terreni. La loro famiglia e quella di mia mamma avevano il primato, in estate, di rincasare tardi, anche alle dieci passate (quando li vedevano tutti dicevano: "i rivù, i rivù!"), ma era giusto: lavoravano al fresco!

CINTUFIN

Un pezzetto di strada, in forte salita, che parte dalla provinciale per Ovada, sulla sinistra, alcune centinaia di metri dopo il bivio per Montaldo-Carpeneto e raggiunge la "cascina Spinassa" (ora agriturismo "Cascina Madonnina").

Qui, gli animali da tiro faticavano molto come pure i (pochi) camion di allora, che erano costretti ad ingranare le marcia inferiore utilizzando la mitica "doppietta".

Noi ragazzi, capeggiati da Cadin, appostati sul "Cunfurs", attendevamo questo cambio di marcia, che avveniva sempre : altrimenti i mezzi si fermavano e si facevano aiutare, attirando ancora di più la nostra attenzione.

Cappone

Giovane galletto castrato : tale operazione avveniva alle "aie", da Maria, nel cortile interno, alla destra della salita che raggiunge "drè ir Munt" : una cascina degli Scovazzo, ricchi proprietari terrieri.

I galletti li portavamo noi, in un grande cesto, con le zampe legate : bastavano 10 minuti per galletto, era una vera operazione. Di solito non succedeva niente : poi si tenevano due o tre giorni nel pollaio. Crescevano più robusti dei galli, per distinguerli li chiamavamo col nome “cappone” ed erano destinatial Natale !

Giulio MANARA detto Toni (Panissa)

Con un triciclo e, sopra, un testo di panissa (farinata) calda che offriva come merenda, al grido di "panissa, panissa", arrivava, offriva la sua merce e se ne ritornava da dove era venuto : questo in Primavera ed Estate.



L' USCIERE

Angelo Ratti, con la famiglia, abitava nella vecchia sede del Comune, al piano terra, appena entrati nel portone, la prima porticina a destra, prima di salire la scala.

In qualità di usciere doveva comunicare le notizie a tutto il paese, così, girava per le strade con un tamburo, fissato con una cinghia intorno al collo , suonava un pò per richiamare l'attenzione , si

fermava e gridava le notizie : tasse, avvisi, comunicazioni pubbliche ecc..

Poi si spostava in un'altra zona : i più erano analfabeti e quindi era il modo più logico per aggiornare la popolazione.

IL CAVALLO - un amico -

In quel tempo, il più capace e veloce mezzo di trasporto per cose e persone, indispensabile ed utilizzabile con qualunque tempo, con carro a due o quattro ruote, con la carrozza (noi non l'avevamo) , con la sella, su strada o fuori strada, anche per attraversare ruscelli, per viaggi brevi, medi e lunghi.

Di grande aiuto erano anche il bue, il mulo e, con qualche riserva, l'asino.

Il cavallo, noi l'abbiamo sempre tenuto : non se ne poteva fare a meno. Si andava tante volte al fiume, per lavare i panni, ma anche a prendere un pò di sabbia, mattoni, semenze, verderame, zolfo ecc. ecc.

Villeggiatura a Trisobbio

Venivano da Genova : allora occorreavano due ore di treno più la corriera da Ovada.

Alcuni arrivavano in bicicletta.

Si fermavano fino alla vendemmia : non tutta, ma, qualche giorno, la facevano volentieri.

In quel tempo, parecchi "villeggianti" (così chiamati), si fermavano in questi paesi collinari del Monferrato, non lontano da Genova.

Facevano le ferie oppure si godevano il meritato riposo da scuola, con la mamma. Non si andava in montagna o al mare lontano : non si poteva, non c'erano auto e quindi si stava a casa o nelle vicinanze.

A sciare - da Genova

Durante l'Inverno, parecchi giovani, con gli sci, si fermavano a sciare a Campo Ligure ed a Rossiglione.

Sci e racchette erano legati in un unico fascio, con lo spago.

Restavano finchè era chiaro, nei prati pieni di neve, a fondo valle.

Non c'era nessun aiuto per risalire : solo le proprie gambe. Ma in qualche modo si arrivava comunque in cima. Poi, riposati e pronti, si gustava la discesa. Appena arrivati, si aspettavano i ritardatari e poi si ripartiva per un nuovo "giro".

Ne abbiamo visti, io e mio papà, quando andavamo "per carasse", treni carichi di sciatori, poi rivisti sulla neve mentre si divertivano con il loro sport preferito.

VITTO INVERNALE

Nel tardo Autunno ed in Inverno si mangiava, il più possibile, roba calda : polenta, cucinata due o tre volte alla settimana, con baccalà fritto, stoccafisso in umido, aringhe, salacche, acciughe salate ben conservate in barili di legno, funghi secchi utilizzati per fare il sugo per la pasta, oppure in umido, con le patate, cotti con pentola e tegame di terracotta.

Non mancava mai una grossa pentola di fagioli bolliti, alternati a fave secche (messe a bagno la sera prima) e ceci. Uno o due cavoli neri con qualche osso di maiale o cavolo bianco, cucinato in "sancrau", con il nostro aceto rosso ed arricchito di piccoli salamini.

Castagne, tante : si andava a raccoglierle in due o tre, nei boschi, con le biciclette. Si arrivava a portarne a casa fino a 10 Kg a testa : poi venivano bollite o arrostate. Le castagne bianche, invece, si compravano : hanno una lavorazione speciale ; bollite, un pò dolci, buone anche come primo piatto, calde. Ottime anche come frutta, con il latte, oppure trasformate in ottime torte.

Le "avgette" (le vecchiette), secche, con la loro pelle : mai più viste !

Per un mese o più, le ossa del maiale poco spolpate perchè non era facile pulirle bene.

Ricordo pure i "broid", fatti con la cipolla; per chiudere, una gallina oppure un gallo, ogni mese.

Il pane

Nell'unico libro delle elementari che conservo, quello di seconda classe, si parla del pane.

A casa mia, il pane era troppo importante: noi siamo cresciuti con questa cultura. Alimento di prima necessità, tanto stimato ed onorato... Guai a buttarne via un solo pezzettino! Ancora oggi, lo stimo più dei soldi. Così ho imparato la poesia "Il Pane".

***Amate il pane: cuore della casa,
profumo della mensa, gioia del focolare.
Rispettate il pane: sudore della fronte,
orgoglio del lavoro, poema di sacrificio.
Onorate il pane: gloria dei campi,
fragranza della terra, festa della vita.
Non sciupate il pane: ricchezza della Patria,
il più soave dono di Dio, il più santo premio
alla fatica umana.***

Ancora oggi, il versetto "Non sciupate il pane" è un mio preciso dovere: cerco di mangiarlo o comunque usarlo in qualche modo. Mai, dico mai, finisce nella spazzatura. E' un'offesa che non farei mai, io in particolare che conosco da tanti anni tutta la filiera della sua nascita: la semina, la crescita, la mietitura, la trebbiatura, la macina al mulino prima di impastarlo, fatta la croce sopra, portato

al forno e messo in tavola, ancora caldo, appena cotto col suo profumo. Pane grosso, del peso di 1 Kg., da noi chiamato “navet”.

S.O.M.S. Cinema – Teatro

Nel muro divisorio fra i due saloni della S.O.M.S., a circa due metri di altezza ed 1 metro di distanza dalla porta di comunicazione fra i due vani, venne aperto, ai tempi, un foro di circa 25 cm. di diametro, per consentire la proiezione di film su uno schermo bianco appeso al soppalco dell'orchestra (zona dell'attuale biliardo). Così facendo, il cinema, a Trisobbio era pronto.

Arrivavano da Rivalta, con un camioncino, portando tutto il necessario, pellicole comprese, una o due volte al mese : il periodo era intorno agli anni 1940-41.

Per noi era un grande evento : non era necessario andare a Carpeneto, nè ad Ovada. In piena guerra, sulle nostre città c'erano i bombardamenti e la gente scappava. Una compagnia teatrale, al completo, capitò a Trisobbio e così decisero di fare delle rappresentazioni, drammatiche ma anche comiche, sia nel nostro paese che in quelli vicini , Ovada compresa. La loro base, però era Trisobbio e così da noi si davano tutte le "prime" rappresentazioni. Ricordo, chissà perché, un titolo : “La voce del sangue”.

Terminata la guerra, nel 1945, tornarono a Genova, felici di ritrovare le loro case ma comunque con nostalgia e rimpianti per l'ospitalità ricevuta e l'amicizia che si era formata con gli abitanti della zona.

Saggi ginnici

Tutti gli scolari del paese, alla fine di Maggio, nel giorno di sabato, dopo innumerevoli prove fatte e rifatte, partecipavano ai “saggi ginnici”, tutti rigorosamente in divisa: “figli della lupa”, fino agli 8 anni, “Balilla” da 8 a 14, e infine “avanguardisti e “moschettieri”. Alcuni erano armati con un moschetto “giocattolo” dotato di baionetta, tipo '91. Da questi saggi, pare sia stato prodotto un libro: “Libro e moschetto, Balilla perfetto”.



“Balilla” è il soprannome dato dal popolo a Giovanni Battista Perasso, nel quartiere genovese di Portoria. Questo ragazzo lanciò un sasso contro un gruppo di soldati austriaci che imponevano ai passanti di aiutarli a spostare un grosso mortaio sprofondato nel fango. Al grido “che l’inse” (tradotto: “inizio io”, “comincio io”),

ebbe inizio l'insurrezione popolare che cacciò gli austriaci dalla città, nel 1746.

Da questo episodio storico, prese spunto l'Opera Nazionale Balilla, nel 1926. Lo scopo era quello di educare, fin dal primo periodo scolastico, sia i ragazzi che le ragazze, queste ultime inquadrare nelle "piccole" e "giovani italiane".

I saggi avevano luogo nel campo di tamburello. Noi eravamo seguiti da due maestri di ginnastica per un mese intero, al pomeriggio.

Il giorno prima della gara, il campo da tamburello era tracciato geometricamente con calce e pennello. Eravamo otto leve: cinque elementari e tre avanguardisti, 25 per leva, per un totale di 200 bambini che intonavano "L'inno del Balilla" ("...fischia il sasso, il nome squilla..."), alla presenza di genitori, parenti e tanta altra gente. Erano presenti autorità locali e provinciali. Ne usciva un grande spettacolo! Si sentivano soltanto i fischietti dei maestri, e noi tutti ad eseguire i movimenti imparati, con le gambe, le braccia, al cerchio, a volte assieme alle ragazze, creando composizioni geometriche che erano già uno spettacolo per noi nel campo ma, viste da sopra il lungo muretto, producevano un battimani continuo (allora sì... Ci sarebbero volute le fotografie). Pensate un pò cosa ci facevano fare, e noi facevamo, oltre 80 anni fa. E voi, giovani e maestri di oggi, cosa fate? Noi, allora, prima, durante e dopo, eravamo contenti e felici per anni. Io lo sono ancora adesso, felice ed orgoglioso: perché io c'ero, e così i miei fratelli e i tanti cugini.

Nella foto sotto ho voluto immortalare un mio nipotino che indossa un "reperto d'epoca".



Sposi

Durante la seconda guerra mondiale, una coppia di sposi di Trisobbio, Cesarin e Luciana, doveva partire per il viaggio di nozze. Si presentano da noi, dopo pranzo: “dobbiamo andare, vogliamo partire, l’abbiamo chiesto a tutti, ma sono tutti impegnati”. Mio papà dice loro: “l’unico è Domingo, se vuole, ma dovete andare sul carro a due ruote perché il calesse è rotto”. Mi chiamano e mio papà mi dice: “non si può dire di no”. Leghiamo due sedie alle sponde, sul carro, tre coperte, due per gli sposi, una per me per

potermi sedere sul cassotto. Attacciamo il cavallo e scendo in paese. Mi fermo sulla piazzetta dove abitava la sposa (davanti a Dotto). Arrivano gli sposi: li aiuto a salire, carico due valigie e via. Parlavano e ridevano, fino all'arrivo in stazione: mi hanno pagato, salutato e ringraziato tanto. Ho fatto loro tanti auguri, ho girato il cavallo e via, a casa.

Perché ho scritto di questo fatto? Ho sempre ricordato questo viaggio, in quanto tutto è stato organizzato al momento, senza che vi fosse nulla di adatto ad un viaggio da sposi. Comunque, con tanta buona volontà, abbiamo risolto un problema. Di sicuro lo avranno ricordato anche loro, e chissà quante volte...

L'attenuante però era notevole: la guerra in corso.

Scarambole

Così chiamate, alcuni se le facevano fare dal falegname. A noi, in famiglia, le costruiva mio papà: era un procedimento abbastanza semplice ed io stesso ne ho costruite un paio.

Occorrevano due "carasse" e due pezzetti di "carassa" della stessa lunghezza, con un piccolo incastro sia in quelle lunghe che in quelle corte. I due pezzi piccoli si fissavano, con due viti per ognuno, nella parte inferiore della "carassa" lunga, sopra un pezzetto di legno per non fare chiudere l'angolo appena fissato. Poi, tanto spago, a sufficienza per non far muovere il pezzettino di carassa, tirandolo con forza per creare l'appoggio del piede. Se necessario, si raddoppiava la dose di spago. Le due "carasse" portanti, un pochino più alte della statura del bambino che le usava, misuravano circa 20 centimetri. Poi si camminava, con l'aiuto di braccia, mani e tanto equilibrio. Le avevamo tutti : ci divertivamo e non c'era pericolo.



Spigolatrici

Si trattava delle donne che si recavano nei campi per raccogliere le spighe di grano, rimaste sul terreno dopo la mietitura e libere dai covoni. Andavano anche senza il consenso dei padroni del campo. Era una pratica comune, in quel periodo di tempo, scorgere per alcuni giorni figure femminili curve sul terreno per fare questa raccolta:



Una attività simile avveniva durante o al termine della vendemmia, quando non era strano vedere qualcuno ripassare tra i filari ormai vendemmiati, per raccogliere i grappolini lasciati o dimenticati durante il taglio principale : si “RACIMOLAVA” ancora qualche cestino di acini d’uva, da parte del proprietario o di qualche persona autorizzata a tale raccolta.

Ghiaccio

In piena estate, si usava andare in bicicletta ad Ovada, alla fabbrica, a prendere mezza lista di ghiaccio, poi fasciata in una coperta per ridurne lo scioglimento durante i trasporto e poi via, subito e velocemente a casa. Serviva per i malati ma anche per fare granatine all’arancio, al tamarindo e alla menta.



La chioccia

Questo era un lavoro di mia mamma, che poi consegnava a noi, per il nutrimento successivo.

Ad inizio primavera, raccoglieva e teneva da parte 20-25 uova dal pollaio, dove non doveva mancare un superbo gallo. Quindi prendeva una gallina predisposta alla cova, che si riconosceva per un comportamento particolare. Metteva le uova sulla paglia, in un setaccio, con sopra la gallina. Mattina e sera, per venti giorni, la si prendeva e le si dava da mangiare e da bere e la si rimetteva sulle uova.

Dopo questo tempo si aspettava il miracolo. Infatti uscivano tutti i pulcini: uno spettacolo!

Troppo belli, sembravano finti, con il corpo di un giallo stupendo e le zampette color arancio, attenti a seguire la chioccia. Al primo allarme, tutti sotto le sue ali, a difesa dei piccoli.

Rispetto e lutto

Alla scadenza dell'ottava (così si diceva, ovvero dopo otto giorni...), la famiglia in lutto faceva celebrare una messa a ricordo. Dopo il primo mese, una seconda. Alla scadenza del primo anno, v'era una messa con i parenti più stretti. Il Parroco, in occasione di queste ricorrenze, avvisato dai parenti del defunto, ricordava ai fedeli in chiesa queste celebrazioni, in modo che, chi voleva, potesse parteciparvi.

Per rispetto, da sempre, al passaggio di un carro funebre con parenti ed amici, uomini donne e bambini, questi ultimi invitati dai grandi, si facevano il segno della croce. Gli uomini, col cappello in testa, si scoprivano. Così pure davanti al camposanto ed in Chiesa.

Oggi vedo indifferenza e tanta, tanta fretta: non si riesce a fare quello che facevamo noi? Forse...

Mia mamma

Ci ripeteva continuamente di dire, in casa e fuori, queste piccole e brevi parole : “sì”, oppure “no”.

Ci guardava con insistenza e ci invitava a dire sempre la verità, perché, così facendo, saremmo stati liberi e non avremmo dovuto coprire o scoprire niente e nessuno.

Aveva ragione: così facendo, nessuno mi ha mai ripreso.

Per pura combinazione questo ricordo mi è affiorato quando, una recente Domenica, assistendo alla Messa in TV durante la lettura del Vangelo di Matteo, un versetto recitava :

“Ma sia il vostro parlare: sì, sì; no, no; poiché il di più vien dal maligno”

E così mi sono ricordato degli insegnamenti di mia mamma : due brevissime parole che, se dette con sincerità fanno, nella vita, la stima di una persona.

Cantarane

Un oggetto tutto di legno, con maniglia, che noi ragazzi facevamo girare con forza: produceva un rumore simile al gracidiare di una rana.

Noi lo usavamo, in particolare, nei giorni in cui le campane erano “legate”, ovvero durante la settimana santa. Lo scopo era appunto quello di sostituire, in quel periodo, il suono delle campane con i loro diversi significati: notizie, l’ora, l’Ave Maria e via dicendo.

Eravamo in parecchi a far suonare le “cantarane”. Poi, silenzio, tutti fermi: si dava la notizia e si proseguiva per il paese.



Muratori

Sul lavoro, si costruivano ed adoperavano copricapi fatti con la carta dei sacchetti di calce e cemento. Non so se per conservare più a lungo i propri berretti oppure per far capire che chi li indossava erano muratori.

Tango

Il tango era considerato “peccaminoso”: se ne discuteva in chiesa e pure in casa, negativamente. Dopo un bel po’ di tempo, non se ne è più parlato.

L’etiope

Nel 1936, l’Italia entra in guerra contro l’Etiopia.

Le notizie che arrivavano a noi, bambini delle elementari o delle medie, riguardavano il lago Tana, i monti Amba Alagi, Amba Aradam. Poi Addis Abeba, Gondar, Dessiè, Makallè, Tigri... Località dove sono avvenuti feroci combattimenti, in particolare sull’altopiano dell’Amba Aradan: infatti, ancor oggi si dice “è successo un ambaradan”, per indicare caos e confusione.

In questo periodo si cantava “Faccetta nera” ed altre canzoni simili.

Di quel tempo, ho un ricordo straordinario, che conservo per la meraviglia e la curiosità che mi ha suscitato.

Io e la mia famiglia ci trovavamo ad Ovada (era il 20 di Settembre, giorno di fiera), a ridosso del muraglione delle Madri Pie, muraglione che correva lungo tutta la piazza, a protezione dei loro giardini. Oggi la zona è stata trasformata in palazzi e negozi ma, esattamente dove adesso c’è la rivendita di farinata (da Vittorio), il macellaio ed un negozio di libri, in quel giorno di fiera era sistemata una capanna con una tenda sul davanti, una passerella e

un'apertura alta circa due metri. Da questo spazio usciva un etiope, alto, scalzo e come mantello un lenzuolo bianco, lungo fino ai piedi.

Con il braccio sinistro sorreggeva uno scudo e con la mano destra una lancia, alta più di lui.

Un guerriero: nero il colore della pelle, nerissimi i folti e ricci capelli. Non parlava: faceva un giro sulla passerella e rientrava nella sua capanna, per poi uscire nuovamente, a richiesta del pubblico pagante, anche se per pochi soldi.



In quel tempo lo spettacolo consisteva, appunto, nel far vedere un uomo di carnagione diversa dalla nostra: bastava quello per attirare il pubblico e, infatti, attorno a questa capanna c'era parecchia calca.

Devo precisare che, essendo un giorno di "fiera", ad Ovada confluivano persone e merci da 15 e più paesi dei dintorni: si

comprava e si vendeva di tutto, pure i maialini. Di solito mio papà ne comprava due e, messi nel sacco, via a Trisobbio. Era quasi sera e, di lì a poco, sarebbe finito tutto.

REDUCI

Devo aggiungere che, in queste occasioni, veniva pubblicizzata la canzone “FACCETTA NERA”, cantandola e distribuendo foglietti stampati con il testo. A casa si studiava e si cantava: praticamente, era un ...dovere !.

Per concludere con la guerra d’Etiopia, militarmente vinta dall’Italia e per Trisobbio, fortunatamente, senza caduti, ricordo quando sono tornati i reduci, in divisa coloniale e casco: grande cerimonia in paese ed in chiesa. Con tanto affetto e stima da parte di tutta la popolazione.

Noi ragazzi li guardavamo di continuo, orgogliosi di averli vicino. Ricordo il tenente Manara Angelo, che abitava con la famiglia di fronte alla canonica: un bellissimo giovane, sorrideva sempre. Con lui, un suo commilitone e compagno d’armi, Delio Berretta, che abitava subito dopo Bistolfi, verso la ghiacciaia, con la propria famiglia, di fronte alla grande casa dei fratelli Scovasso.

Il tenente Manara, nella guerra 1940-1945 è diventato capitano.

BREVISSIMI

In Chiesa, noi bambini, seduti sulle **panchine di legno**, senza schienale. Erano sistemate fra le due file di banchi e l'altar maggiore, lontano dalle mamme. Si pregava e si cantava con le donne durante la Santa Messa.

Tassativo, in Chiesa, per le ragazze indossare un fazzoletto grande oppure un berretto, gonna al ginocchio e mezze maniche, oppure lunghe.

Pentole in terracotta, come pure i tegami, di colore marrone scuro, all'esterno.

Servizio: piatti, bicchieri, sedie, uova (per tradizione, da sempre, sei oppure dodici).

Soldati : sempre in divisa, raramente a casa. Per dormire suoano il "silenzio" con la tromba. Il rancio, per mangiare. Il giuramento, un impegno. Naia = ferma obbligatoria.

Olio d' oliva : lo vendevano nei negozi. A Trisobbio, arrivava con le carovane di "Dilfin" o con la ferrovia, inaugurata nel 1890.

Impastare : il pane una volta alla settimana. La pasta : lasagne, tagliatelle, maltagliati, gnocchi, gnocchetti fatti con il pollice su una piccola travetta rigata. Quelli grossi come un pisello, fatti seccare, erano la nostra pasta da brodo.

Negozianti da neve : S.Andrea, 30 Novembre, Santa Bibbiana, 2 Dicembre, San Biagio, 3 Dicembre, San Antonio, 17 Gennaio. Si chiamavano così, quei giorni, dato che facevano paura per il freddo e la neve che portavano : non si era affatto contenti.

Il contadino : il più bel mestiere che io abbia mai vissuto!

San Giovanni (Vangelo) : potare la vigna. Tenere i tralci buoni col frutto, e via quelli cattivi.

Usava dire: “si è levato una bocca di casa”. “E’ andata per serva”, è andato a fare il servitore (ragazzi che stavano via sei mesi, un anno, altri ancora più a lungo)... In questo modo, in casa, c’era una bocca da sfamare in meno!

Morire senza mare: parlo dei nostri paesi, ma anche di intere regioni di abitanti che vivevano e morivano senza vedere il mare.

Bevande: citrato, acqua di Vichy, granite (ghiaccio grattugiato con arancio, tamarindo...), bicarbonato per lo stomaco.

Ferma obbligatoria: sotto le armi 18 mesi per quelli di terra, 24 mesi per quelli di mare.

Ricordo che nelle piccole e grandi città, durante la “libera uscita”, intorno alle 18, migliaia di soldati e marinai giravano per le strade controllati dalle proprie ronde. Non c’era bisogno di farne venire 500 a pattugliare, come oggi, ma ne giravano decine di migliaia, tutto l’anno, fino a quando hanno deciso di togliere la leva obbligatoria.

Bevande dei tempi : lo sciroppo di rosa, in Estate. Il caffè, invece, era un lusso e quindi si faceva con ...orzo abbrustolito !!

Filosofeggiando :

- Siamo viandanti : cos’è la nostra vita, per un cammino breve o lungo che sia !
- La verità è come l’acqua dei fiumi : non la puoi fermare !
- Va da qui, va da là, sa cà fumma qui ? Andumma a cà !!
- Santus, Santus, rè zà ! Andè, andè (mia mamma che ci sollecitava a correre in quanto era già suonato il “sanctus” ...)

PROVERBI E DETTI CONTADINI

- Se Gennaio mette l'erba, nel granaio il grano serba
- Febbraio, mezzo dolce, mezzo amaro
- Firvè l'è curt, ma l'è pes che un Turch !
- Marzo pazzarello, un'ora brutto, un'ora bello
- Aprile, ogni goccia un barile
- Aprile, non ti scoprire
- Maggio, vai adagio
- Né id Maz, né id Mazun, non levà ù pelissun
- Giugno, con la falce in pugno
- Luglio, con sacco e staio, porta tutto nel granaio
- Piovà d'Avust, rinfresca il cust
- Per Settembre, i frutti maturano tutti
- Per San Martin, ogni must l'è vin (11 Novembre)
- Per San Lùc, smeina tuc (18 Dicembre, San Luca)
- A San Andrea, l'invern ù munta an careià (24 Novembre)
- Ai Sant, senza bec, Natale maledet (1 Novembre)
- Santa Bibiana, 40 dì e nà smanna (2 Dicembre)
- Santa Lucia, ù dì pì curt cù i sia
- Santa Lucia, metta ra man davanti a ra mia (e continuare per sette volte...per far passare il male all'occhio)
- Pifania, tutte le feste 'as porta via (6 Gennaio)
- San Antonio castagne bianche bollite (17 Gennaio)
- Col tempo e con la paglia maturano le nespole
- Rosso di sera, bel tempo si spera
- Contadino, scarpe grosse e cervello fino
- Moglie e buoi dei paesi tuoi
- A San Valentin, tuc i vent is girù in marin

- Ù iè ir marin (14 Febbraio, vento di mare, coraggio, l'Inverno è finito, ne siamo fuori)
- L'Inverno è l'Inferno (...dei poveri...diceva sempre mio papà)
- San Benedetto, una rondine sotto il tetto (21 Marzo, inizio della primavera)
- La luna si nasconde dietro alle nuvole (a noi dicevano ...è andata a dormire...)
- Lùna novà, lùna vègia
- Un generale in trincea diceva “ Piemunteis, testa d'ùra, bugià nènt (vi ammazzano). Giunta l'ora : a des bugèvia, fuori tutti.....

PICCOLO DIZIONARIETTO

(dove vengono riportati alcuni termini e nomi dialettali che compaiono nel testo... Non è garantita la corretta scrittura in Trisobbiese!)

Suttà ar castè	Sotto al castello
Rampa	La salita in pietre che porta dalla piazza della Chiesa all'entrata del Castello
Lucianun	Sura Luciana, la levatrice comunale
Giuvanin ù sartu	Giovanni il sarto
Cuntracera	Contrada chiara
Sura Ise	Una delle due sorelle del negozio di spezie, papà farmacista
Giulin e Sergio Turco	Due atleti
Sepùlturi	Area di antica sepoltura a lato della chiesa, lungo la scorciatoia verso la S.O.M.S.
Strò d'lazilo	Via dell'Asilo
Prema di mort	Per la premura, in ricordo, dei defunti
Fasulet da grùp	Un grosso fazzoletto da legare ai quattro angoli ed usare come copricapo
Curt Barlotti	Cortile Barlotti
Cà id Toni	Casa di Toni (forno, commestibili, macelleria)
Rà Peisa	Peso pubblico - Baldo
Cunfurs	Il balcone di Trisobbio verso il viale. Forse da "conforto", per il fresco d'estate ed il caldo soleggiato in inverno
Calò	Levare la neve con lo spartineve o con il badile

Fos	Fossato. Corrisponde al terzo cerchio che circonda il paese
Burdun	Forse da “budello”: la stradina che parte dal “cunfurs” e scende al campo di tamburello
Bura	Mucchio di covoni, messi in cerchio con le spighe rivolte al centro. Alto 4 metri. Poi messi in diagonale, come un piccolo tetto.
Cuvùn	Un fascio di spighe di grano, legato con treccia di grano.
Ar ieri	Alle Aie, cascina nella zona del campo di tamburello.
Broi	Il sentiero che parte dalla zona delle “aie” e raggiunge “la Gabbiana” e la provinciale per Acqui Terme
Giasèra	Ghiacciaia
Dar Bùì	Buglio, strada che parte da San Rocco e scende verso Montaldo
Bargè	Pastore col gregge
Zù dar pais	Via Roma, la strada principale all’ingresso di Trisobbio
Dar cumùni – scorì veci	Vecchi uffici del Comune, dalle scuole vecchie
Ra streccia	La strada stretta
Ra pèisa	Piazza dal “peso pubblico”.
Vòl fregia	Stanavasso - La valle fredda
Dar campsant	Dal Cimitero
Sciuretto / sciuretta	Signorino / signorina
Ciasèta	Piazzetta
Sur Lei	Don - Modo di rivolgersi al Parroco
Purtugòl	Arance di Natale

Sciafers	Autista - Storpiatura del francese "chauffeur"
Baldo	Fornaio con negozio prima del peso pubblico, in fondo al paese
Corbe scrus	Corbe e cavagna di castagno giovane, spellato e assottigliato. (Cestoni speciali)
Arian	Ruscello dello Stanavasso - Anche la zona verde all'inizio della strada per Montaldo, di fronte ad ex Conca Verde
Pus fòra	Pozzo fuori le mura - In zona inizio strada per Acqui, subito dopo il curvone dopo la residenza per anziani
Canoura	Catena e molla per il pozzo
Puasse	Tralci delle viti, raccolti in un fascio, da bruciare
Picco - Marapicca	Simile al piccone, con un lato a punta e l'opposto largo. Da questo un detto: "l'ha 'na facia da marapicca"
Muretta	Mucchietto di terra che copre le viti, il primo anno, per proteggerle dal gelo
Scausè	Zappare e liberare le viti
Spusèira	Creare una vite nuova da una vecchia per "clonazione".
Scuriàs	Enormi cinghie di cotone per la trebbia, lunghe 20-30 metri, larghe 15 centimetri e spesse 1 centimetro
Vol	Setaccio con due manici
Prec	Tappo in legno, affusolato per chiudere botti e botticelle.
Seiv	Stucco "non velenoso" per sigillare le botti, assimilabile al sego
Conva	Canapa : filamento con stucco per sigillare

Siggia	Contenitore in legno per operazioni di travaso del vino 70 cm. di diametro, alto 30.
Galet	Galletto giravite per bloccare le porte delle botti
Reste id Mosè	Da Mosè - Cascina a metà strada fra Trisobbio e Ovada, sede scolastica della I e II classe
Roza	Freno del carro.
Capezza	Finimento che cinge la testa dell'animale da tiro
Navassa	Bigoncia per trasporto dell'uva ai tempi della vendemmia
Caviggia	Per legare i covoni
Brenta	Contenitore con cinghie per trasportare il vino dalla navassa in cantina
Bagnou	Contenitore con due manici
Tirmosa	Grosso imbuto rettangolare di legno
Camòl	Cammallo - Dal dialetto genovese
Duua	Parte di legno (tavolette) per botti e botticelle
Lalla - Bòrba	Zia – Zio
Brentou	Portatore di brente
Barbis	Baffi
Fasa	Il terreno fra filare e filare, in una vigna
Masèi	Mezzadri
Pel id cunii	Pelli di coniglio
Furnòs	La fornace dove venivano cotti i mattoni di argilla
Roli	Foglie di pannocchia
Strinòi	(Indumenti) appena toccati dal fuoco

Papetta	Muschio
I sègn	I segni - Ad esempio le campane “da morto”
Avviament	I, II e III media
Strase	Stracci
Scarzurè	Lavoro importante sulle viti (andrebbe fatto da potatori esperti). Consiste nel levare i tralci inutili e improduttivi, lasciandone uno, vicino alla base, da cui può nascere il futuro tralcio
Cavè	Zappare
Vanghè	Vangare
Andè a scè	Tagliare il fieno
Strafic	Sugo
SU-SRE	Solaio
Cantor	Peso fino a 125 Kg con catene e ganci
Baransa	Bilancia con piatto fino a 25-30 Kg. Oppure da casa, a due piatti, uno per i pesi, l'altro per il materiale
Girosia	Persiana delle finestre
Anvrieul	Funghi porcini
Funz	Funghi
Praroi	Prataioli
Id pin	Funghi di pino
Vanghè	Vangare
Navet id pan	Un grosso pane da 1, 2 Kg.
Cutura	Preparazione particolare del terreno, dopo l'aratura, per la semina
Crova	Capra
Cravun	Caprone. Il maschio della capra

Biom	Pula
Quighe	Cotiche da mangiare con i fagioli
Pedun	Commerciante di uova e polli
Virmaria	Ave Maria. Molto usata, serviva per scandire i tempi della giornata. “da ‘n virmaria a n’atra”. Suono di campana all’alba e al tramonto
U tura in marin	C’è vento di mare
Avvgè	Alla sera usava andare o stare a vegliare, d’Inverno, al caldo in qualche famiglia oppure a casa propria, anche fino a mezzanotte.
Bigat	Bachi da seta
Mogra grasa	Pancetta
Ir què	
Ra cù	Pietra per affilare le lame
Cubbia	La coppia di buoi
BARGE’	Pastori da gregge che facevano la transumanza
Mubilia	Mobili da casa
Tumatichi	Pomodori
Limin a ori	Lume a olio lampante
Stupin	Cordicella di stoppa, all’interno del lume ad olio, estratta poco alla volta, si accendeva per illuminare
Candrun	Candeloni di ghiaccio, uno vicino all’altro. Lunghi anche un metro del diametro di 3,4 cm.

MAPPE CASCINE

CASINI-BUE



[illegible]

PARTE SECONDA

La prima stesura del libro, con relativa stampa, è stata completata nei primi mesi del 2017.

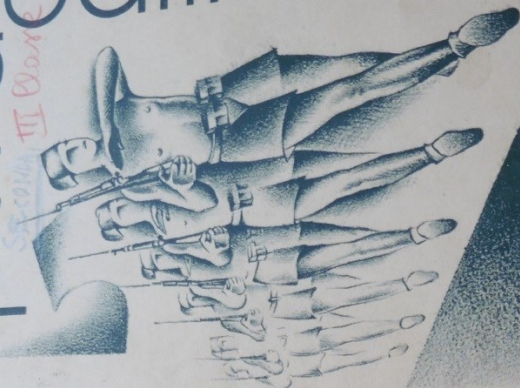
Successivamente, sono state introdotte nuove voci e correzioni al testo preesistente.

Le correzioni sono state applicate direttamente nella “parte prima”, mentre, i capitoli aggiunti, hanno dato origine a questa sezione, nei primi mesi del 2019, producendo una nuova edizione del libro.

LA MIA PAGELLA

opera balilla

Seconda Parte



MINISTERO EDUCAZIONALE AZIONALE

III

A-XV

IL SOLE D'ITALIA, ASSIMILATO NEI CAMPI E NEI FRUT-
TETI, VOILLO TROVATE TRASFUSO IN TUTTI I PRODOTTI
DELL'INDUSTRIA DOLCIARIA, CHE HA COME BASE INDI-
SPENSABILE ED INSOSTITUIBILE, LO ZUCCHERO, ALIMENTO
PRINCIPE DEL NOSTRO ORGANISMO.
POCO PESO, POCO SPAZIO, MOLTA SOSTANZA PER LE FATTI-
CHE DELLO STUDIO E SPESSO UN PREMIO ALLE MEDESIME.

П. 5211029

dell' scolaro **Boffito** Domingo
 nat o o **Grindho** comune di frequente
 all' opera battita per **088531**
 situata in° **Via Roma**

Figlio di Livorno
Alfonso
provincia di Umbria
frequentante la scuola elementare"

Prov. di Verbania classe III
10. 11. 1924 Iscritto 0 305

anno scolastico 1915... 1916 anno XIV era fascista

materie	classa 1 ^{ma}	prima lezione	seconda lezione	terza lezione	quarta lezione	5 ^a lezione	6 ^a lezione	7 ^a lezione	8 ^a lezione	9 ^a lezione	10 ^a lezione	11 ^a lezione	12 ^a lezione	13 ^a lezione	14 ^a lezione	15 ^a lezione	16 ^a lezione	17 ^a lezione	18 ^a lezione	19 ^a lezione	20 ^a lezione	21 ^a lezione	22 ^a lezione	23 ^a lezione	24 ^a lezione	25 ^a lezione	26 ^a lezione	27 ^a lezione	28 ^a lezione	29 ^a lezione	30 ^a lezione	31 ^a lezione	32 ^a lezione	33 ^a lezione	34 ^a lezione	35 ^a lezione	36 ^a lezione	37 ^a lezione	38 ^a lezione	39 ^a lezione	40 ^a lezione	41 ^a lezione	42 ^a lezione	43 ^a lezione	44 ^a lezione	45 ^a lezione	46 ^a lezione	47 ^a lezione	48 ^a lezione	49 ^a lezione	50 ^a lezione	51 ^a lezione	52 ^a lezione	53 ^a lezione	54 ^a lezione	55 ^a lezione	56 ^a lezione	57 ^a lezione	58 ^a lezione	59 ^a lezione	60 ^a lezione	61 ^a lezione	62 ^a lezione	63 ^a lezione	64 ^a lezione	65 ^a lezione	66 ^a lezione	67 ^a lezione	68 ^a lezione	69 ^a lezione	70 ^a lezione	71 ^a lezione	72 ^a lezione	73 ^a lezione	74 ^a lezione	75 ^a lezione	76 ^a lezione	77 ^a lezione	78 ^a lezione	79 ^a lezione	80 ^a lezione	81 ^a lezione	82 ^a lezione	83 ^a lezione	84 ^a lezione	85 ^a lezione	86 ^a lezione	87 ^a lezione	88 ^a lezione	89 ^a lezione	90 ^a lezione	91 ^a lezione	92 ^a lezione	93 ^a lezione	94 ^a lezione	95 ^a lezione	96 ^a lezione	97 ^a lezione	98 ^a lezione	99 ^a lezione	100 ^a lezione	101 ^a lezione	102 ^a lezione	103 ^a lezione	104 ^a lezione	105 ^a lezione	106 ^a lezione	107 ^a lezione	108 ^a lezione	109 ^a lezione	110 ^a lezione	111 ^a lezione	112 ^a lezione	113 ^a lezione	114 ^a lezione	115 ^a lezione	116 ^a lezione	117 ^a lezione	118 ^a lezione	119 ^a lezione	120 ^a lezione	121 ^a lezione	122 ^a lezione	123 ^a lezione	124 ^a lezione	125 ^a lezione	126 ^a lezione	127 ^a lezione	128 ^a lezione	129 ^a lezione	130 ^a lezione	131 ^a lezione	132 ^a lezione	133 ^a lezione	134 ^a lezione	135 ^a lezione	136 ^a lezione	137 ^a lezione	138 ^a lezione	139 ^a lezione	140 ^a lezione	141 ^a lezione	142 ^a lezione	143 ^a lezione	144 ^a lezione	145 ^a lezione	146 ^a lezione	147 ^a lezione	148 ^a lezione	149 ^a lezione	150 ^a lezione	151 ^a lezione	152 ^a lezione	153 ^a lezione	154 ^a lezione	155 ^a lezione	156 ^a lezione	157 ^a lezione	158 ^a lezione	159 ^a lezione	160 ^a lezione	161 ^a lezione	162 ^a lezione	163 ^a lezione	164 ^a lezione	165 ^a lezione	166 ^a lezione	167 ^a lezione	168 ^a lezione	169 ^a lezione	170 ^a lezione	171 ^a lezione	172 ^a lezione	173 ^a lezione	174 ^a lezione	175 ^a lezione	176 ^a lezione	177 ^a lezione	178 ^a lezione	179 ^a lezione	180 ^a lezione	181 ^a lezione	182 ^a lezione	183 ^a lezione	184 ^a lezione	185 ^a lezione	186 ^a lezione	187 ^a lezione	188 ^a lezione	189 ^a lezione	190 ^a lezione	191 ^a lezione	192 ^a lezione	193 ^a lezione	194 ^a lezione	195 ^a lezione	196 ^a lezione	197 ^a lezione	198 ^a lezione	199 ^a lezione	200 ^a lezione	201 ^a lezione	202 ^a lezione	203 ^a lezione	204 ^a lezione	205 ^a lezione	206 ^a lezione	207 ^a lezione	208 ^a lezione	209 ^a lezione	210 ^a lezione	211 ^a lezione	212 ^a lezione	213 ^a lezione	214 ^a lezione	215 ^a lezione	216 ^a lezione	217 ^a lezione	218 ^a lezione	219 ^a lezione	220 ^a lezione	221 ^a lezione	222 ^a lezione	223 ^a lezione	224 ^a lezione	225 ^a lezione	226 ^a lezione	227 ^a lezione	228 ^a lezione	229 ^a lezione	230 ^a lezione	231 ^a lezione	232 ^a lezione	233 ^a lezione	234 ^a lezione	235 ^a lezione	236 ^a lezione	237 ^a lezione	238 ^a lezione	239 ^a lezione	240 ^a lezione	241 ^a lezione	242 ^a lezione	243 ^a lezione	244 ^a lezione	245 ^a lezione	246 ^a lezione	247 ^a lezione	248 ^a lezione	249 ^a lezione	250 ^a lezione	251 ^a lezione	252 ^a lezione	253 ^a lezione	254 ^a lezione	255 ^a lezione	256 ^a lezione	257 ^a lezione	258 ^a lezione	259 ^a lezione	260 ^a lezione	261 ^a lezione	262 ^a lezione	263 ^a lezione	264 ^a lezione	265 ^a lezione	266 ^a lezione	267 ^a lezione	268 ^a lezione	269 ^a lezione	270 ^a lezione	271 ^a lezione	272 ^a lezione	273 ^a lezione	274 ^a lezione	275 ^a lezione	276 ^a lezione	277 ^a lezione	278 ^a lezione	279 ^a lezione	280<
---------	------------------------	---------------	-----------------	---------------	----------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	------



note: (1) mascelle, femminille o mista, (2) via pioggia o frazione, (3) per le quali si assegna il voto, (4) nome e cognome dello scolaro, (5) sì o non è, (6) 3^a, 4^a, 5^a classe, (7) inferiore o superiore, solo per le 3^e e 5^e classe.

Y. viridula 3. 6. 996-500

6 o. ani grafiche pannello e petroli spietto

La mia pagella, grande, doppia, corposa, significativa, si apre come un libro, carta spessa.

Al suo interno, in alto al centro, a caratteri decorativi, sta scritto "PAGELLA".

In quel tempo, alla fine dell'anno scolastico, all'alunno veniva rilasciato questo elegante attestato, scritto con inchiostro, penna di legno e pennini, in bella calligrafia, con i voti, non con i numeri, ma con le valutazioni scritte in lettere : insufficiente, sufficiente, buono, lodevole ed infine l'esito complessivo, promosso, rimandato o bocciato.

La mia pagella non è un semplice attestato ma, quasi, un quadretto, da appendere e conservare : aveva ed ha, tuttora, per me, una grande importanza e merita tutto il mio rispetto.

Una nota particolare : nella mia pagella di terza classe, datata 3 Giugno 1936, risulta scritto "non si presentò agli esami", nonostante i voti, tutti positivi. La spiegazione ? Mia mamma voleva che ripetessi l'anno scolastico per ritardare di un anno il mio percorso in bicicletta, verso Ovada, dove avrei dovuto andare per frequentare le scuole medie : una semplice questione di sicurezza fisica. Tutto qua.

RETTIFICA DEL COGNOME

Nelle mie sei pagelle delle scuole elementari, il mio nome risulta Boffito Domingo, mentre, nella mia prima carta di identità, viene scritto Boffito Domenico.

Non ricordo quando sia successo ma, per quattro anni, il nostro cognome risultava Boffito. Con le maestre e, successivamente, con i professori, vi furono, quindi, delle complicazioni.

Il nostro vero cognome, da circa due, tre secoli, è sempre stato Bonfiglio, nato e residente “suttàarcastè” !

Mia mamma, stufo e stanca della situazione, va da un avvocato, ad Ovada, chiarisce il fatto, ne parla con mio papà, prende 500 lire e ritorna ad Ovada : l’avvocato in questione si chiamava Moccagatta.

Dopo alcuni giorni, al Comune di Trisobbio, arriva la sentenza del Tribunale, sezione II, in data 12 Dicembre 1944 : il cognome di BOFFITTO Giovanni (in alcuni documenti scritto come BOFFITO) viene rettificato in BONFIGLIO Giovanni, fu Domenico e fu BISTOLFI Teresa, nato in questo Comune il 15 Febbraio 1885 e qì residente e domiciliato, in via Cavour nr.15 (tale residenza era già riconosciuta ed attestata per nonni e bisnonni dal 1854)

COMUNE DI TRISOBBIO
PROVINCIA DI ALESSANDRIA

Prot. N. 447 R.C. Li 18 giugno 1954

Risposta al foglio N. _____
del _____
Div. _____

STAR. TOP. CAP. MARINELLI - ACQUA

OGGETTO ATTO DI DICHIARAZIONE

IL SINDACO

che sottoscrive, sulla scorta degli atti esistenti in questo Comune

CERTIFICA E DICHIARA

che con sentenza del Tribunale Civile e Penale di Alessandria -Sezione II*- in data 12 dicembre 1944 il cognome di Boffitto Giovanni è stato rettificato in Bonfiglio Giovanni.

Pertanto in conseguenza di tale atto rettificato lo scrivente dichiara che il Sig. BONFIGLIO Giovanni fu Domenico e fu Bistolfi Teresa è nato in questo Comune il 15/2/1885 ed ivi domiciliato e residente in Via Cavour n. 15.-

Si rilascia la presente dichiarazione, a richiesta dell'interessato, per uso rettifica cognome da Boffitto in Bonfiglio su tutte le partite catastali e documenti esistenti nel territorio nazionale.

IL SINDACO
(Mario Torielli)





Dulcis in fundo... diceva mia mamma... mia mamma stanca e stufo del nostro stato anagrafico, con sentenza del Tribunale di Alessandria in data 12 dicembre 1944 ne decise la rettifica come da foto del "Comune di Trisobbio"

CARTA di IDENTITA' STORICA

Rilasciata il 26 Marzo 1944 dal Podestà di Trisobbio.

A seguito del “referendum” per la scelta fra Monarchia e Repubblica, vinto da questi ultimi, il Regno d'Italia finisce e la famiglia reale è costretta all'esilio.

La mia carta di identità non venne sostituita ma semplicemente cancellata la dicitura “Regno d'Italia” e relativo stemma Sabauda, come si vede dalla foto allegata.

Con la caduta di Mussolini, anche i tre simboli del fascio del Littorio, vennero cancellati con tratti a penna ed inchiostro, nella pagina relativa.

Con l'avvento della R.S.I. ,Repubblica Sociale Italiana, conosciuta come Repubblica di Salò, si rinnova, in data 27 Gennaio 1945, la mia carta di identità per l'anno 1946 e la firma viene apposta dal commissario Braggio (il Podestà non esiste più).

Sotto a questo rinnovo si possono vedere le cancellature, a pennino ed inchiostro, dei fasci littori pre-esistenti.

Sotto ancora, con scrittura a macchina, la rettifica del cognome da BOFFITTO a BONFIGLIO.

In quel poco tempo, dieci mesi ed un giorno, per la precisione, la mia carta di identità ha documentato passaggi storici epocali e di estrema gravità per tutti noi : la vera protagonista di tutta questa storia.

La guerra non finiva mai ed ho un ricordo ben chiaro dei sacrifici e della privazione della libertà di quei tempi, con rastrellamenti tedeschi, repubblicchini e continui scontri con i partigiani.



La mia carta di identità (storica) nata nel Regno d'Italia poi cancellato da referendum, così i fasci. Divenuta Repubblica Sociale Italiana con le sigle in alto a sinistra R.S.I. di Salò. Poco tempo dopo con la fine della guerra anche questa finisce, questa è storia vera.

I SERVIZI IGIENICI DI UNA VOLTA

Ricordo un gabinetto, appena fuori casa, fatto di legno e mattoni, un metro per ottanta cm., con una porticina ed una finestra piccola, piccola.

All'interno, una robusta tavola, posata su due mattoni pieni messi alle estremità e ben stabilizzati.

Bisognava salirci sopra e stare accovacciati, con un braccio sotto le ginocchia, per alzarci un po' e mantenere l'equilibrio.

Durante l'inverno, poi, era tanto freddo, senza luce e con pochissima igiene. Praticamente diventava una cosa impossibile : non so come sia stato ideato, ma è durato tanto. In paese tutti i gabinetti erano così, mentre in campagna si usava andare un po' lontani dalla casa e poi ricoprire con zappa e terra.

Ricordo mio papà che portava tutti i residui nel letamaio.

In paese, un giorno, un uomo, nel suo cortile, si "igienizzava"(!) con un grosso sacco di juta e poi lo appendeva ad un chiodo. In campagna si adoperavano foglie o un po' di erba : era così, proprio così !!!

Nella foto allegata uno di questi "servizi" ancora individuabile.



PESI E BILANCE

Nelle case di una volta, fra le tante cose da fare, frequentemente occorreva pesare o ripesare i diversi materiali, commestibili e non, per le normali operazione di compra-vendita : per far questo ci voleva una bilancia.

Gli ambulanti che vendevano per strada, si portavano dietro la bilancia col piatto di ottone, dove mettevano la roba da pesare,

sopra scorreva un peso che spostato per raggiungere il punto di equilibrio, indicava il peso giusto ed indiscutibile.

In casa nostra, dopo qualche discussione, si decise di comprare una bilancia della portata di 25 Kg., con piatto in ottone e peso scorrevole, tutt'ora esistente.

Per pesare bisognava caricare il piatto, con una mano sollevare il tutto e, con l'altra mano, fare scorrere il peso, leggendo l'asta graduata al raggiunto equilibrio, con una procedura simile a quella usata dagli ambulanti.

In cucina, per comodità, avevamo una bilancina, molto bella e sempre pronta, con due piatti di ottone : uno per la merce e l'altro per appoggiarvi i diversi pesi di ottone fino a raggiungere, anche in questo sistema, l'equilibrio dei piatti e quindi il peso.





Per pesate superiori, e fino a 125 Kg., si adoperava il “cantor”, con due catene fisse e con ganci terminali, per pesare sacchi, casse e corbe.

Per pesare occorreva una robusta “carassa” e, due uomini, uno di fronte all’altro : dopo aver agganciato la merce occorreva agganciare il gancio superiore alla carassa, sollevare il tutto sulla spalle, mentre una terza persona faceva scorrere il peso sull’asta per determinare il valore.



I CARAVANA

Avendo indicato, nella parte prima del libro, la mia lunga esperienza lavorativa nel porto di Genova, non posso non ricordare questa corporazione di lavoratori con i quali sono stato in contatto per circa 40 anni.

I “Caravana”, così chiamati, venivano da Bergamo ed erano una storica corporazione di lavoratori del porto di Genova. Fondata l’ 11 Giugno del 1340, era composta da uomini addetti al carico e scarico delle merci in transito alla Dogana del Porto. I lavoratori si tramandavano il posto da padre in figlio ed avevano l’obbligo di non bestemmiare e di presenziare alla Messa domenicale presso la Parrocchia del Carmine.

Dopo la seconda guerra mondiale, i “Caravana” si sono trasformati in quella che è oggi conosciuta come “C.U.L.M.V.” (Compagnia Unica Lavoratori Merci Varie), mantenendo sempre le attività di carico e scarico.

Io ho lavorato in questa compagnia per molti anni, accomunato da due-trecento soci e comunque appartenente alle migliaia di unità lavorative del porto, nel suo complesso.

Ho visto nascere la cooperativa alimentare, ai nostri giorni trasformata in COOP ma ai tempi già esistente nei locali attigui alla “sala chiamata” di San Benigno



LE GALLINE di “SUTTA’ AR CASTE”

Come già raccontato, ogni pennuto aveva un nastrino legato intorno alle zampe : tale nastrino era di colore diverso , per distinguerlo da proprietario a proprietario.

Devo ricordare che, le galline pronte a deporre l’uovo, dovevano restare nel pollaio : appena fatto, con il loro canto forte e convincente, andavano a raggiungere le altre che razzolavano nella strada “suttàarcastè”, la loro aia.

Qui restavano tutto il giorno, indisturbate. Verso sera, una alla volta, si avviavano verso il proprio pollaio, dove le aspettava qualcuno di noi per dar loro da mangiare e da bere.

In questo preciso momento avveniva la conta e veniva controllato il nastrino colorato legato alla zampa : in caso di errori, in pochi minuti, avveniva lo scambio reciproco, senza alcun problema.

Una alla volta, quindi, entravano nel pollaio, si posizionavano su robuste “carasse” sostenute da paletti a circa un metro di altezza : tutte dentro, gallo compreso e si chiudeva la porticina. Tutta la notte, silenzio.

All’alba, tutti i galli di “suttàarcastè”, insieme a quelli del secondo e del terzo cerchio del paese, accompagnati dall’ Ave Maria, da qualche asino, cavalli, capre e pecore, suonavano la sveglia ! Non c’era bisogno di alcun orologio : c’era anche da ridere.

Mancavano le oche, che però erano presenti alle Aie e nelle varie cascine : il perché era dovuto al fatto che sporcavano tanto mentre fuori paese avevano molto più verde a disposizione.



“CUBBIA id BOI – ERPI”

(LA COPPIA DI BUOI e L’ERPICE)

Mio papà voleva arare il campo con la coppia di buoi : era un suo desiderio, non facile da realizzare.

Non facile trovare chi li avesse e più difficile farli venire ad arare per noi : il motivo dipendeva anche dal fatto che era una novità, cioè erano le prime coppie di buoi che si vedevano nei campi.

Se ne parlava continuamente, in paese, fino a quando si è saputo che, alla “cà rutta”, questa pratica veniva utilizzata e quindi aravano con “la coppia”.

Mio papà diceva : “vado dai Ferrando, così ci arano il campo e ci fanno una bella “cotura” (che significava rendere il terreno coltivabile). “E’ il momento buono”. Voleva dire che “si faceva la

luna nuova” : aspettare poteva significare la pioggia e quindi ritardare la semina.

Infatti, poco tempo dopo, ci avisavano che il giorno seguente, alle cinque del mattino, i fratelli sarebbero stati nel campo con la coppia di buoi. Devo dire che, se alle cinque erano già al lavoro, qualcuno avrebbe dovuto alzarsi alle tre per dare ai buoi da mangiare ed il tempo per ruminare.



Ricordo bene i nomi dei tre fratelli : Eugenio, il primo, poi Carlo e Mario, il più giovane.

Carlo mi sembrava quello più attento al lavoro, quello a cui piaceva di più.

Lavoravano in due, perché l'aratro era pesante, in particolare per farlo ruotare al "capolinea".

Alle sette e mezza si faceva la colazione : latte caldo con orzo abbrustolito, pane, salame crudo e salame cotto, che a me piaceva in modo particolare.

Alle undici appena suonate, staccavano e tornavano a casa con i buoi, per poi ritornare alle tre di pomeriggio e terminare l'aratura.

Durante il lavoro arrivavano alcuni contadini, nostri vicini ma anche estranei, per vedere il lavoro fatto dalla coppia di buoi : le prime volte risultava essere una novità che faceva meraviglia e speravano di poter fare altrettanto nei loro terreni.

Col palmo della mano misuravano il solco, inginocchiandosi per osservare la profondità raggiunta, fino a trenta centimetri e tutti apprezzavano questo migliore risultato.

Con la coppia di buoi, è partito il cambiamento per risparmiare un po' di fatica ai contadini nei campi.

Terminata la fase di aratura, facevano un passaggio con "l'erpi" (erpice), che serviva per tagliare le zolle a pezzettini e rendere il terreno pronto per la semina e per una produzione generosa : si facevano i solchi, si metteva il letame, la semente e si richiudeva.

Questo "erpice" era un manufatto di legno, due metri per uno, alto venti centimetri, con coltelli ben fissati che servivano, appunto, a tagliare le zolle fatte dall'aratro. Sopra l'erpi si metteva un

grosso peso, fissato, nella parte posteriore, con un pezzo di corda robusta per poterlo spostare.

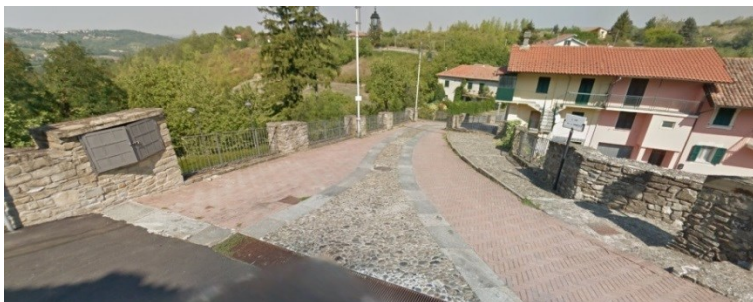
I buoi lo trascinavano avanti e indietro lungo i solchi, per la loro lunghezza, poi si faceva una passata in senso trasversale e, alla fine, il terreno era pronto e soffice.

“Ra cubbia” è stato l’ultimo progresso, con gli animali da lavoro, che i contadini hanno avuto, prima dell’avvento dei trattori.

Con l’arrivo della “meccanica” tutto è cambiato e, molte delle nostre colline sono state abbandonate e trasformate in boschi.



IL PONTE DELL'ANNUNZIATA



Ovvero l'uscita a Nord-Est, direzione San Rocco, Montaldo, Carpeneto, allora strada importante.

A quei tempi era una strada sterrata : in direzione San Rocco, si trovano subito "ar ieri" (Alle Aie), poi un gruppo di case ed alcune grosse aziende agricole : Scovazzo, Bevilacqua.

Appena superate "le Aie", una stradina a destra porta a "drè ir munt" (dietro il monte) , proprietà degli Scovazzo e, sempre a destra a 50 metri "irBiru", una azienda agricola con contadini "pionieri" : innestavano viti e piante. Ricordo, in un loro vigneto, quattro grossi alberi di ciliegie di ottima qualità : dolci, grosse e vellutate. La proprietaria, "Rusina dir Biru", la cui famiglia è tuttora presente nell'azienda, ne curava la raccolta e la vendita. Mia mamma le aspettava e contava i giorni alla raccolta, tanta era la voglia : noi passavamo di là due volte al giorno e lei le comprava. Era la prima frutta fresca che si mangiava nel corso dell'anno. Veramente buone. C'erano anche, per la verità, ciliegie selvatiche, e si mangiavano anche, ma erano piccole e un po' amare : niente a che fare con queste !

Devo aggiungere che questa casa, “irBiru”, era l’unica esistente, prima e dopo San Rocco fino alla Tarsenda, Spidia e “Rusgnò”, passando “di sopra”, per Montaldo.

Passando di sotto, “dar Bui”, direzione Montaldo, era l’unica fino a Nerchi : non esistevano altre case ma solo e soltanto vigne.



IL BALLO

A casa mia, erano contenti di veder ballare ma anche di ballare veramente quando, a volte, concedevano il momento particolare con “u bàla i vec”, appunto per far divertire gli anziani.

Ci mandavano a ballare , così abbiamo imparato tutti. Se non si sa ballare, o si sta seduti o si va via.

Ricordo, per averli visti, quelli che ballavano la “polka” che facevano un saltino o un passetto : non era semplice, ma molto elaborato e comunque divertente.

Il primo ballo della serata, per le ragazze, era importante : mia sorella, ogni tanto, mi faceva conoscere le sue amiche ed io, molto volentieri, sapevo che, facendole ballare, si divertivano.

Non avevo problemi, me la cavavo piuttosto bene e, anche i tanti “no”, non mi fermavano.

Devo ricordare che usava il “Lei”, che poteva durare qualche ballo, tutta la serata o anche alcune serate, prima di arrivare al “tu”. O restare sempre il “Lei”.

Si ballava solo alla Domenica sera, fino all’una. I Carabinieri facevano rispettare l’orario.....ci siamo capiti...



NATALE - MESSA di MEZZANOTTE

Se ne parlava tanto tempo prima e, mentre la data si avvicinava, cresceva l'attesa : noi bambini aspettavamo il Natale con tanta gioia, anche perché si faceva l'albero, piccolo ma carico di palline di celluloidi colorate, ornamenti vari, dolciumi ed anche piccoli mandarini già prenotati.

C'era anche il presepe, fatto in casa, sulla credenza della cucina con lo spazio appositamente liberato dalla mamma per l'occasione : casette , statuine, animali, tutti fatti da noi con l'amico Genesio, da tempo.

Il presepe grande era invece in Chiesa : io ne seguivo la preparazione con continuità e lo andavo a visitare anche due volte al giorno.

Restava un grande impegno : volevamo assistere, a tutti i costi, alla Messa di mezzanotte, mentre, normalmente, a casa nostra, in Inverno, noi bambini andavamo a dormire alle nove di sera.

Quella notte, però, come d'accordo, ci si alzava dopo qualche ora, alle 23,30 (oggi, nessun bambino va a dormire prima) : veloci a vestirci, veloci a prepararci, stufa accesa, senza lamentele.

Tutti si andava a Messa : Chiesa fredda ma strapiena di gente. L'organo che suonava e tutti a cantare "Tu scendi dalle stelle", in coda a baciare il bambinello. Poi, alla fine, mentre le campane suonavano, tutti a casa di corsa per cercare i regali che Babbo Natale ci lasciava sulla finestra, senza persiane, con quattro dita di neve...

A questo punto, tanto felici, ci portavano a dormire con il regalo vicino al letto.

Ricordo che faceva ben ben freddo e si poteva capire dalle dimensioni dei “candrun” (candeloni) di ghiaccio : più erano grossi e più freddo era. Nessuno parlava di temperatura e di gradi.

Ricordo anche questo : in quella notte, anche i poveri, in qualche modo, con piccoli risparmi “segreti” e qualche aiuto, potevano avere “un po’ di Natale” ...



SECONDA GUERRA MONDIALE

(1940-1945)

Già nel 1940, la Germania, nostra alleata, era in guerra con Francia ed Inghilterra.

Da noi, a Trisobbio, si parlava di “guerra lampo” : qualche mese e sarebbe finito tutto. I nostri soldati erano pronti su tutti i confini, forse si voleva evitare.

Il 10 Giugno 1940, noi eravamo tutti in campagna, “ar Berchi”, lo ricordo bene.

Alle 11.30 le campane iniziano a suonare a distesa, che significava notizia importante : subito ho detto ai miei “è iniziata la guerra”! Velocemente mi sono detto : non ci sono festività in arrivo, non è un orario quotidiano, suonano tutte a distesa, quindi deve essere qualche notizia straordinaria....

Infatti, Mussolini aveva dichiarato guerra a Francia e Inghilterra ed i nostri soldati avevano occupato Mentone, Briga e Tenda : poco dopo la Francia si arrende. Rimane l’Inghilterra, da sola, contro l’Asse. Si diceva : poco tempo e finisce tutto. E’ durata cinque lunghi anni ed ha coinvolto mezzo mondo!

Milioni di morti. Parecchie famiglie di Trisobbio avevano figli e nipoti al fronte, le mamme aspettavano con ansia la postina Amalia o la figlia Maria per avere notizie, pur rare e con molto ritardo.

I Carabinieri impegnati a consegnare la famosa cartolina rosa, “brevi manu” ai destinatari, per il rientro immediato ai distretti

militari. Ricordo un mio cugino, Aldo, in breve licenza, in divisa, armato, che correva giù dalle scale di casa per raggiungere i commilitoni : non ho mai dimenticato questa immagine.

A Ovada, durante la guerra, ricordo soldati accampati sotto il ponte dell'Orba (nel borgo) e nel grande parco, con camion, carri e cavalli (tipo Far-West), cannoni, garitte e sentinelle sparse qua e là : allora non c'era alcun capannone, solo ghiaia.

In via Lung'Orba, dove ora c'è il gommista, erano accampati alcuni soldati, fra cui, presso una garitta, ho trovato "Pinun" Carosio, mio compaesano, che io salutavo mentre andavo a scuola, in bicicletta, in Via Cairoli, sede della attuale "Accademia Urbense".

Altri soldati erano dislocati di fronte al ristorante "La Grotta" e presso l'oratorio di San Giovanni. Vicino alla loggia di San Sebastiano erano sistemati automezzi ed altri soldati.

Poveri ragazzi! I più tanti stavano uno e due anni senza andare a casa, nel proprio letto : altri ancora di più.

E quindi, un ricordo non può che andare a tutti i nomi scritti sul monumento ai caduti di Trisobbio : nessuno di loro ha più rivisto la propria famiglia, i propri cari. Perché ? Non avevano forse diritto di tornare dalle loro mamme, dai loro bambini, nelle loro case ? Vi giuro che io sono commosso al vedere la perdita di tanti martiri : non si può morire a 18, 19, 20 anni come è successo ai miei coetanei con i quali giocavo da bambino : sono morti fucilati ! Occorre trovare sempre un po' di tempo per ricordarli !

A Ovada, in Piazza Garibaldi, alla sera, tanti ufficiali si fermavano per ore fino a riempirla : forse era requisita. Lo so perché più o meno a quell'ora, si andava alla casa di San Paolo, nella stessa via, e quindi potevamo osservare tutto.

La sera tardi e di notte si praticava l'oscuramento : luci pubbliche spente, in casa tende tirate e persiane chiuse erano obbligatorie : un piccolo aeroplano, chiamato "Pipetto", sorvolava il paese e si adoperava per far spegnere le luci, dicevano anche....con mezzi persuasivi...

Una Domenica, a Trisobbio, dopo la Messa delle 11, usciti dalla Chiesa, io e tanti coetanei avevamo l'abitudine di tornare in paese : quel giorno, no , ci siamo diretti alla "cuntracera" e, superatala, siamo arrivati al ponte dell'Annunziata.

Un rumore assordante, cupo, continuo, che aumentava, qualcosa di particolare : sorpresi ci guardavamo per capire l'origine del rumore, sempre più forte. Qualcuno gridò n: "gli areoplani"! E così tutti a guardare il cielo, dove, stormi da decine di bombardieri, quadrimotori, mai visti di quelle dimensioni, posizionati a formare un enorme triangolo , li ricordo bene. Il primo a "bucare il cielo", a seguire due, una a destra ed uno a sinistra, poi tre, poi quattro fino ad un totale di quindici.



Così altri stormi, equidistanti, in doppia, tripla, quarta e quinta fila, coprivano tutto il cielo.

Accompagnati e protetti da un centinaio di “caccia”, sembravano tante vespe vicino all’alveare!

Continuavano a passare : c’era da stancarsi, a contarle, lentamente, andavano verso sud. Non ho mai più visto un raggruppamento simile di aerei : il passaggio è durato circa un’ora ! Verso sera si è sentito dire che avevano bombardato verso il centro Italia e parte del sud.

Di notte, a Trisobbio, sul “cunfurs”, quando Genova era sotto bombardamento, si vedevano bene i lampi e le scie della contraerea che contrastava gli aerei nemici. Un triste e preoccupante spettacolo che durava poco tempo, ma si ripeteva più volte provocando gravi danni a persone e cose.

BORSA NERA



La “borsa nera”, così chiamata, era una pratica del tempo di guerra che serviva per comprare e vendere beni di prima necessità, senza tessera annonaria.

Un giorno di primavera, mio papà mi porta nella zona di San Vito, e mi mostra un grosso albero : il punto esatto dove avrei dovuto trovarmi, nel giorno stabilito, alle due di notte, per prendere due sacchi di grano, già pagato.

Una notte senza luna, sono partito, a mezzanotte, con carro piccolo e cavallo, passando dal Sambuco. Arrivato sul posto, mi fermo e aspetto : solo buio e tanto silenzio, io, vicino al cavallo, ci facevamo compagnia. Dopo alcuni minuti, sento dei rumori, sempre più vicini, che poi cessano. Io non chiedo niente, loro, due uomini, sono i primi a parlare : “Domingo?” - “sì”.

Velocemente trasbordano i due sacchi sul mio carro dicendo : “i sacchi li hai trovati” ...e se ne vanno.

Io mi metto alla briglia e riparto : intorno alle tre eravamo già nella stalla e, mentre ristoravo il cavallo, arriva mio papà dicendomi : “vai subito a dormire, e ricorda che l’ora più brutta della notte è quella che va dalle due alle tre, perché non gira nessuno. Te lo dico ora che è passata, e te lo spiego. Fino alle due trovi ancora qualche ritardatario, alle tre i contadini si alzano e danno da mangiare ai buoi, così hanno il tempo di ruminare per essere pronti al mattino, alle cinque, a lavorare. Poi l’alba si fa vedere ed è giorno. Se ti trovavano, non ti facevano niente, non hai neppure sedici anni . Se trovavano me, mi portavano in Germania, o peggio...zitto e ciau”. Non avevamo più farina e mancavano due mesi alla mietitura, “Giugno con la falce in pugno”, e così si pensava di agire in quel modo, come anche altri, ma era comunque un rischio molto alto.



LUCCIOLE

In piena estate, al tramonto, all’improvviso, una piacevole sorpresa per grandi e piccoli : puntualmente, arrivavano le lucciole.

Appena si faceva buio, a “suttà ar castè”, il primo che le vedeva, lo gridava con tutta la voce disponibile.

Una lucciola, un'altra, lì, là, laggiù, quante sonoche meraviglia !

Mi ricordo bene, erano davvero tante : avevamo un altro cielo qui, in terra ! Tante, tante stelle che si accendevano e si spegnevano continuamente, tanto vicine, quasi si potevano toccare con le mani, piano piano, con tanta calma, si spostavano tutto intorno : uno spettacolo !

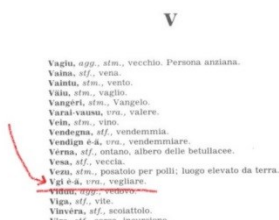
Noi bambini, curiosi, volevamo sapere se erano anche in altri posti, così, senza correre, si faceva un bel giro per il paese : le lucciole erano dovunque !

La loro presenza silenziosa ci faceva compagnia per tante sere poi, all'improvviso, così come erano arrivate, velocemente sparivano, lasciandoci senza parole. A tanto mistero, preferisco restare stupito e meravigliato, senza la voglia di conoscerne il perché, mantenendo i ricordi della natura di quei tempi che porto sempre nella mia memoria.



AVVGE'

(Stare svegli a discorrere)



Durante l’Inverno, alla sera, dopo cena, ci si trovava tutti attorno alla stufa grande, la famiglia, più qualche zia o i vicini, a turno.

Si raccontavano favole, “cèti” storie vere, cronaca di Trisobbio, fino a mezzanotte.

Alcune donne lavoravano a maglia, con ferri lunghi 40 cm., a due punte : facevano e rifacevano guanti, sciarpe, calzettoni ecc...



“LIMIN a ORI” (Lumino ad olio)

“Limin a ori cun ù stupin”.

Ricordo mio papà, dopo cena, usciva di casa, dopo aver messo l’olio lampante nel “limin” e fatto emergere un pezzetto di “stupin”, già acceso ed immerso nell’olio.

Con una mano lo reggeva e con l’altra, socchiusa a mezzaluna, riparava la fiamma dal vento, perché non si spegnesse, appena aperta la porta della cucina.

Visitava le due cantine, la stalletta con i maiali, la stalla, il cavallo, la capra e quindi rientrava in cucina.

Visita fissa : tutto l’anno così!



TANTI, DAPPERTUTTO

Tanti ricordi.

Tanti bambini.

Tanti in famiglia.

Tanti in Chiesa.

Tanti a lavorare, nelle vigne e nei campi.

Tanti per le strade.

Tanti nei boschi a far legna, tanti per funghi, tanti per castagne.

Tanti villeggianti d'Estate.

Tanti nei fiumi a bagnarsi.

Tante le donne a lavare i panni.

Tanti a vendemmiare.

Tanti a spalare la neve.

Sì, era proprio così : tanti dappertutto ! Ma la parola, ai nostri giorni, si sta rovesciando in “pochi” !

CARABINIERI

Frequentemente, mio papà, mentre si recava in campagna verso San Rocco, incontrava i Carabinieri.

In coppia, a piedi, da Carpeneto diretti a Trisobbio, alcune volte a cavallo imbracciando il fucile '91.

Silenziosi, arrivavano in paese da nord-est, sorprendendo tutti. Io li ricordo a piedi, tante volte, con bellissime biciclette nere con i freni così detti "a bacchetta" e con la borsa di cuoio nera, dietro al sellino, contenente i ferri di pronto intervento e la pompetta per gonfiare le gomme.

La marca era Edoardo Bianchi, 1885 Milano, in dotazione all'arma dei Carabinieri.

Una gran bella bicicletta che poi, dall'amico Oreste, fu comprata, conservata e tanto usata da noi della famiglia.





L ' AMICO ORESTE

In piena estate, anche nelle ore più calde, gli uomini lavoravano nei campi, con la maglia di lana a mezze maniche , non pesante, ma neppure troppo leggera. Anche mio papà, i miei parenti e, ripeto, in generale tutti gli uomini al lavoro, avevano questa abitudine.

A conferma di ciò, ricordo, appunto, un giorno d'estate di essere andato da Oreste, nella sua proprietà che si trovava dopo San Rocco.

Lui stava lavorando al sole , indossando questo pesante indumento, perché, come me, era poco propenso ai cambiamenti : dopo i saluti il mio pensiero è subito andato ai tempi passati, e di

tutto ciò che era giusto fare per la salute, la morale, la dignità
l'educazione : volevo capire di più !

“Oreste, ti trovi bene con la maglia di lana a mezze maniche ? “

“Sì, mi ripara dal sole, mi asciuga il sudore, se arriva un po'
d'arietta mi evita raffreddori, così pure se sto un po' all'ombra e
poi....mi copre un pò “ !

E qui si capiva la riservatezza, l'intimità la libertà e pure la
tradizione di quei tempi. Tempi pieni di : così si fa, così NON si fa,
ripetuto da tutti, continuamente, a bassa voce.

Sì, a noi bastavano queste poche parole per vivere bene, in pieno
accordo.



TRANSUMANZA

In quei tempi, mio zio Luigin, fratello di mia mamma, nel terreno di mio nonno Gambin, “ar Berchi-Muntori”, usava ospitare, ed io non ricordo l’origine di questa usanza, “i Bargè”, con più di 150 pecore al seguito e tre cani da pastore border-collie.

Questi “Bargè”, il cui nome deriva, probabilmente dal luogo di provenienza, nelle Alpi Cozie, vicino al Monviso, si fermavano da noi, circa due mesi, nel tardo autunno.

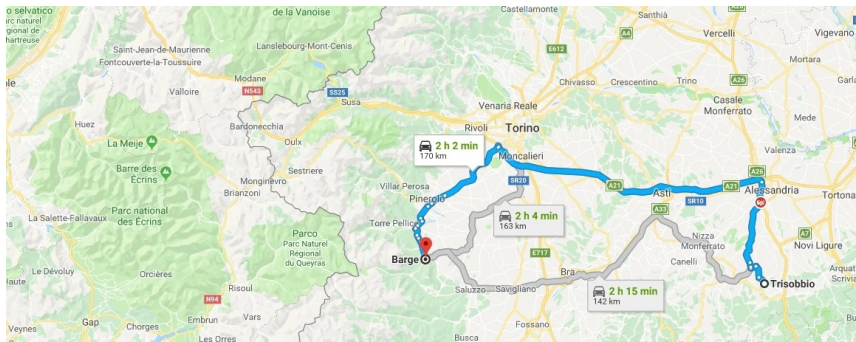
Al centro del terreno dove stazionavano, c’era un grosso cascino con portico, due pozzi, uno con la famosa “bricola”.

Pascolavano le loro pecore nelle due valli “Buè e Stanavasso” : tutte le sere si ritiravano al cascino per il ristoro. In quel periodo, a Trisobbio, si mangiava sovente il formaggio fresco e la toma.

A Novembre, poi, partivano per il sud e, fino all’autunno successivo, non si vedevano, in quanto, a Marzo, rientravano al loro paese, sulle Alpi.

La loro presenza sui nostri prati era molto utile perché pulivano ed ingrassavano il terreno, almeno, così dicevano. Ricordo sempre il loro formaggio, sul tavolo e loro che se andavano veloci : mio papà che caricava sul carro un po’ di “puasse” da portare al cascino, per consentire loro di alimentare una grossa stufa con cui si cucinavano i pasti. La loro vita nomade, posso solo immaginarla : il freddo, le lunghe notti, la quasi totale assenza di tutte le “comodità” che noi avevamo in casa e a loro mancavano quasi del tutto. E poi la lontananza dalla famiglia e la mancanza di notizie. . . Lascio a voi, lettori, questa immagine : fateci almeno un pensiero

e riflettete sulla transumanza, pratica antica, vecchia di tanti secoli ma ancora, seppur raramente, praticata ai nostri giorni.



MIA ZIA TILDE

Sorella di mia mamma, con la famiglia si erano trasferiti nella zona di Mantovana, presso una cascina della “tenuta Valenta”. Sono rimasti là parecchi anni con tanto di contratto e contributi pagati.

Si scrivevano lettere e cartoline : non c’era altro mezzo per comunicare.

Ricordo una frase che si ripeteva spesso a fine lettera : “Maria, qui, cielo e terra”, frase che, fra di noi, continuiamo a dire per ricordarla. Aveva ragione, mia zia, la pianura è così : vedi solo fisso a trenta metri, non esiste panorama. Da noi, sulle colline, è diverso. Così cresceva in lei la solitudine, la nostalgia e si stancava di passare e ripassare, ad occhi chiusi, i tanti ricordi di Trisobbio.

La distanza fra di noi non era insormontabile, una dozzina di chilometri circa, ma, a piedi, non era semplice, così si rinunciava. Quando andavamo là ci regalavano un sacco di cipolle ma, come portarle a casa ?

Non era una scusa ma, a volte, si aveva voglia di non andare. Ogni tanto, allora, facevamo così : noi bambini stavamo 10 giorni a “cielo e terra” e altrettanto loro, nella “metropoli” Trisobbio ...



BIGAT

(Allevamento dei bachi da seta)

Ricordo appena, come una favola, quando in casa si parlava di “bigat”.

Allora, tante famiglie, nella propria casa, usavano fare questo particolare “allevamento” : ne curavano la nascita e la crescita.

La semenza si trovava, ma costava cara.

Nelle fasi iniziali bastava disporre di un piccolo spazio, poi occorrevano uno o due vani a disposizione. Bisognava costruire una impalcatura a due piani, creando due solette per ogni vano, appunto perché, in questa fase, lo spazio necessario era molto maggiore. Il bachi da seta, appena nati, venivano trasferiti su due grandi ripiani, ricoperti di foglie di gelso : la sola cosa di cui si nutrivano.

Il gelso aveva una foglia tenera e grande, facile da raccogliere : la mettevamo in grossi sacchi di juta e la portavamo a casa. Alberi di gelso ne esistevano parecchi : ne avevamo quattro o cinque anche noi e, in tanti le venivano a prendere, ringraziandoci. All'epoca della raccolta della foglie ricordo che c'erano anche tante more , belle mature, e molto dolci : noi ne mangiavamo tante e questo frutto durava per parecchio tempo.

Tornando ai "bigat", andavamo spesso a vederli crescere : mangiavano continuamente, creando un rumore continuo di giorno e di notte.

Dopo un certo tempo, si schiudevano, in un batufolo arrotolato di colore giallo oro : il famoso baco da seta.

Si raccoglievano questi bozzoli, si pesavano e venivano venduti quasi subito : c'era da lavorare ma venivano pagati bene quindi , chi si adattava ad impegnare qualche zona della casa per questo "allevamento", veniva poi ricompensato con dei bei soldi, che arrivavano giusto a metà strada con quelli provenienti dai raccolti principali : un bell'aiuto per andare avanti più facilmente !



CANTARE ALLE OSTERIE

Nelle osterie di Trisobbio, “Sciuretta”, “da Vittorio”, “da Gusta”, “Milia” e “Sceri”, i clienti, quasi tutti uomini, per tradizione , giocavano : alle carte, alla morra e, sovente, dopo aver riunito due o tre tavoli, chi seduto chi in piedi, iniziavano a cantare.

Alcuni, ricordo, tenevano una mano socchiusa vicino all’orecchio (non so il perché) : devo dire che erano molto bravi e apprezzati.

Anche le donne, in casa propria, da sole, mentre facevano i lavori, cantavano.

In campagna, squadre di donne lavoravano cantando.

Ricordo che noi ragazzi che copiavamo i cantanti visti alle fiere : studiavamo a memoria le canzoni, stampate sui foglietti che venivano distribuiti e, dopo tante prove e riprove, riuscivamo, come si direbbe oggi, a lanciare la canzone. Così facendo si faceva, già allora, una anticipazione della pubblicità.



MICIOLLI, IL NOSTRO GATTO

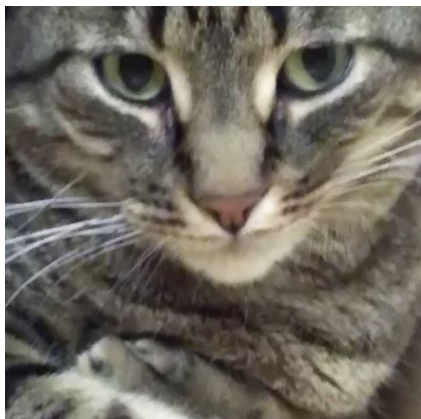
Il nostro gatto è vissuto tanti anni : piuttosto grasso, bello e bravo, sapeva fare bene il gatto !

Eravamo tanti in casa, ma lui seguiva sempre mia mamma : lo ricordo in un cestino piatto di vimini, vicino alla stufa. Seguiva, con gli occhi chiusi e senza muovere la testa tutti i passi ed i movimenti che faceva : se lei apriva la porta ed usciva, subito si alzava e la seguiva; dai vicini, sul pollaio, nella stalla dalla capra, dai due maialini ricoperti dalla paglia, al caldo. Poi, in casa e lui nel suo cestino.

Un giorno mia mamma si prepara per andare a Ovada con la corriera : arriva, sale e vede il gatto lì alla fermata. Meravigliata fa appena in tempo a raccomandarsi ad una nostra vicina, appena scesa dalla corriera, di seguire Miciolli : lui, invece, si è girato, è salito fino in cima al paese e si è seduto davanti alla nostra porta di casa.

Questa scena si è ripetuta per anni, fermarlo era impossibile : lo stesso percorso, gli stessi miagolii. Ormai era conosciuto da tutto il paese, si sapeva difendere e sapeva muoversi per il paese senza difficoltà.

Non è una favola, è la verità e, devo aggiungere che, allora, le strade erano libere e tranquille, senza pericoli, e tutto ciò, poteva capitare.



DAZIO

Ricordo questa parola perché era sovente ripetuta, con rispetto, in casa, in quanto si doveva pagare un po' di soldi a seguito della coltivazione di alcuni prodotti agricoli.

Solo più tardi ne ho capito il perché : un giorno mio papà ha venduto una certa quantità di vino ad un oste di Voltri e, con mezzi di fortuna, siamo riusciti a recapitarlo. Ho partecipato direttamente a questa operazione e ricordo che, arrivati in fondo al "Turchino", subito prima della via Aurelia, sulla sinistra, esisteva un ufficio "Dazio", gestito da due impiegati. Come fossero dei vigili urbani, segnalando con una paletta, ci hanno fermato , hanno calcolato quanto vino stavamo portando e ci hanno fatto pagare un importo corrispondente ai litri introdotti "oltre confine".

Quei soldi venivano incassati dal Comune di Genova e, dopo di noi, seguiva una notevole coda di mezzi, in attesa per la stessa operazione.

Questo ufficio lavorava giorno e notte : chi non si fermava all' ALT, veniva comunque raggiunto e doveva pagare dazio e multa. Questa era appunto una tassa imposta per l'entrata nel comune di Genova, di beni prodotti altrove.



GIORNATA DI LAVORO

In quel tempo, i più tanti lavoravano da “nà Virmaria a nàtra” : i tempi, con i suoi rintocchi, li forniva la terza delle cinque campane , in ordine di grandezza, della nostra Chiesa.

Erano suoni attesi e desiderati da tutti.

Aprivano e chiudevano la giornata lavorativa di contadini ed artigiani : la così chiamata “Vir Maria”.

Suonava all'alba, al levar del sole ed alla sera, dopo il tramonto.

Gli uomini, dopo aver curato le stalle, andavano in campagna col sacco sulle spalle : con la carretta di legno si portavano i ferri da lavoro e la colazione. A volte, quest'ultima la portavano le donne, dopo la mungitura : il latte, appena munto, in eccesso, veniva conservato per il pasto della sera.

Noi avevamo la capra ed era sufficiente, chi aveva le mucche, portava il latte fresco, ai clienti, la mattina presto. Le donne al mattino, in attesa che gli uomini tornassero dal lavoro, curavano i figli , e facevano le normali attività di casa, compresa la stiratura col ferro a brace.

Quest'ultimo era già “evoluto”, rispetto a quelli di ferro pieno che venivano scaldati sulla stufa o nel forno : infatti si dovevano aprire, riempire di brace, tramite cui si riscaldavano, e quindi si stirava, utilizzando la parte appuntita per colletti e indumenti piccoli.



Una attività molto importante di competenza delle donne, era la preparazione dei pasti e di tutto il necessario : occorreva impastare il pane, una volta alla settimana, preparare la pasta, tagliatelle, lasagne, gnocchi, pulire le verdure, far cuocere i fagioli, le fave ecc. ecc.

Al Sabato, normalmente, si preparava un pollo oppure un coniglio che mio papà aveva precedentemente preparato e pulito : quindi imbastire il tutto per il pranzo e la cena. Da non dimenticare mai

che l'acqua non era, come oggi, disponibile dal rubinetto : occorreva prenderla dal pozzo, come pure le legna che era sistemata fuori casa, nella legnaia.



Se noi bambini eravamo “a tiro”, c’era lavoro anche per tutti noi :

- Domingo, un secchio d’acqua...
- Pino (mio fratello), un fascinotto di “puasse”.
- Anna (mia sorella), sbuccia le patate !
- Fermo (mio cugino che viveva con noi), v`a a comprare il sale, i fiammiferi di legno e passa al forno a
ritirare le cipolle cotte, vai, svelto !

A pranzo, normalmente, oltre le donne e noi bambini, arrivava mio papà, mio zio Biagio (grande invalido di guerra) e, a volte, un uomo che lavorava con noi nei campi e si fermava volentieri a mangiare un piatto di minestra calda.

Dopo pranzo, specialmente in estate, tutti i contadini potevano usufruire di una pausa dal lavoro : un quarto d'ora, mezz'ora, a volte anche un'ora intera e, anche gli animali ne approfittavano...

Un regalo che non aveva prezzo, la rivedo ancora, mia mamma che si riposava in cucina, su una sedia, sempre a rischio di cadere, con noi, preoccupati e attenti : a lei bastavano dieci o quindici minuti così come a mio papà che, però, preferiva il fienile oppure il terrazzo, con due sacchi pieni di paglia come cuscino, sistemato all'ombra.

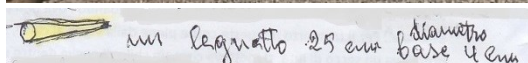
Dopo questa pausa, tutti erano pronti a ricominciare, sostituendo il lavoro mattutino con qualcosa di più leggero.

Prima della “vir Maria” del mattino e dopo quella della sera, c’era un certo timore ad andare “per le campagne” : consigliavano di non uscire dicendo che “la notte è fatta per dormire. I gatti sono pardi e diventano gattopardi. Meglio stare a casa”.



IL VINO FA MALE

Anche quest'anno, dicevamo, siamo arrivati a vedere il vino nella botte : tanta fatica, tanta ansia che, a questo punto, è dovuta alla “prec”, il tappo in fondo alla parete frontale. Bastava scontrarla ed il vino andava via tutto, in due ore.



Chi la teneva fissa al suo posto, con pochi fili di canapa e “seiv”, ben arrotolati e spinta con forza, come faceva mio papà, che aveva tanta esperienza, cosicchè, girandola e girandola, si avvitava nella botte, anche se il termine avvitare non sarebbe corretto in quanto non c’era alcuna filettatura.

Così facendo, a noi non è mai successo niente.

Il vino era il raccolto principale, io sono nato nel vino : qualcosa ne so !

Da pensionato, ho conosciuto un Conte, proprietario di una grossa azienda agricola : mi ha offerto la possibilità di “dare una mano” ed io ho accettato. Contento io e contento lui, per tanti anni ho quindi fatto anche il cantiniere : tanta responsabilità per controllare queste enormi botti in acciaio inox da 100 quintali contenenti vino bianco e vino nero. Per tanti anni si andava al “Vin-Italy”, a Verona, nel mese di Aprile, col nostro “stand” in mezzo ad altre centinaia di espositori. Tutti con il bicchiere in mano a fare gli assaggi, prima facendolo girare e rigirare nel bicchiere, poi aspirandone il profumo per abbinare i diversi “sentori” : fragola, mandorla, nocciola, mora selvatica ecc. A me veniva da ridere : con quegli enormi bicchieri a calice, grandi come una bottiglia tagliata a metà, io li prendevo in giro, perché mi sembrava che facessero disperdere quel poco di buono che aveva quel vino.

Io ho visto per ottanta anni, negozianti da vino che compravano intere cantine, tanti proprietari di bar, osterie, che compravano il vino per tutto l’anno e tutti facevano lo stesso gesto : un mezzo bicchiere da cucina, lo guardavano contro luce, lo tenevano un po’ in bocca, ripetevano il tutto e poi, o compravano oppure ripassavano. Comunque, tutti vendevano : per Natale, le cantine restavano vuote.

A casa mia si beveva poco : mezzo bicchiere, un bicchiere. In giro, tanti ubriachi. Ricordo, a Carpeneto, alla festa di San Giorgio, un mio zio era steso, lungo per terra che dormiva ai margini della strada; altri, coricati sulla neve : sì, li ho visti con i miei occhi. Ero molto piccolo ma ho fissato questa immagine nella mente : non mi erano proprio piaciuti quegli uomini, coricati per terra come morti, ho ancora paura a ricordarli !

Un proverbio dice : “Bacco, tabacco e Venere, riducon l’uomo in cenere”.



Un esempio sul vino, capitato a me, a Trisobbio, quando ero un ragazzino.

Un giorno d'estate, alle due di pomeriggio, da Rocca Grimalda, come da accordi, arriva un idraulico per fissare una grondaia in rame e mi dice : "Vieni tu, sul tetto, ad aiutarmi?" - "Sì, vengo io" - "Un momento : hai mica bevuto un bicchiere di vino a pranzo?" - "No!" - "Sicuro ?" - "Certo!" - "Allora, andiamo".

Facciamo due rampe della scala a pioli e ci sediamo sul perimetro; mi fa incrociare le gambe, corpo avanti e testa indietro ed io dovevo tenere la grondaia da un lato e, ad un suo richiamo, dovevo accompagnarla avanti ed indietro mentre lui la saldava. Spostandoci per tutto il tetto, dopo due ore scendiamo : tutto finito. A mio papà ed ai ragazzi dice : "se uno, a pranzo in casa, o fuori, beve uno o due bicchieri di vino, quando qualcuno dice di alzarsi c'è sempre chi non lo fa, sta lì ancora e quei due bicchieri inchiodano alla sedia. E se poi si deve guidare? O andare velocemente sul tetto ?".

La morale è che il vino fa male e nessuno dei responsabili dice nulla e accadono sempre più incidenti mentre in televisione

continuano a passare questi bicchieroni di vino con i soliti accompagnamenti “ne sà di mandorla, ne sà di more ecc. ecc. “ Per favore, banditelo : io non bevo più da quella volta sul tetto, con l'idraulico...

Ma, ogni giorno, ci sono notizie di incidenti, collisioni, morti sulle strisce pedonali: l'alcool dovrebbe essere proibito !



A MIA MAMMA



Ho pensato di rendere omaggio a te, mamma, per il tanto aiuto ed impegno dato ai figli, nipoti, parenti, vicini di casa, amici, e pure all'autorità. Sì, perché, a Natale, ti ricordavi, era segnato nel tuo taccuino con fodera nera, ed io lo ricordo bene perché qualche

volta è capitato a me, di portare in Comune, in un cavagno, due faraone vive con le zampe legate.

Come facevi a fare tanto? Poi, alla tua maniera, cioè, sempre presente : l'igiene, la pulizia, precisa in tutto, pronta a sospendere e coprire tutto, in caso di arrivo di persone, a gesticolare sopra le pentole, a combattere contro le mosche, a disperderle con l'aiuto di uno di noi, a curare la stufa.

Grazie mamma, che ci hai insegnato a vivere nel pulito, nell'igiene, a lavarsi le mani sovente, a lavare tante volte le verdure, a non tossire sopra la roba o di fronte alla gente, ma con la mano davanti alla bocca, a non prendere il bicchiere o la tazzina con la mano sopra ma sotto, a coprire tutte le pentole sulla stufa o a riposo.

A non prendere mai la pera più grande o la mela più grande, o la noce o il mandarino, così come la fetta di torta.

Che dire del tuo braccio sinistro con cui, mamma, da ragazza, hai dato un forte colpo col gomito e, con le cure di allora, non sei mai guarita completamente ed il braccio è rimasto sempre dolorante, impedendoti perfino di pettinarti con le tue mani. In difficoltà a fare il bucato, i lavori di campagna e, più tardi nel lavoro alle Poste.

Poi, sposa e viaggio di nozze a Roma, nel 1925, anno santo : così hai detto bene di Roma, per tutta la vita.



Come hai fatto a guidare questa “barca” così bene, nella contentezza di tutti ? Così Biagio, invalido di guerra e Davide, colpito da meningite, ed i miei nonni. Contenta pure di guidare una truppa di otto, dieci donne, per andare, di sera, al teatro ad Ovada, a piedi, e tornare a Trisobbio alle due di notte : questo raccontava papà, pure lui contento.

In questa famiglia regnava la fede, a cominciare dai miei nonni : si pregava sempre, mattina e sera, in casa, in campagna, sul carro, ai santuari, di fronte alle croci poste alle porte dei paesi, così come alle cappelle sulle strade. Si rispettava il digiuno del Venerdì : si mangiavano determinate cose a date precise del calendario, con grande rispetto ed eravamo felici e contenti.

A ricordare questo comportamento, sovente è mia nipote Maria Antonietta, sempre più felice di appartenere a questa famiglia che racchiude i tanti valori da lei stimati e desiderati.

Così pure mia cugina, Barisone Lilli, instancabile e felice di far parte di questa diversa famiglia, così definita, al mio indirizzo e si compiace di questa eredità ricevuta, mai stancandosi di ripeterlo, visto il confronto che trova in giro.

Oh, grazie, mamma : senza il tuo aiuto io non avrei studiato, a partire dalla terza elementare, ripetuta pur se promosso, per avere un anno ancora all'inizio delle scuole medie, e ritardare quindi i viaggi in bicicletta, avendo più esperienza e forza fisica.



LE CASE DI ALLORA....TUTTE COSI'

Alcune intonacate, altre a macchia di intonaco, qua e là, intonaco che si deteriorava a causa del susseguirsi di sole, acqua, e gelo nelle diverse stagioni.

Alcune erano rimaste in pietra, così come erano state costruite.

I tetti, per lo più ricoperti di coppi, irregolari, grossi, spessi e molto pesanti. Altre coperture erano fatte di lastre di pietra, sottili, sovrapposte, in modo tale che l'acqua scorresse via dal tetto.



Dove sono nato io, un vano era coperto da lastre di pietra : le abbiamo tolte dopo la seconda guerra mondiale; ora è tutto in “coppi”.

I tetti, normalmente, sporgevano poco o niente al di fuori del perimetro dei muri, per cui, se pioveva forte, l’acqua andava direttamente in strada ma bagnava sicuramente i muri esterni.

Le grondaie non erano molto diffuse.

Nei solai, parcheggiati qua e là, c’erano catini e pentole di terracotta grandi e piccole : quando pioveva, venivano spostati a cercare la goccia.

I poggioli erano pochi e tutti di legno, con ringhiera. A casa mia, la scala interna era tutta di legno a scalini larghi, lunghi e spessi, ben fissati ma senza passamano : qualcuno è pure caduto.

Le “gelosie” (persiane) non erano in tutte le camere, infatti, come già detto, se di notte nevicava la neve si posava direttamente sul davanzale : quante volte la mamma ci ha chiamati a prendere “la scarpa della Befana”, ricoperta dalla neve !

Tornando alle case, al loro interno i solai erano sostenuti da grossi legni da parete a parete, con tavole sovrastanti, che richiudevano il tutto.

A questo soffitto, noi davamo il bianco con la “calce mortarata” : appena asciugata, si ripeteva l’operazione e restava tutto bianco : non esistevano altri modi , tutti facevano così.

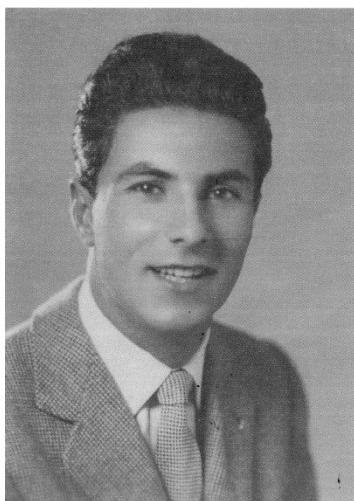
ALTRI RICORDI FOTOGRAFICI



In prima fila sedute da sinistra a destra due sorelle,
la seconda mia zia e la quarta mia mamma con abito bianco e cintura



Il pozzo nel cortile



Una mia foto a 18 anni



Prima Comunione, con mia sorella



Targa in alluminio, numerata con tara e lordo che veniva inchiodata su ogni botte di viaggio della capacità di 650 litri circa. Piena e ben sigillata veniva arrotolata e caricata su camion o vagoni ferroviari e portata a destinazione pagando il dazio.

Mod. R. - Parte prima - da consegnarsi al Socio.

Ente Nazionale Fascista della Mutualità Scolastica
FEDERAZIONE PROVINCIALE DI **ALESSANDRIA**
Sezione di **Boffito**

TESSERA N° 43600
Anno Scolastico 1935-36

Cognome Boffito Nome Domingo
Patronimico Di Vassio Maternità Parona R.
Data di nascita 10-12-34 Comune Castello
Domicilio Boffito Classe 10
Scuola Boffito

Ha ricevuto sussidi per L. _____
Ha ricevuto medicinali per L. _____
Ha beneficiato di cure ambulatorie NO - SI SI
Il Socio ha versato complessivamente L. _____ L'ORDINANTE

Inviato alla Colonia di _____
NEL N. PROROGATA DELLA FEDERAZIONE
12-35-36

Il Socio deve richiederla che, ad ogni versamento di L. 5,25, gli venga rilasciata dal forgiatore il TALLONCINO ricevuta corrispondente.
CENTOBILI, accertata questa Tassa. Essi sono per sé soli usata, ma sulla e quella degli suoi ragazzi può servirsi per ricevere i diritti dei suoi figliuoli. Mandare il PROROGATO DELLA FEDERAZIONE.

Carillo



A sinistra: documento dell'Ente Nazionale Fascista della Mutualità scolastica, 1935-36 di Boffito Domingo, lire 10.
A destra: copertina del mio libro scolastico (III elementare), prezzo lire 4.



pagella N° 14017

del 2. secolo *Prof. Romina* *1936* *1937* *1938* *1939* *1940* *1941* *1942* *1943* *1944* *1945* *1946* *1947* *1948* *1949* *1950* *1951* *1952* *1953* *1954* *1955* *1956* *1957* *1958* *1959* *1960* *1961* *1962* *1963* *1964* *1965* *1966* *1967* *1968* *1969* *1970* *1971* *1972* *1973* *1974* *1975* *1976* *1977* *1978* *1979* *1980* *1981* *1982* *1983* *1984* *1985* *1986* *1987* *1988* *1989* *1990* *1991* *1992* *1993* *1994* *1995* *1996* *1997* *1998* *1999* *2000* *2001* *2002* *2003* *2004* *2005* *2006* *2007* *2008* *2009* *2010* *2011* *2012* *2013* *2014* *2015* *2016* *2017* *2018* *2019* *2020* *2021* *2022* *2023* *2024* *2025* *2026* *2027* *2028* *2029* *2030* *2031* *2032* *2033* *2034* *2035* *2036* *2037* *2038* *2039* *2040* *2041* *2042* *2043* *2044* *2045* *2046* *2047* *2048* *2049* *2050* *2051* *2052* *2053* *2054* *2055* *2056* *2057* *2058* *2059* *2060* *2061* *2062* *2063* *2064* *2065* *2066* *2067* *2068* *2069* *2070* *2071* *2072* *2073* *2074* *2075* *2076* *2077* *2078* *2079* *2080* *2081* *2082* *2083* *2084* *2085* *2086* *2087* *2088* *2089* *2090* *2091* *2092* *2093* *2094* *2095* *2096* *2097* *2098* *2099* *2100* *2101* *2102* *2103* *2104* *2105* *2106* *2107* *2108* *2109* *2110* *2111* *2112* *2113* *2114* *2115* *2116* *2117* *2118* *2119* *2120* *2121* *2122* *2123* *2124* *2125* *2126* *2127* *2128* *2129* *2130* *2131* *2132* *2133* *2134* *2135* *2136* *2137* *2138* *2139* *2140* *2141* *2142* *2143* *2144* *2145* *2146* *2147* *2148* *2149* *2150* *2151* *2152* *2153* *2154* *2155* *2156* *2157* *2158* *2159* *2160* *2161* *2162* *2163* *2164* *2165* *2166* *2167* *2168* *2169* *2170* *2171* *2172* *2173* *2174* *2175* *2176* *2177* *2178* *2179* *2180* *2181* *2182* *2183* *2184* *2185* *2186* *2187* *2188* *2189* *2190* *2191* *2192* *2193* *2194* *2195* *2196* *2197* *2198* *2199* *2200* *2201* *2202* *2203* *2204* *2205* *2206* *2207* *2208* *2209* *2210* *2211* *2212* *2213* *2214* *2215* *2216* *2217* *2218* *2219* *2220* *2221* *2222* *2223* *2224* *2225* *2226* *2227* *2228* *2229* *2230* *2231* *2232* *2233* *2234* *2235* *2236* *2237* *2238* *2239* *2240* *2241* *2242* *2243* *2244* *2245* *2246* *2247* *2248* *2249* *2250* *2251* *2252* *2253* *2254* *2255* *2256* *2257* *2258* *2259* *2260* *2261* *2262* *2263* *2264* *2265* *2266* *2267* *2268* *2269* *2270* *2271* *2272* *2273* *2274* *2275* *2276* *2277* *2278* *2279* *2280* *2281* *2282* *2283* *2284* *2285* *2286* *2287* *2288* *2289* *2290* *2291* *2292* *2293* *2294* *2295* *2296* *2297* *2298* *2299* *2300* *2301* *2302* *2303* *2304* *2305* *2306* *2307* *2308* *2309* *2310* *2311* *2312* *2313* *2314* *2315* *2316* *2317* *2318* *2319* *2320* *2321* *2322* *2323* *2324* *2325* *2326* *2327* *2328* *2329* *2330* *2331* *2332* *2333* *2334* *2335* *2336* *2337* *2338* *2339* *2340* *2341* *2342* *2343* *2344* *2345* *2346* *2347* *2348* *2349* *2350* *2351* *2352* *2353* *2354* *2355* *2356* *2357* *2358* *2359* *2360* *2361* *2362* *2363* *2364* *2365* *2366* *2367* *2368* *2369* *2370* *2371* *2372* *2373* *2374* *2375* *2376* *2377* *2378* *2379* *2380* *2381* *2382* *2383* *2384* *2385* *2386* *2387* *2388* *2389* *2390* *2391* *2392* *2393* *2394* *2395* *2396* *2397* *2398* *2399* *2400* *2401* *2402* *2403* *2404* *2405* *2406* *2407* *2408* *2409* *2410* *2411* *2412* *2413* *2414* *2415* *2416* *2417* *2418* *2419* *2420* *2421* *2422* *2423* *2424* *2425* *2426* *2427* *2428* *2429* *2430* *2431* *2432* *2433* *2434* *2435* *2436* *2437* *2438* *2439* *2440* *2441* *2442* *2443* *2444* *2445* *2446* *2447* *2448* *2449* *2450* *2451* *2452* *2453* *2454* *2455* *2456* *2457* *2458* *2459* *2460* *2461* *2462* *2463* *2464* *2465* *2466* *2467* *2468* *2469* *2470* *2471* *2472* *2473* *2474* *2475* *2476* *2477* *2478* *2479* *2480* *2481* *2482* *2483* *2484* *2485* *2486* *2487* *2488* *2489* *2490* *2491* *2492* *2493* *2494* *2495* *2496* *2497* *2498* *2499* *2500* *2501* *2502* *2503* *2504* *2505* *2506* *2507* *2508* *2509* *2510* *2511* *2512* *2513* *2514* *2515* *2516* *2517* *2518* *2519* *2520* *2521* *2522* *2523* *2524* *2525* *2526* *2527* *2528* *2529* *2530* *2531* *2532* *2533* *2534* *2535* *2536* *2537* *2538* *2539* *2540* *2541* *2542* *2543* *2544* *2545* *2546* *2547* *2548* *2549* *2550* *2551* *2552* *2553* *2554* *2555* *2556* *2557* *2558* *2559* *2560* *2561* *2562* *2563* *2564* *2565* *2566* *2567* *2568* *2569* *2570* *2571* *2572* *2573* *2574* *2575* *2576* *2577* *2578* *2579* *2580* *2581* *2582* *2583* *2584* *2585* *2586* *2587* *2588* *2589* *2590* *2591* *2592* *2593* *2594* *2595* *2596* *2597* *2598* *2599* *2600* *2601* *2602* *2603* *2604* *2605* *2606* *2607* *2608* *2609* *2610* *2611* *2612* *2613* *2614* *2615* *2616* *2617* *2618* *2619* *2620* *2621* *2622* *2623* *2624* *2625* *2626* *2627* *2628* *2629* *2630* *2631* *2632* *2633* *2634* *2635* *2636* *2637* *2638* *2639* *2640* *2641* *2642* *2643* *2644* *2645* *2646* *2647* *2648* *2649* *2650* *2651* *2652* *2653* *2654* *2655* *2656* *2657* *2658* *2659* *2660* *2661* *2662* *2663* *2664* *2665* *2666* *2667* *2668* *2669* *2670* *2671* *2672* *2673* *2674* *2675* *2676* *2677* *2678* *2679* *2680* *2681* *2682* *2683* *2684* *2685* *2686* *2687* *2688* *2689* *2690* *2691* *2692* *2693* *2694* *2695* *2696* *2697* *2698* *2699* *2700* *2701* *2702* *2703* *2704* *2705* *2706* *2707* *2708* *2709* *2710* *2711* *2712* *2713* *2714* *2715* *2716* *2717* *2718* *2719* *2720* *2721* *2722* *2723* *2724* *2725* *2726* *2727* *2728* *2729* *2730* *2731* *2732* *2733* *2734* *2735* *2736* *2737* *2738* *2739* *2740* *2741* *2742* *2743* *2744* *2745* *2746* *2747* *2748* *2749* *2750* *2751* *2752* *2753* *2754* *2755* *2756* *2757* *2758* *2759* *2760* *2761* *2762* *2763* *2764* *2765* *2766* *2767* *2768* *2769* *2770* *2771* *2772* *2773* *2774* *2775* *2776* *2777* *2778* *2779* *2780* *2781* *2782* *2783* *2784* *2785* *2786* *2787* *2788* *2789* *2790* *2791* *2792* *2793* *2794* *2795* *2796* *2797* *2798* *2799* *2800* *2801* *2802* *2803* *2804* *2805* *2806* *2807* *2808* *2809* *2810* *2811* *2812* *2813* *2814* *2815* *2816* *2817* *2818* *2819* *2820* *2821* *2822* *2823* *2824* *2825* *2826* *2827* *2828* *2829* *2830* *2831* *2832* *2833* *2834* *2835* *2836* *2837* *2838* *2839* *2840* *2841* *2842* *2843* *2844* *2845* *2846* *2847* *2848* *2849* *2850* *2851* *2852* *2853* *2854* *2855* *2856* *2857* *2858* *2859* *2860* *2861* *2862* *2863* *2864* *2865* *2866* *2867* *2868* *2869* *2870* *2871* *2872* *2873* *2874* *2875* *2876* *2877* *2878* *2879* *2880* *2881* *2882* *2883* *2884* *2885* *2886* *2887* *2888* *2889* *2890* *2891* *2892* *2893* *2894* *2895* *2896* *2897* *2898* *2899* *2900* *2901* *2902* *2903* *2904* *2905* *2906* *2907* *2908* *2909* *2910* *2911* *2912* *2913* *2914* *2915* *2916* *2917* *2918* *2919* *2920* *2921* *2922* *2923* *2924* *2925* *2926* *2927* *2928* *2929* *2930* *2931* *2932* *2933* *2934* *2935* *2936* *2937* *2938* *2939* *2940* *2941* *2942* *2943* *2944* *2945* *2946* *2947* *2948* *2949* *2950* *2951* *2952* *2953* *2954* *2955* *2956* *2957* *2958* *2959* *2960* *2961* *2962* *2963* *2964* *2965* *2966* *2967* *2968* *2969* *2970* *2971* *2972* *2973* *2974* *2975* *2976* *2977* *2978* *2979* *2980* *2981* *2982* *2983* *2984* *2985* *2986* *2987* *2988* *2989* *2990* *2991* *2992* *2993* *2994* *2995* *2996* *2997* *2998* *2999* *3000* *3001* *3002* *3003* *3004* *3005* *3006* *3007* *3008* *3009* *3010* *3011* *3012* *3013* *3014* *3015* *3016* *3017* *3018* *3019* *3020* *3021* *3022* *3023* *3024* *3025* *3026* *3027* *3028* *3029* *3030* *3031* *3032* *3033* *3034* *3035* *3036* *3037* *3038* *3039* *3040* *3041* *3042* *3043* *3044* *3045* *3046* *3047* *3048* *3049* *3050* *3051* *3052* *3053* *3054* *3055* *3056* *3057* *3058* *3059* *3060* *3061* *3062* *3063* *3064* *3065* *3066* *3067* *3068* *3069* *3070* *3071* *3072* *3073* *3074* *3075* *3076* *3077* *3078* *3079* *3080* *3081* *3082* *3083* *3084* *3085* *3086* *3087* *3088* *3089* *3090* *3091* *3092* *3093* *3094* *3095* *3096* *3097* *3098* *3099* *3100* *3101* *3102* *3103* *3104* *3105* *3106* *3107* *3108* *3109* *3110* *3111* *3112* *3113* *3114* *3115* *3116* *3117* *3118* *3119* *3120* *3121* *3122* *3123* *3124* *3125* *3126* *3127* *3128* *3129* *3130* *3131* *3132* *3133* *3134* *3135* *3136* *3137* *3138* *3139* *3140* *3141* *3142* *3143* *3144* *3145* *3146* *314*

Sommario

PREFAZIONE	2
PARTE PRIMA.....	3
TRISOBBIO MA . . .DOVE SI TROVA ?.....	4
Perché DOMINGO ?	5
LE STRADE DI TRISOBBIO	7
Il primo cerchio	7
“Sùtta ar castè” - Zingari	7
“Cuntraio id Cadin”	21
“Cuntraio dir medich” (ora vicolo Magenta)	23
“Cuntraio id Giginna”	24
“Cuntraio id Talinna”	25
“Cuntraio id Rumin”	27
“Cuntraio id Maijn”	28
La rampa	28
Il secondo cerchio	32
Via Italia	32
LA CUNTRACERA.....	36
IR SEPURTURI	40
“IL CUNFURS”	46
IL BURDUN	50
Il terzo cerchio (“ir Foss”)	53
IL CAMPO DA TAMBURELLO.....	57
LA GIASERA.....	59
LA S.O.M.S.	61

LA QUADRIGLIA	63
LA VECCHIE SCUOLE	64
Le maestre.....	66
Le altre strade del paese	67
DA MILIA	74
STRO' VEGIA STRO' NOVA.....	76
La seconda strada vecchia	79
SAN ROCCO	81
LA CHIESA PARROCCHIALE	82
L'ORGANO	87
PIANTARE IL MAGGIO.....	88
LE PROCESSIONI	90
LE ROGAZIONI	93
IL BATTESIMO	94
LA PRIMA COMUNIONE.....	95
LA CRESIMA	96
L' ASILO	97
IL CAMPANILE.....	99
ALLARME FUOCO	101
PROCESSIONI FUORI PAESE	102
I PROBLEMI DI "QUEI TEMPI"	106
L'acqua	106
I pozzi	107
Verderame	111
"Murtaròva la causinnà"	113

Filossera	113
Le nuove vigne	115
La terra dei vigneti	116
Le viti	117
La manutenzione dei vigneti	119
Lo storico “firogn”	120
Tra un filare e l’altro	121
Zappatura ed aratura	123
Il grano	127
“VOL” (Setaccio a vento)	129
Polenta e altri grani	130
Vendemmia	133
La cantina	139
TORCHIATURA	153
IL TORCHIO	154
Legna uguale Energia	164
Particolari	171
Ombra	174
I mezzadri	176
IN CERCA DI INFORMAZIONI:	180
NOTIZIE, VIANDANTI E ARTIGIANI AMBULANTI.....	180
Stagnin	186
Mulitta (l’arrotino)	188
Cadreghe (i seggiolai)	191
Spazzacamini	193

Il vetraio	195
“Pel id cunì”	196
LA NOSTRA CASA	197
BOTTECCHIA	205
ALSIA	208
LUCE	210
GITA SCOLASTICA	217
VESTITI	221
IL LETTO	225
NASCITE.....	227
NATALE.....	229
Il pranzo di Natale	232
CINEMA A TRISOBBIO.....	234
Tutti al cinema!	235
I SEGNI.....	240
“Borba” GIAN	243
“RA FURNOS” (La Fornace).....	246
EX SINDACO.....	248
PILLOLE DI DOMINGO.....	250
Ovvero... ricordi in libertà.....	250
Il Sacrista Vittorio	250
Nevicata	251
Le messi.....	252
Bianco alle pareti.....	252
Borsa nera.	252

A San Valentin	253
C'è andato il Parroco.	253
Il "Voi"	253
I Cremonesi	254
U "Cioo" - Marchelli.	255
Giochi	255
Giornata di lavoro	257
Pinin id "Ramadan"	257
Camomilla	259
Sambuco.....	259
Bice.....	260
Igiene.....	260
Il 2 Novembre.....	261
Cantar le uova ("Cantè ir ovi").....	261
Osteria – Morra	262
Cipria	262
Mediatori d'amore	263
Celibato	263
"SURA" Maria Bertero - Stoffe ad Ovada.....	263
"Galosc" (galoche).....	264
Trenino Ovada-Novì	265
Chierichetti.....	266
DON BOSCO.....	267
Gara di Acqui	268
SURACH (Saracco a due manici)	269

Chiodi	270
Dialetto	271
“Rà Ninun”	272
CINTUFIN	273
Cappone	273
Giulio MANARA detto Toni (Panissa).....	274
L' USCIERE	274
IL CAVALLO - un amico –	275
Villeggiatura a Trisobbio.....	275
A sciare - da Genova.....	276
VITTO INVERNALE.....	277
Il pane.....	278
S.O.M.S. Cinema – Teatro.....	279
Saggi ginnici.....	280
Sposi.....	282
Scarambole.....	283
Spigolatrici.....	284
Ghiaccio.....	285
La chioccia	286
Rispetto e lutto.....	286
Mia mamma	287
Cantarane	288
Muratori	288
Tango	289
L’etiope	289

REDUCI	291
BREVISSIMI	292
PROVERBI E DETTI CONTADINI	295
PICCOLO DIZIONARIETTO	297
MAPPE CASCINE	303
PARTE SECONDA	306
LA MIA PAGELLA.....	307
RETTIFICA DEL COGNOME	310
CARTA di IDENTITA' STORICA	313
I SERVIZI IGIENICI DI UNA VOLTA.....	315
PESI E BILANCE	316
I CARAVANA	319
LE GALLINE di "SUTTA' AR CASTE'"	321
"CUBBIA id BOI – ERPI"	322
IL PONTE DELL'ANNUNZIATA.....	326
IL BALLO	327
NATALE - MESSA di MEZZANOTTE	329
SECONDA GUERRA MONDIALE.....	331
(1940-1945).....	331
BORSA NERA.....	335
L U C C I O L E.....	336
AVVGE'	338
"LIMIN a ORI" (Lumino ad olio)	339
TANTI, DAPPERTUTTO	340
CARABINIERI.....	341

L ' AMICO ORESTE	342
TRANSUMANZA.....	344
MIA ZIA TILDE.....	346
BIGAT	347
CANTARE ALLE OSTERIE.....	350
MICIOLLI, IL NOSTRO GATTO	351
DAZIO	353
GIORNATA DI LAVORO	355
IL VINO FA MALE	359
A MIA MAMMA.....	363
LE CASE DI ALLORA....TUTTE COSI'	366
ALTRI RICORDI FOTOGRAFICI.....	369
C O N C L U S I O N E	382
TRISTE EPILOGO FINALE	384

CONCLUSIONE

Siamo giunti alla fine.

Ora, noi non sappiamo se il libro vi sia piaciuto o meno, e se vi abbiate trovato, comunque, qualcosa di interessante: l'unico consiglio che vi possiamo dare è...

***NON PRENDETEVELA CON L'
AUTORE....***

.... NON SI SA MAI!!



Ringraziamenti

A tutti quegli amici di Trisobbio che mi chiedono, da tempo, di soddisfare questa o quella curiosità e sono forse ormai stanchi di aspettare la pubblicazione di questo scritto, nel quale ho voluto raccogliere quanto la memoria mi ha ancora dato la fortuna di conservare su tradizioni, fatti storici, curiosità ed usanze del paese in cui sono nato.

Un ringraziamento anche a Vittorio che mi ha aiutato nella parte di trasposizione del testo scritto a mano, con mie note che nascevano di volta in volta, all'affiorare dei ricordi, in un formato adatto alla pubblicazione.

Domíngo

TRISTE EPILOGO FINALE

Purtroppo, in data 13 Marzo 2019, Domingo ci ha lasciati.

Mentre stava ancora lavorando alla rifinitura di questa seconda parte del libro, se ne è andato, in punta di piedi, lasciando un grande vuoto fra tutti quelli che lo conoscevano.

Mi sento obbligato a dare comunque una conclusione a questo volume, anche se mancante di quelle correzioni che avrebbe desiderato ancora apportare : prima o poi . . . ne parleremo.

Resta, almeno, la pur limitata soddisfazione di aver concluso una parte del percorso, regalandogli la soddisfazione di significativi riconoscimenti del suo lavoro.

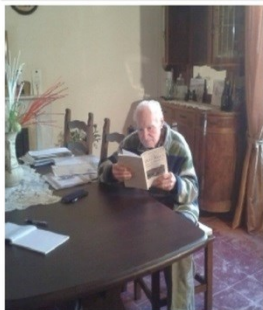
Un grande ciao dal tuo aiutante.

alessandriaNEWS

Trisobbio

Trisobbio: ricordi e aneddoti di novant'anni

Domingo Bonfiglio ha scritto una guida, poco istituzionale e basata sulle emozioni e i legami della vita di paese. "Due anni di ricerche, il libro lo aggiorno ancora adesso"



TRISOBBIO - "Tu sai tante cose, le devi assolutamente scrivere". Ad un certo punto l'invito dei compaesani s'è fatto pressante. E così Domingo Bonfiglio si è messo al lavoro. "Ho iniziato a fare ricerche – racconta – ad annotare ogni ricordo che riaffiorava nella mia mente. Lo facevo sempre, anche sui tovaglioli". E' nato così **"Trisobbio come la ricordo io"**, tutto quel che c'è da sapere sul paese dei tre cerchi concentrici, assetto molto particolare e con pochi eguali non solo nella zona. Una guida fatta di emozione e aneddoti che non si trovano nei volumi con intento di puntuale ricostruzione storica. L'autore, che tra pochi giorni raggiungerà il traguardo dei novant'anni, rappresenta una memoria storica del paese. Oggi vive a pochi passi dal

castello. "Sono cresciuto – racconta – **in una realtà in cui la circolazione delle notizie era affidata quasi esclusivamente al passa parola**. Mio papà, appena compiuti i dodici anni, mi ha mandato a lavorare nella bottega del barbiere. Proprio in quel periodo arrivò la prima radio che ascoltavamo dalla Bargnina un'ora al giorno". Una realtà in qualche modo sospesa quella di Trisobbio a cavallo delle due guerre: i mestieri nati tanti anni prima, **una cultura rurale basata sul lavoro nei campi. Soprattutto la fatica di chi**, terminata la giornata doveva ancora tornare con i mezzi dell'epoca verso il paese arroccato sul colle. "Fino alla fine degli anni '30 del secolo scorso – prosegue **Bonfiglio, il nome così particolare per la scelta della mamma** – il paese era rimasto quello di 500 anni prima. L'accelerazione è iniziata dopo". Nel passaggio tra l'adolescenza e l'età adulta per Bonfiglio è arrivato il lavoro al porto di Genova, altro tradizionale approdo per tanti giovani dell'Ovadese. La prima stampa del volume è andata a ruba, per il desiderio dei lettori di lasciarsi cullare dalla rievocazione del tempo che fu e per l'empatia che si crea con chi ha scritto. Oggi il libro è disponibile su ordinazione, l'autore ci lavora ancora per arricchirlo e perfezionarlo. "Era una vita diversa – conclude Bonfiglio – quella del periodo della mia gioventù. Un rispetto per le persone e le istituzioni diverso. Posso essere definito un nostalgico. Ma di certi cambiamenti avrei fatto a meno".

10/12/2017

Redazione - redazione@ovadaonline.net

