

LA BRASA...
LA SPLUVIA



IJ CANTEIR

IJ CANTEIR
Associazione per la promozione
dei valori etnico ambientali
delle Valli Orco e Soana

**La brasa....
la spluvia**

Rivista aperiodica

ANNO XXIX
N. 41

Dicembre 2015

IJ CANTEIR – Sede sociale PONT CANAVESE – Via F.O.Roscio 10
STAMPA: Tipografia Grafimania s.n.c. - Torino

In copertina: La nonna e il nipotino

Alla redazione di questa rivista hanno collaborato:

Lorenza Aimone, Elio Blessent, Roberta Garda Pozzi,
Graziano Bellanzon, Lidia Penna, Elena Boetto
Ornella De Paoli, Andrea Cane, Nadia Raviglione
Bruna Brunasso Cipat, Vincenzo Di Benedetto

Hanno fornito materiale:

Famiglia Laeuffer, Elena Boetto,
Piero Vaccarone, Lorenza Aimone, Anna Goglio
Marina Balagna, Stefano Pegoraro.

Sommario

Andare avanti.....	pag. 5
Le nostre attività.....	pag. 6
Un gradito ringraziamento	pag. 30
Pont Canavese: cronaca dell'anno 1891.....	pag. 31
L'archeologia rbdomantica e i misteri di Santa Maria in Doblazio	pag. 40
Un Santuario in onore della Madre di Dio.....	pag. 47
Il Comune di Ingria: da grande sconosciuto a piccolo centro noto.....	pag. 51
Sparone: il mulino di Frachiamo.....	pag. 64
La cena delle farfalle.....	pag. 67
Appunti Semplici	pag. 71
I problemi di un "dio"	pag. 74
Strani connubi.....	pag. 76
Da Frassinetto: guadagnarsi il pane.....	pag. 77
Da Ceresole Reale: un racconto di nonna Maria.....	pag. 80
Da Alpette: l'importanza del sale.....	pag. 82
La coltivazione della canapa.....	pag. 84
Tingere i tessuti con erbe e fiori.....	pag. 97
Il mestiere del chiodajolo.....	pag. 99
Ecco come usare i chiodi in modo alternativo.....	pag. 104
Lo sciroppo di fiori di sambuco.....	pag. 106
La grande illusione.....	pag. 108

Andare avanti

Eccoci ancora qui con il quarantunesimo numero della Rivista "La Brasa, la spluvia". Tra poco tempo la nostra Associazione compirà 40 anni. Molti ci hanno lasciato ma per fortuna è rimasta la volontà di proseguire nell'impegno di mantenere le finalità e i valori che hanno spinto i Soci fondatori a costituire Ij Canteir. Siamo consapevoli che in un piccolo paese come il nostro e in un mondo sempre meno sensibile alla tradizione e sempre più frenetico, diventa difficile trovare giovani che abbiamo desiderio di regalare un po' del loro tempo e impegnarsi in ideali che appaiono obsoleti e superati. Ci consola a volte e ci stupisce la curiosità che suscita il nostro museo nei bambini piccoli che vengono a visitarlo e questo ci fa sperare in un futuro ritorno all'interesse per quel mondo passato che, come ogni passato, è padre del futuro.

Il bagaglio di cultura della nostra gente, il loro faticoso lavoro, la loro sapienza antica, unita al rispetto della natura che ci permette ancora di poterla godere, non possono essere relegate nell'ambito esclusivo dei ricordi ma devono essere parte della nostra esistenza con la consapevolezza che il futuro altro non è che un filo mai spezzato che si srotola lentamente mantenendo intatta in sé la fibra primigenia. Questo pensiero deve condurci alla responsabilizzazione di dover mantenere integro questo filo per consegnarlo al futuro ben solido e senza depauperamenti, affinché possa solo arricchirsi senza nulla perdere.

"Un popolo che ignora il proprio passato non saprà mai nulla del proprio presente" dice Tiziano Terzani e Primo Levi "Tutti coloro che dimenticano il passato sono condannati a riviverlo" mentre Arthur Schnitzler, nel libro dei motti e delle riflessioni, sostiene: "Liquidare il passato, rimettere il futuro alla provvidenza: entrambe le cose significano non comprendere il vero senso del presente, che può avere valore di realtà solo nella misura in cui sia in grado di conservare il passato con la fedeltà della memoria e di includere il futuro con la consapevolezza della responsabilità".

Un ringraziamento va alla nuova Presidente dei Canteir, Marina Balagna che ha accettato volentieri questo incarico sentendosi particolarmente motivata e stimolata a portare avanti i principi sui quali si regge l'Associazione. Ringraziamo altresì tutti i componenti del Consiglio Direttivo che si impegnano per mantenere vivi e vitali Ij Canteir.

Le nostre attività

Ricordiamo insieme i momenti più importanti della vita associativa dell'anno 2015 ringraziando tutti coloro che partecipano alle nostre attività e ci sostengono con il rinnovo delle tessere. E' un modo per permetterci di continuare: ogni goccia è importante e tante gocce riescono a formare un oceano.

Festeggiamenti per San Giocondo – 8 febbraio

Apertura dell'anno sociale con i festeggiamenti di San Giocondo, nostro Santo protettore. La messa in San Costanzo seguita dall'Assemblea presso la nostra sede con la votazione del nuovo Consiglio direttivo per gli anni 2015/16. Poi il pranzo con un buon numero di partecipanti e un pomeriggio in compagnia.



XSA 124-66
S. Giocondo Vescovo di Aosta
30 dicembre

La lista episcopale di Aosta, peraltro difettosa, colloca al terzo posto dopo S. Eustasio e S. Grato il vescovo S. Giocondo che partecipò ai concili romani del 501 e del 502 nei cui atti figura come uno dei presuli presenti.

Tuttavia, mentre sono certe l'esistenza storica di Giocondo e la sua qualità di vescovo di Aosta, resta incertezza sul fatto se egli sia immediatamente succeduto a Grato o se invece vi siano stati uno o più presuli intermedi fra l'uno e l'altro.

Infatti si sa che Grato fu eletto vescovo poco dopo il 451 quando, ancora semplice prete, rappresentò il vescovo Eustasio al concilio di Milano convocato per dibattere l'annoso problema delle due nature di Cristo, per cui si dovrebbe ipotizzare per lui o per Giocondo un episcopato assai lungo per poter arrivare al 501 quando compare quest'ultimo.

Di Giocondo non si hanno altre notizie storicamente attendibili ma soltanto la testimonianza del suo culto assai antico nella diocesi di Aosta che celebra la sua memoria il 30 dicembre che probabilmente corrisponde al giorno della sua morte.

PH: Isuerle

www.delcampe.net

Carnevale

Dopo alcuni anni di assenza, Ij Canteir hanno ripreso l'antica tradizione di rappresentazione dei "Mesi e delle Stagioni". Erroneamente in genere si parla di Fiorindo e colgo l'occasione per puntualizzare che sono due momenti diversi dell'antica tradizione carnascalesca delle nostre zone. Erano entrambi piccoli spettacoli itineranti visto che venivano rappresentati nelle stalle o nelle case disposte ad accoglierli.

Di seguito riporto il Fiorindo tratto dal libro di Amerigo Vigliermo "Becana vita sana" Testimonianze e osservazioni sulla vita di ieri e di oggi in Canavese - Edizioni Priuli e Verlucca.

La testimonianza riportata è quella di Giovanni Gallo di Frassinetto e di Pierino Gribaudo.

Fiorindo

Giovanni Gallo detto Giuanétu n. 1908 a Frassinetto, contadino.

Quella rappresentazione la facevamo chissà quanti anni fa! adesso ho 67 anni e mi pare che era nel '23 che facevo quel Fiorindo lì. No, no, non c'ero solo io! c'era tutta la gioventù! Bisognava essere undici!... eh, sì, bisognava essere undici come diceva il libretto scritto... sì, c'era un libretto, ma bisogna dire che quella tradizione lì non è stata tirata fuori qui, a Frassinetto, ma è stata tirata fuori lì, nella provincia di Sondrio e l'hanno portata qui i minatori di qua, che hanno lavorato alla galleria del Gottardo, nel 1878 e dopo hanno cominciato a fare questa tradizione anche qui a Frassinetto. Eh, sì, erano minatori di qua che hanno lavorato alla più grande galleria, là dove hanno massacrata tanta gente e dove hanno preso tante malattie, là dentro!

Laggiù lo fanno ancora il Fiorindo, ma sempre in televisione e non più in ginnastica come lo facciamo noi... qui, adesso, mi sono incamminato due anni fa, l'anno scorso non l'abbiamo fatto perché il tempo era brutto, non favoriva, ma due anni fa l'abbiamo ripreso perché una volta lo facevamo sempre.

Ah, sì, ecco, fare in ginnastica vuoi dire come facciamo noi, che andiamo a fare il Fiorindo per lì, in giro nelle stalle o nelle case o dove sappiamo che ci aspettano per passare la serata... eh, già, loro, laggiù, invece, lo fanno come in televisione, dentro un teatro, sopra un palco.

Allora noi per esempio siamo una squadra e decidiamo di andare a fare il Fiorindo nel tal posto... dunque la storia è ambientata che la prima persona che entra è il pagliaccio! ma è una cosa un po' lunga... la dico lo stesso?... allora

il primo è il pagliaccio e quel pagliaccio lì ha le gobbe davanti e dietro e poi ha una coperta con quattro angoli che forma le quattro parti del mondo e dopo la posa per terra e ci fa sopra le capriole, quando inchioda le parti del mondo. Quando lui ha finito di inchiodare i quattro angoli, che sono le quattro parti del mondo, viene dentro il Marinaio e poi un'altra vestita da sposa e poi lo sposo, il Fiorindo.

Tutti saltano per terra e dicono delle parole, e poi ci viene il Dottore, dopo il Dottore viene il Vecchio, poi il Cavaliere, poi il re Monestante e l'Angelo e infine l'Arlecchino.

Ah, io facevo sempre il re Monestante, nella maggioranza delle volte... oh, sì, sì, tutte, tutte le ricordo, le parti! oh, sì, se vuole le posso recitare tutte, però sarebbe molto meglio se ci fossero anche gli altri, che fanno le loro parti... mah, proviamo!

Qui, con tutta questa gente... non so più cominciare... ah, sì, ecco:

Pagliaccio: Signore e signori, portate un poco di paglia e un poco di fieno che vogliamo fare un piccolo divertimento... voglio stendere la mia coperta e questa coperta che ha quattro cantoni e forma le quattro parti del mondo e io voglio inchiodare tutte le quattro parti! Voglio inchiodare la prima parte del mondo che si chiama Asia!

(e poi fa una capriola)

La prima parte del mondo l'ho inchiodata, voglio inchiodare la seconda parte del mondo, parte seconda che si chiama Africa!

(e fa un'altra capriola)

L'Africa l'ho inchiodata! Ho ancora due parti di mondo da inchiodare. La terza parte si chiama Merica e la Merica l'ho inchiodata!

(e fa un'altra capriola)

Ho ancora una parte da inchiodare, ma ho perso il chiodo! E vado in giro a cercare chi ha trovato il mio chiodo!

(poi si va in giro a cercare, si cerca di fare un po' di domande)

L'hanno trovato lei il chiodo? signorina l'ha trovato lei il mio chiodo? signora ha trovato lei il mio chiodo?

(poi finalmente c'è uno, un ragazzo, che dice:)

Arlecchino: l'ho trovato io il tuo chiodo!

Pagliaccio: grazie Arlecchino!

Invece due anni fa quando c'era Pierino, Pierino Gribaudo, che faceva la parte del Pagliaccio...

Pierino Gribaudo nato nel 1914 a Torino, operaio-stagnaro.

... ecco, due anni fa quando l'ho fatto io, invece della paglia avevo portato della gomma piuma... per essere un po' più moderno e non rompermi le ossa. Si poi dicevo diverso, quando cercavo il chiodo, ma tutto il resto delle inchiodature era uguale, solo lì, quando cercavo il chiodo, tanto per fare un po' più di cine dicevo. Signora, ha trovato lei il mio chiodo? Signorina ha trovato lei il mio chiodo? *si girava così, tanto per far venir matti quelli che ascoltavano, poi alla fine dicevo*

oh, già, non mi ricordavo più che da quando ero nato l'avevo attaccato!
stendo la coperta e faccio la mia capriola alla moda di Frassinetto
... dopo che ho trovato il chiodo e ho ringraziato Arlecchino dico:

Pagliaccio: Grazie, Arlecchino!

Allora posso inchiodare la quarta parte del mondo che si chiama Europa! Poi proprio in quel mentre li entra il Marinaio che grida:

Marinaio: M...a in bocca!

e lì tutti ridono a crepappelle! e subbuglio generale, tutti partecipano...

Marinaio: Io sono il Marinaio, ho girato tutti i mari: Mar Nero, Mar Rosso e il mare Sotteragno; tanti più tanti che erano sul mare sono sprofondati tutti, mi son salvato solo io, per il motivo di questo asino che fieno e borda sul bordo del mare: se non sei un asino sei un somaro!

Poi tira una bastonata sulla schiena del Pagliaccio mentre tutti nella stalla cominciano a ridere. Poi viene dentro un ragazzo, era un ragazzo ma vestito da sposa.

Sposa: Oh Marinaio da quanto tempo siete qua?

Marinaio: Circa tre ore!

Sposa: Ha visto passare il mio amante Fiorindo?

Marinaio: Non l'ho ancora visto passare, ma fra poco tempo passerà!

Sposa: Allora mi setto (siedo) su questo sasso, finché il mio amante Fiorindo passa.

E allora va a sedersi sulla gobba del Pagliaccio, che si era messo là, con la pancia per terra. In quel momento viene dentro lo sposo

Fiorindo: Oh, amabile avogetta, di che parte sei tu?

Sposa: Sono di Francia!

Fiorindo: Come? sei di Francia? Sei la mia gioia e la mia consolazione!

Sposa: Ma non dirmi queste parole, mi fai crepare il cuore!

Fiorindo: Crepa!

Allora la sposa si lascia cadere sul giaciglio della stalla e lì, comincia la scena principale... bisogna chiamare il dottore perché è malata. Entra il dottore e le fa la visita... fa finta di toglierle il sangue, le misura la pressione, la gonfia,

la fa sgonfiare e dice tante cosacce.. tutto per ridere!... delle volte lì, sotto alla coperta tirano fuori una bottiglia e poi magari ci pisciano dentro e dopo danno la benedizione... ma via! Chi vuoi dire un po' più educato dice un po' più meglio altrimenti comincia a dire:

Dottore: Oh, è gravida!

e poi tutte queste cose brutte! non cose brutte, ma cose della natura, là! così, che non si dicono sempre e alla fine riprende a dire:

...siete troppo in ritardo a chiamare il dottore! forse chiameremo il parroco, il prete, che viene a confessarla

E lì arriva uno che fa il prete che la confessa e gli da l'assoluzione

Prete: Oh, confessa i tuoi peccati! ragassa minorenne!

La sposa si alza un pochettino e guarda verso il prete che continua:

ti hanno mai toccato il viso?

Sposa: Padre, sì, ma con sorriso!

Prete: Ti hanno mai toccato il petto?

Sposa: Padre, sì, ma con rispetto!

Prete: Ti hanno mai toccato la pancia?

Sposa: Padre, sì, ma con creanza!

Prete: Ti hanno mai toccato la riga?

Sposa: Padre, sì, ma con fatica!

Lì, in quel punto scoppiano le risate e anche adesso mi scappa di ridere perché vedo Domenica che fa le smorfie per non ridere.

Prete: Allora se vuoi che ti daga l'assoluzione prendi in mano questo cordone! E fa il gesto di darle l'assoluzione e poi dice

Prete: Mandiamo a chiamare suo padre che è già vecchio e la farà resuscitare! Allora il vecchio si fa sulla porta e grida come un disperato:

Vecchio: Ohimè! vedo mia figlia morta! Per carità, mia figlia è morta! Resusciti mia figlia!

E poi tira fuori dalla tasca una vecchia tabaccheria e dice:

Vecchio: odore della mia scatola, che tenga la mia guàna, resusciti mia figlia! e la figlia si alza, mentre il Vecchio dice allo sposo Fiorindo:

Vecchio: Chi è stato la cagione di uccidere mia figlia?

Fiorindo: Sono stato io, perché lei mi ha abbandonato.

Vecchio: Ma come? un giovane così giovane ha avuto il coraggio di uccidere mia figlia? non lo sai che con la punta di questo forcione ti fo saltare il nasone? *Nel sentire queste parole la sposa si riprende... e intanto il*

Fiorindo: Oh, mi rinresce di combattere contro un vecchio di un vecchio peccatore, di un vecchio malfattore, di un vecchio tabaccone, gobbo, storto,

di centomila anni e di centomila gobbe! Ma se ha il piacere di combattere andiamo pure al combattimento!

E lì si picchiano con due bastoni, finché il Vecchio cade sulle foglie, sul giaciglio e in quel mentre entra il Cavaliere con l'elmo in testa.

Cavaliere: Oh, che rumore! oh, che fracasso si sente in questo palasso...

Ohimè, vedo mio padre morto! chissà quanti insulti ha avuto questo povero vecchio! Da lungo tempo che sono soldato non ha mai avuto un tale dispiacere... credendo di venire qualche giorno in licenza, di passare qualche giorno di felicità ma vedo mio padre morto!

Risusciti mio padre! Risusciti!

E il vecchio si alza di nuovo e poi il Cavaliere dice alla Sposa

Cavaliere: Chi è stato la cagione di uccidere mio padre?

Fiorindo: Sono stato io!

Cavaliere: Ma come? che insulti deve avere un giovane così giovane contro un vecchio di centomila anni e di centomila gobbe? Non sai che la vita dell'uomo costa cara? Non sai che con la punta di questa spada ti fo saltare il capo?

E allora lo Sposo, il Fiorindo, cade per terra colpito dal Cavaliere e in questo momento entra il Rè Monestante... gira un po' intorno alla scena e poi dice

Re: Io vengo da lontano, vengo dalle più basse Indie. Siccome mi hanno comunicato nella parte europea la morte di Fiorindo sono venuto per farlo resuscitare. Se Fiorindo non resusciterà di nuovo in Calabria il mio libro lo manderò! Quando sono partito da casa mia, ero partito con un grandioso libro e questo libro è il libro delle antiche fate, che io con le bacchette magiche potevo resuscitare la morte di Fiorindo, ma siccome facendo un lungo viaggio per venire qua, nell'Europa e venire su questi alti paesi, il mio libro mi è sparito! Ma qualcheduno me l'hanno trovato.

E poi si mette a girare per la stalla e chiede agli uni e agli altri:

Re: Signorina, ha trovato lei il mio libro? Oh, signorina, ha trovato lei il mio libro?...

Una voce: No!

Re: Se l'ha trovato me lo restituisce? Se lei mi restituisce il mio libro sarà ricompensata con grande regalo.

Ma tutti in coro rispondono che non l'hanno trovato e poi il Rè va davanti al ragazzo, all'Arlecchino e gli dice:

Re: L'hai trovato tè?

Arlecchino: Sì, l'ho trovato io, il tuo libro!

Re: Grazie, Arlecchino! quando saremo poi in mare ci faremo una cura di pesci!

*Oh, la tradizione è quella di dire così: faremo poi una cura di pesci!
e invece quando facevo io la parte del Re Monestante dicevo:*

*Oh, questo libro è vecchio! fu portato dai minatori dalla provincia del
Gottardo del 1878. In quei tempi era così delicato il Fiorindo in maschera! Il
capo principale erano: pochi soldi, non c'erano le strade, né televisione, né
cinema e la gente si divertiva meglio ad andare in maschera e col Fiorindo!
e poi il Rè continua:*

Re: Questo libro non bisogna lasciarlo perdere... e intanto guarderò in questo libro c'è anche la fotografia di mia suocera: pesa 115 Kg! Se quel giorno che fa freddo, io non ho riscaldamento in casa mia, faccio prendere tre volte al giorno fagioli, a mia suocera, sì che fa un buon riscaldamento!

*E lì tutti ridono, tutti aggiungono della altre cose e così che viene fuori una
tradizione goffa!... bisogna pensare che è Carnevale, ne! Il Rè continua:*

Re: c'è anche la fotografia di mia moglie. Tutti dicono che sono celibe e sono anche un vecchio scapolo, ma io sono sposato fuori del paese, sono sposato con una donna che nessuno volevano sposarla e l'ho sposata io! Dopo che l'ho sposata io, tutti vorrebbero sposarla! è già tre mesi che il parroco del paese le fa la corte, ma io non rinuncio a mia moglie! Non so se è bionda di natura o se è bionda di finta... poi ha le unghie scarlante, i rossetti alle labbra, gli occhi dipinti di blu e la minigonna scisci!...La minigonna nel secondo canale che fino i preti fa innamorare!

*E lì, tutti scoppiano a ridere e battono le mani che vengono fuori delle frasi di
tutti i colori!... ah, è un affare molto lungo, ma tutto improvvisato!*

Re: Mia moglie comprende la mia malattia: io soffro da molto tempo una brutta malattia che nessun dottore mi fa guarire: il nervoso!

E io dico così, ma è quasi una verità, perché io non sono sposato e soffro di nervoso, specialmente alla fine del mese, quando ho la pensione da pagare e soldi non ce l'ho. Ma mia moglie comprende la mia malattia e mi dice: Calmati, chiudi gli occhi, io farò il giro d'Italia e penserò io a pagare la pensione mensile!... è stata via 5 giorni, il quinto giorno è tornata e mi ha detto: ho pagato tutte le spese, ho pagato il droghiere, il barbiere, il farmacista, il magazzino, il panettiere, il macellaio che imbroglia a gran velocità, vende la carne di Jugoslavia per prima qualità! Poi sono andata dal salumiere, ho pagato le spese del rustichiere, che taglia la cresta e gli speroni ai galli e li mette in vetrina per tutti quanti capponi!

E poi mia moglie va a sedersi vicino al riscaldamento ma era mal seduta vicino al riscaldamento e io le ho detto: cosa fai seduta vicino al riscaldamento? E lei: faccio asciugare la fattura!

E li giù risate e scherzi da parte di tutti quelli che erano lì!

Io quando ero giovane facevo il muratore, ma con le forbici storte che segnavo i quadrupedi e mia moglie faceva l'elettricista... è una potente elettricista, ha dato la luce a dodici figli e non ha mai bruciato una valvola!...

Siccome ho tanto la mente abbreviata, guardo l'indice delle materie a pagina quaranta quindici... ho ancora quattro parole da dire: aprile è fiorito e maggio cantato, Fiorindo liberato, resusciti Fiorindo!

Ecco, il capo del Rè Monestante finisce qui... sì, quelle parole erano quelle per far resuscitare il Fiorindo... la magia... e poi viene dentro l'Angelo e dice: Angelo: Io sono l'Angelo del cielo, che porta la pace a tutto e a tutti specialmente al padrone della stalla, di questa casa. Buona sera e buona allegria andiamo tutti all'osteria!

E il Fiorindo è terminato!... va bene?... le è piaciuto!

Io l'ho imparato, perché, capisci, tutti gli anni mi chiamavano... erano già i vecchi che lo facevano... solo che dopo, era rimasto qui un poliziotto che veniva proprio da Sondrio e lui mi ha allungato un po' la parte del Re Monestante. Ah, Re Monestante vuoi dire una persona in su, che viene da lontano, come dire che era un fatato, un mascone (stregone) là!... sì, sì, lo recitavano in italiano, come l'ho detto adesso! sì, sì!

Due anni fa, quando abbiamo ripreso, avevamo insieme dei giovani che restavano lì, imbambolati e non sapevano andare avanti... una volta, invece, quando c'erano quei bei giovani, con uno slancio e ben vestiti... allora sì, che era bello! Arrivavamo sulla porta, picchiavamo e di dentro dicevano: chi è?... e noi: siamo noi, quelli del Fiorindo!... e loro: oh, venite, venite avanti!

Nella parte del re Monestante, qualcuno faceva differente, ma dopo che era venuto quello specialista lì, dalla provincia di Sondrio allora ci aveva insegnato delle parole diverse... sì, sì, mi ricordo di come si faceva prima, ma prima invece di dire Aprile è fiorito... dicevamo: sun pasaje '1 fuèt fulèt. sun scapà via dal cantun ch'a j era la pest, ch'a j era la chechè, insomma una cosa più grossolana... sì anche allora lo facevamo di carnevale e avevano uno che era vecchio e aveva una magagna, aveva una mano così, piegata... ebbene quello faceva la parte del Vecchio, si lasciava crescere la barba e faceva un vocione che faceva un rumore che rimbombava da per tutto... quel diavolo là!... diceva: ohimè, mia figlia morta! con una voce che faceva tremare tutto! Dopo c'era il Dottore, anche quello lì era un ridicolo e quando gli prendevano il sangue alla Sposa lui vuotava del vino nella bottiglia del Pagliaccio... era tutto per ridere una volta!

Ah, no, no, le donne non partecipavano al Fiorindo... sì, sì, lo vedevano ma

le parti delle donne erano fatte tutte da ragazzi vestiti da donna, nel Fiorindo, niente donne... invece nei mesi e nelle stagioni entravano anche loro.

Torniamo a noi. Questo è stato un anno di “prova generale” per testare soprattutto la disponibilità di un certo numero di persone che fossero disponibili ad aderire all’evento. La risposta c’è stata e per questo possiamo nutrire la speranza che il prossimo anno potremo organizzare meglio la piccola rappresentazione in omaggio alla nostra cultura ed alle nostre antiche tradizioni.

Il testo riguardante la parte di ogni mese e stagione, rimandato solo oralmente, è stato modificato rispetto al passato ma questo vuole essere semplicemente un’evoluzione e una libertà interpretativa dello stesso pur nel rispetto della tradizione. Per le filastrocche dei mesi vi rimando alla “La brasa, la spluvia” n. 40 del 2014 e vi presento invece quelle delle quattro stagioni non ancora pubblicate. Le foto dei personaggi dei Mesi e delle Stagioni con le rispettive filastrocche le potete trovare sul calendario 2016 che abbiamo stampato anche per dare un po’ di aiuto alla nostra Associazione. E’ in vendita su richiesta o presso la Cartolibreria Cornelia che ringraziamo per la sua consueta disponibilità.

Primavera

Discùto sèmpre cun mè fradel
ca vol lasame 'l so mântel.
Ma mi su stufia dël frèit e dla bisa,
volo surtir 'n manie 'd camisa.
J'u na cavagna già pina 'd fiur,
pina 'd prufùm, pina 'd culur.
Mi su la prima: la tèra as disvija,
da l'usigneul a la grisa sùsija.
'L cheur 'd l'omo as bùta a cantar,
pòrto alegrija e la veuja 'd balar,
porto la festa 'dla Resuressiun
e l'euf 'd Pasqua ch'a l'è sèmpre bun.



Istàa

Mi e su l'istàa,
tùta sùdàa
Vuris restamne suta 'n busciass
fina a che i fojie as fajän giass.
Ma 'l grän a meuura e avänta tajalo
'l fegn 'ntla travàa tuca purtalo.
L'ort peu a la fin parlamne nin:
pumatiche, pëurun e cusatin.
Quänche a la sèira 'n seto for da ca
su straca ma cuntèinta e vardo 'n là
le lüsèntele cun so läntèrnin
e scuto ij gri ca cüntän li visin.

Uteugn

Da quånche 'l bun Noè a l'a 'nvèintàa
la mia crota j'u sèmpre disveujidàa
per regalar a l'om 'l vin nuvel
cun quat bulè, due trifule e 'l pi bel
sestin 'd cāstegne, 'd nus, 'd pum, 'd prùss
da purtar 'ntël pëilo, dreda l'ùss.
Mèntre che i dì a s'scursän piän pianot
e mändo 'l rispulcin, la ghij 'l viprot
drinta la tana a dròmër pèr l'invern.
Le rundule e salùto che sto infern
i tuca nin 'n tij pais dël sul.
Mè impegn adess l'è culurar l'arul.



Invern



L 'invèrn ëu pòrta 'd bòsch
'n grän bel fas,
fumne stëvne 'ntle ca
che u gëilo 'l nas.
Però su nin tänt brüt a la fin fin,
pole far 'l causèt prope visin
al feu e ripusave dij travaij
mentre che ij bùt dle fiur, 'l grän e l'aïj,
suta la fioca a spetän mia surela.
E peu le feste, fòrse la pì bela
Natal cun ij'ängeij ca cāntän la pas
mentre 'na stala a j'è 'n cit ca nas.
Na tasa 'd ciculata, 'l panatun,
'l vin brulè e peu tänt bun turun.

Giornata degli Insegnanti dei Concorsi Effepi 21 marzo

Incontro organizzato dall'Associazione Effepi al quale abbiamo aderito, dedicato a tutte le Insegnanti e a tutti gli Insegnanti delle scuole delle Valli francoprovenzali che hanno partecipato ai Concorsi EFFEPI in passato e a quelli che partecipano oggi. I temi in programma erano: "La scuola di fronte alla cultura locale", "In ricordo del prof. Piero Valesano, Direttore didattico" e la conferenza di Christiane Dunoyer, Presidente del Centre d'études francoprovençales René Willien: "Nuovi strumenti e metodologie per le ricerche su lingua e cultura locali nelle scuole degli anni 2000." Proiezione di foto e video dei Concorsi EFFEPI.

Conferenza – 28 marzo



effepi
ASSOCIAZIONE DI STUDI E DI RICERCHE
FRANCOPROVENZALI

1° Rendez-vous francoprovençal 2015
Il rendez-vous francoprovençal viene organizzato con esperti di lingua e cultura francoprovenzali organizzati da Effepi in collaborazione con le istituzioni locali.

**Vivere e guarire in montagna
con le erbe**

intervengono

Giuseppina Marguerettaz
etnobotanica
con videoproiezione

Henri Armand
autore del libro
"Vivere e guarire in montagna" edizioni End, Gignod

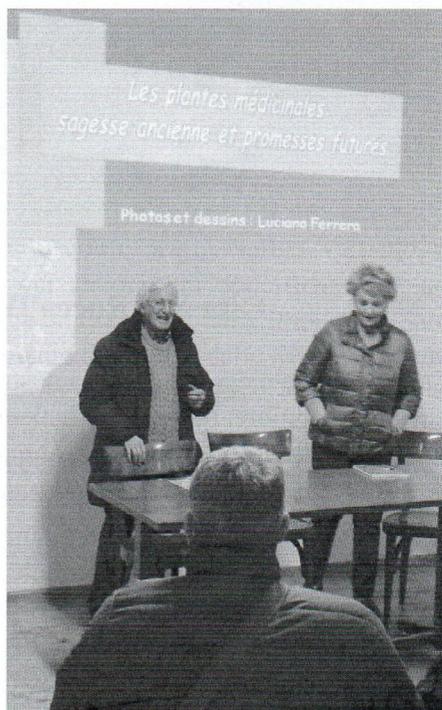
**PONT
CANAVESE**

Sabato
**28 marzo
2015**
ore 16,30

SALA della
SOCIETÀ OPERAIA
DI MUTUO
SOC CORSO

Via DeStefanis 9
Pont Canavese





Visita alla mostra dell'artigianato - 25 aprile

Quest'anno la mostra dell'artigiano si è svolta in anticipo ma ha avuto comunque un buon successo di partecipazione. Anche Ij Canteir, col gruppo in costume hanno contribuito con una nota di tradizione visitando la Mostra.



Gita alla Rocca D'Angera – 14 giugno

Quest'anno la meta scelta per la nostra gita sociale è stata la Rocca di Angera, sul lago Maggiore. Purtroppo l'inclemenza del tempo ce la farà ricordare come una delle gite più "umide" che abbiamo mai fatto visto che al nostro arrivo sembrava che l'acqua fosse versata dal cielo coi secchi.



Fortunatamente nel pomeriggio il tempo è migliorato e, anche se non splendido, ci ha permesso almeno di concludere la giornata all'asciutto. Nonostante ciò la visita è stata gradevole ed interessante.

La Rocca di Angera si erge maestosa su uno sperone di roccia che domina la sponda meridionale del Lago Maggiore. In posizione strategica per il controllo dei traffici, fu proprietà della casata dei Visconti, originaria del Verbano, e nel 1449 fu acquistata dai Borromeo, cui ancor oggi appartiene. Al suo interno, un coinvolgente percorso conduce alla scoperta delle imponenti Sale Storiche, impreziosite dal recente allestimento della Sala delle Maioliche, una straordinaria collezione composta da trecento rarissimi pezzi.

Il Museo della Bambola e del Giocattolo, il più grande d'Europa, stupisce con la sua esposizione che ripropone la storia della bambola e del gioco attraverso l'evoluzione dei materiali, i comportamenti socio-educativi e i legami con arte, costume e moda di ieri e oggi. A fare da cornice è il ricercato Giardino Medievale, ricco di significati simbolici, realizzato a seguito di accurati studi su codici, documenti d'epoca e immagini su manoscritti miniati. Fondato nel 1988 dalla principessa Bona Borromeo Arese, il Museo della Bambola e del Giocattolo espone oltre mille bambole realizzate dal XVIII secolo fino ad oggi, nei materiali tra i più noti e diffusi appartenenti alla tradizione antica: legno, cera, cartapesta, porcellana, biscuit, composizione, tessuto.

Data la grande qualità, varietà e rarità della collezione, questo Museo si colloca tra i più importanti d'Europa in questo settore.

L'esposizione si sviluppa attraverso dodici sale a cui sono state affiancate sezioni monotematiche separate: una dedicata alle bambole e ai giocattoli provenienti da culture extraeuropee, l'altra, alla collezione del Petit Musée du Costume di Tours, raccolta da Gisèle Pesché, consistente in una straordinaria collezione di automi francesi e tedeschi del XIX secolo.

A seguire l'attraversamento del lago su motoscafo per raggiungere la città di Stresa, sempre bella da visitare con i suoi negozi e i suoi stupendi Hotels ricchi di balconi fioriti in questa epoca.

Memorial Alessandro Gallo e Gea Alfredo – 20 giugno

Anche quest'anno si è svolta, presso l'RSA, struttura per anziani, di Pont Canavese la Festa d'estate, memorial Alessandro Gallo e Alfredo Gea.

La festa è stata organizzata dall'Associazione AVULSS in collaborazione con il Gruppo Alpini e la Croce Rossa di Pont Canavese. Presenti anche l'Associazione IJ Canteir ed il Centro anziani. Tanti amici che hanno voluto ricordare Sandro e Fredo che, com'è consuetudine dire fra gli Alpini, sono andati avanti ma sono ancora e sempre così presenti nel cuore di tutti. L'occasione ha dato vita ad un torneo di bocce sul campo che era stato realizzato proprio presso la struttura di Pont. Marco Valsoano, con la sua immancabile fisarmonica, ha rallegrato con musiche e canti i numerosi anziani presenti accompagnati dai volontari e dal personale. Erano presenti anche il Parroco di Pont, Don Aldo Vallero, Sindaco, Vice Sindaco ed alcuni rappresentanti della neoeletta giunta comunale.

Giornata a Davioni

Come ormai consuetudine abbiamo partecipato come gruppo in costume alla giornata per ricordare Munsù Sola e la sua amata moglie a Davioni con la Messa, il ritrovo presso la casa/museo di Munsù Sola e la cena alla borgata feje. Sempre un grazie alla Cognata, Signora Silva Maraviglia per l'impegno organizzativo e la perfetta accoglienza.

Visita a Ingria – 29 agosto

Abbiamo avuto il privilegio di essere invitati a visitare il Comune di Ingria il 29 agosto. Il nostro piccolo gruppo in costume è stato accolto da Andrea e Renato che, con grande gentilezza lo hanno accompagnato nella visita per scoprire i punti più caratteristici del paese. Le Grùje, accompagnate con la fisarmonica dal nostro Marco, hanno allietato le varie soste. Al termine, la cena presso il ristorante “Pont Viej”.



Festa internazionale del Patois a Reignier Esery (alta Savoia) 13 settembre

Reignier, graziosa cittadina dell' alta Savoia, ha ospitato la Festa Internazionale del Patois 2015 il 12 e il 13 settembre scorsi. I 'patoisants', provenienti da tutta l'area transfrontaliera in cui sono parlati i patois francoprovenzali, si sono ritrovati in questa amena località che domina la valle dell'Arve e che si trova poco distante da Ginevra e dal lago Lemano, a poche decine di chilometri dal Monte Bianco, rinnovando anche quest'anno legami ed amicizie che superano le frontiere.

I patoisants delle Valli Orco e Soana non sono mancati a questo annuale appuntamento: domenica 13 settembre, di buon'ora, sono partiti in 70 da Pont su due pullman.

Il viaggio è stato organizzato da Ij Canteir e vi hanno partecipato, oltre al gruppo in costume dell'associazione e a un buon numero di pontesi, anche i ceresolini dell'associazione Reiss d'Biru, un bel gruppo di frassinettesi in costume, ben 36 valsoanini che indossavano i caratteristici abiti tradizionali ed anche un rappresentante dei francoprovenzali di Puglia. Una grande e allegra compagnia (guidata dalla presidente Marina Balagna e da Renza Aimone de Ij Canteir) che, arrivata a Reignier, ha assistito alla messa in patois e poi ha sfilato in rappresentanza del Piemonte insieme a vari esponenti dell'associazione Effepi delle Valli di Lanzo, Cenischia, Susa e Sangone, chiudendo il lungo 'défilé' formato dai 'patoisants' di tutta la Savoia, dell'Ain, dei Pays Lyonnais, dell'Isère, del Valais e della Valle d'Aosta. Il 'défilé' si è snodato nella via del centro cittadino, entrando anche nel parco della casa di riposo dove ad applaudirlo vi erano gli anziani ospiti, e si è concluso davanti al Municipio per ascoltare i discorsi di sindaci, consiglieri regionali e deputati francesi, i quali hanno assicurato il loro impegno per la valorizzazione dei patois.

Mostra mercato di prodotti del 'terroir' e di libri in francoprovenzale, stand di vini e di specialità gastronomiche, canti, balli e animazioni in strada (a cui hanno partecipato con le loro fisarmoniche anche Marco Valsoano di Pont e Gabriele ...di Frassinetto) hanno completato la festa, molto apprezzata dai partecipanti. Interessante e vario anche il programma della giornata precedente, che ha dato il via alla manifestazione: due affollati convegni, uno sui canti in patois e l'altro sui formaggi (con visita ad un caseificio che produce il famoso Reblochon); visite guidate nella zona del Salève denominata 'il balcone di Ginevra e del Lemano'; spettacolo teatrale in patois, proiettato all'esterno su grande schermo per il pubblico che non aveva trovato posto nella grematissima sala; grandiosa fonduta per cinquecento persone e serata danzante con La Kinkerne' il più noto gruppo savoiaro di musica tradizionale, diretto da Jean Marc Jacquier.

Una grande kermesse, organizzata dalla Band'à Fanfouè, gruppo per il patois di Reignier, da Lou Rbiolon, federazione dei gruppi teatrali e delle amicales du patois di Savoia e Alta Savoia, con la collaborazione del Comune di Reigner, i quali sono riusciti a concentrare in due giorni tante occasioni di incontro, di confronto, di conoscenza tra persone legate da un comune impegno: mantenere vive la lingua e la cultura dei loro paesi.

Ornella De Paoli

Transumanza – 3 e 4 ottobre



La giornata della transumanza, ossia del ritorno delle mandrie dalla montagna, anche quest'anno ha visto un notevole afflusso di persone. Abbiamo dato il nostro piccolo contributo al buon esito della manifestazione con la partecipazione del Gruppo in costume e l'apertura del museo etnografico che viene sempre molto apprezzato dai visitatori.

Del resto, siamo sempre disponibili all'apertura durante tutte le manifestazioni pontesi e, anche se purtroppo siamo poco conosciuti, chi ha occasione di conoscerci lascia dei confortanti commenti sul libro ospiti dei quali andiamo orgogliosamente fieri. Ne riportiamo alcuni stralci.

15/09

Grande della vista e per avere
un'atmosfera i bambini! il cortio erano

12/09/15

Complimenti!! Antonietta M.

Bellissimo complimento Voto Maria

13/03/15

Complimenti interessanti e ricco di terminologie!
Bisognerebbe pubblicarlo di più! Complimenti!

Puggitoro Rosine bellissimo
V. Coline Bozzo

In grazie dal tutto il gruppo stage
Liceo Artistico Castellammare per questo
giorno nel fondo!

Il Bello Poets

Molto bello e interessante complimento.

Aut. di Poets 24-9-2015

grazie di tutto CASA. PAUT

Grazie per il lavoro che fate per mantenere
così alto il punto. Enzo - P. e Emilio

Ambedue sono ricche e meravigliose! Complimenti!! Quante
regio è.

12/04/2015

Caridialità, sereni e fantastici
cibi! W la "bottega delle pasta"
ultima gastronomia

Grazie per averci piacevolmente
stupiti! 😊

Yade e Yreuk

Molto bello, complimenti (Yreuk)

Museo emozionante, curato nei dettagli
e coinvolgente.

Lo completeremo agli inizi.

W Pent Anarese!

Temple SACAKO

ZACCARO - MOSPERONI

Bravissimi e complimenti!

Yreuk

Else Opale - Ojari

12-4-2015

5 mostra complimenti e il museo allestito
in ordine. Bellissime. Bravi a tutti
quelli che si interessano.

Rosanna Sempitio Talpe e Talperge G. se.
guardate ancora x l'emozione che ci avete
fatto rivivere i vecchi tempi.

1442 & Se dessero un premio
al migliore presepe del Canavese,
questo museo lo riceverebbe subito!
Complimenti, per tutto l'impegno
che avete messo nel realizzarlo

Buon 2019! Livia

Recl'allestimento, per far capire che il mondo non è cominciato
oggi, e che nel passato c'era tanta capacità di
toponimia e di asserbarsi le cose. Complimenti Offero

È una mostra bellissima, che
coinvolge tutti anni fa sfuocato
mentre anche i nostri nomi
Compliment !!! 1/12/2013 fujor

È una metafora! Complimenti, questi
sono di importanza notevole. auguri e
buon proseguimento. 15.12.13

È tutto sempre fantastico !!
M+L 1

Recital di poesie – 14 novembre

■ 14° “Recital di poesie in lingue e dialetti d’Italia” promosso da Effepi, Associazione di studi e di ricerche francoprovenzali in accordo con A.N.P.O.S.DI (Associazione Nazionale Poeti e Scrittori Dialettali con sede a Roma) quest’anno si è tenuto a Pont ed è stato dedicato alla memoria di Alfredo Gea, compianto Presidente dell’associazione Ij Canteir. L’iniziativa, organizzata con la collaborazione del Comune di Pont Canavese e dell’Associazione Ij Canteir, si è svolta nel pomeriggio nella sala consiliare comunale. Al Recital presente un buon numero di autori di poesie in francoprovenzale, in piemontese e nelle altre numerose lingue minoritarie e regionali presenti nel nostro Paese. Ogni autore è stato chiamato a declamare una poesia, con relativa traduzione in italiano e ad ognuno è stato consegnato un attestato di partecipazione. Scopo del Recital è offrire agli autori un’occasione per far conoscere le proprie creazioni in versi e per conoscere quelle di altri autori impegnati a mantenere vivi i tanti idiomi che costituiscono il ricco patrimonio linguistico dell’Italia. Nella serata del giorno prima, 13 ottobre c’è stato un altro momento di ricordo per Fredo, il secondo “Memorial Alfredo Gea” che ha visto la partecipazione della Corale “Armonia” di Sparone, delle “voci del Canavese” di Cuorgnè e del nostro Coro Alpino “Gran Paradiso”. La nostra presenza col Gruppo in costume ha voluto testimoniare l’immutato affetto nei suoi confronti e la gratitudine per la sua opera e la sua grande amicizia durata tanti anni.



Montagne nostre

Ròch cit e gròss ch'a sponto gris
da linseuj d'erba ch'a l'ha 'n pèrfùm ch'a fora,
bàite spatarà coma '1 presepi a l'era,
borgà, pais con ël color dia pera... ch'a esisto ancora;
e costa it ses ti montagna.
Montagna che '1 sol a scàuda e l'eva a bagna
cantant ansema al vent le canson dël mond
sempre mideme, sempre pi veje;
ti it sentije già, montagna,
prima ch' a-i fussa l'òm pèr ëscoteje.
Adess it sente dcò ël son dle ciòche
cole dle bestie, cole dle cese che con ël son ësclin
rimbombo d'armonia 'nt la valada
parèj d'un còro alpin
ch'a veul canté al cel con tant onor
la giusta glòria a col Signor
ch'a l'ha vorsù creete con soa ment,
ch'a l'ha animate con ël parlé dla gent,
con ël subi dla marmòta,
con ël brugé dle vache,
con ij crij dij croass ch'a vòlo bass.
Su pèr le toe custere mia montagna,
a l'ha trovà ripar la gent dla pian-a
scapa da l'invasor barbarich o roman;
ti montagna it l'has ëdcò scondù ij partigian
ch'a combatio pèr nòsta libertà
e tanti ant ij tò brass a son cascà... montagna,
coma a cascavo j'Alpin an sël Grapa, ël Tomba e l'Adamel;
ti it l'has sentuje montagna, tuti a ciamavo: "Mama!".
Peui mach pi ëd fiòca rossa
e na piuma gelà an sël capel.
Tuti sti fieuj it l'has forgiaje ti montagna,
na rassa d'òm fòrt, ardimentos,
che tanti a dovijo lassé costa soa tèra

pèr andé a combate lontan n'àutra soa guèra:
 guèra pèr vive, serché 'd fé 'n mond pì bel,
 per lòn tocava crijé: "Magnin, spaciafornel",
 ansema a cost arciam pèr travajé
 as giontava n'àutr artista: "èl vedrijé".
 Cheidun lontan da ti montagna, l'ha fàit fortun-a
 e a torna 'l di dla festa dla borgà;
 cheidun l'è mai scapà,
 l'è restà sù
 e a l'ha spendù soa vita tacà a ti... montagna.
 Al'ha vorsute bin,
 l'ha difendù toe balme, ij ròch, ij montagnin:
 toa gent
 con tant coragi, afet e convinsion
 e pèr lòn ancheuj trovoma ancor le tradission
 ambibije da col èspirit fòrt e san,
 sota col sol ch'a scàuda e che la fiòca a bagna,
 pèr vive ancor con ti, cara montagna.

Carlin Lege



Un gradito ringraziamento

Mi chiamo Elena (Hélène) Boetto, sono nata a Parigi da genitori italiani emigrati per motivi di lavoro in Francia lasciando a casa gli affetti più cari.

Un fratello di mamma, Sandretto Giacomo, fu fucilato a Frachiamo (Sparone) Aveva 24 anni ed io non l'ho conosciuto: mi rimane la sua corrispondenza che diceva " finita la guerra vi farò tornare in Italia."

Avevo anche una sorella, Elda, sposata in Francia, che se ne andò all'età di 43 anni.

Ho studiato e lavorato a Parigi per ben sei anni, sino a quando i miei genitori hanno deciso di tornare in Italia per accudire la nonna rimasta sola con un figlio non vedente.

Ho avuto la fortuna di trovare un lavoro in una ditta italo-francese ed ho avuto un figlio, Andrea, al quale ho trasmesso l'amore per questo piccolo paese che purtroppo è cambiato molto.

Allora c'erano due sale cinematografiche ed una sala da ballo (dopo lavoro)... ora non c'è più niente per i giovani che sono costretti ad andare via per necessità.

Ringrazio l'Associazione IJ canteir che ha saputo e continua a fare conoscere e mantenere i valori e le tradizioni del passato tramite le varie manifestazioni (festa del Patois, incontri franco-provenzali, il loro bellissimo museo ecc.) che sono fondamentali per trasmettere i veri valori della vita che condivido con entusiasmo.

E' anche vero che Montpont è per me il posto più bello che ci sia, vuoi per la sua posizione, vuoi per i ricordi che mi legano ai miei nonni e ai miei bisnonni. Il panorama si estende sino alle Langhe: da Punta Arbella è una visione unica! Di notte è tutto illuminato: sembra un paese di favola con il cielo stellato... ed è per questo che vorrei continuare a trasmettere queste bellezze che mi hanno sempre accompagnato nella vita (gemmellaggi, incontri, feste patronali...) Mi auguro di essere riuscita a fare partecipe delle mie convinzioni quanti mi leggeranno e saluto tutti cordialmente.

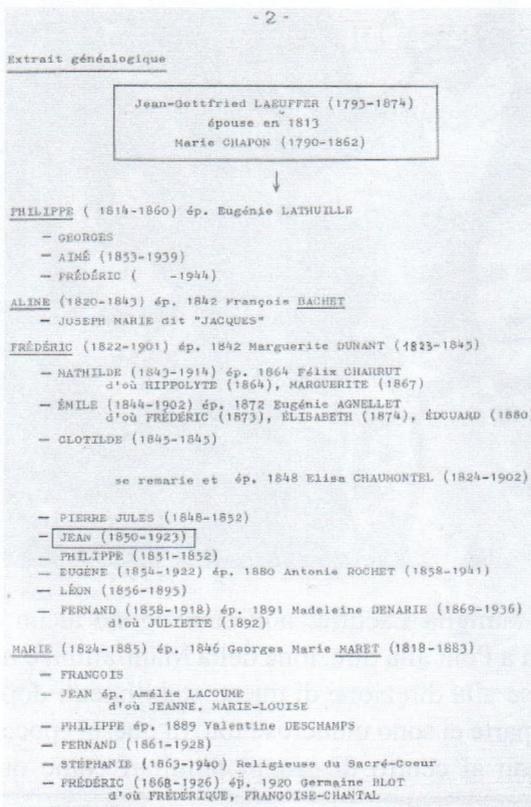
Elena Boetto

Pont Canavese - Cronaca dell'anno 1891

(Estratti di lettere di Jean Laeuffer)

Jean Laeuffer era nato a Pont Canavese il 13 gennaio 1850 dove suo padre dirigeva la filatura di cotone. Jean fu il secondo figlio del secondo matrimonio di Frédéric Lacuffer. Vedovo dopo il 28 dicembre 1845, Frédéric si era risposato il 2 marzo 1848 con Elisa Chaumontel, figlia di Pierre Chaumontel, avvocato di Parigi. Da questa unione dovevano nascere sei figli: dei primi tre nati a Pont, due morirono in tenera età. Sopravvisse solo Jean. Furono certamente questi lutti che incoraggiarono la famiglia a lasciare Pont. Frédéric aveva già perso la sua prima moglie, Marguerite Dunant e la bambina, Clotilde, a causa del parto.

Il 25 novembre 1852 Frédéric ed Elisa arrivarono ad Annecy con Jean. Altri tre figli sarebbero poi nati: Eugène, Léon e Fernand.



Nel 1859 Jean viene fatto studiare presso il collegio Saint Thomas D'Aquin a Oullins nel Lionese e compirà i suoi studi a Lione fino al 1868. Successivamente andrà a studiare a Parigi dove però troverà difficoltà ad adattarsi. Dopo il servizio militare, nel 1878, è nominato Cavaliere dell'Ordine della Corona d'Italia dal Re Umberto I° e questo avvenimento ci dà notizia del suo ritorno a Pont, probabilmente avvenuto nel 1874, dopo il ritorno ad Annecy di suo fratello Emile, figlio della prima moglie di Frédéric.



Gli archivi della famiglia Laeuffer non contengono alcun documento sugli ultimi anni passati a Pont alla direzione della Manifattura e non ci permettono di sapere se rimase alla direzione di questi stabilimenti dopo la loro vendita nel 1906. D'altra parte ci sono numerose foto di questa epoca nell'Alta Savoia dove compare Jean al centro di gruppi familiari come questa, scattata a

Montefiorito nel 1897. Jean, pur rimasto celibe, amava molto i bambini. Era un grande appassionato di musica ed una persona sensibile ed attenta. Purtroppo, il 4 giugno 1923, muore ad Annecy in circostanze assai drammatiche: essendosi recato a fare un bagno in uno stabilimento pubblico, disgraziatamente un rubinetto dell'acqua calda in cattivo stato cede alla pressione della stessa che è bollente. L'imponente corporatura di Jean gli impedisce di uscire velocemente dal bagno e viene atrocemente ustionato.



Vous êtes prié de vouloir bien assister aux Convoi,
Service et Enterrement de

Monsieur JEAN LAEUFFER

INDUSTRIEL.

PRÉSIDENT DU CONSEIL D'ADMINISTRATION
DE LA MANUFACTURE D'ANNECY

PRÉSIDENT DU COMITÉ DES ÉCOLES LIBRES

PRÉSIDENT DE LA SALÉSIENNE (SOCIÉTÉ DE GYMNASTIQUE)

COMMANDEUR DE LA COURONNE D'ITALIE

pieusement décédé à Annecy, le 4 juillet 1923, à l'âge de 73 ans,
muni des Sacrements de l'Eglise, qui auront lieu le samedi
7 juillet à 9 heures 1/2, en l'église Notre-Dame de Liesse.

On se réunira au domicile du défunt, 5, rue de la
Préfecture.

De Profundis !

De la part de

Madame EMILE LAEUFFER;

Madame EUGÈNE LAEUFFER;

Madame FERNAND LAEUFFER;

Monsieur et Madame FRÉDÉRIC LAEUFFER et leurs enfants;

Mademoiselle ELISABETH LAEUFFER;

Monsieur et Madame EDOUARD LAEUFFER et leur fille;

Monsieur HIPPOLYTE CHARRUT;

Monsieur et Madame LOUIS BALLEYDIER, leurs enfants et petits-enfants.

Annecy, le 3 juillet 1922.

*Le service de mise à l'anniversaire sera célébré le lundi 9 juillet, à 8 heures 1/2,
en l'église Notre-Dame de Liesse.*

Riportiamo alcune lettere Di Jean Laeuffer datate 1891 a titolo di cronaca della vita pontese in quell'anno.

Al Maggiore Nuccio, il 17 febbraio

Il valido Signor Dogliatti è mutato, va a Isernia in Abruzzo a prendere la direzione di un ufficio che gli renderà quasi il doppio di quello di Pont e che gli aprirà una bellissima carriera in quanto dopo alcuni anni di permanenza in questo nuovo posto, gli sarà possibile trasferirsi in una grande città, anche in Piemonte.

Pont perde un dirigente stimato da tutti, dal più piccolo al più grande; il Circolo, uno dei suoi componenti più importanti, un grande e nobile cuore e per me il migliore amico sincero ed il più affezionato a Pont.

Ricevo delle cattive notizie riguardo il Signor Conti, Giudice d'istruzione a Pordenone: è ammalato da diversi mesi e la sua salute è peggiorata ultimamente. Spero che la Signora Conti esageri la situazione e che questo caro amico guarisca, è il mio grande desiderio e Dio voglia esaudirlo!

Sarà venuto a conoscenza del matrimonio della Signorina Roscio Zenobia con il brigadiere dei Carabinieri che è stato a Locana circa 2 o 3 anni fa e dopo trasferito ad Acqui, dove si trova attualmente. E' un bell'uomo di circa 30 anni, di una ricca famiglia di contadini, quanto alla sposa la conoscete.

Si dice che i novelli sposi sono felici, è un augurio che faccio di tutto cuore!

Gli affari non sono brillanti ma speriamo in tempi migliori: infatti Ernest Roagna che abbiamo in viaggio di relazioni a Parigi, Mulhuse, Francoforte, Lipzia, Dresde ecc.ci ha portato d'excellentes e buone cose dalle quali speriamo di ricavarne un buon utile.

Abbiamo un inverno molto freddo con una temperatura di meno 12°. Questa notte avevamo meno 4°.

P.s. Il carnevale di Pont è stato quello che è sempre: qualche travestimento e dei balli nei vari circoli ad eccezione del nostro, l'Union, dove non ci sono stati né balli né serate. A Torino il carnevale è stato misero, neanche le corse di automobili...e' vero che ci son altri problemi più seri in questi momenti di crisi che ci obbligano ad essere più seri.



Il Maggiore Nuccio

Al Maggiore Nuccio, l'11 Marzo

Abbiamo cenato sabato sera al Circolo con il nostro amico Dogliatti al quale abbiamo offerto un pendolo con i candelabri in bronzo dorato stile Luigi XV, accompagnato dall'album con i nomi dei partecipanti. L'emozione nel ricevere tale dono gli ha impedito di rispondere ai discorsi affettuosi del Presidente del Circolo e di un Consigliere. Domenica prossima, presso l'asilo nido, ci sarà il pranzo di addio offerto al Signor Dogliatti dal paese; spero in una buona riuscita degna della persona onorata. L'altra sera, domenica, il Circolo Operaio di Oltresoana, ha organizzato un ricevimento per il nostro amico che è stimato ed amato da tutti.

Al Signor Dogliatti, il 14 maggio

Il famoso pranzo per l'inaugurazione delle scuole è rimasto senza seguito e credo rimarrà allo stato di progetto. I lavori per la chiesa di San Costanzo proseguono molto lentamente ma tutto fa pensare che questa chiesa sarà ben riuscita e sarà il più bel monumento di Pont. Gli affari sembrano voler ripartire, lo speriamo per i nostri bravi operai e per tutti.

Al Signor Dogliatti, il 24 Giugno

Il Capitano Colombo ha definitivamente scelto la pensione, è un componente piacevole che il Circolo ha guadagnato. Il Maggiore Nuccio è in convalescenza da una decina di giorni, certamente sta meglio ma deve essere prudente; è sempre il solito piacevole ragazzo che conoscete e mi incarica di porgerVi i suoi migliori saluti. Il "9" prosegue bene al Circolo, vostro successore, ed anche l'Ingegnere del catasto sono i più accaniti ed anche i più bei giocatori. Il Signor Negri si ripropone spesso di non giocare più ma le carte sono più forti della sua volontà...Paulin parla poco, meno ancora quando perde. La struttura delle scuole e le sue annesse sono finite; il collaudo è stato fatto 15 giorni fa. I lavori della chiesa di San Costanzo sono quasi finiti, la croce in pietra è posizionata e rende bene, il rosone della facciata è stato ripulito e le tre grandi porte molto ben lavorate potranno essere subito piazzate. In questo momento viene sistemata la balaustra in ferro all'interno e si aspetta il decoratore che farà diversi caponi di colore che saranno proposti ad una commissione della quale farò parte.

Al Maggiore Nuccio, il 29 Luglio

Il Signor Baronio si è avvelenato 8 giorni fa in seguito ad una seconda verifica che è stata fatta. Si è procurato un piccolo flacone d'acido, credo, versato in una piccola tazza da caffè che si era fatto servire giovedì sera 23 luglio nella sua casa di campagna di Castellamonte dove si trovava quella sera. Era sempre accompagnato ma ha saputo ingannare il controllo per pochi istanti ed è morto in 30 minuti in atroci sofferenze.

Possa riposare ora in pace! Il debito pare sia di circa 72.000 Fs e penalizza vari poveri sacerdoti di montagna, istitutori e professori di scuole, operai e contadini ai quali il Signor Baronio dava il 5 e 6% d'interessi, così mi dicono.

I lavori della chiesa di San Costanzo proseguono bene: gli archi vi sono

ben posizionati, la grande finestra della facciata è molto ben riuscita come imitazione di "vetrail", anche le tre porte fanno un bell'effetto e si armonizzano completamente con lo stile della facciata. Anche l'interno rende bene, la tinteggiatura è completata e si procede alla sistemazione dell'altare principale e di quelli laterali che "presentano bene" come si dice in piemontese. Gli affari sono sempre meno e quest'anno il risultato è stato scarso, di molto inferiore a quello che mi aspettavo.

Al Signor Dogliatti, il 5 settembre

I festeggiamenti per la consacrazione della chiesa sono stati imponenti: il Vescovo d' Ivrea ha fatto, venerdì sera alle ore 18, il suo solenne ingresso. La banda per prima ma senza nessuna autorità presente della zona. La sera il concerto. L'indomani, sabato alle ore 10, c'è stata la consacrazione della chiesa interna ed esterna, poi la grande solennità, la domenica, messa e vesperi in musica molto ben riusciti per la grandezza della chiesa che ha dato la possibilità di riunire i musicisti intorno al maestro e ai tenori e baritoni che avevo fatto venire da Ivrea per l'occasione. Cenone di gala presso il Pevano lo stesso giorno: il Vescovo aveva alla sua destra il sindaco e alla sua sinistra il pretore. Tra gli invitati c'erano i Signori Borgarella, Molina, Ingegnere Boggio, architetto della chiesa, Curatti Carlo, Bonino impresario e Magnetti direttore dei lavori, il Canonico Destefanis che aveva celebrato il mattino e il vostro servitore. La Signorina Roagna e Moglia Martino non erano presenti e s'erano scusati. Al fine la solita "levata da tavola" e la sera, nonostante un inizio di temporale, il paese era ancora ben illuminato ma la casa Destefanis era nella completa oscurità. Il lunedì c'è stata la Cresima e non potevo rifiutare al bravo Pevano di fare da padrino, ho avuto l'onore di avere la Signora Roscio come Madrina. Come potete immaginare c'è stata la partecipazione della banda musicale. A mezzogiorno pranzo in curia: il Vescovo aveva alla sua destra la Signora Patrito madre e Roscio e alla sinistra lo scrittore ed il Canonico Destefanis. Alle 15 tutto era finito ed ho potuto rilassarmi monsignore ha espresso il desiderio di venire a casa prima della sua partenza ed abbiamo apprezzato il distinto comportamento e la perfetta conoscenza della lingua francese. Mio nipote gli ha offerto un mazzo di fiori al suo ingresso che ha gradito. Alle ore 17 l'ho accompagnato a Salto dove alloggiava per dare la Cresima all'indomani.

L'avvocato Ettore Roscio si sposa domenica e la sera accompagnerà la sposa a Pont dove ci sarà la tradizionale serenata e gli amici gli offriranno un

bell'album di fotografie su cavalletto con la dedica all'interno. Credo che il matrimonio della Signorina Giulia seguirà presto quello di suo fratello.

Al Maggiore Nuccio, il 16 settembre

Avremo un nuovo Consiglio alla vigilia dell'assemblea fine mese prossimo che, credo, confermerà queste nuove condizioni e le farà accettare dall'assemblea. Questi signori continuano a ripetere che non bisogna essere sentimentali negli affari e che gli anziani devono lasciare il posto ai giovani. Non mi faccio illusioni e nessuno della mia famiglia la pensa in quel modo. Dovremo presto ritirarci e cerco già qualche impiego vantaggioso o qualche nuova soluzione dove poter entrare senza rischiare troppo. Pretendono che Pont debba guadagnare 50.000 Fs ogni anno: l'ammetto... ma poveri vecchi operai, povera popolazione!

Credete caro amico che l'idea di dover lasciare dei bravi e vecchi dipendenti mi deprime e mi rivolta.

Al Signor Dogliatti, il 16 dicembre

Il Signor Giuseppe Destefanis è, a quanto si dice, sempre nelle stesse condizioni, le notizie di questa mattina sono un po' più rassicuranti e continuo a sperare in una sua pronta guarigione. Gli affari vanno sempre peggio e non sappiamo più cosa far fare ai nostri bravi operai. Speriamo in futuro di non dover ridurre il personale ma le prospettive non sono buone. Il Consiglio dell'ospedale si è riunito stamane. Siamo stati sul posto con l'Ingegnere Boggio che si è occupato dell'ampliamento di San Costanzo e abbiamo deciso di costruire l'ospedale sui terreni lasciati dal canonico Destefanis a Oltresoana, posizione ottimale. L'ingegnere si occuperà della costruzione che potrà essere ampliata man mano in base alle necessità e disponibilità e spero che questa volta cominceremo.

Al Maggiore Nuccio, il 19 dicembre

Gli affari vanno sempre peggio e non so cosa faremo se la crisi attuale continua. Dobbiamo purtroppo ridurre il personale ed anche diversi impegni e vi assicuro che sono decisioni molto difficili da prendere che non mi lasciano riposare. Capisco molto bene che le necessità ed i nuovi poteri del Consiglio di Amministrazione ci obbligano a fare enormi sacrifici per poter continuare a lavorare e che è meglio sacrificare 200 persone anziché 1.700 ma malgrado

tutta la giustezza e direi anche l'evidenza di questi ragionamenti, non posso ancora farmi carico di tali provvedimenti. Anch'io cerco di fare dei grossi sacrifici e vivere con meno lusso ma più serenamente. Si continua ad avere un bel tempo ma da qualche giorno soffia un vento forte e freddo che fa diminuire l'acqua e ci obbliga a lavorare di notte e a far funzionare i nostri macchinari a vapore il che comporta evidentemente una spesa maggiore. Speriamo in tempi migliori e prossimi con pazienza.

Al Signor Dogliatti, il 30 dicembre

Il Signor Giuseppe Destefanis è deceduto martedì mattina alle ore 3 e mezzo: un attacco al cuore, senza sofferenza e consapevole della fine sino all'ultimo respiro. E' stato Don Vercellino ad assisterlo, confessarlo e dargli l'estrema unzione. Stamattina alle ore 10 c'è stato il funerale. Il Sindaco, il Pretore, il Presidente della Società Operaia, il medico di Cuorgnè, Zurra ed io seguivamo il feretro con i sacerdoti e la musica. Dietro venivano i rappresentanti del Comune con il gonfalone, la Società Operaia con il suo gonfalone, i sindaci della valle, i Circoli dell'Unione, d'Oltresoana, le scuole, l'asilo, gli amici di Cuorgnè, di Rivarolo e la popolazione. Per desiderio del padre, la messa solenne è stata accompagnata dalla corale della parrocchia, la musica all'elevazione e alla fine della messa. Dalla chiesa si è proseguito per il camposanto passando da dietro e non in paese. Al camposanto il Pretore ha parlato a nome degli amici ed il Signor Negri a nome della gente, degli operai della manifattura. Tutti e due, soprattutto il primo, ha onorato la memoria del defunto e dato l'ultimo saluto. Il feretro era coperto di fiori..ovviamente gli stabilimenti erano fermi. Questo bravo ragazzo aveva saputo meritare la stima e l'affetto di tutti per la sua generosità, la sua dedizione: così è rimpianto da tutti. Che Dio abbia la sua anima e le dia la pace eterna!

I suoi parenti che ho visto stamattina sono devastati tanto è grande il loro dolore. Ho saputo che stamattina sono state distribuite generose offerte ai poveri.

L'archeologia raddomantica e i misteri di Santa Maria in Doblazio

Siamo così lontani dal conoscere tutte le forze della natura e le modalità delle loro azioni, che non sarebbe degno di un filosofo, negare un fenomeno semplicemente perché è inspiegabile allo stato attuale delle nostre conoscenze. Più è difficile riconoscerne l'esistenza, più noi dobbiamo studiare con attenzione.

Pierre Simon de Laplace (1749 – 1827)

Già una leggenda sostiene questo angolo di paradiso: “Re Arduino voleva costruire la nuova Cattedrale, ma ogni notte qualche spiritello birichino distruggeva i pochi mattoni eretti. Allora il re liberò un'asina che fu poi trovata sul Monte Uliveto, dove attualmente sorge la Pieve.”

Questa è riportata sul bel cartellone esplicativo che leggi quando arrivi al parcheggio. Dietro il cartello ci sono dei buchi di diverso diametro sulla roccia scura che sono sempre passati inosservati fino a quando, durante la ricerca per identificare tracce dell'uomo antico tra i boschi del Canavese, iniziata 20 anni fa con l'ausilio della bacchetta raddomantica, capitai per caso a visitare la Pieve e ne svelai il significato.

Ma prima di parlare dei suoi misteri occorre fare 3 premesse.

Prima premessa: L'Archeologia Raddomantica

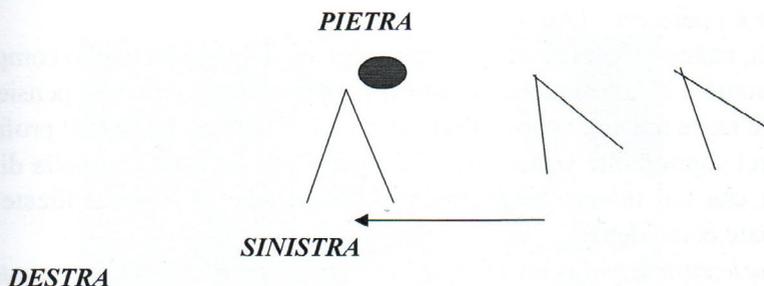
L'Archeologia Raddomantica è la nuova scienza sperimentale che studia i reperti dell'antichità, identificandoli nella loro funzione originale.

La metodologia è molto semplice: la bacchetta raddomantica, ramo a V di qualsiasi materiale, ha una punta che viene caricata dal campo elettromagnetico in cui penetra; poiché in fisica sappiamo che due cariche di segno uguale si respingono (campo magnetico positivo della sorgente di energia e carica positiva sulla punta della bacchetta) l'estremità della bacchetta si allontanerà da quella sorgente energetica fino a compiere un giro completo.

È stato quindi il primo misuratore di energia usato dall'uomo fin dalla

preistoria, e oggi dai moderni raddomanti, per cercare l'acqua sotterranea (l'attrito della falda genera un campo elettromagnetico che esce dal terreno a forma di colonna verticale, come fosse un geyser).

Per ottenere una misura quantitativa dell'energia erogata dalla sorgente stessa (uomo, animale, piante, pietre, ambienti) l'uomo dà con la mente una unità di misura a ogni giro completo che la bacchetta farà nel corso del suo rilevamento. Ad esempio, se ci troviamo di fronte a una pietra, basterà muovere la verga in avanti in direzione del centro della pietra per vederla ruotare un numero di giri pari a quanta energia possiede quella pietra (misurazione centrale o quantitativa). Ma se la muoviamo partendo dalla nostra destra verso sinistra e arrendandola esattamente nella posizione precedente, cioè sempre davanti al centro della pietra, otterremo una misura che corrisponde alla funzione per la quale l'uomo, fin dall'inizio ha usato quella pietra (misurazione levogira o della funzione)



Ad esempio se comprate una casa dove il precedente proprietario, che l'ha fabbricata cinque anni prima, nel camino del salotto cucinava sempre le costine, il raddomante rileverà la misura levogira di /60 che corrisponde a: *fuoco usato per cucinare.*

Ma se fra trent'anni, durante i quali lo avete utilizzato solo per scaldare tutta la stanza chiederete il raddomante, rileverà la misura di /80 che corrisponde a *fuoco usato per scaldare.*

Com'è possibile interpretare questo fenomeno?

Sono state formulate varie ipotesi: la più attendibile è questa:

l'energia globale della sorgente +

l'energia dell'uomo che l'ha sempre usata per quello scopo

determinano l'energia della funzione.

Questo trova una spiegazione probabile nella fisica quantistica di Popp che ha scoperto l'interazione tra campi magnetici e sistema vivente (bioentanglement) attraverso emissione di fotoni specifici.

Significa che questa interazione lascia inalterato nel tempo in quel luogo o su quella pietra questo campo fotonico che viene misurato dalla bacchetta, ed è specifico per ogni funzione che quell'uomo le diede.

Ma come si fa a definire che quella misura corrisponde a quella funzione?

Basta misurare gli oggetti o i luoghi moderni di cui si conosce l'utilizzo e il gioco è fatto: ad esempio il trono del Re dà la misura di **/5000 rotazioni levogire** che abbiamo rilevato su un sedile di pietra all'inizio del sentiero che da prima della Chiesa si inoltra nel bosco e porta al masso erratico coperto dai rovi di cui si fa menzione con una bella foto sui cartelli turistici.

Seconda premessa: Le Sincroniche

Esse sono: "... un reticolo di percorsi energetici che si diramano sul pianeta Terra e che uniscono fra loro tutti i pianeti dove esiste la vita, dove viaggiano le idee e i pensieri." (Airaudi)

Quindi, hanno la caratteristica di mutare gli avvenimenti a livello complessivo di umanità e di trasmettere su tutto il pianeta le esperienze e i pensieri delle diverse razze umane. Sono quindi acceleratori di coincidenze. Il profano può passarci sopra molte volte senza accorgersi che sia accaduto nulla di strano, fino a che col tempo, "casualmente" scopre che si sono verificate alcune fortunate coincidenze.

"Le varie costruzioni venivano sempre erette su punti del magnetismo terrestre di una certa intensità o punti di confluenza di linee sincroniche. Infatti affiorano in zone in cui si trovano città sepolte o antichi templi". (Aresu).

E quindi anche luoghi di culto, come appunto la Pieve di Santa Maria in Doblazio.

Terza premessa: Le Nicchie Curative

Sono dei buchi o naturali e minimamente lavorati dall'uomo, o coppelle vere e proprie cioè scavate dall'uomo su indicazione dello shamano che con la sua bacchetta raddomantica rilevava dei punti della roccia, sorgenti di energia benefica, la cui intensità (espressa in numero di rotazioni) è specifica per curare un certo tipo di patologia: ad es. 16 rotazioni curano le malattie dell'osso (artrosi) o 250 rotazioni i tumori.

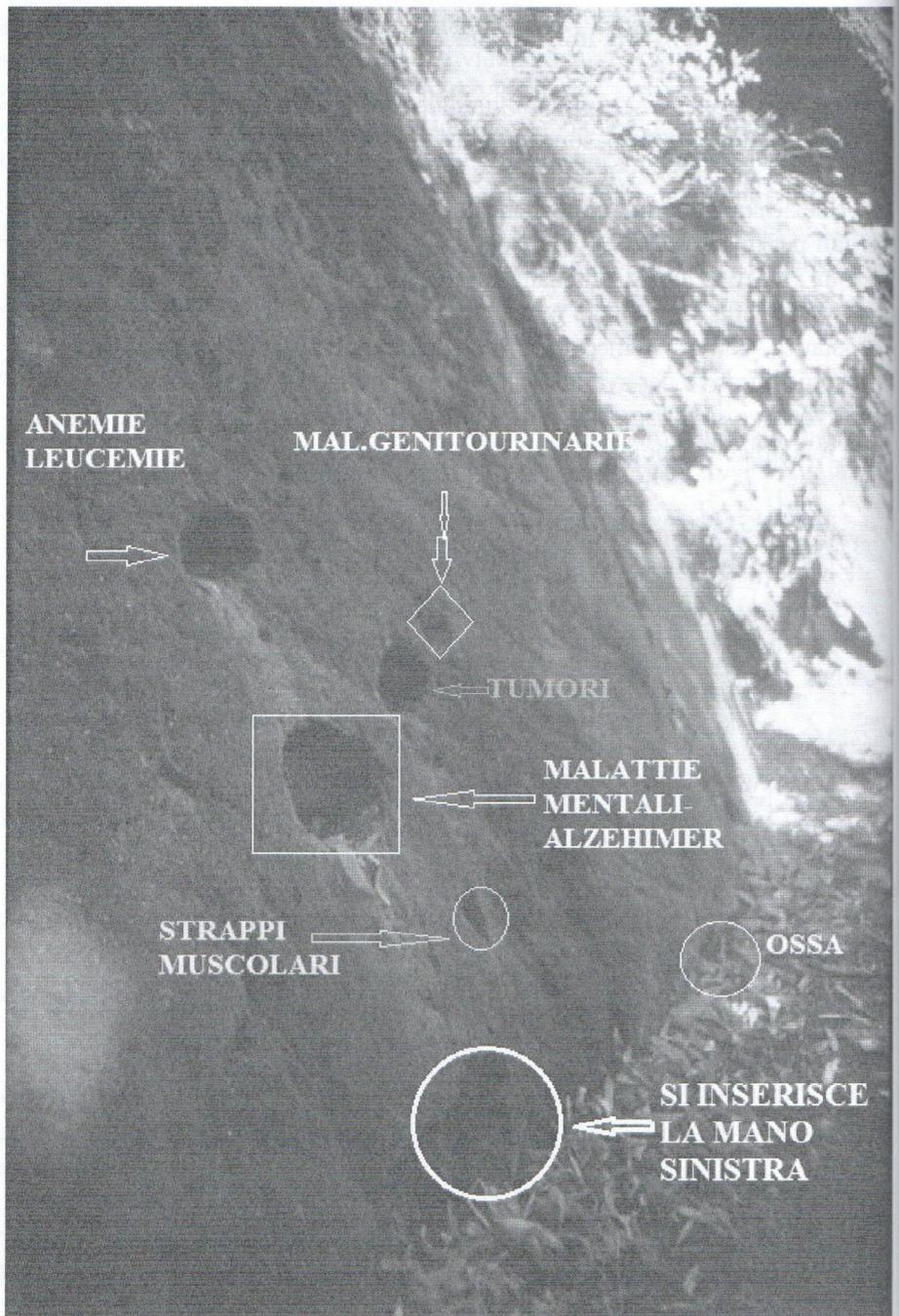
L'uomo antico le utilizzava inserendo o toccando il buco con la mano destra e scaricando la sua energia negativa e malsana della sua patologia su un altro punto della roccia

I misteri di Santa Maria in Doblazio

Il primo mistero si trova appunto già dietro il cartello: i buchi che si trovano sul roccione dietro di esso, sono antichissimi e disposti casualmente, ma quello che colpì la mia attenzione fu un'ape regina dentro la coppella più grossa, da sola e se ne stava lì immobile, anche dopo che cominciai a ruotare la bacchetta davanti per misurarla... Ebbene quella è la coppella più grossa del complesso ed è la 250 rotazioni di intensità di energia globale (non la funzione) che corrisponde alla curativa dei tumori.

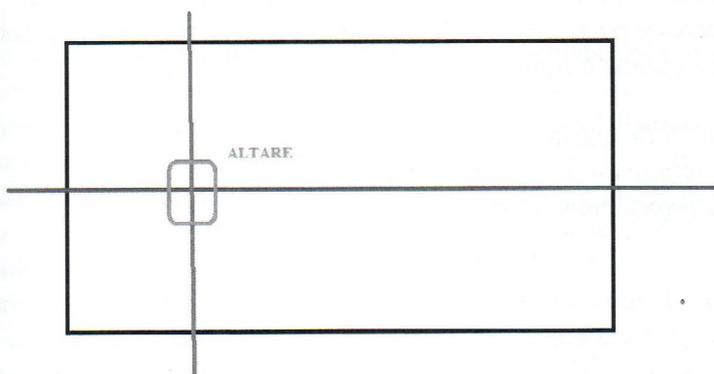
In sostanza, come si evince dalla foto allegata, siamo di fronte a un complesso di nicchie curative per svariate patologie, col buco quasi a livello del terreno negativo dove si appoggia la mano sinistra per liberarsi dell'energia malefica della malattia corrispondente.



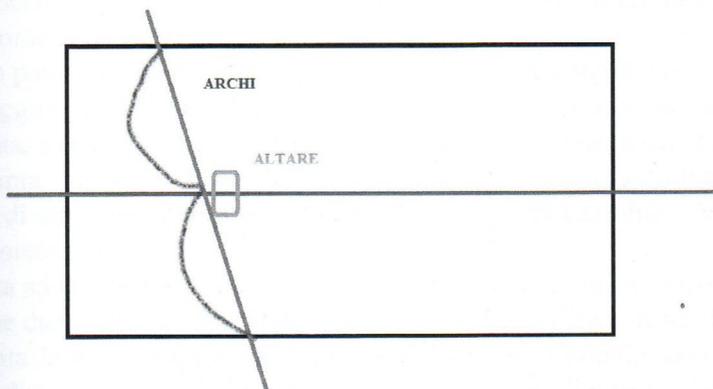


Ma la peculiarità principale di tutta la chiesa é la colonna centrale davanti all'altare, che sorregge sul soffitto dell'emiabside, un arco ruotato di 30° , rispetto all'asse maggiore della lunghezza.

In genere tutte le chiese sono costruite su un incrocio di 2 linee sincroniche perpendicolari tra loro, dove in genere il sacerdote officiava la messa.



Qui invece l'arcata sovrasta una linea energetica di forza che corre sul pavimento prima dei gradini che portano all'altare, che è inclinata appunto di 30° rispetto a una seconda linea di forza che attraversa longitudinalmente il pavimento della Chiesa



Questo dimostra che allora gli architetti non erano grossolani e maldestri, come qualcuno lì a quel tempo mi aveva spiegato il motivo, ma che seguivano invece il forte reticolo energetico che si avverte già appena si entra, testimoniata anche nelle recensioni sul sito www.tripadvisor.it.

La bacchetta infatti dentro la chiesa misura ben 10 milioni di rotazioni, un'Energia molto potente.

Tutto questo bagaglio energetico di caratteristiche peculiari sono segni inequivocabili di un insediamento preistorico già preesistente in un'epoca dove il cercare posti energetici come questo era una prerogativa essenziale per il vivere in salute e equilibrio.

Vincenzo Di Benedetto

Medico, appassionato di Raddomanzia

Info: ciai pran@gmail.com

Un Santuario in onore della Madre di Dio

Appena sopra il paese di Pont Canavese - il romano Ad duos pontes - giungendo dalla pianura, lo sguardo del più ignaro viandante è catturato a mezzogiorno dall'imponente costruzione di una chiesa ubicata su di un aereo sperone di roccia del Monte Oliveto.(1)

Nel secolo XII la devozione al Cristo sofferente fu rinfocolata dalla descrizione degli itinerari dei pellegrini in Terra Santa; il Monte degli Ulivi fu ricordato da san Bernardo nel carne dedicato ai templari, come simbolo della misericordia, contrapposto alla Valle di Giosafat. L'età delle crociate aveva visto una vera moltiplicazione dei nomi legati al ricordo della Passione e anche nel quadro geografico del Canavese si continuò a meditare su questi temi della Fede e debitamente a proporli attraverso la toponomastica.

Il Santuario di Santa Maria in Doblazio, antica pieve risalente al secolo VII genitrice di tutte le chiese delle valli Orco e Soana sulla cui fondazione si intrecciano storia e leggenda, non sfugge a questa precisa lettura. Resti di sepolture medievali si incontrano nella vasta e imponente cripta sotterranea. Per tradizione, a cui accenna l'iscrizione ubicata sull'arco del presbiterio, è la prima chiesa eretta in alta Italia ad onore della Madre di Dio, per la storia, la terza in assoluto dell'intera cristianità. Per la verità, la sua storia è molto interessante ma di questo edificio e della relativa costruzione si sa poco o nulla. Il documento più antico è dell'anno 1585, riguarderebbe una visita apostolica che parla della chiesa, tuttavia si sa che il primo parroco di Pont, e la parrocchia della comunità era senza dubbio questa, fu un tal Pietro da Odone, come si legge in un atto del 1309.(2)

L'edificio possiede una pianta poligonale con la curiosità architettonica di due altari maggiori vicini e frontali, cosa davvero insolita in una chiesa ad una sola navata, a destra l'altare della Beata Vergine delle Grazie, a sinistra quello dell'Assunta. La dedicazione della chiesa alla Madonna è suffragata dalla presenza di altri due altari a lei intitolati: Madonna del Carmine e Madonna nera di Loreto.(3)

Addossata ad una parete vi è una grossa colonna in pietra in un unico blocco, sostenente due archi di volta. Sopra l'altare un antico affresco, forse del '400, rappresenta la miracolosa apparizione della Vergine al popolo, con il largo mantello disteso e le braccia aperte in atto di protezione di tutti i fedeli.

La chiesa presenta anche due singolari campanili: quello circolare, del

secolo XI, era in origine un solido torrione della bastita romana di guardia e avvistamento dei Suanensi. Sorta sopra ad un sacello intorno alle costruzioni pagane, poi appartenenti ai signori locali, divenne possesso dell'antica famiglia nobiliare dei De Doblatio. Quando le popolazioni si convertirono al cristianesimo, del sacello, cioè della piccola edicola non restò più traccia. Esistono, tuttavia, sotto la chiesa, alcuni vani e passaggi segreti (di recente esplorati dagli archeologi) collocati sopra il tempio pagano originale, utilizzati ininterrottamente per centinaia di anni come unico cimitero cristiano da tutte le popolazioni appartenenti alle valli Orco e Soana. L'altezza della volta dal piano di calpestio è ridotta a causa del livello del terreno, con il trascorrere del tempo sopraelevatosi a causa dei notevoli resti di inumati medievali. Il secondo campanile, di foggia quadrata, in muratura, è del periodo settecentesco e fu eretto a spese della confraternita di San Giovanni Decollato, anch'essa titolare di un altare, poiché dedita appositamente alla sepoltura dei defunti e al suffragio delle anime del purgatorio.

La donazione di re Arduino dopo l'assedio del 1004-1005

La tradizione vuole quindi che il Santuario sia sorto su un precedente culto pre-cristiano, successivamente ricostruito nel Mille dopo l'assedio di Pont, come ricorda una lapide bianca posta nel presbiterio in fondo alla navata sinistra. Il munifico finanziatore sarebbe stato quel marchese d'Ivrea Arduino, divenuto re d'Italia in seguito alla vittoria conseguita dai suoi fedelissimi secondi militi nell'epico scontro con le truppe dell'imperatore Enrico II. La resistenza degli arduinici nel lungo inverno 1004-1005, secondo gli storici, avvenne lungo l'asse viario principale del Cursus publicus, l'antico itinerario Salto-Doblazio, a protezione dall'alto dell'abitato strategico di Pont.(4) L'epigrafe stessa ricorda la donazione di cento giornate di terreni da parte di Arduino d'Ivrea per il sostentamento del parroco, come contribuzione alla ricostruzione della struttura stessa, danneggiata dalla violenza dello scontro con i soldati imperiali.

L'edificio romanico fu poi nuovamente rimaneggiato nel Seicento. Nella vecchia sacrestia, è esposta un'urna-lavabo in marmo recante scolpito lo stemma della Casa Savoia. Si ritiene che possa essere un omaggio di Amedeo di Savoia detto il conte Rosso, quando a Pont nel 1389, su arbitrato di Gian Galeazzo Visconti, passò a ricevere l'omaggio dei Conti del Canavese, le cui terre assoggettate entravano definitivamente a far parte del dominio sabauda. Apparentemente, pochi sono i resti medievali rimasti e l'unica iscrizione

cristiana latina ancora visibile, seppur molto curiosa e assai degna di nota, è incisa su una lastra di pietra, in lettere gotiche, forse risalente agli inizi del Trecento.

I cavalieri templari a Doblazio?

L'epigrafe scolpita sul pavimento di Santa Maria richiama la simbologia templare, la lettera G "teth" iniziale e rovesciata, per non tradire il «Sacro Mistero», è collegata al numero 9 dell'alfabeto ebraico. Essa rappresenterebbe l'Armonia del trimundio, cioè della vita animale, spirituale ed emotiva, concetto assai caro all'Ordine. Se questa chiesa ebbe in parte rapporti con l'Ordine dei Templari, i quali affidavano la costruzione degli edifici sacri ad Ordini Muratori, questo ne è un segno tangibile. La toponomastica del luogo di Doblazio - già citata per il sito di Monte Oliveto - riporta altri due termini templari di uso frequente: baussant (il vessillo), fraris (il monaco), oggi, rispettivamente, gli abitati di Bausano e Frassinetto. Si tratta, ovviamente, di ipotesi personali, tuttavia (unite alle precedenti) abbastanza singolari e significative. Ancora, nella chiesa una statua (San Giovanni?) con un calice in mano. La coppa ricorda un episodio leggendario raccontato da Jacopo da Varagine nel testo della Legenda aurea. Quando, qualche tempo dopo la crocifissione di Cristo, Giovanni giunse ad Efeso, gli orafi del tempio di Diana temettero che a seguito della sua predicazione avrebbero perso i loro affari. Aristodemo, gran sacerdote del tempio, impose allora a Giovanni la scelta di adorare Diana oppure di bere un calice di vino avvelenato. Giovanni scelse di bere il vino, ma avendo fatto un segno di croce sul calice, il veleno si trasformò in un serpente che scappò via. Così Giovanni bevve senza alcun danno e Aristodemo si convertì al cristianesimo. La coppa, simbolo esoterico, sarebbe secondo alcuni l'indizione del fatto che il luogo allude alla vera natura del calice. Il Figlio dell'Uomo, frutto dell'Amore del Cielo per la Terra, dell'accoglienza della Terra verso il Cielo, espressione di ogni movimento dell'Anima Universale, che nessuno esclude e tutti riporta dentro il Cerchio Sacro della Vita.(5)

Il mistero, dunque, si infittisce...Come i celti svolgevano i loro riti non lontano da luoghi ricchi di acqua, le chiese templari erano ubicate in prossimità di ponti sui fiumi dove transitavano i pellegrini, i quali venivano fortemente presidiati dai cavalieri. E Ad Pontes (Pont) nel medioevo era una località strategica di transito e controllo militare lungo le vie che attraverso il passo Galisia, in valle Orco, e Campiglia, in val Soana, scendevano nei territori della Tarantasia e del regno di Borgogna.

La sola presenza nell'edificio di Santa Maria di diverse croci patenti rosse, a bracci allargati alle estremità (con il significato di protezione del mondo), per gli storici di professione non dimostrerebbe nulla. Gli indizi, tuttavia, sono davvero tanti, dal momento che a Noasca è documentata da Marco Cima una chiesa dedicata, guarda caso, sempre a Maria Assunta. Quest'ultima venne assegnata dal conte Guido de Canavise (come si evince da un manoscritto) proprio ai cavalieri templari per l'assistenza ai pellegrini che nel medioevo attraverso il passo Galisia si recavano a Roma. Mentre anche a Ceresole Reale è ancora oggi presente una cappella dedicata a Maria Maddalena, la santa notoriamente prediletta dai templari. In Piemonte l'Ordine dei Templari non fu perseguitato come in altri stati e quando, nel 1312, il Concilio di Vienna lo sciolse, tutti i suoi possedimenti furono assegnati ai Cavalieri Gerosolomitani. (6)

In conclusione, sembrerebbe verosimile che la stessa Santa Maria in Doblazio, ubicata più a valle, a Pont, potesse davvero essere tra il secolo XII-XIII la chiesa più importante e la mansio di accoglienza per quegli stessi pellegrini. L'Europa del Mille era caratterizzata da teocentrismo e misticismo, le comunità di allora vivevano legate alla propria terra ma tutti i viaggi o pellegrinaggi portavano sempre verso i valichi e lungo le vie verso i luoghi santi, appunto, di Santiago di Compostela, Roma e Gerusalemme...

<http://www.viaromeacanavesana.it/storia1.asp?id=88>

Da "la storia in soffitta" - approfondimento di: Valter Fascio

(1) Giorgio Picasso, G.C. Andenna, Giuseppe Motta, Mauro Tagliabue. Tra umanesimo e 'devotio': studi di storia monastica. Vita e pensiero Editrice, Milano 1999, p. 119

(2) AA.VV. Sui Sentieri della Val Soana. Itinerari alla scoperta della Storia e della Cultura Alpina. Edizioni CDA, Torino 1997

(3) Silvia Coppo. Santa Maria di Doblazio. Hever, Ivrea 2003

(4) Marco Cima. Uomini e terre in Canavese. Nautilus, Torino 2003, pag. 318

(5) Francesco Marziali. Androginia della Croce Patente. Periodico "Fenix", n°24 ottobre, Milano 2010

(6) Alessandra Luciano. Piemonte Terra di Magia. Edizioni Horus, Torino 1990, pag. 17

Il Comune di Ingria da grande sconosciuto a piccolo centro noto

Liberamente tratto dalla Tesi di Laurea Magistrale di Andrea Cane

Il Signor Andrea, Assessore per il turismo e il commercio del Comune di Ingria, ci ha gentilmente inviato la sua tesi permettendoci di pubblicarne un piccolo stralcio.



“Posto ad un’altitudine in media sui 1000 metri, che permette di respirare un clima moderato tutto l’anno, immersa nel verde dei suoi castagneti, Ingria è il primo comune che si incontra risalendo la Val Soana. Lungo la strada che sale da Pont Canavese, si incontrano le prime frazioni, tra cui Belvedere, una frazione posta in un’ottima posizione panoramica, dove è anche presente l’unico Bar Ristorante “Pont Viej” di Ingria, che funge anche da punto informativo turistico.” E’ questa la descrizione riassuntiva del paese che gli amministratori hanno scelto per raccontare nella prossima guida turistica dei Comuni Fioriti (concorso di cui parleremo meglio nel prossimo paragrafo), il loro piccolo municipio.

Per comprendere al meglio il senso ed il meccanismo di questo impegno amministrativo e comunicativo che si vuole raccontare come esempio, si deve

tornare indietro di circa una decina d'anni, quando un'intera generazione di giovani è maturata e cresciuta, impegnandosi a non far morire quei luoghi che avevano da sempre rappresentato i loro migliori ricordi.

A partire da quel momento i giovani di Ingria, sono divenuti mano a mano amministratori dei propri territori, rimboccandosi di fatto le maniche per non dover continuare a veder morire inesorabilmente i luoghi dove erano cresciuti. Per una completa panoramica della comunicazione dal punto di vista di un piccolo Comune, che nel nostro caso ha come protagonista principale Ingria, è utile però tornare indietro ancora di qualche decennio.

Iniziamo con un po' di curiosità ed ironia: ne è passato di tempo dall'ordinanza del sindaco degli anni '50 Pietro Chiale, in cui si precettavano i cittadini ingriesi nel guardar bene le proprie galline, per non correre il rischio di incappare in multe salate. Da quell'ormai lontano 1950 è passata soprattutto tanta comunicazione, nel senso più completo ed allargato del termine: sono cambiati prima di tutto i mezzi, che dal telegrafo e alla macchina da scrivere si sono evoluti a tutto ciò che ruota intorno all'attuale sistema web, ovvero gli innumerevoli intrecci e condivisioni possibili tra e-mail, siti e social network. Sono cambiati soprattutto gli stili e i punti di vista di una piccola società e comunità montana che, da poco uscita dalla Seconda Guerra, a seguito di un'ulteriore perdita di vite donate alla patria (dopo le già tante perse durante il primo conflitto mondiale), si apprestava a dover subire un lento e inesorabile spopolamento.

Da una ricerca effettuata nell'Archivio Storico Municipale di Ingria, si nota come ai tempi non fosse tanto importante lo stile e l'immagine di comunicazione verso i cittadini, quanto che la forma e il messaggio fossero chiari e di facile comprensione. Questo accadeva in una società civile che era abituata a ricevere informazioni, se non tramite una linea diretta o passaparola, attraverso l'affissione di semplici fogli scritti a macchina ed affissi nelle varie bacheche, poste lungo il capoluogo e le tante frazioni disseminate nei confini comunali (se ne contano quasi una trentina).

Analizzando nello specifico alcuni di questi documenti recuperati nell'Archivio Storico, possiamo recepire per esempio la passione dell'amministrazione nei confronti di istituzioni fondamentali per un proseguimento della sussistenza di nuclei abitativi isolati, servizi che al giorno d'oggi parrebbero impossibili anche solo da pensare, visti i tagli dello stato centrale rispetto agli enti locali. Di particolare curiosità è questo esempio di vera e propria comunicazione dei tempi del fascismo in cui un piccolo ente come il Comune di Ingria (pur facendo all'epoca circa 1000 abitanti), si fosse messo ad alzare la voce contro

l'antica decisione di spostare la propria scuola rurale di frazione a Courmayeur, ovvero a ben 140 km e quasi due ore di macchina ritornando al presente (se consideriamo invece che nelle vallate il mezzo di trasporto più utilizzato erano le proprie gambe, si capisce ancora di più il senso di beffa che ebbero all'epoca i 150 frazionisti in questione).

E' altresì curioso aver scoperto nella nostra ricerca nell'Archivio storico inglese, il tentativo del 1950 di fondare un comitato denominato Consorzio della Valle Soana. Riteniamo che questo sia un esempio di comunicazione esterna ed interna fra Comuni molto importante, proprio perché si avvicina molto ai giorni nostri, ovvero quando tra coordinamenti di Valle ed Unioni, si sta tornando per certi versi indietro nel tempo (in questo caso nel senso positivo del termine).

Riportiamo alcuni spezzoni dell'Atto Costitutivo dell'epoca, al fine di una comprensione che possa essere d'aiuto anche nel presente: " Nella Val Soana per iniziativa della popolazione è nato un Comitato Pro Valle Soana, per tutelare, difendere gli interessi generali dei valligiani, quali lo sviluppo turistico - alberghiero, promuovere la istituzione di un'industria locale; tenuto presente che la popolazione locale oltre a dover vivere in continuo stato di indigenza, per mancanza di lavoro è costretta ad emigrare e si vede privata delle previdenze sociali quali: invalidità, vecchiaia, disoccupazione, assistenza sanitaria, ospedaliera e farmaceutica. Dato atto che il Comitato Pro Soana non ha mezzi di sorta per poter far fronte alle spese di gestione e che è doveroso per i tre Comuni interessati costituirsi in consorzio volontario per aiutare finanziariamente il Comitato stesso, il Consiglio Comunale delibera di approvare il seguente Statuto per i Comuni di Ingria, Ronco e Valprato Soana; approva quindi di farsi parte diligente della iniziative atte a promuovere il sanamento e lo sviluppo della Valle".

Dopo aver letto e riportato un simile atto costitutivo risalente all'ormai lontanissimo 1 gennaio 1950, si comprende quanto questo documento sia ancora oggi attuale, con problematiche economiche che avrebbero poi avuto effetti di spopolamento massivo nella Val Soana e non solo: grazie a questo viaggio nel tempo ritorna quindi in mente come prioritario il nostro protagonista amministratore, che non solo si rende tour operator del proprio comune, ma che lavora e collabora a quattro mani anche con gli enti locali vicini.

Per chiudere questo viaggio virtuale nell'Archivio storico del Comune di Ingria, riporteremo anche uno spaccato sociale che sempre ai tempi del fascismo, cercò di far sì che nessuna "lingua nemica" potesse essere coinvolta nella vita di tutti i giorni della Valle. Dal documento si evince che si faticò

a Ingria come in Val Soana in generale, a far eliminare cartelli di esercizi commerciali quali per esempio gli alberghi, che riportassero insegne scritte con le lingue dei nemici dell'epoca, ovvero francesi ed inglesi.

Rimettendo le lancette degli orologi ai giorni nostri, si riflette invece come, soprattutto per quanto riguarda la Francia, fu un'importante via di salvezza per i tanti che emigrarono dalla Valle per fare mestieri come il vetraio: ancora oggi è fitta la rappresentanza di francesi che ritornano nelle vacanze estive o invernali nei loro luoghi d'origine e che sono in parte anche registrati all'AIRE, che è l'anagrafe della popolazione italiana residente all'estero.

Concentrandoci sulla comunicazione pubblica incentrata soprattutto nell'ambito turistico, arriviamo quindi agli anni '80, quando si iniziano ad intravedere dei tentativi di salvaguardia del territorio tramite l'animazione dei residenti e l'afflusso dei turisti, con l'impegno della Pro Loco. Non si può dire infatti che nei decenni precedenti ci fosse stata un'ideologia comunicativa turistica particolarmente sviluppata, tutto ciò per molteplici cause. Riprendendo infatti gli anni '50 e '60, le tematiche di sviluppo erano quelle di una società montana che stava vedendo cambiare radicalmente le proprie abitudini e che avrebbe dovuto rimboccarsi le maniche per contribuire a quel boom economico che si sarebbe poi realizzato pienamente fino agli anni '70; questo fu possibile con le prime generazioni nate durante e appena dopo la guerra, che per lavoro si trasferirono in pianura e nelle grandi città, lasciando a Ingria le famiglie dei genitori d'origine, che sarebbero rimasti poi a presidiare il territorio ancora per molti decenni, fino al quasi completo spopolamento. E' quindi dagli anni '80 che si inizia ad intravedere un serio tentativo di coinvolgimento della popolazione per portare interesse, vita ed animazione con un'eventuale afflusso turistico: tutto ciò grazie soprattutto ad una popolazione residente che sentiva la necessità di non esser lasciata da sola al suo destino.

Per l'occasione analizzeremo un bollettino della Pro Loco risalente al 1988, che rappresenta per noi una sorta di spartiacque tra una generazione di residenti e amministratori, abituati a lavorare secondo un filo logico rigido e semplice da decenni, ad un nuovo modo di intendere e configurare il proprio territorio, come anche un'occasione di svago e di sviluppo turistico.

Quando si vuole prendere da esempio il Comune di Ingria indicandolo attualmente nel periodo del ciclo turistico compreso tra "sviluppo e maturità", lo si evince anche dal fatto che per la sua particolare storia sociale, questo luogo abbia iniziato ad affacciarsi al mondo turistico relativamente tardi rispetto ad altri Comuni. Un po' per ragioni di altitudini che non hanno

permesso uno sviluppo basato sulle pratiche sciistiche (ad eccezione di un tentativo negli anni '80 di attivare una piccola "manovia" che però non ebbe particolare successo), un po' per un eccessivo veloce spopolamento (secondo in Italia solo al Comune di Carrega Ligure in provincia di Alessandria) che spiazzò gli stessi abitanti, Ingria nel suo piccolo rappresenta un originale mini prototipo di Comune, che si è affacciato da circa un decennio nel periodo che per l'appunto definiamo tra sviluppo e maturità.

Ritornando ancora indietro di qualche anno, per un'analisi più completa riguardante l'evoluzione turistica di questo Comune, si è proceduto ad effettuare un altro piccolo viaggio virtuale dentro le raccolte dell'archivio della Pro Loco: a partire dagli anni ottanta, capitanata con la passione del suo Presidente Luciano Orso Giacone, che la guida da ormai più di 30 anni, rappresenta il punto fisso di partenza per poter poi arrivare ai giorni nostri, in cui si può dire che sia giunto a termine quel concetto di completa collaborazione fra l'associazione turistica e l'amministrazione comunale. Il documento che più rappresenta la sintesi del tentativo di pubblicizzare e quindi sostenere il Comune per il quale si lavora per la promozione turistica, è proprio quel notiziario risalente al 1988, del quale riporteremo i passaggi più salienti.

La Pro Loco di Ingria nacque nell'ormai lontano 1980, e fin dal primo anno i suoi iscritti cercarono di coinvolgere la popolazione nei mesi estivi, che ancora adesso rappresentano quelli in cui è più propizio organizzare manifestazioni e programmi culturali e sportivi di vario genere. Questo nuovo corso turistico fu stimolante soprattutto per i molti ingriesi che tornavano nelle loro case, rimaste magari vuote in lunghi periodi dell'anno per motivi di lavoro, che da ormai diversi decenni era situato altrove.

"I nostri giochi, nonché lo spirito di partecipazione e di gruppo, riscontrano notevole successo, sono più di cinquecento le persone villeggianti ospitate nelle nostre zone durante questo periodo (luglio, agosto e settembre).

Purtroppo questa sorta di spopolamento della nostra montagna è un evento naturale, visto che i giovani tendono ad abbandonare le nostre terre per dirigersi nelle zone cittadine dove le condizioni di vita e di lavoro sono decisamente migliori." Queste erano le dichiarazioni del Presidente della Pro Loco all'epoca della stesura del bollettino, ovvero nel 1988, che per certi versi rappresentano una realtà e delle problematiche che possiamo ritenere ancora attuali: dal punto di vista della comunicazione turistica possiamo trovare degli spunti che facilmente possono essere tradotte anche nel presente. Nello stesso bollettino infatti si affermava: "Si vuole inoltre ricordare che teniamo contatto

con tutte le altre associazioni della Valle Soana per collaborare insieme, infatti gli esiti sono positivi. Si ringrazia in particolare il Sindaco Crosasso Giacomo e con soddisfazione speriamo che tutte le persone continuino ad aiutarci in futuro”.

Diventa quindi facile rimandare i pensieri ai concetti che sono stati sottolineati più volte durante la stesura di questo lavoro, ovvero l'importanza della comunicazione e quindi della collaborazione interna (amministrazione associazioni) ed esterna, con gli altri Comuni e la vallata in generale.

Da ciò che si può capire dai volantini dell'epoca, possiamo sicuramente mettere in luce la volontà di voler collaborare con l'amministrazione comunale, pur con dei mezzi diversi rispetto all'interattività che abbiamo oggi a disposizione. Da questa breve raccolta di documenti della storia della Pro Loco, si può notare non solo la scontata evoluzione grafica e l'interattività rispetto ai nuovi media (indicazione di e-mail, sito internet, social network), ma anche il tentativo di coinvolgimento dalla sua fondazione del 1980 in poi, di nuovi gruppi (Gruppo tradizionale de Li Valsoanin, Coro La Miounda), fino ad arrivare ai giorni nostri: come spiegato già in precedenza, il punto di arrivo su cui si è mirato negli ultimi anni, è di rendere Ingria una piccola grande macchina turistica, che funzioni in sinergia tra tutte le sue componenti, in primis con le tre più importanti, ovvero Comune, Pro Loco e cittadinanza.

Possiamo anzi notare come la Pro Loco, sempre prendendo come riferimento soprattutto il bollettino del 1988, fosse lungimirante verso quel concetto di collaborazione e salvaguardia del territorio che in questo progetto abbiamo definito con la nuova figura dell'amministratore tour operator: un'associazione che non solo mira a coinvolgere il Comune nelle proprie manifestazioni, ma anche di essere parte integrante dell'amministrazione comunale, consigliandola quasi come se fosse una sorta di minoranza collaborativa esterna.

Riportiamo ora una sintesi di un'ulteriore parte del bollettino, in cui si denunciava una mala abitudine dell'epoca che per fortuna nel decennio seguente si sarebbe fortunatamente estinta: l'abbandono selvaggio dei rifiuti nei boschi montani.

“Una realtà, purtroppo evidente sia nel nostro Comune di Ingria come in tutte le zone d'Italia è rappresentato dal fatto che i corsi d'acqua fossero zeppi di rifiuti, gettati volontariamente dalle persone che frequentano questi luoghi.

Queste vicende sono mali determinati dal progresso, visto che sono frequenti in paesi evoluti come l'Italia, dove a differenza di altri paesi (come Svezia, Norvegia e Canada), non vengono rispettate le norme legislative che impediscono di distruggere la natura. E' un'immagine molto sgradevole vedere

questi corsi d'acqua ricoperti di rifiuti ai loro lati, soprattutto se pensiamo che per distruggere un oggetto in materia plastica, gli esperti affermano che ci occorrono ben trecento anni. Questi responsabili, che si sono macchiati di un'azione così ignobile, dimostrano di non amare la natura. Sono parecchie le campagne pubblicitarie ideate allo scopo di difendere la nostra flora e per scoraggiare questi attentatori, ma finora hanno fruttato ben pochi risultati. Noi della Pro Loco non possiamo far altro che informare i cittadini di questa grave minaccia per le nostre zone, porgendo un appello al fine di pregare di non gettare i rifiuti in qualsiasi luogo, ma gentilmente riporli negli appositi contenitori, altrimenti saremo tutti responsabili dell'omicidio della natura".

Possiamo quindi parlare addirittura di una Pro Loco che, partendo dal proprio naturale orientamento turistico, si sostituiva all'amministrazione dell'epoca per denunciare lo scempio ambientale che non avrebbe fatto altro che accelerare lo spopolamento della montagna.

Riportiamo un altro passaggio contenuto sempre nel medesimo bollettino, in cui veniva data voce agli alpini, approfittando anche per ricordare un'altra realtà che non era ancora stata citata in precedenza insieme alle altre (come le Unioni Montane, il Parco, la Chiesa), che dal dopoguerra ha sempre contribuito a tener vive le tradizioni nelle nostre vallate alpine, e non solo, ovvero i Gruppi degli Alpini. Nel 1988 le parole dell'allora Capo Gruppo Bettassa Giovanni Aldo, recitavano in questo tristemente reale modo, che identifica anche l'inesorabile passare del tempo e della natura che fa il suo corso:

"Il Gruppo Alpini di Ingria fu fondato nel 1957 dal Sergente Maggiore Savin Giuseppe, con 35 iscritti e molti simpatizzanti. A causa dello spopolamento del nostro paese, gli alpini deceduti non sono stati sostituiti da giovani leve, per cui il nostro gruppo conta ormai pochi iscritti. Nonostante questo il Gruppo Alpini di Ingria ha sempre mostrato una grande unità e vitalità, dimostrate dalle numerose manifestazioni e feste organizzate nel corso degli anni. Concludendo, con l'invito rivolto ai soci rimasti di essere sempre uniti e far sì che il Gruppo continui la sua opera per molti anni ancora".

L'inesorabile passare del tempo ha fatto sì che il Gruppo ingriese si sciogliesse, ma non sono mai tramontati l'impegno e la passione degli Alpini della Valle Soana che continuano ancora oggi a collaborare con le Associazioni della Valle negli appuntamenti estivi, senza dimenticare la Commemorazione dei Caduti di inizio novembre, che rappresenta tutti gli anni un altro importante appuntamento di unità delle comunità delle vallate, dal momento che tanti alpini cedettero la loro vita per la salvaguardia della patria nelle due guerre mondiali.

Infine il bollettino terminava con una breve ma precisa ricostruzione storica del Comune di Ingria, che si chiudeva con una certa dose di tristezza e pessimismo che fecero quasi da presagio. Una particolarità che oggi può essere inserita all'interno dell'importanza della salvaguardia dei propri territori anche come interesse turistico, è sicuramente la segnalazione del progressivo degrado dell'architettura di tante delle frazioni, che un tempo erano fittamente abitate e che erano disseminate lungo tutto il territorio ingriese:

“Nulla si fa per mantenere questa testimonianza” recitava il bollettino e ancora si ribadiva: “Anche le varie attività che un tempo si svolgevano sia nel territorio di Ingria che della Val Soana, stanno a poco a poco scomparendo, pochi sono coloro che praticano i vecchi mestieri: Magnin, Arrotini, ormai è scomparsa la costruzione di trapani, succhielli e lumi”. Normalmente la vita di queste famiglie che fanno ormai parte della tradizione storica della piccola comunità ingriese, era scandita da un tempo di vita che ai giorni nostri potremo quasi chiamare da trasferta, poiché la prima partenza dalle case delle frazioni avveniva normalmente in autunno dopo il rientro del bestiame dai pascoli e il ritorno in famiglia era previsto per Natale, a cui seguiva una nuova partenza nei primi giorni di gennaio, che tenevano quindi gli artigiani lontani dalle famiglie fino al mese di maggio.

Come spiegato in precedenza, nel bollettino aleggiava una sorta di pessimismo che a prima vista sembrava senza via d'uscita: ci piace pensare invece, considerando anche la ripresa che ha avuto il Comune di Ingria in termini turistici, che fosse stata intesa come una piccola grande denuncia per mettere in guardia le nuove generazioni. Queste erano quindi le ultime dichiarazioni della Pro Loco di Ingria, nella persona del suo ancora attuale Presidente, Luciano Orso Giacone: “Ormai la maggior parte della popolazione si è stabilita nelle località del Canavese della pianura, solo pochi svolgono ancora l'attività di arrotini e magnin e ritornano alla loro Valle nel periodo estivo; pochi sono rimasti i margari, pertanto anche il dialetto sta scomparendo e si può constatare che a poco a poco stanno scomparendo quei usi e costumi e nulla si fa per mantener almeno in parte queste testimonianze”.

Insomma, nell'ormai lontano 1988 nulla di buono facevano presagire le parole di Orso Giacone, ma per fortuna le cose non sono andate proprio così, dal momento che, se è vero che effettivamente più nessuno al giorno d'oggi fa ancora certi lavori o indossa quotidianamente i costumi tipici di un tempo, le tradizioni rivivono lo stesso ogni anno con la passione della Pro Loco che collabora attivamente con il Comune, e viceversa da parte dell'amministrazione comunale.

Giunti al termine di questo piccolo viaggio all'indietro nel tempo, raccogliamo in sintesi le dichiarazioni che abbiamo ottenuto facendo una piccola intervista al Presidente della Pro Loco, che dopo più di 34 anni consecutivi alla guida dell'associazione (record assoluto in Italia), forse più di tutti può trarre delle conclusioni su come possano essere andate le cose, pur con delle promesse che non erano, ricordiamo ancora una volta, per niente positive. Qui di seguito le sue dichiarazioni: "Ingria c'è!".

E' proprio con lo slogan ufficiale della Pro Loco che voglio iniziare parlando di una passione per questo Comune che ha vissuto sì anni bui, ma che ha poi saputo risollevarsi grazie all'impegno di tutti e alla passione dei giovani. Pensando a quando si faticava a riuscire ad avere poche decine di persone agli eventi e a coinvolgere volontari, ora siamo tutti stupiti a vedere a volte l'afflusso di centinaia di affezionati turisti che vengono a popolare un Comune così piccolo che conta nemmeno 50 residenti. La prospettiva per il futuro è continuare su questa strada e mantenere le migliori manifestazioni, avendo il coraggio di sostituire quelle che oramai hanno perso la propria capacità attrattiva, per non disperdere forze e tempo prezioso.

E' infine fondamentale che continui ad esserci questa piena collaborazione tra Pro Loco e amministrazione comunale ma non solo, anche con gli stessi 49 residenti rimasti a Ingria che ci aiutano nei momenti di maggiore difficoltà: insomma Ingria C'è e continuerà ad esserci!".

Dopo queste dichiarazioni ma non solo, possiamo permetterci di affermare quindi che questa denuncia di abbandono delle proprie tradizioni sia per ora stata pienamente ascoltata dai giovani: non solo da quelli del Comune di Ingria, ma anche della maggior parte di coloro che sono originari di una vita di un tempo che, in mezzo all'individualismo globalizzante ed al caos delle città del giorno d'oggi, rappresenta ancora una rara fortuna riservata a pochi. Sta infatti proprio ai giovani di rimboccarsi le maniche e diventare, come ricordato più volte all'interno di questo lavoro, amministratori - tour operator dei propri territori, delle proprie famiglie: per il futuro dei figli, ovvero di loro stessi.

L'appropriazione della montagna domestica a Ingria da parte di una generazione: la ricerca dell'inconsueto e di ciò che fa divertire.

Concentrandoci sulla figura dell'amministratore - tour operator che lavora nella sua piccola cittadina di montagna, potremmo definire come anno zero rappresentativo di una nuova epoca di impegno giovanile, proprio quando l'attuale sindaco di Ingria, Igor De Santis, si candidò a consigliere comunale circa una quindicina di anni orsono.

Questo excursus ci servirà per capire ancora meglio il senso di questo lavoro,

inteso anche come proposta comunicativa in cui vogliamo mettere al centro non solo l'amministratore nel suo senso più completo del termine, ma anche l'importanza che scaturisce dal fatto che i giovani si debbano avvicinare al mondo della politica, partendo da quella amministrativa dei Comuni. Non dimentichiamo inoltre che a livello prettamente di comunicazioni, i giovani sono al giorno d'oggi senza dubbio i migliori esperti e utilizzatori: proprio così è nata l'esperienza dell'attuale sindaco Igor De Santis, che ha iniziato la sua avventura nel Consiglio Comunale di Ingria portando avanti l'impegno di assessore responsabile al turismo (attualmente la medesima delega è ricoperta da chi scrive). La sua avventura amministrativa a Ingria segnò sicuramente una piccola rivoluzione nell'organizzazione degli eventi, dal momento che da quei primi anni si iniziò a dare importanza non solo alla tradizione, ma anche alla ricerca dell'inusuale e di ciò che fa divertire, tutti eventi che sicuramente richiamano una curiosità mediatica maggiore rispetto alle consuete sagre culinarie e ricorrenze varie, che devono comunque sempre essere presenti nel palinsesto degli eventi annuali.

Procedendo a fare una veloce carrellata di questi eventi, che mai c'erano stati a Ingria e in Val Soana in generale (perlomeno nella loro quantità e varietà), ricordiamo:

- Woodstock Rock Festival.

Una serata di concerti all'aperto di gruppi rock di giovani emergenti, diventato negli anni un appuntamento fisso nel panorama musicale canavesano: come negli anni passati, anche nel 2015 farà parte del "May Days Festival", rassegna dei gruppi rock vincitori dei diversi eventi musicali organizzati durante l'anno in Canavese. E' questo un esempio di come si possa integrare un evento locale all'interno di un palinsesto territoriale, all'insegna di un volano di pubblicità e coinvolgimenti condivisi tra diverse associazioni sul territorio;

- Raduno e competizione di vespe d'epoca.

Giunto alla sua undicesima edizione, questo evento è stato soprattutto nei primi anni una particolarità unica per gli appassionati vespisti, dal momento che l'evento clou della giornata consiste in una vera e propria gara cronometrata di corsa in salita a tempo, riservata solo al famoso mezzo d'epoca a due ruote;

- Gara modello Red Bull - soapbox race.

Prendendo spunto dal più famoso evento sponsorizzato dalla Red Bull che si tiene ogni anno a Torino, anche a Ingria da diversi anni si organizza una gara goliardica di carretti auto costruiti. La competizione non consiste solo nell'effettuare il miglior tempo in un percorso in discesa, ma vengono premiate anche la fantasia e la simpatia di ogni team. Anche in questo caso

negli anni sono stati organizzati dei circuiti di calendari di gare condivise con altri Comuni del territorio, per esempio con il Comune di Azeglio;

- Concorso di bellezza per “Barbaffuti” ed elezione di Miss Patata.

Due degli eventi organizzati soprattutto per l'intento di stupire e divertire allo stesso tempo, sono quelli del concorso di bellezza per coloro che portano barba e baffi e l'elezione di una miss. Entrambi i concorsi fanno ovviamente di contorno a sagre gastronomiche, sia per attirare curiosità, sia per coinvolgere i partecipanti in modo originale e scherzoso;

- Festa Francoprovenzale “Cose d'altri tempi” (“Tchouse d'Aouti Ten”).

Parliamo dell'evento simbolo del palinsesto turistico di Comune e Pro Loco di Ingria, ovvero la festa che ogni anno ricorda le tradizioni francoprovenzali, cultura a cui Ingria appartiene a partire dal caratteristico patois, che è tuttora ancora parlato dai residenti. Il 12 agosto di ogni anno tutto il paese si mobilita, indifferentemente se si appartenga all'amministrazione comunale o alla pro loco, tutta la cittadinanza partecipa in qualche modo aiutando questa sorta di manifestazione che potremo quasi definire come una sorta di presepe estivo: lungo tutte le viuzze del capoluogo vengono infatti posizionati dei figuranti che rievocano gli antichi mestieri, attraverso anche musiche e balli in piazza; non solo, ma all'insegna di un connubio fra passato e presente, viene concesso lo spazio anche alla vendita di oggetti artigianali della montagna.

L'evento, più volte definito dalla stessa amministrazione comunale, una sorta di giornata dell'orgoglio di essere ingriesi, attira ogni anno centinaia di turisti e rappresenta sicuramente oggi la massima espressione della rinascita turistica e sociale di un Comune che agli inizi degli anni novanta sembrava destinato solo più ad una lenta agonia;

- Concorso dei Comuni Fioriti. Chiudiamo questo elenco aprendo una parentesi un po' più larga riguardante questo tipo di eventi, che riteniamo di duplice valenza turistica, sia municipale che nazionale. Da diversi anni il Comune di Ingria si impegna a partecipare al concorso nazionale indetto organizzato dall'Asproflor in collaborazione con l'ATL Distretto Turistico dei Laghi e la consulenza dello Studio Urbafor. Questa iniziativa di marketing turistico - ambientale è adottata con successo ormai da decenni da molti paesi: sono oggi infatti circa 25.000 le città e i villaggi che partecipano in Europa a concorsi di fioritura, con importanti ricadute sulla qualità della vita e sull'immagine turistica (e conseguentemente sull'economia).



Con risorse limitate, questo concorso sta promuovendo tra l'amministrazione comunale e i cittadini un sano spirito di concorrenza e di emulazione, che trasforma Ingria in un vero e proprio giardino fiorito accogliente. Inoltre l'amministrazione ingriese promuove ogni anno a contorno del concorso nazionale (Ingria ha tra l'altro conseguito di nuovo la targa con il terzo fiore, che risulta uno dei massimi premi considerando il massimo di quattro), una competizione interna denominata i balconi fioriti, stilando a fine estate una classifica che vede premiati i proprietari delle tre case del paese meglio abbellite con i fiori.

In previsione dell'importante evento a livello mondiale Expo 2015, in programma a Milano dal 1° Maggio al 31 Ottobre 2015 Asproflor vorrebbe poter stampare 200.000 copie della Guida ai Comuni Fioriti d'Italia, dove ovviamente anche il Comune di Ingria sarà presente: occasione in più per far conoscere questo piccolo Comune ad una quantità di popolazione più vasta possibile.

Questi sono solo alcuni degli eventi che durante l'anno vengono organizzati nel piccolo Comune di Ingria, ma in questa prima divisione abbiamo voluto elencare solo i momenti più originali, ovvero le manifestazioni che volutamente sono organizzate per stuzzicare la fantasia e la curiosità dei residenti.

In realtà durante tutto l'anno si contano in media oltre venti manifestazioni che racchiudono anche appuntamenti più tradizionali: le feste di Carnevale e Natale, un concorso fotografico, la sagra della castagna e della polenta, la gara podistica di corsa in montagna e ovviamente la festa patronale di fine luglio. Ciò che può stupire rispetto al palinsesto di un altro Comune, è che Ingria parta sempre con il gap di contare inizialmente tra le sue fila solo una cinquantina di residenti, ma recupera sicuramente grazie all'entusiasmo dei cittadini e dell'amministrazione comunale. Negli ultimi anni si è potuto infatti rilevare una stabilizzazione dell'afflusso turistico rispetto ad eventi che ormai da anni vengono segnalati e riconosciuti grazie al passaparola e alla collaborazione con i media.

Il salto di qualità che è iniziato nel 2014 ed è obiettivo nei prossimi anni di amministrazione, consiste in un rapporto stabile e fiduciario con tutti i mezzi di comunicazione a disposizione e di un uso massivo di comunicati stampa. È proprio nel presente che i nuovi media, se ben sfruttati, possono infondere entusiasmo non solo ai cittadini, ma anche ai potenziali turisti.

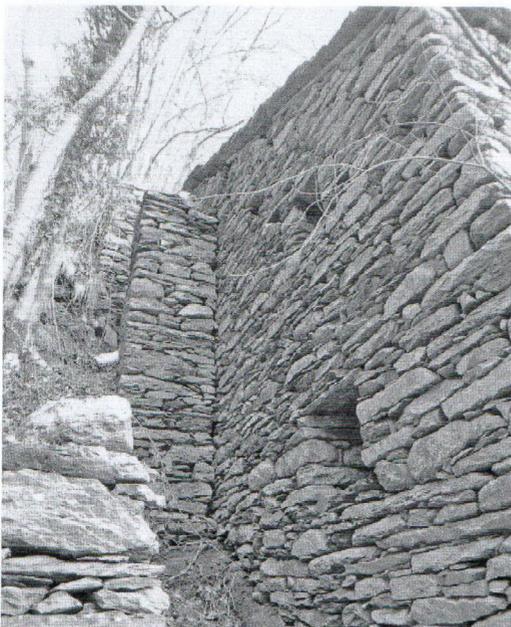
Pagina ufficiale: www.facebook.com/comune.ingria

Sparone

Il mulino di Frachiamo

Pochissime persone sanno dell'esistenza di un antico mulino a Frachiamo, posto sul versante orografico sinistro del rio della Pissa, costruito su un aspro pendio a picco sulla forra del torrente.

Altre poche sono le informazioni a riguardo di questo vetusto manufatto che, nonostante sia carico di anni e di ferite, continua imperterrito a resistere, arroccato su un dirupo dove sembra impensabile edificare una costruzione.



Indagando tra qualche frachiamotto un po' più "attentato" ho avuto poche informazioni a riguardo.

La signora Mafalda Fasana, classe 1923, abitante a Frachiamo, che è un po' la memoria storica del luogo, mi raccontò che sua nonna andava al mulino a portare le granaglie da macinare; null'altro sapeva o ricordava. Questo vuol dire che già verso la fine dell'800 il mulino non era più funzionante, presumibilmente si era dovuto abbandonare l'attività a causa dell'insufficienza di portata d'acqua del Rio della Pissa, che sovente era a secco.

Facendo il "topo di biblioteca"

e scartabellando tra gli antichi registri comunali ho trovato una citazione al riguardo, nel "Registro delle misure agrimensorie" del 1655: si parla del molino di Frachiamo, di un castagneto con il mulino. Ancora nel "Registro dei Consegnamenti" del 1668 si parla di "una metà del sito del molino..."

Sull'architrave in pietra posto su una piccola finestra sopra la porta d'ingresso è incisa la data "1630" che verosimilmente possiamo ricondurre all'anno di costruzione dell'opificio. Null'altro ho trovato che parli di questo manufatto o della sua attività lavorativa.

Il funzionamento del mulino è strettamente legato alla realizzazione di una serie di opere idonee a raccogliere e regolare le acque. Difatti solo in pochi casi la ruota era posta direttamente sul torrente, poiché in caso di piena l'acqua l'avrebbe travolta danneggiandola. Già in epoca romana vennero quindi costruiti acquedotti e canali artificiali, che, deviando parte delle acque di un fiume, le portavano fino al mulino, posizionato solitamente in posizione discosta rispetto al corso d'acqua.

Grazie ad uno sbarramento, realizzato con pietrame o tronchi d'albero e spesso regolato da chiuse per aumentare, diminuire o fermare il flusso, l'acqua del torrente era deviata in un canale che giungeva fino all'opificio per movimentare la ruota.

Nelle zone di montagna, generalmente, il mulino era utilizzato per la macinazione dei cereali (granturco e segale) al fine di ottenere farine di vario tipo da utilizzare per la produzione alimentare.

Il motore, la ruota idraulica, trasformava l'energia dell'acqua in energia meccanica per azionare la macchina.

Il movimento della ruota era trasmesso per mezzo dell'albero motore all'ingranaggio costituito da una ruota a pioli e da una ruota a gabbia che a sua volta azionava l'albero verticale terminante con la merla.

L'albero verticale attraversava le due macine (parte operatrice): quella superiore era messa in movimento dalla merla, mentre quella inferiore restava fissa. La frantumazione del cereale avveniva dopo che questo, sistemato nella tramoggia, per caduta dall'alto, finiva tra le due macine.

La struttura che oggi si presenta come "il mulino di Frachiamo" è raggiungibile solo se si è pratici del luogo o accompagnati da qualcuno che lo è. Lo si incontra scendendo poco dopo il bivio che va' alle Moie, intraprendendo un irto sentiero.

La struttura è composta da due livelli: il piano inferiore dove si trovavano le macine per la frantumazione del cereale e la parte superiore adibita probabilmente a magazzino.

Sul lato sinistro dell'opificio, dove era posizionata la ruota di legno che azionava gli ingranaggi per la macina, sono ancora visibili due colonne quadrate costruite con pietre sulle quali appoggiava una gronda di legno che portava l'acqua alla ruota, acqua che giungeva attraverso un canale, dal Rio della Pissa. Questo canale è ancora in parte visibile: la presa dell'acqua si intravede ancora di fianco al torrente da cui parte il predetto canale che giunge fino al mulino. Da lì, certamente, vi era una diramazione con paratoie che permetteva al mugnaio di girare l'acqua alla ruota oppure la deviava sul

proseguo del canale, in caso di inattività del mulino, riportando l'acqua al torrente.

All'interno del mulino non vi sono più testimonianze dell'attività lavorativa, nè rimangono tracce all'esterno della ruota di legno.

Vi è solamente su un muretto posto dirimpetto alla parete sinistra del mulino, una grande pietra intagliata dove poggiava l'albero che sorreggeva la ruota. Inoltre, di fianco all'entrata del mulino, vi è una bellissima pietra di forma cilindrica con foro centrale non meglio identificata nel suo utilizzo.

Poco discosta dal mulino vi è una casetta in pietra, presumibilmente utilizzata come magazzino per le granaglie o gli attrezzi di lavoro.



La cena delle farfalle

Ricordi intorno ad una tavola finalmente imbandita

La dottoressa F., ferma sulla porta della serra, annusava l'aria; quel giorno di dicembre il vento portava con sé l'odore indefinito di castagne al fuoco, di fumo dei camini, di freddo... le luminarie finalmente accese facevano battere più forte il cuore.

Dunque Natale era finalmente arrivato.

Poi, d'un tratto, venne investita dal rumore di portiere che sbattevano, dallo scalpiccio di passi sul vialetto, da un vociare sommesso: le "farfalle" erano arrivate! Stranamente puntuali, insolitamente colorate, le sue "grigie falene"! Portavano vestiti nuovi, agitavano le ali, ancora un pò spiegazzate ma decisamente più lucenti: i loro visi erano ancora pallidi, segnati dalla lotta che ogni giorno, per anni, avevano dovuto affrontare, ma accesi di nuova speranza. Portarono dentro con fare misterioso delle ceste coperte da allegre tovagliette e le sistemarono in un angolo, poi, sciamarono tutte fuori e, poco dopo, fecero il loro ingresso trionfale portando la tavola del Natale precedente: la vecchia e parlata tavola della nonna, ora tornata a nuova vita grazie alle serie di impronte di mani colorate, che ne ravvivavano, in un'insolita accozzaglia, il piano e le gambe malferme. Cerimoniosamente scoperchiarono le ceste, misero le tovagliette colorate sul piano a formare, con uno strampalato collage una sorta di stravagante tovaglia, poi, senza posarvi lo sguardo, in una sorta di timorosa reticenza, cominciarono a trarre dalle ceste piatti, bicchieri, posate, dalle forme e dai colori più impensabili, in una confusa accozzaglia, come se li avessero afferrati all'improvviso, prima di poterci ripensare.

La dottoressa F., catturata da quell'insolita energia, le contava a fil di voce (no, non ne aveva persa neanche una!), e si permise finalmente di sorridere. Poi il silenzio calò all'improvviso: le ali avevano cessato di sbattere, tutte stavano trattenendo il fiato e la fissavano in attesa della sua parola e, come se fosse la cosa più naturale del mondo, si alzò in piedi e prese a ricordare, parlando in terza persona, come se le emozioni fossero troppo forti e avessero bisogno di essere tenute a distanza...

"Era una giornata fredda e ventosa di dicembre, la dottoressa F., berretto calato contro il vento invisibile dell'indifferenza, pensava, come ogni minuto della giornata, alle sue "farfalle" (le piaceva chiamarle così...fragili, leggere, eteree persone che portavano ogni giorno il "peso" enorme della loro diversità... anoressiche per i più, soltanto troppo magre per qualcuno, incapaci di sogni,

di pensieri, di speranze, o più semplicemente incapaci di nutrirsi)... alcune le seguiva da anni e, anche quest'anno, aveva paura che il natale, con il suo insopportabile carico di tristezza, ne avrebbe portata qualcuna con sé..e che, a lei, che aveva solo le sue parole per cercare di riscuoterle, non sarebbe rimasto che annegare in un mare d'insuccessi! Se ci fosse stata sua madre! Sua madre era una strega o almeno era quello che le piaceva far credere: nella sua piccola erboristeria, nascosta agli occhi che non sapevano vedere, dispensava con pacatezza tisane e consigli, preghiere e rimedi per gli animi sanguinanti dei "pellegrini" che si avventuravano per la stradina stretta e buia, sfidando il freddo e la scarsa illuminazione, per ottenere quella, ben più preziosa, della mente! Se non se ne fosse andata così presto avrebbe saputo come aiutarla! Forse, sarebbe riuscita dove tutto pareva fallire, forse avrebbe fornito loro ali nuove di zecca! La pregò mentalmente di venirle in aiuto, aveva bisogno di un'idea, di una magia che le avrebbe stupite e riscosse..e all'improvviso, chissà come, pensò al giardino con la serra, che era sempre stata il suo orgoglio.. un'idea troppo assurda anche solo da pensare, ma se la sarebbe fatta andare bene!

Preso dall'entusiasmo comprò vernici, pennelli, rulli, sapone, secchielli e tante luci colorate, di quelle che così bene imitavano la luce solare e, sì, anche quelle lanterne cinesi che le erano sempre piaciute, per illuminare il piccolo vialetto d'accesso.

...Le avrebbe catturate con la luce, le sue piccole "falene"!

Ufficialmente non sarebbe stata una cena (non sarebbero venute), ma solo un rapido scambio d'auguri, un posto diverso dove incontrarsi...niente tavola, niente cibo. niente Natale..solo magia!

Incrociando le dita, pensò che se non avevano perso tutto, non la loro parte più intima, le avrebbe potute aiutare davvero!

Avrebbe sparso nell'aria un melange di rosmarino, di caprifoglio contro la nostalgia, gl'incubi, i rimorsi, i rimpianti e la lavanda, sì, la lavanda per ripulire l'ambiente dalle energie negative, per portare loro equilibrio e serenità... avrebbe aperto le loro narici! Forse dal disastro sarebbero nate nuove possibilità!

Benché fosse difficile in quella stagione, aveva creato un orto nella serra: aveva trasportato vasi e cassette di rosmarino, di basilico, di salvia... aveva messo in modo apparentemente casuale in colorati contenitori di legno, frutta e fiori, e, alla rinfusa, peperoni rossi e verdi, melanzane, zucchine verdi brillanti.

La tavola l'aveva trovata nella serra, dove stava da tempo memorabile, dimenticata dal tempo e dalle persone: ripulita dalla polvere e dalla terra di

tante estati e di tanti inverni, sarebbe stata un punto d' appoggio perfetto per un fornello da campeggio, coperto da un telo, che come un mago, avrebbe fatto comparire al momento giusto.

Stava finendo di appendere l'ultimo sacchetto di spezie alla porta d'ingresso quando erano arrivate: grigie, timorose, sospettose, quasi temessero di essere cadute, in trappola...

Le aveva accolte a braccia aperte, sorridendo esageratamente, incapace di controllare il nervosismo. Secondo il suo piano le avrebbe lusingate, piacevolmente ingannate e, al momento giusto, servito loro dei "soffi", quasi soltanto delle fragranze impercettibili, le avrebbe stregate!

Una volta catturata la loro attenzione, avrebbe dato inizio alla malia, con una sottile foglia di basilico, strappata casualmente, che avrebbe fatto cadere nell'olio, un piccolo pezzo di pomodoro tuffato distrattamente sul cucchiaino... un solo cucchiaino... da questo dipendeva tutto, o bianco o nero... non avrebbe avuto altra possibilità...un piccolo spruzzo di limone e via! Le "farfalle" stordite dai profumi, dai colori, con i sensi già acuiti dagli odori della serra, iniziarono ad agitarsi e qualcosa nei loro occhi la faceva sperare: poteva leggere memorie di pranzi di bambine, di merende ghiotte...finalmente una flebile luce nel buio che le avvolgeva!

Si avvicinarono, non notarono neanche la tavola nell'angolo: inizialmente timorose, alcune si limitarono a leccare il cucchiaino che veniva loro offerto, poi accarezzati i sapori, aprirono la bocca come uccellini ingordi. Improvvisamente euforiche, presero la tavola, la portarono la centro della serra e lei, incapace di crederci veramente, timorosa di spezzare l'incantesimo, tirò fuori i colori e le invitò a tuffarci le mani e imprimerle sul vecchio legno e loro trasformarono la tavola in un totem, dove ognuna avrebbe lasciato un indelebile, colorato segno di se stessa, così, anche se fosse volata via, nessuno avrebbe potuto scordarla!

Andarono avanti tutta la notte: la non "festa" di Natale più incredibile a cui avessero partecipato e durante la quale la dottoressa F. continuò a somministrare loro i suoi "soffi" profumati, in un incredibile crescendo, all'apice del quale, spuntò fuori anche una bottiglia di spumante e, questa volta, nessuno si fece pregare...

Poi a poco a poco, decisero di accomiarsi, quasi pentite di essersi lasciate andare..ma, in quella notte incantata, ebbero la forza di non lasciare spazio ai rimorsi e, tornate a casa, dopo tanto tempo si addormentarono di un sonno giusto e ristoratore.

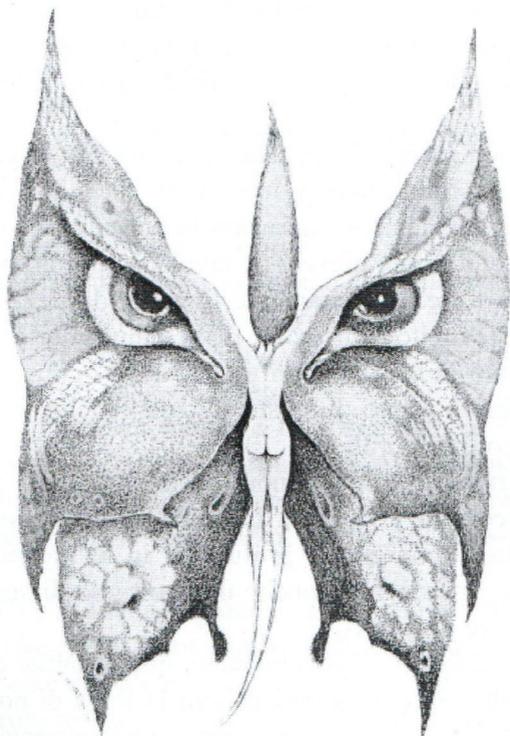
Silenzio... non aveva più fiato... aveva speso tutte le sue forze per non cedere

all'emoività sconvolgente di quel racconto! Intorno a lei qualche sospiro, il baluginio di una lacrima a fior di ciglia...

La dottoressa F. si concesse finalmente di ritornare a quei momenti nella serra, ormai sola, quando tutte erano andate via lasciandola svuotata da quell'indigestione di emozioni, avvolta dai profumi e dalla magia che essa stessa era riuscita a creare: attorno a lei i resti di quell'incredibile impresa e, illuminata dalla luce della luna, circondata dai giochi di luce dei lampioncini colorati, troneggiava la tavola, con le impronte ancora fresche di quelle carezze colorate.

Una serata che cambiò la vita di ognuna di loro, che di questi soffi e di quei profumi avrebbero sognato a lungo...

Roberta Garda Pozzi



Appunti semplici

In un capodanno imprecisato di un anno altrettanto imprecisato fece la sua comparsa Maestro Vento il quale svegliandosi sbadigliò, si stiracchiò, si stropicciò gli occhi e guardò giù sulla terra ma dovette guardarla proprio bene perché la sua atmosfera era talmente polverosa che li sfregò di nuovo bene per mettere a fuoco ciò che vedeva e constatò che il pianeta era proprio sporco e polveroso. Un po' tristemente pensò che gli uomini, i guardiani della terra, si stavano dimenticando di averne cura e si disse: "devo proprio farlo io!"

Così decise, ancora stropicciandosi gli occhi, come se volesse controllare bene ciò che stava vedendo laggiù in basso, di darsi da fare.

Si stiracchiò, si smosse come se volesse riprendere bene potere delle sue facoltà ancora un po' addormentate dopo un lungo sonno.

Sbuffò, emanò qualche soffio giusto per veder se tutto il suo potere e vigore potevano entrare in funzione.

In fondo aveva ragione che quel giorno c'era proprio un gran da fare per ripulire l'atmosfera della terra.

Dopo aver emanato qualche soffio, vide che le nubi venivano sollecitate e le fronde degli alberi smosse tanto da far cadere le ultime tremule foglie ancora appese ai rami. Cominciò progressivamente ed attentamente direzionando la corrente verso le montagne. L'efficacia si notò immediatamente perché alcuni turisti che stavano passeggiando tranquillamente nei sentieri montani, laggiù sulla terra, rilevarono che si stava effettivamente alzando il vento, perché le nuvole, lassù sopra le vette delle montagne venivano messe in movimento con una rapida corsa sulla volta del cielo, per non parlare poi delle fronde degli alberi che cominciavano a dimenarsi e roteare in tutte le direzioni.

Intenzionalmente e progressivamente il vento aumentò la sua potenza espressiva tanto che laggiù nella valle i villaggi addormentati subirono gli effetti, soprattutto durante la notte così da obbligare qualche abitante assonnato e distratto ad alzarsi durante la notte per chiudere finestre ed infissi lasciati incautamente aperti alla mercè del vento, così che questi erano obbligati a sbattersi e dimenarsi sotto la forte pressione esercitata a suo piacimento. Al mattino successivo poi gli umani, alzandosi di malavoglia dai loro comodi giacigli, dopo una notte trascorsa parzialmente insonne, tra un colpo e l'altro e il rumore del vento, potevano constatare gli effetti: si poteva notare bene che lungo le strade e le vie di congiunzione fra le case 100, 1000, ma che dico 10.000 spazzini, in preda alla loro peggior sbornia fra tutti i capodanni vissuti

e, volendo questi tentare di ripulire le vie della città, non avrebbero potuto far di meglio nel cercare di imitare il lavoro del vento. Non c'era angolo dove non vi fosse incastrato tutto quel materiale che potesse volare: foglie secche, cartacce, mozziconi, rametti, fogli di giornale, polvere, tutto ciò che in genere, disordinatamente, ricopre le aiuole dei nostri giardini, le zone spartitraffico. Tutto quanto sottoposto alla pressione, spinte, giravolte, mulinelli che nulla poteva fermare se non le folate alternate più o meno forti del vento o arrestati di colpo da qualche muricciolo messo lì per costruire l'arredo delle strade e delle vie tra le case.

La gente poi, percorreva le strade bene avvolta nei cappotti, mantelli e berretti perché si sa, il vento s'infiltra proprio dappertutto, anche tra i colletti delle maglie e delle camicie e assai poco viene tollerato da che è già infreddolito. Il vento lavorò, soffiò sbuffò, furoreggiando tutto il giorno e, all'osservazione attenta della vallata, si notavano sulla volta del cielo, ora l'avanzare di nuvoloni cupi e minacciosi sopra le montagne, mentre là più in basso, nella pianura, si scorgeva il brillio lucido e smagliante del paesaggio sgombro da nubi e nebbia, tipico delle giornate di vento. Quale delle due forze avrebbe vinto la battaglia non si può dire, se l'incedere incalzante dei nuvoloni o il brillio luminoso della luce sulla pianura. Almeno non era possibile dirlo per gli umani che col naso rivolto all'insù, con un'atteggiamento un po' da saputelli, cercano di indovinare facendo le loro previsioni.

Ma lassù, sulla montagna, un'infarinatura leggera già faceva la sua comparsa: era la neve. Chiaro segno di battaglia fra elementi di aria e di acqua che si scontravano nei climi invernali creando, come dice il vecchio adagio popolare: "tré di 'd tēimp quāndche a j'è 'l vëint.. o ca fa sul o ca fa cativ tēimp". Ma il vento lavorò anche nei giorni e nelle notti successive, alacramente, e nel cielo si alternavano spazi sereni e poi all'improvviso era coperto da nuvole bianche grigie, minacciose. Ma infine il vento, stanchissimo, si ritirò fino a scomparire del tutto ripiombando nel sonno e la neve arrivò...

...Quel mattino di domenica Mago Inverno sembrava aver esibito tutta la sua magia sulla terra, divertendosi un mondo.

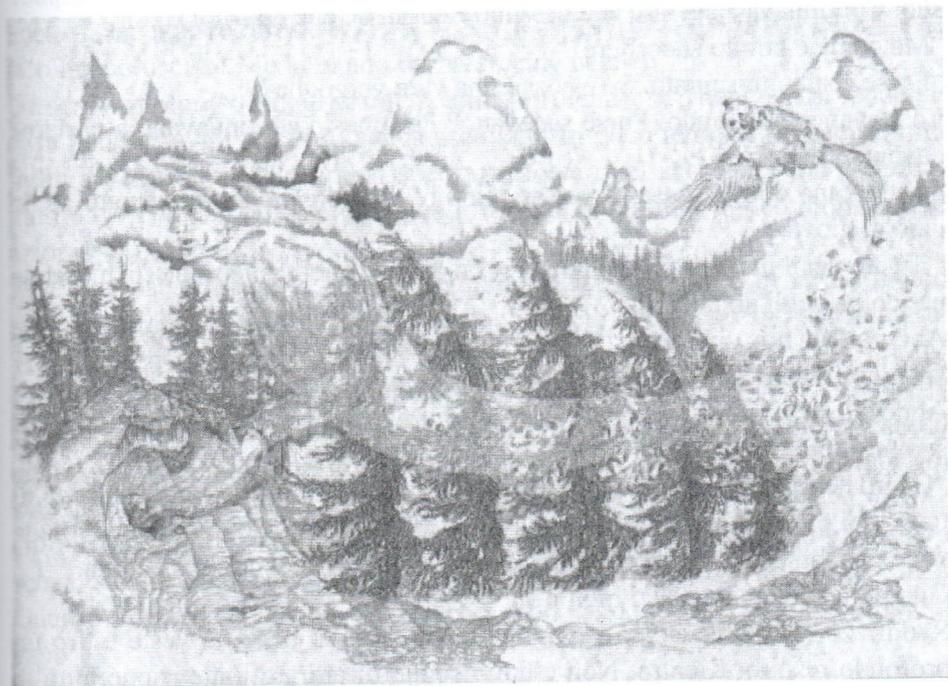
Era come se il cielo e la terra fossero fusi in un unico abbraccio e anche il cielo avesse avvolto con i suoi soffi tutta la madre terra rivestendola di un soffice e candido manto bianco: la neve.

Tutto era ovattato e i soli rumori che si potevano percepire erano il crepitare dei passi degli stivali che calpestavano ritmicamente la neve, il canto dell'acqua nei rivoli e nei ruscelli, ed anche della piccola sorgente che, riapparsa dopo la

calura estiva, mostrava ora tutto il suo vigore cadendo nel piccolo vaso di cemento posto all'imboccatura del cannello di fuoriuscita dell'acqua, con un suo dolce e tipico canto. Poi di tanto in tanto il canto di qualche uccello che svolazzava qua e là tra un albero e l'altro, alla ricerca probabilmente di un riparo o di un po' di bacche per approvvigionamento energetico o solamente per il piacere di svolazzare tra i fiocchi di neve.

Tutto era magico in quel giorno e le immagini a vista d'uomo si fondevano tra terra e cielo, perdendosi in un immenso manto grigio. Non ci si poteva astenere dal fare una passeggiata in questo fatato mondo invernale e madre natura, sorniona e magica diventava in quel giorno speciale, sempre più accattivante...

Nadia Raviglione



I problemi di un "dio"

Non aveva avuto molta voglia di andare a quella riunione, ma non poteva mancare. Sedette da solo con un calice di ambrosia in mano, ma fu subito raggiunto dagli altri.

"Come va vecchi mio"?

Detestava essere chiamato vecchio mio. Certo che era vecchio ma anche loro non erano più dei giovanotti.

"Avete sentito di quel pianeta? Ormai completamente rovinato" parlavano fra loro "scandaloso! Di chi è quel pianeta?"

"Non riesco a ricordare. Qualcuno lo sa?" mormorii di diniego

E poi uno di loro, rivolto a lui "Tu che sei il più vecchio, non lo sai?"

"No" Si vergognava troppo. Non poteva ammettere pubblicamente che era suo. Continuava a sperare che nessuno ricordasse che era suo!

"Ma come è potuto succedere?"

"Forse è stato trascurato. Se è così è una vera vergogna".

Lo stavano assediando. Forse sapevano? Per questo continuavano a parlarne davanti a lui?

Si allontanò con la scusa di versarsi un po' d'ambrosia. Fu avvicinato da un paio di giovani.

"Tu che sei il più anziano fra noi, non sai di chi è quel pianeta che sta morendo per colpa degli abitanti?"

Ancora! Ma non si parlava d'altro quella sera?

"No, non ricordo"

Andò fuori. L'universo si stendeva davanti a lui. Si calmò. Fu raggiunto dal suo migliore amico.

"Guarda che lo sanno tutti. Faresti meglio a spiegare. Io lo so che hai fatto di tutto e di più per quel pianeta, ma loro no. Ti staranno addosso, già circola la voce che forse sei troppo vecchio. Dammi retta, vieni dentro e racconta."

Guardò il suo amico. "Hai ragione."

Raddrizzò le spalle, scosse i lunghi capelli candidi, lisciò la veste e tirò un profondo respiro. Rientrò. Non c'era bisogno di attirare l'attenzione, tutti si erano voltati a guardarlo ed erano in attesa.

"Era un pianeta stupendo. Non ne avete idea, un pianeta così, uno su miliardi. E per un pianeta così volli una razza intelligente, dall'evoluzione rapida. Li diversificai leggermente, volevo ci fosse varietà di piante e animali. E uomini. Ero orgoglioso del lavoro fatto, ma durò poco. Le cose cominciarono subito a

mettersi male, ma diedi loro del tempo. Stabilii alcuni limiti ed aspettai. Ma le cose peggioravano. Allora scelsi uno di loro, sembrava promettente e gli diedi dieci leggi. Solo dieci. Dico, anche il più testone poteva ricordarle. Le incisi addirittura su una pietra. Niente da fare. Allora parlai all'orecchio di qualcuno di loro e gli feci mettere per iscritto la storia del loro mondo e le leggi che avrebbero dovuto governarlo. Continuavo ad avere fiducia nelle creature, bastava trovare il modo. Ma troppo pochi seguivano le leggi, la maggioranza andava allo sbando. Ne educai con cura qualcuno, qua e là, che parlasse agli altri. Niente da fare, erano sempre pochi quelli che ascoltavano. Allora decisi per un intervento veramente drastico: scelsi una brava ragazza e le feci fare un figlio. Uno di loro, ma con qualcuno dei miei poteri. Pensavo che un uomo capace di moltiplicare il cibo, ridare la vista ai ciechi e resuscitare i morti, avrebbe avuto un forte impatto e sarebbe stato ascoltato."

Tacque guardandosi le mani, poi sollevò lo sguardo sugli altri. Lo guardavano ansiosi, aspettando il resto.

"Lo hanno ucciso! Me lo hanno barbaramente ucciso!"

Un sospiro doloroso sfuggì da tutti i petti. Non diede loro il tempo di riprendersi.

"Ma non basta. Ci fu chi lo aveva ascoltato. In poco tempo i seguaci di mio figlio divennero molti. Ripresi speranza, forse quel sacrificio non era stato inutile. Ci credereste? Furono i peggiori. In nome di mio figlio compirono le azioni più orrende."

Fece una pausa, sospirò. "Dieci semplici leggi, per il loro bene. Le hanno sempre infrante tutte. Sempre troppo pochi quelli che cercavano dei seguirle. Troppo pochi quelli che avevano capito mio figlio."

Le spalle gli si incurvarono e chinò il capo.

"Mi sono rassegnato. Li lascio al loro destino, ormai hanno anche rovinato il pianeta in maniera irreversibile, la fine è ormai vicina. Potete criticarmi? Voi avreste saputo fare meglio?"

Gli altri mormoravano fra loro poi uno alla volta si avvicinarono e chiesero scusa, dissero qualche parola di conforto.

Guardò il suo amico che gli era rimasto al fianco per tutto il tempo e scosse il capo.

"Forse sono davvero troppo vecchio!"

Lidia Penna

Strani connubi

Un pulcino avventuroso decise di lasciare il nido e di andare ad esplorare il vasto mondo.

Tutto gli era nuovo e di tutto era curioso.

Incontrò una creatura molto diversa da lui.

“Chi sei?” chiese timidamente.

“Sono una trota salmonata”

“Ma dai!...sei una trota oppure sei un salmone.”

“Ti assicuro che sono una trota salmonata, mio padre era un salmone e mia madre era una trota.”

“Se lo dici tu...” e se ne andò, non volendosi mettere a discutere.

Più avanti incontrò un magnifico animale, grande e maestoso.

“Scusami, posso chiedere chi sei?”

“Sono un cane lupo.”

“Anche tu! Ma dai, o sei un cane o sei un lupo.”

“Ti assicuro che sono un cane lupo, mio padre era un cane e mia madre era una lupa.”

“Se lo dici tu...” e se ne andò non volendo mettersi a discutere.

Finalmente incontrò una creatura molto piccola.

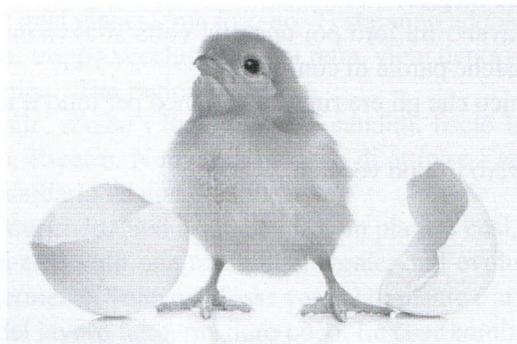
“Questa almeno sarà una cosa sola” pensò.

“Chi sei?” Le chiese allegramente.

“Sono una zanzara tigre.”

“... .. ? ma vaffanc.....!!!”

Lidia Penna



Da Frassinetto - Guadagnarsi il pane

Maria e Agnese avevano lavorato tutto il giorno. Partivano da casa a Frassinetto con la cesta del letame in testa e lo scaricavano al "Pra dël fol", un pezzo di terra a sud-ovest del paese ove c'erano i castagneti. Mario, marito di Maria, provvedeva ad espanderlo e loro tornavano indietro cariche di fascine. La mulattiera per tornare a casa era piuttosto lunga e a metà strada Maria si fermava a un muretto per una posa della cesta, sedersi e riprender forza e fiato e poter continuare il cammino verso casa. Agnese tirava dritto, era più giovane e provava una certa insofferenza nei suoi confronti. Agnese era orfana ed era stata allevata da Maria e Mario, i suoi zii paterni. La ragazza adesso aveva quasi vent'anni, era bella: occhi chiari e capelli scuri, ma sorrideva ben di rado e parlava solo se era necessario. La zia Maria ogni tanto la riprendeva per questo comportamento...pensava tra sé: "che diamine, mica le mancava niente..perchè non parlare con la gente e aver sempre il broncio?" A volte sembrava lo facesse per dispetto. Maria, analizzando i suoi difficili rapporti con la nipote, non si curava certo di capirla, era solo un'ingrata!

Dopo tutto, per la mentalità di quei tempi, i figli erano tenuti ad obbedire ai genitori e essere una forza lavoro per accudire la campagna ed il bestiame. Una giovane doveva essere per forza felice: aveva di che mangiare e vestirsi, una casa in cui vivere e tutta la vita davanti per fare molte cose.

Ma Agnese non era dello stesso parere e non osava dire alla zia quale tormento aveva nel suo giovane cuore.

Maria aveva fatto l'ultimo giro di letame e al ritorno, come al solito, posò la cesta con le fascine sul muretto al "Ferle" e si sedette. La giornata era ancora bella, i prati erano coltivati. Guardando verso sud si vedevano alcuni paesi che costeggiavano la strada della Valle Soana e Mont Pont.

Forse neanche i giardini reali potevano essere tenuti meglio. Con questo pensiero si asciugò il sudore dalla fronte. Tornata a casa aveva acqua e sapone per lavarsi e un vestito pulito da mettersi. Poteva anche farsi un caffè di cicoria (contenuto in una scatola verde e bianca di carta con la scritta "la vecchina"). La mulattiera era percorsa anche da altre persone che come lei andavano e venivano con i carichi in spalla. Qualcuno aveva con sé anche le pecore chi due, chi tre o quattro, così potevano pascolare e mangiare castagne (il latte era buonissimo) e così avanzava il fieno di casa.

Ripreso il cammino e incontrata una coetanea, percorsero insieme la mulattiera di ritorno a casa.

Agnese stava scendendo le scale con il “fiurer” di fieno da dare alle mucche nella stalla, passò vicino e la salutò appena.

Maria sospirò incavolata: “ Ah questa gioventù, non capisco proprio...io alla sua età non avevo certo assicurato tutti i pasti e non avevo il vestito nuovo tutti gli anni alla festa patronale. Avevo molti fratelli più piccoli a cui badare e lavoravo anche di più. Eppure lei ha tutto e ciononostante non ride, non canta, è sempre triste...ma che gioventù è mai questa? Dov'è l'allegria della spensierata gioventù? Una volta si sentiva cantare ovunque per il paese e anche quando si lavorava in campagna.”

Maria raggiunse la nipote e l'apostrofò: “ non so cosa ti passa per la testa, ti stai comportando male con gli altri e anche con me. Possibile che tu non impari un poco di creanza? Con tutto ciò che facciamo per te! Domani questa casa e i terreni saranno tuoi e tu? Sei un “sùch” “n masòch” e starai tale?”

Agnese si sentì investita da tanta rabbia che riuscì a piangere e fra le lacrime e un soffio al naso disse tutto ciò che non aveva mai detto a nessuno: “Io in questa casa sono una serva senza paga. Lavoro come un asino, non dispongo di una lira, non ho neanche un'istruzione che mi permetta di vivere meglio. I miei genitori han sempre tenuto i soldi alla posta e voi, invece di pensare a me, mandarmi a scuola, avete imprestato i soldi ai vostri amici, sperando di ricavare interessi, invece nessuno vi ha restituito niente. A voi serve un asino che dica sempre sì e che lavori tanto.”

Maria non si aspettava tale rivelazione ma neanche per un attimo pensò che la ragazza avesse ragione, anzi si sentì offesa. Era inutile che saltasse fuori adesso con questi ragionamenti, ormai era tardi e poi era ora che si cercasse un marito se non le andava più di stare con loro.

Il prossimo anno sarebbe stata maggiorenne e poteva anche andarsene. I terreni li avrebbero lasciati al comune o venduti o lasciati alla chiesa se non c'erano più le forze per lavorare.

Anche il ricordo dei genitori veri non cambiava molto per Agnese, anche loro le avevano insegnato sempre a “tener d'acont”. Ma questo non era un male, il male suo era non avere una via d'uscita oltre a quella di far l'asino come la maggior parte delle donne del paese.

Il giorno dopo l'atmosfera in casa era molto pesante ma lo zio Mario disse che c'era ancora un campo di patate da togliere a “Vian nere” e che quello era un giorno di luna buona per levare dalla terra le patate.

Agnese di nascosto prese una pagnotta e se la infilò in tasca..l'avrebbe mangiata appena possibile. Prese zappa e carriola e anche la “cavagna” e si avviò. Per il sentiero incrociò Toni e fu presa ancor di più dalla rabbia: lui doveva dare

una mano ai suoi ma studiava a Cuornè durante la settimana per diventare elettricista.

Toni aveva i pantaloni rattoppati ad oltranza ed era molto magro. Vedendo che dalla tasca della ragazza spuntava una pagnotta le disse: “ Tu sì che sei fortunata! Puoi anche fare una seconda colazione. Io invece ho da tirar cinghia perché la scuola costa...a volte ho proprio fame ma non ce n'è di più...”

Solo dopo parecchi anni Agnese riuscì ad ammettere che la felicità a volte è anche aver la pancia piena ma, ancor meglio, è avere un mestiere che ti permetta di vivere al meglio delle proprie possibilità e poter dire le proprie ragioni anziché star sempre zitta a lavorare solamente come gli asini!

Bruna Brunasso Cipat



Da Ceresole Reale – Un racconto di nonna Maria

Questa storia è realmente accaduta a Ceresole ed è stata tramandata dalla mia bisnonna a mia nonna che poi l'ha raccontata a me.

Fin da piccolo, nonna Maria, come tutte le nonne del mondo, mi raccontava diverse fiabe ed alcune storie realmente accadute nel nostro piccolo paesino di montagna.

Mi diceva di quando tutta la famiglia si riuniva nella stalla e lì, al dolce tepore degli animali domestici (mucche, pecore, capre, galline...), la nonna iniziava il suo racconto sferruzzando un paio di calze, rammendando dei pantaloni e regalandomi una mentina per farmi stare bravo.

“C’era una volta, tanti anni fa, una famiglia di margari che tutte le primavere saliva in montagna alle malghe e poi in alta quota per trascorrervi con la mandria la stagione estiva.

Questa famiglia saliva col bestiame fin sotto le “Tre levanne” proprio dove ora esiste il ghiacciaio del “Forno” che all’epoca era una piccola conca non coperta dai ghiacci e quindi adatta alla pastorizia.

Addirittura si racconta che vi esisteva una piccola baita ora coperta dalle nevi perenni.

La famiglia era composta da un fratello ed una sorella di nome Maria denominata “Maria Allegrezza” per il suo carattere sempre allegro e gioioso. Ma era anche molto cocciuta e testarda.

Tutte le settimane il fratello scendeva a valle con la mula portando a vendere a Ceresole la tuma ed il burro, prodotti all'alpeggio, che venivano acquistati dai commercianti locali.

Un giorno Maria Allegrezza, dopo aver trascorso diverse settimane in quota ad accudire il bestiame, si era stufata e aveva chiesto al fratello di poter scendere lei a valle a portare il frutto del loro lavoro della settimana.

Il fratello non voleva che lei scendesse perchè in quel periodo a Ceresole esistevano i lupi e quindi, con la poca luce ed essendo una ragazza giovane, sarebbe stato assai pericoloso fare il viaggio da sola e le negò il permesso.

Maria, vista la sua cocciutaggine per diversi giorni continuò ad insistere col fratello per avere il suo permesso e lui, alla fine, stufo di queste continue ed assillanti richieste la lasciò andare.

Maria si era preparata con entusiasmo: aveva caricato la mula con la merce da portare a vendere e si era incamminata verso Ceresole.

Il fratello le aveva ancora gridato un'ultima volta:

“ Stai attenta, non fare tardi altrimenti il lupo ti assale, ti sbrana! Non fare notte..te ne prego!”

Tutta allegra e spensierata, contenta di poter vedere qualcuno con cui parlare era scesa veloce conducendo la mula, briglie in mano.

Arrivata in paese aveva consegnato i prodotti al negoziante a poi si era soffermata a parlare con le sue coetanee ed altri amici di Ceresole.

Purtroppo il tempo era volato senza che lei se ne accorgesse e, senza pensar troppo ai consigli del saggio fratello, nel tardo pomeriggio si rimise in cammino per ritornare all'alpeggio. Salita pian piano per il ripido sentiero aveva sentito l'ululato del lupo in lontananza ed allora, spaventata, aveva cercato di accelerare la marcia. Purtroppo non bastò ed accadde il peggio: venne attaccata alla gola dall'animale feroce ed affamato. Il fratello dall'alto della valle, senti le grida di Maria Allegrezza e si precipitò immediatamente in suo soccorso ma quando giunse sul posto trovò l'allegra e spensierata sorellina morta. Raccontandomi questa storia la nonna voleva farmi capire che bisogna sempre ascoltare i consigli delle persone più anziane e con più esperienza riuscendo così a superare più facilmente i diversi ostacoli sul cammino della vita. Oggi, in questa società di tecnologia avanzata, sono quasi spariti i veri valori della vita che invece tutti dovremmo rispettare per una buona convivenza fra le persone e il mondo che ci circonda.

Graziano Bellanzon



Da Alpette – L'importanza del sale

Biagio era un ragazzino sveglio e aveva raggiunto l'età in cui d'estate, poteva salire all'alpeggio per fare il garzone. Suo padre glielo aveva permesso anche perché, dopo la fatica estiva, avrebbe potuto portare a casa una bella pecora. Era d'uso infatti che i ragazzi che andavano a lavorare in montagna coi margari, non percepissero alcuna paga se non la pecora che avrebbero potuto sollevare con le loro forze.

A Biagio non mancava la volontà: da mattina a sera accudiva le bestie, mungeva, puliva, aiutava a fare il formaggio ed il burro. Arrivava a sera stanchissimo e non faceva a tempo a buttarsi sul pagliericcio di foglie che gli occhi gli si chiudevano. Al mattino poi, all'alba come si doveva, avrebbe ancora dormito un bel po' ma il margaro, già in piedi, lo apostrofava: "Su su pelandrone... non ti mantengo per niente!"

Dopo essersi lavato all'abbeveratoio con l'acqua gelida ed aver bevuto una scodella di latte appena munto ed ancora tiepido, Biagio riprendeva un po' di forza ed iniziava la lunga giornata che sarebbe durata fino al tramonto.

Un giorno, verso sera, era arrivato suo padre a trovarlo. Battista, vedendo suo figlio molto stanco e provato, si era sentito in colpa per aver pensato di poter ricavare qualcosa dal lavoro del ragazzo che era ancora tanto giovane ed inesperto ma tant'è..la fame era tanta e le bocche da sfamare numerose..non ci si poteva permettere di avere rimorsi.

Lo prese comunque in disparte e gli chiese se almeno gli davano del cibo a sufficienza. Biagio disse di sì e anche che un po' di fame rimaneva sempre, però ci era abituato...la cosa diversa dal cibo di casa era che tutto quello che gli davano era insipido, senza sale.

Battista con l'esperienza degli anni capì immediatamente. Al ragazzo facevano mancare il sale perché alla fine dell'estate non avesse più la forza di sollevare la pecora, o almeno potesse sollevare al massimo un agnellino....

Fu così che il giorno dopo ritornò e consegnò al figlio un pacchettino prezioso da tenere ben nascosto: un po' di sale da aggiungere al cibo tutte le volte che avesse potuto farlo di nascosto in modo che il padrone non se ne accorgesse.

Biagio teneva il sacchettino in tasca, anche di notte, e, quando gli scodellavano la minestra d'erbe quotidiana si metteva in un cantuccio e, con finta indifferenza estraeva il fazzoletto dalla tasca facendo finta di soffiarsi il naso ed intanto tirava fuori il sacchettino, prendeva un po' di sale e lo aggiungeva alla zuppa che oltretutto diventava molto più appetitosa!!! Oppure, quando il tempo era

bello diceva che avrebbe mangiato la minestra fuori, al tepore del sole e faceva la stessa cosa.

Ben presto non fu così stanco come prima e lo stesso margaro, stupito da tanta energia, non riusciva a comprendere da dove la tirasse fuori.

Sta di fatto che, finita l'estate, il fatidico giorno del ritorno a valle il margaro, com'era stato pattuito, invitò Biagio ad alzare la pecora che sarebbe stata sua. Biagio da tempo ne aveva scelto una, non ancora adulta perché sarebbe stata decisamente troppo grande visto che lui era un ragazzetto, ma ben pasciuta. La cercò nel gregge e vistala, si fece strada fra le altre pecore e l'acchiappò. Il margaro sorrideva sotto i baffi: "In gamba il ragazzo, bella scelta.. ma non riuscirà mai ad alzarla perché non può avere forza".

Ma Biagio, un po' per l'energia che gli aveva fornito il sale, un po' per la gran voglia di portare a casa una bella paga, la racchiuse contro il petto e la sollevò tenendola in quella posizione ben eretto, cogli scarponi puntati saldamente a terra e i piccoli muscoli tesi per lo sforzo.

Il margaro non ci poteva credere...ma i patti erano patti e aveva dovuto a malincuore lasciarlo partire con quella bella pecora.

Anna Goglio



La coltivazione della canapa

In Italia la canapa è stata utilizzata per millenni. In pipe preistoriche ritrovate nel Canavese sono riscontrate sue tracce. La regione ai piedi delle alpi piemontesi prende il nome di “Canavese” proprio dalla canapa, e sulla bandiera c'è la sua foglia. (nota 1) Per millenni i nostri antenati si sono vestiti, nutriti, scaldati, hanno pregato, scritto, e si sono curati grazie a questa pianta.

Anche a Pont si coltivava sicuramente la canapa. Erano coltivazioni per lo più famigliari per tutti coloro che possedevano un terreno, un bacino d'acqua e un piccolo telaio con le quali si producevano pezze della larghezza in genere di 80 cm. che venivano poi cucite insieme se la larghezza della stoffa doveva essere maggiore.

La canapa si seminava in aprile e veniva raccolta in agosto quando aveva raggiunto l'altezza di due metri.

La canapa sradicata era legata a mazzetti e portata al macero. Sopra i mazzi di canapa venivano deposti grossi sassi per mantenerli ben immersi che le donne, principali esecutrici di questo lavoro, a fatica riuscivano a sollevare. La macerazione che si faceva all'aria aperta non era punto insalubre: un odore speciale e penetrante che esalava dal campo dove aveva luogo, produceva cefalgie ed anche vomito, ma nelle persone soltanto che non vi erano abituate. La macerazione nell'acqua corrente era da preferirsi. L'acqua corrente scioglieva a poco a poco e trasportava le materie gommo-resinose e coloranti di queste piante.

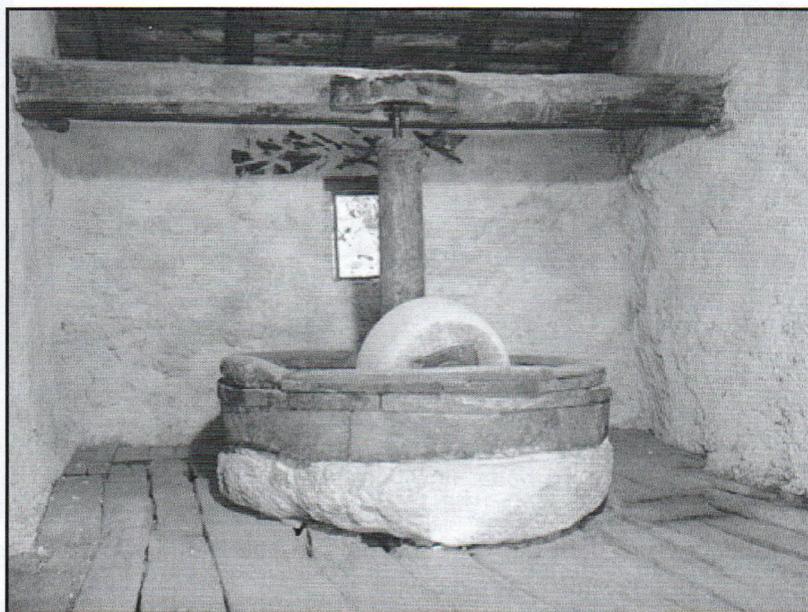
Nota 1

L'ipotesi attualmente più accreditata sull'etimologia si fa risalire a Canaba, centro ovvero distretto politico e commerciale di origini preromane, citata in un documento del 901. Il toponimo pare originarsi da una parola latina medievale identica, canaba, indicante un luogo di raccolta di prodotti agricoli. Secondo alcuni studiosi doveva trovarsi alla confluenza del torrente Gallenca nell'Orco, nei pressi della frazione Rivarotta di Valperga; secondo altri, corrisponderebbe alla frazione Campore di Cuorné e secondo altri ancora a San Ponso. Questa città sarebbe scomparsa in seguito ad una guerra o ad una piena dell'Orco. Le attestazioni più antiche del toponimo Canaba riportano, fino al 1200, regolarmente la radice Canav- (con tipica incertezza fra le labiali b e v) e solo successivamente compare la radice Canap-. Questo escluderebbe l'etimologia attribuita alla coltura della canapa. In epoca successiva, nello stemma dei Valperga, che dal secolo XII dominò nella zona citata, venne inserito un ramo di canapa, ma può essere appunto dovuto ad un etimo errato fin da quel tempo.

La macerazione di queste piante si faceva anche in acque stagnanti o semistagnanti, sia che si avessero naturalmente sul posto, sia che si ottenessero deviando acqua corrente in fosse all'uopo scavate, o in altri modi. In questo caso l'acqua era sempre satura di sostanze organiche in putrefazione e di altre sostanze fisse o volatili che si svolgevano da essa.

L'aria circostante faceva sentire anche di lontano un odore graveolente, che fu ritenuto in passato nocivo alla salute degli abitanti. Ma se i prodotti gassosi della putrefazione riuscivano molesti, non erano di alcun nocimento; e perciò i luoghi in cui si opera la macerazione si dovevano considerare incomodi anziché insalubri ed era bene tenerli lontani dall'abitato. La canapa vi rimaneva una settimana, se l'acqua era calda, dodici giorni se era fredda. Successivamente veniva disposta in mucchi per farla scolare per un'intera giornata. Quando la canapa era secca veniva stigliata: cioè si separava la fibra tessile, il taglio, dal fusto legnoso. La stigliatura si suddivide in tre operazioni successive: la scavezzatura, per operare una prima spezzatura degli steli legnosi; la maciullatura, per ridurre a piccoli pezzi le parti legnose; la scotolatura, per separare le fibre dalle parti legnose.

Il procedimento di lavorazione consisteva nel porre cuscini di fibra di canapa essiccata nella vasca della pesta, in modo che fossero schiacciati ripetutamente dalla mola che rotolava attorno all'asse centrale.



Bisognava avere cura di rivoltare regolarmente le trecce di canapa con verghette perché si mondassero in modo uniforme. Inoltre, era importante mantenere omogeneo lo spessore del cuscino tra la mola e la vasca affinché non si assottigliasse troppo e le fibre non corressero il rischio di spezzarsi sotto il peso della pietra. La fibra, liberata dalla resina, si divideva in fili molto sottili che erano pronti per la successiva pettinatura che serviva ad effettuare una prima cernita del prodotto e a dividerlo per lunghezza e qualità.

L'attività della pesta durava molte ore e sollevava uno spesso pulviscolo, che andava a mozzare il respiro e creava disturbi nelle persone più mature.

Questa lavorazione richiedeva quindi polmoni freschi e forti, tanto che l'attività di movimentazione delle fibre e rivoltamento delle trecce era normalmente svolta da ragazzini, supervisionati da un anziano esperto del mestiere che dava le direttive dall'esterno.

Anche a Pont, nel 1839 esistevano tre molini con la funzione di batticanapa, quello di Aimone Giovanni Costanzo fu Giuseppe, quello di Berchiatti Giovanni Giuseppe fu Giovanni Giuseppe e quello di Martinelli Pietro fu Celestino.

Alla stigliatura seguiva la scotolatura che sbarazzava le fibre utili da tutti i frammenti legnosi rimasti intrappolati nelle fibre.

La canapa veniva poi pettinata così da separare la canapa fine da quella grossolana. Per questa operazione si usava un asse nel quale erano infissi lunghi chiodi di ferro la cui grossezza e fittezza era variabile a seconda del tipo di canapa che si voleva ottenere.

La canapa più corta o grossolana veniva recuperata; il filo grosso veniva adoperato per fare coperte, quello corto per far tela.

La filatura era un lavoro svolto dalle donne che, durante le lunghe sere d'inverno, si riunivano in una casa per filare lana o canapa.

La filatura avveniva con il sistema "canocchia-fuso". La canocchia consiste in un bastone di lunghezza varia all'estremità più sottile del quale erano intagliate delle tacche che servivano a impedire alla fibra di scivolare. La canocchia, tenuta sotto il braccio sinistro, veniva infilata nella cintura del grembiule, sul fianco e superiormente è sostenuta da una catenella legata al petto.

Il fuso, lungo tra i 25 e i 35 cm, era di legno duro.

Per iniziare la filatura si prendeva un pezzo di filo già lavorato e lo si annodava da un lato al fuso e dall'altro alla fibra nuova da filare. Il nuovo materiale lo si tirava con la mano sinistra, mentre con la destra si faceva prillare il fuso, tenendo l'incocca (una delle due estremità del fuso) tra le dita e poi lasciandola andare: il fuso gira da sinistra verso destra.

Quando si aveva un metro circa di filo, si scioglieva l'incocca e lo si avvolgeva nel fuso.

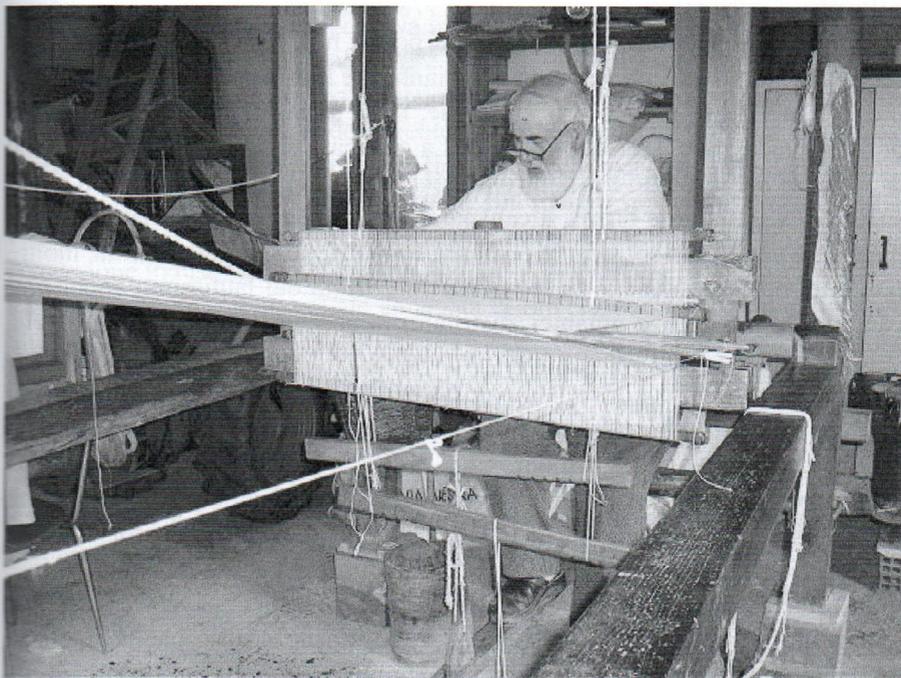
La grossezza del filo era regolata dalle dita della mano sinistra. Se la fibra era troppo asciutta, si bagnavano le dita con la saliva e si continuava a filare fino a riempire il fuso.

La canapa filata avvolta in matasse veniva lavata ponendola in una caldaia da bucato sul cui fondo era posto un asciugamano e coprendola di cenere. Si versava poi acqua fredda e quindi si metteva a bollire per circa cinque ore. La canapa veniva poi lavata per togliere la cenere.

La canapa ben sciacquata veniva posta in un secchi di legno forato sul fondo e chiuso da un tappo di legno. Sulla canapa si versava dell'acqua saponata bollente, l'operazione veniva ripetuta anche più volte riutilizzando la stessa acqua. Infine si toglieva la canapa, la si sciacquava e la si lasciava asciugare.

La tessitura spesso era un lavoro maschile.

Il telaio era posto in una stanza ed era fissato sia al soffitto sia al pavimento.



L'orditorio era fisso e consisteva in due serie parallele di cavicchi di legno infissi in una parete; tra i due ve ne era un terzo che separava in due l'ordito. Il

telaio veniva montato con venti gomitolì di canapa che venivano messi in una cassetta con venti scomparti. I capi dei singoli gomitolì passavano attraverso venti fori di specie di spatola che ne impediva l'aggrovigliamento.

L'ordito montato sul telaio si ungeva con la bozzima (liquido coloso nel quale vengono immersi i filati prima della tessitura per renderli piú resistenti, lisci e flessibili) che era un impasto di farina di castagne e fagioli, cotta nel grasso. Quando la tela era terminata la si bagnava e la si metteva al sole ad imbianchire.

Negli anni '50 l'Italia era il secondo maggior produttore di canapa al mondo (dietro soltanto all'Unione Sovietica). La varietà "Carmagnola" forniva la miglior fibra in assoluto e le rese unitarie per ettaro erano (e potrebbero ancora essere) maggiori che in ogni altro paese. Per secoli (almeno fin dal 1300 l'acquirente era la Marina Inglese) l'Italia ha esportato canapa, e da sempre la varietà italiana è stata riconosciuta come produttrice della miglior qualità di fibra tessile per indumenti. Nei testi d'agricoltura preparati negli anni '70 (gli ultimi in cui esistevano ancora qualche decina di ettari di terreno coltivato a canapa) si legge: "...nel 1978 le statistiche ufficiali la dicono coltivata su appena sessanta ettari. Le poche note che seguono hanno lo scopo di tener vivo l'interesse per una pianta che fornisce una fibra veramente pregiata, anche se è poco probabile che, nella situazione attuale, la canapa possa riguadagnare il terreno perduto. La canapa è una pianta dalla notevole capacità di adattamento nei confronti del clima e del terreno, tanto piú che il suo ciclo vegetativo è breve. Il canapaio lascia il terreno ben rinettato dalle male erbe per effetto soffocante della sua vegetazione rigogliosa e fitta, inoltre lascia un notevole residuo di forza vecchia, frutto del lautissimo apporto di concimi, in prevalenza organici, distribuiti in eccedenza al fabbisogno della coltura. Anche sotto l'aspetto fisico-meccanico il terreno dopo il canapaio si trova nelle migliori condizioni, grazie all'azione perforante esercitata dai suoi fittoni e all'effetto protettivo della densa vegetazione che impedisce l'azione costipante della pioggia sul suolo.

La canapicoltura potrà riguadagnare parte del terreno perduto solo se si potrà tenere distinta la fase agricola del ciclo produttivo dalla fase piú propriamente industriale. La fase agricola dovrebbe concludersi con la raccolta; la fase industriale dovrebbe farsi carico di tutte le operazioni successive. Oggi si tende a rilanciare la coltura della canapa valorizzando anche la sua capacità di fornire grandi quantità di cellulosa, che può essere impiegata nell'industria cartaria, per la preparazione di carta di pregio." Nessuno sapeva dell'esistenza di una macchina chiamata "decorticatore", brevettata nel 1916 da G. Schlichten in

grado di separare le fibre dalla polpa: lavoro che ha sempre richiesto una lunga e faticosa manodopera, con costi finali sempre più alti.

La canapa era sempre stata usata dunque per vestirsi e produrre qualunque tipo di cordame, tessuto, carta (fino all'inizio del '900 la quasi totalità della carta era prodotta con canapa), i suoi semi davano un ottimo olio combustibile e in campo farmaceutico le sue applicazioni erano vastissime. Era normale comprare in farmacia l'estratto di canapa indiana, provenienti da Calcutta, e i sigaretti di canapa indiana per la cura dell'asma. Il professor Raffaele Valieri nel 1887 compì importanti ricerche sul valore terapeutico della canapa coltivata in Campania per la cura dell'asma, e arrivò persino ad aprire un "gabinetto di inalazione", che veniva riempito con il fumo prodotto dalla combustione della canapa e dove i pazienti di asma potevano trovare sollievo alla loro malattia.

Nelle nostre zone era comune (prima dell'arrivo delle sigarette americane, il cui uso denotava un cambiamento di status sociale) l'uso di canapa in sostituzione al tabacco, ma era un segno di povertà. Fino a poco dopo la seconda guerra mondiale era normale, in un paese la cui economia era essenzialmente agricola, coltivare canapa. Con la progressiva industrializzazione e l'avvento del "boom economico", cominciarono ad essere imposte sul mercato le fibre sintetiche (prodotte negli USA) e la canapa iniziò a sparire non solo fisicamente, ma anche dal ricordo e dalle tradizioni della gente. Alla fine degli anni '50 si cercò ancora, ingenuamente, di rilanciare la coltura in rapido declino di questa pianta, che tanto aveva significato per la nostra economia; ma mentre si sperimentavano nuove varietà ibride e si stavano preparando grossi impianti per la macerazione e la lavorazione industriale della canapa, il governo italiano nel 1961 sottoscriveva una convenzione internazionale chiamata "Convenzione Unica sulle Sostanze Stupefacenti" (seguita da quelle del 1971 e del 1988), in cui la canapa sarebbe dovuta sparire dal mondo entro 25 anni dalla sua entrata in vigore. Negli anni '70 molti giovani chiamati "hippies" o "figli dei fiori" videro in questa repressione una decisione arbitraria ed ingiusta e si schierarono a favore della canapa provocando un fenomeno di rivolta giovanile negli Stati Uniti. Sempre in quegli anni, in Italia si fecero importanti ricerche per ricavare carta dalla canapa, e in seguito ad uno studio presentato alla CEE, l'Italia dal 1977 riceve un contributo dalla Comunità Europea per coltivare canapa per la produzione di carta. Le acque della nostra pianura Padana sono attualmente avvelenate dall'atrazina, che si usa per ricavare carta dal legno degli alberi. I pesticidi per i pioppi (che servono alle cartiere) sono fra i più tossici esistenti. Nel 1975 esce la "legge Cossiga" contro gli stupefacenti, e negli anni successivi gli ultimi ettari coltivati a canapa scompaiono. Nel 1994 e 1995 la sola canapa coltivata ufficialmente in Italia,

sotto lo stretto controllo delle forze dell'ordine, è stata quella presso l'ENEA (Ente per le Nuove tecnologie, l'Energia e l'Ambiente), organismo di ricerca statale. Tentativi di ricerca a scopo didattico (in Emilia e in Valle d'Aosta) sono stati repressi.

www.versilcanapa.it/canapa-una-storia-italiana/

La carta di canapa

Con la stoppa della canapa si può fabbricare una carta di alta qualità, sottile e resistente, che in passato sostituiva la moderna carta prodotta dal legno d'albero sminuzzato e sbiancato con processi chimici.

Fabbricare carta dalla canapa comporta un vantaggio anzitutto per la sua enorme produttività di massa vegetale, e in secondo luogo perché la si può ottenere da un'unica coltivazione, insieme alla fibra tessile, ai semi, alle foglie e al legno del fusto. Un altro vantaggio è costituito dalla bassa percentuale di lignina rispetto al legno di albero, che ne contiene circa il 20%, oltre a un'analoga percentuale di sostanze leganti. Il processo per ottenere le microfibre pulite di cellulosa dal legno di alberi, e quindi la pasta per la carta, prevede l'uso di grandi quantità di acidi, impiegati per macerare il legno.

Questa operazione, ad un tempo costosa ed inquinante e che si serve di derivati del petrolio, non è necessaria con la carta di canapa, ottenuta dalla sola fibra; mentre per ciò che riguarda il legno occorre meno della metà di acidi a base di cloro. Inoltre la fibra e il legno della canapa sono già di colore bianco, e la carta che se ne ottiene è dunque già stampabile. Per renderla completamente bianca ad ogni modo è sufficiente un trattamento al perossido di idrogeno (acqua ossigenata), invece dei composti a base di cloro necessari per la carta ricavata dal legno degli alberi, altamente inquinanti. Con le corte fibre cellulosiche del legno si può produrre la carta di uso più corrente, come quella di giornale, o il cartone.

Grande pregio della carta di canapa è di non ingiallire con il passare del tempo, come accade invece alla carta da legno. Ciò è dovuto alla sua bassa concentrazione di lignina: nel processo di fabbricazione della carta dal legno di alberi invece il legno spappolato è trattato chimicamente per annullare le proprietà coloranti della lignina, ma con il tempo questo trattamento tende a degradare e la lignina, se esposta alla luce, torna a riflettere le lunghezze d'onda riconoscibili nella fascia del giallo dello spettro visibile.

In sintesi, il vantaggio principale di una produzione di carta da piante di canapa piuttosto che dal legno degli alberi è in primo luogo che la canapa

non necessita dell'impiego di acidi sbiancanti, che possono produrre diossina e inquinare i fiumi, e in secondo luogo fornisce in un anno una quantità di cellulosa sedici volte maggiore di quella ricavata dal legno d'albero.

Alcuni esemplari della Bibbia di Gutenberg furono stampati su carta di canapa importata appositamente dall'Italia.

Prima dell'industrializzazione le fibre più comuni per la produzione di carta erano quelle riciclate dagli stracci, ovvero da tessuti e cordami già utilizzati: si usavano gli scarti delle vele e del cordame delle navi, venduto dagli armatori come casame per essere riciclato. Il resto della materia proveniva dagli abiti smessi, dalle lenzuola, dai pannolini, dalle tende e dagli stracci, fatti prevalentemente di canapa e talvolta di lino, venduti agli straccivendoli.

Le fibre di questi erano appunto per lo più di canapa, ma anche di lino e cotone. La carta di canapa era dalle 50 alle 100 volte più resistente del papiro, e assai più facile ed economica da produrre.

Fino al 1883, il 75-90% della carta di tutto il mondo era prodotta dalla fibra della pianta di cannabis, compresa quella di libri, Bibbie, mappe, banconote, obbligazioni, titoli azionari, quotidiani, e via di seguito. Alcuni documenti notevoli realizzati in carta di canapa sono la Bibbia di Gutenberg, del 1450 circa, il Pantagrue e l'erba Pantagrue di Rabelais, del 1532, la Bibbia di Re Giacomo (XVII secolo), la Dichiarazione di indipendenza degli Stati Uniti d'America, i pamphlets di Thomas Paine (XVIII secolo), le opere di Mark Twain, Victor Hugo, Alexandre Dumas, Lewis Carroll (XIX secolo); insomma più o meno tutti libri prodotti dall'invenzione della stampa fino alla fine dell'Ottocento furono stampati su carta di canapa.

La carta di stracci, che contiene fibra di canapa, è quella di migliore qualità e la più durevole mai prodotta. In Italia la sua produzione terminò intorno agli anni cinquanta, progressivamente sostituita dalla carta prodotta dalle fibre del legname. Può essere strappata quando è umida, ma riacquista la sua completa resistenza una volta asciutta. Se non è sottoposta a condizioni estreme, la carta di stracci rimane stabile per secoli e non si consuma praticamente mai.

Gli studiosi ritengono che l'antica tecnica – o arte – cinese della fabbricazione della carta di canapa risalga al I secolo, 800 anni prima che la scoprissero i paesi islamici, e da 1200 a 1400 anni prima che arrivasse in Europa. L'arte cartaria impiegata per la fabbricazione di questa carta resistentissima permise agli Orientali di lasciare in eredità ai posteri la loro conoscenza, così da poter essere accresciuta, investigata, raffinata, confutata e modificata, generazione dopo generazione.

[https://it.wikipedia.org/wiki/Canapa_\(tessile\)](https://it.wikipedia.org/wiki/Canapa_(tessile))

La fibra tessile

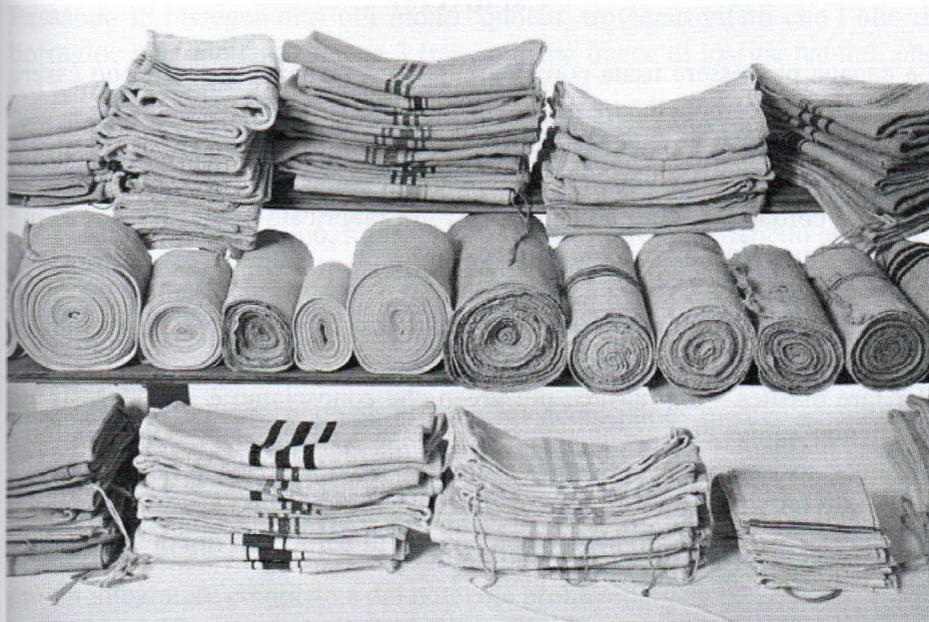
La fibra esterna della pianta di Canapa è la più forte e duratura fibra naturale del Regno Vegetale. La Canapa è più morbida, più calda, più assorbente del cotone; la sua resistenza agli strappi è decisamente maggiore e si conserva molto più a lungo. La Canapa è come le donne: più la ami e le vuoi bene, e più diventa tenera, morbida. La Canapa è la fibra che, nata ruvida, riesce a diventare qualcosa di estremamente raffinato; una speciale ed elegante seta, una stoffa che mantiene il fresco d'estate ed il caldo in inverno, che fa trend e business insieme alla natura! La tessitura della Canapa può esser fatta integrale, ci si possono ottenere splendidi tessuti per arredamento e per ogni necessità di casa o di ospitalità. Con la fibra di Canapa, unita a piccole quantità di lino, cotone e seta, si ottengono stoffe di inattesa finezza. E così, splendidi mantelli, spolverini e grembiuli ed ancora tendaggi, tappeti, lenzuola e coperte, asciugamani ed accappatoi. Giacche, camice, pantaloni, cravatte e cappelli, splendidi maglie estive ed invernali. Ed ancora sandali, cinture, guanti, borse e fazzoletti, valige, bauli, poltrone, canapa per il mare, per la montagna, per la città, per la campagna, per la moda. Con i suoi colori naturali che spiccano vivi su fondi spesso chiari. Rosso, verde, giallo "smacchinato" in alto ed in basso, per un totale di trentasei tonalità di colore ottenibili.

La Canapa fornisce una stoffa eterna, naturale e vegetale, che rende la nostra vita più intima, felice e fresca. La Canapa è il tessuto per eccellenza, rispettoso e responsabile, ottenuto con processi naturali.

Quindi cari amici, oggi non c'è più rimedio! Da quest'anno vi invitiamo ad aggiungere un tocco di eleganza nella vostra casa e nel vostro armadio. Un nuovo e naturale stile di vita, che ci fornisce l'onestissima ed utilissima canapa! Ma i tessuti di canapa rivelano altre caratteristiche ancora più speciali: sono riflettenti sia dei raggi ultravioletti che degli UVA (fino al 95%), schermanti dai campi elettrostatici dei telefoni cellulari. Non conducono l'energia elettrica, non irritano la pelle perchè sono anallergici e tengono lontani i batteri dalla superficie del nostro corpo perchè sono antisettici. Sono in grado di assorbire l'umidità del corpo disperdendola all'esterno. La canapa è una fibra viva. A motivo di ciò, un capo in canapa esposto all'aria per una notte è in grado di rigenerarsi perdendo gli odori di cui è impregnato ritrovando tono e morbidezza.

<http://www.toscanapa.com/la-fibra-di-canapa-il-nobile-tessuto-per-eccellenza/>

http://www.canapavallesusa.it/Joomla_3/breadcrumbs/tessile/88-la-canapa-per-la-fibra-tessile



Semi e olio

La canapa, oltre che per la fibra tessile può essere coltivata per ricavarne i semi. I semi di canapa contengono proteine di elevato valore biologico nella misura del 24 % circa. Per il loro valore nutritivo i semi di canapa sono stati proposti come rimedio alla carenza di proteine dei paesi in via di sviluppo. Le qualità dell'olio di canapa sono eccezionali. Altrettanto straordinarie sono le proprietà di questo olio per gli usi industriali: non a caso è stato paragonato all'olio di balena.

- Le vernici fabbricate con questa materia prima, oltre a non essere inquinanti, sono di qualità incomparabilmente superiore rispetto a quelle prodotte con i derivati del petrolio. L'olio può essere utilizzato per: colori ad olio, inchiostri per stampa, combustibile, solventi, lubrificanti, mastice ecc.

L'olio di canapa può essere inoltre utilizzato per la cosmesi e igiene personale: saponi, shampoo, bagnoschiuma, balsami, lozioni, cere, cosmetici, detersivi (veramente biodegradabili).

Usi diversi

La canapa può essere usata come carburante – La materia secca può essere trasformata in carbonella, metanolo, metano o benzina.

Nell'edilizia – Ci sono tracce di utilizzo per le costruzioni, con fibre di Canapa e calce idraulica, fin dal 500 d.C. in Francia.

Per fare cordame – Fino agli '30 venivano fabbricate corde, funi, reti, ma anche finimenti per animali da soma e da tiro.

Per bonificare – La Canapa è una pianta che potrebbe rappresentare un modo economico per bonificare terreni contaminati da alcuni metalli pesanti e particolari composti inquinanti.

Per fare plastica – La plastica più green che conosciamo è il Mater-Bi, ma molti non sanno che anche con cellulosa di Canapa si possono produrre plastiche resistentissime. Basti pensare che nel 1941 Henry Ford vi aveva realizzato un'auto (con l'utilizzo anche di soia, grano, lino e ramiè) leggera e resistente. Ancora adesso alcune componenti di particolari tipi di automobili, sono realizzati con questo materiale.

Canapa: super alimento

La qualità più importante di quest'olio è senza dubbio la presenza di acidi grassi essenziali polinsaturi Omega 6 - Omega 3 nella proporzione migliore per l'essere umano: nessun altro alimento in natura è infatti in grado di garantire una proporzione 3:1, rapporto raccomandato dalle ricerche mediche e dalle più avanzate teorie in ambito di nutrizione.

I regimi dietetici occidentali sono sbilanciati anche per quanto riguarda gli acidi grassi insaturi, con rapporto Omega 6 - Omega 3 mediamente superiore a 10:1.

Questo sbilancio ha impatto sulla salute cardiovascolare, sulle funzioni mentali, su patologie respiratorie e cronico-degenerative e sui processi infiammatori alla base di buona parte delle malattie. Un bilanciamento di tale rapporto, che può essere ottenuto attraverso un'alimentazione naturale e consapevole, costituisce un'eccellente base di prevenzione ed è in grado di sostenere un miglioramento di tutte queste patologie.

Perché l'olio di canapa è migliore rispetto agli altri integratori di acidi grassi?

La principale differenza tra l'olio di semi di canapa e gli altri olii utilizzati per l'integrazione dietetica di acidi grassi polinsaturi sta ancora una volta nell'eccezionale e unico rapporto tra Omega 6 e Omega 3, poco sopra descritta.

Passando in rassegna altri olii molto 'quotati' troviamo infatti che l'olio di borragine non contiene Omega 3 (ma contiene tracce di tossine naturali che col tempo possono danneggiare l'organismo).

Gli integratori di Omega 3 a base di olio di pesce sono ottenuti mediante processi di estrazione chimici e possono soffrire dell'inquinamento tipico del pesce (mercurio, diossina, metalli pesanti) che alla lunga sono molto pericolosi per la salute. L'olio di lino, fin troppo 'osannato', presenta rispetto all'olio di canapa un rapporto invertito e quindi sfavorevole tra Omega6 - Omega 3 e può contenere linamarina, potenzialmente tossica.

Nell'olio di canapa sono presenti quantità significative di Vitamina E, antiossidante naturale; fitosteroli e cannabinoidi (specialmente CBD, Cannabidiolo) che secondo le più recenti acquisizioni medico-scientifiche hanno un'importante funzione di modulazione per quanto riguarda il sistema immunitario e le funzioni cognitive.

L'olio di canapa è anche ricco di fibre, sali minerali, oligoelementi preziosi (calcio, potassio e magnesio) e carboidrati, tutti elementi che lo rendono ancor più un integratore completo e dal notevole profilo energetico.

Nel corso della sua attività il dott. Jonas Elia, medico chirurgo specializzato in pediatria e neuropsichiatria infantile, dichiara di aver ottenuto risultati eccellenti grazie all'integrazione alimentare di olio di canapa in caso di:

artrosi e artriti

patologie autoimmuni e sclerosi multipla

tendenza a sviluppare cisti e polipi

ipercolesterolemia e problemi nella funzionalità epatica (grazie al contenuto di fitosteroli, abbassa velocemente i livelli di colesterolo LDL e totale, riducendo il rischio di trombosi)

dermatiti atopiche e affezioni cutanee in genere (psoriasi, herpes, eritemi)

patologie a carico del tratto gastro-intestinale

ipertensione arteriosa e altre vasculopatie

patologie tipicamente femminili quali cisti ovariche, disturbi del ciclo, fibrocisti mammarie

tumori

disturbi del linguaggio e caratteriali, autismo, nevrosi, depressione

dolori muscolari e articolari

cardiopatie e aterosclerosi

convalescenza a seguito di ictus o infarto

Il dott. Jonas suggerisce un apporto quotidiano di olio di semi di canapa nella misura di:

un cucchiaino da tè al giorno in funzione preventiva (da sospendere solo nei mesi più caldi)

da uno a 3 cucchiaini da tavola da distribuire nella giornata per terapie d'attacco per una risposta ottimale nel caso in cui si vada a curare (o coadiuvare una cura per) una patologia già presente

La raccomandazione è valida ed efficace sui bambini, sugli adulti e sui centenari che hanno preservato con una sana condotta di vita la propria salute psicoemofisica.

L'olio di semi di canapa a tavola

Il suo sapore ricorda la nocciola, è molto gradevole e va utilizzato a crudo per preservarne intatte le straordinarie qualità nutritive e virtù terapeutiche; può quindi accompagnare insalate, cereali, zuppe, pasta ecc.. al posto o a fianco dell'olio extravergine di oliva. L'olio di canapa è rigorosamente spremuto a freddo e viene venduto prevalentemente nei negozi di alimentazione biologica, va tenuto lontano da fonti di calore e luminose e una volta aperto si conserva in frigorifero.

L'olio di semi di canapa contiene una percentuale infinitesimale di THC (meno di una parte su un milione), il principio responsabile dell'effetto psicoattivo della marijuana. Il che significa che per avere un effetto tossico da questo alimento (analogo a quello che si ottiene con un solo spinello), occorrerebbe berne una quantità intorno ai dieci litri al giorno...

Da: ilsentiero.net

Tingere i tessuti con erbe e fiori

Tingere i tessuti in modo 100% naturale è possibile, basta ispirarsi al passato per avere tessuti colorati e vivaci senza dover ricorrere a coloranti chimici. Che si tratti di un abito bianco che non avete mai messo, di un capo scolorito o di un gioco per far divertire i bambini, la tintura naturale è facile e divertente da realizzare.

Per prima cosa dovrete controllare se il tessuto che volete tingere è naturale : è infatti possibile riuscire a realizzare dei tessuti colorati solo con dei tessuti naturali come cotone, lana, seta e lino.

Assicuratevi quindi che i tessuti che volete tingere siano puliti: se volete tingere direttamente un gomitolo di lana, ricordatevi di sciogliere il filato o alcune zone non riusciranno a prenderla la tinta.

Procuratevi quindi un pentolone abbastanza ampio per poter contenere il tessuto prescelto e l'acqua necessario per tingergli. Versate quindi dell'acqua nella pentola: assicuratevi che la quantità di acqua sia sufficiente per mettere a mollo tutto il tessuto.

Fate bollire l'acqua e scioglietevi un cucchiaio di sale grosso per ogni litro di acqua. Aggiungete quindi l'elemento naturale per tingere il tessuto e lasciate bollire per almeno 1 ora: per misurare la quantità di erbe che vi serviranno pesate il tessuto. La quantità d'erbe da usare sarà pari al peso del tessuto.

Lasciate bollire l'acqua con le erbe naturali fino a quando non avrà assunto la colorazione che desiderate (e ricordatevi che sul tessuto il colore tende ad essere più chiaro). Filtrate l'acqua per eliminare tutti gli scarti, rimettete l'acqua nella pentola e fatela bollire: mettete quindi in immersione il tessuto e lasciate sul fuoco per circa tre ore. Più lungo sarà il tempo in cui lascerete bollire il tessuto, più intenso sarà il colore del tessuto: controllate quindi spesso il colore che sta assumendo.

Lasciate quindi raffreddare l'acqua con il tessuto in ammollo: quando sarà raffreddata il tessuto sarà del colore desiderato. Ma come fare a scegliere le erbe e i fiori per tingere i tessuti? Ecco un rapida guida ai colori!

- Giallo: curcuma e zafferano danno dei colori intensi, più chiaro e leggero invece il giallo della camomilla. La buccia della cipolla bionda, i fiori di ginestra.

-Arancione: si ottiene con il melograno e il curry.

- Rosso: barbabietole rosse, radice di robbia, henné
- Rosa: cavolo rosso, fragole, amarene, e rabarbaro ma anche, naturalmente, i petali di rosa rossa!
- Lilla: le bacche di sambuco daranno una colorazione che varia dal lilla chiaro al viola intenso.
- Blu: mirtilli, more, e foglie di indigo per blu chiari fino ad arrivare alle tonalità più scure vicino al nero.
- Marrone: mallo di noce ma anche il caffè o delle semplici bustine di tè per dei colori più leggeri.
- Verde: le foglie di camomilla ma anche le foglie di edera per dei verdi brillanti. Le foglie di ortica danno invece una colorazione di verde tendente al grigio. Salvia, spinaci.

L'elenco riporta solo alcune delle piante che si possono utilizzare. Il resto spetta alla nostra fantasia. Si possono utilizzare scarti di verdure come melanzane, cavolo, insalata, carciofi e spezie come cannella, curcuma, peperoncino, cacao, paprika e ancora cacao, tè ecc.. Oppure si può andare in passeggiata e raccogliere quello che si trova. In ogni caso sarà emozionante inventare ogni volta un colore nuovo.



http://www.leitv.it/i-sempreverdi/fai-da-te/come-tingere-i-tessuti-in-modo-naturale-con-erbe-e-fiori/?refresh_ce-cp

Il mestiere del chiodajolo

Un documento conservato nell'archivio storico di Pont datato 1830 narra di come, il messo pubblico Antonio Fontana, essendo in quegli anni il comune sprovvisto di tamburo, proclamò in giorno di mercato...

...Ad alta ed intelleggibile voce, lo stato del cotizzo (imposta personale tipica del territorio piemontese e lombardo fino al XVIII secolo che si pagava a seconda del mestiere praticato) sulle arti, mestieri e gioatico (dazio per il bestiame bovino), oltre il conto consuntivo dei redditi e delle spese come delle imposte della Comunità di Ponte Canavese contante 3110 anime, facendo precedere la lettura dello stesso da colpi vogliosi su una secchia...

Segue poi un elenco dei vari esercenti e delle loro professioni.

Tra di essi ci sono ben 22 chiodajoli più un fabbricante di lime e una rivendita di chiodi. Si evince che tale mestiere, la produzione a mano dei chiodi, fosse perciò un'attività molto diffusa nel nostro paese.

Riportiamo i nomi degli esercenti:

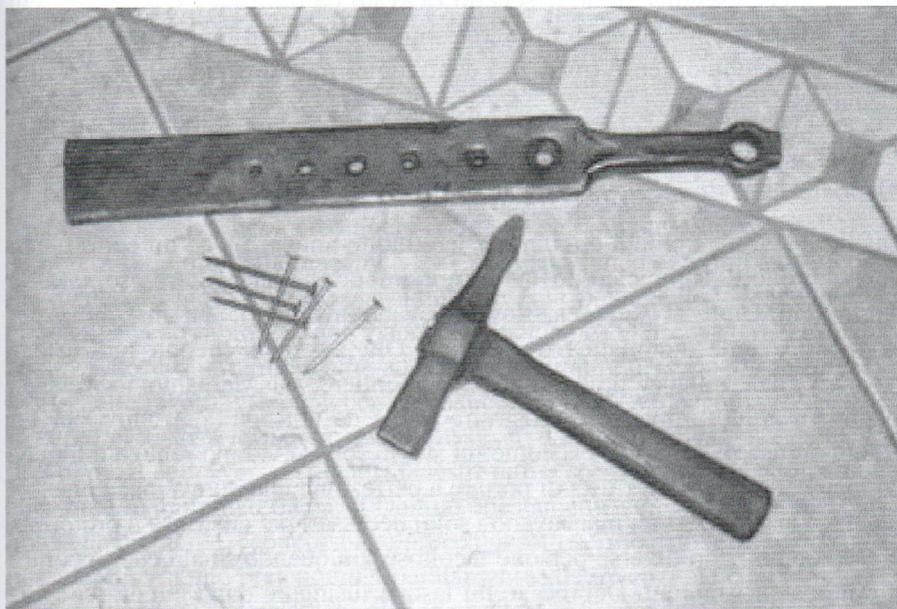
Bergagna Domenico fu Antonio
Confiliaco Leonardo Giuseppe fu Antonio
Confiliaco Leonardo Pietro di Giuseppe
Ceretto Raje Bartolo Romeo fu Francesco
Ceretto Raje Giovanni Domenico fu Francesco
Destefanis Genton Domenico fu Paolo
Destenafis Genton Giacomo Fu Giovanni Battista
Destefanis Genton Giovanni Battista fu Paolo
Destefanis Genton Giovanni Maria fu Giovanni Battista
Destefanis Genton Giuseppe fu Giovanni Battista
Monte Giovanni Antonio fu Biagio
Panier Suffat Michele fu Giuseppe
Panier Suffat Pietro fi Giacomo
Panier Suffat Giovanni di Michele
Reverso Pietro fu Francesco
Vercellino Fedele fu Bartolomeo
Vercellino Giuseppe fu Bartolomeo
Tepatti Giuseppe Antonio fu Pietro
Tepatti Bessino Giovanni fu Antonio
Trione Besso Antonio di Antonio
Trione Giacomo fu Giuseppe
Trione Fedele fu Giuseppe

Il fabbricante di lime era Gea Giusto Mattia fu Giacomo Antonio, un antenato di Gea Alfredo.

Il tipo classico del chiodo antico corrisponde al chiodo quadro. Ha forma di piramide molto allungata a sezione quadrata, con testa variamente faccettata, colore grigio-bruno-azzurro caratteristico del ferro fucinato.



Il chiodaiolo pone in una fucina un fascio di barrette di diametro leggermente superiore a quello dei chiodi da produrre, di ferro pudellato, poi di ferro comune o di “rimpasto” o da “pacchetto”. Scaldate le barrette al calor rosso chiaro, l’operaio le preleva una alla volta e sull’incudine con rapidissimi colpi di martello foggia il gambo e la punta del chiodo. Valendosi quindi di un tagliolo o scalpello infisso sull’incudine, taglia il chiodo sbozzato, lasciandolo però attaccato al resto della barretta per un sottile lembo che gli consenta ancora di sostenerlo. Lo infila quindi in uno dei fori di un apposito stampo forato (chiodaia) lasciandone sporgere superiormente una piccola porzione. Stacca allora con qualche piegatura la barretta e con pochi colpi sulla parte sporgente del chiodo forma la testa. L’operazione viene compiuta con grande rapidità prima che il ferro si sia potuto raffreddare.



La chiodaia

La fabbricazione delle lime richiede un procedimento piuttosto particolare che va spiegato nel dettaglio. Anzitutto, è necessario riscaldare delle barre, profilate secondo la sezione della lima che si vuole ottenere, in degli appositi forni quindi, si fucinano, in modo da ricavare il codolo e dare la conseguente forma. Comunque, è sempre preferibile stampare al maglio e non oltrepassare la temperatura di fucinatura, la quale è compresa tra i 750 e i 950 gradi. Nella fase successiva, poi, si cuoce nuovamente al di sopra del punto critico superiore per almeno tre ore e quindi si lascia raffreddare in maniera piuttosto lenta nel forno.

Il passaggio successivo prevede il raddrizzamento a mano sull'incudine poi, le lime vengono lavorate alla mola per asportare il leggero strato superficiale che può essere decarburato oppure ossidato e correggere i piccoli difetti di fucinatura e raddrizzamento. Il consiglio è quello di evitare di scaldare la lima, per lo più tenendola in acqua o andando a raffreddare in modo abbondante.

Le lime a taglio grosso sono pronte per essere intagliate, mentre il taglio fine necessita di una normalizzazione a 450 gradi per eliminare l'eventuale indurimento superficiale dovuto alla molatura. La successiva "arricciatura" o "picchettatura" realizzata con uno scalpello di acciaio richiede una particolare

abilità; viene eseguita su un deschetto ricavato da un tronco d'albero su cui viene infisso un blocco di piombo rivestito di cuoio per appoggiare le raspe, fissate con cinghie, senza rovinare i denti già formati quando si lavora l'altra faccia.

La prima macchina per produrre chiodi

Quello di forgiare chiodi era un mestiere molto antico ma ad un certo punto questi prodotti cominciarono ad essere importati dall'estero, soprattutto dagli Stati Uniti d'America, dove avevano inventato una macchina per la fabbricazione automatica dei chiodi. Ora avvenne che un industrioso "mastro" palermitano, probabilmente carpentiere, tal Marcantonio Versaci, si pose l'arduo problema di costruire anche da noi una "macchina per far chiodi ad uso di America". E come lui stesso scrisse, «dopo replicate fatiche ed incessanti lavori mi riuscì di portare a perfezione una nuova macchina». E poiché a mastro Versaci mancavano i soldi necessari per costruire il prototipo, prese contatto con diverse persone facoltose, fin quando finalmente incontrò il dottor don Antonino Delfino «e mi lasciai lusingare dalla buona fede che costui mi ispirò». Insomma, il dottor Delfino gli mise a disposizione un suo locale e sborsò tutti i soldi necessari per comprare i materiali e pagare alcuni collaboratori. Nel giro di sei mesi la "macchina per far chiodi ad uso di America" fu pronta, e soprattutto faceva veramente i chiodi. Si inseriva una lama di ferro o di rame nel complicato marchingegno che terminava con «una pesante leva di ferro che porta duplicati coltelli, i quali ricadendo quaranta volte in ogni secondo producono ottanta chiodi in un sol minuto». Il che significa circa quarantamila chiodi in una giornata lavorativa. Un miracolo. Si decise dunque di chiedere all'Intendenza borbonica di Palermo il brevetto (la patente di privativo esercizio), allegando alla "supplica", come allora si chiamava la domanda, tutti i dati e le caratteristiche della macchina, nonché il disegno e, addirittura, i primi quindici chiodi prodotti, nelle varie misure da otto centimetri a uno e mezzo. Tutto, chiodi e documentazione, oggi conservato presso l'Archivio storico di Palermo. Si tratta di un reperto particolarmente interessante, trattandosi dei primi chiodi prodotti a macchina in Sicilia, e anzi in tutto il regno delle Due Sicilie, visto che fino ad allora si importavano dall'estero. Ma qui scoppia una controversia. Don Antonino Delfino, nel presentare la supplica, dichiara di essere l'unico inventore e chiede per sé i benefici economici della privativa. Venuto a conoscenza di questo tradimento, mastro Versaci, nel settembre 1827, ricorre al Ministro

Segretario di Stato Luogotenente Generale, denunciando l' infedeltà del Delfino che «con tutta la mala fede e, si permetta di dirlo, con tutta frode foggia la supplica a nome suo, e dichiarandosi egli l' autore della macchina». E suggerisce come fare per capire chi è il vero inventore: «Si prenda il disegno già presentato della macchina e si chieda a ciascuno dei pretendenti che ne facci (sic) la spiegazione. Potrà così l' E. V. economicamente risolvere a chi debba accordarsi la privativa e proteggere colui che nell' alta intelligenza dell' E. V. sembrerà l' autore della macchina». Delfino si difende con un controricorso, nel quale afferma «come il Versaci non presentava che delle idee incomplete, concepiva la possibilità di una macchina ma non ne conosceva il meccanismo, così il sottoscritto fu obbligato» ad interpellare «altre persone di sperimentato genio nelle facoltà meccaniche». E così continua: «La macchina fu costruita in casa del sottoscritto, nel corso di mesi sei, da marzo a metà di agosto, e vi die' opera il detto Versaci ed altri maestri tutti a spese del sottoscritto, come a sue spese fu ogni materiale». Il Delfino onestamente conclude: «La macchina ebbe vita mediante il concorso reciproco del sottoscritto e di Versaci. Ciò posto nessuno di essi può pretendere separatamente alla invenzione e molto meno a presentarla come una prima produzione del loro ingegno, dato che la medesima esiste all' America». In sostanza Delfino dice: il capitale l' ho messo io, le consulenze tecniche le ho trovate io, Versaci ha avuto solo l' idea di realizzare una macchina che già esisteva in America, quindi la privativa per dieci anni tocca a me. Con saggezza il Luogotenente generale scrisse all' Intendente. «Propende il mio gradimento che siffatta contesa termini alla meglio. Potrà Ella, Sig. Intendente, colle sue buone maniere insinuare ai contendenti di fare una società per la fabbrica in discorso». E all' indomani del Natale 1827 l' Intendente poté trionfalmente rispondergli che, risolte le questioni relative al' capitale iniziale, i due sono stati convinti a costituirsi in società. E concluse con queste degne parole: «Il Real Governo vedrà certamente con soddisfazione elevarsi la presente fabbrica, e con i suoi prodotti ridurre la contribuzione all' estero di un prodotto cotanto necessario al consumo di più arti in Sicilia e di cui fin oggi la sola America n' è stata in possesso».

<http://ricerca.repubblica.it/repubblica/archivio/repubblica/2009/10/20/la-macchina-dei-chiodi.html>

Ecco come usare i chiodi in modo... alternativo.....

Mela chiodata, ecco un rimedio naturale per la carenza di ferro utilizzato fin dal Medioevo. Per chi soffre di anemia da carenza di ferro potrebbe essere utile riscoprire questo rimedio antico ma considerato tuttora efficace dalla medicina naturale. E' infatti noto che sin dal Medioevo chi necessitava di ferro si cibava di mele in cui erano stati inseriti dei chiodi.

La mela contiene degli acidi, in particolare acido malico e acido citrico (lo stesso tipo di acido naturale che troviamo nel limone). Questi acidi presenti nella mela sciolgono il ferro presente nei chiodi e dunque la mela stessa si arricchisce di questa sostanza. Avremo quindi a disposizione una mela chiodata più ricca di ferro rispetto ad una comune mela non chiodata.

Dovrete procurarvi 5 chiodi di ferro non zincati. Si tratta cioè dei chiodi che possono arrugginire (cercate nelle ferramenta i chiodi del modello "Parigina" o meglio ancora se avete in casa proprio dei vecchi chiodi fatti a mano). Ripulite il più possibile i chiodi e sterilizzateli per 30 minuti in acqua bollente e poi inserirli in una mela biologica.

Potrete mangiare la mela dopo 24 ore, dopo aver estratto i chiodi. A questo punto non vi resta che inserire i chiodi in un'altra mela, per il giorno successivo. Noterete che la mela si presenterà nera nel punto in cui avrete inserito i chiodi. Il quantitativo di mele chiodate da assumere può variare a seconda dell'entità della carenza di ferro. Bisognerebbe ripetere le analisi del sangue per capire se il metodo della mela chiodata sta apportando giovamento. A seconda dei casi, potrebbe essere sufficiente assumere 1 mela chiodata al mese. Da non sottovalutare, infatti, è il rischio di andare incontro ad un eccesso di ferro.

La "mela chiodata" è considerata uno dei metodi più semplici per assorbire ferro organico senza fatica. Una volta estratti i chiodi la mela sarà pronta da mangiare, si sarà arricchita di ferro ma il suo sapore risulterà quasi inalterato. Questo rimedio naturale è indicato per le donne in gravidanza. Infatti la mela chiodata viene considerata utile soprattutto come sostegno per le donne che aspettano un bambino e che tendono ad anemizzarsi in modo eccessivo. La mela chiodata non crea stitichezza, a differenza di ciò che potrebbe accadere con alcuni integratori di ferro.

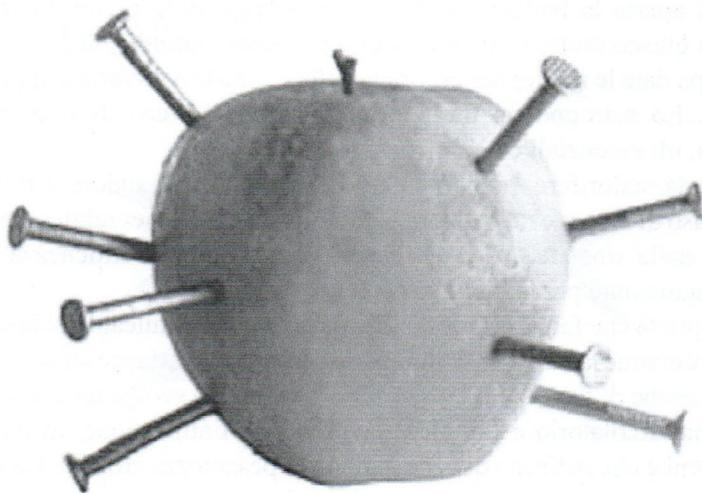
Una mela al giorno leva il medico di turno e consumare quotidianamente questo frutto fresco contribuisce ad incrementare l'apporto di vitamine e sali minerali benefici per l'organismo. La mela chiodata può essere un'alternativa naturale utile per chi soffre di carenza di ferro ed ha la possibilità di recuperare valori nella norma attraverso l'alimentazione senza dover assumere integratori.

Per chi non tollera e non assimila i comuni integratori di ferro, la mela chiodata potrebbe essere d'aiuto, insieme ad un cambiamento dell'alimentazione, in cui inserire più cibi ricchi di ferro. Ricordate comunque di rivolgervi al vostro medico in caso di carenza di ferro grave e se i comuni integratori non vi stessero aiutando a risolvere il problema.

I comuni chiodi attuali non sono di ferro puro ma contengono anche altri metalli quali cadmio, cromo, zinco e anche questi si rendono solubili e disponibili per via degli acidi presenti nelle mele. E' necessario dunque prestare molta attenzione alla scelta di veri chiodi di ferro. Informatevi in ferramenta.

In alcuni casi il gusto della mela chiodata potrebbe risultare poco gradevole. Non è obbligatorio consumare la mela chiodata "da sola". Per renderla più gradevole potrete utilizzare la mela chiodata per preparare un frullato con altra frutta.

Tenete sotto controllo i vostri livelli di ferro con gli esami del sangue. Il metodo della mela chiodata è considerato così efficace da potervi portare ad un eccesso di ferro se il consumo di queste mele speciali dovesse risultare molto abbondante.



Sciroppo di fiori di sambuco

Con questi ingredienti otterrete circa 3 litri di sciroppo di fiori di sambuco.

INGREDIENTI

- 3 L di acqua oligominerale
- 3 kg di zucchero
- 3 bicchieri di aceto di mele biologico
- 24 fiori di sambuco
- 9 limoni biologici

PROCEDIMENTO

Lavare i limoni. I fiori vanno puliti in modo accurato ma non lavati, per questo è importante raccogliere le infiorescenze in luoghi poco inquinati e lontano dalle strade.

Far bollire l'acqua con lo zucchero e, appena tiepida, aggiungere l'aceto e mescolare bene.

Aggiungere i fiori e i limoni tagliati a quarti. Lasciare in infusione per 3 giorni al sole mescolando ogni tanto. Se fa molto caldo, come è accaduto quest'anno, secondo me due giorni di infusione sono sufficienti.

Trascorso questo tempo filtrate con una garza spremendo bene gli ingredienti. Far bollire lo sciroppo per 3 minuti. Travasare in bottiglie di vetro sterilizzate. Chiudere bene e conservare in luogo fresco.

Una volta aperta la bottiglia, conservarla in frigorifero e consumarla entro breve. Per questo motivo sarebbe meglio utilizzare bottiglie da 250 o 500 ml. Lo sciroppo date le molteplici proprietà della pianta trova svariate applicazioni e utilizzi. Lo sciroppo ha molti principi attivi, è ricco di oligoelementi, flavonoidi, oli essenziali e acidi.

Ha proprietà sudorifere, aumenta cioè la secrezione di sudore e può essere usato in caso di febbre e raffreddore. Aiuta ad alleviare le nevralgie e i problemi provocati dalla sinusite. Ha proprietà lassative contro la stitichezza ed è un ottimo coadiuvante per la dieta.

Tra le proprietà che fanno di questo sciroppo un potente alleato del benessere e della salute ci sono la funzione depurativa e drenante. Data la presenza all'interno del succo anche di flavonoidi, lo sciroppo di sambuco svolge un'azione mirata sul sistema circolatorio e linfatico, favorendone l'attivazione, in particolare aiuta le gambe che soffrono di vene varicose e pesantezza cronica. Lo sciroppo di sambuco si caratterizza per avere al suo interno una notevole presenza di

fibre, che sono estremamente utili per svolgere un'azione dimagrante. Viene usato come coadiuvante nei casi di stitichezza e come regolatore dell'apparato intestinale. Aiuta a smaltire le scorie in eccesso all'interno dell'organismo migliorando anche il metabolismo dei grassi. Alcuni studi hanno dimostrato che un uso continuato nel tempo di sciroppo di sambuco, almeno due mesi, unito a uno di stile di vita sano e a una moderata attività fisica hanno aiutato le persone a ridurre l'accumulo di grasso in vita, riducendo i centimetri di circonferenza. Questo sciroppo ha un sapore gradevole ed è ricco di attivi e vitamine, è perfetto durante le diete dimagranti e ipocaloriche come bevanda per spezzare la fame, basta diluirne un cucchiaino in un succo o in un bicchiere di acqua fresca. Aiuta soprattutto a contrastare la fame nervosa e a percepire prima il senso di sazietà. I risultati migliori si ottengono quando lo sciroppo è assunto a stomaco vuoto diluito in acqua o mischiato con latte e yogurt, meglio se lontano dai pasti. Non ci sono particolari controindicazioni nell'utilizzo dello sciroppo di sambuco, non bisogna però eccedere nelle dosi giornaliere consigliate. Avendo proprietà lassative, un uso eccessivo può provocare vomito, diarrea e dolori addominali.

Questo sciroppo è utilizzato anche come bevanda rinfrescante contro la calura estiva, va tenuto in un luogo fresco e asciutto, dopo l'apertura andrebbe conservato in frigorifero o in una cantina. Altri utilizzi riguardano la cura dell'artrite e dei reumatismi, migliorando anche lo stato di salute delle ossa e delle articolazioni. Lo sciroppo ha anche proprietà emollienti e lenitive, può essere usato per contrastare stati di infiammazione localizzata, in particolare quando la pelle è irritata.



La grande illusione

Questo è uno scritto che probabilmente sarà condiviso da pochi ma la discordanza spesso produce pensieri e approfondimenti che stimolano la crescita personale. E' uno scritto assai distruttivo rispetto a tutto ciò che la maggior parte delle persone pensa e soprattutto rispetto a ciò che usualmente si crede siano i massimi valori che una società, che vuol dirsi civile, propone quale status di elevatezza morale e di progresso.

Desidero essere chiara fin dall'inizio affinché, chi si appresta a leggerlo, non perda inutilmente il suo tempo e, a metà, lo butti inesorabilmente nel cestino scuotendo il capo un po' scandalizzato. Vi starete chiedendo di quale argomento voglio trattare di così turpe ed infame e vi stupirete davvero quando vi dirò che voglio parlarvi dell'Amore.

Ritengo doveroso e necessario parlare d'Amore poiché è l'unica realtà immutabile, infinita, eterna della creazione stessa e, visto che noi ne facciamo parte, direi che è la nostra unica realtà.

Fondamentale è riuscire a comprendere che cos'è l'Amore, sfrondandolo di tutte le falsità con cui l'abbiamo addobbato come un vecchio e triste albero di natale che ha svolto la sua funzione ed ora giace dimenticato e rinsecchito. Io non pretendo che le mille verità di ognuno si scioglano come neve in un assolato giorno di primavera ma semplicemente voglio proporre delle riflessioni che possano darci motivo per meditare ed espandere lo scenario in cui viviamo cercando comunque di liberarci dai troppi concetti preconfezionati che ci sono stati imposti dall'educazione, quasi tutti di matrice punitiva e ristrettiva sia nei confronti di Dio che nei confronti della società.

E' ovvio che per andare oltre bisogna trovarsi in un punto di partenza e questa nostra condizione è essenziale per poter intraprendere il cammino. Nessuno può vantarsi di possedere la prova oggettiva della veridicità delle sue affermazioni poiché ognuno di noi è il perfetto risultato del suo personale stato creativo, oltretutto in continua e costante mobilità. Quando si vuole intraprendere una salita in montagna o, secondo le preferenze, un viaggio in mare, è necessario recarsi ai piedi della montagna o sulla spiaggia e poi di lì partire. Quindi non è importante il punto in cui siamo arrivati ma il desiderio d'intraprendere il viaggio per crearci la possibilità di scalare la montagna o solcare il mare. Dove ci troviamo è esattamente lo stadio perfetto che ci permette, attraverso l'illusione della dualità, di sperimentare il dolore, la rabbia, l'invidia, la paura, ed ogni altra emozione che attraverso le regole imposte ci hanno insegnato

a reprimere snaturandole dal loro primitivo ed essenziale significato. E' essenziale prenderne coscienza in modo da poter essere stimolati a buttarci nel gioco di nuove avventure, di nuove mete da raggiungere.

E' essenziale non colpevolizzarci se proviamo questi sentimenti perché dobbiamo capire che sono estremamente utili se ben indirizzati. Addirittura dobbiamo sapere che analizzandoli, ognuno di essi si può ricondurre all'Amore anche se ci pare impossibile.

Certo non bisogna trasformare il dolore in depressione, la rabbia in odio, l'invidia in gelosia, la paura in panico

L'amore è sulla bocca di tutti, cantato dai poeti, rappresentato in palcoscenico, delizia o tragedia nella vita dell'uomo, argomento principe della new-age. L'amore che può riempire le nostre vite o distruggerle, l'amore che ci fa sentire persone oneste e perbene, l'amore che cerchiamo disperatamente di ottenere, l'amore che ci ubriaca di felicità, l'amore che ci fa ridere e piangere, l'amore che tiene vivi i nostri ideali.

E' talmente radicata nell'uomo la definizione di amore quale sentimento sublime che riesce difficile scrollarsi di dosso quella che sembra verità assoluta ed incontestabile. Amore è la parola più equivoca, più fraintesa, più ambigua di tutto il linguaggio umano. Viene abbinata a quelli che riteniamo i valori più elevati: Dio, famiglia, patria, poiché riteniamo che il nostro impegno e la nostra dedizione verso queste realtà siano l'espressione più alta del nostro essere uomini.

Se volessimo però analizzare in profondità quell'insieme di sentimenti che noi chiamiamo genericamente amore, ci accorgeremmo di poter trovare per ciascuno di essi un termine ben più consono a definirlo.

Si può dire che una delle massime aspirazioni dell'uomo sia la ricerca di una persona da amare e che lo ami.

Ciò è dovuto al nostro sentirci incompleti, alla necessità primaria di generare la vita, ad un disperato bisogno di trovare un ego in cui rispecchiarci, un ego che ci comprenda, che ci esalti, che ci gratifichi, che ci dia gioia o sia di supporto nella sofferenza. E' poi rilevante realizzarsi in una famiglia, evento socialmente e strutturalmente fondamentale, generare dei figli che possano procurarci soddisfazioni, specialmente quelle che non abbiamo potuto ottenere in prima persona, ed assicurare al futuro un prosieguo di una parte di noi, avere una vita sessualmente soddisfacente, evitare la solitudine sempre imbarazzante e deprimente, compiacerci del convincimento di poter essere utile o addirittura indispensabile alla vita di un altro.

Senza contare poi quella che viene definita la chimica dell'amore dall'antropologa Helen Fisher che studia da quasi trent'anni il comportamento umano e i vari stadi dell'amore. La Dott.ssa Fisher sostiene che l'innamoramento, fase che tutti conosciamo durante la quale si pensa costantemente all'altro, si perde l'appetito e il sonno, è favorita dai bassi livelli di serotonina e ad un'abbondante produzione di dopamina.

Nella passione invece è implicata la feniletilamina che procura un vero e proprio senso di esaltazione. Come una vera e propria droga, provoca assuefazione e se viene a mancare, scatena una vera crisi da astinenza.

Quando poi la coppia è consolidata, l'ipofisi produce l'ossitocina che stimola l'affetto e l'attaccamento. In ultimo nelle coppie che raggiungono ragguardevoli anniversari di matrimonio, la presenza del partner stimola la produzione di endorfine che hanno effetti analgesici e rilassanti.

E che dire dei ferormoni che non sono altro che odori che possono influenzare la nostra decisione inconscia se interessarci sessualmente o meno ad una persona...

Tutto questo per dire che quando troviamo una figura che soddisfi almeno in parte queste esigenze il nostro cervello si attiva e noi "cadiamo in amore" come dicono gli Inglesi. Se qualcosa non corrisponde poi del tutto ci impegniamo a modificarlo affinché raggiunga il più desiderabile livello possibile di aderenza ai nostri desideri, catastrofe ancora maggiore, ci convinciamo che in nome dell'amore, col tempo plasmeremo l'altro a nostro piacimento.

Esiste poi una forma d'amore oserei dire masochista. Si tratta di persone che pensano di dover sacrificare la propria vita per redimere l'altro o per migliorarlo. Sono disposte ad accantonare i propri bisogni pur di ottenere questo risultato e in genere sono convinte che la loro sia la forma d'amore più devota e più profonda, convinzione che alberga pure in quelle persone che, accampano l'amore verso i figli o, perseverando nel valorizzare tabù derivati da un'educazione repressiva, conditi da paure e sensi di colpa, annullano le loro esistenze e sopportano in silenzio soprusi e violenze.

Perché poi se quello che chiamiamo amore finisce soffriamo talmente tanto da arrivare alla depressione e qualche volta addirittura al suicidio? Le eroine romantiche del passato si lasciavano morire di consunzione quando venivano abbandonate o contrastato il loro amore. E la gelosia che senso ha? Sono in molti a sostenere che una gelosia contenuta sia uno dei grandi segni dell'amore. Cos'è che ci fa sentire possessivi nei confronti dell'altro? Cos'è che ci fa provare un attaccamento spasmodico che rende inaccettabile la separazione o la rinuncia? Forse l'amore?

Cos'è che trasforma il nostro amore in odio, rabbia, frustrazione, delusione? Forse che l'amore non corrisposto non ha valenza? Capite bene che tutto questo marasma di sentimenti non può in modo assoluto definirsi amore se appena abbiamo la percezione di ciò che esso in realtà sia.

Quando non riusciamo a soddisfare le nostre esigenze di un amore di coppia cerchiamo almeno di trovare l'affetto di un amico. Potrebbe essere una buona occasione per sperimentare l'amore fatto di purezza e condivisione ma in genere la sprechiamo davvero sovente poiché, anche se siamo pronti a dare all'amico tutto di noi stessi, ne pretendiamo sempre una restituzione in egual misura. Se nell'innamoramento come abbiamo visto giocano varie componenti, nell'amicizia c'è una severa selezione: siamo alla ricerca di qualcuno che condivida il nostro modo di pensare, che sia pronto alle nostre confidenze con la certezza che possa mantenerle segrete, che sia presente nel momento del bisogno, che ci appoggi nelle nostre lotte, insomma una valida stampella per superare la solitudine, le paure, le difficoltà materiali e spirituali. Se ciò non avviene ci sentiremo traditi, delusi e pieni di amarezza.

L'amore poi che riteniamo in assoluto il più autentico è quello per i nostri figli. Non ci rendiamo conto che già chiamandoli nostri commettiamo un gravissimo errore. Aver dato loro la possibilità di entrare nella nostra esistenza, genera un meccanismo di suggestione mentale talmente forte che ci impedisce di renderci conto di quanto il possesso sia una condizione ben lontana se non opposta all'amore. Siamo pronti a qualsiasi sacrificio per il loro benessere e la loro realizzazione, riteniamo che l'amore di una madre sia in assoluto il sentimento più nobile e sublime proprio perché lo riteniamo gratuito ed incondizionato. In realtà, se ci osservassimo attentamente e soprattutto con grande onestà, scopriremmo che le nostre aspettative nei confronti dei figli sono ben lontane dalla gratuità. Difatti ci aspettiamo la gratificazione delle grandi soddisfazioni, ci aspettiamo la restituzione, anche in parte, dell'amore che siamo certi di aver donato, e, quando non l'abbiamo, riteniamo i figli ingrati e senza cuore. Anche i genitori che sono profondamente convinti di lasciare liberi i figli permettendo di fare le loro scelte e di seguire la loro indole, pure difficilmente arriveranno ad ammettere che ciò che più li lega ad essi è il naturale istinto di cura della prole e la speranza di veder realizzati i propri sogni. Prova ne è che quando un figlio "muore" la vita dei genitori ne è sconvolta e distrutta non solo perché manca la presenza fisica ma perché vengono spazzati via i progetti e le aspettative che ogni genitore costruisce proiettando il figlio, e con il figlio anche se stesso, nel futuro. Se si avesse la consapevolezza che nulla si possiede, rimarrebbe un velo di tristezza, un desiderio nostalgico

della presenza mitigati dalla profonda gioia di aver camminato insieme e dalla gratitudine di aver potuto condividere un'esperienza. E' una grande consolazione avere accanto una moglie, è un'esperienza fantastica occuparsi della crescita di un bambino ma si dovrebbe assolutamente evitare l'uso di qualsiasi pronome di possesso perché è proprio a causa di questo enorme errore che l'amore che vogliamo credere di possedere non è ciò che dovrebbe essere.

Del resto anche l'amore che un figlio dice di provare per i propri genitori può essere ampiamente discusso.

E' estremamente raro che tale sentimento sia del tutto genuino e, quando il rapporto è buono, possiamo tranquillamente tradurre la parola amore in affezione, riconoscenza, stima, rispetto. Anche da parte dei figli può insorgere un attaccamento talvolta ossessivo nei confronti di uno o di entrambi i genitori che produce dipendenza e scarsa maturazione. Sovente però progetti, idee, personalità, non coincidono e nascono veri e propri conflitti nei quali entrambi i soggetti si sentono vittime. Nei rapporti più sani questo porterà ad un allontanamento e ad una presa di coscienza che permette di capire che non ci si può voler bene "per forza". Molto spesso però, succubi di un perverso senso del dovere che si impone verso coloro che ci hanno dato la vita ed in genere per evidenti paure del giudizio sociale si rimarrà accanto ai genitori.

All'apparenza il nostro sacrificarci può sembrare una grandissima forma d'amore, la nostra pazienza e la nostra abilità a nascondere ciò che veramente proviamo ci permettono di ricevere il consenso ed il plauso di chi conosce la nostra storia ma tutto è vano. Si arriva addirittura a provare odio, a rovinarsi l'esistenza e la salute in omaggio all'obbligo morale che ci chiude ogni via.

Per molti anche la patria è degna d'amore. Rimane uno dei miti che, soprattutto in questi tempi, sentiamo profondamente nostro. Milioni di persone nella storia sono state per lo più costrette a dare la vita in nome dell'amor di patria. E' sconvolgente! La cura, la recinzione del nostro orticello è sancita dalla sacralità di appartenenza ad un popolo, ad una cultura, ad una religione. Quante lacrime, quanta sofferenza, quante ingiustizie ha generato l'amor di patria che ha camuffato sete di potere, di ricchezza, di prevaricazione, di sangue, spesso scandalosamente benedetto da madre chiesa in nome di Dio.

Presumo che sia un'utopia il credere in un mondo di rispetto reciproco e di pace ma nonostante ciò è necessario focalizzare i nostri pensieri, data la mia convinzione che il pensiero collettivo è creativo e può influenzare la stessa materia, su un concetto di patria che voglia semplicemente dire armonia, condivisione, integrazione, pur nel mantenimento di radici storiche e culturali

che hanno costruito ogni civiltà. Del resto purtroppo l'uomo non è ancora in grado di assumersi autonomamente le proprie responsabilità. Sia dal lato civile che religioso si sente sicuro e tranquillo solamente quando altri dettano regole da seguire. Il rispetto di tali norme gli permette di sentirsi in pace con la sua coscienza, gli permette di chiedere giustizia se altri non le rispettano, gli permette di essere socialmente accettato e benvenuto. Sono tutti privilegi a cui è difficile rinunciare: meglio rimanere nei grandi recinti protetti ed essere pronti a difenderli a tutti i costi.

Esistono poi ancora altre sfaccettature di quello che chiamiamo amore, più o meno moralmente accettabili dalla società ma non per questo meno percepite da coloro che le sentono profondamente. Consideriamo l'amore per il denaro che ci schiavizza senza che ce ne rendiamo conto, l'amore per la proprietà che ci impedisce di goderne appieno liberandoci da inutili fardelli mantenuti con cura e grande fatica, l'amore per il potere che ci pone sui piedestalli così difficili da mantenere in equilibrio. Quelli che poi definiamo amore per l'arte, la buona musica, la natura altro non sono che stupende emozioni che toccano e fanno vibrare la parte più profonda e sensibile del nostro essere. Queste passioni, proprio perché interagiscono con il nostro vero Io interiore possono aiutarci ad aprire la porta alla conoscenza dell'Amore autentico ma in fondo non sono altro che mezzi auspicabili da coltivare affinché favoriscano il nostro risveglio.

L'amore per il prossimo è poi tragicamente spesso una crosta dorata di cui ci rivestiamo per sentirci buoni. Non voglio generalizzare nè tantomeno esprimere giudizi poiché conosco delle realtà nelle quali si esercita davvero la testimonianza dell'Amore, ma semplicemente voglio fare alcune riflessioni.

Siamo stati educati a riconoscere Cristo nelle sembianze dei poveri e dei sofferenti. Ci hanno detto che la carità consiste proprio nell'avvicinarci a queste persone visualizzando in loro il volto di Gesù.

Non abbiamo però forse mai pensato che non è semplicemente un'operazione di trasposizione dell'immagine di Cristo ma che in realtà ogni uomo è l'unico Dio che possiamo riconoscere, anche nell'assassino, nel ladro, nella prostituta, nello straniero, nel violento, nell'irriconoscente, nel malato mentale.

Solo alcune delle categorie che preferiamo non tenere in considerazione, che escludiamo a priori dalla nostra solidarietà. Sulla nostra bilancia, pesiamo le azioni meritorie di ognuno così che possano autorizzare il nostro aiuto, esigiamo cambiamenti e conversioni come ricatti per i nostri rischiosi interventi.

Ci sentiamo colmi di amarezza e di frustrazioni se non perseguiamo i nostri

scopi educativi ed alla fine ci arrendiamo sconfortati dagli scarsi risultati ottenuti.

Vogliamo garanzie sulle finalità e sull'uso del nostro donare e ci appelliamo alla prudenza per erigere barriere e stabilire confini di accettazione.

Come può Dio albergare nello scansafatiche, nell'ubriacone, nel drogato, nel pedofilo, nel violento?

Come possiamo mettere a rischio la nostra incolumità, le nostre ricchezze, la nostra stimata posizione sociale confondendoci con chi non merita nulla?

Talvolta poi occuparci dei bisognosi serve esclusivamente a distoglierci dai nostri problemi, a superare momenti di depressione e solitudine oppure a gratificarci, soprattutto fuori dell'ambito familiare, mentre in casa o sul lavoro recriminazioni, ricatti, invidie e pettegolezzi sono il pane di ogni giorno: ci sentiamo buoni quando la nostra mano porge un pane ma ciò non ci rende merito perché c'innalza al di sopra di chi il pane deve chiedere.

Nel cammino dell'umanità comunque tutto è necessario, tutto, anche se esula dalla nostra capacità di comprensione, ha una finalità, tutto ci porterà a ricordare chi siamo.

Neppure Dio si sottrae all'equivoca interpretazione circa la nostra definizione di amore. Quello che definiamo amor di Dio o amore verso di lui è un concetto piuttosto astratto. Se ci siamo stancati di un Dio seduto sulle nubi con la barba bianca ed i fulmini in mano pronto a colpirci e vendicarsi e lo definiamo come un'energia di amore sentendoci uomini evoluti, dobbiamo accettare che questa sia una semplice definizione teorica poiché in realtà nessuno può dire di conoscerlo. Già ci risulta difficoltoso amare noi stessi od il vicino di casa...come possiamo dichiarare di amare chi non conosciamo? E' molto di moda parlare di spiritualità e di amore universale ma nella quotidianità, non appena incappiamo in un problema o in una situazione dolorosa tutta la nostra cultura teorica svanisce e in tanti ripiombiamo nel più gretto oscurantismo C'è un'unica soluzione: identificare Dio in ogni forma di vita. Questo vuol dire passare da un concetto astratto ad uno reale, constatabile, visibile ma ciò comporta un'enorme responsabilità. Allora, quando diremo di amare Dio non potrà più essere un generico atto di devozione ma un impegno concreto ad amarlo in ogni creatura. Dovremo dimostrarlo con l'adeguatezza dei nostri pensieri e delle nostre azioni. Dio non potrà più essere disgiunto da nulla e da nessuno, compresi noi stessi, poiché tutto ciò che vive è Dio.

Finora abbiamo analizzato esclusivamente ciò che accade a livello materiale, tentando di distinguere le più svariate sfaccettature delle emozioni e dei sentimenti che ci illudono di saper amare ma, essendo noi spiriti abitanti

temporaneamente un corpo fisico, è necessario comprendere anche le ragioni della nostra vera essenza ed esistenza. In realtà l'esperienza dello spirito nella dimensione terrestre non è che una fitta rete di scambio reciproco e di aiuto affinché ad ognuno sia offerta la possibilità di crescere, sperimentare, ricordare. Per questo è necessario liberarci da tutti i preconcetti che ci sono stati imposti ed imparare a fare esperienza mettendo a tacere il nostro ego e lasciando spazio ai suggerimenti del cuore e alle intuizioni che provengono dallo spirito.

Ci hanno educati a subire un dio capriccioso, vendicativo, permaloso, molto simile all'uomo. La religione ci ha sempre insegnato che esiste un Dio onnipotente che ha creato gli esseri umani e li ha condannati, per il loro peccato, a cospargere la terra di sudore, a soffrire e piangere.

Un Dio che ha deciso di metterci continuamente alla prova per testare la nostra ubbidienza ed infine ci giudicherà severamente esiliandoci all'inferno se non avremo rispettato le regole.

Non potrebbe esistere una figura più raccapricciante e più spaventosa se questa fosse davvero la realtà!

Il Dio che abbiamo potuto conoscere in Cristo è unicamente una fonte inesauribile di Vita, una Vita in continuo mutamento, in eterna evoluzione, una vita regalata, chiamata Amore. Un Amore che è libertà, è perfezionamento, conoscenza, esperienza, gioia.

Proprio per questo credo che lo spirito che s'incarna, conoscendo queste realtà ed avendo come unico obiettivo la crescita nella Vita, che abbiamo chiamato Amore, decida di congiungersi con la materia con grande entusiasmo, scegliendo in piena armonia con altri spiriti un progetto per cimentarsi in esperienze che producano miglioramento e progresso.

Per lui incarnarsi significa dare opportunità all'universo ed alla Vita di crescere com'è nella sua natura. Di fatti la Vita, se vogliamo chiamiamolo Dio perché questo è, raccoglie in sé tutte le esperienze costruttive ed evolutive che ogni essere vivente compie, sia esso l'uomo, l'animale, il vegetale, il minerale, la più minuscola particella esistente e non essendo condizionato dallo spazio né dal tempo, è onnipresente, eterno e simultaneamente in relazione con l'essenza di ogni cosa.

Alla base di questi progetti c'è sempre l'Amore che si concretizza nell'assunzione di ruoli al fine di creare situazioni che permettano allo spirito stesso e agli altri spiriti di percorrere il cammino evolutivo.

Per lo spirito non esistono esperienze negative e soprattutto non esiste la morte che anzi rappresenta una vera e propria rinascita ed un'ulteriore opportunità di crescita.

Se solo riuscissimo ad intuire l'esistenza di questo progetto, anche senza conoscerlo, la nostra esistenza in un corpo materiale e tutti gli accadimenti, assumerebbero completamente un altro valore ed una lettura totalmente diversa.

Si scioglierebbero come neve al sole la paura e l'attaccamento, cause primarie di odio, rancore, invidia, supremazia, egoismo, delusione, dolore, angoscia, tristezza che pesano come piombo sulle nostre anime e ci impediscono di percepire la gioia infinita degli esseri di luce che ci abitano.

Se riuscissimo a ricondurre tutte quelle che noi reputiamo sfortune e disgrazie ad esercizi di apprendimento evolutivo, non solo per noi ma per l'interesse di ogni forma di Vita, il nostro passaggio nella materia assumerebbe la consapevolezza della beatitudine letta nei Vangeli.

La morte, nostra ma soprattutto quella dei nostri cari, la malattia ma anche semplicemente la persona che talvolta incontriamo sul nostro cammino e lo ostacola con quella che noi abitualmente definiamo cattiveria, diventerebbero semplicemente i maestri che si sono messi a disposizione del nostro desiderio esperenziale.

Invece soffriamo e più lo facciamo e più ci rifugiamo nel nostro ego che si sente vittima della vita, della malasorte, della malvagità e dell'incomprensione altrui o di quel Dio che vorremmo stesse sempre dalla nostra parte.

Aver progettato insieme l'incarnazione dunque può prevedere avventure da condividere e realizzare insieme in un percorso comune che porti alla continua rinascita del tutto. Per questo nessun incontro sarà lasciato al caso, nessuna esperienza sarà priva di un fine, quasi sempre sconosciuto a livello razionale ma fondamentale per la realizzazione del "progetto" condiviso.

In realtà l'uomo è un essere così completo da non aver bisogno di nulla per realizzarsi. Quelle che noi chiamiamo necessità, esigenze, altro non sono che illusioni create dalla nostra mente che non riesce o non vuole concepire l'unità e la perfezione del tutto, ciò che noi siamo e non ricordiamo più.

L'Amore, quello vero, non è un sentimento. E' una cosa che si tocca, si vede, si sente, si gusta. Amore è semplicemente Vita. Amore è ogni bimbo che nasce, non il sentimento che proviamo per lui, Amore è un fiore che sboccia, un seme che germoglia, un uovo che si schiude, il vento che soffia, l'acqua che scende a nutrire il filo d'erba, il passerotto, la pietra, il sole e le stelle, il più minuscolo degli insetti.

L'uomo si è sempre domandato da dove provenga e qual è il suo scopo finale, il grande obiettivo da raggiungere, ora più che mai, in un tempo che sta risvegliando la sua consapevolezza di essere cosmico.

Ma non è approfondendo la conoscenza dell'universo fisico o analizzando la sua vita psichica che si giungerà ad ottenere la soluzione di questi grandi enigmi, anche se la fisica quantistica ormai sta compiendo passi da gigante e si sta aprendo a soluzioni sempre più dimostrabili. Le risposte si potranno avere soltanto unendo queste aperture scientifiche alla conoscenza sempre più approfondita del punto centrale dell'uomo, lo Spirito che abita in lui, il suo Io, ancora così poco incisivo nel vissuto della condizione materiale, ancora così zittito ed offuscato dall'ego che riesce sempre a soverchiarlo.

L' "Io", la Vita, l'elemento primordiale che compone la sostanza di ogni particella dell'intero universo, il nostro essere divini, creatori del nostro esistere.

Ogni nostra cellula, anche la più elementare ed infinitesimale, è la riproduzione in piccolo dell'universo infinito, anzi, è proprio la stessa identica cosa. Ed ancora di più, non solo la nostra fisicità ma anche la nostra parte spirituale è un tutt'uno con ogni forma di vita esistente, per cui in realtà, anche se le nostre percezioni sono completamente diverse, non c'è distinzione fra materia e spirito, essi sono semplicemente forme diverse e complementari di energia che interagiscono e si modificano.

Riconoscere la natura divina nella Vita che ci circonda ci può far comprendere quali siano le sue peculiarità. Primariamente deduciamo che la Vita è un dono, è una creazione costante e continua. Per sperimentare se stessa contiene in sé la dualità del tutto e del nulla, contiene in sé il bene e il male, la luce e l'oscurità, non è selettiva, si autogenera e si autoespande, produce frutti, non chiede né si aspetta alcuna ricompensa. Possiamo tranquillamente affermare che queste sono davvero le caratteristiche dell'Amore e possiamo ben comprendere quanta distanza possa esserci dall'innamoramento, dal possesso, dall'aspettativa, dall'attaccamento ma anche dall'affetto, dalla stima, dalla solidarietà e dalla riconoscenza che invece sono estremamente esclusivi ed esigenti.

Siamo profondamente convinti che l'amore comporti sacrificio, abnegazione e che non possa essere disgiunto dalla sofferenza. Anzi spesso eleviamo il dolore a metro di giudizio per verificare quanto amore siamo capaci di dare senza pensare che semplicemente l'Amore, che per sua natura è gioia purissima, non può provocare dolore. Ciò che ci affligge è l'attaccamento, l'aspettativa inattesa, il desiderio non realizzato, il vittimismo che sempre ci dà ragione facendo ricadere le colpe sugli altri.

Ma allora che cos'è l'Amore? Comprendere cos'è l'Amore vuol dire prima di tutto imparare a voler bene a se stessi nonostante ci sia stata inculcata la

convinzione che l'amarsi significhi essere egoisti. Se l'uomo non impara ad amarsi non saprà mai cosa sia l'Amore e non potrà mai darlo agli altri poiché l'Amore è il cibo dell'anima. Chi si ama semplicemente impara a sentirsi una sola cosa con il tutto, non avverte più separazioni, distinzioni. Per questo evita il giudizio, è consapevole che ogni azione, ogni pensiero influirà sul tutto. Al contrario di ciò che si pensa, il suo ego si affievolisce. Chi si ama percepisce quindi che l'Amore che può sentire per se stesso non è egocentrico ma è perfettamente uguale a quello che elargisce a piene mani all'universo. Proprio per questo non si sente superiore a niente e a nessuno anzi è consapevole che proprio dandosi Amore, lo offrirà alla Vita. Arrivare a questa consapevolezza non è semplice, dato che siamo continuamente condizionati dalla materia. Per questo è necessario accettare la nostra vulnerabilità circa l'insorgere delle emozioni e passioni umane più spregevoli e sgradevoli o della paura di immergerci e fonderci in ciò che non conosciamo: abbandonarsi nel mistero dell'Uno comporta l'abbandono dell'ego e questo ci spaventa, ci fa provare sgomento per l'ansia di non poter rimanere aggrappati alle nostre certezze, ai nostri affetti, alla nostra identità, come naufraghi al relitto di una nave sfracellata sugli scogli. Soprattutto non dobbiamo sentirci inadeguati, incapaci: tutti ci stiamo allenando per raggiungere il traguardo. Può essere doloroso ed inquietante intraprendere questa strada ma non esiste altra via per conoscere l'Amore, la Vita e la Gioia infinita. E' un passo fondamentale visto che abbiamo scelto l'esperienza terrena. Di conseguenza si attiverà poi il meccanismo del perdono, elemento essenziale nel percorso della consapevolezza. Perdonando noi stessi o meglio, visto che in realtà non esistono colpe ma percorsi diversi, accettando di sperimentare ciò che a noi appare negativo, riusciremo con facilità a comprendere la fragilità di tutti ma soprattutto la motivazione ultima del nostro incarnarci. Se vivessimo, come taluni auspicano, in una condizione di beata perfezione non saremmo mai in grado di evolverci né di riconoscerci, né potremo sperimentare l'Amore o il perdono.

Per dare Amore, contrariamente a quanto in genere pensiamo, non è necessario ricercare un soggetto al quale rivolgerlo. Anzi, si può amare soprattutto quando siamo soli poiché proprio in questa situazione potremo essere liberi da attaccamenti, condizionamenti, ansie e speranze, paure e desideri. In genere siamo abituati a credere di poter amare solo chi ci ama o al massimo chi riteniamo sia meritevole del nostro sentimento ma le cose possono cambiare da un momento all'altro ed avere questo tipo di riferimento comporta il rischio che il giorno dopo quello che credevamo amore si trasformi in odio o rancore. Crediamo di poter dare amore solo quando incontriamo qualcuno che ce lo

possa restituire, questo è un enorme problema perché ogni uomo fa altrettanto e tutti insieme si è costantemente alla ricerca di questa opportunità di cui non si può avere certezza sia di trovarla che di mantenerla. Se riusciamo a liberarci dalla schiavitù imposta dall'ego sapremo di essere non persone che amano ma noi stessi energia d'Amore senza limiti, senza condizioni, senza attese.

L'Amore poi soprattutto non ha bisogno di un motivo per esserci. E' uno stato di grazia: se Dio è Vita e Amore anche ognuno di noi lo è. Non è un sentimento che esce al di fuori ed è diretto a qualcuno ma è la nostra essenza, il nostro stesso esistere. Niente e nessuno può o potrà togliercelo.

Renza

*Il Consiglio Direttivo
Augura a tutti i Soci e Simpatizzanti
un Buon Natale e Felice Anno Nuovo.*

*Un caloroso invito a visitare
Il nostro antico presepio mobile ed il museo etnografico*

Orari:



Domenica 20 dicembre

Venerdì 25 dicembre

Sabato 26 dicembre

Domenica 27 dicembre

Venerdì 1° gennaio

Domenica 3 gennaio

Mercoledì 6 gennaio

sempre dalle ore 14 alle ore 19.

La vigilia di Natale

prima e dopo la Santa Messa di mezzanotte

Ij Canteir
invitano Soci, Simpatizzanti e i Rappresentanti del Comune e
delle Associazioni Pontesi

Domenica 7 febbraio
ai festeggiamenti in onore di San Giocondo

Programma:

Ore 10 - Ritrovo componenti Gruppo in costume de'
Ij Canteir, Soci, Simpatizzanti e Rappresentanti
del Comune e delle Associazioni per la Santa Messa
in suo onore presso la Chiesa Parrocchiale.

A seguire, presso la sede dei Canteir,
relazione annuale associativa del Presidente,
rinnovo tessere,

rinfresco offerto dall'Associazione,

Pranzo

durante il quale avverrà la consegna
distintivi venticinquennali,
pomeriggio in allegria.

Un invito cordiale aTutti!!!

Prenotazioni presso

Marina Balagna - 3406115520

Renza Aimone - 3494975573

Il Direttivo

