

La brasa...
La spluvia



Ij Canteir
Aspettando il 40° anniversario

IJ CANTEIR

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

La brasa.... la spluvia

Rivista aperiodica

ANNO XXXI

N. 43

Dicembre 2017

IJ CANTEIR

Sede sociale PONT CANAVESE - Via F. O. Roscio 10

In copertina: Brindisi

Alla redazione di questa rivista hanno collaborato:

Lorenza Aimone – Marino Tarizzo – Lidia Penna
Renzo Seren – Ornella De Paoli – Claudio Danzero
Francesco Leschiera – Gian Pietro Bertoli

Hanno fornito materiale:

Piero Vaccarone – Marina Balagna – Gianfranco Ghirardi

Stampa: Tipografia Grafimania s.n.c. - Torino

Indice

Buon compleanno Canteir	pag. 5
Le attività associative 2017	pag. 8
Il nostro gruppo in costume	pag. 20
Ricordo di mia madre	pag. 24
Il mestiere della sarta	pag. 27
La seta: storia e lavorazione	pag. 29
Memoria de terribili successi in Campiglia	pag. 32
Antiche misure piemontesi	pag. 36
La lavorazione delle castagne	pag. 40
Il canto del vetraio	pag. 43
Transumanza	pag. 49
Rododendro	pag. 50
La modernità della poesia di Luigi Valsoano	pag. 51
La bagna cauda ci parla di storia	pag. 58
Erbacce commestibili	pag. 68
I nostri torrenti	pag. 72
La leggenda di Orco e Soana	pag. 76
La Borgata Raie	pag. 90
La storia di Camillo	pag. 92
Sei piemontese se... ..	pag. 93
Il Natale di Martin	pag. 95
La 25 ^a Ora. Il nuovo romanzo di Claudio Danzero	pag. 99
La valigia	pag. 101

Buon compleanno Canteir

Eccoci al nostro tradizionale appuntamento annuale. Il prossimo anno festeggeremo il 40° anniversario di fondazione della nostra Associazione però, dato che la Rivista esce sempre alla fine dell'anno ed il giorno esatto della costituzione è il 6 gennaio, data ormai vicinissima, desideriamo fare memoria di questo evento fin da ora ricordandovi chi siamo.

Ij Canteir sono nati a Pont Canavese il 6 gennaio 1978. L'esigenza di valorizzare e tenere vivi gli aspetti di vita e gli elementi caratteristici della cultura e dell'ambiente delle Valli Orco e Soana ha portato alla creazione della nostra associazione che si pone come finalità la promozione di tali valori.

Per infondere un carattere tipicamente locale e volendo evidenziare i nostri fini associativi, la nostra associazione viene "battezzata" con il simbolo e il nome de "Ij Canteir", termine che ha le radici nella nostra parlata locale ed indica la struttura portante in legno della copertura a lose (ardesie) dei vecchi tetti delle nostrane abitazioni, struttura portante a salvaguardia di un'importante cultura legata ai valori etnico ambientali da noi difesi ed idealmente rappresentati proprio dal tetto in ardesia che non deve crollare o deteriorarsi nel tempo per impedire che gli stessi, pian piano, diventino un mucchio di pietre anonime.

La cultura è la manifestazione naturale del comportamento di un gruppo sociale la quale viene trasmessa di generazione in generazione mediante l'apprendimento.

È in questo ambito che la nostra associazione acquista una sua ragione d'essere che si propone d'inserirsi culturalmente nella vita quotidiana della comunità al fine di partecipare alla conservazione ed alla trasmissione di un passato storico che rappresenta il patrimonio più genuino da impiegare per una futura, più equilibrata evoluzione sociale. A tal fine la nostra associazione pubblica annualmente una rivista sociale "La brasa...la spluvia". La "brasa" rappresenta l'elemento continuativo del calore che ci accomuna verso la tradizione e la cultura secolare delle nostre Valli, ed è da questa "brasa" che scaturiscono le lucenti faville, le "spluvie", a ricordarci che se il fuoco è ancora acceso è compito di tutti evitare che si spenga.

Sempre a tal fine, e per avvicinare i giovani ad una realtà ormai quasi scomparsa, "Ij Canteir" hanno allestito un museo etnografico e degli antichi mestieri che noi amiamo definire "piccola scheggia di cultura montana". Il Museo

accoglie anche un antico presepio meccanico da noi attentamente restaurato risalente agli inizi del '900. (Il Museo, presso l'Asilo infantile di Pont, Via F. O. Roscio 10, è aperto durante le festività Natalizie, in occasione di manifestazioni locali o su prenotazione).

La nostra Associazione ha fornito il materiale necessario all'apertura, presso la Biblioteca Comunale, di uno sportello linguistico consultabile su computer anche presso la sede del Museo, sulla parlata di Pont e Valli.

La vita associativa è stata sempre ricca di attività finalizzate al recupero ed al mantenimento delle tradizioni, cultura e leggende popolari delle nostre zone quali ad esempio "I mesi e le stagioni", antica rappresentazione carnevalesca, un tempo itinerante nelle stalle, luoghi di ritrovo dei nostri antichi e riproposta per diversi anni con notevole successo. Così le leggende di "Madama Rua" e di "Cugnët", due personaggi abitanti le nostre antiche torri. Continua a proporre gite diversificate per conoscere sempre meglio il nostro ed altre realtà ed inoltre partecipa e promuove manifestazioni culturali anche attraverso la presenza di un gruppo in costume tradizionale che rappresenta, talora anche all'estero, la nostra cultura alpina.



In occasione di questo importante anniversario vogliamo giustamente ricordare i nomi di chi quarant'anni fa ebbe la volontà di creare questa associazione: **Aimonetto Pietro, Albertano Teodoro, Bettassa Claudio, Castagna Giacomo, Coppo Giovanni, Gea Alfredo, Pettinà Renzo, Truffa Giachet Luciano, Valsoano Alfredo.**

Purtroppo alcuni ci hanno lasciati ma il loro ricordo ha segnato in modo indelebile il tessuto associativo ed oggi, dopo quarant'anni, siamo fieri di portare avanti quelli che furono i loro ideali e il loro grande impegno.

Nel tempo poi altre persone ci hanno onorati della loro grande partecipazione, collaborando con noi affinché Ij Canteir potessero realizzare i loro scopi e le loro speranze.

Un grazie particolare a tutti coloro che in questi anni ci hanno seguiti in questa avventura e a tutti coloro che hanno fatto dono all'Associazione di reperti antichi permettendoci di allestire pian piano il Museo etnografico così apprezzato ed ammirato da tanti visitatori.

Ora non ci resta che costruire il futuro. Per fortuna ultimamente si stanno unendo al nostro gruppo in costume, alcune graziose fanciulle, molto motivate e piene di entusiasmo. Speriamo in loro, speriamo che mantengano nel tempo questo impegno nel tenere vive le tradizioni del nostro paese e che portino una ventata di freschezza e di passione nell'Associazione. Senz'altro questo è il migliore augurio che ci possiamo fare dopo quarant'anni di vita.

E allora, idealmente, facciamo tutti insieme un brindisi augurale e proponiamoci di essere ancora dei Canteir D.O.C.!!

Recapiti sociali: Sede e museo etnografico
Via F. O. Roscio 10 - 10085 Pont Canavese
Telefono: 3406115520 - 3494975573
e-mail - airenz@teletu.it

Attività associative 2017

San Giocondo - 5 febbraio

Come ogni anno abbiamo festeggiato con la Santa messa il nostro Santo Patrono, San Giocondo. Quest'anno, presso la nostra sede, si sono svolte poi le elezioni per il rinnovo del Consiglio Direttivo. Durante l'Assemblea si è proposto ed approvato di aumentare il numero dei componenti il Consiglio da 9 a 11 e di portare a tre anni la periodicità delle votazioni.

I nuovi eletti sono: Aimone Renza, Balagna Marina, Brunasso Cipat Bruna, Coppo Cristina, D'Arienzo Piercarlo, De Paoli Ornella, Gasparini Gino, Penna Lidia, Valle Roberto, Vallero Luciana che resteranno in carica fino al 2019.

È seguito il rinfresco offerto dall'Associazione e quindi il pranzo presso il ristorante Bergagna.



Befana alpina



La nostra Presidente, Marina Balagna, ancora una volta ha indossato i panni della Befana ed ha portato un dono ai bimbi della Scuola materna. Tutti gli anni questa simpatica ricorrenza viene organizzata dal gruppo Alpini di Pont con il quale siamo sempre contenti di collaborare.

Carnevale - 25 febbraio

Ancora una volta, dopo parecchi anni, abbiamo proposto al paese di Pont, lo spettacolo de' "I mèis e le stagiun". La serata, organizzata presso l'oratorio parrocchiale, ha avuto una buona partecipazione di pubblico grazie anche all'Orchestra Iris che si è esibita in un concerto di fisarmoniche.



Sempre in occasione del carnevale organizzato il 10 marzo dal Comune di Pont, un nutrito gruppo di streghe ha accompagnato il Pëilacän nei suoi vari impegni carnascialeschi.



Festival della Canzone in Patois – 11 marzo

Organizzato dall'Effepi in collaborazione con "Ij Canteir" e con il patrocinio del Comune, si è svolta nel salone polivalente, la quindicesima edizione del festival della canzone in patois che ha visto la partecipazione di ben 60 alunni delle scuole primarie di Pont, Sparone e Locana che si sono esibiti sul palco, alternandosi a gruppi e cantanti adulti provenienti dalla Valle Soana, dalla Val Sangone, dalle valli di Lanzo e dalla Valle d'Aosta.



I venerdì letterari – 24 marzo

Presso la sala consigliare il poeta/attore Alberto Giovannini Luca ha presentato il suo volume di poesie "58", cinquantotto poesie o, più propriamente, prose poetiche, pubblicate nell'anno in cui l'autore, nato nel '58, compie 58 anni.



Pasquetta

Si festeggia con il tradizionale incontro presso la Trattoria Babando con il pomeriggio passato con giochi di intrattenimento seguito dalla cena aperta ai Soci, familiari e simpatizzanti.

Gita sociale – 4 giugno

Gita al mare a Pegli con visita al Parco di Villa Pallavicini che è un sorprendente, grande “teatro” all’aperto, in cui il visitatore può trasformarsi in spettatore-attore della trama romantica. Fu concepito come un vasto giardino che si arrampica sull’erta collina pegliese e al tempo stesso come una trama teatrale, sviluppata in tre atti più un antefatto e un esodo. La trama ha come soggetto il viaggio che l’uomo compie durante la sua vita.



85° Gruppo Alpini – 9-10-11 giugno

Il gruppo Alpini ha festeggiato questa importante ricorrenza e ci ha invitati a partecipare con la sfilata del gruppo in costume e l'allestimento di uno stand per far conoscere la nostra Associazione.

Salone del libro

Una rappresentanza dell'Associazione ha presenziato, durante le giornate del Salone del libro a Torino, alla presentazione del libro di Monteu Piero "Laboratori del saper fare" dove si descrivono le attività di stage e seminari rivolte non solo agli studenti, ma anche ai docenti, ai professionisti e altri, itineranti nel territorio Canavesano. Organizzati dalle Associazioni: Pietra su Pietra onlus di Frassinetto, Effepi Associazione di studi e ricerche francoprovenzali, Consulta delle Società Agricole Operaie di Mutuo Soccorso. In collaborazione del Liceo Artistico Statale "F. Faccio" di Castellamonte.

Sfilata dei costumi valsoanini – 29 luglio

Un buon numero di rappresentanti del nostro gruppo in costume ha presenziato a Ronco alla bellissima sfilata dei costumi della valle Soana. Purtroppo la pioggia ha impedito che la manifestazione giungesse al termine comunque è stato un pomeriggio molto interessante e gradevole.



Thcouse d'alti ten Ingria – 12 agosto

In occasione della festa francoprovenzale Thcouse d'alti ten Ingria - cose d'altri tempi – abbiamo allestito un piccolo stand per presentare la nostra associazione ed abbiamo distribuito depliant per invitare le persone a conoscere il nostro Museo.

Mercatino all'Umberto I° di Cuorgnè – 3 settembre



Abbiamo aderito volentieri a questa iniziativa partecipando con una rappresentanza del nostro gruppo in costume insieme ad altri di Frassinetto e Valle Soana. È un'iniziativa lodevole perché porta una ventata di allegria nella struttura per anziani con la presentazione di antichi mestieri, prodotti dell'artigianato locali, musiche e balli ai quali abbiamo partecipato con entusiasmo.

Camminata enogastronomica – 17 settembre

“Tra gusto e storia”, questo è il titolo della manifestazione organizzata dalla Consulta comunale e dalle Associazioni pontesi. Passeggiata enogastronomica di 9 km circa che vuole unire ottime specialità gastronomiche locali con la storia e le tradizioni del paese. Il percorso si è snodato tra piccole borgate, strade e sentieri alla scoperta di luoghi caratteristici e suggestivi come le due torri medievali, e l' antica chiesa di Santa Maria.

Proprio sul piazzale della chiesa, la nostra associazione con alcuni rappresen-

tanti del gruppo in costume e una bella partecipazione del gruppo giovanile, ha distribuito a tutti i partecipanti alla camminata torcetti, paste di meliga, dolci tipicamente locali e bevande varie.



Fiera di San Matteo – 20-21settembre

Grazie alla disponibilità del comune che ci ha concesso uno spazio espositivo, quest'anno, per la prima volta, abbiamo colto quest'opportunità per pubblicizzare il nostro Museo Etnografico, sempre molto apprezzato ma poco conosciuto. Abbiamo collaborato con l'Associazione "La fontana della giovinezza" che si occupa dell'animazione/socializzazione di persone anziane che ha esposto in anteprima alcuni pezzi della collezione di presepi nelle radici che ogni anno vengono prodotti per Natale e che saranno esposti in una mostra mercato dal 26 novembre a capodanno.



Festa del Patois – 24 settembre

Nonostante la distanza, essendo la festa organizzata a Yverdon les bains, comune svizzero del Canton Vaud, situato nel distretto d'Yverdon, che si affaccia sull'estrema sponda meridionale del lago di Neuchâtel, siamo riusciti ad organizzare un pullman grazie anche alla partecipazione dei gruppi in costume della Valle Soana, Frassinetto e Ceresole.

Il presidente della Fédération Romande et Internationale des Patoisants (Frip), è arrivato a Pont appositamente dalla Svizzera per incontrare i “patoisants” francoprovenzali delle valli piemontesi e per partecipare alla riunione che ha avuto luogo nella sede dell’associazione Ij Canteir. La visita di Bernard Martin, questo il suo nome, dimostra quanto il patois francoprovenzale sia ancora oggi, come lo era in passato, un elemento di unione, amicizia e di scambi tra le popolazioni che lo parlano nelle nostre valli ed Oltralpe. La giornata è stata gradevole visto anche il luogo molto ameno e la squisita merenda sëinòira durante il viaggio di ritorno



Castagnata a Frachiamo – 19 novembre

Castagnata e cena a Frachiamo: un modo per passare ancora un giorno in buona compagnia.

4° Memorial Alfredo Gea – 25 novembre

L'anno si chiude con il quarto Memorial per ricordare Alfredo nel terzo anniversario della sua dipartita. La serata, molto toccante e ricca di belle esecuzioni canore, è stata organizzata in collaborazione con il Coro Gran Paradiso e il Gruppo Alpini. Hanno partecipato il Coro Cai di Cuorgnè, il Coro Monte Soglio di Forno e naturalmente il Coro Gran Paradiso al quale facciamo fin da ora i nostri Auguri per la celebrazione nel 2018 del loro cinquantenario di fondazione.



Il nostro gruppo in costume

La prima ricerca effettuata per cucire un costume di Pont risale ormai all'anno 1986, quindi ben a trent'anni fa. Non tutti sono a conoscenza dell'iter per raggiungere il risultato e per questo vi riproponiamo alcune pagine, scritte all'ora da Ezio Rastello, che ci narrano le prime vicissitudini.

Molti paesi ed intere vallate, fin dai tempi più antichi, hanno adottato un abbigliamento particolare, detto costume, per caratterizzare in modo visibile a tutti, i propri usi e le proprie affinità.

Anche nelle nostre valli e nei vicini paesi molti costumi sono presenti, tramandati da padre in figlio, unendo fra loro le varie generazioni con un simbolo, semplice ma tangibile, segno di continuità e comunione di sentimenti. Sentimenti vivi e profondi che superano di gran lunga la semplice espressione folcloristica. Per tutti, ma in particolare per la gente comune e semplice (che ritengo sempre la migliore) il costume locale è l'espressione più viva di un ricordo, rispettoso ed affezionato, per i propri "vecchi" e per i propri paesi. Lo si nota e lo si vede chiaramente con quanto piacere e forse anche con orgoglio molte persone indossano questo tangibile segno della propria gente, nelle varie e bellissime manifestazioni.

È bello, è giusto che sia così perché sono gli insostituibili anelli di collegamento fra il passato ed il futuro.

Forse tutte queste premesse possono sembrare un pochino forzate ma, sinceramente, forse non lo sono abbastanza almeno per noi dei Canteir. Non lo sono perché noi siamo costituzionalmente sinceri cultori dei valori degli usi e costumi della nostra gente. Spesso abbiamo sviscerato ed approfondito l'argomento, riscoprendone sempre più i profondi valori ed i significati sentimentali, umani e morali, tanto da sentirci quasi defraudati di un bene prezioso il non avere un "nostro" costume.

Perché noi no? Perché a tutte le manifestazioni, di costumi ed in costume, a cui abbiamo partecipato con entusiasmo doveva assalirci un senso di disagio per il nostro vestire normale? Ci sembrava di essere soltanto dei curiosi o dei turisti invece che convinti assertori del valore di queste "sagre" che dimostrano a tutti il nostro attaccamento alla nostra gente, ai nostri vecchi, al nostro paese, alle nostre montagne ed alle nostre origini comuni.

Visto che la nostra situazione anomala ci creava una vera e propria frustra-

zione, abbiamo deciso di risolverla dandoci a ricerche sempre più approfondite. Abbiamo chiesto e fatto domande a tanti, abbiamo anche consultato degli esperti ma purtroppo con un risultato completamente negativo. Negativo ma perché?

Una delle ragioni, forse la più valida e convincente, è che il nostro paese, situato allo sbocco di due valli e naturale centro di raccolta di tante comunità vicine, ha da queste, sin dai tempi passati, assorbito una miscellanea di influssi diversi che hanno variamente permeato la vita ed i costumi dei nostri avi impedendo così la formazione di caratteristiche proprie e ben definite e consolidate.

Malgrado l'insuccesso abbiamo continuato a cercare, a chiedere, a cercare ancora. Si è visionato anche mucchi di fotografie molto vecchie ma ancora una volta tutto è stato inutile. Decisamente delusi, ma non vinti, si pensò di ripiegare nell'inventiva e di crearne uno nuovo visto che uno "vecchio" non esisteva. Tutto nella vita ha un inizio pertanto poteva anche averlo un nostro costume. Sono stati fatti vari schizzi, molti disegni ed una infinità di discussioni e tante proposte, ma alla fine non riuscimmo a convincere neppure noi stessi. Sinceramente non si poteva esserlo perché troppe le possibilità, troppe le varianti, troppi gli esempi, ma soprattutto la constatazione che ci saremmo ridotti ad uno "scopiamento", più o meno abile, ma sempre pedestre scopiamento da tanti altri costumi esistenti spaziando da quelli più vicini a noi a quelli "Tirolesi" sino, addirittura a quelli stranieri. Non era quello che cercavamo e poi gli scopiamenti sono sempre una misera scappatoia insoddisfacente sotto ogni aspetto e tutt'altro che seria, perciò anche questo tentativo fu abbandonato.

La testardaggine (alle volte può essere una virtù) unita al profondo convincimento che una soluzione soddisfacente doveva essere trovata a tutti i costi perché per noi era tanto importante e tanto sentita, ci diede il coraggio della insistenza e... finalmente trovammo una strada molto promettente.

Fortuitamente si venne a sapere di un quadro, nella casa di una nostra carissima consociata, la Signora Olga Carignano, raffigurante una coppia di coniugi vestita in modo caratteristico e risalente ai primi anni del 1800. La coppia sicuramente Pontese, si presenta con un vestito non comune, alquanto caratteristico, che si presta benissimo ad essere l'idea base per il nostro tanto ricercato costume. E così è stato trovato il bandolo per una soluzione valida sotto tutti gli aspetti e rispondente alle nostre aspettative.

Purtroppo il nostro campione non è completo perché le figure rappresentate sono poco più che a mezzo busto e pertanto necessita di essere in qualche

modo completato. Malgrado le più accurate osservazioni non ci è riuscito ad immaginare un qualcosa di veramente costruttivo e così decidemmo di essere seri sino in fondo per completare l'opera a "regola d'arte". Fu così richiesta la collaborazione dell'istituto d'Arte per il Disegno di Moda e del Costume di Torino, presso il quale la nostra istanza ha trovato favorevole accoglimento (cosa che ci lusinga) sia da parte della Signora Preside che presso le squisitamente gentili quanto altamente qualificate Docenti artistiche.

Lavorando sulla base del quadro ritrovato, gli specialisti in materia completeranno il costume con buon gusto, capacità professionale e con un tocco d'arte. Ci verrà proposta la soluzione o le soluzioni più riuscite per una nostra scelta definitiva.

Ci siamo proprio riusciti? Credo proprio di sì, finalmente!!

Daremo a suo tempo ulteriori informazioni e per ora precisiamo che il costume è dei "Canteir" ma che volendo potrà anche essere per tutti i pontesi.

Ed ecco che finalmente, durante l'assemblea sociale nella seconda metà di gennaio 1988 il costume venne presentato ufficialmente.

Certo che siamo in genere abituati a pensare che all'epoca ci si vestisse con abiti scuri mentre la macchia color mattone della gonna dell'abito femminile ci parla diversamente. Del resto, in un dipinto ex voto, conservato nella chiesa di Santa Maria, rappresentante una dama a cavallo che probabilmente fu salvata da disgrazia attraversando il ponte ancora il legno, datato 1723, presumo quindi una delle più antiche rappresentazioni di Pont, la dama porta un abito di una tinta simile per cui è ipotetico pensare che tale colore fosse usato nel nostro territorio.

Negli anni successivi l'idea di creare un gruppo in costume per fare da cornice alla coppia primigenia è sempre stata presente.

Se i personaggi principali rappresentavano una famiglia borghese di Pont perché non creare un gruppo che ricordasse la presenza notevole all'epoca di tessitrici (le Tissioire) nel nostro paese?

Anna Gasparini, nostra socia e brava pittrice, ne fece così un modello, prima in disegno e poi lo realizzò.

In occasione del 25° anniversario di fondazione dei Canteir, anno 2003, l'Associazione poté presentare un primo gruppo in costume con abiti che si adattavano a fine '800, inizio '900.

Eravamo giustamente partiti con l'idea che ognuno, rispettando certi parametri, potesse confezionarsi un abito diverso perché pensavamo che non tutte le

tessitrici vestivano in egual modo. Con l'andar del tempo e partecipando alle varie occasioni in costume ci siamo però resi conto di essere molto dispersivi. Inoltre nessun costume richiama i colori di quello originale. Abbiamo così valutato l'idea di confezionarne altri in modo da creare un gruppo omogeneo, in sintonia, che risalta e si riconosce riprendendo lo stile molto semplice del costume ricavato dal quadro originale, pur essendo diverso, in modo comunque da far sempre risaltare la coppia.

È un impegno notevole sia di lavoro che di spesa, tuttavia crediamo che il gruppo, ormai sempre presente a manifestazioni varie anche in altri paesi, abbia bisogno di questo importante rinnovamento.

Chi desiderasse indossarlo può farcelo sapere e saremo lieti di accoglierlo tra le nostre fila.

Se tutto riesce bene, il nuovo costume sarà pronto in occasione di San Giocondo per festeggiare in modo speciale il nostro 40° anniversario di fondazione.

Ricordo di mia madre



Quando si ritrovano fra le pieghe dei ricordi due fotografie di un altro secolo si prova un impensabile calore che dà senso alla continuità della vita. In questo caso particolare, mi riferisco alle foto che ritraggono mia mamma circondata dalle giovanissime apprendiste sarte e mentre lavora sulla sua macchina da cucire a pedale.

Mia mamma faceva la sarta a Pont Canavese; era nata nel 1917, esattamente un secolo fa, per questo mi fa piacere poterla ricordare su una rivista della piccola città che ha dovuto lasciare a trent'anni, ma che ha portato nel profondo del cuore sino alla fine dei suoi giorni. Credo che derivi da lei l'amore che io stesso ho sempre provato per questa terra tra l'Orco e il Soana. Si evocano i tempi andati con non poca nostalgia, ma nella realtà so bene che anche allora,



più allora di oggi, la vita era difficile e la felicità la si trovava soltanto facendo bastare quel poco o niente che si aveva. La famiglia Perona conduceva il mulino di via delle Rogge e Rina (mia mamma) già a dieci anni fu avviata al mestiere di sarta.

Pur di consegnare il vestito ben fatto e puntualmente alle clienti, non si ponevano limiti alle ore di lavoro giornaliero, non c'erano ferie e ammortizzatori sociali, l'unica polizza di assicurazione sugli imprevisti della vita era costituita dalle preghiere a Santa Maria in Doblazio.

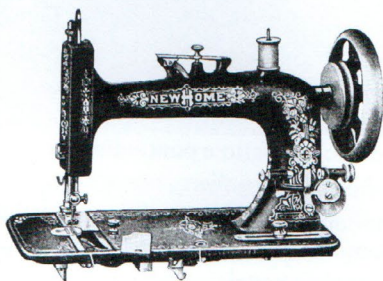
Le sarte non erano soltanto esecutrici materiali del taglia e cuci, ma interpretavano i gusti delle clienti, trovavano soluzioni innovative che si adattassero

al fisico ed alla personalità di ognuna di loro. Erano animate dalla passione per il proprio lavoro, dalla soddisfazione di vedere un vestito uscito dalle proprie mani donare eleganza ad una donna.

Il mestiere di sarta, come tutte le lavorazioni artigianali, richiede abilità manuali non semplici che devono, peraltro, essere accompagnate da una forte sensibilità estetica e da una professionalità che sappia coniugare nella maniera più efficace gli svariati passaggi: dalla ideazione del modello al taglio del tessuto, dalla imbastitura ai successivi ritocchi, dalla cucitura alla rifinitura, fino alla stiratura finale.

Il mestiere di sarta non è scomparso completamente, ma non c'è dubbio che, guardando queste foto, ho pensato a un mondo molto lontano da quello che vedo "qui e ora". Fare paragoni fra epoche diverse porta facilmente a penalizzare la razionalità in favore dei momenti dolci e struggenti evocati dai ricordi. Non si può dire che 80 anni fa si stesse meglio di oggi: bisogna riconoscere a quei tempi una fatica della sopravvivenza quotidiana che le nostre generazioni non hanno più provato, salvo situazioni particolari. Ciò che oggi abbiamo perduto è, purtroppo, la narrazione di un passato dove l'identità personale era rappresentata dalla qualità di ciò che si sapeva fare e non dalla quantità di beni che si riescono a consumare. Per i sopravvissuti di quell'epoca ormai lontana resta il dovere di testimoniare l'importanza affinché non si affoghi nella "vita liquida" descritta da Zigmunt Bauman; una vita dove il passato non ha più valore, il futuro non interessa e domina un presente che muta in continuazione, senza consolidare ideali, speranze e legami indissolubili con le persone e con la propria terra.

Renzo Seren



Il mestiere della sarta

La storia del sarto, la parola deriva dalla lingua latina *sartor* che si ricollega alla parola *sarcire* ovvero restaurare, incomincia nel basso medioevo, epoca durante la quale questa arte si specializza per venire incontro alle esigenze di una clientela sempre più esigente. A partire dal XIII secolo infatti gli studiosi fanno risalire la moda, intesa non solo come cambiamento di fogge, ma anche come fenomeno capace di produrre effetti sul piano economico e capace di rivelare le gerarchie all'interno della società. Il termine moda viene coniato nel XVII secolo, tuttavia, già nel basso Medioevo nelle persone si ravvisa la consapevolezza che l'abito è in grado di comunicare messaggi molto chiari, dunque degno di una particolare attenzione. Il sarto è colui che ha il compito di creare questo linguaggio, conoscendone perfettamente grammatica e sintassi; proprio per questo motivo, le leggi che disciplinavano il lusso nelle città, punivano i sarti che avessero confezionato abiti preziosi ed eleganti a persone che non avevano lo stato sociale adeguato per poterli esibire.

Le tecniche sartoriali medievali e della prima età moderna si possono desumere in parte da fonti normative come gli statuti dell'arte, ma soprattutto dalle fonti notarili, come per esempio gli inventari delle botteghe, e da quelle materiali che, quando pervenute, consentono di ricostruire il lavoro di progettazione dell'abito. Le tecniche sartoriali sono note a partire dalla fine del XVI secolo, quando incominciano ad essere pubblicati e diffusi i primi manuali di sartoria, che consentono di capire come venivano sviluppati i modelli dei capi di abbigliamento.

Nel nostro territorio fino all'avvento dell'industria cotoniera gli abiti erano per lo più confezionati in casa usando soprattutto la lana, filata e lavorata a maglia, la canapa coltivata, lavorata e tessuta in casa, qualche tipo di panno o di velluto, probabilmente, riservata per le occasioni speciali, qualche taglio di seta. La povertà impediva l'acquisto di altri tessuti molto costosi. L'abbigliamento casalingo era poi assai uniforme e prevedeva poche varianti legate semplicemente alle stagioni o a particolari situazioni di famiglia senza lasciar spazio alla creatività individuale salvo l'inserimento di ornamenti quali i ricami o i bordi in pizzo. Il tutto rigorosamente cucito a mano

Quando l'industria cotoniera si sviluppò creando, oltre a posti di lavoro, anche la possibilità di acquistare tessuti a basso costo, il mestiere di sarta si espanse notevolmente diventando creativo e personalizzabile.

Il sarto adotta nuovi metodi di lavoro, agevolati da alcuni strumenti quali il nastro graduato, il ferro da stiro, la macchina da cucire.

Successivamente alla seconda guerra mondiale l'Italia cercò di reagire al trambusto causato dalla guerra e, rimboccandosi le maniche, gli italiani diedero vita a nuovi e vecchi settori dell'industria con molta creatività, pazienza e forza di volontà.

Tra i settori che ebbero una grande svolta, ci fu proprio la sartoria, divenendo un mercato appetibile anche per l'estero, contribuendo in parte al risanamento dell'economia italiana

Il mestiere di sarta, nel dopoguerra, era piuttosto ambito dalle giovani donne, che avevano la possibilità di diventare "professioniste" senza la necessità di investire ingenti somme di denaro o di affittare spaziosi locali.

Il vero inestimabile patrimonio di cui si necessitava altro non era che l'abilità manuale, la pazienza, la costante dedizione, l'entusiasmo di fronte ad una nuova creazione, ed infine un po' di passione per lo "stile", uno stile che, per quell'epoca doveva apparire casto per rigore e moralità, e semplice per necessità economica, ma non per questo meno bello e ricercato. Ed ecco allora allestiti i laboratori sartoriali nelle sale da pranzo e nelle cucine delle case di un tempo, dove il "banco da lavoro" altro non era che il tavolo appena liberato da tovaglia e stoviglie e accuratamente pulito da briciole e macchie di unto.

L'allegro e chiassoso arrivo delle allieve caratterizzava l'inizio e la ripresa di ogni giornata di lavoro: tra le dita i ferri del mestiere e tra un pettegolezzo ed un bisticcio ci si affrettava a concludere l'opera commissionata.

Con maestria e scrupolosa precisione venivano eseguiti i compiti assegnati dalla sarta "titolare". Per prima cosa si eseguiva il taglio della stoffa seguendo il profilo del modello prescelto e non dimenticando di lasciare un abbondante bordo di tessuto per eventuali future modifiche (non dimentichiamo che gli abiti dell'epoca dovevano durare molti anni, e nel corso di questi anni dovevano essere allargati o ristretti, rammendati, allungati, rinforzati...a volte addirittura rivoltati, per sfruttare dritto e rovescio della stoffa!). Si procedeva quindi all'imbastitura dell'abito, e alle sue numerose misurazioni e modifiche, finché non si fosse mostrato completamente privo di difetti.

A questo punto l'abito poteva essere cucito in via definitiva con la macchina per cucire. Gli orli invece venivano cuciti a mano con assoluta minuziosità e precisione, cosicché non si vedesse alcun punto sul "diritto" del capo. Per le rifiniture si procedeva con i cosiddetti "punti soprammano", affinché i bordi di tessuto rimasti all'interno dell'abito non comportassero difetti e la stoffa interna non si "sfilacciasse".

La seta: storia e lavorazione

Come ho menzionato prima, un tempo, fra i tessuti disponibili nel nostro paese, pur se prezioso e utilizzato per pochi capi, c'era la seta e questo perché, come ormai tutti sappiamo, fin dalla metà del 1700, fino al 1824, i Fratelli Conte Gaetano e Cav. Candido Falletti di Champigny e Rivarossa avevano impiantato a Pont una piccola filatura di seta. La seta è un filato antichissimo. La prima testimonianza della lavorazione della seta risale tra il 4000 e il 3000 a.C. in Cina, da dove provenne il primo bozzolo di seta tagliato dalla lama di un coltello. Non c'è da stupirsi che intorno a questo filato siano nate, proprio in Cina molte leggende.

Lei-Tsu, o Xi Ling Shi, era la giovanissima moglie dell'Imperatore Giallo, il cui regno durò dal 2697 al 2597 a. C., durante il quale insegnò ai cacciatori nomadi a coltivare i cereali e addomesticare gli animali e inventò barche, carri... e abbigliamento. E in quest'ultima invenzione ebbe il contributo fondamentale di sua moglie. Narra la leggenda che Lei-Tsu stava prendendo il tè in giardino, quando il bozzolo di un baco cadde nella sua tazza. Lei-Tsu, infastidita, afferrò il bozzolo per toglierlo dal suo tè ma questo, complice anche il calore della bevanda, cominciò a sfilarsi. E, metro dopo metro, coprì l'intero giardino. Allora Lei-Tsu lo osservò meglio, e poté vederne la lucentezza e resistenza. Capì che quel filo misterioso si prestava ad essere tessuto. Ma non solo: rimosso il bozzolo, notò che al suo interno si nascondeva un baco e che quel baco si nutriva delle foglie del gelso che cresceva nel suo giardino. Invece di liberarsi dei bruchi, perciò, chiese al marito il permesso di piantare gelsi per poter coltivare i bachi.

Fu così che Lei-Tsu divenne non solo la scopritrice della seta, ma anche la prima sericoltrice e l'inventrice del telaio per la seta. Insegnò, infatti, alle altre donne della corte a tessere il bozzolo del baco da seta. Tanto importanti furono queste scoperte che Lei-Tsu entrò nel pantheon delle divinità cinesi, con il nome di "Madre del baco da seta", Can Nai Nai.

Nacque così una tradizione che, per migliaia di anni, avrebbe rappresentato un monopolio per la Cina. Fino a quando un'altra principessa non decise di portarla con sé fuori dal Paese. La giovane imperatrice Lei-Tsu scoprì i bachi da seta nel III millennio a.C., secondo la leggenda. Ma la seta, nonostante tutti gli sforzi degli imperatori cinesi, non rimase a lungo confinata nel Paese del Dragone. E il merito della sua "fuga" va, ancora una volta, ad una giovane nobildonna.

Di lei, però, i racconti cinesi tramandano soltanto che si trattava di una principessa, vissuta forse intorno al V secolo a.C., promessa sposa ad un principe del Regno di Khotan, una delle tappe della Via della Seta e oggi parte della regione cinese dello Xinjiang.

Al momento di lasciare la sua patria per unirsi al suo promesso, però, la principessa si trovò a dover affrontare un problema: amava la seta e non voleva separarsene, ma in Cina vigeva un divieto sull'esportazione dei bachi da seta e della sericoltura, risorse che avevano significato la ricchezza della nazione. E nel Regno di Khotan di produzione di seta non se ne vedeva nemmeno l'ombra. Alla principessa serviva un trucco. O meglio, un'acconciatura. Riuscì infatti a nascondere tutto il necessario per la sericoltura, e cioè semi di gelso e bachi da seta, nella sua acconciatura da sposa, che nessuna delle guardie avrebbe osato toccare. E così fu che la sericoltura uscì dalla Cina. Anche questa leggenda nasconde una parte di verità, perché la Cina ha effettivamente custodito il segreto sull'allevamento dei bachi da seta per millenni. Ma, nonostante i divieti imperiali, la bachicoltura riuscì comunque ad arrivare prima in India, e probabilmente proprio dal Khotan della leggenda, poi in Giappone e in Corea e, infine, in Europa. In Occidente, però, i bachi arrivarono soltanto nella seconda metà del VI secolo d.C., grazie a due monaci inviati in Cina dall'imperatore Giustiniano. La sericoltura si diffuse, perciò, prima a Costantinopoli, poi in Grecia e successivamente in Italia, dove è attestata già nel 1036, in provincia di Avellino. E dall'Italia i bachi si diffusero, poi, anche negli altri Paesi europei.

Tutto parte dai bachi da seta, e se la volete della migliore qualità, dovete scegliere i *Bombyx mori*, cioè i bachi che si nutrono di foglie di gelso. Quando, in primavera, le uova si schiudono, i bachi misurano circa 3 millimetri e hanno un'unica idea in testa: mangiare. E infatti per 6 settimane non faranno quasi altro che divorare foglie di gelso e crescere, arrivando più o meno a 9 centimetri di lunghezza. Ed ora sono pronti per formare il loro bozzolo, formato da circa 1 chilometro di quel preziosissimo filo che poi servirà per tessere. Questo filo va però srotolato. Per riuscirci, i bachi vanno prima divisi in base al colore e al diametro del filamento. Poi sono immersi in acqua quasi bollente per dipanare il filamento. Per ottenere un filo di seta, però, non basta solo uno di questi filamenti, ne servono da 3 a 10, avvolti assieme. Ma per avvolgerli, devi prima trovare il capo di ciascuno: si strofina il bozzolo con una minuscola spazzola per liberare il capofilo. A questo punto entra in scena l'aspo: questa macchina ha il compito di avvolgere i filamenti in un unico filo del diametro desiderato e formare una matassa. Che però non è ancora abbastanza resistente per poterla utilizzare.

Ecco perché serve il torcitoio, lo strumento che imprime ai fili di seta una torsione tale da impedire che si sfaldino, trasferendoli dall'aspo ai rocchetti. Non resta altro che caricare centinaia di rocchetti e il subbio sui macchinari per la tessitura e siamo pronti per produrre la seta. Il processo di produzione della seta è quindi lungo e complesso, ma è solo in questo modo che le proprietà di questo materiale riescono a conservarsi e a rendere i tessuti così speciali.



<https://www.officinacultura.it/sarte-e-sarti/34-attivita/il-ponte/>

<https://www.luigi-bevilacqua.com/come-nasce-tessuto-seta/>

Memoria de terribili successi in Campiglia Ovvero il miracolo di Campiglia

Già nella rivista *La brasa la spluvia* n. 13 del 1987 furono ricordate le valanghe più catastrofiche che hanno colpito le nostre valli da quando se ne fa memoria attraverso l'Archivio storico-topografico delle valanghe italiane. Ora però, grazie al nostro socio Franco Ghiradi, siamo venuti in possesso di una vera e propria cronaca di un fatto accaduto il 15 gennaio 1855 in Campiglia e ve lo trascriviamo così come l'hanno scritto più di 160 anni fa.

Memorie straordinarie degne di conservarsi vive nella mente di ogni uno perché cose di pietà e di compassione di ogni uditori ma molto più a quelli li quali si trovarono alle dieci del suddetto gennaio ad annuvolarsi in modo tale che fra il mormorio dei venti, il cadere di abbondante neve era impraticabile il concorrere per le nostre contrade di maniera che in cinque giorni di un continuo scaricamento di neve fu misurata dagli osservatori Gio Battista fu Michele Clerico e Gio Battista fu Pietro Dallò, all'altezza di onces 10 (Oncia m.0,3425). Il vedere cotal altezza di neve che quasi eguagliava l'altezza delle fabbriche che ogni uno spaventava di essere sepolti fra le aspetanti valanche, tanto terrore faceva ad ogni estante, che son stati costretti il giorno di San Maurizio a privarsi persino delle funzioni parochiali e trattesero ogni uno nelle loro fabbriche e quali si trovarono in luogo di pericolo delle valanche tutti occupati a chiamar aiuto ed evacuare le loro case e ritirarsi nelle case altrui le più sicure in aspettativa della discesa della neve dagli alpestri, e tutti occupati in lacrime e divozione e preghiere e suppliche all'eterno Iddio e a Maria Santissima e a tutti i Santi di liberarli da un quasi sicuro flagello e attenti per placare l'ira di Dio. Nel mentre, tutto in un tratto, circa le dieci di mattina, videro comparire la valanca della comba del Coniglio, che credevasi tutti morti, ma miracolosamente continuò più di mesora a passare giù neve all'altezza delle piante senza portar alcun danno e tutta discese per il suo canale e ne discese tanta che riempì dalla ruina del molino vecchio tutto li pianta all'altezza del Piano di Pianpencia e del Monte Grasso e del Prato fiorito circa.

Poi alle ore tre pomeridiane, dismantò quella delle Chiali, che tiene la larghezza dal colmo dei Cesaletti sino alla metà del Merler che, se osservate dal fondo delli chiali, sopra alla stalla di Gio Battista Clerico, quella costa dietro alla stalla era tutta imboscata di grossi larice, ma tutta portata via, ma nel suo

dismontare mise tanto terrore alli abitanti di Campiglia che si trovarono tutto il paese coperto di fumo mandato dalla medesima valanca e diede una scossa al paese.

Questo fumo portato da un furibondo vento con tanto impeto e forza che aperse ogni porta e finestra e tutto riempì di neve. Diede un colpo tale questa valanga contro Prato Fiorito che fece tramolare tutto il paese e riempì dal ponte sino a quella della Comba del Coniglio che dal ponte a truco del molino vecchio indietro, in ambedue hanno formato una gran pianura sino dietro alle fabbriche.

Ma all'infinito di questa scossa, a sentire gli urli, li pianti, le suppliche all'esterno che rendeva compassione persino alle pietre perché tutti credevano di essere preda della stessa morte e invece rimasero liberi senza alcun male.

Ma arrivata poi l'ave Maria della sera, lo stesso giorno, videro tutta la neve dividersi in un tratto che pareva che fosse staccata tutta dalla montagna di Civeto con tanta furia che pareva che dovesse riempire tutta la valle sino alla traversa, la povera gente a vedere a chi si trovava a questo momento avrebbe spezzato il cuore più duro di un macigno che davansi vittima della neve e pensava di fuggire in campagna.

Però non si poteva perché si trovavano imprigionati nella neve ma si nascondevano negli fondigli cioè nelle crote non diede neppur tempo dieci minuti che si trovò in piano delli orti dal ponte e nelle ghiare dette tole.

Ma arrivata nella ghiara del molino delli Dallò, ammuccia in maniera tale che dirsi non si può, miracolosamente con una straordinaria altezza e tutto in seguito pareva una gran montagna sino alla comba Dellavencier.

Ma per grazia di Dio non fece alcun male nel paese fuorchè la paura ma molto più nel borgo del cortile, dal cortile che li diede una scossa terribile il vento portato dalla medesima e riempì tutto di una così arrabbiata neve portata dal medesimo vento che riempì tutto il cortile di un furgore fumo e di confusione che trovasi il Battista Clerico, che era arrivato per acqua al fiume, in quell'istante che non ebbe il tempo, e più tempo di fuggirsene nelle fabbriche di modo che abbandonato le secchie e fuggire non ebbe il tempo che di fare 5 o 6 passi e poi dovette appoggiarsi al muro della barriera vecchia e non eregersi dritto con tutta la sua forza e colla spettatore di essere sepolto nelle viscere della neve.

Da pochi minuti in poi, sentendosi libero, si ritirò gioioso nella fabrica trovando tutti gli altri lieti e allegri che ringraziavano Iddio delli eserciti di tal furore di aver già tre volte tutti gli abitanti miracolosamente liberi.

Quella della Barmassa cioè della Comba di Monte del Chiodo discese a due

ore di notte dir si può anche quella miracolosamente perché si fece un mucchio di neve della parte verso le fabbriche che formassi il canale e discese giù per il Riunaso di Michele Dallò e passò il fiume e andandosi a congiungere con quella Dellavencier che formarono una trincera da una parte e dall'altra. Verso le fabbriche non ne discese niente che tutti gli abitanti di quelle fabbriche che si trovavano sotto il pericolo di cotesta valanga erano tutti fuggiti al sicuro.

Ecco vedendo le sue fabbriche libere si ritirarono ognuno al suo alloggiamento ma dir bisogna che tutto l'andrito come l'inverso era tutto in una sola valanga perché non si trovava che il centro del paese altrimenti era tutta una neve valencata ma io parlerò solamente di quelle straordinarie.

Venendo poi il giorno 16 di mattina, un'ora avanti giorno, che discese quella di Fantone, ne discese tanta moltitudine che riempì tutta la comba che arrivò a passare sopra il monte nella metà della losata che per testimonianza, dietro a questo monte sotto alla losa, vedrete colà due larice stroncate per metà e da allora questa valanga e portò via molti larici che si trovarono nel truco sino alla comba del Monte Bulglio.

Ne sradicò molti larici che trovansi anche nella riva del disotto al campo della costa e riempì tutto il piano di Pian del di e anche tutte le ghiarre dei Busiarette al casaso.

Dell'altra parte arrivò a sradicare un grosso larice nella Cima di Barmetè sotto al piano delli erbaspini e lo portò via et era in tanta moltitudine che varcò fabbriche delli Ribola et arrivò a sradicare due larici nelle pressi di Michele Ortore.

La ripa del prato della croce e delle pessi di Carlo e Battista Ribola erano tutta un'imboscata di grossi larici ma sradicateci tutto in somma riunita poi con quella di Busiairi hanno riempito tutto il valame che dal piano della pessi al pian delle tole era un piano e quella di Busiairi ha portato via tutte le fabbriche di Busiairi.

A dirvela in una parola sola il di Sant Giuani si parte da Campiglia e si andava alla posa ancora tutto sulla valanga.

In quel anno in molti luoghi non è più maturato il fieno ma in Campiglia non siamo stati degni di ringraziare l'eterno Iddio, ma nella Borgata di Servino una valanga ha portato una fabbrica che si trovavano otto persone che si divertivano nel gioco delle carte e tutti restarono vittime sotto alle rovine e alla neve e nella Bora di Forzo cioè nel cantone della Boschetera restò tutti coperti da una valanga grossa discesa dal Giavino ma arrivatili pian piano che copri sotto le fabbriche che non li alterò ma solamente alcune, le più deboli, che furono schiacciate.

Li abitanti si trovarono tutti imprigionati e sepolti sotto li mucchi della neve e tutti uniti a lavorare per farsi un buco per sortire dalla neve e una famiglia restò morti il padre, la madre e una figlia e una altra figlia l'hanno trovata dopo tre giorni dietro a una casa sotto una trave che la copriva e la trovarono illesa da ogni male e viva tutto ora e ancora in molte altre parti si senti dire gran cosa della neve di quell'anno.



Campiglia Sabina - m. 1350 - Panorama

Antiche misure piemontesi

Leggendo questa memoria delle vicende di Campiglia mi ha incuriosita il fatto che l'altezza della neve fosse misurata in Once. Avevo sempre creduto che fosse una misura di peso per cui ho svolto questa piccola ricerca che vi propongo e ho dovuto ricredermi...

Avete mai sentito dire “na stisa d’vin”? Sicuramente sì, anche come modo di dire usato dalle persone un po’ più anziane per dire “giusto un goccio”. Sapevate che prima dell’adozione del sistema metrico decimale voluta da Carlo Alberto nel 1848 questa (e tante altre) erano le misure utilizzate dai piemontesi per la vita di tutti i giorni? Litri o piccole quantità, chilometri o pochi metri, grammi o pesi più importanti... niente sfuggiva a queste unità di misura del Piemonte di una volta.

Le diverse unità di misura nel passato variavano a seconda della zona, questo almeno fino all’unificazione codificata delle varie misurazioni. Tuttavia per praticità, in molti posti, le persone hanno continuato ad utilizzare le antiche unità di misura per molto tempo ancora.

Ecco alcuni esempi di unità di misura piemontesi espresse con le caratteristiche diciture del dialetto. Da domani potrete ordinare “na mesa” di vino, dire alla persona che vi sta aspettando che vi trovate appena a “‘n tir da sciopp” o chiedere al banco della frutta e verdura “na palà di patate”

Unità di misura piemontesi per i pesi:

- ‘n vagun (4.000 kg)
- na carëta (40 kg)
- na caria (25 kg)
- ‘n sac (15 kg)
- na palà (4 kg)
- na grampà (0.2 kg)
- n’ briai (0.02 kg)

Unità di misura piemontesi per le lunghezze e le distanze:

‘n tir da sciopp (600 m)

‘n tir da spu (4.5 m)

na branca (1.5 m)

na spana (200 mm)

‘n dii (20 mm)

n’ungia (7 mm)

na frisa (1 mm)

‘n foij da mila (0.1 mm)

Unità di misura piemontesi per le misure più piccole:

na frisa (0.001 mm)

na barlicà (0.01 mm)

‘n cicinin (0.015 mm)

na barbisa (0.035 mm)

‘n plücc (0.045 mm)

‘n decimot (0.075 mm)

n’ideja (0.1 mm)

na lacrima (0.2 mm)

Unità di misura piemontesi per la capacità:

‘n butal (100 lt)

na brenta (50 lt)

‘n butalin (40 lt)

‘n sigilin (5 lt)

‘n casul (0.7 lt)

na pinta (1.5 lt)

na buta (1 lt)

na mesa (0.5 lt)

‘n bicer (0.20 lt)

na gusa (0.003 lt)

na stisa (0.0003 lt)

Le unità di misura piemontesi fino all'adozione del sistema metrico decimale, decisa da Carlo Alberto nel 1848, erano riferite alla realtà della vita quotidiana: quanto ara una coppia di buoi in un giorno, la distanza percorsa da un passo, la lunghezza di un piede, la capacità di una botte o di un cucchiaino.

I sistemi di misura variavano notevolmente a seconda delle località, del periodo storico, dell'attività a cui si riferivano; cosicché risulta a volte assai problematico ricostruire.

Eccovi alcune misure rilevate nei catasti medievali piemontesi riferite all'anno 1612

Misure di superficie		
Giornata	mq.	3.800,9599
Tavola	mq.	38,0095
Trabucco quadro	mq.	9,5024
Piede quadro	mq.	0,2639

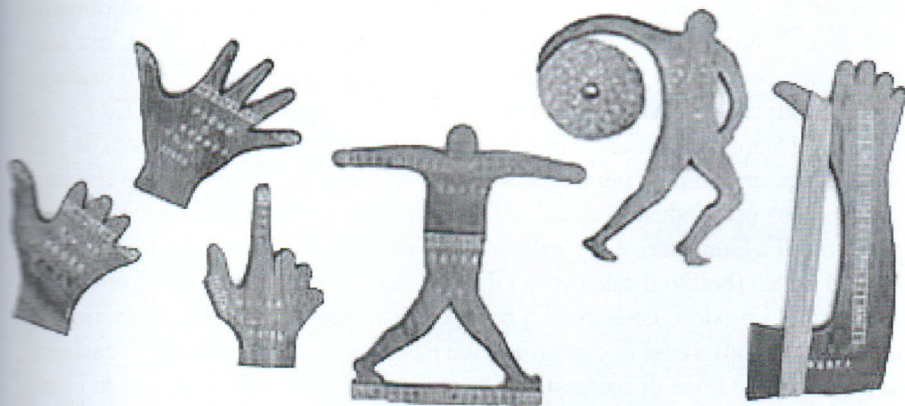
Misure lineari		
Miglio piemontese	m.	2.466,0766
Trabucco	m.	3,0825
Piede	m.	0,2740
Oncia	m.	0,3425
Punto	m.	0,0280
Atomo	m.	0,0023

Misure di capacità (per aridi)		
Sacco	l.	115,0277
Emina	l.	23,0055
Coppa	l.	2,8756
Cucchiaino	l.	0,2396

Misure di capacità (per liquidi)		
Carra	l.	492,8469
Bottale	l.	394,2768
Brenta	l.	49,2846
Rubbo	l.	8,2141
Pinta	l.	1,3690
Boccale	l.	0,6845
Quartino	l.	0,3422

Qui sotto alcune misure che venivano usate in discussioni amichevoli e familiari o come indicazioni approssimative: il pugno chiuso con pollice aperto detto in piemontese “somes”; poi, il palmo e il passo.

Per misurare le corde, sempre in modo non preciso, si usava anche il braccio.



<http://www.guidatorino.com/le-antiche-unita-di-misura-in-piemontese/>

http://www.archeogat.it/zindex/Mostra%20Collina/collina%20torinese/pag_html/misura.htm

http://www.fungoceva.it/sito%20mestieri/altre_misure.htm

La lavorazione delle castagne

Il castagno è l'albero della montagna e la castagna è il frutto simbolo proprio di quel territorio pesantemente spopolato che va dai 500 ai 1.000 metri. Il bosco di castagno significa ambiente, paesaggio, sottobosco, prodotti alimentari biologici, legname da lavoro, da costruzione e da riscaldamento, pascolo per piccoli e grandi animali, come fonte di vita, di risorse e di ricchezza. Anche qui dobbiamo sfatare numerose inesattezze. Non è vero che la castagna è il Pane dei poveri. Già alla fine dell'800 un sacco di castagne secche veniva scambiato alla pari con un sacco di grano. Oggi di sacchi di grano ne occorrono 4 o 5 per un sacco di castagne secche. Non è vero che il castagno era chiamato "l'Albero del Pane" perché i valligiani non avevano altro da mangiare. I nostri vecchi mangiavano 140/150 Kg di castagne l'anno per persona, perché dalla castagna traevano l'energia necessaria per la vita dura che conducevano. Senza grassi (è l'unico frutto in guscio da cui non si può ricavare alcun olio), zero colesterolo, il 50% di zuccheri ed il resto amidi e fibre, fanno della castagna un cibo altamente digeribile, una vera "sferzata di energia". È inoltre ricca di vitamine (non a caso nelle vallate castanicole certe malattie derivanti da carenza di vitamine erano completamente assenti), e naturalmente biologica. E non perché i contadini sono bravi a coltivare le castagne, ma semplicemente perché non ha senso concimare o curare una pianta come il castagno con prodotti chimici. Ma c'è un altro aspetto unico legato al castagno. Ed è il suo utilizzo. Il legname resistentissimo è utilizzabile per lavoro (mobili, arredi da giardino) per costruzioni (le più importanti cattedrali europee hanno le loro travature in castagno), per l'industria chimica (il tannino), per il riscaldamento (domestico o per centrali a biomasse), e per paleria (nella viticoltura). Il frutto ha tre utilizzi di base: il fresco (bollito o caldarroste) il secco utilizzabile tutto l'anno (frutto intero o la farina) i prodotti conservati o basi per pasticceria e gelateria. Esistono oggi oltre 150 prodotti a base di castagne: dalle paste alimentari con farine di castagne, ai liquori, dalle linee di cosmesi alle birre, dalle gelatine agli snack cari ai cinesi, dalle castagne conservate utilizzabili dall'antipasto al dolce ai meravigliosi Marron Glaces, prodotto d'élite a livello mondiale. (1)

Nelle nostre Valli la castagna era un vero e proprio bene prezioso poiché, oltre a servire come cibo durante l'inverno, le castagne secche venivano vendute e procuravano qualche soldino in più.

Le castagne venivano raccolte in autunno. Il terreno sottostante i maestosi casta

(1) *Associazione per la Valorizzazione della Castagna - Edue Magnano*

gni era sempre tenuto perfettamente pulito in modo da poter facilmente svolgere il lavoro. In genere i ricci colmi e maturi per lo più si aprivano cadendo a terra e lasciando così fuoriuscire le castagne. Altri però dovevano essere aperti con particolari martelletti in legno mentre si tenevano fermi con delle molle sempre in legno. Raccolte che erano, le castagne venivano portate nella "cà dla gràa", una costruzione rustica dove all'interno, in alto, vi era un graticcio. Sotto vi si accendeva un fuoco che veniva mantenuto allo stato di brace fumoso. In tal modo le castagne si essicavano più rapidamente senza deteriorarsi. Intanto i ricci venivano rastrellati ed ammucchiati per lasciare il terreno ancora una volta ben ripulito in modo da poter poi subito dopo raccogliere le foglie da utilizzare come strame nelle stalle.

A fine dicembre, gennaio, le castagne erano pronte. I modi per togliere la parte dura, la buccia esterna erano due e dipendeva dalla quantità di castagne da sbucciare.

Se le castagne erano poche, si mettevano poche alla volta in un robusto sacco di tela. Poi si impugnava il sacco chiudendolo bene con le mani e attraverso un movimento rotatorio si sbatteva con forza il sacco sopra una pietra.

Se invece le castagne da sbucciare erano molte si utilizzava la "pista": il fondo di un enorme tronco d'albero scavato e semisferico. Si preparavano due tronchi e, sopra di essi, si metteva un asse dotato di una certa elasticità. Sopra veniva posizionata la pista e al suo interno le castagne. Due uomini, uno di fronte all'altro, impugnavano i "pistun", ossia due attrezzi in legno con ad un'estremità parecchi grossi punzoni in ferro lavorato in modo da formare una serie di scaglie unciniate. I pistun venivano ritmicamente immessi ed estratti dalla pista, facilitati dai sobbalzi sull'asse che si fletteva, in modo che le castagne assumevano un movimento rotatorio e pian piano tutte, venendo a contatto con gli uncini di ferro, perdevano la loro lucente corazza.

La pista era un bene di tutta la borgata e la collaborazione degli abitanti era un momento di grande unione, quasi un rito da rispettare.

Le donne dal canto loro aspettavano che i loro uomini finissero il lavoro più pesante per passare alla seconda fase di pulitura delle castagne dalla sansa, ossia le seconda pellicina pelosa e fine di protezione. Questa operazione avveniva attraverso l'uso del val, un largo cesto mancante su un lato del bordo. Scuotendolo ritmicamente e facendolo sobbalzare inclinandolo con una certa perizia, le castagne più pesanti stavano sul fondo mentre le pellicine cadevano a terra. Ora non restava che chiudere le castagne nei sacchi, stivarne qualcuno in dispensa e portare gli altri a vendere, particolarmente ai mulini che ne avrebbero ricavato un'ottima farina.

Era poi il momento di cucinare la minestra di castagne, la buonissima "castegne e ris" vale a dire castagne secche e un pugno di riso cotti in acqua e latte con una buona aggiunta di panna fresca fino ad ottenere una zuppa cremosa e gustosissima.



Il canto del vetraio ed il primo fumetto in patois

La copertina del numero 11 della rivista EFFEPI (anno 1999) edita dall'omonima Associazione di Studi e di Ricerche Francoprovenzali era dedicata al "Canto del Vetraio, primo fumetto in patois" e riportava la prima pagina di un vecchio manoscritto oggetto di un articolo pubblicato all'interno.

Probabilmente risalente ad inizio '900, il breve manoscritto in questione è composto da un canto in italiano e dal disegno che lo illustra con due personaggi che parlano in patois valsoanino tramite 'balloons', ovvero 'nuvolette' o 'fumetti', un mezzo di espressione alquanto moderno a quel tempo e che per questo rende interessante tale testimonianza scritta.

Il singolare documento è stato portato alla luce dall'Associazione Effepi tramite la rivista apparsa quell'anno e la ristampa anastatica (in tiratura limitata) dell'originale, realizzata in occasione del 1° Festival dla tchanson en patouà, promosso dall'Effepi stessa e organizzato in collaborazione con l'associazione li Canteir, svoltosi a Pont Canavese il 4 dicembre del 1999.

In tale circostanza, una copia del 'Canto del Vetraio' fu consegnata a tutti i partecipanti al Festival, ossia le scolaresche di Frassinetto e di Sparone, il gruppo Li Valsoanin di Ingria, I Ami d'Ribourda di Ribordone, il gruppo Cellesse di Celle San Vito (Puglia), i Cantori del Fiorindo di Pont. Altre copie sono state diffuse in seguito ed alcune sono tuttora disponibili presso la sede dell'associazione.

Da EFFEPI, rivista di cultura e attualità francoprovenzale, anno VII n.11

Dimenticato per lunghi anni in un fienile tra oggetti e carte polverose, un vecchio manoscritto ingiallito oggi riemerge dal passato facendo rivivere sentimenti, speranze e vena poetica di un, allora, giovane valsoanino.

La scoperta di queste pagine, che si rivelano una curiosa testimonianza di cultura locale, è dovuta alla passione per le cose antiche e all'attaccamento alle proprie radici di Nicole Perucca Ferrera, socia Effepi, la quale le ha recuperate salvandole dalla distruzione. Si tratta di un foglio, piegato in quattro, su cui è riportato, vergato a mano in bella calligrafia, il 'Canto del Vetraio', composizione che interpreta con semplicità i sentimenti di tanti valsoanesi che, tra

la fine dell'800 e la prima metà del '900, lasciavano la loro valle per andare a lavorare stagionalmente come vetrai in pianura e in Francia.

Il testo del Canto di cui è autore 'Natale Stefano, Vetraio e allievo della Scuola complementare di Ronco Canavese' (come sta scritto sul foglio) è accompagnato, come era allora consuetudine, da un'illustrazione.

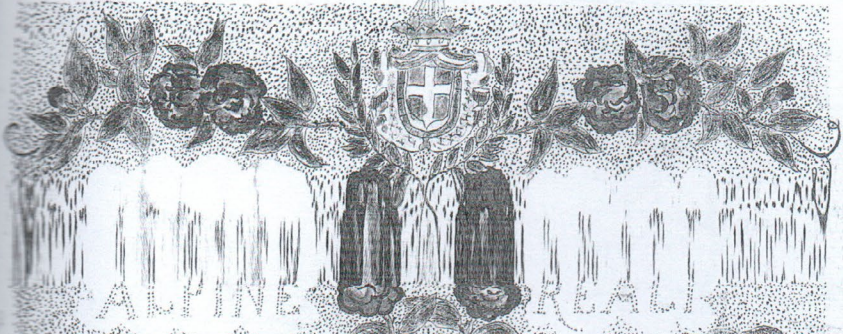
Illustrazione graziosa, efficace e sorprendente, poiché le immagini, curate, ricche di particolari, di tono ingenuo e popolare, della 'marioiri' e del vetraio 'Tonicio' sono immagini parlanti.

Accanto ai due personaggi, alla 'bèrtchi' (attrezzo per portare a spalle i vetri, utilizzato dai vetrai ambulanti) troneggiante al centro dell'illustrazione, sono inserite, dentro a dei 'fumetti', le scritte che riportano le parole pronunciate al momento del commiato. 'Cia' augura buon viaggio al giovane raccomandandogli di ricordarsi di lei; 'Tonicio' le dice di fare attenzione a non farsi del male (sottinteso: lavorando nei campi) e le assicura che i suoi sentimenti non cambieranno, dandole l'arrivederci a Natale (epoca in cui i lavoratori stagionali rientravano in Valle).

Nell'insieme un bell'esempio, probabilmente il primo, di fumetto in patois della Valle Soana!

Ornella De Paoli

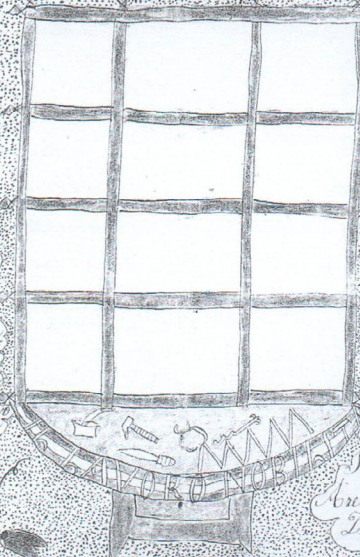
Logo Proprietà
Fontana GHIRARDI



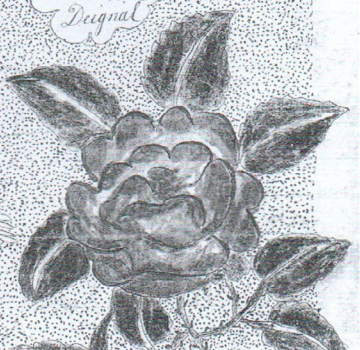
ALPINE REALI



Bel questo
faide bun
vraggio
faide forla
ma d'figura
e allenda
benicel
ricordan
de me



Grasia dia
fontanari
quonaro in
de lo mont
la quist
aldr faro
de spial che
piagia accant
da ge luoro
e po sera sem
jore del mecom
surtimpu
Vade hu
ca
Arvesse a
Deignal



CANTO
DEL
VETRAIO

Primavera se ne viene
E ripuglia i miei viti
Il diamante ed il meteo
E me ne vado a lavorar.

Addio Aspine care
Vi saluto con dolore
Ma un posticino nel cuor
Ve lo saprò ben riserbar.

Non isprecherò i denari
Guadagnati con istenti
Poveri ai miei parenti

Che tanto fiero per me.

Addio Aspine ecc.

Nella bella Lombardia
Giura il vintino
Colla beca sull'onero
Domandando del lavor.

Addio Aspine ecc.

Alla sera stanco morto
Sovr' un povero giaciglio
Sandrai sul mio ciglio
Il buon sonno riparator.

Addio Aspine ecc.

Sognerò il suol natale
I parenti e la montagna
Della mia Valboiana
Mi sembrerà di rivoder.

Addio Alpini ecc.

A jobbi che come madre
La ci ama tutti quanti
Prometta d'or ennanzi
Farò sempre il mio dover.

Addio Alpini ecc.

Nella scuola ho passato
Dai bellissimi momenti
Qui ritornaron serenti
Da lontano i miei pensieri.

Addio Alpini ecc.

Vi lascio i miei consigli
O sorelle siate brave
Come il vostro Generale
Fatevi tutte guard'onor.

Addio Alpini ecc.

Degli Alpini della Savoia
Io sono il Colonnello
Ma il titol tanto bello
St'è sempre partito presto partito via.

Addio Alpini ecc.

Non soltanto il retraiò
Mi contenterò di fare

Sono giovini e studiare
S'è lo devo e voglio ancor.

Addio Alpini ecc.

Da Milano se ritorno
Porterò di voi disegni
Studieremo tutti insieme
Per divenire dei pittori.

Addio Alpini ecc.

Quando Umberto chiamerà
Andrò fare il militare
I galloni da Caporale
Dopo sei mesi l'è partito.

Addio Alpini ecc.

Pensate qualche volta
Al Vobis Colonnello
Vostro povero fratello
Che va rammingo per Milan.

Addio Alpini ecc.

Il lavoro è salute

Il lavoro fa onore
Il lavoro è tesoro
Disprezziam tutti i poltron.

Addio Alpini ecc.

Autore del Cant. Kalak Stefano Vetrojo ed allievo della
 Scuola mista. Complimentare di Banca-Caravest.
 altro Caro padre cimano guesst' ricato + a stia
 maki naa so pafae amme sta repaca
 contenha di pafae no amme di me dico
 di co dit megi a conto carha sa hite mepice
 Carvo' Maltte hese hameud
 a de dimando mille

Caro cignare avoi
 Caro padre con
 casta mte
 pafae e me
 al pignate con
 sin so sono
 far colto
 figlio
 Banca
 Carvo

altro caro padre
 voi mi a di dolo
 gela mte tra figlio
 amava da pafae bi
 e si pafavane altro
 caro padre avoio che
 vadano in pafae bi
 Forte e maki
 saponostite vici
 per mme ditte sho lise unuacaso gusi epiceh mme di regosi

lo pafae da all' ammei vafae d' avoio el nate pafae all' come m' d' ca pafae
 Carvo' mte alogia e all' caso avoio stato bin buona sa hite ditte
 insieme tanto avoi caro padre con no so all' mte pafae bi e come all' pignate tra

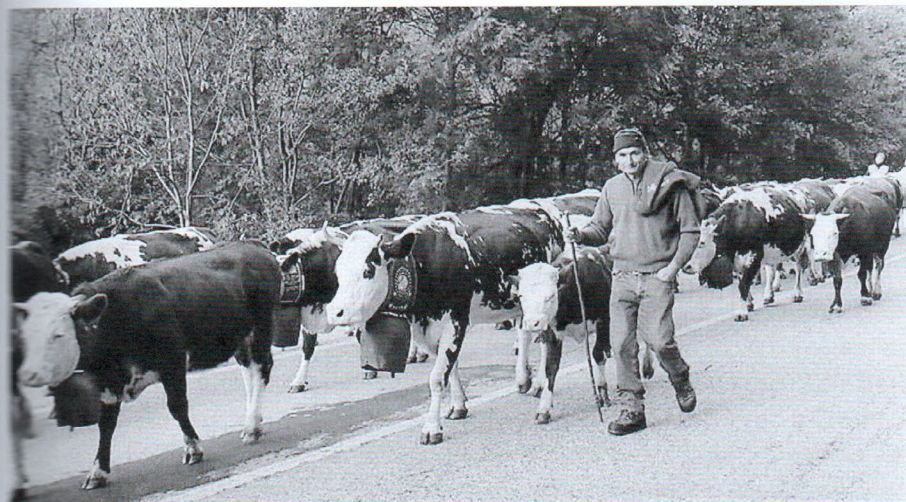


Cantanot - La Fiera, avoio di stred e amme Panabronca di do Pafae Caravest, fizeo 1999 - n. 46 d

Transumanza

Come un mugglio
campane sull'asfalto!
Il cuore soprassalta
e monta l'emozione.
Battono gli zoccoli
il ritmo dei secoli
e il sangue culla
la nenia dei ricordi.
I "margher" camminando
dai monti scendono,
l'auto incontrando
"cun la cana" l'appartano.
Immersi nella mandria,
trastullandosi nel rumore,
in un'estasi di fatica
avanzano nell'alba.

Gian Pietro Bertoli



Rododendro



Quando ancora l'alba
nei colori inespica,
salendo tra i larici
si sente odor di resina,
l'aroma delle essenze
e dei poeti del mattino
il sonoro cinguettio.
Poi il bosco dirada...
Rododendro fiorito
la tua macchia dilaga;

tu non ostenti profumi,
bastano il cinabro del fiore
e il verde delle foglie
brillanti sotto il sole.
Il capo nell'azzurro terso
e il sangue arrossato
che canta nelle vene,
benessere diffondono.
Echeggiato dai monti,
il sereno diffonde pace
ed echi d'inni alla gioia.
Il denaro, unità di misura
delle merci... della vita?
Questa bella giornata
nulla è costata.



Gian Pietro Bertoli

La modernità della poesia di Luigi Valsoano

Già nel 2006, centenario della morte del poeta, avevamo pubblicato un articolo per ricordarlo. Ora, grazie a Marino Tarizzo che ce l'ha gentilmente concesso, possiamo approfondirne la conoscenza data la sua importanza e la sua unicità. "La modernità della poesia di Valsoano" è stato pubblicato sul n. 13 di *Canaveis*, primavera estate 2008.

È nato a Pont Canavese l'unico poeta operaio in lingua piemontese di fine ottocento/inizio novecento, Luis Valsoan. Di Valsoano Tavo Burat, Gustavo Buratti, il maggior studioso di Valsoano (deceduto a fine 2009), ha rinvenuto nell'Archivio anagrafico del Comune di Torino l'atto di morte, avvenuta in data 27 luglio 1906, in cui Luigi Valsoano risulta essere un meccanico di 42 anni. Tiziano Passera, autore de "I poeti dialettali canavesani", ha scovato nei registri parrocchiali dei battezzati in Pont nel 1862 i dati della sua nascita. Al numero 59 risulta infatti aver ricevuto il battesimo il 20 aprile (alle sei di sera) Valsoano Pietro Luigi, nato il 19 all'una pomeridiana da genitori che coincidono con quelli segnalati nell'atto di morte: Giovanni Battista, di professione addetto alla Manifattura, e Maria Anna Cebrajo (Cibrario), tessitrice. Davanti al vicario parrocchiale don Giovanni Oberto comparirono la madrina Maria Patrino e il padrino Luigi Giandrone. L'unica incongruenza fra i due atti, battesimo e morte, è relativa all'età, che risulta essere quindi di 44 anni al momento del decesso, due in più rispetto a quanto rivelato dall'archivio torinese, una differenza minima e comprensibilissima, viste le circostanze storiche.

Perché il poeta Valsoano, che pure aveva come primo nome Pietro, preferì usare quello di Luigi? Secondo Buratti nulla di più probabile che una sorta di "omaggio" al padrino. O, ipotizzo io, la scelta dell'utilizzo di un quasi pseudonimo, che comunque non lo salvò dal carcere. I genitori di Pietro Luigi, quando nacque il quarto figlio, nel 1864, risultavano titolari di osteria. Non si sa se gli affari andarono loro bene o male, certo è che almeno un paio di figli furono costretti ad emigrare in cerca di fortuna. Di quello finito Oltreoceano non si seppe più nulla, di Pietro Luigi si può affermare che di fortuna non ne trovò certo molta. Nel novembre dell'anno 1892 è a Liegi; nell'aprile dell'anno seguente a Basilea, nel novembre a La Chaux de Fond. Di ritorno a Pont nel 1895, nel 1897 è a Torino dove, dopo essere rincasato a Pont nel marzo del 1902, lo ritroviamo nel 1903. Quelli sono gli anni e il contesto sociale di Luigi

Valsoano. Quelli sono peraltro i tempi ed i luoghi delle vicende raccontate sui numeri 9 e 10 del Canavèis dagli articoli di Emilio Champagne. La singolarità del poeta, in anni in cui la poesia era coltivata da media e alta borghesia, stava nel suo essere operaio. Come ci racconta Buratti le prime poesie sono della primavera del 1892. Le composizioni sono autobiografiche, e datate, e ci rivelano così la sua vita di miseria, il suo vagabondare per le strade dell'emigrazione operaia (per "ësti Franse", per "queste France", come si diceva allora, riferendosi anche a Svizzera e Belgio), la galera patita per reati d'opinione. «I versi sono di ispirazione anarco-socialista, di ideale libertario, ma anche d'amore; il piemontese italianizzato tradisce le letture che devono aver nutrito il suo animo inquieto.

La sua raccolta "Fior dël pavé" ("son fior ëd miseria ij fior trist dël pavé, canson dla mala...") probabilmente uscì alla macchia, perché priva di indicazione della tipografia e identica alla prima edizione (sequestrata?) dalla quale si differenzia soltanto nel titolo, e quindi dalla copertina e dal frontespizio (mentre a piè di pag. 35 è rimasta l'indicazione "Margrite e gratacuj"), per sfuggire al fisc, alla censura.

«"Sangiut ëd partensa" testimonia il lacerante dolore del giovane costretto, per guadagnarsi il pane, a lasciare la mamma e a sradicarsi, con la condanna del "mal del pais" che lo seguirà ovunque. La poesia di Valsoano è intrisa di amore per la libertà, i suoi versi traboccano di "sfide" al perbenismo borghese ed hanno per protagonisti i poveri, i bambini, le donne. L'immagine femminile - scrive ancora Tavo Burat - lo accompagna nel doloroso itinerario, sia essa la mamma, o le amiche dei giochi d'infanzia, il primo amore, le operaie, sorelle di sventura cui fa omaggio delle sue "fior", con una solidarietà che lo rende straordinariamente anticipatore, quale soltanto sa essere un poeta. "Margrite e gratacuj" oppure "Fior dël pavé", sono gli unici "fiori" del rustico "bochèt" del Valsoano a noi noti: la seconda edizione (1904) annunciava "Plebeiana", versi che non uscirono mai; perché due anni dopo il poeta, ancor giovane, moriva in miseria a Torino, all'Ospedale Mauriziano».

La terza edizione della raccolta, curata da Tavo Burat per ALP, Vos ëd l'arvira piemontèisa, e Gioventura Piemontèisa, è del 2006 ed è reperibile presso la libreria "La bela Gigogin" di Torino via Cernaia n. 16/D. L'achit ëd Tavo Burat -l'introduzione di Gustavo Buratti- a "Fior dël pavé", fonte prima di quanto sopra sunteggiato ed a cui volentieri rimando chi volesse ulteriori notizie (e ce ne sono di rilevanti, quali l'attribuzione a Valsoano della paternità dei versi di alcuni canti popolari operai), fornisce del poeta un ritratto ben definito, pur nella esiguità delle fonti, sia nelle luci di versi ispirati quanto nelle approssi-

mazioni di lingua e di cultura. Da parte mia non ho l'opportunità di proporre ulteriori fonti storiche, bensì, data per acquisita la conoscenza di tale ritratto e soprattutto tenendo in prima evidenza la condizione sociale economica e culturale di Valsoano e del contesto, credo sia interessante una ulteriore analisi tematica dei testi delle sue poesie.

È indubitabile, come è già stato ben notato, che l'espressione poetica di Luigi Valsoano sia figlia di una formazione autodidatta strappata a "pic e pala", agli attrezzi del lavoro che lo consumarono sino alla morte. Di questo ne risente con un tratto "impuro" la sua lingua, appunto in una sorta di parziale italianizzazione del suo piemontese, un inquinamento che probabilmente può essere stato vissuto come ricerca di parola bella. Ma se da un lato il poeta è consapevole di tale "limite", anzi, lo rivendica, "... sti vers, se vers a son, /son tirà giù com ed brutaj colp ëd lima."(questi versi, se versi sono, sono tirati via come brutali colpi di lima.), per altro aspetto coesistono con tematiche estremamente moderne la cui trattazione, appunto in quanto innestata su una formazione culturale strappata con i denti alla sorte, rende ancor più interessante la figura del poeta. E unica, è bene ribadirlo, quale figura di poeta operaio, in lingua piemontese.

Io credo sia di forte interesse e doveroso rilevare, dall'evidenza dei versi di Valsoano, pensieri che anche nel contesto temporale a lui contemporaneo - e insieme alieno, data la sua condizione sociale, - contesto storico pur ricco di effervescenze culturali di grande respiro, come tali pensieri fossero fortemente in anticipo sui tempi. Tanto che alcuni di essi a tutt'oggi ancora non hanno conquistato consapevolezza diffusa. Della poesia di Valsoano è stato detto, e non si può non condividere, che è attraversata da un tratto costante riconducibile alla ricerca di un'emancipazione ambita e combattuta. Del figlio verso l'ossequiosità ipocrita dei genitori, delle donne doppiamente schiave, dei poveri e dei lavoratori nei confronti dei borghesi oppressori, del popolo nei confronti della casta parlamentare. Il metodo migliore per rendere evidente quanto intendo dire, credo, sia procedere per singolo capitolo. In questo senso non si può che partire dal tema più evidente, quello del suo omaggio alla donna.

Nei versi di Valsoano l'amore non è solo rimpianto e nostalgia, sfugge alla stacchevolezza della rima con cuore, è, molto più concretamente, una febbre di baci e carezze tra cespugli, prati e ruscelli, "e con un longh, frement e càud basin / la frev, ël brusor del cheur it l'has calmame" (e con un lungo, fremente e caldo bacio la febbre, e il bruciore del cuore mi hai calmato) "ch'is basavo ambrassà, la boca an fiamme" (in cui ci baciavamo abbracciati, la bocca infiammata). Amore e tensioni d'amore che giocano persino i toni dissacranti dell'autironia "ch'a l'è bela Rosin! Ma...Rosina l'è Flòra!?" (quant'è bella Rosina!

Ma Rosina è .. Flora!?), e l'intera "Ancalo nen!.." riportata a seguire con libera traduzione di chi scrive. E in questo non vi è distonia alcuna con l'omaggio alle donne, alla mamma, alle operaie, alle compagne, alle amiche, nei cui confronti esprime sensibilità, che oggi diremmo di genere, di grande spessore e straordinariamente anticipatrice. Ma non si tratta di idealizzazione acritica, il poeta operaio non scorda le barriere sociali: "Òh sgnore mie ch'i l'ève ij sens d'amor, / degné 'd vòstr'atension ël mond ch'a travaja," (Òh signore mie che avete i sensi d'amore, degnate della vostra attenzione il mondo che travaglia). Comunque, come già delineato da Buratti, il ruolo della donna è centrale nella poesia di Valsoano. Ma il poeta fa un passo in più. È alla stessa donna che, dopo averne constatato il duplice sfruttamento, ".. a vojàutrè-sì, fumele / dopiament schiave, dédico ste rime." (...a voi, sì, fanciulle doppiamente schiave, dedico queste rime.) riconosce la fatica e la possibilità di riscatto complessivo, assegnandole il ruolo di motore dell'emancipazione "ël car dl'emancipassion si lent 's na tira, / òh dònè, alé, possé, fé fòrsa al car!" (il carro dell'amancipazione così lento ci tira, òh donne, alé, spingete, fate il carro tagliardo!)

Una modernità parimenti sorprendente è rilevabile nei versi che delineano il suo rapporto con la natura. Da un lato non vi è rivendicazione ecologica, Valsoano viene molto prima di essa e insieme già l'ha interiorizzata. Semplicemente sa di essere parte di quella natura quanto le coppiette di uccellini cui invidia il nido. "vad an pastura 'd seugn, senti j'uslet:/subié, canté, mie bestiolin-e care..." (vado pascolando sogni, ascoltando gli uccelletti: fischiare, cantare, mie bestioline che adoro ..) "lasseme ij pra, mi amo ij fior sèmplice, ij frut aspr dla Natura." (lasciatemi i prati, io amo i fiori semplici, i frutti aspri della Natura) "Là son le rive, ij bòsch e ij verd busson /che primi l'han soris a mie dèmore, / là l'hai cantà la mia prima canson / con j'usej quand gognin gieugava a core."

(là son le rive, i boschi e le verdi radure che primi hanno sorriso al mio divertimento, là ho cantato la mia prima canzone quando ragazzo giocavo correndo). Se mi è permesso un gioco di parole in lingua piemontese i busson che ricorrono più volte nei suoi versi possono tradursi, non casualmente, oltre che con i suoi amati cespugli, anche come gemelli, come in altra accezione dialettale. I cespugli sono appunto suoi fratelli naturali. E, con conseguente cortocircuito, l'argomentare della natura si fa uno con quello amoroso, non rifuggendo anche toni sottilmente erotici: "la sava monta e 'l sangh gatia:/ .../Primavera tut a desvija" (la linfa sale e il sangue sfruguglia:...Primavera tutto risveglia). "Quand che rijend s'angalavo tut ëd fior" (Quando ridendo ci impregnavamo di flora). Va ricordato che il verbo galè si traduce con fecondare (l'uovo).

Ma Valsoano è pure consapevole di cosa rappresenta e può rappresentare l'arte. I versi: “...se vers a son, / son tira giù com ed brutaj colp ëd lima.”, sono anche l'orgoglio del fare manuale, della cultura materiale rispetto all'aulicità vuota. “m han dame pèr model / un cretin ch'a l'ha 'd dotrin-a.” (mi han dato per modello un cretino che ha dottrina) che sta insieme alla rivendicazione, proposta con pari forza, del diritto al bello per le classi umili “e 'l pòpol veul soa part, e d'arte e 'd blëssa.” (e il popolo vuol la sua parte di arte e di bellezza). Tema che a tutt'oggi ancora fatica a farsi riconoscere anche in ambienti che si vogliono autoritrarre quali illuminati. Al più alle classi svantaggiate si potranno concedere simulacri di bello e cultura. Per loro basta la televisione. Valsoano d'altra parte sa che il suo fare cultura non è per i salotti intellettuali: “Son pa pèr voi ste stròfe, òh leterà /... Lasse core, bavose lenghe critiche, / frustè nen le tisòire inutilment.” (Non sono per voi queste strofe, letterati, ... Lasciate correre, bavose lingue critiche, non consumate le forbici inutilmente.) Consapevolezza ironica di percorrere sentieri di cultura altra da quella ufficiale. Ecco quindi come quasi naturalmente temi di tale portata innervino il suo grido assoluto per la libertà, la sua chiamata a raccolta per difendersi da chi ha fatto della patria una greppia, il suo essere spirito di ribellione. “Am fà freme 'd rivòlta l'ingiustissia, / i mòrdo 'l fren, rabios 'l vèdla 'n ruvin-a, / sta baraca d'infamia ... Sì, giustissia! / La mia Lira l'ampugno a carabin-a. (Mi fa fremere di rivolta l'ingiustizia, mordo il freno, rabbioso di vederla in rovina, questa baracca d'infamia. Sì, giustizia! E la mia Lira impugno qual carabina.) “e pèrchè dovèj subì l'ingiustissia? Ò la rason / a difende son seurtì... / Son lè spirit 'd ribelion... (e perché mai dover sopportare l'ingiustizia? Ecco, la ragione sono arrivato a difendere Sono lo spirito di ribellione)

E, quasi in un crescendo di temi e parallelamente di toni, d'invettiva, la sua totale avversione alla guerra che passa attraverso una critica spietata al concetto di patria, usualmente brandita a schermo delle chiamate alle armi. “La patria l'è l'impòsta 'd sangh, / la paja dla miseria, l'è 'n dann; / patria son le balòte 'd piomb, 'd mitraja / ...che spatarand a van...” (La patria è un'imposta di sangue, la paglia della miseria, è un danno; patria sono le palle di piombo, di mitraglia che sparpagliando vanno.). Una sola la battaglia che Valsoano accetta forzatamente ma con convinzione di combattere. Quella del riscatto sociale. “A travers ij confin j'ovrié 's dan man / e dle guère un-a sola / ancor 's farà, tra 'l grass e ij senza pan: / noi 's preparoma a cola.” (Attraverso i confini gli operai si danno mano e fra tutte una sola guerra ancor si farà, tra il satollo e i senza pane: noi ci prepariamo a quella).

Ma qualora pur occorran tempi con assenza di fatti bellici questi momenti

non sono meno insopportabili per Valsoano per quanto riguarda la gestione della cosa pubblica. E chiosa tale dato con versi che lasciano impietriti per la contemporaneità a noi, ai nostri giorni. “Ch’a-i sio tuti, ij busiard al parla... ment / dijo pa, ma dabon, na turlupinatura col ambient / ‘s peul di, un covo ‘d grepion.” (Che ci siano tutti, i bugiardi al parla... mento non diteglielo, ma per davvero, è un raggio quel convento si può dire, un covo di pappatori.). “Come che as sent ël lucro e a sa ‘d botega / l’opinion ch’i difende! / A sinistra, a drita vòstra schin-a piega / coma ven le stipënde. / Iv taje ‘d rédit grass sle soferense / nòstre, sui nòstr sudor, / i compre e vende impiegh, brass e cossienze, / vende vot e favor.” (Come si sente il lucro e sa di bottega l’opinione che difendetè! A sinistra, a dritta la vostra schiena piega a seconda di come vi giunga mercede. Vi ritagliate grassi redditi sulle sofferenze nostre, sui nostri sudori, comprate e vendete impieghi, braccia e coscienze, vendete voti e favori.).

Si potrebbe ancora parlare di altri analoghi temi, parimenti moderni, della poesia di Valsoano. Di quello dell’immagine che prevale sull’essere: “Sto mond birbon, sto mond viv d’aparense / e a stima ‘l ben vesti ben elevà.” (Questo mondo birbone, questo mondo vive d’apparenze e stima quelli ben vestiti ben onorati). Della coerenza (ancora in toni ironici) “E ‘l vòstr pensè l’è tut disinteresse, / tuta candia onestà.” (e il vostro pensare è tutto disinteresse, tutta candida onestà). Dello sfruttamento delle risorse emotive ed intellettuali delle classi umili ai soli fini economici “Nòstr cit cheur, nòst cit sèrvel / a l’ vorrio mòl, mòl ch’a ceda / veulo fene un sol model /për tiré, bate moneda.” (Il nostro piccolo cuore, il nostro cervellino vorrebbero molle, molle che ceda vogliono farne un sol modellino per tirare, batter moneta) Dell’ipocrisia clericale, vedi alle voci “Castità” e “Preghé bigòte”. Ma forse faremmo un torto all’Autore. Così lo rinchiuderemmo nell’icona del bardo della rivolta, quasi una sorta di caricaturale tardivo epigono dell’epica leggendaria dei Tuchini. Certo è così, è anche così. Menzognero chi volesse addolcirne le vive, vitali asperità. Ma Valsoano va oltre.

In lui è anche ampiamente presente la riflessione sulla questione esistenziale. Valsoano mette in discussione le stesse motivazioni del vivere, rimproverando senza infingimenti o autocensure la scelta di altri di averlo messo al mondo, in un mondo che non gli piace, che gli impone dolore che non ha scelto lui e che forse avrebbe volentieri evitato. Ancora una traccia di pensiero, vagamente nichilista, ma di eterna bruciante attualità. Un altro tema questo, completamente rimosso dalla cultura del progresso senza fine e senza fini, nello specifico relativo all’intimo della stessa esistenza umana. È il laico ragionare sulle responsabilità di uomini e donne, ormai bene o male consapevoli, che, per un attimo

di felicità propria, si rendono genitori, e pertanto responsabili della chiamata ad ulteriori intere vite di sofferenza, di dolore, dei loro stessi (adorati?) figli. "Ma sta vita tant cantà / qual boneur, che ben procura? / Tuta 'd ronz, l'é accidentà / 'd mal, d'inciamp feura 'd natura." (Ma questa vita tanto cantata quale buona sorte, che bene procura? Tutta di rovi è disseminata di mali, d'inciampi fuor di natura). "Dè sta vita? Poch 'm n'èmpòrta, / pòch efet fa 's ciò su mi: / ma l'hai pa batù a la pòrta... / i l'hai pa ciamà d'èvnì...!?" (Di questa vita? Poco me ne importa, poco effetto fa ciò su di me: non ho bussato io alla porta, non ho chiesto io di venirme!?). E ancora, con pieno sarcasmo: "Sioperé amant! Gheusaja, / fé giudisse, deje 'n taj! / Fé pi nen 'd carn da mitraja, / da dolor e da travaj..." (Scioperate amanti. Ciurmaglia, mettete giudizio, dategli un taglio! Non fate più carne da mitraglia, da dolore e da travaglio).

Ecco che si fa assoluta, in uno con la tematica, la cifra stilistica che abbiamo visto disseminata tra i vari temi della poesia di Valsoano: l'ironia, la satira, l'invettiva. Condita persino da voluti giochi di parole (parla... ment, dove l'evidenza della desinenza allude alla radice di un verbo; mentire, "ciameme Vate... sté," che alla lettura richiama l'invito 'vatti a sedere', all'incirca 'chiamatemi Vate Seduto'). Cifra che tutta era nel titolo superlativo dell'edizione originaria, "Margrite e gratacuj". Cifra che potrebbe fungere da lanterna per la ricerca, suggerita da Buratti, di altre poesie o canzoni, scritte da Valsoano, e magari pubblicate su giornali dell'epoca quali il "Birichin".

Ma intanto, pur indossando il saio negletto ai più della satira, il poeta, come abbiamo appena visto, è andato oltre. È andato oltre il comune orizzonte. Ha raggiunto nuovi prati e più nascoste radure, ove i suoi versi non pongono domande né possono avere risposte. Ci lasciano semplicemente così, in compagnia delle nostre domande.

"I è 'd bruti an guant, com i é d'inteligense / e 'd cheur gentil, sensibij tra ij spiantà." (Ci sono dei bruti in guanti, come ci sono intelligenze e cuori gentili, sensibili tra gli spiantati). Ricordando, col rischio del pleonasma, che i cuori gentili non sono sinonimo di pacificati e arresi, penso che si possa affermare che Luigi Valsoano rientra a pieno titolo tra i migliori esempi di appartenenti alla schiera descritta dal secondo fra questi ultimi due versi del poeta.

Marino Tarizzo

La bagna cauda ci parla di storia

Vi siete mai chiesti perché uno dei piatti più esclusivi e tipici del Piemonte sia la “Bagna cauda”?

In fondo è una ricetta a base di pesce, l’acciuga, pesce che vive nel mare e il mare in Piemonte proprio non c’è!

Il mare...un tempo i nostri montanari sapevano della sua esistenza ma morivano senza averlo mai visto.

E allora perché proprio l’acciuga è diventata l’ingrediente essenziale di questa specialità gastronomica piemontese?

Ve lo ricordate l’uomo che a mò di cavallo, tirava il suo carretto gridando a gran voce “anciue, anciuat”?

Il carretto era pieno di multicolori latte circolari colme di acciughe, saracche e aringhe sotto sale, alcune erano aperte perché il prodotto si vendeva a numero o al massimo a etti, nessuno aveva abbastanza denaro per comprare le latte intere. Come già detto l’anciuat, oltre alle gustose anciue vendeva saracche, aringhe, baccalà, merluzzo secco. Le saracche erano molto ricercate e gradite dai contadini, a volte, mangiate con l’immane polenta, erano l’unico sostentamento. Questo andare di paese in paese, di casa in casa, favorì una diffusione capillare dell’acciuga che divenne ben presto un complemento a molte pietanze, trasversale a tutte le case, dei ricchi come dei poveri.

Ma come è arrivata l’acciuga in Piemonte?

C’è stato un momento nella storia in cui l’acciuga, dopo aver saltato in mare, ha saltato anche le montagne. È accaduto qualche secolo fa, due, tre, nessuno lo sa esattamente. Fu quando un contrabbandiere, che con i suoi muli carichi di sale percorreva centinaia di chilometri dalla Liguria alle valli piemontesi, ebbe un’idea luminosa per non pagare la gabella ai doganieri genovesi. A quei tempi il sale non si trovava nelle tabaccherie. Per chi viveva vicino al mare non c’erano problemi ma per gli altri, campagnoli e montanari, era un bene prezioso e non facilmente reperibile. Quel contrabbandiere pensò di ricoprire i barili di sale con le acciughe, senza sapere che il vero tesoro sarebbe stato un giorno il pesce, e non il sale.

Il viaggio, sulle orme di quei coraggiosi mercanti, iniziava nella Liguria di Ponente, da Capo Mortola, da Capo Berta, dal porto di Bordighera, dove i pescatori arrivavano al mattino, dopo una notte in mare, e scaricavano cassette di acciughe. L’antica via del sale passava da Sanremo e Oneglia per girare ver-

so nord, superare il Col di Tenda toccando Limone. Poi si andava verso Cena, una quarantina di chilometri a est, per raggiungere Montezemolo e puntare verso Cuneo.

A una ventina di chilometri da Cuneo ecco Dronero, cittadina ricca di storia, con stradine e porticati medievali, all'imbocco della Val Maira, patria degli acciugai. È la Valle Magra, ricordo di anni difficili, quando sopravvivere era un'impresa. Sono una cinquantina di chilometri fitti di boschi e di piccolissimi borghi dai nomi strani: Moschieres, Cucchiales, Pagliares, di chiara origine spagnola e provenzale. Sono antichi ricordi di persecuzioni e migrazioni dei popoli vicini che portarono qui la cultura e la lingua occitana. Giovanni Goria, storico di fatti e cose piemontesi, arriva a proporre un'ipotesi singolare: forse furono i Saraceni a fondare questi paesini dai nomi strani. Dopo aver scorrazzato in Provenza verso gli inizi del 900 d.C. si spostarono in Piemonte, saccheggiando ed uccidendo. Le orde di Saraceni, in un primo tempo, si limitarono a sporadiche razzie nelle vallate del Piemonte, compiute attraversando i valichi alpini, ormai sguarniti di una qualsiasi forma di controllo statale dopo l'indebolimento della potenza carolingia, e adoperando come base strategica il centro di Frassineto, mitizzata capitale saracena che doveva sorgere nelle vicinanze dell'attuale borgo provenzale di La Garde Freinet, abbarbicato in posizione dominante sulla baia di Saint Tropez. In seguito, i Saraceni tentarono di applicare alle loro incursioni, prive di un disegno strategico, un principio di organizzazione destinato a stabilizzare la loro presenza sul territorio delle vallate piemontesi, dando luogo alla fondazione di alcuni insediamenti, imponendo contribuzioni alle popolazioni locali prive di un riferimento statale e vessandole con soprusi di ogni sorta. Di quella sanguinosa dominazione rimane l'eco nei racconti popolari, in alcuni vocaboli arabi piemontesizzati come Articioc - Carciofo - in arabo Ardashuk - Burnia - Vaso - in arabo Brnja - Cusa - Zucca - in arabo Kusa - Margher - margaro - in arabo Margah e nella denominazione dei luoghi. Non infrequente, ad esempio, imbattersi in borghi o frazioni piemontesi che portano il nome di Frassineto / Frassinetto (o denominazioni simili), che potrebbe evocare il riferimento alla mitica base saracena di Fraxinetum in Provenza. Quindi anche il nostro paese di Frassinetto, pur senza alcuna documentazione storica, potrebbe aver avuto tale origine. Fu un periodo terribile ma, alla fine, alcuni Saraceni restarono nelle valli più segrete: erano stanchi di guerra e sognavano una vita tranquilla, come pastori. Furono loro a portare le acciughe fra le montagne e in pianura? Una cosa è certa: in principio le acciughe servivano a nascondere il sale delle miniere di Salon de Provence, merce preziosa e sottoposta dunque a terribili dazi doganali. Dalla Val

Maira gli uomini scendevano verso il mare per scambiare la tela di canapa col pesce salato. Giorni di viaggio, a piedi o a dorso di mulo, per commerciare coi pescatori liguri che non avevano soldi per pagare. Così i montanari accettarono il cambio in natura e scoprirono poi che l'acciuga si vendeva bene nelle città che incontravano sulla via del ritorno. Dal Settecento nacque un commercio costante che si estese a Langhe, Monferrato, Cuneese e Vercellese, diventando una buona fonte di reddito per la gente delle montagne. Lentamente si formarono dinastie di acciugai, di recente riuniti in un'associazione, l'Avalma.

Gli acciugai sono scomparsi, purtroppo è un mestiere del passato, quando le donne pulivano i pesci con le mani e non facevano caso all'odore che rimaneva. Oggi la bagna cauda la fanno solo le mamme e le nonne, cinquant'anni di età come minimo. I giovani vogliono solo pizza e hamburger, ma l'acciuga è sempre un gran mangiare.

Dunque si è detto che le acciughe arrivarono in Piemonte attraverso il contrabbando di sale. Ma perché contrabbandare il sale che oggi è un bene assolutamente alla portata di tutti e ci sembra quasi impossibile credere che possa essere stato oggetto di un simile commercio sotterraneo?

Il sale, chiamato l'oro bianco, è entrato così prepotentemente nella nostra storia che ci sembra che, da sempre, ne sia parte integrante! Chi si fermerebbe mai a pensare che nel gesto di condire una pietanza con il sale si potrebbe riassumere l'intera storia del mondo? Eppure il sale ha costruito la storia dell'uomo, ha fatto fortune e costruito imperi, è stato preziosa merce di scambio e salario, per non citare la sua importanza nella chimica e nella biologia, nei proverbi e nella mitologia, nella fisica e nella letteratura, nell'arte e nella tradizione religiosa, oltre che nella grande arte culinaria, ovviamente. Il sale è stato per l'uomo, fin dal primo momento di utilizzo, qualcosa che può essere definito uno dei fondamenti della nostra cultura. Il sale, dunque, prodotto essenziale per la vita di noi tutti, indispensabile quanto l'acqua. Un bene oggi scontato e a portata di mano, ma un tempo raro e costoso, che ha avuto il potere di imprimere svolte decisive allo sviluppo dei secoli passati. Esso ha ispirato invenzioni fondamentali, ha rappresentato, al pari dell'acqua, il discrimine tra la vita e la morte per le carovane che un tempo attraversavano il deserto.

L'importanza che il sale riuscì a raggiungere fece sì che ad esso venissero attribuite non poche valenze anche di natura simbolica, come ad esempio:

- rappresentava fedeltà e stabilità, se impiegato nei "patti di sale", dove con il suo scambio, si stringevano accordi matrimoniali ed economici;
- l'uso del sale era un metodo di purificazione dal demonio, quando il sale veniva asperso durante battesimi, benedizioni od esorcismi, di uomini e animali;

- il sale era considerato indice di malaugurio se la sostanza cadeva sbadata-
mente sulla tavola, perché considerata preziosissima.

Secondo l'esegesi biblica il sale rappresentava l'intelligenza illuminata dello
spirito e degli apostoli, in ricordo di Cristo, che nel Sermone della montagna
rivolgendosi a loro disse: «Voi siete il sale della terra; ma se il sale perdesse
sapore, con che cosa lo si potrà rendere salato?» (Matteo 5,13).

Anche nel suo uso corrente in cucina il sale è considerato “la sapienza del
cibo”: «La cucina ha bisogno di sale affinché le vivande non siano insipide»,
dice il cuoco con convinzione. Definiamo infatti insulsi gli uomini stolti e
sciocchi perché non hanno sale, vale a dire sapienza.

Simbolicamente “dividere il sale con altre persone” significava soprattutto es-
sere disposti a condividere anche la propria fortuna. Con il sale nel passato si
sigillavano le alleanze e i matrimoni. Il sale simboleggia sempre l'amicizia:
fino all'era moderna si è conservata l'usanza di accogliere l'ospite con sale,
pane e vino, per unire lo spirito (il sale), l'anima (il vino) e il corpo (il pane).
Un antico proverbio dice: «Non si conosce una persona se non si è condiviso
con lei uno staio di sale!» Nei miti e nelle leggende il sale ha la capacità di
proteggere, di purificare e guarire. Il sale si usava come protezione contro le
stregonerie e gli incantesimi maligni, gettandolo in aria e poi nel fuoco.

Per questo non poteva mancare nelle occasioni importanti della vita, alla na-
scita, al battesimo, al matrimonio, sul letto di morte o nelle sepolture. Il sale
veniva sparso prima di gettare le fondamenta e prima di entrare nella nuova
casa o nelle stalle. Proteggeva il raccolto al momento di riporlo e gli animali
prima di condurli al pascolo. Gettato dalla finestra custodiva dal temporale
imminente e teneva lontani gli spiriti cattivi. Nel Medioevo, sia nei riti cattolici
che protestanti, si usava il sale per scacciare i demoni. Nel rituale originario
del battesimo, l'acqua rappresentava la purificazione, l'olio la benedizione e
infine il sale la protezione. Proprio perché simboleggiava felicità e ricchezza,
versato involontariamente era presagio di sventura, invece volontariamente
portava fortuna e proteggeva dai mali.

E allora leggiamo un po' di storia...

Sulle montagne del Cuneese, provincia a stretto contatto con la Liguria e la
Francia, in passato l'economia era di sussistenza: si mangiava ciò che si alleva-
va o si coltivava e certamente non si facevano arrivare primizie o delikatessen
da lontano al solo scopo di preparare la bagna cauda.

Tuttavia il grosso del lavoro agropastorale occupava i montanari in prima-
vera-estate, mentre in inverno si era più scarichi e, considerato che un po' di
denaro in più faceva comunque comodo (anzi a volte era proprio imprescindibi-

bile per tirare avanti), alcuni uomini (e a volte anche le donne) si spostavano in Liguria per impiegarsi come lavoratori stagionali, ad esempio nella raccolta delle olive che, per fortunata combinazione, maturano in inverno.

Questi lavoratori venivano pagati in parte in denaro, in parte con sale (preziosissimo all'epoca) o con acciughe salate.

Le acciughe erano il modo comodo per portare il sale oltre il confine ligure - in terra dei Savoia - senza pagare su di esso le gravose tasse che i sovrani avevano introdotto per incrementare le entrate atte a finanziare le loro necessità e spesso anche le guerre. I sovrani sapevano bene che il sale era un alimento indispensabile sia alla nutrizione sia alla conservazione degli alimenti, in un'epoca in cui non ne esistevano altre, e sfruttavano questa necessità per rimpolpare le loro casse.

Ecco quindi che si introduce la seconda storia: quella degli Acciugai della Valle Maira.

Dopo un inverno storto, alcune famiglie della valle Maira partirono alla volta della Liguria per impiegarsi come venditori itineranti di pesce: erano di fatto dei piazzisti viaggiatori che solcavano le strade del Piemonte vendendo acciughe.

Alcuni di loro fiutarono il business, come si direbbe oggi, riempiendo i barili di sale e coprendoli con uno strato di acciughe. Così riuscivano a contrabbandare il sale in Piemonte eludendo le tasse e non vorrei che pensaste che fosse un atto criminoso al 100%: era, all'epoca, quasi un aiuto sociale nei confronti dei più poveri.

Il controllo dei dazieri era infatti capillare e difficile da eludere: nel Cuneese passavano due Vie del Sale (una in Valle Ellero, diretta alla Liguria, e una in Valle Vermentagna, che portava a Ventimiglia e alla Francia): lungo il percorso si appostavano i gabellieri reali, in prossimità di ponti e valichi, affinché non ci fosse scampo al pagamento.

Ovviamente, poichè, fatta la legge trovato l'inganno, esistevano anche infinite vie del sale clandestine e pericolose.

Gli abitanti di Mondovì, prima di essere "annessi" dai Savoia nel 1418, avevano fatto una furba contromossa anticipata dandosi in dedizione spontanea ai futuri sovrani in modo da ottenere la concessione di qualche privilegio, tra cui l'esenzione dal pagamento della tassa sul sale.

Purtroppo nel 1600 i Savoia decisero di rimpolpare le loro casse e revocarono il privilegio, imponendo la tassa di monopolio. I valligiani, per parte loro, non fecero una piega: attraverso l'antica strada già tracciata dai Romani, proprio dove in linea d'aria il Monregalese e la costa ligure distano appena una trentina di chilometri, svalicavano a comprare il sale di contrabbando in Liguria, percorrendo la Via del Sale in Valle Ellero e scendendo verso il mare

attraverso il Passo delle Saline, proprio sotto l'omonima Cima delle Saline. Non ci misero molto, i ragionieri della Real Casa, a rendersi conto che non stavano incassando neanche un centesimo di tasse e, dopo un tira molla con editti ed imposizioni, venne mandato l'esercito che impiegò ben diciotto anni, dal 1680 al 1698, per piegare la resistenza dei montanari: diciotto anni di incendi, devastazioni e sofferenze, dopo i quali i valligiani furono sconfitti e in gran parte deportati nelle risaie del Vercellese. Il grande Mandamento di Mondovì fu suddiviso in vari piccoli comuni, con il metodo divide et impera di romana memoria.

Il sale era prezioso ed era un problema, sempre e comunque gravato com'era da una tassa governativa alla quale non si poteva sfuggire, perchè veniva calcolata sul censimento delle bocche di umani ed animali in ogni famiglia: identificatela, se volete, con una specie di grossa IMU, imposta sul numero di bocche di umani ed animali per nucleo familiare.

Per chiarire al di là di ogni ragionevole dubbio, il sale era così prezioso che al Museo Civico di Cuneo (vale la pena di farci un giro, perchè è davvero interessante) è esposta una "sedia del sale", cioè una sedia con contenitore per il sale sotto il sedile, sulla quale sedeva, a far la guardia, il patriarca.

Bene: trasportando le acciughe sotto sale si aggirava almeno un pochino la tassa, almeno qualche volta, almeno per il fabbisogno personale.

Certo le donne che se le videro arrivare a casa la prima volta non sapevano bene che cosa farsene, ma ci misero poco ad ingegnarsi.

Aglio, latte, un po' di olio, anche di noce, e farina di mais in casa c'erano sempre e fu un attimo condire la polenta con la bagna cauda appena inventata, mentre il sale non ancora sciolto nel barattolo delle acciughe veniva recuperato per aromatizzare, ad esempio, il coniglio in padella.

Salendo al nostro museo etnografico incontriamo un personaggio con la briccola in spalla e il fucile. Raccontiamo che rappresenta due "mestieri": il contrabbandiere e il bracconiere. Questo perché anche nelle nostre valli si praticava il contrabbando verso la Francia ed in particolare attraverso il Passo della Losa (2957) e il Passo di Galisia che mettono in comunicazione la Valle dell'Orco con la Val d'Isère.

La briccola, dal termine francese bricole che significa cinghia per reggere pesi, è una sacca di juta cucita grossolanamente, irrigidita da cartone, con due bretelle per il trasporto. Può contenere fino 35-40 chilogrammi di merce. Immaginate quindi la fatica di valicare questi passi in alta quota con simili pesi.

Bracconieri poi si diventava per forza. Nel viaggio di ritorno era troppo grande la tentazione di procurarsi un po' di ottima carne da poter aggiungere al solito menù di polenta, patate e castagne.

Nell'antichità la selvaggina era considerata *res nullius*, cioè proprietà di nessuno. Con la nascita della proprietà privata tribale e con il sopraggiungere del medioevo, la selvaggina divenne un esclusivo patrimonio dei feudatari, dei regnanti e dei loro ospiti. Ciò privò il popolo di una delle fonti alimentari, dando vita al bracconaggio. Nel nostro territorio poi, in particolare, il bracconaggio è legato alla nascita del Parco del Gran Paradiso.

La sua storia è strettamente intrecciata con la salvaguardia del suo animale simbolo: lo stambecco. Questo ungulato, un tempo largamente diffuso a quote elevate, oltre il limite del bosco, su tutto l'arco alpino, è stato oggetto di caccia indiscriminata per secoli. I motivi per cui lo stambecco era una preda così ambita dai cacciatori erano i più disparati: la succulenza delle sue carni, alcune parti del suo corpo erano considerate medicinali, l'imponenza delle sue corna ricercate come trofeo e persino il potere afrodisiaco attribuito ad un suo ossicino (la croce del cuore) spesso utilizzato come talismano. All'inizio del XIX secolo si riteneva che questo animale fosse ormai estinto in tutta Europa finché l'ispettore forestale valdostano Delapierre scoprì che negli impervi e scoscesi valloni che discendono dal massiccio del Gran Paradiso ne sopravviveva una colonia di circa cento esemplari.

Il 21 settembre 1821 il re di Sardegna Carlo Felice emanava le Regie Patenti con le quali ordinava: «Rimane fin d'ora proibita in qualsivoglia parte de' regni domini la caccia degli stambecchi». Questo decreto, che salvò lo stambecco dall'estinzione, non fu ispirato da valori di protezionismo ambientale, non contemplati nella mentalità dell'epoca, ma da mere speculazioni venatorie. La rarità di questi esemplari ne rendeva la caccia un lusso che il sovrano concedeva solo a se stesso.

Nel 1850 il giovane re Vittorio Emanuele II, incuriosito dai racconti del fratello Fernando che durante una visita alla miniera di Cogne era stato a caccia, volle percorrere di persona le aspre valli valdostane. Partì dalla valle di Champorcher, valicò, a cavallo, l'omonima finestra a quota 2828 m e raggiunse Cogne; lungo questo tragitto uccise sei camosci ed uno stambecco. Il re rimase colpito dall'abbondanza di fauna e decise di costituire in quelle valli una Riserva reale di caccia. Furono necessari alcuni anni affinché i funzionari di Casa Savoia riuscissero a stipulare centinaia di contratti in cui i valligiani e i comuni cedevano al sovrano l'utilizzo esclusivo dei diritti venatori (relativi alla caccia al camoscio ed ai volatili, poiché la caccia allo stambecco era vietata ai valligiani già da un trentennio) ed in alcuni casi persino dei diritti di pesca e di pascolo (vale a dire che i montanari non potevano più portare ovini, bovini e caprini sui pascoli d'alta quota riservati d'ora in poi alla selvaggina).

Nasceva così ufficialmente, nel 1856, la Riserva Reale di Caccia del Gran Paradiso il cui territorio era più ampio dell'attuale parco nazionale; infatti comprendeva anche alcuni comuni valdostani (Champorcher, Champdepraz, Fénis, Valgrisenche, Brissogne) che in seguito non furono inseriti entro i confini dell'area protetta. I valligiani, dopo i primi malumori, cedettero volentieri i loro diritti al sovrano, comprendendo che la presenza dei sovrani in quelle valli, fino ad allora quasi al di fuori del mondo, avrebbe portato benessere per la popolazione locale. Re Vittorio promise che avrebbe fatto «trottare i quattrini sui sentieri del Gran Paradiso».

Fu istituito un corpo di vigilanza composto di circa cinquanta addetti denominati Reali Cacciatori Guardie, furono restaurate chiese, argini e case comunali, costruiti casotti per i guardaparco e case di caccia più grandi utilizzando manovalanza locale. Tuttavia, l'opera più importante che cambiò il volto delle valli valdostane e canavesane fu la fittissima rete di mulattiere selciate fatte costruire per collegare i paesi con le case di caccia e queste ultime tra di loro (coprivano una distanza di oltre 300 km). Queste strade furono progettate per permettere al re ed al suo seguito di spostarsi comodamente a cavallo all'interno della riserva. La maggior parte di esse è ancor oggi percorribile. Superano dei ripidi versanti con innumerevoli, ampiissimi tornanti mantenendo sempre una lieve e costante pendenza. Si snodano in buona parte oltre i duemila metri ed in taluni casi superano i tremila (Colle del Lauson 3296 m e Colle della Porta 3002 m). I punti più impervi sono stati superati scavando il tracciato nella roccia. La carreggiata è lastricata di pietre, sostenuta da muri a secco costruiti con notevole perizia e presenta una larghezza variabile da un metro ad un metro e mezzo.

Vedete dove ci ha portati la bagna cauda...?

La Bagna Cauda è uno tra i beni immateriali da tutelare come Patrimonio dell'Umanità riconosciuto dall'Unesco. Non solo paesaggi e vigneti, ma anche un piatto profondamente radicato nella storia e nella cultura piemontese. Ecco perchè una particolare iniziativa la celebra ogni anno: il Bagna Cauda Day. Una festa che celebra il tipico piatto piemontese e che quest'anno ha luogo il 25, 26 e 27 novembre.

Per finire non ci resta che aggiungere la ricetta classica caso mai qualcuno non la conoscesse.

Questa ricetta tradizionale, depositata a Costigliole d'Asti con registrazione sottoscritta dal notaio Marzia Krieg, è stata scelta dalla commissione di studio che si è più volte riunita per assaggi e confronti, fatta come Dio comanda, ossia piena d'aglio.

Ingredienti per 12 persone:

12 teste di aglio,
6 bicchieri da vino di olio d'oliva extravergine e, se possibile, un bicchierino di olio di noci,
6 etti di acciughe rosse di Spagna

Tagliare a fettine gli spicchi d'aglio precedentemente svestiti e privati del germoglio. Porre l'aglio in un tegame di coccio, aggiungere un bicchiere d'olio e iniziare la cottura a fuoco bassissimo rimescolando con il cucchiaino di legno e avendo cura che non prenda colore; aggiungere poi le acciughe dissalate, diliscate, lavate nel vino rosso e asciugate, rimestandole delicatamente. Coprire con il restante olio e portare l'intingolo a cottura a fuoco lento per una mezz'oretta, badando che la bagna non frigga. Al termine della cottura si potrà aggiungere, se piace un sapore più morbido, un pezzetto di burro freschissimo. Versare la bagna negli appositi "fujot" (fornellini di coccio) e accompagnarla con le seguenti verdure: crude: cardi gobbi di Nizza Monferrato, topinambur, cuori di cavolo bianco, indivia e scarola, peperoni freschi e sotto graspa, cipollotti crudi in quartati e immersi nel vino barbera; cotte: barbabietole rosse, patate lesse, cipolle al forno, zucca fritta, peperoni arrostiti. È tradizione raccogliere alla fine lo "spesso della bagna" strapazzandovi dentro l'uovo.

Attrezzatura necessaria: un dian di terracotta (tegame di terracotta smaltata), contenitori in terracotta (fujot) costituiti da una ciotola in coccio a cui è sottoposto un fornellino pieno di brace o, oggi con l'inserimento di una candelina piatta, per mantenere calda la bagna cauda, un cucchiaino di legno, una retina frangifiamma se si cucina con il gas.

Per "addolcire" un po' l'asprezza dell'aglio molti preferiscono farlo bollire prima nel latte. Se optate per questa modalità pelatelo, poi tagliate ogni spicchio a metà nel verso della lunghezza ed eliminate il germoglio interno (operazione importantissima!). Raccogliete gli spicchi così trattati in un pentolino e copriteli con latte fresco. Portate a bollore, poi abbassate il fuoco e lasciate sobbollire pianissimo per 15/20 minuti, fino a quando l'aglio abbia raggiunto una consistenza molto morbida.

Il galateo

Esiste un “galateo” comportamentale del mangiatore di Bagna Cauda che vieta ad esempio di “caricare” eccessivamente il proprio boccone usando foglie di cavolo o altri pezzi di verdura a mo’ di “palot” (paletta) raccogliendo troppa parte “ricca” della salsa. Sconveniente anche intingere pezzi di verdura già morsicati, o il pane che, imbevendosi, ne asporterebbe disoneste quantità. I neofiti della Bagna facciano attenzione ai primi bocconi, la scottatura è un’eventualità molto frequente. Si intinge tutti insieme in un’allegra e vociante confusione: non ci sono turni né altri formalismi da rispettare. Il rito finale prevede in molti casi che nel dian ancora caldo si faccia cuocere lentamente un uovo di gallina o di quaglia strapazzato, che si può arricchire con una “grattatina” di tartufo bianco. Diffusa anche la presenza del brodo caldo con funzioni “detergenti” d’apertura dello stomaco in vista della Bagna Cauda o di chiusura a conclusione del rito.



Erbacce commestibili

Ormai siamo abituati a trovare nei grandi centri commerciali ogni genere di frutta e verdura, anche quella più strana ed esotica. Stiamo completamente perdendo la conoscenza e l'uso delle nostre erbe che possono non solo nutrirci ma anche aiutarci a mantenere ottima la nostra salute. Importante è distinguerle bene e raccoglierle in luoghi più lontano possibile da fattori inquinanti. Vediamo alcune:

La cicoria vera (*Cichorium intybus*)



È una pianta comunissima in pianura, fiorisce in estate e la raccolta avviene prima della fioritura. Di essa si mangiano sia le foglie (crude o cotte) che i giovani germogli in insalata. Impossibile non ricordare poi che una volta con la radice di cicoria veniva preparato un ottimo sostituto del caffè.

Il Pungitopo

Pianta arbustiva dalle bacche rosse e dalle foglie aguzze, rigide e piccole. Sebbene le piccole, e caratteristiche, bacche tonde e rosse siano velenose, i getti primaverili che possono essere raccolti solitamente da marzo a maggio sono

invece commestibili. Si tratta di giovani ributti della pianta, dal sapore amarognolo e molto simili agli asparagi, tant'è che entrambi i due alimenti condividono ricette ed utilizzi.

I getti primaverili del Pungitopo, quindi, risultano una perfetta aggiunta a risotti, frittate, piatti di pasta, ecc.

La bardana (*Arctium lappa*)



Si raccoglie e si usa la radice, lo stelo florale, i piccioli e le foglie. La radice è grossa nelle piante di 2-3 anni mentre nelle piante più piccine è bene raccogliere solo le foglie e i piccioli. La radice va cotta a lungo magari a vapore e quindi condita con del semplice olio. Lo stelo florale (prima della fioritura) va pulito dalle foglie e dalla parte fibrosa esterna e quindi va cotto anch'esso. Infine i piccioli possono essere cotti e fritti con della semplice pastella di farina di ceci e birra ghiacciata. Il suo sapore ricorda molto il carciofo.

Germogli di rovo

Sarebbe davvero un peccato trascurare gli eccellenti frutti del rovo, pianta spontanea e perenne che cresce nei terreni incolti e boschi: il rovo dona vita alle dolci more, frutto che si raccoglie tra agosto e settembre.

I giovani germogli si raccolgono in maggio e sono buonissimi anche crudi in insalata.

Acacia

L'acacia in primavera ci delizia di uno spettacolo senza pari: dai suoi rami iniziano a pendere grappoli di fiori bianchi candidi e profumatissimi, amati follemente dalle api che ci regalano il miele squisito di acacia.

I fiori di acacia, o robinia che dir si voglia, non piacciono soltanto alle api: cucinateli crudi in insalata o pastellati e fritti, sbattuti con l'uovo e mangiati in frittata. Semi, corteccia e radici sono tossici.

La piantaggine



Diffusissima ai bordi dei sentieri, nei prati di montagna e nelle zone incolte; è ottima mangiata cotta in associazione ad altre erbe o usando le sue foglie più giovani crude raccogliendo le rosette più tenere da fare in insalata oppure in farinate o frittate.

La margherita pratolina (*Bellis perennis*) e la Primula

Le margheritine e le primule sono comunissime, si utilizzano le foglie più tenere, raccolte prima della fioritura, nelle insalate o nei minestrini, unite alle altre verdure. I fiori di margheritina stimolano la diuresi ed hanno un'azione disintossicante: per potenziarne le proprietà depurative, l'ideale è miscelarli ad altre piante spontanee come tarassaco, ortica e cicoria.

Melissa

Pianta spontanea perenne tenuta in estrema considerazione dai Greci antichi, conosciuto il suo legame con le api (l'insetto mellifero ne è ghiottissimo), la melissa è stata adorata soprattutto per le sue proprietà: risolve lo spirito, calma il nervosismo e la malinconia. Nel X secolo, Avicenna scrisse che "La melissa dispone la mente e il cuore all'allegria".

Le 'Melisse' erano le Sacerdotesse dei misteri di Eleusi e di Efeso, nei cui segretissimi riti si utilizzava il miele per lavare la lingua e le mani degli iniziati, per rendere pure le loro parole e le loro azioni. La melissa cresce nei pascoli e nei prati umidi, lungo le siepe o sui ruderi. Le foglie, fresche o secche, di melissa conferiscono un gustoso aroma al formaggio, ai funghi, alle insalate, macedonie e frittate. La melissa si utilizza anche per preparare tè e birre.

La borragine (*Borago officinalis*)



È una specie annuale che vive lungo i margini delle strade di campagna e dei campi non coltivati. Si usa tutta la pianta: le foglie più tenere si raccolgono prima della fioritura e si mangiano lessate e condite, oppure crude in insalata o ancora usate in risotti, ravioli, farinate o frittate oppure le più grandi intere impanate e fritte. I fiori di borragine si raccolgono insieme ai nuovi germogli e vengono impiegati crudi per insalate miste o per decorare i piatti.

I nostri torrenti

L'Orco (Eva d'òr in canavesano, cioè Acqua d'oro - così denominato solo a valle di Cuorgnè) è un grosso torrente del Piemonte affluente a nord - ovest del Po, che scorre per circa 90 km prima nella valle omonima e poi nel Canavese occidentale.

Il nome latino del corso d'acqua era *Orgus flumen*, attestato in Plinio e, in un atto di donazione al monastero di Fruttuaria (S. Benigno) da parte di Ottone Guglielmo conte di Borgogna (anno 1019), viene definito "fluvium Orgium". Da allora il nome *ORCUM* compare in atti e documenti. Il nome locale piemontese si riferisce, nell'etimologia popolare, alle pagliuzze d'oro, peraltro piuttosto rare, che a volte vengono ritrovate nelle sabbie, (setacciando), del suo alveo (dalla località Pedaggio di Cuorgnè verso la pianura).

Nasce da piccole sorgenti, tra la Punta Leynir e la Punta Rosset, viene alimentato dalle acque del lago Rosset (2703 m) e del lago Leytà (2699 m), dalle nevi del versante piemontese del massiccio del Gran Paradiso (Denti del Nivolet - Costa di Mentà), dai rii della costiera della Basei (ghiacciaio omonimo) e da quelli del settore che va dalla Cima d'Oin alla Punta di Galisia. Viene quasi subito sbarrato da dighe formando i bacini idroelettrici Agnel e Serrù. Impegnoso e copioso d'acque giunge a Ceresole Reale dove sbarrato da un'imponente diga forma il pittoresco Lago di Ceresole, anch'esso creato, (negli anni 1925 - '31), per la produzione di energia elettrica della allora municipalizzata torinese A.E.M.Torino.

Subito a valle dello sbarramento si incassa raggiungendo in breve il centro di Noasca e incrementando progressivamente la sua portata grazie a vari contributi di affluenti provenienti per gran parte da sinistra. Proseguendo il torrente bagna i centri di Locana (che dà anche il nome a questo tratto vallivo) e Sparone sino a giungere a Pont Canavese dove riceve il Soana, suo principale affluente di sinistra. Rimpinguato nella portata dall'affluente raggiunge in breve la cittadina di Cuorgnè dove si allarga notevolmente in ampi ghiaioni ricevendo, ancora da sinistra, l'apporto idrico del Piova. Poco più a valle, ormai entrato nella pianura canavesana, raccoglie in destra idrografica le acque provenienti dal Monte Soglio e dalla Val Gallena. Viene quindi scavalcato dalla ex Strada statale 565 di Castellamonte nei pressi di Rivarolo Canavese; superata la confluenza con il torrente Malesina (un altro affluente in sinistra idrografica) prosegue con un ampio letto ciottoloso che in breve viene sovrappassato da due autostrade, la

A5 e la A4. Sfocia infine nel Po presso Chivasso a quota 177 m.

Nel 2005 la "Confluenza Po - Orco - Malone" è stata riconosciuta SIC (Site of Community Importance) (codice: IT1110018)

Il bacino dell'Orco, specie nella sua parte montana, si presenta decisamente asimmetrico: mentre in destra idrografica la vicinanza dello spartiacque con le Valli di Lanzo impedisce al formazione di un reticolo idrografico molto articolato, sulla sinistra gli affluenti del torrente creano invece valloni anche piuttosto lunghi e ramificati in direzione della Valle d'Aosta.

I principali affluenti sono: in destra idrografica:

Rio della Galisia (o Galeso che, con altri rii, formavano il lago primevo/naturale del Serrù)

Rio del Vallone delle Gavite (testata della Valle)

Rio del Carro, rio del Nel (alta Valle - Ceresole Reale)

Rio del Vallone di Deserta (Noasca)

Rio di Molera (o Rimolerio) - rio di Chironio (Locana)

Rio di Feilongo - rio dei Piani - Rio di Mares (Sparone)

Rio di Alpette (a Pont C.se)

Torrente Gallenca (a Valperga)

in sinistra idrografica:

Rio del Roc - rio del Ciamousseretto - rio di Noaschetta (Noasca)

Torrente Piantonetto - rio Eugio (Rosone di Locana);

Torrente Ribordone (a Sparone);

Torrente Soana (a Pont Canavese);

Torrente Piova;

Torrente Malesina.

L'Orco, anche se definito torrente, ha una portata d'acqua perenne e copiosa (quasi 24 m³/s presso la foce) ed è caratterizzato da piene tardo-primaverili e autunnali e magre estive.

La denominazione torrente ritorna però appropriata in caso di precipitazioni eccezionali in quanto l'Orco può mostrare una furia impressionante durante le grosse piene causando non di rado notevoli danni agli insediamenti umani e alle campagne. Ciò è accaduto ad esempio nell'ottobre 2000, quando dopo piogge copiosissime nella parte alta del suo bacino (oltre 700 mm) scatenò una

piena secolare violentissima (1.700 m³/s a Cuornè e oltre 2.000 presso la foce) devastando totalmente la sua valle.

Oltre a causare danni a cose e persone la piena del 2000 (e, in minore misura, anche quella del settembre 1993) ha anche modificato la morfologia del corso d'acqua. L'Orco infatti, come testimoniato dall'analisi della cartografia storica, era passato nel corso del XX secolo da una morfologia pluricursale ad una a canale unico prevalente, con un letto di scorrimento fortemente inciso rispetto al piano di campagna a causa dell'estrazione di inerti. In contemporanea il torrente aveva subito un notevole restringimento del proprio alveo, al quale erano state sottratte vaste aree destinate a fini residenziali e produttivi. Le eccezionali piene autunnali del 1993 e del 2000, con l'erosione laterale operata dalle enormi masse d'acqua coinvolte e la deposizione di grandi quantità di detrito, hanno infatti recuperato spazi da tempo abbandonati dal torrente e hanno riattivato vecchi bracci fluviali ripristinando, almeno localmente, le condizioni di pluricursalità presenti in passato.

Il Soana, principale affluente dell'Orco, è il tipico torrente alpino. Il perimetro del suo bacino è di 70 km.

Dominato dal massiccio del la Gran Paradiso, il Soana nasce da due rami principali. Il primo scende dagli oltre 3000 metri della Rosa dei Banchi, l'altro forma il vallone di Campiglia. A Valprato Soana i due rami confluiscono e poco a valle di Ronco Canavese ricevono le acque abbondanti e veloci del Forzo, che scende dai 3322 metri del Monveso di Forzo. Da questo punto fino alla sua confluenza con l'Orco, nel comune di Pont Canavese, il Soana scorre in una profonda vallata che arriva a restringersi notevolmente nel suo tratto mediano, con acque sempre impetuose, raro esempio di vero torrente di montagna. Nei 24 chilometri del suo corso non esistono industrie e i paesi della vallata hanno una popolazione molto ridotta, per cui l'acqua del Soana è tra le meno inquinate che si possano trovare nell'intero arco alpino. Nel torrente vivono belle fario di origine locale, trote marmorate nella parte più bassa, qualche iridea pronipote di quelle importate anni fa in un tratto che era riserva privata, e in alto salmerini. Un itinerario piuttosto impegnativo che può dare grandi soddisfazioni, ideale per chi vuole trovarsi solo in un ambiente selvaggio e incontaminato anche a costo di lunghe e faticose arrampicate nei tratti più difficili, che però, proprio perché poco frequentati, offrono la possibilità di pescare trote che meritano di essere fotografate e immortalate nell'album dei ricordi. Difficilissimo da percorrere, è meta ambiziosa di esperti canoisti provenienti da tutta Europa

Il 1994 sarà ricordato per i disastri che l'alluvione ha creato in tutto il Piemonte. Anche la Val Soana non è stata risparmiata da questa inondazione; la parte alta del suo corso che va dalla confluenza con il Forzo, alla ex centrale di Trione è stata stravolta totalmente.

Sebbene anche nella parte medio bassa siano avvenuti molti cambiamenti, il torrente Soana rimane sempre uno dei più belli ed ambiti fiumi per il kayak d'alto corso, e pertanto riservato a persone di provata esperienza.

Il Soana si forma all'altezza di Piamprato, frazione di Valprato Soana, dall'unione di vari torrentelli, il principale di essi sgorga dalle pendici della Rosa dei Banchi, percorre la valle omonima e termina nell'Orco all'altezza di Pont Canavese a 445 m di quota.

Affluenti principali

Rio Santanel (dal colle omonimo) e rio Giassetto che nasce sul versante occidentale della Bocchetta delle Oche e confluiscono in sinistra idrografica nel Soana poco a valle di Piamprato.

Torrente Campiglia: percorre l'omonimo vallone e confluisce nel Soana in destra idrografica a valle di Chiesale (Campiglia Soana).

Rio di Servino (a Scandosio)

Torrente Forzo: percorre l'omonimo vallone e confluisce nel Soana in destra idrografica a Bosco (Ronco Canavese).

Rio Canaussa - Rio Verdassa - rio del Bigio in sinistra idrogr.

Rio di Guaria - Rio d'Ingria - rio Budano in destra idrogr.

<http://digilander.libero.it/tuttopesca/Itinerari/SOANA.htm>

[http://it.wikipedia.org/wiki/Orco_\(torrente\)](http://it.wikipedia.org/wiki/Orco_(torrente))

<http://www.okadventure.it/soana.htm>

La leggenda di Orco e Soana

Questo testo, scritto da Lidia Penna, è stato utilizzato per la stampa di un libretto pubblicato nel 2009, facente parte del progetto di valorizzazione del francoprovenzale, promosso dal Comune di Pont Canavese e organizzato da Effepi, Associazione di studi e di ricerche francoprovenzali in collaborazione con Ij Canteir, Associazione per la promozione dei valori etnico ambientali delle Valli Orco e Soana.

Finanziato dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri, nell'ambito degli interventi previsti dalla Legge n. 482 del 1999 "Norme in materia di tutela delle minoranze linguistiche storiche" coordinati dalla Regione Piemonte.

In tale pubblicazione tutti i dialoghi esistenti nel racconto sono stati tradotti in pontese, valsoanino e noaschino con aggiunta dello schema della Grafia G.I.T - Groupe International de Travail pour le francoprovençal - Vocali e consonanti diverse da it. - lo schema della grafia di Pont e quello della grafia di Noasca. La pubblicazione venne distribuita alle scuole primarie di Pont ma ci fa piacere dare l'opportunità a tutti i lettori della nostra rivista di leggere questo bellissima storia. "Orco e Soana" non è una leggenda attinta dalla tradizione, bensì un racconto nato dalla fantasia dell'autrice, Lidia Penna, pontese di adozione, attenta cultrice delle tradizioni e della storia locale ma che sa anche cogliere spunti dall'osservazione dei luoghi più caratteristici del nostro territorio per creare suggestive fiabe che ci riportano nelle antiche nebbie di un tempo che fu ...

***Se qualcuno fosse interessato a tale pubblicazione integrale,
può richiederla presso la nostra sede.***

Gli orchi erano della stessa razza degli elfi.

Un mago malvagio ne aveva imprigionati alcuni, torturandoli e storpiandoli, corrompendoli nella mente e nel corpo, creando così una nuova razza al proprio servizio, per i suoi scopi di conquista del mondo.

Ma il mago aveva subito una disfatta e molti orchi erano morti.

I sopravvissuti erano fuggiti ma gli uomini si erano alleati per combatterli e sterminarli.

Pochissimi erano riusciti a fuggire ancora ed avevano trovato rifugio sulle Montagne Grigie.

Gli uomini erano soddisfatti e gli orchi erano stati dimenticati.

Lui aveva un nome. O almeno, lo aveva avuto.

Se lo ripeteva fra sè, nelle sere in cui si sentiva particolarmente solo, che, stranamente, non erano le sere piovose o nebbiose.

Erano invece proprio le sere più belle, subito dopo il tramonto, quando nell'aria c'era odore di primavera e il mondo era pulito e lucente. Un nome lo aveva avuto, ma ormai erano tanti di quegli anni che veniva chiamato per quello che era: Orco. Non che ci fosse più tanta gente a chiamarlo così o in altro modo: giusto quel pastore che passava con le sue pecore due volte all'anno. Ricordava il comico spavento dell'uomo quando si erano incontrati la prima volta. Paura che ancora non gli era passata, ma veniva lo stesso, durante la transumanza, a vendergli qualche capra. Perché l'avidità era più forte della paura, perchè lui gli pagava le capre con l'oro.

E, sempre per avidità, non aveva mai svelato a nessuno la presenza dell'orco: voleva quell'oro solo per sé. E questo andava benissimo ad Orco. Si era rifugiato fra quelle montagne, incalzato da un'umanità sempre più numerosa, avida, bellicosa. Siccome questi esseri vivevano poco, lo facevano in modo convulso ed erano maledettamente prolifici.

Così piccoli, così fragili, eppure.... In poco tempo i villaggi crescevano e ne nascevano di nuovi, occupando tutti gli spazi.

Per lui il tempo scorreva lentamente, non teneva certo il conto degli anni.

La sua disgraziata razza discendeva da quella degli elfi, che si diceva vivessero per sempre. Gli orchi no, non vivevano per sempre. Scacciati e maledetti dai loro simili, i suoi antenati si erano macchiati di colpe così gravi ed erano vissuti per così tanto come reietti, che ne avevano avuto il fisico minato. Forti, questo sì, ma orrendi, nel corpo e nell'anima. Ormai erano rimasti in pochi, il suo gruppo si era disperso e a volte temeva di essere l'ultimo della sua specie. Si era nascosto tra quelle montagne e, proprio lì, aveva trovato un tesoro, quello che ogni orco brama di più al mondo.

ORO!

La sua miniera, solo sua, dove trascorreva le giornate nell'ambiente che più gli era congeniale, un cunicolo nella roccia, lontano dal sole, lontano da tutto. Con il suo oro.

Aveva trovato una vena incredibile, che continuava e continuava e che lui seguiva, giorno dopo giorno, stagione dopo stagione, scavando e picconando, senza stancarsi mai. Disperdeva la roccia frantumata in giro per la valle per non attirare l'attenzione e nascondeva l'oro in buche scavate nel terreno. Usciva dalla miniera dopo il tramonto, e andava nella sua capanna di tronchi da cui tornava ad uscire all'alba.

Mungeva le capre e beveva il latte, raccoglieva un po' di bacche lì intorno. Quando la capra non dava più latte la uccideva per mangiarne la carne. Per

l'inverno si faceva una provvista di castagne e di nocciole, uccidendo tutti gli scoiattoli che incontrava perché erano dei ladri e comunque avevano una bella pellicetta che lui si ingegnava di cucire insieme per farsi un abito invernale. Aveva bisogno di poco, lui aveva il suo oro e questo bastava. Oh, non avrebbe continuato per sempre. Aveva il suo bel progetto. Quando la vena si fosse esaurita o quando avesse avuto abbastanza oro, sarebbe sceso a valle. Ormai erano passati tanti anni e gli uomini si erano dimenticati degli orchi. Gli umani, avidi anche loro, lo avrebbero riverito quando avrebbe cominciato a spenderlo.

Voleva un castello, e al castello avrebbe fatto venire sarti che lo vestissero di seta e di broccato, e voleva dei musici e dei cuochi..... e non gli veniva in mente altro, ma qualcosa avrebbe trovato. Ah, sì... Avrebbe pagato uomini perché andassero per il mondo a cercare altri orchi, per invitarli al suo castello.

Perché vedessero la sua fortuna. Forse anche per scoprire se al mondo c'erano ancora altri orchi e se c'erano lui aveva una gran voglia di vederli e di stare con loro. Cercava di immaginare il castello, tutto in pietra, con grandi sale tenebrose e vedeva se stesso girare per quelle sale vestito da gran signore, con tanti umani intorno pronti a servirlo.

Ma per questo aveva tempo. Quella vena d'oro così puro e lucente era tutto, per adesso gli bastava. Una sera, tornando alla sua capanna, si fermò di colpo. C'era un odore diverso, estraneo. Lui aveva un naso che neanche i lupi. Veniva dalla capanna.

Si avvicinò silenziosamente e spalancò la porta pronto per qualunque cosa. La donna si mise a strillare quando lo vide e lui rimase fermo sull'uscio per lo stupore, e la donna dopo un po' smise di strillare. Solo per un momento, quella figura in ombra gli era sembrato un altro orco, ma poi capì che era un umano, una femmina, e sentì una fitta di delusione.

Però una umana così non l'aveva mai vista.

Per cominciare era alta, gli arrivava quasi sotto il mento.

Aveva spalle e braccia grandi e forti e gambe come colonne. Entrò e accese la lampada. La donna lo guardava terrorizzata.

Orco tentò di parlare, ma non lo faceva da troppo tempo.

Al secondo tentativo riuscì ad articolare: "E tu chi sei?"

La donna aveva ritrovato coraggio perché gli rispose: "Ma tu "cosa" sei?"

Lui alzò le spalle con noncuranza: "Sono Orco."

"Sei un orco? Credevo che gli orchi esistessero soltanto nelle storie che si raccontano accanto al fuoco!"

"Già.... Ed invece eccomi qui. Ma tu cosa ci fai in casa mia?"

"Mi chiamo Soana. Sono in cammino da tanto e quando ho visto la capanna

mi sono fermata un po' a riposare. Perdonami, non sapevo..."

Orco non era in vena di convenevoli.

"Hai fame?"

Lei chinò il capo. "Tanta."

Soana era la ragazza più infelice del mondo. Non ricordava un giorno in cui non fosse stata derisa. I suoi primi ricordi erano i suoi genitori che la guardavano scuotendo la testa, desolati.

Gli altri bambini del villaggio tutti uniti contro di lei. Poi, un giorno, aveva realizzato di essere tanto più grande e forte di tutti loro e li aveva picchiati. Il villaggio a questo punto si era coalizzato e aveva preteso dai suoi che tenessero quel mostro incatenato. Naturalmente i suoi non lo avevano fatto, ma lei aveva dovuto imparare a isolarsi da tutti.

Quando usciva e i ragazzini la seguivano deridendola e tirandole sassi, non reagiva, come se non esistessero. La gente la seguiva con gli occhi, malevoli, borbottando fra loro.

Che colpa ne aveva lei se era cresciuta così tanto?

Che colpa ne aveva lei? Non bastava che la natura l'avesse fatta così male, dovevano anche odiarla e deriderla?

E i genitori, tristi e infelici per colpa sua, evitati da tutti, colpevoli di aver messo al mondo quel mostro. Chissà di quale colpa si erano macchiati, diceva la gente.

Non era stata a meditare a lungo l'idea di andarsene. Semplicemente, un mattino, si era accorta di non poter resistere un giorno di più e, senza dire niente a nessuno, si era avviata per il sentiero che scendeva verso valle. Si era incamminata per l'unica via di fuga, così com'era, senza prendere niente con sé. Ma la disgrazia la perseguitava, se il primo che incontrava era un orco, pensò. Dio, quanto era brutto. Ma chi era lei per giudicare?

Sembrava gentile e ospitale, chissà, magari voleva ingrassarla per poi mangiarsela. O mangiavano solo bambini?

Ma era insonnolita, fuori era buio, il suo avvenire nebuloso e comunque disperato. Troppo stanca e triste per preoccuparsi.

Si addormentò con la testa sul tavolo. Quando si svegliò al mattino, stentò a capire dov'era. Il sole filtrava fra un tronco e l'altro, si mosse per andare ad aprire la porta.

E scoprì di essere legata per una caviglia con una catena che finiva in un robusto anello infisso in un tronco. Riusciva comunque ad arrivare alla porta. Aprì e guardò fuori, dell'orco nessuna traccia. Si accanì per tutto il giorno nel tentativo di liberarsi, ogni tanto ci riprovava, a cosa serviva essere tanto forte.

Sul tavolo c'erano latte e frutta in abbondanza.
Spazzolò le ciotole, pianse un po' e dormì un po'.
Poi sedette sulla soglia ad aspettare, evidentemente l'orco tornava dopo il tramonto. A meditare sulla propria vita che andava di male in peggio.
Orco aveva passato la giornata a pensare, mentre picconava furiosamente. Quella donna era un bell'impiccio. Non poteva lasciarla andare perché avrebbe rivelato la sua presenza. Anche trattenerla era un rischio, perché poteva esserci in giro qualcuno che la stava cercando. Era anche furioso con se stesso: la soluzione era ucciderla. E magari mangiarla.
Ma lui non ne era capace, non aveva mai ucciso se non qualche animale, per la propria sopravvivenza. E comunque la carne umana non gli era mai piaciuta. Se almeno si fosse trattato di qualche donnina fragile e piagnucolosa, sarebbe stato più facile. Ma quella donna gli ricordava le femmine della sua razza. Adesso se ne stava seduta sulla soglia a fissarlo con sfida. La superò ignorandola per andare a bere alla sorgente.
"Ho sete anch'io!" gli gridò dietro lei. Un umano che non manifestava terrore davanti ad un orco? Le portò una tazza colma d'acqua.
Poi cominciò i suoi lavori serali, scavalcandola ogni volta per entrare od uscire, finché perse la pazienza e la trascinò dentro tenendola per la catena.
Lei balzò in piedi inferocita e cominciò a coprirlo di insulti. Divertente. Le diede uno schiaffetto per farla tacere e lei quasi cadde tramortita. Fu un attimo ma subito dopo fu lui a ricevere un potente pugno nello stomaco. Grande Elfo! Soana era al settimo cielo.
Finalmente poteva sfogare la sua rabbia picchiando qualcuno. E di rabbia tenuta a freno e accumulata ne aveva tanta. Questa volta poteva picchiare chi la offendeva! Si abbandonò a una specie di delirio, affondando i pugni dove capitava, in quella grande massa che le stava davanti.
Orco rideva, lasciandola fare. Quando lei cadde a sedere, esausta, lui riprese le sue faccende, ridacchiando fra sé.
Quando le mise davanti la ciotola della cena, lei lo guardò sorpresa, poi si mise a mangiare. Cenarono in silenzio.
Orco allungò le gambe sul tavolo, si appoggiò al muro e la guardò. "Cosa devo farne di te?"
Lei attese. C'era poco di buono da aspettarsi.
"Se ti lascio andare tu vai a spifferare a tutti che hai incontrato un orco, e io non lo posso permettere.
E magari capiterà qui qualcuno che ti cerca.
Quante noie mi hai portato, donna!!"

Lei rispose senza pensare.

“Qualcuno che mi cerca? Non credo proprio.”

“No! I miei compaesani saranno ben contenti di non vedermi più.”

“Quindi se ti faccio sparire non avrò altre noie...”

Ecco. Non era stata molto furba. Cercò di rimediare.

“Se mi lasci andare non dirò a nessuno di te.”

“Come se ci si potesse fidare degli umani..!”

Stettero zitti per un po’.

“Dove stavi andando? C’è qualcuno che ti aspetta?” “No!”

E lui capì che era sincera.

“Non stavo andando da nessuna parte, volevo soltanto andarmene dal paese.”

“Andavi a cercare fortuna?” Orco non vedeva altri motivi.

Lei rise amaramente.

“Fortuna? Quale fortuna vuoi che ci sia per una come me? Infatti guarda come sono subito finita!”

Per quel giorno le cose rimasero com'erano, e il giorno appresso e quello dopo ancora. Orco non sapeva decidersi. Ma dopo il terzo giorno Soana ne aveva abbastanza.

“Uccidimi, subito. Non sopporterò un giorno di più. Se non lo fai tu, troverò il modo di farlo io.”

Lui non le diede retta, ma l'indomani mattina scoprì che nella notte lei aveva cercato di strangolarsi con la catena che la teneva legata. Se solo la catena avesse avuto qualche maglia in più ci sarebbe riuscita. D'istinto Orco la liberò.

Lei rimase seduta a terra a massaggiarsi il collo segnato dai lividi.

Le portò dell'acqua, ma lei non riusciva a bere. Intanto il sole era sorto e lui non si era rifugiato nella sua miniera.

Brontolando contro le femmine che sono soltanto una fonte di guai, andò a raccogliere alcune foglie medicamentose con cui le fece un impacco alla gola. Brontolando con se stesso per il cuore troppo tenero, riuscì a farle bere un po' di latte.

“Non sei cattivo come vuoi far credere”, disse Soana con voce rasposa. Orco tirò un pugno sul tavolo, incrinandolo per tutta la lunghezza.

“Avresti dovuto darlo a me.”

“Grande Elfo! Stai zitta donna!”

Orco uscì a grandi passi e sedette su una pietra. Il sole gli scaldò le spalle e non era una brutta sensazione, chissà perché se ne era privato per tanto tempo.

La donna aveva ragione. Si era rammollito. Non riusciva a spiegarselo, ma non voleva farle del male. Quindi doveva lasciarla andare. Era una donna di valore, perfino meglio di una orchessa. Ricordò la scarica di pugni e si ritrovò a sor-

ridere: quei pugni li aveva sentiti, eccome. Doveva lasciarla andare. Quella sera parlarono veramente. Lui disse che era libera di andarsene. Lei chiese se lui non avesse più paura che lei lo denunciasse. Lui le chiese che cosa avrebbe fatto, dove sarebbe andata e lei rispose che non lo sapeva. Orco la interrogò e scoprì che la ragazza non era mai uscita dal suo paesino, e non sapeva nulla di nulla. Di quanto il mondo fosse vasto e complicato. Un vero pulcino bagnato. La guardò scuotendo la testa.

“Farai meglio a tornare da dove sei venuta.”

“Mai.”

“Se vuoi puoi fermarti qui ancora per qualche giorno.”

“E mi lascerai libera?”

“Certo.”

Ed entrambi scoprirono di essere contenti di quel rinvio.

Qualche giorno diventò qualche settimana. Orco era contento di trovare compagnia, la sera, la cena pronta, il fuoco acceso.

Gli orchi sono creature sociali e quel suo ritirarsi in solitudine, per via dell'oro, in fondo non gli era mai piaciuto.

Soana si stava abituando all'orco, e, non volendo tornare a casa, ma avendo paura a inoltrarsi nel mondo, se ne stava lì, rimandando la decisione, quasi contenta. Con Orco non si sentiva troppo grande e sgradevole.

Lui le raccontava episodi della sua lunga vita, le parlava della gente di pianura, le spiegava come erano le città, come ci si viveva. Dei nobili che comandavano su tutti e vivevano in grandi castelli, circondati da servi, e si facevano la guerra fra di loro, mentre la povera gente moriva. Lei ascoltava incantata, al paese si parlava soltanto di raccolti e di gravidanze delle pecore. Orco costruì una capannuccia attaccata all'altra, per lei, con un ripiano come letto, e le diede pelli di volpe e di scoiattolo perché si facesse una coperta e una giacca. Lei imparò da lui a fare buchi nella pelliccia in cui infilare tendini di capra e legarli. Quando passò il pastore, Soana non si fece vedere, ma aveva consigliato Orco di prendere, oltre alle solite capre, anche della farina, per fare pane e polenta. Intanto aveva cominciato a fare il formaggio e Orco aveva ricavato un pentolone dalla sua vecchia armatura.

Sempre più in confidenza, Soana non ci pensava due volte a tirargli un pugno quando la faceva arrabbiare, perché sapeva che la cosa lo divertiva. Orco si faceva una risata e una volta la alzò da terra tenendola per la vita e facendola girare. Poi l'aveva posata, imbarazzato, e si era allontanato borbottando. Ma lei era beata, non avrebbe mai creduto che ci sarebbe stato qualcuno capace di tanto. Il tempo passava, lei non se ne andava e nessuno dei due toccava l'argomento.

Quando passò il pastore, di ritorno dall'alpeggio, la vide e si congratulò con Orco per essersi trovata una moglie.

Regalò a Soana un agnello, come dono di nozze, e Orco gli diede il doppio del solito oro. In fondo era soltanto una piccola manciata di schegge, ma per l'uomo era un tesoro. L'intesa come sempre, il silenzio. Questo episodio aveva creato un forte imbarazzo tra di loro. Un pensiero che forse prima non avevano. Soana era contenta di stare con Orco, il primo che incontrava più grande e forte di lei.

Non sapendo dove andare e avendo paura di affrontare il mondo, si era creata una nicchia, lì con lui, dove per la prima volta si sentiva serena. Forse perfino felice.

Orco era contento di non essere più solo, anche se ben consapevole della differenza fra di loro, lui orco e lei umana.

Chi dei due fece il primo passo?

Forse lui, turbato dalla vicinanza di una femmina.

Forse lei, che il confronto con Orco faceva sentire debole e questo permetteva alla sua femminilità di affiorare.

Forse il primo passo lo fecero insieme, incontrandosi a metà strada. C'era tanta felicità in quella capanna perduta tra i monti. C'era amore e anche amicizia. E scherzi. E canti.

Orco aveva rispolverato la sua vecchia cetra e la sera suonava per lei, mentre lei cantava per lui, inventando parole o semplicemente gorgheggiando.

Orco era sempre più innamorato della sua Soana, non ricordava di aver mai provato un sentimento così forte, in vita sua. Si sentiva vivo come non mai. Adesso divideva con lei i suoi progetti per il futuro. L'aveva portata a vedere la sua miniera e i cumuli d'oro sotterrati.

Con lei progettava il castello, e le magnificava gli abiti che avrebbero portato, il cibo raffinato preparato dai cuochi, l'esercito di servitori, i cavalli, i falchi per la caccia.

Le feste sontuose che avrebbero dato.

Lei manifestò qualche dubbio che qualcuno avrebbe accettato l'invito a una festa, ma Orco la rassicurò: il denaro, l'oro, che avrebbe speso a piene mani, avrebbe attirato tutti, gli umani erano avidi come gli orchi, sia detto senza offesa.

Soana ascoltava come si ascoltano le fiabe, quell'avvenire progettato non la seduceva neanche un po'.

Lei era felice lì, lontana dal mondo e dalla propria razza. Se la gente della pianura li avesse accettati per via della ricchezza, avrebbero riso alle loro spalle. Li avrebbero invidiati e quindi odiati. Glielo diceva il buon senso. Per fortuna

Orco non aveva fretta. Diceva che l'oro doveva essere proprio tanto, e quella miniera così ricca era un peccato lasciarla.

Intanto si godevano quella luna di miele prolungata, facendo l'amore dappertutto, nel loro magnifico isolamento, sui prati, sui letti di foglie dorate in autunno, facendo il bagno alla sorgente. E d'inverno, quando la capanna era coperta di neve, caldi e soddisfatti sotto le loro coperte di pelliccia. Il tempo passava. Lentamente per Orco. Molto più in fretta per Soana.

Soana, pur senza specchi, vedeva i capelli farsi sempre più grigi, sentiva le rughe sul volto, la pelle delle braccia cascante, il seno sempre più rilassato.

Orco sembrava non accorgersene, innamorato come sempre.

Orco si era soltanto accorto che lei non voleva più fare l'amore nei prati, e non gli dava più pugni scherzosi. Forse un po' meno agile, ma lei era sana e forte. Certo, era umana, ma c'era ancora tanto tempo. Soana amava Orco anche per questo.

Era stata una bella vita la loro, pur nella sua semplicità. Quanti anni? Non li avevano contati, ma erano tanti, ormai.

Una sera, tornando dalla miniera Orco vide una vecchia seduta sulla soglia della capanna. Non aveva voluto vedere, non aveva voluto ammetterlo, ma quella sera la guardò e il cuore gli perse qualche battito. Cercò di non essere diverso dal solito, ma quella notte non poté dormire e uscì, e camminò nei prati inondati di luna, in preda all'angoscia. Alla fine si gettò a terra battendo i pugni su un vecchio tronco, fino a farsi male.

Non c'era rimedio, non c'era speranza, Soana era molto vecchia per un essere umano. Presto sarebbe morta e lui non poteva accettarlo. Non aveva più senso la vita senza di lei.

Quei pochi anni con Soana erano stati l'unico momento felice della sua vita e tutti quegli stupidi progetti di castelli e di feste non lo avrebbero consolato. A cosa serviva quell'oro, lo avrebbe dato tutto per non farla morire. Avrebbe dato tutti gli anni che gli restavano da vivere per qualche anno in più con lei. Si picchiò i pugni in testa, nella sua disperazione impotente. Tornando si chinò per bere alla sorgente, poi si fermò all'improvviso, trafitto da un pensiero. Gli elfi delle sorgenti! Misteriosi, isolati, erano stati gli unici a non partecipare alla messa al bando dei suoi antenati. Chissà se ne esistevano ancora. E perché no. Doveva cercarli, trovarli.

Doveva. Soltanto loro avrebbero potuto aiutarlo, trovare un modo, qualunque modo. Poi una nuova angoscia: non poteva portare Soana con sé e non poteva lasciarla sola. Non poteva portarla? Sì che poteva, l'avrebbe fatto, letteralmente. Avrebbe costruito un carretto, imbottito con le pellicce, per trasportarla. Un sacco di provviste sulle spalle e via.

Sarebbero stati insieme fino alla fine e questo viaggio di speranza sarebbe stato infinitamente meglio dello stare ad aspettare la sua morte, impotente e disperato. Li avrebbe trovati, gli elfi delle sorgenti, la cui regina, forse la più potente fra tutti gli elfi, non aveva voluto condannare la sua razza. Tornò alla capanna e non era più lo stesso orco che ne era uscito. Tornò a passo cadenzato veloce, quello con cui era andato in battaglia, cantando la canzone di guerra del suo clan, l'unica che conosceva.

Orco sistemò meglio il sacco delle provviste, che portava a spalla. Si chinò al fianco di Soana, seduta sul carretto e avvolta nelle pellicce.

“Dobbiamo arrivare al ghiacciaio. Le sorgenti sono lì. Se non tutti, qualche elfo di guardia ci dovrà pur essere.”

E indicava la terribile parete bianca che si ergeva davanti a loro. Soana gli sorrise, incoraggiante. Aveva ancora dei bei denti, e tutto quello che poteva fare per lui era sorridergli.

Lui riprese le stanghe e si rimise in marcia, attento a non trasmetterle troppi scossoni. Poco dopo si mise a cantare il suo canto di battaglia che gli ritmava il passo. Soana sospirò.

Faceva quel viaggio, ma non credeva negli elfi, non credeva che ci fosse un rimedio alla vecchiaia e alla morte.

Ma lui era felice e tanto bastava.

Venne il momento in cui non fu più possibile proseguire con il carretto. Ma Orco lo aveva previsto. Si passò davanti il sacco a prese Soana sulle spalle, ben avvolta nelle pellicce perché il freddo si andava facendo pungente, e lei gli strinse le braccia attorno al collo e appoggiò la guancia su quel gran testone. Orco ebbe una stretta al cuore: come si era fatta leggera Soana.

Si arrampicò, disdegnando i passaggi facili che avrebbero allungato il cammino, su, diritto verso la meta, il cuore gonfio di speranza.

L'elfo, pallido ed azzurrognolo, si mimetizzava perfettamente sullo sfondo del ghiacciaio. Quel giorno aveva dovuto rimuovere alcune pietre di una frana che ostruivano la sorgente più bassa. Poi rimase a guardare quella strana cosa che saliva. Un orco. Cosa mai cercava?

Di nuovo in fuga davanti agli uomini? Ma questo non era posto per lui. Bisognava riferire alla regina.

Quando arrivò alla prima sorgente. Orco si fermò e posò delicatamente Soana. Bevve e fece bere lei, poi si guardò intorno e sentì quell'odore che lo fece fremere nel profondo: odore di elfo.

Lanciò il grido di battaglia che gli venne rimandato dall'eco, e danzò, pestando i piedi e girando su se stesso.

Soana lo guardò perplessa, non lo aveva mai visto così.

“Un elfo,... qui c'è stato un elfo, di recente, molto di recente!”

Perché lui aveva un fiuto che non possedevano neanche i lupi.

Sedette accanto a Soana e l'abbracciò.

“Li abbiamo trovati!”

Poi subito se la rimise a spalle.

“Presto, dobbiamo seguire la traccia,... ci porterà dagli altri.”

L'elfo correva leggero come sanno farlo solo gli elfi.

Saltava di roccia in roccia, divorando la distanza.

Orco marciava da par suo, con i piedoni che non sembravano risentire di spuntoni o avvallamenti.

Non cantava più e viaggiava silenzioso, quasi cupo.

L'elfo si rese conto che l'orco lo stava seguendo e invece di andare direttamente dalla regina, fece una deviazione verso il villaggio degli uomini.

Ci avrebbero pensato loro a fermarlo.

Orco, concentrato a seguire la pista, quando vide il villaggio era troppo tardi, perché era stato avvistato.

Agli occhi umani sembrava proprio che quel mostro avesse rapito la donna, anche se era strano che avesse rapito una vecchia.

Gli andarono incontro urlando ed agitando coltellacci e forconi e Orco fuggì.

Prese ad arrampicarsi sulla parete più scoscesa, raccomandando Soana di tenersi ben stretta.

I più giovani fra gli inseguitori presero ad arrampicarsi dietro di lui. Orco saliva di forza, tenendosi con le mani agli speroni rocciosi. Soana, non più sostenuta, sentiva le forze venirle meno e cercava di pensare velocemente.

Senza di lei, lui sarebbe riuscito a sfuggire agli inseguitori.

Ma lo avrebbe fatto? Se lei fosse semplicemente caduta, lui si sarebbe fermato.

Ma, se fosse caduta dal dirupo, fino in fondo, forse lui si sarebbe rassegnato.

Aspettò il momento giusto. E si lasciò andare.

Orco lanciò un grido terribile e cercò di afferrarla e corse giù dietro di lei, finché il corpo di Soana, ormai incosciente, rimbalzò su una roccia e cadde nel vuoto, verso il fondo oscuro e lontano del vallone.

Forse Orco si sarebbe gettato anche lui, ma gli inseguitori gli erano ormai addosso e tutto il dolore si trasformò in rabbia. Ruggendo, si scrollò quegli omuncoli di dosso, lanciandoli lontano, strappandosi dalla carne i forconi come fossero spilli, e quelli fuggirono.

Rimase lì, inerte, annichilito.

Proprio quando ci era quasi riuscito.

Proprio quando quella piccola speranza era diventata reale.
Poi capì. L'elfo gli aveva teso un tranello.
L'antico odio degli orchi per gli elfi lo pervase, annullando anche il dolore.
Li avrebbe trovati e si sarebbe vendicato.
E sarebbe morto. Andava bene così.
La regina degli elfi azzurri aveva ascoltato il rapporto del suo suddito e subito era andata a consultare il suo magico specchio d'acqua.
Vide tutto, e con i suoi poteri lesse i pensieri, dell'umana e dell'Orco.
Il sacrificio della donna.
L'immenso dolore dell'Orco.
Pensosa, si avviò ad incontrarlo, stava arrivando, pieno di desiderio di vendetta.
Quando Orco si trovò improvvisamente davanti alla regina, si bloccò e cadde in ginocchio.
Quella figura quasi trasparente, luminosa, emanava un tale potere, era circondata da una tale aura di pace!
Orco comprese che l'odio degli orchi era soltanto un rimpianto eterno per quello che avevano perduto, per quello che avrebbero potuto essere.
"Mia Regina...."
Una resa completa, del corpo e dell'anima.
"Mio povero Thenderhill."
La voce della regina era un balsamo, e sentire il proprio nome gli inumidì gli occhi e due gocce gli scesero sulla faccia.
Le toccò stupito, non sapeva di poter piangere.
"Mia Regina....."
Lei alzò la mano. "So tutto."
"Avete sofferto anche troppo, povere creature."
Orco comprese che lei parlava di tutta la sua razza.
"Ma tu hai saputo amare."
E quella figura luminosa si chinò su di lui con un sorriso ineffabile.
E Orco pianse. Per sé. Per Soana, per tutti gli orchi, per tutto il male che avevano fatto, per il loro tragico destino.
E pianse per la compassione della regina, che gli recava quasi dolore.
L'elfa gli fece segno di seguirla, e lui lo fece, come un bimbo piccolo segue la mamma, inerme e fiducioso.
Lo portò all'inizio di una valle che sprofondava scoscesa.
"Il mio potere è sull'acqua e solo con l'acqua si può esprimere. Vuoi essere un fiume?"



Un torrente impetuoso come te.

Anche Soana sarà acqua e vi incontrerete dove confluiscono le due valli.

“La porterai con te e sarete uniti senza limiti di tempo, come volevi tu. Accetti?”

Orco si inginocchiò di nuovo davanti a lei e le baciò l’orlo dell’abito.

“Canterò per sempre le tue lodi, con la mia voce d’acqua.”

“E sia. Vai, Orco, libero e selvaggio, portando bene e male agli uomini, come bene e male hai ricevuto da loro.”

Orco non aveva più niente da dire.

Si affidò a lei, tutto il suo essere anelava alla pace, con l’unico rimpianto di Soana a trafiggergli il cuore.

Soana si ritrovò a scendere per la valle con il suo corpo d’acqua e corse giù, saltando di roccia in roccia, spumeggiando, cantando, acqua di ghiacciaio limpida e pura, verso l’appuntamento con il suo Orco, come le aveva promesso quella splendida creatura azzurra.

Orco scendeva più calmo, più imponente.

Acqua verde dell’ombra degli alberi, cantando il ringraziamento alla grande regina.

Incontrò il suo oro sepolto e lo portò con sé, disperdendolo allegramente, e corse incontro a Soana.

Si incontrarono dove si erano incontrati la prima volta e si unirono, e ancora e ancora, un continuo incontrarsi e unirsi e Soana si annullava in lui, felice, per poi correre verso la valle dove non avrebbero costruito castelli. Insieme..... per sempre

Lidia Penna

La Borgata Raie

Giungendo dalla pianura ed attraversando Pont, la borgata di Raie si trova sul fianco destro del paese, poco discosta dal nucleo centrale dello stesso. Raggiungibile con strada carrozzabile che si diparte dalla strada che sale a Santa Maria per arrivare poi al comune di Frassinetto, gode di un buon soleggiamento anche durante i mesi invernali. Forse fu proprio per questo e grazie anche alla presenza di ottima acqua di fonte che la borgata sia assai antica. Fu costruita dai borghigiani tra il 1500 e 1600. Fu studiata al fine di realizzare un borgo fortificato, chiuso con dei massicci portoni sia per l'ingresso a nord che quello a sud. Così i borghigiani si sentivano protetti così come pure gli animali, bene prezioso di sussistenza.

Le abitazioni comunicavano fra di loro e si affacciavano tutte su un punto di ritrovo dove ci si poteva tranquillamente incontrare e riposare. Nella stagione più fredda, il luogo era riparato e vi arrivava il tepore dei bracieri accesi per seccare le castagne...ovviamente insieme a un po' di fumo...Era un punto d'incontro dove si discuteva anche delle attività della borgata e si prendevano insieme tutte le decisioni. La borgata era anche fornita di un robusto armadio dove si custodivano le armi per un'eventuale difesa. I ricoveri degli animali, essendo l'unico bene in loro possesso, erano posizionati nelle zone più sane e luminose mentre i borghigiani si accontentavano di quelle rimanenti. All'esterno della zona fortificata, venne costruita la vasca di raccolta acque ('l treu), datato 1611. Il lavoro per simile opera fu senz'altro molto difficile e faticoso visto che si scavò, fino a darle la forma di una vasca, una grande pietra locale, usando verosimilmente solo martelli e punte. Fu poi costruita una fabbrica di chiodi e serrature.

Nel 1800, venendo meno la necessità di un borgo fortificato, vennero costruite altre case sparse. Nel 1900 la borgata iniziò a non essere più tenuta in uno stato di manutenzione ottimale ed anche la chiesa, dedicata alla Santissima Trinità e a San Firmino, si trovò in uno stato di precaria solidità. Fu così che i borghigiani, Leschiera Francesco, Bracco Giovanni, Barinotto Rinaldo, Barinotto Armando e Configliacco Sabina, affezionati alla loro borgata, nel 1990, si riunirono con la tesoriera della chiesa, Ninin Barinotto e presero la decisione di attivarsi per riparare la chiesa invitando tutti i sostenitori alla collaborazione per la buona riuscita dei lavori. Vennero invitati anche il Vescovo, Mons. Luigi Bettazzi ed il Canonico Don Lorenzo Patrìto. Nel 1991, alla presenza del

vescovo, del Parroco, del Sindaco e rappresentanti comunali si inaugurò la chiesa lodevolmente restaurata. Dopo la benedizione del Vescovo venne fatta una grande festa nel cortile allestendo un lungo tavolo e festeggiando tutti insieme la buona riuscita dell'iniziativa intrapresa. La festa si ripete ancora oggi tutti gli anni a San Firmino.

Francesco Leschiera



La storia di Camillo

Guido Bausano, molto conosciuto a Pont, mi ha raccontato una storia molto simpatica e tenera che voglio condividere.

Guido è un vero amante degli animali e sfama parecchi gatti che vivono nella borgata Bausano. Un giorno si è ritrovato quattro piccoli cinghiali che, attirati dall'odore del cibo, si erano avvicinati alla sua casa. Vedendolo si erano dileguati per essere ritrovati subito dopo nascosti nella "buschera".

Nei giorni successivi, tre erano quasi subito scomparsi mentre uno era rimasto. Camillo, così Guido l'aveva chiamato, era diventato un vero e proprio animale da compagnia. Lo seguiva ad ogni passo come un cane fedele e "piangeva" quando veniva lasciato solo. Mangiava e cresceva....grandi ciotole di buona pastasciutta condita col sugo ed altre leccornie.

Guido lo portava sovente a spasso nei boschi sperando che lui si allontanasse ed una volta in particolare il cinghiale era sparito dalla sua vista.

Lo aveva chiamato ed atteso ma invano. Tornando a casa.. sorpresa! Il cinghialetto lo stava già aspettando fuori dalla porta!! Era stato più svelto di lui a tornare.

Intanto era arrivato il periodo in cui in Borgata Bausano si festeggia la Madonna degli Angeli e Guido, come al solito, desiderava dedicarsi alla preparazione della festa.

Aveva perciò rinchiuso per qualche giorno Camillo in una stalla portandogli tutti i giorni cibo ed acqua in abbondanza. Passata la festa, per l'ultima volta, progettando di lasciarlo uscire il giorno successivo, si era recato alla stalla col cibo ma Camillo, forse stufo di starsene lì da solo, forse ormai maturo per iniziare la sua vita con i suoi simili, aveva spinto la porta e a nulla erano valsi gli sforzi di Guido per trattenerlo.

Si era lanciato nei prati saltando e correndo all'impazzata, poi, uno sguardo al suo amico e via verso la sua nuova vita.

Non è più tornato.

Guido è felice per lui ma anche un po' preoccupato perché gli spari sono all'ordine del giorno ed è sicuro che, se avesse potuto, dopo un po' di tempo sarebbe riapparso a fargli visita... almeno per un breve saluto, cosa che non è purtroppo avvenuta.



Sei piemontese se...

- Un bimbo non lo si partorisce ma lo si compra.
- L'insalata si mangia nel grilletto
- Ci si sporca con la pauta.
- Ciulando si fa sesso, o si ruba o si inganna.
- Si fanno le uova sode nel fuiotto.
- Se non hai voglia di ruscare, non vai in giro ma vai in girula
- Dopo il caffè c'è il pusacafè
- Qualcuno mangia il sanguis ma non si osa dirlo
- Se esci di strada puoi finire in una bialera o in una ciuenda
- C'è l'albero della gasija e qualcuno è verde come una gasija
- Si beve al turet
- In due, per pagare, si può fare mecia
- Puoi essere il nipote di barba Pinu e magna Cia
- Dicendo frocio magari stai solo parlando di tuo fratello
- Se è bun'anima è sicuramente morto
- Si è stati tutti gagni e tutti i gagni hanno avuto almeno un babacio
- Ci si da appuntamento alla mezza
- Si può sbrinciare la maglia col sugo e spatarare le briciole per terra
- Si toglie la cracia
- Se vuoi spronare: "sah". Se non ne vuoi più: "bon"
- Si inizia con "ciao com'è"?
- Si lasciano due note di una sigaretta
- Nella bagna cauda si mettono le patate cucucie
- Ci sono le madame, le madamine e le tote
- Si sta sotto la topia
- Si mangia nella piola
- Il muro può essere grutuluto

- Devi avere o le paterle o i patin per andare sul palchetto nel tinello
- C'è la ratavuloira, la boia panatera, il pitu e i babi. Meglio non star al pian dei babi
- Giuanin Lamiera ha fatto venire su i Napuli (o Mandarin)
- Si mangiano i ramasin
- Si fa merenda sinoira
- Puoi prenderti un bel badò
- Puoi raccoglièr un cesto di ùva americana
- Se chiedi un ghiacciolo chiamadolo stick
- Se mastichi un cicles
- Se ogni tanto dici... nèèèè
- Se usi la conegrina..e non la candeggina!
- Se parlando di una donna incinta dici che è 'n cundissiu
- Se guidando gridi bùgia! a chi va piano..
- Se la tua auto va con la broda
- Se quando in viaggio, soffri la macchina ed esclami sto patendo!
- Se, quando per dire che hai marinato la scuola dici: ho tagliato!
- Se parlando di un goloso dici che è un galup
- Se dal panettiere compri un biciulän, una mica o una biova

GALUPERIE DEL VECCHIO PIEMONTE

Le ricette del mangiar bene



Il Natale di Martin

In una certa città viveva un ciabattino, di nome Martin Avdeic. Lavorava in una stanzetta in un seminterrato, con una finestra che guardava sulla strada. Da questa poteva vedere soltanto i piedi delle persone che passavano, ma ne riconosceva molte dalle scarpe, che aveva riparato lui stesso. Aveva sempre molto da fare, perché lavorava bene, usava materiali di buona qualità e per di più non si faceva pagare troppo.

Anni prima, gli erano morti la moglie e i figli e Martin si era disperato al punto di rimproverare Dio. Poi un giorno, un vecchio del suo villaggio natale, che era diventato un pellegrino e aveva fama di santo, andò a trovarlo. E Martin gli aprì il suo cuore.

«Non ho più desiderio di vivere» gli confessò. «Non ho più speranza.»

Il vegliardo rispose: «La tua disperazione è dovuta al fatto che vuoi vivere solo per la tua felicità. Leggi il Vangelo e saprai come il Signore vorrebbe che tu vivessi.»

Martin si comprò una Bibbia. In un primo tempo aveva deciso di leggerla soltanto nei giorni di festa ma, una volta cominciata la lettura, se ne sentì talmente rincuorato che la lesse ogni giorno.

E così accadde che una sera, nel Vangelo di Luca, Martin arrivò al brano in cui un ricco fariseo invitò il Signore in casa sua. Una donna, che pure era una peccatrice, venne a ungere i piedi del Signore e a lavarli con le sue lacrime. Il Signore disse al fariseo: «Vedi questa donna? Sono entrato nella tua casa e non mi hai dato acqua per i piedi. Questa invece con le lacrime ha lavato i miei piedi e con i suoi capelli li ha asciugati... Non hai unto con olio il mio capo, questa invece, con unguento profumato ha unto i miei piedi.»

Martin rifletté. Doveva essere come me quel fariseo. Se il Signore venisse da me, dovrei comportarmi così? Poi posò il capo sulle braccia e si addormentò. All'improvviso udì una voce e si svegliò di soprassalto. Non c'era nessuno. Ma sentì distintamente queste parole: «Martin! Guarda fuori in strada domani, perché io verrò.»

L'indomani mattina Martin si alzò prima dell'alba, accese il fuoco e preparò la zuppa di cavoli e la farinata di avena. Poi si mise il grembiule e si sedette a lavorare accanto alla finestra. Ma ripensava alla voce udita la notte precedente e così, più che lavorare, continuava a guardare in strada. Ogni volta che vedeva passare qualcuno con scarpe che non conosceva, sollevava lo sguardo per

vedergli il viso. Passò un facchino, poi un acquaiolo. E poi un vecchio di nome Stepanic, che lavorava per un commerciante del quartiere, cominciò a spalare la neve davanti alla finestra di Martin che lo vide e continuò il suo lavoro.

Dopo aver dato una dozzina di punti, guardò fuori di nuovo. Stepanic aveva appoggiato la pala al muro e stava o riposando o tentando di riscaldarsi. Martin uscì sulla soglia e gli fece un cenno. «Entra - disse - vieni a scaldarti. Devi avere un gran freddo.»

«Che Dio ti benedica!» rispose Stepanic. Entrò, scuotendosi di dosso la neve e si strofinò ben bene le scarpe al punto che barcollò e per poco non cadde.

«Non è niente - gli disse Martin - Siediti e prendi un po' di tè.»

Riempì due boccali e ne porse uno all'ospite. Stepanic bevve d'un fiato. Era chiaro che ne avrebbe gradito un altro po'. Martin gli riempì di nuovo il bicchiere. Mentre bevevano, Martin continuava a guardar fuori della finestra.

«Stai aspettando qualcuno?» gli chiese il visitatore.

«Ieri sera - rispose Martin - stavo leggendo di quando Cristo andò in casa di un fariseo che non lo accolse coi dovuti onori. Supponi che mi succeda qualcosa di simile. Cosa non farei per accoglierlo! Poi, mentre sonnechiavo, ho udito qualcuno mormorare Guarda in strada domani, perché io verrò.»

Mentre Stepanic ascoltava, le lacrime gli rigavano le guance. - Grazie, Martin Avdeic. Mi hai dato conforto per l'anima e per il corpo.

Stepanic se ne andò e Martin si sedette a cucire uno stivale. Mentre guardava fuori della finestra, una donna con scarpe da contadina passò di lì e si fermò accanto al muro. Martin vide che era vestita miseramente e aveva un bambino fra le braccia. Volgendo la schiena al vento, tentava di riparare il piccolo coi propri indumenti, pur avendo indosso solo una logora veste estiva. Martin uscì e la invitò a entrare. Una volta in casa, le offrì un po' di pane e della zuppa.

«Mangia, mia cara, e riscaldati» le disse.

Mangiando, la donna gli disse chi era: «Sono la moglie di un soldato. Hanno mandato mio marito lontano otto mesi fa e non ne ho saputo più nulla. Non sono riuscita a trovare lavoro e ho dovuto vendere tutto quel che avevo per mangiare. Ieri ho portato al monte dei pegni il mio ultimo scialle.»

Martin andò a prendere un vecchio mantello. «Ecco - disse. - È un po' liso ma basterà per avvolgere il piccolo.»

La donna, prendendolo, scoppiò in lacrime. «Che il Signore ti benedica.»

«Prendi» disse Martin porgendole del denaro per disimpegnare lo scialle. Poi l'accompagnò alla porta.

Martin tornò a sedersi e a lavorare. Ogni volta che un'ombra cadeva sulla finestra, sollevava lo sguardo per vedere chi passava. Dopo un po', vide una

donna che vendeva mete da un paniere. Sulla schiena portava un sacco pesante che voleva spostare da una spalla all'altra. Mentre posava il paniere su un paracarro, un ragazzo con un berretto sdrucito passò di corsa, prese una mela e cercò di svignarsela. Ma la vecchia lo afferrò per i capelli. Il ragazzo si mise a strillare e la donna a sgridarlo aspramente.

Martin corse fuori. La donna minacciava di portare il ragazzo alla polizia. «Lascialo andare, nonnina - disse Martin. - Perdonalo, per amor di Cristo.» La vecchia lasciò il ragazzo. «Chiedi perdono alla nonnina» gli ingiunse allora Martin.

Il ragazzo si mise a piangere e a scusarsi. Martin prese una mela dal paniere e la diede al ragazzo dicendo: «Te la pagherò io, nonnina.»

«Questo mascalzoncello meriterebbe di essere frustato» disse la vecchia.

«Oh, nonnina - fece Martin - se lui dovesse essere frustato per aver rubato una mela, cosa si dovrebbe fare a noi per tutti i nostri peccati? Dio ci comanda di perdonare, altrimenti non saremo perdonati. E dobbiamo perdonare soprattutto a un giovane sconsiderato.»

«Sarà anche vero - disse la vecchia - ma stanno diventando terribilmente viziosi.»

Mentre stava per rimettersi il sacco sulla schiena, il ragazzo si fece avanti. «Lascia che te lo porti io, nonna. Faccio la tua stessa strada.»

La donna allora mise il sacco sulle spalle del ragazzo e si allontanarono insieme.

Martin tornò a lavorare. Ma si era fatto buio e non riusciva più a infilare l'ago nei buchi del cuoio. Raccolse i suoi arnesi, spazzò via i ritagli di pelle dal pavimento e posò una lampada sul tavolo. Poi prese la Bibbia dallo scaffale. Voleva aprire il libro alla pagina che aveva segnato, ma si aprì invece in un altro punto. Poi, udendo dei passi, Martin si voltò. Una voce gli sussurrò all'orecchio: «Martin, non mi riconosci?»

«Chi sei?» chiese Martin.

«Sono io» disse la voce. E da un angolo buio della stanza uscì Stepanic, che sorrise e poi svanì come una nuvola.

«Sono io» disse di nuovo la voce. E apparve la donna col bambino in braccio. Sorrise. Anche il piccolo rise. Poi scomparvero.

«Sono io» ancora una volta la voce. La vecchia e il ragazzo con la mela apparvero a loro volta, sorrisero e poi svanirono.

Martin si sentiva leggero e felice. Prese a leggere il Vangelo là dove si era aperto il libro. In cima alla pagina lesse: Ebbi fame e mi deste da mangiare, ebbero sete e mi dissetaste, fui forestiero e mi accoglieste. In fondo alla pagina

lesse: Quanto avete fatto a uno dei più piccoli dei miei fratelli, l'avete fatto a me.

Così Martin comprese che il Salvatore era davvero venuto da lui quel giorno e che lui aveva saputo accoglierlo.

Leone Tolstoj



La 25^a Ora. Il nuovo romanzo di Claudio Danzero

Ringrazio dello spazio concessomi dalla rivista “La brasa e la spluvia” per proporre ai soci de i Canteir che da anni apprezzano i miei interventi di storia e tradizione locale, il mio nuovo romanzo che ha per titolo: “La venticinquesima ora. Ovviamente anche questo racconto è ambientato in Canavese e mantiene come epicentro Pont, pur spaziando fino al sud America e molto oltre. Il suo tema chiude una sorta di ciclo storico che mi ha visto percorrere diverse strade della narrazione. Dopo “Amore di Masca”, ambientato ai tempi dell’inquisizione, “La Sposa del Sud” che ha percorso i primi passi della industrializzazione ottocentesca e “Il Mistero di Monte Navale”, poliziesco degli anni Sessanta, è ora la volta di un thriller in formato “007”. La trama si sviluppa su tre filoni, tanti quanti sono i protagonisti della storia. Il primo di loro si chiama Paolo Seren Andreone e, come traspare dal cognome, è di famiglia alpettese.

Negli anni Settanta fu nominato parroco di Alpette un personaggio assurto alla storia del Canavese, don Giovanni Capace. Don Capace era nato a Spineto, una frazione di Castellamonte nel 1917 ed era stato ordinato sacerdote nel 1940. Subito nominato vice parroco a Sparone e l’anno seguente chiamato a reggere la chiesa di Fornolosa di Locana, proprio ai piedi del Gran Paradiso. Cappellano della sesta divisione Giustizia e Libertà raccolse la resa delle camicie nere della Valle dell’Orco. Il 27 giugno 1971 prese solennemente la parrocchia di Alpette dove poté finalmente mettere in atto la passione per l’astronomia che aveva in sé fin da ragazzo e che trovò realizzazione attraverso un telescopio newtoniano di 30 cm con una focale di un 1,80 metri posto sul terrazzo e poi in soffitta..

Paolo acquisisce da lui la passione per l’astronomia fino a laurearsi presso l’università di Trieste dove insegna un altro personaggio illustre nazionale, Margherita Hack. Qui incontra Sara una ragazza che studia scienze politiche, se ne innamora e la coppia si stabilisce a Pont in via Peramara.

I due sono fortemente appassionati dei loro rispettivi campi di interesse e il racconto segue i loro successi ed i loro fallimenti. Quelli paterni è costellati di soddisfazioni internazionali nel campo astronomico che lo portano a dirigere un centro astrofisico nato sulle Alpi francesi con la partecipazione di tutta l’Unione Europea. Quelli materni al contrario sono densi di disillusioni dovute al rigore che la donna triestina ha nell’affrontare la politica del nostro Paese densa invece di intralazzi, intrighi, inciuci e malaffare in tutto il suo panorama. Il lettore è condotto, per questa ragione, a ripercorrere i fatti storici e politici degli ultimi vent’anni rivedendoli a sangue freddo.

Comunque Sara riuscirà finalmente ad affermarsi profondamente a livello politico europeo ritornando però ancora una volta delusa dall'esperienza politica che non riesce a finalizzare un suo obiettivo etico-morale.

La vera protagonista del romanzo è infine la loro figlia Valentina che vive la sua infanzia tra le strade pontesi frequentandone le scuole e scoprendovi le prime esperienze adolescenziali. Presto Valentina cresce e frequenta il prestigioso Liceo Classico "Carlo Botta" di Ivrea che, guarda caso, ha per motto: "Noi coniughiamo Minerva con Margherita Hack". Qui scoprirà le prime gioie d'amore che la porteranno a "volare" nell'aria sull'Arcansel di Frassinetto. Laureatasi in antropologia culturale, Valentina finisce per diventare addirittura astronauta presso il centro diretto dal padre. Il suo lancio nello spazio avverrà invece dalla base astronautica franco-europea di Kourou nella Guyana francese.

In un panorama caraibico il racconto assume la veste di un vero e proprio thriller alla James Bond dal quale ci si aspetta di vedere uscire dalle onde la Ursula Andress di turno mentre una analoga "Spectre" complotta contro di loro. L'avventura di Valentina nello spazio occupa la posizione centrale di tutta la seconda parte della storia e sarebbe ingiusto anticiparla in questa sede rovinando il gusto della sorpresa al lettore che scoprirà, tutti d'un fiato, i colpi di scena che si succedono nelle ultime cento pagine del testo per concludersi con l'inatteso evento finale.

Un libro che parte dalla soffitta parrocchiale di Alpette per vivere la vita canavesana di tutti i giorni, dai suoi apprezzati locali enogastronomici alle sue offerte ludico-sportive per spingersi prima all'Europarlamento, poi fino al sud caraibico e oltre ancora.

Buona lettura.

Claudio Danzero



La valigia

Un uomo morì. A un certo punto vide avvicinarsi Dio, che portava con sé una valigia.

E Dio disse:

«Figlio, è ora di andare.»

L'uomo stupito domandò:

«Di già? Così presto? Avevo tanti piani.»

«Mi dispiace ma è giunta la tua partenza.»

«Cosa porti nella valigia?» Domandò l'uomo.

E Dio gli rispose:

«Ciò che ti appartiene.»

«Quello che mi appartiene? Porti le mie cose, i miei vestiti, i miei soldi?»

Dio Rispose:

«Quelle cose non ti sono mai appartenute, erano del mondo.»

«Porti i miei ricordi?»

«Quelli non ti sono mai appartenuti, erano del tempo.»

«Porti i miei talenti?»

«Quelli non ti sono mai appartenuti, erano delle circostanze.»

«Porti i miei amici, i miei familiari?»

«Mi dispiace, loro mai ti sono appartenuti, erano del cammino.»

«Porti mia moglie e i miei figli?»

«Loro non ti sono mai appartenuti, erano del cuore.»

«Porti il mio corpo?»

«Mai ti è appartenuto, il corpo era della polvere.»

«Allora porti la mia anima?»

«No, l'anima è mia.»

Allora l'uomo pieno di paura scaraventò via la valigia che Dio portava con sé e, aprendosi, vide che era vuota.

Con una lacrima che scendeva dagli occhi, l'uomo disse:

«Non ho mai avuto niente?»

«Così è, ogni momento che hai vissuto è stato solo tuo. La vita è un solo momento.

Un momento solo tuo. Per questo sfruttalo nella sua totalità. Sfruttalo per amare!

Che nulla di quello che tu pensi ti appartenga possa trattenerarti.

Le cose materiali e tutto il resto per cui hai lottato restano qui. Vivi ora, vivi la tua vita e non dimenticare di essere felice, è l'unica cosa per cui vale davvero la pena.»



*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:

8 dicembre 14:30 – 19	26 dicembre 14:30 – 19
10 dicembre 14:30 – 19	31 dicembre 14:30 – 19
17 dicembre 14:30 – 19	1° gennaio 14:30 – 19
24 dicembre 21:30 – 01	6 gennaio 14:30 – 19
25 dicembre 14:30 – 19	

Ij Canteir

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

*Domenica 5 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 del Presidente, rinnovo tessere.*

*Rinfresco offerto dall'Associazione,
Pranzo presso il ristorante Bergagna
durante il quale avverrà la consegna
distintivi Soci venticinquennali,
pomeriggio in allegria.*

Un invito cordiale a Tutti!!!

*Prenotazioni presso
Marina Balagna – 3406115520
Renza Aimone 3494975573*

Il Direttivo



Associazione per la promozione dei valori
Etnico ambientali delle Valli Orco e Soana