

IJ CANTEIR

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

La brasa.... la spluvia

Rivista aperiodica

ANNO XXXV

N. 48

Dicembre 2022

IJ CANTEIR – Sede sociale PONT CANAVESE – Via F.O.Roscio 10

In copertina: Sosta durante la transumanza

Alla redazione di questa rivista hanno collaborato:

Lorenza Aimone Querio - Claudio Danzero – Nadia raviglione
Daniela Endrizzi – Renzo Seren - Alberto Serena
Antonella Giacomina Pin - Sandretto Gianfranco
Cristina Coppo - Reana Borgaro

Hanno fornito materiale:

Piero Vaccarone – Marina Balagna
Cristina Coppo - Claudio Danzero - Giuseppe Tarrone

Sommario

Lettera ai potenti della terra.....	pagina 1
Appello di Madre Terra.....	pagina 4
Le nostre attività.....	pagina 6
Corrispondenza con la casa Reale d’Inghilterra	pagina 16
Concorso Effepi a.s. 2021/2022	pagina 19
Quaderni di ieri drammaticamente attuali	pagina 21
Antichi mestieri	pagina 27
Èl magnin	pagina 33
La pastorizia in Valle Soana	pagina 39
Alpeggi e margari oggi nelle nostre valli	pagina 64
Il mulino di Via delle Rogge.....	pagina 67
I Chiodaiuoli pontesi nel 1839.....	pagina 72
Dalla fornace alla poesia, la storia della famiglia Tosetto.....	pagina 75
Pont Canavese – 130 anni di commercio 1830-1960.....	pagina 78
Aceto dei quattro ladroni.....	pagina 104
Ricordi di Natale.....	pagina 106
Natale e il mistero dei giocattoli spariti.....	pagina 110

Egredi potenti della terra

Voi, prigionieri del vostro denaro, schiavi infelici di voi stessi, del vostro potere che vi rende sordi alla voce della coscienza, ciechi a ogni forma di umanità, muti poiché non siete più capaci di parole dignitose, rispettose, solidali, chiedo a voi, potenti della terra se nel profondo ben nascosto del vostro essere non sia rimasta una minuscola briciola di amore. L'amore è potente, ne basta una scintilla per incendiare ma, come il fuoco, ha bisogno di una fiammella che lo accenda, di un soffio che gli dia forza e di un combustibile che lo faccia divampare. Voi reprimete questa scintilla, distruggerebbe i vostri oscuri piani. Voi, potenti della terra, siete freddi e duri, calcolate il vostro tornaconto, la vostra egemonia e ripudiate il vostro essere uomini nati per diventare Dio.

Non sapete a cosa state rinunciando in piena libertà ma, se lo sapeste, tornereste ancora una volta a prevaricare, uccidere, calpestare l'altro che nei vostri deliri potrebbe usurpare il vostro trono. Potenti della terra, non vi accorgete che siete rimasti quell'uomo che, all'età della pietra, colpì con la clava il suo vicino, reo di aver messo un piede sul terreno recintato fuori dalla caverna?

Potenti della terra che istigate all'odio, aizzate i popoli, concordate i vostri misfatti, rendete succube l'umanità in nome di ideali costruiti ad arte, inesistenti e fasulli, non sapete che l'essere umano è un bimbo giocoso e tenero che altro non ambisce se non la felicità e la pace? Voi potenti della terra che fingete accordi e disaccordi, seduti in comode poltrone nei palazzi dorati e infiorati dove regna l'ipocrisia e la falsità, come potete chiudere gli occhi nel sonno? Come potete sedervi a tavola con i vostri famigliari o guardare negli occhi i vostri figli, dopo aver sommerso il mondo col fango putrido dei vostri celati scopi?

Quando fra un'ora o qualche anno vedrete il vostro corpo reso inutile da una bara e riceverete l'omaggio dei vostri pari insieme allo sputo di chi avete calpestato, vi renderete conto di quanto effimera e illusoria sia stata la vostra storia e forse vi assalirà la nostalgia di aver sprecato una grande occasione. Forse un giorno vi ritroverete ad abitare un corpo di carne scuro, magro e sciupato, che piange, seduto dinanzi a un piatto vuoto.

E voi uomini che vi proclamate cristiani credenti, come potete dichiararvi tali se avete disconosciuto l'unico e vero messaggio di Cristo? Amate i vostri nemici, fate del bene a coloro che vi odiano, questo vi renderà seguaci di Cristo, nient'altro!

Mi direte che così facendo egli stesso fece una brutta fine. Lo sappiamo e questo perché, come sempre, la paura di perdere un potere ritenuto giusto e intoccabile ebbe il sopravvento e la pazzia sognatrice di Cristo divenne beffa nei suoi confronti facendolo pendere dalla croce. Cristo venne per portare a termine la creazione dell'uomo e non per indottrinarci in una morale religiosa, un messaggio e una vita rivoluzionari per tutta l'umanità. Egli non è venuto per opprimerci con nuove regole, precetti e doveri ma a liberarci, a permetterci, regalandoci nuova consapevolezza, di uscire dai recinti di qualsiasi potere, soprattutto quello religioso.

Se non arriverete a comprendere che siete tutti uno, una cosa sola, non una grande famiglia, ma veramente una sola unità e che nessuno può colpire un altro senza colpire se stesso, rimarrete fermi al punto di partenza.

Finché sventolerete una bandiera di parte sapete che genererete odio, finché vi schiererete con quello che credete il migliore, o che giudicate essere la vittima, non farete altro che alimentare la rabbia e la malvagità: siatene coscienti e responsabili.

Non c'è stata rivoluzione né guerra che abbia prodotto un miglioramento delle sorti dell'umanità. La storia, madre straziata dal dolore, ricorda in ogni tempo ai suoi figli la cruda realtà.

Anche se all'apparenza sembrano aver trionfato giustizia e libertà, ogni tempo ha generato nuovi mostri e poteri sempre più raffinati e perversi, diseguaglianza e allontanamento dall'unità. Ogni tempo ha scavato solchi profondi fra i palazzi del potere e la folla addestrata e allettata con falsi miti inesistenti.

Verrà un tempo, se ancora il germe umano sarà presente sulla terra, che una generazione sarà disposta a sacrificarsi. Non sarà uno ma saranno milioni. Una generazione disposta al sacrificio non perché inetta o priva di ideali, anzi, finalmente consapevole che esiste questa sola possibilità. Quando questa generazione avrà pagato questo caro prezzo, rifiutandosi di rispondere alla violenza con la violenza, allora si potrà veramente sperare nell'evoluzione dell'essere umano, evoluzione che non significa progresso e benessere ma qualità della vita e amore per il prossimo.

Non ci sarà evoluzione senza immolazione, a mani nude, col sorriso sulle labbra e la purezza della gioia nel cuore, non ci sarà evoluzione senza consapevolezza di chi siamo e del perché siamo nati.

Non c'è scelta, che ci crediate o meno, la storia millenaria ne è testimone. Bisogna svoltare strada, aprire gli occhi alla realtà, comprendere che l'unica rivoluzione deve partire dai nostri cuori e l'unica guerra che dobbiamo fare è quella con il nostro Ego.

Ognuno agisca per se stesso: per cambiare il mondo è l'unico modo possibile a nostra disposizione. Non aspettatevi mai che qualcuno lo faccia per voi!!

Lorenza Aimone Querio

Appello di Madre Terra

Perché figli miei trattate così male vostra madre, colei che vi mantiene e sostiene la vita? Sono la S. Madre Terra che vi parla, e Voi vivete in simbiosi con me, vi siete dimenticati che siete fatti della mia stessa sostanza? Le vostre ossa rappresentano i miei minerali non sono forse fatte di acqua cristallizzata?

Gli alberi e il regno vegetale tutto non sono per voi il vostro albero bronchiale all'interno del vostro apparato respiratorio, per non parlare dell'albero arterioso, linfatico, e venoso e non si nutrono essi di ossigeno? L'acqua che è in voi è anche in me voi siete costituiti oltre il 70% di acqua e anche io, l'acqua che circola in me corrisponde al mio apparato circolatorio e l'acqua non è un elemento apportatore di vita? E il calore che vi viene fornito in primis dal sole che da vita a tutti i regni minerale, vegetale, animale e poi anche da me, dai quali ricavate sostentamento.

Allora perché figli miei continuate a massacrarmi, imbottendomi di cavi elettrici, scorie velenose, e inquinanti facendo di me una pattumiera in ogni dove?

Cari figli, perché distruggermi e distruggere tutto ciò che mi costituisce, senza rendervi conto che così facendo distruggete anche voi stessi? Il Divino Creatore ha creato il Tutto ed è Legge Naturale che tutto deve essere in armonia ed equilibrio.

Ora perché mi distruggete? Con quale diritto? Sono anche io sensibile, viva e cosciente quanto e più di voi, quindi perché non vivere in armonia? Se mi trattate con amore e attenzione posso espandermi, se mi maltrattate mi retraggo, proprio come fa una cellula che analizzate nei vs. laboratori. Ora pensateci bene: cosa volete fare di voi stessi distruggendomi? Sono vs. Madre e so essere molto accogliente se voi imparate a rispettarci. C'è poco tempo per ricominciare daccapo e imparare ad amarci. Vi siete forse

dimenticati che l'Amore è la sola ed unica legge che mantiene tutto in Vita? Svegliatevi se no avrete climi avversi, terremoti, e altro ancora e ricordatevi, se io muoio inesorabilmente voi sarete i primi ad essere distrutti. Il filo che ci lega e unisce, non è così sottile e indissolubile, anche se invisibile ai vostri occhi e ai vostri sensi, la vs. relazione con me è di piena dipendenza.

Umani sono Vostra Madre, la Terra, che vi parla nel tentativo di risvegliare il vostro cuore e la vostra coscienza.

Nadia Raviglione



Le nostre attività

L'anno è iniziato in sordina visto la permanenza del famigerato covid per cui abbiamo dovuto spostare la nostra festa annuale di San Giocondo al 3 di aprile. Come ogni anno la partecipazione dei Soci e degli amici è stata buona e la giornata si è svolta nella normalità con la partecipazione alla Santa Messa e il pranzo presso il Ristorante Sant'Anna di Campore.

Con l'occasione abbiamo valutato e preso in considerazione l'idea di mantenere questa scelta, visto il clima già un po' più mite e gradevole, per festeggiare il nostro Santo patrono per cui, anche nel 2023, la festa dei Canteir si svolgerà in questo periodo con data e particolari da definire che vi saranno comunicati a mezzo locandine e sui social in tempo utile per prenotarvi.



Apertura Museo

Armati di buona volontà abbiamo deciso di tenere aperto il Museo durante tutte le domeniche del periodo estivo. Purtroppo dobbiamo constatare che, nonostante il nostro impegno, il numero dei visitatori è decisamente basso anche se chi lo visita rimane piacevolmente colpito ed esprime grandi apprezzamenti e commenti gratificanti. Sarà utile farsi venire qualche idea per far conoscere il Museo Etnografico ad un più alto numero di persone dato che merita davvero di essere frequentato. Nel museo da quest'anno ci sarà una novità poiché abbiamo ricevuto in dono, dalla Signora Silva Maraviglia, parecchi oggetti facenti parte del Museo dello spazzacamino di Munsù Sola in località Davioni per cui abbiamo allestito una nuova ambientazione, completamente trasformata, dedicata proprio allo spazzacamino.

4 Giugno partecipazione al Palio delle Associazioni



Il gruppo Alpini di Pont, per dare inizio ai festeggiamenti del novantesimo anniversario di fondazione, ha organizzato un palio tra le Associazioni pontesi che hanno aderito formando le loro squadre che hanno partecipato a mini tornei di bocce, freccette, gioco delle carte, ping pong ecc. Sono stati momenti di competizione sana e amichevole che ha dato modo di divertirsi in compagnia. Il palio è stato vinto dall'Associazione "Ij tirapere" di Oltresoana ma alla fine tutti si sono sentiti vincitori per aver partecipato.

19 Giugno – Gita a Bergamo

Una giornata bella e interessante con buona partecipazione. La visita guidata alla città storica è stata molto interessante. Nel pomeriggio visita alla basilica di Sotto il Monte, paese natale di Papa Giovanni.



10 Luglio – pomeriggio in costume con i cori



Il Coro Alpino Gran Paradiso ha organizzato un pomeriggio di canti nel Parco Mazzonis e il nostro Gruppo in costume è stato invitato per dare un tocco coreografico alla manifestazione, Erano presenti, oltre a quello pontese, altri 4 cori che hanno avuto un buon successo fra il numeroso pubblico presente.

17 Luglio – Partecipazione al Festival dei libri d'altura

Su invito dell'Associazione "Sparone nel cuore", col gruppo in costume e uno spazio espositivo per la promozione della nostra Rivista e delle nostre attività, abbiamo partecipato a questo simpatico

evento. Ottima l'organizzazione e buona l'affluenza di pubblico che ha apprezzato soprattutto la presenza dei fisarmonicisti Marco, Ariel, Walter e Franco che sono sempre disponibili ad allietare le nostre giornate di festa e a farci venire voglia di ballare.

**12 agosto – Partecipazione ad Ingria a
“Tchouse d'aouti ten - cose di altri tempi”**



Sempre gradito l'invito a partecipare a questo evento, ormai tradizionale e consolidato, col gruppo in costume, le fisarmoniche e i balli. I nostri complimenti a questo paese così attivo e partecipe che ha saputo nel tempo darsi un volto suggestivo e gradevolissimo con i suoi fiori e i suoi angoli caratteristici ricreati al meglio, nel rispetto dell'ambiente antico.

11 Settembre – Sfilata a Ivrea con gli Alpini

Il Gruppo Alpini di Pont ha sempre gradito la presenza dei nostri costumi e anche questa volta è stata richiesta la partecipazione di 12 signore che accompagnassero i Gagliardetti Alpini alla sfilata a Ivrea



in occasione del Raduno del 1° Raggruppamento Ana (Sezioni di Piemonte, Liguria, Valle d'Aosta e Francia), nell'ambito delle celebrazioni per il centenario della Sezione.



18 Settembre – passeggiata enogastronomica “Tra gusto e storia”

Il tempo clemente e gradevole ha favorito quest'anno la manifestazione che ha visto l'adesione di un nutrito numero di partecipanti. Come gli anni passati, i gruppi che erano in totale sei, sono arrivati nel parco Mazzonis dopo essere partiti nella prima mattinata da Doblazio ed aver visitato luoghi caratteristici del nostro

paese accompagnati da guide preparate. Ad attenderli il gruppo in costume che ha distribuito il gelato, i biscotti tipici di Pont e un mazzetto floreale a ricordo della giornata. D'obbligo la visita al nostro Museo.

**1° ottobre – partecipazione ai festeggiamenti
Gruppo Alpini per 90° anno di fondazione**



16 Ottobre – Fiera di San Luca

In collaborazione con il Gruppo Alpini, abbiamo dato il nostro contributo alla buona riuscita della fiera con l'apertura del Museo, la bancarella con le nostre riviste e soprattutto la distribuzione di caldarroste e vin brùlè nella piazzetta antistante il Museo accompagnata dai canti del Coro alpino Gran Paradiso.

18 Ottobre – Gita a Domodossola e Santa Maria maggiore

Nonostante la novità di organizzare una gita in un giorno feriale, la partecipazione è stata ottima anche grazie alla scelta del luogo che prevede un viaggio in treno attraverso panorami autunnali stupendamente colorati e la visita al Museo dello spazzacamino.



12 novembre – Castagnata associativa

Si sa che in questa stagione è molto simpatico mangiare un pugno di castagne in compagnia, ascoltare un po' di fisa, cantarne due e poi magari sedersi a un tavolo per una cenetta semplice. Per questo i nostri Soci e Amici sono sempre disponibili a condividere questo tipo di giornate conviviali e aggreganti.

Mese di dicembre

L'anno si chiude con la partecipazione ai momenti natalizi pensati per portare un po' di festa nel nostro paese.

Durante tutto il periodo sarà visitabile il nostro antico presepe mobile e il museo etnografico. Nelle ultime pagine di questa rivista troverete gli orari di apertura.

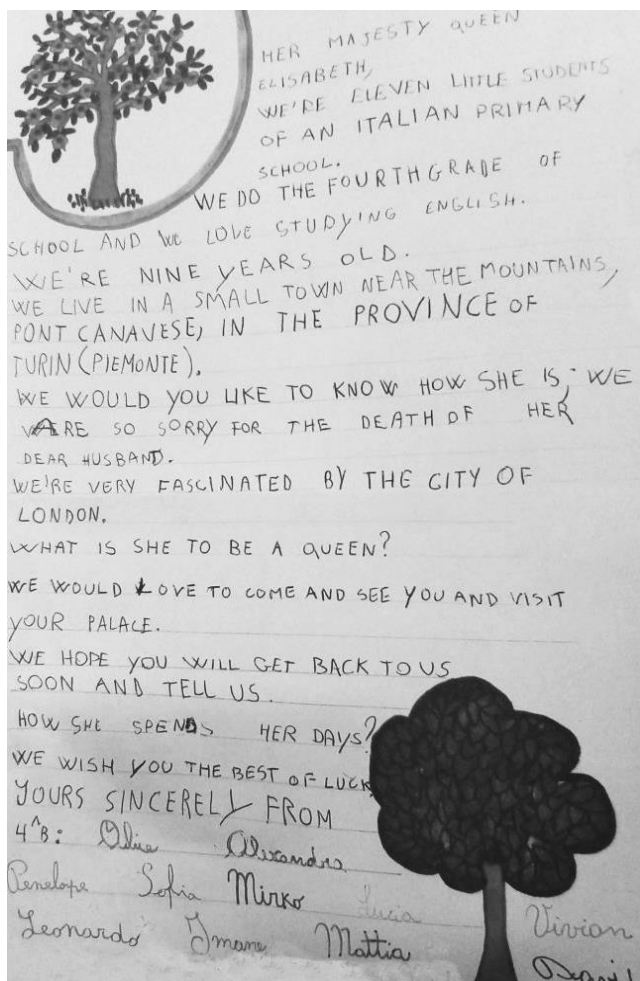
In concomitanza con l'apertura del museo sarà possibile offrire un piccolo contributo alla nostra associazione mediante il banco di beneficenza che sarà allestito nella sede dei Donatori di sangue che ringraziamo per la disponibilità.

Quest'anno, vista la necessità dell'acquisto di una nuova ambulanza, la nostra Associazione devolgerà parte del ricavato del banco di beneficenza alla Croce Rossa di Pont Canavese.

Tutte le varie attività saranno pubblicizzate con dettagli sui social e tramite locandine affisse nei locali commerciali di Pont.

Il Direttivo

Corrispondenza con la Casa Reale d'Inghilterra



Nell'anno scolastico 2021/22 noi bambini della classe 4^B della Scuola Primaria di Pont Canavese, insieme alle nostre insegnanti Reana e Cristina, abbiamo avuto una formidabile idea: scrivere una lettera alla Regina Elisabetta. A noi piace molto studiare l'inglese ed eravamo interessati alla vita della Regina, al suo lavoro, ai suoi incarichi, a come passava le giornate e ...se le piaceva fare la Regina. Non ci siamo dimenticati di fare le condoglianze per la perdita del suo caro marito Filippo.

Inaspettatamente, dopo alcuni mesi, a scuola è arrivata una lettera dal Regno Unito con il timbro della casa Reale.

In classe c'è stata un'esplosione di gioia.

La Regina Elisabetta ci ha scritto tramite la sua dama di compagnia e ci ha espresso l'apprezzamento per le parole che abbiamo speso per la perdita del Duca di Edimburgo, tanto che ci ha allegato un ricordino del marito. Inoltre Sua Maestà ci ha ringraziato per l'interessamento che abbiamo dimostrato per il suo lavoro e per la sua vita. Per noi è stata un'esperienza unica che non dimenticheremo mai. Sapere che oggi la Regina non c'è più ci riempie di tristezza.



WINDSOR CASTLE

To: Class 4^B
Istituto Comprensivo

The Queen wishes me to write and thank you for your letter and for your message of sympathy on the death of Her Majesty's beloved husband The Duke of Edinburgh.

Although unable to reply personally, The Queen was pleased to hear from you and greatly appreciated your kind words. As you have so thoughtfully expressed an interest in the work of Her Majesty you may like to know that you can find lots of information about The Queen and her long reign by exploring the official website of the British Monarchy at: www.royal.uk.

I am to thank you very much, once again, for writing as you did.

Susan Hussey

Lady-in-Waiting

21st December 2021



PONT CANAVESE I bambini avevano inviato uno scritto ai Windsor La Regina Elisabetta ha scritto una lettera di ringraziamento agli alunni della IV^a B



LA IV^a B
Con le maestre
Cristina
e Reana
hanno scritto
alla Regina

PONT CANAVESE (bac) La corona britannica incontra il Canavese; succede a Pont, dove la classe IV^a B della scuola primaria, complici le insegnanti **Reana e Cristina**, ha inviato alla **Regina Elisabetta** una lettera innanzitutto per esprimere vicinanza alla sovrana per la scomparsa del marito ed esprimendo anche alcune semplici e tenere curiosità che solo i bambini di nove anni possono elaborare pensando ad una Regina, alla sua vita, ai suoi impegni, al suo palazzo, il tutto accompagnato da due fotografie, una della classe e l'altra di Pont Canavese.

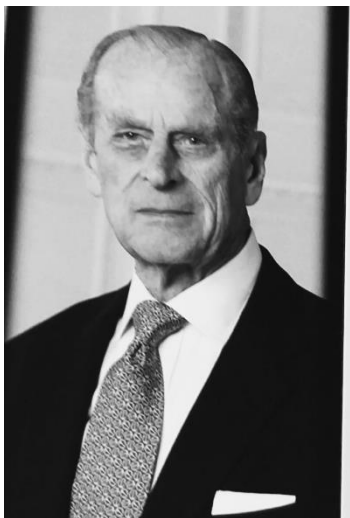
E da Windsor Castle cosa fanno?

rispondono tramite la dama di compagnia della Regina, **Mrs Susan Hussey**, che esprime l'apprezzamento di sua Maestà per le parole spese per la dipartita del consorte Duca di Edimburgo, tanto da allegare anche un ricordino del marito, e ringrazia per l'interessamento dimostrato per il suo lavoro, invitando i bambini a visitare il sito istituzionale della Corona Inglese. Insomma un bel gesto da parte della Regina Elisabetta che nonostante il peso internazionale, le incombenze istituzionali e gli affari di Stato, è ancora capace di apprezzare e dedicare attenzione alla dolcezza e spontaneità dei bambini.

BUCKINGHAM PALACE

*I send you my sincere thanks
for your kind words of sympathy
on the death of my husband*

ELIZABETH R



Concorso Effepi a.s. 2021/2022

Siamo gli alunni della classe 4[^] B di Pont Canavese (a. s. 2021/2022) e quest' anno abbiamo finalmente partecipato(dopo due anni di pausa) al Concorso Effepi, che ha avuto come titolo “Acqua per bere, acqua per lavare”. Abbiamo deciso di concentrarci sulla ricerca di lavatoi, visto che durante le nostre passeggiate in paese ne abbiamo visti molti.

Ad ognuno di noi è stato assegnato il compito di trovare antichi lavatoi, di fotografarli, di cercare brevi notizie su di essi e di condividere il lavoro con i compagni. Siamo stati anche al Museo etnografico dei Canteir per vedere gli attrezzi che usavano un tempo le lavandaie: “la cassetta”, la “lissiva”, al “saun”, l’ “ass at bosch”, la “buta par l’eva cauda”..... ed infine abbiamo preparato un bel lavoro che abbiamo inviato al Concorso Effepi. Intanto abbiamo inventato delle simpatiche scenette in pontese ed una canzoncina sulla melodia della “Bella lavanderina”. Grazie a una famiglia di un'alunna della Borgata Panier e di alcuni altri borghigiani, siamo stati invitati a Panier per realizzare un video sul lavatoio. Ci siamo divertiti molto a vestirci come un tempo, a recitare in dialetto pontese, ad imitare i vecchi mestieri e a cantare accompagnati dalla magica fisarmonica di Marco. Il nostro bellissimo video è stato pubblicato sul sito della scuola e sulle pagine Facebook del Comune di Pont. Siamo stati veramente bravi.

Il 27 Maggio 2022, per la giornata conclusiva del Concorso Effepi, siamo andati in gita a Traves. Anche se i partecipanti delle altre scuole erano pochi, causa Covid, ci è comunque piaciuto molto.

In mattinata, dopo la premiazione, abbiamo visto tutti i lavori prodotti dalle varie classi partecipanti. Gli organizzatori dell'Associazione Effepi ci hanno portato a visitare il Museo del

giocattolo, l'Abbazia di Sant'Ignazio e, nel pomeriggio, siamo andati al ponte del Diavolo di Lanzo. E' stata una bellissima giornata, interessante e soprattutto divertente.

Vogliamo cogliere l'occasione per ringraziare l'Associazione Effepi ed il Comune di Pont Canavese, che si sono dimostrati molto generosi nei nostri confronti. Divertente è stato anche il gioco che ci ha proposto l'Effepi: ci ha inviato delle foto di due lavatoi del paese e noi siamo andati alla loro ricerca.

Le insegnanti Cristina Coppo e Reana Borgaro



Quaderni di ieri drammaticamente attuali

Su una cosa la totalità di noi italiani concorda: la TV è di parte e mostra solo un aspetto delle vicende. I giornalisti sono collusi, prezzolati, censurati e bugiardi. Abbiamo ragione! È tutto vero! L'eventualità è confermata dal fatto che danno tutti(o quasi) la stessa versione. Però sbagliamo a meravigliarcene. Evidentemente la storia non insegna. I padroni dell'informazione ci vendono il mondo sulla base della loro convenienza.

Nel 1931 il ministro dell'educazione Balbino Giuliano pretese un giuramento di fedeltà al fascismo dai docenti universitari. I professori erano 1225. Rifiutarono solo in 12(forse tredici, tra cui il pontese Piero Martinetti, 1872-1943).

Il 99% di loro si adeguò all'imposizione, magari non con la mente ma con il comportamento. Come possiamo pretendere oggi che i giornalisti non si adattino alla linea del loro datore di lavoro?

Siamo noi che dobbiamo scremare le informazioni, magari informandoci a livello internazionale, per quanto a sua volta corrotto. Questa regola vale nella normalità, ma in questo momento è opportuna più che mai. Tutti sbandierano la pace ma soffiano venti di guerra. E questa è l'atmosfera che non promette nulla di buono perché ricorda purtroppo molto da vicino quella di anteguerra.

Una elegante signora che a Pont tutti conoscono si chiama Iucci Borella e per decenni ha venduto prodotti di pelletteria del suo indimenticabile negozio di via Caviglione.

Lei ha conservato meticolosamente i suoi libri e i suoi quaderni di scuola con la stessa cura che donava alle sue borse, ombrelli, guanti, valigie, bastoni da passeggio, portafogli, cappelli e pelletterie.

Rileggendo alcune pagine del suo quaderno, per i mesi a cavallo tra l'anno 1938 e 39, ne possono scaturire delle utili riflessioni, tenendo

conto che poco prima, e precisamente il 29 settembre 1938, Francia, Germania, Inghilterra e Italia tennero a Monaco un “convegno di pace” e, mentre sventolavano la bandiera della solidarietà, ci avevano ormai già destinati alla guerra.

Mussolini poteva vantare il ruolo del mediatore di un programma di concordia a livello europeo.

Alla faccia della sua dichiarazione di amicizia, un componimento di fine 1938 descrive il significato e la funzione dell'autarchia, senza accennare ai motivi che portarono le sanzioni verso l'Italia sicuramente poco affini alla condizione di pace e facendone un merito al regime anziché una colpa. Ma già ai successivi primi giorni di gennaio i maestri passarono a spiegare alla scolaresca cosa fosse un attacco aereo. E non un attacco a postazioni militari ma bensì ad intere aree civili-residenziali (questo non adesso, ma 80 anni fa). Seguono dettagli, quasi moderni, sui tipi di guerra batteriologica. Come oggi ci suggerirebbero di coprirci con un telo in caso di esplosione atomica. Eppure c'è rischio che ciò possa accadere con il tacito consenso di tutti che non si curano dei messaggi impliciti. Evidentemente la conferenza di Monaco era un semplice stratagemma per avere il tempo di preparare la guerra. Gli scolari non potevano saperlo e gli adulti che avevano tollerato il regime fino ad allora erano ormai fuori tempo per opporvisi. Anche oggi, se fossimo un po' meno ingenui e un po' più diffidenti nella classe politica, avvertiremmo segnali preoccupanti all'interno di manovre apparentemente innocue e routinarie. La Germania entrò in guerra otto mesi dopo questi quaderni e l'Italia 18 mesi appresso, ma ormai era tardi, ci fecero credere che era necessario sacrificare un semplice pugno di morti per sovrastare il mondo, invece ce ne vollero milioni per liberarlo.

Claudio Danzèro

ci ^{mi} procurerai una gioia immensa.
Saluti fascisti anche ai tuoi cari.

Riassunto.

Autarchia vuol dire bastare a noi stessi, senza dipendere dall'estero. L'Italia non aveva abbastanza grano per il popolo italiano e doveva quindi dipendere dall'estero.

Benito Mussolini, fin dal 1935 istituì la battaglia del grano in Italia, per non più dipendere da altre Nazioni che ce lo facevano pagare con oro. Neanche del carbone non ce n'era abbastanza in Italia, ma noi adoperando il carbone bianco e producendo carburanti sintetici sapremo sopperire a tutte le mancanze. Da brava Piccola Italiana contribuisci anch'io alla battaglia autarchica; non adopero

più matite fabbricate in Italia, non strapperò più fogli dai quaderni e non adopererò più merce estera.

Cont. Can. 12 dicembre 1935 - XVII

Riassunto.

San Francesco venne chiamato il poverello d'Assisi; prima non era povero, perché suo padre era un ricco mercante, ma rinunciò a tutte le ricchezze di suo padre, per fare penitenza e visse solitario in mezzo agli stenti. San Francesco parlava agli uccelli, alle piante, alle rocce. Un giorno prese in mano una cicala e le disse di cantare la lode del Signore.

San Francesco fece grande penitenza mangiava e dormiva per terra e mangiava un solo torto di pane. Tutti i regali che riceveva, li donava ai

poverelli. La gente quando lo vedeva, gli baciava le mani e le vesti. In quel tempo, nei dintorni di Gubbio, viveva un ferocissimo lupo e gli abitanti ne avevano paura e non osavano più uscire di casa. San Francesco andò incontro al feroce animale e gli disse « Non far più male a nessuno » ed il lupo si accovacciò ai suoi piedi come un mansueto agnello e non fece più alcun male alla popolazione di Gubbio. San Francesco venne chiamato il più santo degli italiani ed il più italiano dei Santi.

Cont. Can. 3 gennaio 1936 - XVII EF

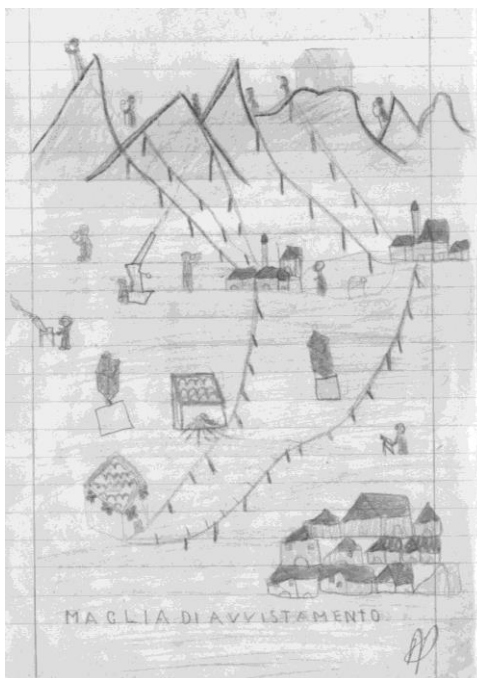
Tema

Armistamento e reazione all'attacco aereo nemico.

Saggio

L'Italia deve essere ^{preparata} a qualsiasi

evento, preparata. La guerra non si fa solamente alle frontiere, ma anche nei centri popolati dove risiedono migliaia e migliaia di persone. Oltretutto le nostre vedette scorgono in lontananza aerei nemici, le nostre squadriglie da caccia si innalzano nel cielo per arrestare l'avanzata del nemico. Intanto nelle città si dà l'allarme con il fischio delle sirene, con il suono delle campane a martello, con altoparlanti radiofonici, con stonerie installate nelle case e con lo sparo di mortaretti, affinché i cittadini possano mettersi in salvo. L'aviazione italiana è tanto potente e non teme quindi attacchi aerei nemici.



Pont Can² 16 gennaio 1933 - XXI EF
Tema.

IncurSIONE aerea nemica.

Taggio

3 mesi di Offesa aerea nemica sono i seguenti: Offesa dirompente che consiste nel lanciare bombe che hanno la proprietà di sgretolare il terreno e di far crollare gli edifici colpiti.

È l'offesa incendiaria che consiste nel lancio di bombe cariche di termite e di fosforo, questo è un veleno pericoloso che, se viene respirato, intacca profondamente gli organi della respirazione.

Aggressivi chimici che possono essere: tossici, soffocanti, irritanti, starnutatori e vescicanti.

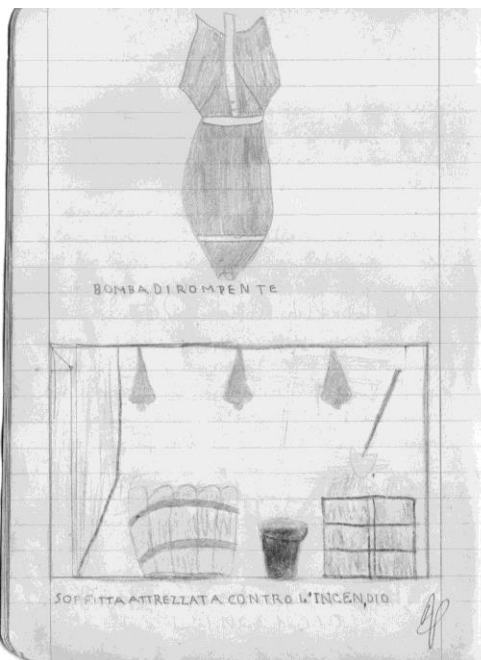
Offesa batteriologica che consiste nel lanciare dagli aerei a

masso di fiocche contenenti microbi di malattie a forma epidemica come: tifo, colera, caribonchio ecc. cercando di inquinare anche i fiumi, serbatoi d'acqua, magazzini di viveri. Per difenderci dalle bombe bisogna che le soffitte siano sgombre da sostanze facilmente infiammabili come; casse, bauli, legna, carta ecc. Dove devono invece contenere un mastello d'acqua, un secchio, della sabbia e un badile per spargerla e degli estintori.

Nelle abitazioni bisogna chiudere ermeticamente porte e finestre ed incollare lungo le fessure strisce di carta o di stoffa per impedire che penetri l'aria infetta. Bisogna inoltre spegnere stufe e focolari,

chiudere gli interruttori della luce, dell'acqua e del gas.

Prepararsi con calma al più vicino rifugio portando con sé la maschera antigas, dei viveri, qualche coperta, dei medicinali una lampadina tascabile elettrica. Seguendo gli ordini del capo fabbricato, bisogna entrare nel rifugio della via prestabilita. Durante l'azione aerea nemica e finché non sia dato il segnale di cessato pericolo, mantenersi calmi nel posto a ciascuno assegnato, non fumare, non accendere stufe o lume a petrolio.



Sont Can^{ce} 18 Gennaio 1935 a. xviii
Tema

In caso d'incursione aerea nemica, come bisogna comportarsi trovandosi all'aperto.

Gaggio.

Trovandosi all'aperto in caso d'incursione aerea nemica; mettersi subito la maschera antigas, nel caso che la faccia: le fosse rotto, si potrebbe usufruire del filtro (se è in buono stato) stringendo il bocchello fra i denti e tappandosi il naso con le dita.

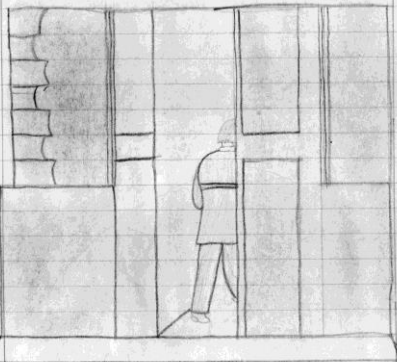
Non avendo la maschera antigas, tappare con un fazzoletto bagnato il naso e la bocca, oppure con qualsiasi pezzo di stoffa, riempito col carbone tolto dal filtro, o di erba, terra, paglia, possibilmente bagnati.

Senza perder tempo recarsi al più vicino rifugio pubblico, se non se ne conosce l'ubicazione, o se è troppo lontano, entrare in qualsiasi corridoio e chiudere la porta. Mancando anche tale possibilità, gettarsi a terra vicino ai muri degli edifici, con braccia e gambe ben distese, dopo essersi messo la maschera antigas, o essersi tappati nel miglior modo possibile, naso e bocca. Allontanarsi dai punti bagnati o dalla nuvola di gas, camminando in direzione opposta a quella del vento. Per attraversare i punti colpiti da aggressivi chimici liquidi, e non disponendo di vestiario protettivo, fasciarsi le estremità inferiori con panni, paglia, erba,

fieno, fermati da fasce o da spago. Non abbandonare in mezzo alle strade vicoli, non correre, non agitarsi, evitare di ~~non~~ raggrupparsi e di non restare nei tram o in qualsiasi altro veicolo.

MASCHERA ANTIGAS





RIFUGIO PUBBLICO.

Pont Can^o 30 gennaio 1938 - x v 11
Cema.

Mezzi di prevenzione, di protezione e di soccorso, in caso di attacco aereo nemico.

Saggio.

In caso di attacco aereo nemico, bisogna sfollare le grandi città. Chi ne ha la possibilità, deve trasportare in campagna o nelle località di provincia la sua residenza, mentre chi è obbligato dalle proprie occupazioni a rimanere in città durante il giorno, deve allontanarsi di notte.

In caso di attacco notturno, l'oscuramento della città è un sicuro mezzo di protezione dall'offesa nemica. Dopo finito l'attacco aereo nemico, squadre di soccorso sanitario, si recano per la città, per aiutare e soccorrere i feriti e li portano con le barelle nell'autambulanza per trasportarli all'ospedale.

Ci sono pure squadre di soccorso antigas, che vanno a bonificare i terreni colpiti da bombe dirompendi.



Antichi mestieri

Le pagine che seguono sono state pubblicate sul libro “Alla riscoperta degli antichi mestieri” nel maggio di quest’anno dalle “Le poligrafiche San Marco” Cormons – Gorizia e derivano dalla collaborazione della nostra Associazione con il “Terzo Teatro di Gorizia” che, con il contributo della regione autonoma Friuli Venezia Giulia, ha raccolto e redatto gli scritti provenienti da studiosi ed esperti del settore, nell’ambito del progetto “Alla riscoperta degli antichi mestieri”.

Pont Canavese è un paese adagiato fra due valli, la Valle Orco e la Valle Soana, luoghi tipicamente francoprovenzali dove sono conservate la lingua, i costumi e le tradizioni di questa antica popolazione.

I confini su cui si sviluppa il nostro territorio ricalca le “barriere” naturali che già segnano i limiti territoriali dei comuni dell’alto Canavese.

A Nord il confine corre con la Regione Valle d’Aosta. È questo un limite naturale segnato nettamente dallo sviluppo quasi orizzontale della catena alpina che dalla Vetta del Gran Paradiso si snoda su due direttrici verso Ovest e verso Est, separando la Regione Piemonte dalla Valle d’Aosta, precisamente la Valle di Rhemes.

A Est il confine lascia le alte quote delle Alpi per scendere e superare le Prealpi fino a raggiungere il fondo valle in Pont Canavese mentre a Ovest, per un breve tratto, è condiviso con la Francia.

Un simile territorio ha condizionato sicuramente la scelta di mestieri atti a produrre forme di reddito per la sopravvivenza di popolazioni viventi in zone con scarse risorse locali.

La mancanza di terreno da sfruttare con coltivazioni agricole ampie e redditizie e l’inesistenza di infrastrutture atte a supportare la grande

industria, hanno generato numerosi mestieri itineranti in modo da permettere una doppia attività: in estate la cura dei pascoli, dell'allevamento, dell'agricoltura familiare, nelle altre stagioni la discesa a valle e in pianura, anche raggiungendo altre regioni italiane o paesi stranieri, facendo i ramai e calderai, gli arrotini, gli spazzacamini, i vetrai, che sono diventati i mestieri tipici della nostra zona.

Lavori tipicamente maschili mentre le donne, rimaste in casa, continuavano ad occuparsi dei pochi capi di bestiame producendo formaggi e lana.

Essendo poi zone nelle quali s'indossava esclusivamente il costume tipico, le donne filavano, tessevano, ricamavano e confezionavano gli abiti comprese le calzature.

I costumi, anche se tutti erano composti genericamente da una camicia di tela grezza ornata al collo da un pizzo, un "gunèl" di panno nero assomigliante a uno scamicciato, con apertura sul busto tenuta chiusa da nastri, e ricco di pieghe nella parte posteriore, adornato con nastri in velluto e lustrini, da un grembiule e da un fazzoletto legato dietro la testa pregevolmente ricamati, particolarmente quelli festivi, e dagli "scapin", calzature con soles formate da vari strati di panno trapuntato e da una tomaia sempre in panno o in velluto, si differenziavano in qualche particolare da una zona all'altra e mostravano lo stato sociale di una donna: se era in età da marito, sposata oppure in lutto. Una vera e propria gara si disputava fra chi arricchiva il costume con il ricamo più bello e colorato.

Gli uomini che rimanevano in casa non restavano inoperosi: a Ingria, un comune poco distante da Pont, si erano specializzati nella produzione di succhielli coi manici in legno di bosso, altri costruivano le tipiche gerle e ceste per il trasporto del fieno, delle foglie da strame, del letame e delle derrate alimentari poiché tutto doveva essere trasportato a spalle lungo i ripidi sentieri montagnosi.

Si lavorava poi il legno costruendo culle, cassapanche, cucchiari, mestoli, scodelle e marchi per il burro.

La produzione di burro e formaggio, anche per la vendita, era infatti un'attività largamente in uso sul nostro territorio e ogni famiglia aveva quindi un proprio marchio per definirne il luogo e la provenienza. Un altro prodotto della montagna erano le castagne. Queste venivano raccolte, fatte essiccare in particolari costruzioni in pietra dove le castagne venivano poste su delle grati. Si accendeva poi un fuoco che doveva rimanere acceso senza che si sviluppasse la fiamma. A questo scopo le braci venivano ricoperte utilizzando le ceneri e le bucce delle castagne dell'anno precedente, affinché producessero un calore costante e molto fumo. Il fuoco non doveva mai essere spento e quindi veniva controllato e ricaricato almeno 5 volte al giorno. Ottenute le castagne secche si provvedeva poi alla loro scorticatura utilizzando una gigantesca base di tronco scavata a semisfera dove erano poste le castagne, la "pista".

La "pista" era sistemata su un asse sollevato da terra sul quale salivano due uomini dotati di due "pistun" cioè due pali di legno dotati all'estremità di acuminate punte in ferro rastremate: il movimento ritmico aiutato dal sobbalzare sull'asse, eliminava ben presto la buccia delle castagne che poi venivano ancora passate nel "Val", un vaglio simile a quello per il grano, per eliminare le ultime impurità. Le castagne più belle e perfette venivano vendute mentre quelle più di scarto venivano portate al mulino per ottenere una farina da usare come alimento per gli animali. Certamente se ne teneva una bella scorta in casa per la minestra di riso e castagne. A proposito di mulini bisogna ricordare che nelle nostre valli erano molto numerosi, vista la possibilità di sfruttare le molteplici cadute d'acqua. A metà del 1700, nella provincia d'Ivrea alla quale faceva a capo anche il comune di Pont, erano attivi 283 mulini con maggior presenze nei territori di Ronco, Locana, Valprato, tutti comuni facenti parte del nostro territorio.

Il torrente Soana poi azionava più di 70 mulini (da “Correva l’acqua e girava la ruota” di Enrico Chiades).

I mulini non erano solo atti a produrre farina dai cereali locali (frumento, segale, miglio, biada, sorgo e panico) ma gl’impianti idraulici si utilizzavano anche per produrre olio, per decorticare il riso o battere la lana e la canapa.

Infatti la coltivazione della canapa era assai diffusa e, anche se spesso si trattava di semplice lavoro familiare per produrre la biancheria necessaria in casa, molte famiglie la coltivavano, e, dopo averla lasciata macerare e asciugare, la portavano al mulino affinché ne fosse estratti i filamenti che venivano poi sfibrati con grossi e pesanti cardini e filati.

I telai casalinghi producevano una tela larga al massimo 80 cm che veniva poi cucita per ottenere lenzuola, asciugamani o camicie.

Sempre grazie all’abbondanza di corsi d’acqua, sapientemente incanalati, che generavano forza idraulica, nel nostro territorio s’impiantò anche un considerevole numero di attività artigianali per la lavorazione dei metalli.

Sulla sponda sinistra del torrente Soana, poco prima dell’entrata del paese di Ronco, è ancora visitabile un’antica fucina da rame risalente al 1675, come attesta una scritta su pietra all’interno del fabbricato principale.

Il complesso è costituito da una fucina grande, adibita alla lavorazione del rame e da una fucina piccola per la lavorazione del ferro e del carbonile, per la produzione del carbone di legna.

Un canale, derivato dal Soana a monte dell’opificio, inviava l’acqua sulle ruote in ferro che davano il moto ai magli e su due trombe idrauliche in legno per la ventilazione delle forge. Si producevano principalmente manufatti utilizzati dagli abili calderai della Val Soana, ma non è escluso che in alcuni periodi (per esempio quello napoleonico) la fucina sia stata adibita a produzioni belliche. Tipica era anche la lavorazione di chiodi, brocche e filo di ottone e di ferro.

La produzione del carbone di legna era molto in uso vista la grande richiesta da parte delle fucine e dei calderai.

La formazione delle “carbunere” era un processo lungo poiché comportava l'accatastamento di legna di medio calibro, la copertura della stessa con terra e muschio lasciando degli spazi appositi affinché il fuoco potesse aver respiro, l'accensione del fuoco che non doveva generare fiamma e poi la lunga attesa affinché la legna si trasformasse in carbone. La vera e unica fonte di reddito però per molte famiglie rimaneva l'esercizio dei mestieri itineranti ai quali ho accennato prima.

Gli spazzacamini titolari (i pudròc) reclutavano bambini anche molto piccoli (chiamati gògn) che li seguivano nelle città. Alle famiglie veniva dato un compenso e i bambini restavano alcuni mesi lontano lavorando duramente, mangiando poco e dormendo per lo più in ripari fortuna. Venivano scelti proprio perché le dimensioni permettevano loro di salire all'interno dei camini raschiandone le pareti e la loro vita era durissima, fatta di poco pane e lacrime, lontani dalle loro famiglie, fra l'indifferenza di sconosciuti. A volte, quando il lavoro non era sufficiente, il gògn veniva anche costretto a elemosinare o a impietosire chi richiedeva il servizio per avere cibo e bevande.

Molti si dedicavano al mestiere dell'arrotino: muniti di una mola a pedale che, una volta finito il lavoro si trasformava in una specie di carriola, giravano le piazze per fornire i loro servizi richiamando le donne con le loro voci forti e squillanti. Uno dei mestieri però più tradizionali dei nostri paesi era quello del “magnin” o meglio ancor “rùga” nella lingua francoprovenzale. La categoria comprendeva sia tutte le varie forme di lavorazione e di vendita del rame, compresa la manutenzione di pentole, caldaie e attrezzi da cucina che dovevano essere stagnati. Logicamente c'era il “magnin” che lavorava in bottega ma poi questi oggetti prodotti dovevano essere consegnati oppure proposti per la vendita nelle campagne e nelle città per cui si

partiva per la distribuzione. I veri e propri itineranti erano poi coloro che giravano le piazze, accendevano un focherello che mantenevano vivo col soffietto e facevano la revisione soprattutto di attrezzi per la cucina che dovevano essere lucidati con lo stagno al loro interno per evitare la formazione dell'ossido, il verderame, oppure dovevano essere rattoppate o necessitavano dell'apposizione o del cambio dei manici.

Un discorso a parte meritano i vetrai, mestiere tipico proprio della Valle Soana. La sopravvivenza in condizioni ambientali estremamente difficili era garantita dall'emigrazione stagionale che interessava in pratica tutti gli uomini e i ragazzi validi. La partenza avveniva in autunno, tra fine ottobre e i primi giorni di novembre e si concludeva a metà primavera, talvolta interrotta da un breve rientro per le feste natalizie. Se prima si partiva per fare i "magnin", i carbonai o i venditori di lumi e di chincaglieria, all'avvento dell'alluminio che in parte stava sostituendo il rame, l'emigrazione, quasi esclusivamente in Francia, si caratterizzò nello svolgimento del mestiere di vetraio. Il senso di forte appartenenza alla loro terra, la loro lingua francoprovenzale, i loro costumi, le loro tradizioni, li tennero sempre uniti e solidali anche in terra straniera e molti di loro affinarono le loro capacità e fecero fortuna pur mantenendo inalterate le loro origini. Un lavoro molto particolare era anche quello del venditore di acciughe salate. Arrivava a piedi trainando un carretto al pari di un somarello e le donne correavano ad acquistare l'ingrediente più importante per la famosa "bagnacauda" o per le acciughe al verde. Strano come in un territorio così lontano dal mare alcuni piatti tipici siano proprio a base di acciughe. Ciò è spiegabile se ricordiamo come la penuria di sale e i gravosi dazi che ne accrescevano in modo esagerato il prezzo di vendita, avevano generato il mestiere del contrabbandiere che, proprio per nascondere il sale proveniente dalla Liguria e dalla Francia, lo copriva con qualche strato di acciughe scoprendo poi la perfetta conservazione e

il gradevole insaporirsi delle stesse che diventarono così un alimento diffuso alla portata di tutti. Il contrabbandiere, attraverso il passo della Galisia e il colle della Losa (il sentiero del sale), entrambi verso la Francia, e il bracconiere, essendo la nostra una zona protetta dalle restrizioni del parco nazionale del Gran Paradiso, erano dunque due mestieri assai diffusi per arrotondare le magre entrate e aggiungere qualche soldo in famiglie che dovevano sempre combattere con ogni mezzo possibile la povertà.

Èl magnin

Penso che se vogliamo parlare di un antico mestiere caratteristico del nostro territorio non posso far altro che scegliere “èl magnin”.

Il termine “magnin” nella traduzione italiana risulta essere magnano, un artigiano che, secondo il dizionario Garzanti, fa lavori minuti in ferro, come chiavi, serrature, gangheri.

La traduzione quindi non rispecchia l’attività legata a questa figura che da noi fa tutto un altro mestiere. Infatti col nome “magnin” noi definiamo un artigiano che lavora il rame in tutte le sue forme, dalla fucina alla produzione di oggetti. Una branca poi dei “magnin”, lo “stagnin”, in modo specifico, si occupa di stagnare gli oggetti e di ripararli all’occorrenza. Questa forma di artigianato, un tempo semplicemente destinato alla produzione di oggetti per l’uso comune, oggi soprattutto per la creazione di articoli decorativi, si presume sia nato dalla presenza di alcuni giacimenti minerari che, pur non essendo altamente produttivi, nei tempi antichi, quando la manodopera era un costo irrilevante e la richiesta di minerali era sempre superiore all’offerta, furono comunque sfruttati.

L’esistenza di questi seppur piccoli ma numerosi giacimenti ha permesso il nascere di aziende artigianali che si sono tramandate negli anni da padre a figlio fino a giungere ai giorni nostri, anche se oggi stanno lentamente scomparendo. Insieme al metallo estratto

nelle miniere era poi importante la raccolta del rame rottamato da parte dei “magnin” itineranti che giravano paesi e città vendendo i loro articoli, scambiandoli o riparandoli.

Il processo di lavorazione iniziava nelle fucine dove avveniva la fusione del minerale. Il metallo veniva posto in fornelli dove bruciava il carbone di legna, essendo quello minerario troppo calorico. Il fuoco era reso vivace, ossigenato, da strutture molto interessanti e particolari: le trombe idroeoliche. La tromba idroeolica era formata da una derivazione d’acqua che allo stesso tempo forniva poi la forza motrice per il maglio. L’acqua, mediante condutture in legno, veniva trasportata all’imboccatura di un tubo in acciaio, detto tromba, che era disposto verticalmente e che nella parte superiore aveva quattro fori rettangolari chiamate narici.

Il tubo terminava in una vasca di legno, un tino, chiuso superiormente e aperto al fondo. Sul fondo era posta una lastra di pietra che ne attraversava la base. Dalla parte superiore del tino partiva un tubo in metallo che raggiungeva il forno di fusione e le forge. La corrente d’aria si formava poiché l’acqua incanalata arrivava a bassa velocità all’imbocco della tromba dove poi invece precipitava aspirando aria dalle “narici”. Dopo aver percorso a forte velocità il tubo verticale, sbattendo con violenza sulla pietra al fondo, l’aria che mi era mischiata all’acqua, si separava e non trovava altra via che l’imboccatura del tubo che portava al fornello di fusione dove un restringimento ne aumenta la pressione. Avvenuta la fusione il rame veniva colato in apposte formelle e ricoperto di cenere per evitare un raffreddamento troppo rapido. Una volta giunto al giusto grado di raffreddamento era estratto dalle formelle e sottoposto a una prima battitura al maglio. Il maglio era anch’esso azionato dalla forza motrice idraulica, facilmente reperibile nelle nostre zone montagnose. All’esterno, la grande ruota messa in moto dall’acqua, faceva ruotare un grosso tronco (palmolino), fissato a un altro tronco molto robusto, in genere di legno di noce, leggermente curvato (il

manico). A circa un terzo della lunghezza del palmolino veniva fissato quello che era il fulcro della leva fra i due tronchi e, alla sommità del manico, il martello di acciaio pesante circa quattro quintali.

Così facendo il primo tronco costringeva l'estremità del manico ad abbassarsi mentre l'altra sommità si sollevava portando in alto il martello che, scendendo con grande forza, avrebbe modellato le formelle di rame o meglio le balle di rame composte da 7 formelle delle stesse dimensioni. Le sette formelle lavorate contemporaneamente, prima di essere sottoposte alla battitura col maglio, venivano tenute separate, per cui sempre divisibili, da un precedente bagno nel limo di una terra grassa e messe nella forgia dove diventavano incandescenti. Questa operazione veniva ripetuta due volte e alla fine la forma assunta dalle formelle, che all'inizio sembravano grandi piatti, iniziava ad assomigliare a quella degli oggetti che si volevano ottenere (paioli, pentole, secchi ecc.).

Il rame è uno dei metalli più malleabili a freddo ma la battitura lo "incrudisce" facendolo diventare sì più sottile ma anche più duro. Per questo, quando si iniziava la lavorazione vera e propria dell'oggetto con la battitura a mano era necessario riscaldarlo a circa 500 gradi lasciandolo poi raffreddare lentamente (ricottura) o immergendolo in acqua fredda (tempera). La battitura a mano avveniva inizialmente per mezzo di un mazzuolo di legno. L'artigiano con sapienza sapeva che il rame tende a spostarsi dove c'è minore resistenza scorrendo e dilatandosi verso la parte non ancora battuta. Conoscendo questa caratteristica del metallo egli poteva assottigliare o inspessire le varie parti dell'oggetto dandogli contemporaneamente la forma desiderata per mezzo di ferri della sezione opportuna oppure sull'incudine o contro uno spigolo vivo.

Per fare questo utilizzava appositi martelli battilastra.

Nelle vecchie botteghe il "magnin" lavorava seduto a cavalcioni di un grosso tronco, sollevato opportunamente da terra e ancorato

saldamente, che aveva come testa un mezzo cono d'acciaio, ben fissato al cavallo, al cui apice si posizionava un grosso cerchio, sempre d'acciaio che, colpendo ritmicamente e in modo regolare la lastra di rame, serviva a battere i fianchi dell'oggetto ruotandolo man mano che veniva lavorato. Sempre nella bottega non potevano mancare delle forge, dei mantici per ventilare il fuoco, l'incudine, una grande vasca per immergere gli oggetti in rame nell'acido e tanti martelli e mazzuoli di legno di bosso di forme diverse.

In altre parole l'artigiano riusciva a dare al rame, usando solo martelli, forme, rilievi e spessori diversi. I colpi del martello rimanevano impressi sul rame dandogli il classico e caratteristico aspetto proprio del rame battuto. A questo punto l'oggetto era finito ma dopo le cotture e le ossidazioni alle quali era stato sottoposto durante la lavorazione aveva una colorazione bruno nerastra, molto lontana dallo splendore del rame che doveva ritrovare prima di essere venduto. Per questo veniva immerso in una soluzione di acido solforico per circa 24 ore. Dopo queste ore un secondo bagno decisamente inaspettato: un bagno d'orina al quale dovevano contribuire tutti i lavoranti per il reperimento del materiale. Si passava poi a una lucidatura con sabbia finissima e umida mischiata a cenere e quindi ancora a una lucidatura con un impasto di fuliggine e acqua. Finalmente l'oggetto poteva essere risciacquato nell'acqua corrente e messo ad asciugare. Per completare il lavoro rimanevano comunque ancora alcuni passaggi: per molti recipienti da cucina l'applicazione di un orlo, un tondino in ferro posizionato sotto un'aletta del recipiente preventivamente considerata, ribattuta in modo che si aggraffasse solidamente al bordo rendendo invisibile il tondino, l'applicazione di manici e la stagnatura per evitare l'ossidazione del metallo o la formazione di veleni derivanti dal contatto del rame con acidi propri di alcuni alimenti. Ora non restava che partire alla ricerca di possibili acquirenti girando a piedi o in bicicletta, campagne e città, col carico a spalle o trasportato in

carriola, dormendo nei fienili o nelle stalle e cucinando sul piccolo fuoco che serviva anche a stagnare. L'itinerario prevedeva non solo di raggiungere luoghi vicini ma talvolta si arrivava anche in altre regioni se non in Jugoslavia, Belgio, Germania o, attraverso i passi transitabili in Francia. In genere si viaggiava a gruppetti e sovente si era accompagnati da un ragazzino (s'incominciava dai sette anni) il cui compito era quello di girare per le strade con il suo richiamo per allertare la gente della presenza dei "magnin". La stagnatura nel tempo doveva essere ripetuta e quindi alcuni "magnin", chiamati nello specifico "stagnin", si occupavano di questo particolare lavoro. Lo "stagnin", arrivato sul posto, accendeva un piccolo fuoco tenuto vivo da un soffietto. Se l'oggetto era molto deteriorato veniva posto direttamente sul bracere in modo da sciogliere completamente lo stagno precedente, se invece aveva solo bisogno di una ripassata, veniva pulito con acido muriatico, lucidato con una "tëppa" cioè una zolla erbosa con terriccio e pulito con stoppa di canapa. Sciacquato e lasciato asciugare veniva poi passato con una soluzione di acido muriatico, sale ammoniacale e zinco che produceva una forte reazione calorica. Alla fine la stagnatura vera e propria con la spalmatura dello stagno fatta in tre volte con una stoppa di canapa. Il tocco finale era la lucidatura con un panno intriso d'aceto che faceva brillare come nuove le pentole. Un'ultima curiosità. I "magnin" itineranti erano costretti a imparare dialetti se non anche parole fondamentali di lingue diverse dalla loro, a scrivere per dar notizie alle loro famiglie lontane e a far di conto per avere buoni profitti. Oltre a questo avevano elaborato un vero e proprio gergo, una parlata comprensibile solo a chi era del mestiere che serviva a riconoscersi e a sentirsi uniti in un mondo estraneo ai loro luoghi d'origine.

Renza Aimone Querio

Il mestiere del Magnin

Sparone è un centro importante nella storia dei *magnin* canavesani, per la presenza nel territorio di miniere di rame che furono al centro di un antico sfruttamento, terminato solo a fine ottocento e per le storiche officine di fusione e di battitura al maglio.

La zona di Sparone e Alpette, fornì molti operai specializzati per la Fiat e altre aziende del settore; operai che avevano una lunga esperienza come battilastra e calderai, un esempio è mio padre, GIUSEPPE TARRONE, classe 1930 che racconta la sua storia e il mestiere del *magnin*:

"Ho iniziato a 'rubare il mestiere' come 'bocia' nell'officina Giovando Guglielmo di Sparone nel 1946 a 16 anni. Dovevamo preparare i pezzi di rame e, dopo averli trattati sulla 'forge', li pulivamo con soluzione di acido e successivamente venivano lavati in acqua fredda."

Infatti l'attività vera e propria del *magnin* inizia dopo la "fucinatura", ovvero quando il rame grezzo, che uscito dopo la lavorazione nella fucina in forme di paioli, padelle o secchielli, deve essere trattato con una soluzione chimica, in gergo la "taci" e poi messo sul fuoco ad alta temperatura (forge) per togliere le scorie e poter iniziare la lavorazione.

"Nel 1948 vado a lavorare a Cuorné nell'officina di Giovando Antonio sino al 1958.

Approfondisco la tecnica della lavorazione, soprattutto nella "battitura", con casseruole, secchielli e poi lavorazioni più importanti come "caldaie valdostane" (usate per la lavorazione del latte), "bomboniere" (contenitori per lavori di pasticceria) e infine la specializzazione per la lavorazione delle "teste e collari" utilizzati dai palombari. Dal 1958, per 25 anni, sino alla pensione, ho lavorato all'Aeronautica (Alenia) di Torino, con il compito di battere lamiere di alluminio per farne scocche per diversi tipi di aeroplani, in particolare G91, G92, Tornado; con al mio fianco tanti canavesani con l'esperienza della scuola dei maestri ramai della nostra terra".

Giunti alla pensione, mio padre Giuseppe e altri come lui, hanno mantenuto una piccola "forgia" e i ferri del mestiere, continuando a trafficare con il metallo, ritrovando in quella sapiente manualità appresa da ragazzi, un poco della loro giovinezza e tanto delle loro radici artigiane.

Note bibliografiche tratte da
I Magnin delle Valli Orco e Soana
di Angelo Paviolo



La pastorizia in Valle Soana

Abbiamo ricevuto un gradito regalo: lo studio preparatorio per una tesi di laurea dell'anno accademico 1956/57 dell'Università degli Studi di Genova, facoltà di Lettere – ramo Etnologia, redatta da Clementina Bricarelli. Fra i tanti argomenti studiati e trattati dall'allora studentessa vi è una parte che riguarda la pastorizia della Valle Soana. Non posso riportarla integralmente, anche se sarebbe molto interessante visto la meticolosità delle ricerche fatte, tuttavia vi propongo le prime pagine che espongono un quadro generale dell'attività pastorale in quegli anni, cercando poi, con l'aiuto di Sandretto Gianfranco e di Antonella, buoni conoscitore del nostro territorio e delle persone che ancora esercitano questo tipo di lavoro, di compararla con quella dei nostri giorni.



Ho provato interesse per la Val Soana perchè già prima di sceglierla come oggetto del mio studio ne avevo sentite parlare come una zona particolarmente interessante sotto l'aspetto etnologico.

Infatti in un primo tempo era mia intenzione comprendere nella mia ricerca tutta la zona alpina del Canavese, ma quando, dopo un soggiorno nella Valle dell'Orco, giunsi in Val Soana, mi resi conto come il temperamento degli abitanti ed altri fattori rendevano attraente l'idea di uno studio limitato a questa valle.

I numerosi riferimenti e confronti fra la Valle dell'Orco e della secondaria Valle di Ribordone sono quindi dovuti ad una diretta esperienza.

In due diversi periodi estivi (estate/1952 ed estate 1953) ho percorso la Valle in lungo e in largo, stando nei centri e spingendomi nelle borgate più lontane.

Più di una volta mi è accaduto di trasferirmi da

una località all'altra senza sapere di precise dove avrei potuto alloggiare, fidando nella ospitalità che, superate un primo momento di diffidenza mista a curiosità, mi si era rivelata cordiale e quasi affettuosa.

Ad accrescere la curiosità verso di me, contribuiva probabilmente il mio aspetto, mentre mi recavo da un luogo all'altro con la macchina fotografica a tracolla, e blocchetti alla mano, sempre pronta a notare appunti o a disegnare bozzetti.

A Querio, nel Vallone di Verdassa, mi dissero poi, che al mio arrivo tutti erano accorsi a vedermi perchè ad eccezione della maestra, ero la prima "signorina di città" che si spingeva fin lassù per soggiornarvi. Qui non trovai, non solo una camera per me, ma neppure un letto, tanto che dovetti dividerlo con la figlia del padrone di casa.

Anche per i pasti, che condivisi sempre con i miei ospiti mi trovai trattata con molta familiarità; una cosa che mi fece molto piacere fu il sentirmi assicurare che non procuravo loro nessuna soggezione e che

oro talmente affiatata con essi da essere considerata come una persona di famiglia. Questo mi sembra garantirmi sulla possibilità che ho avuto di penetrare l'ambiente da me studiato e di comprenderne i costumi.

La mia gratitudine va, oltre che alle persone autorevoli, che ringrazio singolarmente, alla gente più umile, la cui semplicità non disgiunta da orgoglio per le proprie tradizioni, ha contribuito a farmi conoscere ed a mettermi al corrente dello svolgersi della propria vita.

Per il senso di ammirazione e di rispetto che nutrono per ogni attività di studio mi si forniva ogni informazione richiesta, anche se non era compreso appieno lo scopo ed il significato.

• • •

PASTORIZIA (1)

Un tempo in Val Scana i pascoli di alta montagna erano proprietà comunale. Poco per volta in seguito sono passati a privati, tranne qualche pascolo, come per es. l'alpe Chiale nella valle di Campiglia, poichè i comuni, per far fronte a necessità molteplici, hanno venduto i lotti di terreno a proprietari della valle.

-
- (1) - Della vita pastorale nella Val Scana ci sono già occupati il Ghilardi nell'articolo Le valli Locana e Scana contenute in "Lo spopolamento montano in Italia" vol. II; Alpi Liguri-Piemontesi - e il Baldacci nell'articolo citato. Devo tuttavia osservare che il primo ha trattato delle due valli senza abbastanza distinguere ciò che si riferisce all'una da ciò che si riferisce all'altra, mentre il Baldacci, pur avendo condotto uno studio più approfondito, ha esteso a tutta la valle le osservazioni da lui fatte nella sola zona di Pont, Frassinetto e Ingria. Ho quindi ritenuto opportuno svolgere indagini personali sul posto informandomi, a seconda degli aspetti che la vita pastorale presenta, presso i Parroci e le persone più in vista del luogo, o presso i messi comunali di Ingria, Ronco e Valprato. Le risposte di questi ultimi sono state controllate, per le varie zone della valle, sulle carte dell'I.G.M. al 25.000. Le informazioni avute dai messi - che si riferiscono alla situazione dell'estate 1953 - (mi è stato detto che la situazione, specialmente per quanto

*/

A cominciare dalla guerra del 1915-18, molti pascoli situati nei comuni di Ronco e Valprato sono passati a proprietari del piano per i mutamenti di carattere economico-sociale portati dalla guerra e dal dopoguerra nella vita dei valligiani. Sovente i nuovi proprietari dei pascoli erano quegli stessi margari che negli anni precedenti avevano condotto l'alpe affittata dai possidenti valscanini e si erano arricchiti facendo i pastori (1),

riguarda la media proprietà, può variare sensibilmente da un anno all'altro) riguardano, in linea di massima, la media e grande proprietà.

Nelle alpi dei comuni di Ronco e di Valprato si tengono, nelle medie proprietà, mandre di sole 10-15 mucche lattifere. Le aziende con 25 mucche da latte sono da considerare qui come grandi proprietà. Fanno eccezione l'alpe Santanòl (Piamprato) e l'Azaria grande (Campiglia) con mandre di 50-60 capi produttivi.

Nella zona di Frassinetto, invece, la grande proprietà supera queste ultime cifre e le aziende medie hanno almeno 20-25 mucche da latte.

- (1) - Anche il ROLETTO nel 1920 affermava che molti margari del Canavese possedevano essi stessi l'alpe. (Cfr. G. ROLETTO - La transumanza in Piemonte - in Rivista Geografica Italiana - Annata XXVII^o, 1920).

mentre i valligiani si erano andati impoverendo.

E' qui opportuno rilevare che la popolazione dell'alta valle non era prevalentemente dedita alla pastorizia, nel periodo precedente la prima guerra mondiale, ma piuttosto alla lavorazione dei metalli e a mestieri ambulanti esercitati fuori della valle per quasi tutti i mesi dell'anno.

Il lavoro del pastore che accudisce al bestiame era quindi disprezzato e veniva poco praticato dall'elemento maschile, soprattutto quando si trattava di mandre di proprietà altrui. Il temperamento stesso dei valsoanini di questa zona, svegli e intraprendenti, li indirizzava verso altre attività nelle quali essi trovavano anche una maggiore indipendenza, per così dire, psicologica.

Infatti, anche se i rapporti che i valsoanini avrebbero avuto coi possidenti sarebbero stati regolati da un normale contratto di affitto, il solo fatto di occuparsi di bestiame non proprio e di assolvere un compito che i proprietari facilmente affidavano ad altri rappresentava per la loro mentalità, già da tempo evoluta,

una situazione di inferiorità che essi non erano disposti ad accettare, anche qualora le loro condizioni economiche si fossero presentate veramente difficili.

Dopo l'ultima guerra questa situazione si è accentuata e molti margari del piano sono diventati proprietari di alpi importanti che conducono essi stessi, avendo ormai abbandonato le attività pastorali danno in affitto a loro compaesani, ⁽¹⁾ I contratti di affitto sia tra i margari forestieri e i possidenti locali, sia tra i primi e i possidenti forestieri sono pluriannuali, qualunque non abbraccino lunghi periodi.

Nella bassa Val Soana (Comuni di Ingria, Frassinetto e Pont) la situazione si presenta diversa. Qui i pascoli appartengono tutti a valligiani che conducono direttamente l'azienda; piccola e grande che sia.

Ho osservato però che nella zona di Ingria quasi

(1) - Mi hanno riferite queste notizie il Rev. do Don Vanner, parroco di Valprato, il Cav. Michele Clerico di Campiglia e il dott. Bigagli già sindaco di Valprato.

dempre le alpi di una certa importanza sono passate a gente di Frassinetto che esercita pure l'attività di margare fittavolo in alcune alpi della zona di Ronco. La pastorizia, combinata con l'agricoltura, è quindi ancora l'attività principale di questa popolazione.

Infatti nell'estate gli uomini emigrati temporaneamente ritornano al paese per accudire ai lavori agricoli e pastorali. L'emigrazione all'estero, per quanto riguarda la bassa valle, è stata minore, e quei mestieri particolari che agli abitanti dell'alta valle hanno dato modo di sviluppare, nelle regioni d'Italia dove si svolge l'emigrazione temporanea, delle piccole industrie artigiane per la lavorazione dei metalli, sono stati esercitati in misura minore dagli abitanti della zona inferiore della valle (1).

(1) - Informazioni avute dal rev. do Don Targhetta parroco di Ingria e dalla sig.ra Maura Imperiale Roncaglia oriunda di Frassinetto e abitante a Genova.

Ritengo opportuno dare indicazioni in particolare per ognuna delle valli secondarie, sia perchè l'esercitare o il non esercitare in prevalenza l'attività pasorale non manca di avere dei riflessi sulla psicologia e sulle consuetudini di vita delle varie popolazioni, sia perchè la presenza di margari venuti dal piano porta delle interferenze nel dialetto ed anche nella lavorazione dei prodotti e negli arnesi usati per la pastorizia.

Nella valle di Piamprato e in genere nella zona di Valprato è evidente il fenomeno del passaggio dei pascoli a proprietari forestieri. Vi sono grandi alpi che appartengono a proprietari di Torino: l'alpe Santandì, appartenente ai march. Medici Del Vascello, è considerata un'azienda modello, condotta con criteri razionali e moderni. Questa è l'azienda più cospicua. Le altre alpi importanti appartengono a gente di località del piano (Valperga) e della zona prealpina (Castellamonte).

Esiste però ancora qualche pascolo di discreta importanza condotte da proprietari di Piamprato, per es.

l'alpe Prà Biund dove i quattro proprietari, parenti fra loro, hanno ciascuno un appezzamento distinto su cui sorge la propria baita,

La situazione di questa zona, relativamente ai pascoli, corrisponde infatti alla situazione economica della popolazione che, impoverita nei due dopoguerra, non ha più potuto mantenere la media proprietà precedentemente posseduta.

Nella valle di Campiglia invece si osserva il fenomeno opposto: le proprietà in genere appartengono ancora ai valligiani che le danno in affitto a margari del Canavese. Anche le proprietà minori non vengono condotte direttamente, per quell'evoluzione psicologico-sociale cui si è accennato sopra, qui particolarmente accentuata.

Nella valle di Forzè si riscontrano le medesime condizioni cui corrisponde la medesima situazione economico-sociale. Una sola alpe importante, l'alpe Gran Pùmb, è condotta direttamente dal proprietario di Scandosio (sempre nel comune di Ronco) e un'altra - Lavina Grossa - da un proprietario che si può considerare forestiero per-

che di Frassinetto.

Nella valle di Guaris quasi tutti i pascoli appartengono alla gente locale che talvolta conduce direttamente l'azienda, in altri casi l'affitta a margari di Frassinetto.

La testata del vallone di Servino è la sola zona di alti pascoli compresa nel comune di Ronco in cui le alpi appartengono ancora, nella massima parte, a proprietari del luogo che le conducono direttamente. Non si tratta, in genere, di aziende importanti. I proprietari sono nelle stesse tempo contadini e pastori. Si è conservato, qui, il primitivo carattere dell'economia comune alla maggior parte delle valli alpine. A queste condizioni corrisponde anche il temperamento di questa gente, considerata rozza e quasi selvaggia dagli abitanti di Ronco, presso i quali circola la diceria che il forestiere che si reca a Servino facilmente vien preso a sassate.

Appartengono tutti a proprietari locali i pascoli del Vallone di Verdassa e del Monte Quindina (comune di Frassinetto). E' da notare che in questa zona esistono

aziende importanti, condotte dai proprietari stessi: per es. l'alpe Livi coi suoi tramuti e l'alpe Roci con le successive stazioni Goi, Simonte e Lago.

L'attività pastorale della popolazione del comune di Frassinetto si svolge anche fuori della propria zona e cioè, come si è già notato, nel comune di Ronco e sul versante opposto della valle al di sopra del capoluogo di Ingria dove le alpi sono tutte di loro proprietà, essendo questa, come abbiamo visto più sopra; l'attività principale. La popolazione delle bergate non disdegna di accudire alle bestie altrui, cioè di fare il margare come la gente del piano. L'isolamento in cui alcuni di questi pastori vivono si riflette anche nell'espressione ottusa dei loro volti (al contrario di quanto ognuno può notare presso gli altri abitanti della Valle), accresciuta forse dalle conseguenze dell'endogamia che qui vige tuttora in misura notevole, come in seguito avrò occasione di osservare.

o o o

Per lo più i contratti fra margari e possessori di bestiame si fanno a Pont. Qui il 21 maggio ha luogo la "fiera di primavera" in cui il bestiame viene venduto o dato in affitto ai margari che saliranno all'alpeggio.

La vendita viene sempre effettuata in denaro, mentre l'affitto dei bovini può anche effettuarsi con scambio di bestie da tenere o mediante compenso in natura. Se si tratta di mucche lattifere è il margaro che compensa il proprietario; per le manzette asciutte, invece, è il proprietario che dà un tanto al mese al margaro, a seconda dell'età della bestia.

Quando una "bovina" lattifera viene data in affitto, si misura una prima volta la quantità di latte da essa prodotta al momento di salire all'alpeggio; una seconda misura si fa a metà stagione (verso il 25 luglio) alla presenza del proprietario venuto a controllare la produzione della sua bestia; la terza misura viene fatta a fine stagione e quindi si fa la media. In principio di stagione si dà la caparra, a metà stagione e alla fine si dà il resto.

Però più sovente non si fanno medie e controlli ma il margare dà un tanto fisso al proprietario. Il margare entro otto giorni dal contratto fa il controllo della mucca per vedere se produce la quantità di latte assicurata dal proprietario. Chi non la dà indietro entro gli otto giorni deve tenerla fino a metà stagione.

Il 21 settembre, sempre a Pont, ha poi luogo la "fiera d'autunno" chiamata Fiera di S. Matteo. Anche se non tutto il bestiame è tornato a valle, lo smercio delle mucche si fa ugualmente perchè chi vuol vendere lo fa sapere e si intende col compratore dandogli appuntamento sulla strada, per fissare il contratto, (una località tradizionale per questi appuntamenti è il ponte del Crest, a 1 km a valle di Rence) o in altro modo. Dopo la vendita o l'affitto vi è sempre otto giorni per disfare il contratto, nel caso che la quantità di latte assicurato non corrisponda a verità. Se la bestia non viene subito rimandata, l'affittuario deve tenercela fino al 15 gennaio.

Le mucche per l'inverno vengono prese in affitto

dai valligiani più poveri che non ne possiedono, e sono, questi, soprattutto donne sole o ansiane.

Di solito i contratti di ogni tipo sono fatti soltanto oralmente: dopo avere controllato, i due si stringono la mano. Quando però i rapporti sono tesi, allora si fanno per scritto (1).

o ° o

Il pascolo con la costruzione che vi sorge per alloggiare uomini e bestiame e per la lavorazione dei prodotti, è chiamato alp.

Con questo termine si indica pure un gruppo di baite vicine che usufruiscono di pascoli contigui, frazionati dal diritto di proprietà ma geograficamente uniti. Tali sono i pascoli di uno stesso terrazzo olografico (cfr. O. BALDACCI - art.cit., pag. 143).

La costruzione che sorge sul pascolo è chiamata

(1) - Informazione del messo comunale di Ronco.

ciavàna e ciavanà nella parlata propriamente valsoanina, con il plur. cevenè. Nel vallone di Verdassa e a Frassinette si dice invece più sovente cavàna.

Nell'alto vallone di Verdassa, dove le baite sono costruite di preferenza a ridosso del monte e talvolta utilizzando le cavità naturali e le sporgenze offerte dalla roccia perchè le baite stesse siano al riparo dalle valanghe, per designare le costruzioni di questo tipo col relativo pascolo ho sentito usare il termine bàrna invece di alpi: così ad es. barna Chir, barna Té.

Un'altra designazione locale ho appreso nella valle dell'Orco dove la baita è detta ramh. Nella Val Soana questo termine non è usato; però alla testata della valle di Campiglia esiste un'alpe chiamata Aramh.

Il termine muànda segnalato dal Pracchi per le valli dell'Orco e Soana (cfr. ROPRACCHI - Aspetti della vita pastorale nelle alpi italiane - in Bollet. della Soc. Geogr. Ital. maggio-giugno 1943, paragrafo 1°) non mi risulta che venga tuttora usato nella Val Soana. Secondo il Pracchi esso designerebbe le sedi primaverili e autun-

nali dove il bestiame dovrebbe soggiornare prima di salire all'alpe. Nei rari casi in cui ciò effettivamente avviene, in Val Scana tali sedi non hanno un nome particolare. Soltanto nella Valle Verdassa e a Fraassinetto ho sentite usare la parola cassina per la casa rurale delle sedi permanenti (questo termine non è usato nelle altre zone della valle) dove svernano le mucche e soggiornano in autunno prima di scendere al piano, che è il medesimo termine usato nella vicina Val Chiucella per designare la sede di soggiorno primaverile e autunnale (cfr. R. PRACCHI - art.cit., loc.cit.).

Il termine "baita" non è usato dalla gente locale nella loro parlata, contrariamente a quanto pare che affermi il Baldacci, e neppure la parola grangia come sinonimo di baita (cfr. O. BALDACCI - art.cit., loc.cit.).

Esiste però nella valle di Guaria una borgata che si chiama La Grangia.

La salita all'alpe si effettua nel periodo tra la fine di maggio e il 10 giugno. Non si tiene più conto della data del 24 giugno, osservata forse ancora nella valle d'Aosta (1) e che compare pure negli "Statuti della Comunità et Parochia di Ronche" dell'anno 1579 (giacenti alla Biblioteca Nazionale di Torino), al cap.34: "Di non tagliar feno nè inalpare nelle alpi comuni avanti S.to Gio. Battista". Viene invece ancora possibilmente osservata quella del 29 settembre, festa di San Michele, per la discesa dall'alpeggio. Ai primi di ottobre, o al massimo verso il 10 del mese, tutti i pastori sono tornati a valle.

Nelle alpi più cospicue si fanno soggiorni in tre e talvolta quattro sedi differenti che possono trovarsi a distanza anche notevole. Ma poichè le situazioni variano da una zona all'altra, riferisco qui ciò che ritengo da notare in ciascuna valle.

(1) - Cfr. R. GODEFROY - La nature alpine - in "Augusta Praetoria" anno II, fasc. 2°, 1949.

Nella valle di

Campiglia le aziende della media e grande proprietà hanno due "tramuti" cioè due alpi situate in genere nella stessa zona ma a diversa altitudine su cui la mandra soggiorna a tappe successive. Il dislivello tra un tramuto e l'altro, data la morfologia della valle, è qui di 500-700 metri poiché il pascolo inferiore si trova sui 1400-1600 metri e quello superiore sui 1900-2200. Il tramuto più elevato della zona è l'alpe dell'Arietta a 2288 metri, seconda stazione dell'alpe Barnaioni; segue l'alpe del Rancio a 2266 metri e quindi la Palma a 2152 metri. Al secondo tramuto le mandre salgono verso il 20 luglio e ne discendono nella seconda metà d'agosto per soggiornare nuovamente nel primo tramuto.

Oltre a questi spostamenti in linea verticale, del tipo normale, si notano qui spostamenti in senso orizzontale, in una stessa alpe che comprende due aree pascolative contigue con due ciavane, pressochè alla stessa altitudine, su cui la mandra si alterna. È il caso dell'Agarìa Grande, dell'Agarìa piccola e del Rancio. Incl-

tre dall'Asaria Grande - sul versante orientale - vi è un tramute all'alpe del Rancio - sul versante occidentale -: è un tipo di spostamento non frequente che chiamerò "a sig-zag". Mandre che facciano quattro tramuti su quattro alpi diverse, due su un versante e due sull'altro, vengono portate non tutti gli anni dai margari del piano; al tramute più alto esse giungono ai primi di agosto.

Nella valle di Piamprato si osserva che vi sono alpi cospicue con una sola stazione: le alpi Santanéi, Vandiana, Reale, Bech, mentre alpi di minore importanza hanno due tramuti in linea verticale. Ciò mi pare dipenda dalla posizione dei pascoli: quelli più vasti si estendono su terrazzi orografici e su pendii non ripidi.

All'alpe della Reale (sulla strada per il colle di Larissa da cui si passa al piano di Dondena nella Valle di Champercher) pare si produca della vera fontina perchè l'erba che vi cresce, appartenente già alla flora valdostana, conferisce al latte quelle proprietà che lo

rendono adatto alla produzione di questo tipo di formaggio.

Si è già notato più sopra che nel vallone di Servino (com. di Ronco) i piccoli e medi proprietari locali conducono direttamente l'alpe. Il bestiame sverna nei villaggi di Servino e di Scandosio, quindi, ai primi di giugno, sale all'unico "tramùt", dove rimane sino alla fine di settembre. Soltanto la mandra dell'alpe Tepà, i cui proprietari sono sempre di Servino, scende nell'inverno a Cuornè insieme ai proprietari stessi.

Alla testata del vallone si verifica pure un altro tipo di alpeggio che il Pracchi (cfr. art.cit.) considera come eccezionale. Si tratta di due alpi di maggiore importanza, la Péra e Golàssa - che hanno ambedue su uno stesso pascolo due baite a diversa altitudine in cui il bestiame si sposta, soggiornandovi alternativamente per circa venti giorni: il tramuto basso viene sfruttato tre volte e quello alto due volte nella stagione. Qui abbiamo anche un altro esempio di spostamenti a zig-zag:

dall'alpe Meàn all'alpe Valfredi sul versante opposto e quindi di nuovo a Meàn.

Nel vallone di Canaussa (tra il vallone di Servino e quello di Verdassa) vi è l'importante alpe di Canaussa, condotta da margari fittavoli, che comprende due stazioni a diversa altitudine (la più elevata è a m 2148) dove le mandre provenienti dal piano soggiornano dai primi di giugno alla fine di agosto. Esse si spostano quindi al vallone di Verdassa, passando dal versante nord-occidentale di Canaussa al versante nord-occidentale di Verdassa, per soggiornare nel mese di settembre all'alpe del Bech m 1962 e all'alpe di Charlemont m 1996 ancora a notevole altitudine. Ciascuno di questi tramuti è diviso tra due proprietari che affittano a margari diversi i quali, come si è già visto in casi analoghi, occupano due baite diverse.

E' questo il solo caso, a mia conoscenza, di spostamento da un vallone all'altro.

Per la valle di Forzo vi è solo da notare che un'alpe importante, l'al-

pe Gran Fimà, è condotta direttamente dal proprietario di Scandesio che nell'inverno manda una parte della mandra in pianura e tiene pochi capi nel villaggio dov'egli passa l'inverno. E' quindi un grosso proprietario che si dedica, aiutato dai figli, alle attività pastorali, come altri della zona Scandesio - Servino. Anche nella valle di Gueris l'alpe Giavaniss è condotta così dal proprietario valligiano. In questa valle vi è di regola una sola stazione dove le mandre giungono dal piano od. Frassinetto.

Nel vallone di Verdassa e sui fianchi del monte Quinscina (zona di Frassinetto), dove sono rappresentate pressochè in egual misura la piccola, la media e la grande proprietà, sono presenti pure i diversi tipi di alpeggio. Esistono infatti numerose piccole alpi con una sola stazione, quelle dei contadini - pastori locali, per le quali vale lo schema: villaggio + alpe.

Accanto a queste, le alpi con un tramuto più elevato: tali Osshira, Martinèt, Barma Chir, Cavàna. Per qualcuna di queste si verifica lo schema: villaggio + alpe con uno o più tramuti, poichè le mandre svernano nel-

le borgate dove vi è fieno sufficiente per tutta la stagione invernale. Per altre, invece, dove non vi è fieno a sufficienza, il bestiame nell'autunno soggiorna un mese nelle borgate dei proprietari, per scendere poi in pianura insieme ai proprietari stessi.

In questa zona vi sono poi alpi importanti con tre tramuti (l'alpe Livi che ha l'ultimo tramute presso il lago della Mionda alla testata del vallone) e con quattro tramuti (l'alpe Róci con i suoi tramuti Còi, Giménte e Lago che hanno ciascuna tre proprietari locali che conducono direttamente la proprietà).

Sovente al ritorno dal tramute più elevato le mandre soggiornano in una sola delle stazioni inferiori, per raggiungere quindi il villaggio e la pianura dove svernano.

o ° o

Alpeggi e margari oggi nelle nostre valli

La situazione attuale è ancora abbastanza consolidata e attiva, forse con l'andamento del pianeta prenderà ulteriore vigore.

I numeri dei capi delle mandrie sono indicativi comunque il totale dovrebbe aggirarsi sui 5.000 capi di bestiame che a vederli passare tutte insieme sarebbe uno spettacolo!!!

Pianprato e zone limitrofe:

Alpe Marmotta – Gallo Balma Bartolomeo (Mecio) e Anna Perono - 130 mucche

Alpe Calligaris Santanel - Gianni Scaralone e Ramona Longo 70 mucche e 300 pecore

Al Giasët – Gallo Balma Diego – 40 mucche

Prariondo – Gallo Lassere Francesco (cechin) e Ettore Bracco – 150 mucche

Ciavanassa e Alpe reale – Giuseppe Longo – 100 mucche

Alpe 'L Bech – Gallo Lassere Alida e Roletto Luca 100 - Beppe di Castellamonte 50 mucche

Alpe Vandigliana – Alpe Roletto – Basolo Giovanni 70 mucche e 300 pecore

Alpe Civèt – Aimonetto (Ciaval) 80 mucche

Alpe Fantun (San Besso) – Basolo Marco 70 mucche

Alpe La Balma – Aimonetto Franco e Aimonetto Leo 120 mucche

Alpe Azaria – Perotti Elvis 120 mucche

Alpe Balmaion – e Alpe Arietta – Zenerino Mario 60 mucche

Alpe Muande – Alpe Buscët e Buscëtera – Basolo Marco 50 mucche

Alpe Grän Fùmà – Scansio Claudio 40 mucche

Alpe Sciunèi – Vigna Domenico 70 mucche

Alpe Ciavanis – Bianco Luca e Bertalotto Valentina 20 mucche e 230 capre e pecore

Alpe Crëst – Alpe Piän dle masche – Alpe Cima rossa – Vigna Domenico 60 mucche

Vallone di Ribordone:

Alpe ‘L Roch Alpe a alpe Ciantel dël rè – Riva Davide e Genny – 50 mucche

Alpe Molinetto – Argento Luisita e Alessandro – 230 capre e pecore

Alpe Pian Crëst – Alpe Mandetta – Picco Giovanni e Miranda - 60 mucche

Alpe Saler e Alpe Belvedere – Ceresa Gastaldo Gianfranco – 50 mucche

Alpe Oregge Coletto – Aurelio Ceresa 50 mucche

Alpe Arzola – Aimonetto Giachino Elio con altri - 40 manze

Alpe Rëis – Vallino 20 mucche

Alpe Bùsièra – Boetto Giuseppe 20 mucche

Vallone di Piantonetto:

Alpe Praghetta – Tarro Boiro Paola 30 mucche

Alpe Mùande – Mercandin 60 mucche – 200 pecore

Noasca - Ceresole e zone limitrofe:

Alpe Gran Prà – Solive Marco e Sabrina – 130 mucche e 40 capre

Alpe la Nuaschëtta – Poletto Marina – 60 mucche

Alpe Cà Biänca – Poletto Michela – 60 mucche

Alpe Deserta Aimonino (Rundulin) 50 mucche

Alpe Pra Scialer Frasca Simone – 70 mucche

Alpe Ceresole – Venerino 70 mucche

Alpe Serrù – Ettore 50 mucche e 400 pecore

Alpe Serrù – Troja Piero 100 pecore

Alpe Nivolet – Dainé – 100 mucche

Alpe vallone del carro - Oberto Eugenio 30 mucche

Vallone Cialma:

Alpe Carbone e Alpe Cialma – Tarro Giovanni, Mario e Pier 70 mucche e 60 capre

Alpe Albrella e Cialma – Fratelli Tomasi 80 mucche

Alpe Carello e Balma – Ricca Elena 100 mucche e 40 capre

Alpe Bianas e Pian dël Roch – Vittone Livio e fratelli 100 mucche

Alpe Piän tajà e Bianët – Tomasi Cont Dario e Sergio 70 mucche

Alpe Mulère – Alpe Tuchëtta – Piccinelli Franco – 50 mucche

Alpe Vallone del Cròt

Alpe Cialmère – Blessent Juri – 120 mucche

Alpe Gran Chireune – Blessent Fulvio – 60 mucche

Alpe Marès (La pëssa) (Calùs) – Feira Cottino Mauro (Sapùrèt) – 130 mucche

Alpe Alpaciola – Gallo Balma Diego – 40 mucche

Alpe degli eredi – Pier Guido Marzese – 40 mucche

Alpe Muntsùffiët – Picco Erik – 40 mucche



Gianfranco Sandretto – Antonella Giacoma Pin

Il mulino di Via delle Rogge

Se fosse possibile scegliere in quale periodo della storia vivere gli ultimi anni della propria vita, personalmente non avrei alcun dubbio: gli anni cinquanta. E' con tutta evidenza un paradosso, ma serve per esprimere lo stato d'animo provocato dalla percezione dell'oggi come di una realtà instabile, oscillante, senza più comuni matrici culturali e morali di riferimento. La società di oggi sembra non avere ideali fondanti, ma tanti irrazionali centri di attrazione che si alternano, si sovrappongono, spesso si contraddicono in un guazzabuglio di fazioni sempre contro qualcuno o qualcosa per non approdare a nulla. In breve, sembra di essere con frequenza spiazzati da un inganno imprevedibile o da un ribaltamento di certezze che sembravano consolidate. Anche negli anni cinquanta c'erano sicuramente fatti negativi ed i decenni successivi hanno portato un benessere diffuso allora inimmaginabile, ma ora è saltato completamente il quadro delle connessioni che dava logica e senso al comportamento comune. Se non è giusto pensare che basterebbe tornare indietro per stare meglio, non si può negare che le nostre radici sono in quel mondo della nostra infanzia dove abbiamo imparato a vivere, a studiare, a lavorare. E' in quel mondo che ritroviamo le persone che ci hanno insegnato, che si sono prese cura di noi, che ci hanno dato l'esempio di uno stile di vita semplice e operoso. E' naturale, pertanto, rimpiangere di trovarsi ora in un mondo dove le cose che abbiamo imparato da bambini non hanno più lo stesso valore e sono subentrati altri modelli ai quali noi non eravamo preparati. Ci hanno insegnato a vivere negli anni cinquanta ed ora ci tocca vivere nel terzo millennio: tutto è andato avanti così in fretta che gli strumenti che servono oggi non sono più quelli che ci sono stati preparati allora. Da qui un poco di smarrimento e

qualche nota di malinconica nostalgia. Ho trascorso quasi la mia intera vita nella grande pianura tra Vercelli e Novara, eppure c'è un'oasi nel tempo che continua a indirizzare i miei viaggi della memoria verso le valli Orco e Soana.

I miei anni cinquanta sono essenzialmente la narrazione delle estati a Pont in quel mondo carico di profumi, di affetti, di grandi speranze, di piccoli ma memorabili eventi. E' ancora in piedi il vecchio edificio che ospitava il mulino, ma non conserva nulla della antica destinazione. E' solo con la fantasia che riesco a ricostruire i meccanismi di una tradizione molto antica che consentì un salto di produttività rivoluzionario sostituendo l'energia idraulica a quella animale o umana. Se consideriamo i principi della transizione ecologica tanto declamati ai nostri giorni, viene spontaneo pensare come un ritorno al passato, opportunamente rivisitato dalle conoscenze scientifiche e tecnologiche nel frattempo acquisite, potrebbe essere un segnale efficace di rispetto dell'ambiente.

Una roggia arrivava a fianco del mulino e aprendo le varie paratie, ognuna a servizio di una ruota, l'acqua cadeva sulle pale provocando la rotazione dell'asse che a sua volta azionava tutti i macchinari ad iniziare dalla macina: una grande pietra fissa attorno alla quale girava un'altra pietra mobile.

Il tipo di cereale da macinare scendeva dalla tramoggia ad alimentare la macina dalla quale usciva la farina che prima di essere raccolta nei cassoni dedicati, passava attraverso un setaccio azionato sempre dalla forza motrice dell'acqua. Il mio compito era quello di insaccare la farina. Era evidentemente un espediente per farmi giocare e nel contempo darmi qualche lezione di vita. Ricordo che a quei tempi si macinava soprattutto il granoturco.

La farina macinata cadeva nel cassone dopo essere stata separata dalla crusca che finiva direttamente in un sacco sistemato a fianco del setaccio. Si macinavano anche grano, altri cereali e castagne, ma a me è rimasta impressa, soprattutto, la fragranza della farina gialla.

Il mulino ad acqua di via delle Rogge è il grande scenario sullo sfondo del quale si sono alternati personaggi indimenticabili. Mi faccio guidare da due fotografie per entrare in quel mondo.



La prima di queste foto ritrae mio nonno Lorenzo (1877-1944) e mia zia Chinotta (1910-1975). Sono in tenuta di lavoro ed esprimono entrambi la sobrietà di quei tempi. La serietà con la quale si affrontavano le fatiche resta un esempio per me e per quelli della mia generazione: mai smarrirsi nei lamenti, ne perdersi in inutili proteste. Non ho avuto la fortuna di conoscere mio nonno Lorenzo, ma la zia Chinotta era forgiata con lo stesso stampo. Lavorava nel mulino con una impressionante dedizione e solidità, senza mai perdere la calma. Zia Chinotta compare anche nella seconda fotografia che ritrae la famiglia Perona davanti alla casa nella quale abitava.

Accanto al capostipite Lorenzo fa la sua apparizione zio Carlo 'l muliner. Sarà lui a continuare la tradizione sotto il peso dei sacchi di



farina da un quintale. Fa una certa impressione pensare al peso di quei sacchi che oggi schianterebbero anche il fisico più dotato. La foto è del 21 aprile 1935: Rina, Chinotta, Carolina, Lorenzo, Carlo e la piccola Elvisa. La casa era poco più di un ciabot senza acqua corrente, senza riscaldamento; eppure, in quella casa, come nel

mulino ho passato i momenti più belli della mia infanzia. Casa e mulino insistevano in Borgata Rogge, così definita per via dell'abbondanza di ruscelli che caratterizzava quella parte del territorio di Pont. L'acqua incanalata veniva utilizzata per servire il mulino e gli orti che si trovavano assai numerosi. Non vorrei che il tempo trascorso abbia confuso i miei ricordi, ma mi pare che il borgo fosse anche chiamato Ghèt a memoria storica di un nucleo di abitazioni nelle quali abitava la parte meno abbiente del paese costituita prevalentemente da contadini. Il mestiere del muliner è stato di grande importanza nella civiltà contadina, un lavoro antico come l'agricoltura. Il mestiere si trasmetteva di padre in figlio e richiedeva impegno non comune sia per la forza fisica sia per le conoscenze artigianali e l'abilità tecnica che richiedeva. Il mugnaio si doveva occupare della pulizia del canale che portava acqua al mulino, conoscere alla perfezione le tecniche di regolazione delle macine e dei vari ingranaggi affinché il prodotto finale della molitura risultasse di buona qualità. Tutto sommato i mugnai erano considerati benestanti per via della disponibilità di cibo assicurato in tempi di diffusa povertà. Con l'industrializzazione dei processi produttivi anche il lavoro del muliner, ha perso di importanza. Dagli anni cinquanta tanto, forse troppo, è cambiato rapidamente. Non c'è dubbio che sta apparendo un nuovo mondo e una nuova antropologia e probabilmente la semplice difesa delle buone tradizioni potrebbe soltanto ratificarne una rapida dissoluzione. Qualsiasi progetto culturale che si limiti alla conservazione senza la ricerca di nuovi orizzonti è destinato a implodere, ma si deve riconoscere con altrettanta decisione che costruire il nuovo senza le radici potrebbe risultare velleitario e inconcludente. Coniugare tradizioni e progresso mi pare sia una sfida importante e decisiva per non perdere il senso della realtà.

Renzo Seren

I Chiodaiuoli pontesi nel 1839

A Pont nel 1839, tra l'artigianato non alimentare i chiodaiuoli erano ben 20, i calzolai solo 14, i calderai 9, i sarti 6, gli scalpellini 4, i mastri da muro 2, i materassai 1 e i fabbricanti di lime 1.

Dopo aver acquistato del ferro a stecche o a rotoli, i chiodaioli lavoravano in piedi appoggiati ad un ceppo di pietra verde detta "sëppa" o "pera mòrta" e questa pietra molto malleabile, si poteva incidere con lo scalpello.

Alcuni chiodaioli riportavano addirittura delle deformità alle gambe, dovute alla posizione in cui dovevano continuamente lavorare, e la spalla destra era più avanzata della sinistra.

Le bacchette, lunghe ottanta centimetri, venivano riscaldate nel fuoco che era alimentato da carbone di legna di castagno. Questo carbone veniva ricavato su un piazzale molto largo.

In questa piazza veniva portata una grande quantità di pezzi di legna che venivano posti a catasta ed in senso incrociato per permettere all'aria di scorrervi in mezzo ed al fuoco di non soffocare ed attorno veniva scavato un canaletto per il passaggio dell'acqua piovana in caso di pioggia. I tronchi venivano ricoperti di muschio, foglie e terra pressata che veniva bucata in posti prestabiliti da un tecnico della lavorazione e veniva appiccato dall'alto il fuoco lasciando che la catasta bruciasse dall'interno verso l'esterno; però era necessario che non si levassero fiamme ma solo fumo ed il fuoco doveva essere costantemente sorvegliato per impedire che non trasformasse la legna in cenere, ma solo in carbone e questa lavorazione durava circa quattro giorni e doveva essere sorvegliata giorno e notte.

Il carbone veniva messo in sacchi e portati in casa propria. Il fuoco della fucina veniva alimentato da un mantice di pelle. In questa officina situata vicino ad un canale, i chiodaioli si erano costruiti un mulino in miniatura, ricavato in un tronco d'albero scavato, in cui avevano sistemato una paletta di legno che faceva aria al fuoco.

Il mantice veniva mosso con una corda e spesso anche con i piedi. Il ferro rovente, di color bianco incandescente, veniva tagliato al di fuori della fucina e la lunghezza variava a seconda dell'uso del chiodo.

Quelli usati per le porte erano lunghi 10 cm, la testa aveva il diametro di 3 cm. e sulla testa, il chiodo riportava, uno per uno, in uguale numero i colpi del martello. Quando il chiodo veniva fatto usando il ferro troppo caldo era di qualità scadente. Al termine della lavorazione del chiodo veniva ancora assestato un leggero colpo e andava a finire nel mucchio.

Il luogo in cui si tagliava il ferro era detto "tajèt" ed era formato da un robusto pezzo di ferro e la "cioera", un pezzo trasversale poggiante sull'incudine, dove il ferro aveva un buco e lì veniva infilato il ferro rovente per forgiare la testa del chiodo.

I chiodaioli indossavano un grembiule di fustagno per ripararsi dalle schegge roventi ed ai piedi portavano zoccoli di legno.

C'erano i chiodi lunghi un cm circa, a forma di freccia per impedire lo slittamento, utilizzati nella fabbricazione di zoccolotti per bambini, poi i chiodi per gli alpinisti, lunghi circa un cm con le punte ripiegate ad uncino per potersi aggrappare alla roccia ed esisteva una distinzione tra chiodo e "bròcca": il primo si infigge nel legno, il secondo nel cuoio.

Nei paesi quasi tutti si dedicavano a questo mestiere e nell'area era un continuo battere e martellare e ogni lunedì la "chiodagione" fabbricata nella settimana, si portava a vendere sul mercato di Pont Canavese.

Alcuni chiodaioli facevano anche i fabbri costruendo serrature e oggetti vari

Ben venti erano i chiodaioli presenti nel 1839 a Pont Canavese. Bergagna Domenico fu Antonio, Ceretto Raie Bartolomeo fu Francesco, Ceretto Raie Giovanni Domenico fu Francesco, Confiliaco Leonardo Pietro di Giuseppe, Confiliaco Leonardo Pietro

di Michele, Destefanis Genton Giacomo fu Giovanni Battista, Destefanis Genton Giovanni Maria fu Giovanni Battista, Destefanis Genton Giuseppe fu Giovanni Battista, Destefanis Genton Giovanni Battista fu Paolo, Monte Giovanni Antonio fu Biagio, Panier Suffat Michele fu Giuseppe, Panier Suffat Giovanni di Michele, Panier Suffat Pietro fu Giacomo, Reverso Pietro fu Francesco, Tepatti Giuseppe Antonio fu Pietro, Tepatti Bertino Giovanni fu Antonio, Trione Fedele fu Giuseppe, Trione Besso Antonio di Antonio, Trione Giacomo fu Giuseppe, Vercellino Fedele fu Bartolomeo, Vercellino Giuseppe fu Bartolomeo.

Alberto Serena



Dalla fornace alla poesia, la storia della famiglia Tosetto

Giacomo Domenico Tosetto, figlio di Giovanni Giacomo, originario di Salto, si era trasferito a Pont Canavese dove si era sposato il 16.4.1813 con Maria Giuseppa Costanza Ludovica Lerda, figlia di Costanzo. Poco tempo prima aveva acquistato una cava di calce nella zona di Oltre Orco dove ne esistevano già altre due: una di due soci, Aimone e Danzero, ed una di Isatria Francesco.

Dal suo matrimonio nacquero sei figli: Margarita (1815), Maria Margarita Ursula(1818), Giacomo Giovanni Crispino Giacomo (26.10.1820+14.8.1878), Candido Giacomo (1822) e Giovanni Battista Giacomo Lorenzo (1827).

Giacomo Domenico Tosetto nel 1828 pose la prima pietra del campanile della chiesa di San Costanzo, sorta nel 1646, sul luogo dove esisteva una delle antiche torri del castello della Ferranda, distrutto nel 1552 ed il figlio Giovanni Battista nel 1848 pose una targa per ricordare ricordando quell' evento.

Giovanni Battista Tosetto si sposò nel 1840 con Nigretto Carlotta (1821+19.5.1896), pizzicagnola, figlia di Giovanni e di Maria Giovanna Rolando, originari di Ceresole e nel 1845 costruì, vicino alla cava del padre, altre due cave e una fornace con la caratteristica ciminiera. Quelle tre cave fornivano la materia prima alla fornace che sorgeva accanto al ponte soprannominato "I punt dla furnas" .

Nel 1849 la fornace purtroppo venne distrutta da un furioso incendio, ma Giovanni si riprese in poco tempo al punto che gli affari ritornarono ad andar bene.

Intanto per investire i suoi risparmi fece costruire nella Via Maestra, diventata poi Via del Commercio e ora Via Caviglione, l'alberg "Corona Grossa" che venne dato in gestione alla famiglia di Schialvino Gaetano. In seguito acquistò anche la torre Ferranda

mentre la torre Tellaria, che era di proprietà dell'avvocato Alessandro Caviglione, alla sua morte, fu donata alla Congregazione di Carità di Pont Canavese. Nel 1839 Giovanni Battista Tosetto figurava tra i maggiori contribuenti del paese pagando 17,50 lire di tasse annuali.

La fornace fabbricava coppi, tegole, mattoni e laterizi in genere e dava lavoro a tanti pontesi che affrontavano quel lavoro, duro e faticoso, fra l'umidità dell'argilla con cui venivano impastati tutti quei materiali e con quel grande calore necessario per cuocerli .

Intorno al 1870 introdusse nella fornace il sistema del forno Hoffmann, a ciclo continuo, un'importante innovazione che sostituiva i vecchi impianti garantendo una migliore produzione ed un lavoro meno faticoso agli operai.

Fu eletto sindaco di Pont Canavese dal 1868 fino al 1873 e dall'unione con Carlotta Nigretto (Cuornè 1821) nacquero 12 figli, Maria Teresa Marcella (20.4.1841+12.5.1892) (sposata con Pichiottino Aimone Fedele), Carlo Francesco Giulio Maria (9.1.1843), Giovanni Giacomo Candido (8.2.1845+1871), Maria Paola Placida Giuseppa (28.2.1848), Pietro Francesco (3.12.1849), Domenico Gaetano (23.11.1851+8.8.1853), Martino Celestino (11.11.1855), Maria Caterina (5.2.1858)

Dal 1860 il cognome Tosetto verrà trascritto come Tosetti e così furono registrati gli altri suoi figli: Terenzio Antonio (3.4.1860), Maria Teresa (23.10.1864), Maria Augusta Giovanna (10.2.1867 +28.6.1867) e Pietro Matteo Francesco (23.4.1870+24.6.1870).

Vennero tutti battezzati dal suo caro amico, il parroco Don Francesco Rolle e ad ogni battesimo dopo la cerimonia era consuetudine organizzare un sontuoso pranzo presso l'albergo "Corona Grossa", di sua proprietà e gestito dal bravissimo gestore ed ottimo cuoco Gaetano Schialvino e da sua moglie.

I padrini e le madrine erano sempre degli avvocati, notai, negozianti, artigiani e nell'elenco figuravano i notai Placido Vercellino e Pietro Imperiale, l'avvocato Carlo Caviglione, Giovan Martino Panier Suffat

benestante, il figlio Giuseppe, conciatore, l'oste Franco Costanzo, il caffettiere Carlo Mongino e tanti altri ancora.

Un figlio, Giovanni Giacomo Tosetto (1845) divenne maestro e si sposò il 24.2.1868 con Coppo Antonia Maria Francesca (27.4.1849), figlia di Giovanni Antonio e Marianna Fumello.

Il maestro Giovanni Giacomo morirà in giovane età, il 29 luglio 1871, appena un mese dopo la morte di suo figlio Giovan Antonio (20.6.1871+20.6.1871), mentre un altro suo figlio Giovanni Benedetto (21.3.1870+1870) era morto un anno prima.

Un altro figlio Carlo Francesco (1843) si sposò il 30.3.1878 con Maria Giuseppe Meinardi (2.4.1855+1935) figlia di Pietro e di Sandretto Maddalena e dalla loro unione nacquero Pietro Fedele (9.6.1881), Domenico Pietro (9.4.1883+25.7.1887), Maria Luigia (8.9.1884+30.12.196), Giuseppe (13.12.1885+17.4.1887) e Carlo Antonio (24.8.1887). Di questi cinque figli Maria Luigia, per tutti sempre identificata per Tota Vigia o Magna Vigia, impiegata alla Manifattura Mazzonis, si distinse per la sua cultura nella lettura di testi storici, di prosa e scrisse poesie e brevi saggi d'interpretazione di fatti storici, in italiano ed in piemontese, rimasti inediti. "Tota Vigia" visse i periodi felici e le ristrettezze della famiglia nella memoria del nonno paterno Giovanni e per il grande amore e l'ammirazione che nutriva per la madre, le rimase accanto, nubile, fino alla sua morte che avvenne nel 1935. Nella casa della famiglia Tosetto trascorse tutta la sua e vi morì il 30 dicembre 1961 e un anno prima, nel 1960, l'attività della fornace cessò ed il caratteristico edificio fu demolito nel 1990.

Alberto Serena

Pont Canavese – 130 anni di commercio Negozianti e artigiani dal 1830 al 1960

- 1) Abbigliamento Balagna Igino – Via Caviglione 6
- 2) Abbigliamento “Modermaglie” Monteu Bottere Clorinda-
Trione Arturo – Via Caviglione
- 3) Abbigliamento Savin e Celesta “La Celesta” – via Caviglione
- 4) Albergo degli artisti(1893) - via Destefanis
- 5) Albergo Ristorante Al Brunet - di Sabbione - strada Santa
Maria (ex Cantina del Cervo)
- 6) Albergo Bergagna di Marchetti Domenica(non era ancora
presente nel 1935) – Via Marconi prima del 1928 “Caffè
Sarsotti”
- 7) Albergo Centrale di Fornaresio Gabriele e Oberto Candida –
piazza Craveri
- 8) Albergo Colomba - di Vitulo Felice e Vitulo Giovan Battista
con le figlie Domenica, Giovanna, Letizia e Beatrice prima in
via Caviglione poi in via della Stazione (si ballava)
- 9) Albergo Corona Grossa – di Schialvino Gaetano - casa
Tosetto poi di Buzio Gaudenzio poi di Gaudino Anna, poi di
Giacoletto Roggio Vittorino e di Albertano Jolanda Via
Caviglione - Via Craveri (tasse nel 1839. 39 lire)
- 10) Albergo della Piazza di Peradotto Giuseppe poi Albergo
Varello (Alberto Varello prima affittava e poi acquistava la
licenza nel 1935 da Peradotto Giuseppe - titolare dell’Albergo
della Piazza) - Varello Alberto di Valperga e di Colombatto
Palmira poi Bar Fiore di Fiorentino Gedda e Bruna Perotti –
genitori di Graziella, Laura Gedda - Via Marconi
- 11) Albergo degli Artisti (nel 1893)
- 12) Albergo Fasane di Boetto Giovanni – Via Sparone

- 13) Albergo del Teatro – (Rosa Aimone sposata Deiro) - Piazza Europa
- 14) Albergo “La rosa bianca”- Roncaglia Modesto e Roncaglione Nella – Via del Fort
- 15) Albergo Leon d’oro - esistente già nel 1800(Bertolotti)
- 16) Albergo Marchetti – Via Marconi
- 17) Albergo della Piazza - Peradotto Giuseppe – negli anni ’30 e fino al 1935 poi Albergo Varello
- 18) Albergo Valentino – osteria con alloggio – di Costa Giovanni Battista fu Stefano – casa propria- contrada Maestra (ora Via Caviglione), Isola Chiesa (tasse nel 1839. 25 lire) poi di Aymo -Bot Corgiat Domenica ved.Corgiat Loia
- 19) Alimentari Aimone Mariuccia – Batistinfina
- 20) Alimentari Berchiatti Costanzo e Adele Anselmo – Via Destefanis
- 21) Alimentari Cortese Luciana – Oltresoana
- 22) Alimentari Danzero Franca – via Marconi
- 23) Alimentari Forno Vincenzo “Munfrin”- Piazza Craveri
- 24) Alimentari Gagliardi Domenica in Balagna “Chinotina” Via Marconi
- 25) Alimentari Grindatti Pierina - Via Caviglione
- 26) Alimentari Massucco sorelle – Via Caviglione
- 27) Alimentari Obertino
- 28) Alimentari e gelati Prola Emilio -Via IV maggio
- 29) Alimentari Rastello Maria Maddalena – Via valle Soana 67
- 30) Arrotino Monteu Fassiot Giuseppe e figlio Giovanni “l mulita”- Via Santa Maria 22
- 31) Arrotino Querio Antonio Via Caviglione
- 32) Articoli casalinghi – Castagna Primo via Destefanis 10 (1950)
- 33) Articoli casalinghi - Fasana Giovanni - 1884
- 34) Assicurazioni – Goj Luigi di Envie
- 35) Autonoleggio Trione Addis – Via Caviglione

- 36) Avvocato Caviglione Alessandro
- 37) Avvocato Martinetti Piero
- 38) Avvocato causidico Rosignano Gaspare 1839
- 39) Banca dell'Agricoltura
- 40) Banca Cassa di Risparmio
- 41) Banca Istituto San Paolo – Piazza Craveri
- 42) Banca Popolare di Novara - Via Marconi – poi ci sarà Radio Elettricità Castagneri
- 43) Bar Aimone Mario davanti alla chiesa di san Francesco Via Caviglione 20
- 44) Bar Bistrot – da Gastone
- 45) Bar Cena Walter e Mariuccia - Piazza Craveri
- 46) Bar Commercio – Felice Marchetti vedi Caffè del Commercio
- 47) Bar della Stazione – (si ballava)
- 48) Bar L'Alpino – di Lucia Chiolerio e Bianco Levrin Francesco Via Marconi
- 49) Bar Madonnina – Via Marconi
- 50) Bar Roma – via IV maggio
- 51) Bar La Società Operaia – piazza Craveri angolo via De Stefanis (si ballava)
- 52) Bar Savoia – vicino al Cinema – famiglia Deiro – Piazza Europa
- 53) Bar Vittoria – di Gianassi Vittoria - Via Caviglione – accanto a Piazza Europa vicino a Via Orco
- 54) Barbieri Agliotti Giuseppe & Aimone Querio Mario soci - Via Marconi
- 55) Barbieri Cugnonatto Tommaso – Via Caviglione
- 56) Barbieri El Pluc(??) Via Caviglione
- 57) Barbieri Inaudi Giuliano di Costanzo - 1839
- 58) Barbieri Fuda Vincenzo e Fortunato, barbieri in Piazza Craveri
- 59) Barbieri Poletto Giovanni di Aimone Poletto - 1839

- 60) Barbiere Pirani Vasco e la sorella Jana parrucchiera
- 61) Barbiere Pratesi Guido – Via Craveri 2
- 62) Barbiere Rastello Giovanni “Petnoiro”
- 63) Barbiere Sandrono Benedetto fu Domenico - 1839
- 64) Bazar – butegun - Tasso Giuseppe Via Caviglione
- 65) Bazar Giuanin el bel – via Caviglione
- 66) Benzinaio Delfo Gauna – Via Roma
- 67) Benzinaio – Peradotto Dino e Mariuccia – Piazza Craveri
- 68) Bestiame negoziante - Aimone Antonio fu Francesco Lodovico - 1839
- 69) Bestiame negoziante - Bausano Giovanni fu Francesco - 1839
- 70) Bestiame negoziante – Boetto Carlo fu Giovanni - Via Marconi 1
- 71) Bestiame negoziante - Fasana Domenico fu Giuseppe - 1839
- 72) Bestiame negoziante – Sandretto Giuseppe fu Carlo Antonio - 1839
- 73) Bettoliere Audinino Giuspeppe – 1864
- 74) Bettoliere Furno Giovanni – 1864
- 75) Bettoliere Confiliaco Leonardo Pietro casa Vercellini Fond Pont -1833
- 76) Bettoliere – Marchetto Antonio - 1864
- 77) Biciclette e benzina per moto Balonieri – Via Caviglione 55
- 78) Biciclette Perono Garoffo Silvano - Via Rogge
- 79) Borse e cappelli - Borella Francesco – poi la figlia Pinuccia Borella(classe 1923) “la Burela” - in via Caviglione 13 - sposata a Walter Monteu Bottere – sua sorella Carmen aveva sposato il maestro Glauco Chiades
- 80) Bottaio Cucciatto Giacomo fu Guglielmo - 1839
- 81) Bottigliera Aurora e cantina di Poletti Francesco - 1897
- 82) Bottigliera Orso Domenico
- 83) Bovini negoziante Sandretto Pietro - Borgata Tellario 1
- 84) Brandvin (venditore grappa) Porro Vittorio fu Michele - 1839

- 85) Brandvin (venditore grappa) Ansermino Giacomo - Contrada Maestra – Isola Rua-1833
- 86) Brandvin (venditore grappa) e commestibili Crotta Carlo Antonio fu Giuseppe – Casa Craveri – contrada pubblica – Isola San Francesco -1839
- 87) Brandvin (venditore grappa) Cavaletto Vittore di Giuseppe contrada Maestra – Isola Piazza -1833
- 88) Brandvin (venditore grappa) Cesia Marta moglie di Lorenzo Bouch – casa propria contrada maestra – Isola centro - 1833
- 89) Brandwin (venditore grappa) e commestibili Chiabotti Pietro di Giuseppe - 1839
- 90) Brandvin (venditore grappa) Meinetto Felice - casa Boetto-contrada Maestra – Isola Piazza -1833
- 91) Brandvin (venditore grappa) e rivendita pane Perotto Antonio di Pietro -1839
- 92) Brandvin (venditore grappa) Porro Giovanni - casa Defabiani-Fond Pont - 1833
- 93) Brandvin (venditore grappa) - Proto Raimondo - Casa Seren-Fond Pont-1833
- 94) Caffè Albergo del Teatro di Deiro Umberto nel 1910 poi di Deiro Rosa e Massimo – Piazza Europa 9
- 95) Caffè Canavese di Perono Giacomo - casa Antonino contrada Maestra - isola Piazza (tasse nel 1839) - Via Caviglione
- 96) Caffè del Commercio isola Piazza di Zucco Angelo fu Massimo 1833 - poi Carlo Mongino – poi Marchetti Giovanni infine Egidia Albertano in Fasana con Santina Gallo - Via Caviglione 1- esistente già nel 1800 - poi Felice Marchetti
- 97) Caffè della Piazza di Perono Tommaso (1833) casa Canavesio contrada Maestra – Isola Piazza poi Peradotto Giuseppe poi Albergo Varello
- 98) Caffè della Stazione – Roncaglia Laura – poi Cesare Carretti
- 99) Caffè dei Portici - esistente già nel 1800 (Bertolotti)

- 100) Caffè di San Francesco – di Patrìto Domenico – casa Roscio
contrada Maestra - isola San Francesco(tasse nel 1833)
- 101) Caffè Impero – via IV maggio
- 102) Caffè La Marmora di Colombatti Antonio (1893)
- 103) Caffè Sarsotti – diventerà Albergo Bergagna – Via Marconi
- 104) Caffè Valerio Giuseppe Via Caviglione
- 105) Caffè Municipio – di Fioravanti e di sua moglie “Ninin” Via
Marconi angolo via Destefanis - specialità del caffè
“l’American Barberis”
- 106) Caffè di Venezia - esistente già nel 1800 (fonte Bertolotti)
- 107) Caffè Vidano Giacomo – via IV maggio
- 108) Caffè Nuovo – di Zucco Pietro - casa propria - contrada
Maestra - isola San Francesco (tasse nel 1839.12,50 lire) – via
Caviglione -
- 109) Caffè Pechenino Antonio fu Bonifacio – casa Caviglione,
contrada Maestra – isola Fond-Pont (tasse nel 1839.24 lire)
- 110) Caffè Primo Maria (forse si intende Colombatto Savino Primo
Maria)??1935
- 111) Caffettiere Gallo Giovanni Angelo fu Francesco - 1839
- 112) Caffettiere Gaspardo Moro Marco di Giovanni Battista - 1839
- 113) Caffettiere Mongino Carlo – Panier Suffat Maria Teresa – Via
Laeuffer 1
- 114) Caffettiere Orione Francesco – 1864
- 115) Caffettiere Vota Giuseppe – 1864
- 116) Caffettiere Zucchi Vincenzo
- 117) Caffettiere e fondachiere Zucco Angelo fu Massimo – 1839
- 118) Caffettiere Zucco Pietro fu Chirurgo Costanzo - 1839
- 119) Calderaio Balagna Raimondo fu Matteo - 1839
- 120) Calzature Aimone Antonio (Bazaret ??) Via Caviglione
- 121) Calzature Bazzarone Giovan Battista (Barba Tino) - Via
Destefanis – anni 1930-1950
- 122) Calzature Bracco Domenico (Belaria ??) Via Caviglione

- 123) Calzature Aimone Francesco – (Tone nëir) prima nella Piazzetta di San Francesco - Via Caviglione 21 - già presente nel 1899 il padre Francesco
- 124) Calzature Chiabotti (nel 1899)
- 125) Calzature Crestodina Via Caviglione
- 126) Calzature Deiro Clemente (nel 1899)
- 127) Caffettiere Deiro Umberto 1910
- 128) Calzature Fassino – Via Destefanis
- 129) Calzature Grindatti Virginio Via Caviglione – prima c’era il padre Giacomo nel 1899
- 130) Calzature Mulatieri Giuseppe nel 1899
- 131) Calzature Serena Alessandro e Albina - poi Luigi Mario e poi Livia – Piazza Craveri dal 1935
- 132) Calzolaio Aimone Carlo 1846
- 133) Calzolaio Aimone Giovanni fu Giovanni Rolando - 1839
- 134) Calzolaio Aimone Giovanni Battista di Giovanni Giuseppe 1860
- 135) Calzolaio Albertano Giovanni di Andrea e rivenditore di commestibili - 1839
- 136) Calzolaio Beneitone Giovanni (1935)
- 137) Calzolaio Berchiatti Giovanni Francesco fu Giovanni Giuseppe-1839
- 138) Calzolaio Bergagna Francesco fu Giovanni Andrea - 1839
- 139) Calzolaio Canon Ferdinando (detto Canun) – Via Caviglione
- 140) Calzolaio Chiabotti Pietro Via Caviglione
- 141) Calzolaio Chialanzino Antonio fu Giovanni Battista - 1839
- 142) Calzolaio Confiliaco Ciagne Giovanni Maurizio fu Carlo - 1839
- 143) Calzolaio Confiliaco Leonardo Pietro di Michele - 1839
- 144) Calzolaio Costanzo Salvatore “Pascheur” – Oltresoana marito di Berchiatti
- 145) Calzolaio Fontana Carlo fu Paolo - 1839

- 146) Calzolaio Giacoletto Roggio Vincenzo di Tomaso - 1839
- 147) Calzolaio Giolitto Battista - Via Caviglione
- 148) Calzolaio Obertino Giacomo fu Andrea - 1839
- 149) Calzolaio Obertino Melchiorre fu Andrea - 1839
- 150) Calzolaio Picco Giovanni – Via Circonvallazione
- 151) Calzolaio Pineri Tomaso di Giovanni Battista - 1839
- 152) Calzolaio Rastel Bogin Pietro - 1920
- 153) Calzolaio Rolando Aldo (1935) Via Fulvio Ottorino Roscio
angolo via Marconi
- 154) Calzolaio Rossio Piassot Carlo Giovanni di Giuseppe - 1839
- 155) Calzolaio Rossio Piassot Giuseppe fu Carlo - 1839
- 156) Calzolaio Rossio Piassot Melchiorre di Domenico - 1851
- 157) Calzolaio Seren Gaj Isidoro via G.Marconi 2
- 158) Cantastorie Ceraveja
- 159) Cantina Albertano Maria Antonia – Borgata Bausano 44
- 160) Cantina Boetto Giovanni
- 161) Cantina del camoscio via Caviglione
- 162) Cantina del Cervo – Trione Virginia Piazza sant’Anna – poi
Trattoria Impero di Michela Giovanni Battista detto Batistin
“Bela Presenza” e poi Trattoria Sant’Anna di Sabbione
Secondo e di Argenta Bianca “i Marsanot” (originari di San
Marzanotto) poi proprietari del ristorante “Al Brunet”
- 163) Cantina della Colomba - Via Marconi (Via Laeuffer)
- 164) Cantina della fornace – Via Caviglione
- 165) Cantina degli operai - esistente già nel 1800 - area manifattura
- 166) Cantina del tacher Via Caviglione
- 167) Cappelleria e mode - Cortese Venerina Brunasso - Via
Marconi 8
- 168) Carbonaio Pichiottino Giovanni Antonio fu Antonio -1839
- 169) Carrettiere Boetto Giovanni Battista fu Antonio - 1839
- 170) Carrettiere Cassano Giovanni battista fu Giovanni Battista
1839

- 171) Carrettiere Colombatto Domenico
- 172) Carrettiere Feira Giovanni fu Giovanni – 1839
- 173) Carrettiere Forma Antonio di Pietro - 1839
- 174) Carrettiere Peradotto Michele fu Giovanni – 1839
- 175) Carrettiere Ravevi Pietro fu Domenico - 1839
- 176) Carrettiere e rivenditore pane Pozzi Giuseppe fu Angelo - 1839
- 177) Carrettiere Rossio Giacinto fu Giacinto – 1839
- 178) Cartiera da calce - Pichiottino Giovanni Battista fu Giuseppe - 1839
- 179) Cartoleria Donetti Secondo -Via Destefanis
- 180) Cartoleria Peila Elsa - (Le “gate” Ghitin) Sposata Ettore poi cartoleria Panier Suffat Armando – Via Marconi 10
- 181) Cartoleria Rastel Bogin Mariuccia – Via Roma
- 182) Cartoleria Tepatti Bertino Maddalena – Piazza Sant’Anna 4
- 183) Cartoleria Roberto Giovanni e Maria – Via Marconi poi piazza Craveri
- 184) Cartoleria - giornali Peretti - Vergnano Ermenegilda – Via Marconi
- 185) Cassa di Risparmio di Torino
- 186) Chincaglieria mercante - Aragno Angela moglie di Giacomo Bertola - 1839
- 187) Chincaglieria e negoziante granaglie Bertotti Anna - Giacomo Perono 1839
- 188) Chincaglieria e fondachiere Casassa Sebastiano di Bartolomeo 1839
- 189) Chincagliere Gallo Truc Antonia vedova Bosio - 1839
- 190) Chiodaiolo Bergagna Domenico fu Antonio – 1839
- 191) Chiodaiolo - Ceretto Raie Bartolomeo fu Francesco – 1839
- 192) Chiodaiolo Confiliaco Leonardo fu Antonio – 1839
- 193) Chiodaiolo Ceretto Raie Giovanni Domenico fu Francesco – 1839

- 194) Chiodaiolo Confiliaco Leonardo Pietro di Giuseppe – 1839
- 195) Chiodaiolo Destefanis Genton Domenico fu Paolo – 1839
- 196) Chiodaiolo Destefanis Genton Giacomo fu Giovanni Battista
1839
- 197) Chiodaiolo Destefanis Genton Giovanni Battista fu Paolo
1839
- 198) Chiodaiolo Monte Giovanni Antonio fu Biagio – 1839
- 199) Chiodaiolo Destefanis Genton Giovanni Maria fu Giovanni
Battista – 1839
- 200) Chiodaiolo Destefanis Genton Giuseppe fu Giovanni Battista
– 1839
- 201) Chiodaiolo Panier Suffat Giovanni di Michele - 1839
- 202) Chiodaiolo Panier Suffat Michele fu Giuseppe - 1839
- 203) Chiodaiolo Panier Suffat Pietro fu Giacomo- 1839
- 204) Chiodaiolo Reverso Pietro fu Francesco – 1839
- 205) Chiodaiolo Tepatti Giuseppe Antonio fu Pietro – 1839
- 206) Chiodaiolo Trione Giacomo fu Giuseppe – 1839
- 207) Chiodaiolo Trione Fedele fu Giuseppe – 1839
- 208) Chiodaiolo Vercellino Fedele fu Bartolomeo - 1839
- 209) Chiodaiolo Vercellino Giuseppe fu Bartolomeo - 1839
- 210) Ciclista Addis – Via Caviglione 51
- 211) Ciclista Bracco Domenico – Via Roma 13
- 212) Ciclista Ciapinat Via Caviglione
- 213) Ciclista Perono Garoffo Silvano
- 214) Ciclista Silotto Via Caviglione
- 215) Cinema dell'Oratorio – vicino alla manifattura
- 216) Cinema Savoia aperto nel 1924 – prima Cacciapuoti poi
Tognoni – piazza Europa
- 217) Circolo dei Signori(poi casa dottor Aimone) – via Destefanis
- 218) Circolo di Villanuova -(si ballava)
- 219) Commestibili Aimone Maria – Via Caviglione 9
- 220) Commestibili Amosso Emma – Via Marconi 5

- 221) Commestibili e rivendita pane – Aimone Maria Domenica ved. Cardeccia 1839
- 222) Commestibili Angelo e Jacqueline, in piazza Europa (casa Pellerey)
- 223) Commestibili Antonia Teresa ved. Aimone Tomaso - 1839
- 224) Commestibili e carrettiere Ansermino Domenico fu Giuseppe -1839
- 225) Commestibili e panetteria Berchiatti Domenico Via Sant’Anna
- 226) Commestibili Bogino Imelda – Via Marconi
- 227) Commestibili sorelle Cattarello - Teresa Via Caviglione
- 228) Commestibili e panetteria Chiambretti Guido di Alessio via Caviglione 5
- 229) Commestibili e rivendita pane Cortese Federica moglie di Giacomasso 1839
- 230) Commestibili Cortese Luigi e Margherita Via Caviglione
- 231) Commestibili Cortese Paolo fu Giuseppe e Solive Maria – Sant’Anna 1 bis
- 232) Commestibili Edantippe Angelo - Piazza Europa
- 233) Commestibili Ferraris Pietro - Via Caviglione
- 234) Commestibili Forno Vincenzo – “El Munfrin” - Piazza Craveri –
- 235) Commestibili Francisetti Giamblin Itala sposata Aletti - via Caviglione 51
- 236) Commestibili Genta Irma
- 237) Commestibili Giaco e Rise Via Caviglione
- 238) Commestibili e frutta e verdura Madlena Rodolfo -Via Caviglione
- 239) Commestibili e tabaccheria Maffeo Domenica “Le magie” – Via Roma Doblazio
- 240) Commestibili Marchetti Felice
- 241) Commestibili Marietta “ët oele” Via Caviglione
- 242) Commestibili Massucco Luigi - Via Caviglione

- 243) Commestibili Menietto Maria moglie di Felice - 1839
- 244) Commestibili Prola Emilio via IV maggio (ex bar Roma e poi Frutta e verdura Fuina)
- 245) Commestibili Prola Maggiorino - via Marconi 17
- 246) Commestibili Rossio Piassot Maurizia moglie di Domenico - 1839
- 247) Commestibili Ruffatto Lidia – Via Marconi 20
- 248) Commestibili Schera Orsolina
- 249) Commestibili Serra Cristina moglie di Pietro - 1839
- 250) Commestibili Terrone Domenico
- 251) Commestibili Vedano Nerina in Bertotti – Via Caviglione 18
- 252) Commestibili e rivendita pane Vallino Domenica in Pistono – Via Marconi 24
- 253) Commestibili Zucco Giuseppa vedova Martino Merlo 1839
- 254) Conceria e distillatore di vinacce Panier Suffat Giovanni Battista fu Giovanni Cosimo 1839
- 255) Conceria Panier Suffat Giuseppe poi Conceria Bertoldi
- 256) Conducente Forma Antonio - 1839
- 257) Cooperativa Bianca di Irma, moglie di Monsù Capello - Via Marconi 23
- 258) Decoratore Querio Giuseppe - Dla Breda
- 259) Dentista Grisolia - Via Craveri
- 260) Diligenza Torino-Ivrea El barun Via Caviglione
- 261) Distributore benzina e ciclista Peradotto Bernardo – Piazza Craveri
- 262) Dopolavoro Rastello – prima in via IV maggio poi via caviglione (si ballava)
- 263) Dottor Aimone Carlo –Via Destefanis
- 264) Dottor Albertano Alberto
- 265) Dottor Beltramo Giuseppe
- 266) Dottor Deiro Clemente – Piazza Europa
- 267) Dottor Foglietta Franco

- 268) Dottor Lombardo – fine ‘800 – andava a cavallo – laureato nel 1891
- 269) Dottor Milano Vittorio - Via Caviglione
- 270) Dottor Varda Giovanni - sposato maestra Giuseppina Pollono
- 271) Drapperie – stoffe Tortello Giuseppe (al posto del caffè Municipio) via Destefanis
- 272) Drogheria Vittolo Giovanni – Piazza Craveri (1935)
- 273) Elettrodomestici Poma
- 274) Esattoria
- 275) Fabbro ferraio Genta Giuseppe “ ‘1 freer” - Via Caviglione
- 276) Fabbro Moglia Martino -
- 277) Falegnameria Brunasso Cassinino Mario – Via Roma
- 278) Falegnameria Buscatti - Via Caviglione
- 279) Falegnameria Capello Carlo - Via Caviglione
- 280) Falegnameria Feira Pietro – Via Sparone 12
- 281) Falegnameria Querio Silvio –“Baffo” - Oltresoana
- 283) Falegnameria Truffa Giachet fratelli - Via Marconi 20
- 284) Farmacia Balocco – Via Caviglione 37 (ex-farmacia Salvini)
- 285) Farmacia Bertotti Carlo fu Bertotti Giuseppe fu Francesco speciale nel 1839
- 286) Farmacia Campiglia - Via Caviglione 49 o Piazza Craveri?
- 287) Farmacia Corso - Via Caviglione 29 (?) o 14 (?)
- 288) Farmacia Giuliani Giulio - Via Caviglione 29 (?) o 14 (?) al posto della Corso
- 289) Farmacia Patrino
- 290) Farmacia Piano Mario – Via Marconi
- 291) Farmacia e drogheria Ronchetti Giovanni - Via Caviglione 66
- 292) Farmacia Salvini – via Caviglione 37 (poi farmacia Balocco)
- 293) Farmacia Pecchenino Antonio fu Bonifacio –speciale nel 1839
- 294) Ferraio maniscalco Coppo Domenico fu Giovanni Maria 1839
- 295) Ferraio maniscalco Gianotti Pietro fu Giacomo – 1839

- 296) Ferraio maniscalco Leone Pietro fu Domenico – 1839
- 297) Ferraio maniscalco Raie Giovanni fu Domenico 1839
- 298) Ferraio maniscalco Magnino Giuseppe fu Giovanni Battista 1839
- 299) Ferraio maniscalco Villa Giuseppe di Giuseppe 1839
- 300) Ferramenta Aimone Giovan Battista
- 301) Ferramenta Ceretto - Via Caviglione
- 302) Ferramenta Craveri Antonio –
- 303) Ferramenta Donna Teresa “Gin Donna” - Via Caviglione 2
- 304) Ferramenta Donna Giovan Battista e Franca via Marconi
- 305) Fiorista Querio Livia – Via Caviglione 46
- 306) Ferramenta casalinghi Ronchietto Bernardo Via Caviglione 24
- 307) Ferramenta Perono Cit Carlo (Casul) poi il figlio Domenico 1904-1973
- 308) Fiorista Seren Gay Emy via Destefanis
- 309) Formaggi Ceretto Fava Caterina
- 310) Formaggi Edile sorelle “Cattarelle” via Caviglione
- 311) Formaggi Feira Giuseppe e Piera - Via Caviglione 3
- 312) Fornace e cartiera di calce di Tosetto Giovanni fu Giacomo - 1839
- 313) Fornaio – Bausano Maria Angela moglie di Costanzo – 1839
- 314) Fornaio Pettiti Domenico fu Antonio - 1839
- 315) Fornaio – panettiere Mautino Giovanni battista fu Giuseppe - 1839
- 316) Fotografo Ferro Erminio
- 317) Fotografo e profumeria Gea Martino e Italina Perotti -Via Destefanis o Via Marconi
- 318) Fotografo Valerio Rosina – via IV maggio 7
- 319) Frutta e verdura Baldi - Via Caviglione
- 320) Frutta e verdura Boetto Gina – Mongina
- 321) Frutta e verdura Chiuminato Domenica -Via Caviglione
- 322) Fritta e verdura Comacchio Casimira – Via Caviglione 55

- 323) Frutta e verdura Gina
- 324) Frutta e Verdura Girola - Via Caviglione
- 325) Frutta e verdura Seren Gay Luigi “I fuin” - via IV maggio- ex- Bar Roma
- 326) frutta e verdura “la fuina” Mancio Rosy –Seren Gay - via Marconi
- 327) Frutta e verdura Orso Giaccone - Via Caviglione
- 328) Frutta e verdura Querio Celesia - Via Caviglione
- 329) Frutta e verdura Rastello Livia (La Brusà) - Via Caviglione
- 330) Frutta & Verdura Pagliano Venanzio e De Caroli Serena - Via Caviglione
- 331) Frutta e verdura Sereno Regis Iolanda via Caviglione 23
- 332) Frutta e Verdura Verneti Via Marconi 16
- 333) Frutta e verdura Vittone Giulia in Crosasso - Via Caviglione16
- 334) Fucina Craveri Antonio fu Giuseppe -1839
- 335) Fucina da chiodaiuolo Trione Besso Antonio di Antonio - 1839
- 336) Fucina Vittone Domenico fu Antonio - 1839
- 337) Gelateria Carretta - Via Caviglione
- 338) Gelateria Edile Domenica - Via Caviglione
- 339) Gelateria Grindatto Virginio - Roncaglia Cornelia – via Caviglione
- 340) Gelateria Reinaudo - Via Caviglione
- 341) Geometra Pellerey
- 342) Granaglie - Enrietto Carlo di Andrea – 1839
- 343) Granaglie – Enrietto Michele di Andrea - 1839
- 344) Granaglie e chincaglieria – Monte Carlo fu Giuseppe - 1839
- 345) Granaglie Poletto Giovanni Maria fu Besso - 1839
- 346) Granaglie e commestibili – Rolando Gina
- 347) Granaglie Rolando Giacomo fu Francesco -1839
- 348) Impresa funebre Riva Giacomo e Giovanni –Via Destefanis 1
- 349) Ingegner Molino e sorella maestra – via Caviglione

- 350) Lane Incide Valentino
- 351) Latteria e commestibili Prola Emilio – via Caviglione
- 352) Latteria – Gelateria Giolitto Teresa - Via Caviglione
- 353) Latteria e commestibili Prola Vittoria - Via IV maggio 12
- 354) Lattoniere Boetto Antonio - Via Caviglione
- 355) Lattoniere Costa Pietro - Via Roscio 6
- 356) Lattoniere e stufe a legna Castagna Giacomo – padre di primo
- 357) Lattoniere Picco Lorenzo - Via Caviglione
- 358) Lavanderia Vittoria di Bazzarone Vittoria
- 359) Legnaiolo e negoziante da vino Canavesio Michele - 1839
- 360) Legnaiuolo Demelgiorre Giacomo fu Giovanni -1839
- 361) Legnaiuolo Fassino Giuseppe - 1839
- 362) Legnaiuolo Mose Serafino -1839
- 363) Legnaiuolo Patrino Giuseppe - 1839
- 364) Legnaiuolo Roggio Giusto Giuseppe Maria fu Antonio -1839
- 365) Legname commercio Albertano Giacomo fu Francesco - 1839
- 366) Legname commercio Berchiatti Antonio di Marco 1839
- 367) Legname commercio Leonardo Pietro fu Tommaso
- 368) Legname commercio Pichiottino Giovanni Antonio fu Giuseppe -1839
- 369) Legname commercio Rastello Giuseppe fu Antonio -1839
- 370) Legname commercio – Rolando Pietro Fu Giovanni - Via Cascinassa 3
- 371) Legname commercio – Rolando Lorenzo fu Giacomo Filippo
- 372) Legname commercio Sandretto Giuseppe fu Giovanni -1839
- 373) Legname commercio e chiodaiuolo Tepatti Bertino Giovanni fu Antonio -1839
- 374) Legname commercio Valerio Domenico e Francesco di Besso Martino 1839
- 375) Legname commercio Valsoano Francesco fu Pietro - 1839
- 376) Legname commercio Verlucca Domenico fu Giacomo - 1839
- 377) Legname commercio Zucco Costanzo fu Massimo - 1839

- 378) Lime fabbricatore – Gea Giusto Mattia fu Giacomo Antonio - 1839
- 379) Liquorificio Moro Agostino – (mirto) – 1839
- 380) Liquorificio Valerio Martino - (mirto - lauro) - 1839
- 381) Macelleria Boetto Giovanni - prima piazza Craveri - Via Caviglione 1 poi Via Marconi
- 382) Macelleria Boggetto Martino - Via Caviglione 15
- 383) Macelleria Canavotto Giovanni fu Sebastiano - 1839
- 384) Macelleria Claud. Toro Loro Carulin
- 385) Macelleria Cotella – Via caviglione
- 386) Macelleria Edile Dante “faccia da madona” - via Caviglione
- 387) Macelleria Gasco Tognon Sabina – Via Marconi 26
- 388) Macelleria Pezzetti Romano –Via Marconi
- 389) Macelleria le Filarele Edile Antonia e Lina - Via Caviglione
- 390) Macelleria Riva Roveda Giuseppe – “Valacchia” Via 4 maggio, prima in via Caviglione 49..
- 391) Macelleria Marchetti Giuseppe via Caviglione
- 392) Macelleria Marchetti Domenico via Caviglione
- 394) Macelleria Vallero Candido – Via Destefanis 5 – poi Solive
- 395) Macelleria Valerio Michele -1839
- 396) Macelleria Verneti Giovanni – Via Caviglione
- 397) Maglieria Carbonatto Ida - Via Caviglione
- 398) Maglieria Calcio Maria - Via Caviglione
- 399) Maglieria Perottino – Via Marconi
- 400) Mangimi e granaglie “al granater” – via Marconi
- 401) Maniscalco Ciapinat - Via Caviglione
- 402) Marmi - Arte funeraria Maneglia Giulio
- 403) Marmi e arte funeraria Missio – Via Roma
- 404) Materassaio Cena e Giachetti Maria “Marianin”
- 405) Materassaia Ferraris Amalia – “la trapuntera”
- 406) Materassaio Patrìto Giuseppe Domenico fu Domenico – 1839
- 407) Materiale Elettrico Poma – Via IV maggio

- 408) Materassaio Danzero Giovanni - Pietro - Audisio Margherita
 “Smia” – Salita San Costanzo
- 409) Meccanico Rossi Stefano
- 410) Mercante – Francisetti Michele fu Giacomo – 1839
- 411) Mercante Bertoliatti Giuseppe fu notaio Giacomo - 1839
- 412) Merceria - Alimentari Ciapinate – Bianchetto Sabina e Pierina
 - Via Caviglione
- 413) Merceria e maglieria Ferrino Caterina - Via Caviglione
- 414) Merceria Boetto Teresa – Gina “la Mungina” Via Marconi 1
- 415) Merceria Brunasso Cattarello Giuseppe e Giuseppina
 (Malaviana) via Caviglione
- 416) Merceria Ferro Maria
- 417) Merceria Fiorio Pietro di Antonio – 1839
- 418) Merceria Gallo Maria in Bonaudi – Via Roma 12
- 419) Merceria Cizaletti e negoziante da bosco Lodovico fu
 Giuseppe.1839
- 420) Merceria Magnino Maria - Via Caviglione
- 421) Merceria Magnin Riund Amalia “La pëscadura”
- 422) Merceria Monte Michele fu Giovanni Antonio - 1839
- 423) Mercerie Perono Domenico fu Carlo (Casul) – Via Caviglione
 30
- 424) Merceria cenciaolo Perono Pietro fu Antonio - Via Caviglione
 32
- 425) Merceria Perottino Amalia - Via Marconi
- 426) Merceria Tavella Rosina – sposata Roscio - Via Marconi
- 427) Mobilificio Brunasso Cassinino Guido Paolo - Via Roma
- 428) Mobilificio e casalinghi Buscatti Giuseppe - Via Marconi 7
- 429) Mobilificio Deiro Gusmin - Via Caviglione
- 430) Mobilificio Vaia Albino – Via Marconi 7
- 431) Molino e batti canapa - Aimone Giovanni Costanzo fu
 Giuseppe Antonio – 1839
- 432) Molino e batti canapa Vedano Alessandro - 1882

- 433) Molino e batti canapa – Berchiatti Antonio e Giovanni di Giovanni Giuseppe fu Giovanni Giuseppe – 1839 Raie
- 434) Molino e batti canapa Martinetti Pietro fu Celestino - Rogge 1838
- 435) Molino Cesia Carlo Amedeo e notaio Antonio - borgata Pilotti(Pilot) 1770
- 436) Molino Cinotti Giovanni fu Carlo Doblazio - 1870
- 437) Molino Colombo Giovanni Battista fu Andrea – 1839
- 438) Molino e “Pitto da olio e da vino” Vedano Pietro Giacomo fu Angelo 1839
- 439) Molino, pastificio e alimentari Confiliaco Giacolino Natale fu Bernardo – Doblazio 1839 poi Canavesio e poi Aimone Giacomo - Giaco d’èmo
- 440) Molino Configliaco Leonardo Vincenzo – 1750 Balme
- 441) Molino Martinetti Pietro fu Celestino - 1839
- 442) Molino Sandretto Giacomo Maria fu Francesco – 1839
- 443) Molino Sandretto Domenico fu Francesco - 1839
- 444) Molino Vedano fratelli – 1850- Raie
- 445) Molino Zucco Michele – Rogge 1830
- 446) Motocicli Balonieri Emilio - Via Caviglione
- 447) Mugnaio Truffa Giuseppe
- 448) Mulattiere Costa Rosina Domenico fu Michele -1839
- 449) Mulattiere Novera Giacomo 1839
- 450) Muratore capomastro - Carpano Andrea fu Carlo - 1839
- 451) Muratore Capomastro - Fasana Michele Antonio fu Giovanni Maria - 1839
- 452) Muratore Picchiottino Giovanni – regione Cascinassa 5
- 453) Officina meccanica artigiana Lomba Allais - Via Caviglione 44
- 454) Officina metallurgica Fasana Giovanni
- 455) Oreficeria Berta –Via Marconi angolo via Roscio
- 456) Oreficeria Faletti Piazza Craveri
- 457) Orologeria Aimone Giuseppe – Piazza Craveri

- 458) Orologeria Aimonetto - Via Caviglione
- 459) Orologeria Rolando fratelli
- 460) Orologeria Marchiando vittorio – via Caviglione
- 461) Osteria Aimone Luigi fu Pasquale – 1839
- 462) Osteria Bagat Maria Domenica vedova di Pietro Rossio - 1839
- 463) Osteria Berchiatti Anna e Giovanni (omicidio Giolitto Paolo calzolaio di Frassinetto)
- 464) Osteria del signor Carignano 1860
- 465) Osteria del Cavallo Bianco - osteria – di Piola Giuseppe - casa propria - contrada Ruse - Isola Recetto (tasse nel 1839. 12 lire)
- 466) Osteria Castello - osteria con alloggio – di Baschenis Francesco - casa propria – contrada maestra(ora Via Caviglione) – Isola centro ceduto a Rastello Pietro fu Antonio(tasse da pagare nel 1839 lire 12)
- 467) Osteria del Castello – 1833 - osteria con alloggio – di Boggio Giacomo – casa Patrito - contrada San Francesco - Isola San Francesco (davanti alla chiesa di San Francesco) e nel 1836 il nuovo proprietario Vercellino Antonio fu Benedetto cambia l'insegna in “Convento”(tasse nel 1839. 25 lire)
- 468) Osteria Costa Giovanni Battista fu Stefano - 1839
- 469) Osteria Craveri Giacomo - 1839
- 470) Locanda dei passeggeri – Borgata Fasane
- 471) Osteria del Monte – Rossio Piassot Giacomo e Bausano Margherita Via Vallesoana
- 472) Osteria del Ramo – Piazza Sant’Anna .Oltresoana - osteria con alloggio – di Rossio Pietro Martino – casa Panier Bagat-contrada Borgo, Isola Borgo (tasse nel 1839 come Panier Bagat Domenica ved. Rossio. 12 lire)
- 473) Osteria del Ramo Verde – osteria con alloggio – di Raveri Verluca Giacomo fu Domenico – casa propria – contrada Villanuova, Isola Villanuova (tasse nel 1839. 29 lire)
- 474) Osteria Frasca Costanzo 1864

- 475) Osteria Grivotto Anna e Costanzo Reale - 1839
- 476) Osteria La Gria – Via Marconi
- 477) Osteria la Pace di Aimonetto Virgilio - Via Caviglione-1935
poi della Olga
- 478) Osteria Monte Fiorito di Rossio Piassot Giacomo e
Margherita Bausano
- 479) Osteria Patrino Marianna – 1864
- 480) Osteria e capomastro Piola Giuseppe fu Giovanni -1839
- 481) Osteria Pozzi Giuseppe fu Angelo - 1864
- 482) Osteria Rastello Pietro Antonio fu Giovanni – 1839
- 483) Osteria Rastello Giovanni fu Pietro Antonio – 1864
- 484) Osteria Rastello Giuseppe fu Pietro Antonio – 1864
- 485) Osteria Ravevi Giacomo fu Domenico - 1839
- 486) Osteria Rolando Antonio - 1864
- 487) Osteria Rossio Piassot - 1864
- 488) Osteria Santa Maria e commestibili - Querio Clemente –
regione Santa Maria 3
- 489) Osteria Scudo di Francia – osteria con alloggio – di Aimone
Luigi fu Pasquale - casa Cizzaletti contrada Maestra (ora Via
Caviglione) - Isola Piazza (tasse nel 1839. 18 lire)
- 490) Osteria Ronchietto Giovan Battista – Borgata Faiallo 53 bis
- 491) Osteria Vercellino Antonio fu Benedetto - 1839
- 492) Osteria Vironda Michele - 1864
- 493) Panetteria e forno Aimone Giaco D’Emo (Aimone) -
Doblazio
- 494) Panetteria e commestibili Antonino Giovanni fu Antonio -
1839
- 495) Panetteria e negoziante bosco Bertodatti Giovanni fu Michele
- 1839
- 496) Panetteria “Camisëtta” - Via Caviglione
- 497) Panetteria Cavaletto Vittorio
- 498) Panetteria Coppo (madre del sindaco) Via del Fort

- 499) Panetteria Fontana e signora Campana - La milanese – dietro la chiesa di Sant’Anna
- 500) Panetteria Capello Remo e Capello (rilevata da Molinaro Evasio) -Via caviglione
- 501) Panetteria Chiolerio Francesco e Babando Carolina Via Marconi 3
- 502) Panetteria e commestibili Crosasso fu Besso Martino 1839
- 503) Panetteria De Tomasi Giuseppe - Via Caviglione
- 504) Panetteria Crosasso Pietro – Via Caviglione dal 1965 prima al 4 e poi al 14 dove prima c’era la farmacia Giuliani
- 505) Panetteria Dezzutti - Via Caviglione 7
- 506) Panetteria Feira Chios Maddalena - Via Caviglione 45
- 507) Panetteria Gasco Pietro “Da Gas” poi panetteria Molinaro Evasio – via Caviglione
- 508) Panetteria Genta – Via Caviglione
- 509) Panetteria Giachino Giuseppe di Marco - 1839
- 510) Panetteria Goglio F.lli - Via Caviglione
- 511) Panetteria Marchetti Felice e Pietro -Via Sparone 5 (1918-1937)
- 512) Panetteria Giovanni fu Pietro - 1839
- 513) Panetteria Massucco – Via Caviglione
- 514) Panetteria Molinaro Evasio – via Caviglione (prima c’era il vecchio “Gas”)
- 515) Panetteria Morisio Nelly – Via Sparone(1937-1970)
- 516) Panetteria Peagno Giovanni fu Michele 1839
- 517) Panetteria Tavella Michele -Via Sparone(1889-1918)
- 518) Panetteria con forno Valsoano Duilio e Luciana - Oltresoana
- 519) Panetteria Quando Giovanni – Sant’Anna
- 520) Panetteria Sandretto Locanin Germano - Pumatica
- 521) Parrucchiera Rosy Piccolo – Via Marconi 24
- 522) Parrucchiera Perono Garoffo Maria - Mariettina P.zza Europa
- 523) Pasticceria Aimone Mario - Via Caviglione

- 524) Pasticceria “Gimmy” Via De Stefanis
- 525) Pasticceria Marchetti Pietro – padre dei due macellai Marchetti
- 526) Pasticceria Vidano – Piazza Craveri
- 527) Pellami e vino – di Panier Suffat Giuseppe 1884
- 528) Pescheria Fariani - Via delle Rogge
- 529) Pittore Caviglione Luigi - 1839
- 530) Pittore Scelassa Carlo Postiglione -1839
- 531) Postiglione espresso Perono Giacomo - 1839
- 532) Postiglione espresso Treat Vincenzo - 1839
- 533) Radio Elettricità Elettrodomestici - Castagneri Primitivo –Via Marconi
- 534) Ramaio – “Le Magnine” – via Roggie
- 535) Ramaio - Aimone Lorenzo – “Èl bancher” - Via Caviglione
- 536) Ramaio Boetto Giachetto Giuseppe Maria fu Domenico - 1839
- 537) Ramaio – Ceretto Castigliano Severino – Elio Piazza Europa
- 538) Ramaio Valerio Giuseppe fu Martino 1839
- 539) Ricamatrice Riva Maria - Rogge
- 540) Ricevitoria del lotto - Via Caviglione
- 541) Ristorante bocciofila - Bertulat – ai Ghèt
- 542) Ristorante Centrale – Babando Pierino - Doblazio
- 543) Ristorante Impero – Oltresoana (si ballava)
- 544) Rosticceria – Via Craveri
- 545) Rosticceria Riva e di Emanville – Via Caviglione
- 546) Salumeria Rastello Stefano - Via Caviglione
- 547) Sartoria - parrucchiere Giachino Giovanni - Via Caviglione
- 548) Sacrestano Roscio Maurizio detto Ice – suonava la cantarana
- 549) Sacrestano Berchiatti Luigia - detta - Vigia
- 550) Sacrestano Tavella Domenico – detto Meco Berciat
- 551) Salsicciaio Gaia Antonio fu Giovanni Battista - 1839
- 552) Salsicciaio Terrone Giovanni Battista fu Giuseppe 1839

- 553) Salumeria Rastello Giuseppe
- 554) Sarto Cerutti Francesco di Bernardo - 1839
- 555) Sarto Inaudi Lorenzo fu Lorenzo - 1839
- 556) Sarto Nigretti Antonio fu Bernardo - 1839
- 557) Sarto Polla Giacomo fu Giovanni Battista - 1839
- 558) Sarto Serena Pietro fu Pietro (1844)
- 559) Sarto e commestibili Raie Domenico fu Francesco
- 560) Sarto Vevetti Martino - 1839
- 561) Scalpellino Cardeccia Angelo e soci -1839
- 562) Scalpellino Francesa Antonio - 1839
- 563) Scalpellino Vacca Giovanni di Antonio 1839
- 564) Scalpellino Zorio Giovanni Battista fu Giovanni Battista - 1839
- 565) Sellaio Cravot - Via Caviglione
- 566) Speciale e rivenditore di robe vive - Bertotti Francesco fu Domenico – 1839
- 568) Stoffe Antonietti Domenico
- 569) Stoffe Configliacco Ciagne Silvio
- 570) Stoffe Lomba Giovanni poi Ceresa Luigi – Via Destefanis
- 571) Stoffe Perottino Giovanni “Èl pescadur”
- 572) Stoffe Pasqualone Gabriele - Via Caviglione
- 573) Stoffe Reinaudo - Via Caviglione
- 574) Stoffe Tessuti Tortello – Via Marconi ang.Via Destefanis
- 575) Tabaccheria Aluffi Ernesto
- 576) Tabaccheria Ronchietto - Via Caviglione
- 577) Tabaccheria Vidano Giacomo – Piazza Craveri
- 578) Tabaccheria Vittolo Giovanni poi Bernocco - Chiesa Romana via Caviglione
- 579) Tessuti – Faletti Giovanni – Via Marconi 23
- 580) Tessuti e lane Ferrero Giorgio - Via Caviglione
- 581) Tintoria Vittoria – di Vallerò Gino e Vittoria –Via Marconi
- 582) Tipografia Roberto Ottavio – Piazza Europa (Via Caviglione)

- 583) Trasporti Gattiglia di Airoidi Carlo – Fond pont
- 584) Trattoria Albertano Jolanda – Via Marconi 16
- 585) Trattoria Aquila Reale – Roncaglione Tet Besso - via Roscio
- 586) Trattoria del Cervo di Michela Giovan Battista “Batistin bela presenza” poi Argenta Maria Bianca in Sabbione – Piazza Sant’Anna e poi diventato ristorante Albergo Al Brunet
- 587) Trattoria Bistolfo Enzo fu Umberto – Via Caviglione 49
- 589) Trattoria “La colomba” – Colombatto Savino Primo Maria via Caviglione 18 - ceduta poi a Fava Caterina fu Domenico e diventata “La Colomba Bianca”
- 590) Trattoria Dell’Impero (presso famiglia Roberto) – Piazza Craveri ang.Via IV maggio
- 591) Trattoria del ponte – Doblazio
- 592) Trattoria “del vapore” - Rastello Dolfo e Ilario - Via valle Soana 61 - Villanuova
- 593) Trattoria di Trieste di Monteu Bottere Maria - Vitulo Augusto - Rastello M.
- 594) Trattoria d’Europa - esistente già nel 1800 (Bertolotti)
- 595) Trattoria La Pace – Via Caviglione
- 596) Trattoria da “Massimo Deiro” – Piazza Europa
- 597) Trattoria Bertogliatti, poi Boetto Costantino Mancio Speranza Via Sparone
- 598) Trattoria Manifattura di Buscatti Francesca – Via Marconi
- 599) Trattoria della Rosa Bianca di Roncaglia Modesto -1935
- 600) Trattoria di Roncaglione Besso – anno 1910 -
- 601) Trattoria Stella Alpina di Bianco Levrin Francesco - Via Marconi
- 602) Trattoria Truffa Eugenio 1910
- 603) Trattoria di Valsoano Maddalena
- 604) Veterinario De Lorenzi Giuseppe padre di Albertina, moglie di Leonardo Bonomelli
- 605) Vimini - sedie Rico El Bredo – Via Caviglione

- 606) Vino vendita – Baldi Luigi Mario - Via Caviglione 55
- 607) Vino vendita–pillo vino-Costa Carlo felice fu Giovanni - 1839
- 608) Vino vendita Diotri Angelo - Via Caviglione
- 609) Vino vendita – “pillo (pestello-torchio) vino” - Faletti Marco
Antonio fu notaio Carlo
- 610) Vino vendita – Furno Giovanni- 1935
- 611) Vino Vendita – Gallo Carlo fu Antonio - 1839
- 612) Vino vendita – Moglia Martino -1884
- 613) Vino vendita Menichin dla Roscia e Batistin Fina via Marconi
- 614) Vino Vendita Perona Carlo fu Gismondo – 1839
- 615) Vino vendita Serra Pietro - 1839
- 616) Ciaparie Catlinin dla Pruna- Via Caviglione

Alberto Serena

Aceto dei quattro ladroni

Di questi tempi una curiosità che potrebbe tornare utile.

Il disinfettante per tutto e quasi miracoloso, dal nome derivante dai ladroni che spogliavano i cadaveri degli appestati che evitavano il contagio frizionandosi il corpo con un composto di quattro elementi: aceto, aglio, canfora e ruta.

Un altro rimedio, ritenuto battericida e antisettico, invece prevedeva l'uso di aceto nel quale venivano messi in infusione:

Aceto gr. 500

Timo fiori gr. 3

Spigo fiori gr. 3

Rosmarino foglie gr. 3

Salvia foglie gr. 4

Un altro aceto antisettico, forse più disinfettante del primo perché conteneva quasi il doppio d'ingredienti era il cosiddetto aceto dei sette ladri che si preparava mescolando questi componenti:

Grande Assenzio gr.60

Piccolo Assenzio gr.60

Salvia gr.60

Rosmarino gr60

Menta gr.60

Ruta gr.60

Lavanda gr.60

Cannella gr.8

Chiodi di garofano gr.8

Calamo aromatico gr.8

Aglione gr.8

Noce moscata gr.8

Pepe gr.8

Il tutto si poneva a macerare per due quarti di luna(15 giorni) in 4 litri di aceto rosso.

Dopo questi giorni si filtrava e si aggiungevano:

Canfora gr.15 disciolta in 15 grammi di acido acetico e 100 gr di alcool a 90 gradi.

Veniva usato come disinfettante ma non era nocivo anche se ingerito in piccole dosi.



Ricordi di Natale

Come ormai capita da troppi anni, subito dopo la festa di Ognissanti specialmente nei grandi centri commerciali, ecco che spuntano gli alberi di Natale ed ogni oggetto, dal più classico al più stravagante, per poterli addobbare. E poi le strenne, le luci e chi più ne ha più ne metta. Presepi illuminati, fiocchi, elfi e Babbi Natale fanno capolino anche nelle vetrine dei negozi delle città... forse nei paesi le cose un pochettino sono diverse, ma anche nei piccoli centri ormai il consumismo ha preso il sopravvento sul vero spirito della festa.

“Quando ero piccolo, nel periodo di Natale, chiedevo a mia mamma quale regalo avrebbe voluto ricevere. E lei immancabilmente mi rispondeva: - La salute e che l'anno prossimo non manchi nessuno – Come ogni bambino, ridevo e le dicevo: - No mamma, un regalo vero! – Oggi mi rendo conto di quanta ragione avesse, perché i regali non contano nulla, se le sedie sono vuote...”(dal web)

A casa nostra, tutti gli addobbi si sono sempre tirati fuori dagli scatoloni che emergevano dalla cantina o dal solaio solo all'otto di dicembre. Quando si faceva il presepe, quando si usciva la domenica per fare un giro in centro a vedere le vetrine illuminate e addobbate a festa – i negozi, e non sono passati centinaia di anni, ve lo assicuro, allora erano aperti la domenica solamente dall'otto di dicembre fino alla vigilia di Natale... - e a cercare di scoprire cosa Babbo Natale avrebbe potuto portare a noi bambini che, aiutati dalle maestre, avevamo scritto la nostra bella letterina su quei fogli con la porporina e ingenui disegni di animaletti, neve e presepi.

“Il Natale non è un evento eterno, ma un pezzo di casa che ciascuno porta nel proprio cuore”(Freya Stark)

Il Natale, secondo mia mamma, ha il profumo del mandarino. E lei quando lo sbuccia, a tavola, dopo il nostro pranzo, ricorda con gli occhi lucidi che da bambina era un privilegio poter avere questi frutti a tavola durante le feste. Il Natale, quando nonna era ancora con noi, era piantare i semi del mandarino per vedere se sarebbero cresciuti. Non ci è mai riuscita... mamma ha continuato la tradizione, e dall'anno scorso, sulla finestra della sua cucina, la piantina ha continuato rigogliosa a crescere... nonna di sicuro sarà contenta di vederla, perché sì, io credo che non ci abbia mai veramente lasciati!

Il Natale era la neve, le luci dall'albero ricoperte da quella coltre bianca. Il Natale era andare a messa di mezzanotte, magari sotto la neve, e tornare a casa gelati ma felici. Il Natale era il profumo del panettone, comprato la vigilia in quel negozietto sotto casa.

Il Natale era la noia del pomeriggio, dopo il pranzo, ad ascoltare storie che oggi vorrei mi fossero raccontate ancora e ancora da chi non c'è più.

Era la nonna che aggiungeva 5.000 lire al già bellissimo regalo che ti aveva fatto "così ti puoi comprare quello che vuoi". E adesso chiunque potrebbe dire: e che te ne facevi solo di 5.000 lire?!

Tanto, tantissimo... o forse anche nulla. Di solito si mettevano nel salvadanaio e si usavano poi, quando fosse veramente servito qualcosa.

"È Natale da ottobre. Le lucette si accendono sempre prima, mentre le persone sono sempre più intermittenti. Vorrei un dicembre a luci spente, con le persone accese"(Charles Bukowski)

Il Natale era credere alla favola che gli animali ci avrebbero parlato quella notte.

Il Natale era mandare a letto presto i bambini non prima di aver lasciato sul tavolo in cucina latte e biscotti per Babbo Natale, che di

sicuro, dovendo lavorare tantissimo quella notte, avrebbe avuto fame!

Il Natale era sentire sempre quella frase un po' minacciosa: stai buono o Gesù Bambino non ti porterà nessun regalo!

Il Natale una volta profumava di buono, ora puzza di consumismo.

Ora arriviamo al 25 dicembre saturi di pubblicità, di shopping, di negozi in cui pure per prendere una scatoletta di tonno bisogna fare la coda.. ma dove siamo arrivati?!

Dov'è la magia, la sacralità (se vogliamo!) della festa?!

Nessuno si ricorda più la Messa di mezzanotte in quelle chiese gelide dove magari ti veniva un po' di sonno, ma tra noi bambini si stava svegli perché si era sicuri che, forse, qualcosa sotto l'albero Gesù Bambino lo aveva già lasciato

Lo so, forse le mie idee sono troppo "vecchie", ma.. ho veramente nostalgia di un Natale diverso...

E quest'anno sto cercando di impegnarmi a viverlo, con la mia famiglia, proprio in questo modo.. alla rovescia. Senza correre, senza affannarmi per il regalo dell'ultimo minuto, senza cercare di essere quella che non sono.

Io sono così, a volte malinconica, piena di ricordi ma con un occhio al futuro, che spero sia migliore.. anche se tutti ce lo auguriamo ad ogni fine anno! E i bilanci, negativi o positivi, quest'anno non li voglio fare! Voglio guardare tutta la mia famiglia e ringraziare per averli accanto, un anno dopo l'altro.. con le nostre incomprensioni, con le nostre diversità, con i nostri litigi e le nostre risate.. perché sono loro il regalo più grande!!

Per questi ricordi e per molti altri ancora, mi piacerebbe che a Natale tutti potessimo tornare un po' bambini!

E allora indossiamo quella (ridicola) maglia rossa con le renne, cantiamo le canzoncine di Natale stonando, addobbiamo la casa come se da questo e solo da questo dipendesse la riuscita della festa.

Torniamo a cucinare le ricette di famiglia, evitando i catering e le pietanze che di sicuro fanno tendenza ma che non ci riportano alla nostra infanzia.

Proviamo a non lasciarci travolgere dal consumismo. Impariamo a non fare regali costosi, ma a farli con il cuore, pensando VERAMENTE a chi dovrà riceverli.

Facciamo quella telefonata che non abbiamo mai tempo di fare. Andiamo a trovare un amico che non vediamo da tempo, non perdiamo i parenti, non dimentichiamo i nostri nonni... lo dico a chi ha ancora la fortuna di averli: non lasciateli soli.

E una volta, una volta soltanto, pensiamo a noi e facciamoci un regalo: sì, un grande regalo... fermiamoci a pensare. A ricordare. E se ne siamo capaci, proviamo poi a raccontare...



Daniela Endrizzi

Natale e il mistero dei giocattoli spariti

Anche quest'anno Babbo Natale aveva finito la consegna dei regali. Nel suo magico mondo del non tempo, tutto si era concentrato in una sola notte e, come per incanto, ancora una volta aveva portato a termine il suo lavoro.

Non si sentiva più quello di una volta, allegro, gioioso, pieno di vitalità e sapeva che non era la vecchiaia ad appesantirgli le spalle e ad accasciarlo senza forze sulla slitta, planata dolcemente a terra, visto che viveva ormai da mille anni ed aveva sempre mantenuto l'entusiasmo e la forza di un giovanotto. Era così stanco, così esausto, e il cuore era attanagliato da una tristezza senza fine: doveva prendere assolutamente una drastica decisione perché era necessario salvare i bambini.

Non sapeva se ce l'avrebbe fatta ma doveva almeno provarci.

Nel mondo imperavano l'ingiustizia, la cupidigia, la malvagità, la violenza, l'indifferenza e i suoi bimbi, crescendo in questo clima nefasto, assorbivano i miasmi che la società emanava e ne erano intossicati.

Inutile compilare l'elenco dei buoni e dei cattivi sui registri impolverati che conservava nel suo laboratorio: ora non esistevano che bambini vittime.

Se vedeva bambini affamati con gli occhi grandi e le pancine gonfie spegnersi lentamente come fioche candeline, se vedeva bambini terrorizzati dallo scoppio delle bombe, se vedeva bambini che chinavano la testa curvi sotto il peso di lavori massacranti, se vedeva bambini maltrattati e violentati, se vedeva bambini abbandonati a se stessi che sparivano d'un tratto senza lasciare traccia, vedeva anche figli di un benessere che li distruggeva a poco a poco facendoli diventare piccoli mostri, tutti ugualmente tristi, annoiati, prepotenti.

Purtroppo non era suo potere risolvere i problemi delle fragili creature che popolavano la terra dove regnavano la povertà e la guerra. Come l'avrebbe fatto volentieri!! A quei bimbi non servivano giochi, si divertivano con le pietre raccolte sul sentiero e due legnetti che, nella loro fantasia, diventavano barche, animali, bamboline.. avrebbe portato ceste di frutta e pane e latte, avrebbe dato una carezza, avrebbe stretto quei piccoli in un abbraccio pieno d'amore, avrebbe regalato libri di scuola, matite colorate, milioni di sorrisi, una mano sicura che li facesse sentire protetti ed amati ma i "grandi", come sempre, avrebbero vanificato i suoi sforzi e i suoi regali perché l'odio e la fame di denaro e di potere avevano aggrovigliato profonde radici nei loro cuori. Poteva invece, eccome se poteva, togliere il superfluo a chi di superfluo aveva molto.

Forse allora i piccoli uomini avrebbero imparato cosa fosse ciò che ormai avevano dimenticato: la gioia della solidarietà, l'incanto di un dono minuscolo, la felicità della condivisione, l'essere contenti.

Doveva farlo!! L'anno che stava per iniziare sarebbe stato molto impegnativo ma i suoi elfi l'avrebbero di sicuro aiutato!

Riemerse dalla slitta, staccò le renne, diede loro acqua e fieno a volontà insieme a qualche bastoncino di zucchero, ringraziandole per aver eseguito in modo perfetto, come al solito, il loro compito e poi, ritemprato da un vigore tutto nuovo, convocò immediatamente un'assemblea generale. Era strano per gli elfi doversi ritrovare la mattina di natale nel grande laboratorio.

In genere quel giorno si dormiva fino a tardi e poi la ricca colazione con cioccolata calda e fragranti biscotti appena sfornati da Mamma Natale.

Si aspettavano poi, come ogni anno, un periodo di meritate ferie dopo il lungo lavoro: chi avrebbero danzato, chi si sarebbe cimentato a costruire grandi pupazzi e poi divertentissime battaglie con le palle di neve, chi avrebbe dormito beatamente o si sarebbe rilassato davanti al camino leggendo le fiabe di natale...

Le loro sensibili orecchie a punta però percepivano che nell'aria aleggiava qualcosa di nuovo, di assolutamente diverso dal solito.

Babbo Natale entrò con la sua squillante e contagiosa risata...allora andava tutto bene, pensarono gli elfi, non c'era nulla di cui preoccuparsi, forse babbo semplicemente voleva congratularsi o forse aveva ideato un giocattolo strepitoso da realizzare e voleva condividere subito questo progetto.

Gli elfi lo accolsero con un hip hip urrà battendo le mani e i piedi sì che per un attimo tutto il laboratorio sembrò dover esplodere dalla felicità ma babbo, dopo essersi accomodato sulla sua poltrona alzò le mani chiedendo la loro attenzione.

Doveva essere proprio un argomento della massima importanza visto che in genere Babbo si univa al tripudio ridendo e acclamando insieme a loro. Quando anche l'ultimo degli elfi si accoccolò in silenzio, facendo cerchio con gli altri intorno alla poltrona, Babbo si alzò e iniziò a parlare.

“Amici carissimi, prima di tutto voglio ringraziarvi per il vostro costante impegno e per l'affetto che mi dimostrare.

Ormai sono parecchi anni che facendo il mio solito giro ho tristemente constatato quanto il mondo, anzi quanto gli uomini, stiano letteralmente perdendo la ragione.

Guerre, fame, pestilenze, violenza, soprusi ci son sempre stati ma ora sta accadendo qualcosa di peggio: i bambini, parlo di quelli che mi scrivono le letterine per chiedermi valanghe di doni, questi bambini, gli uomini del futuro, sommersi dal troppo benessere, non sanno più cosa sia la gioia del Natale”.

Dagli elfi si alzò un brusio perché era difficile comprendere ciò che diceva Babbo. Per loro la felicità era la loro stessa vita e lo spirito dolce del Natale li accompagnava ogni attimo della loro esistenza, da sempre.

Babbo leggeva le loro menti semplici e aperte, sapeva quanto fosse complicato per loro seguire il suo discorso. Ecco, avrebbe fatto degli

esempi concreti per riuscire a calarli nella realtà che lui viveva ogni anno, lontana anni luce dall'armonia che regnava nel suo mondo fatato.

“Quando entro nelle case vedo montagne di giochi praticamente nuovi perché sono stati usati pochissimo, eppure i bimbi ne vogliono sempre di più e pretendono che siano proprio quelli che hanno visto in tv o nelle case dei loro amici. Quando qualcuno di loro non riesce ad ottenerli si sente avvilito, rifiutato dagli altri che lo escludono e lo deridono. I bimbi non hanno più fantasia e immaginazione e la gioia di scartare un regalo dura pochi attimi, poi subentrano la noia e l'apatia. Allora, per passare il tempo, stanno ore e ore davanti a un televisore che manovra le loro piccole menti rendendoli schiavi dei pensieri attraverso i quali i potenti vogliono educare la loro crescita nel modo che più conviene loro. Oppure trascorrono molto del loro tempo libero a giocare con apparecchi elettronici che propongono sfide sovente imbottite di violenza od usano il computer o lo smartphone per scambiarsi messaggi o navigare su internet, un luogo che può essere molto pericoloso se si ha l'ingenuità dell'infanzia.

Ora capite? I loro genitori sono sempre di corsa, affannati a lavorare saltellando di qua e di là per mantenere gl'impegni della giornata e per loro, questa vera dipendenza dei figli, è una benedizione perché non hanno il disturbo di dover dedicar loro un po' di tempo.

Non esistono più la creatività e l'ingegno, il dialogo, il saper giocare insieme imparando le regole della vita.

Non esiste più il contatto con la sapienza della natura né lo spirito di sacrificio o il desiderio di far qualcosa per gli altri o l'impegno di rendersi utili”.

Il capo degli elfi si alzò: “Quelli che tu descrivi ci sembrano piccoli robot senz'anima, non i bimbi più o meno birichini per i quali abbiamo lavorato tanto in questi lunghi anni...”

“Hai ragione Askasleikir, robot, hai proprio detto la parola giusta!! Credo che questo sia il progetto finale del nemico dello Spirito del

Natale: manipolare menti e cuori per creare un mondo di robot asserviti al potere. Per questo bombardano le fragili creature che assorbono, diventando fotocopie una dell'altra e imparano a odiare la diversità. "E' colpa nostra Babbo? Li abbiamo accontentati troppo?" disse Bitahaengir.

"Sono combattuto sì – rispose Babbo – forse ci siamo lasciati prendere dal desiderio di vedere tutti i bimbi felici ma, purtroppo, nel mondo umano forse non funziona così. Gli uomini diventano migliori solo quando soffrono ed hanno poco...è una dura realtà.

"E per rimediare cosa si può fare?" chiese Giljagaur.

"Per questo vi ho radunati, desidero che tutti insieme prendiamo una decisione che spero tanto possa dare qualche risultato!

Vi faccio la mia proposta.. oggi è Natale, giorno di festa e di letizia, pensateci e fra due giorni mi risponderete. Scusatemi se non ho potuto trattenere questi pensieri, non voglio guastarvi la festa ma siete i miei amici e con gli amici si divide tutto.

Ora vi dirò. Quest'anno nessuno lavorerà nel nostro villaggio a costruire i giocattoli ma, finite le meritate ferie, a ognuno di voi sarà affidato il compito di recuperare tutto ciò che di superfluo hanno i bambini nel mondo.

E' un progetto duro e faticoso perché so che va contro al vostro innato desiderio di donare ma sappiate che è necessario per dare una grande possibilità ai piccoli, quella di ridiventare bambini allegri e spensierati, magari bricconcelli ma carichi di energia e di vita, capaci di osservare un fiore, guardare il lavoro di una formica, fare a botte e poi la pace con un grande amico, giocare insieme senza competere, regalare una cosa a cui si tiene, aiutare il compagno in difficoltà, essere felici con il poco che si possiede, inventarsi storie fantastiche e viverle ad occhi aperti, sentirsi unici, essere uno per tutti e tutti per uno come una grande famiglia nella quale la diversità è una risorsa.

Forse ho aspettato troppo a prendere questa decisione e il risultato potrebbe essere solo parziale ma dobbiamo provarci!!"

“E’ un lavoro proprio nuovo - fece Stufur – prima d’iniziare ci vorrà senz’altro un corso d’aggiornamento per impararlo”.

“Sicuro! Vi dirò come fare, ma voi sapete benissimo che nel nostro villaggio succedono cose straordinarie e tutto può essere, basta volerlo tutti insieme!”

“Ma i bambini saranno tristi...che ne dici? Io non voglio che i bimbi siano tristi!” dichiarò Ketkrokur.

“E’ vero, amico, ma sappi che la tristezza sarà come una necessaria medicina amara che guarisce.



Chi di voi si sentirà a disagio nel portare avanti il lavoro pensi questo.. come una medicina amara che però guarisce e cosa conta di più? Guarire od essere ammalati?” “Guarire Babbo, guarire!!” gridarono a gran voce tutti gli elfi battendo le mani.

“Bene ora andate tutti in cucina dove vi aspettano tazzoni di cioccolata calda e poi cantate e ballate finchè vedrete brillare le stelle. Buon Natale Amici!” Gli elfi non si fecero pregare e, dopo essersi abbuffati a volontà, uscirono a divertirsi nella neve soffice che copriva ogni cosa. Pottasleikir, Skyrjarmur, Stekkjarstaur iniziarono a suonare e le note di flauto, violino e piffero si diffusero nell’aria ovattata. Molti si misero a ballare e per quel giorno dimenticarono la proposta di Babbo.

Il giorno successivo però, al risveglio, la decisione da prendere pesava come un macigno nei loro cuori. Nessuno poteva restarsene tranquillo a riposare e ben presto si ritrovarono tutti nel grande laboratorio: l’unione e la condivisione del problema che li assillava avrebbe sicuramente portato un po’ di conforto.

Nessuno mise in dubbio le parole di Babbo, sapevano della sua bontà e anche della sua saggezza per cui, dopo lunghi confronti e discussioni, venuta la sera, avevano deciso all’unanimità di aderire alla proposta che aveva fatto loro, consapevoli che solo educando i bambini si poteva sperare in un mondo migliore.

Certo ci sarebbe scappata qualche lacrimuccia e l’amarezza avrebbe sostituito la gioia e la felicità che provavano sempre quando lavoravano per i piccoli amici, tuttavia, se le cose stavano come aveva raccontato Babbo, e così doveva essere sicuramente, non c’era altro da fare.

Così, quando Babbo li radunò per sentire la loro risposta Askasleikir, il capo degli elfi, parlò a nome di tutti e disse che ognuno di loro avrebbe fatto del suo meglio per portare a termine l’impegno che si assumeva.

“Amici, non possiamo più aspettare, oggi vi dirò come dovrete fare e subito dopo esservi riposati meritatamente qualche giorno, inizierete il vostro compito - disse Babbo. Certamente voi ricordate i giocattoli che avete costruito, inizieremo da quelli. Voi abitate un mondo magico e non vi sarà difficile pensare intensamente a quei giochi,

visualizzarli e trasportarli fin qui con la forza della mente. Nel mondo semplicemente spariranno e...mi raccomando, quelli rotti buttateli nell'immondizia, scherzò Babbo per tirarli su un po' di morale. Ci vorrà un po' di tempo perché richiede per voi un grande dispendio di energia ma sono sicuro che tutto funzionerà alla perfezione. Per quanto riguarda i giochi e gli apparecchi elettronici di cui vi ho parlato, so che non ne avete dimestichezza ma vi anticipo che sarà ancora più facile. Basterà staccare la grande spina della corrente elettrica che li tiene in vita e, tempo uno o due giorni, saranno tutti inutilizzabili”.

“Ma non sappiamo cosa sia la grande spina e dov'è?” chiese Tifill

“Sono onde elettriche che uomini d'ingegno hanno scoperto e messo a servizio della gente. Sulla terra miliardi di miliardi di luci la illuminano tutte le notti e poi l'elettricità ha moltissimi altri utilizzi per cose buone ed utili all'umanità. Ma, come sempre succede, l'uomo, quando possiede un bene, può lasciarsi prendere la mano ed usarlo in modo inappropriato ed esagerato fino a farsi del male”. Nostro compito sarà quello di concentrare le nostre menti verso una riduzione significativa di questo bene in modo che possa essere solo più utile alle priorità necessarie. Le nostre menti, se unite, hanno una potenza enorme e sarà un gioco da ragazzi mandare in tilt l'uso superfluo dell'energia che gli uomini stanno usando, credetemi. Comunque questo secondo passaggio lo faremo insieme e io contribuirò con tutto il potere che il mondo dei sogni mi ha sempre concesso e dissiperò ogni dubbio che potrebbe frullarvi in testa. Forza ragazzi, il lavoro ci aspetta, riempiremo questo laboratorio e sicuramente anche il magazzino di scorta giochi!”

Fu così che gli elfi, trascorsi un po' di giorni, iniziarono a sognare i giocattoli che avevano costruito.. ogni tanto qualcuno si perdeva in qualche ricordo nostalgico ma subito tornava nella concentrazione e il gioco, come d'incanto, appariva sul tavolo e veniva ordinatamente accatastato sui grandi ripiani, uno dopo l'altro.

Sulla terra per ora i bimbi non si erano neanche accorti che mancava qualcosa talmente poca era l'importanza che davano a ciò che possedevano avendone una quantità enorme ma, trascorso un po' di tempo, iniziarono a cercare i giocattoli credendo di averli smarriti o che qualcuno glieli avesse nascosti. I genitori cadevano dalle nuvole se qualche bimbo li accusava di averlo fatto, magari per punirlo, ma intanto nulla ricompariva e ben presto i piccoli uomini tornarono a divertirsi magari con una scatola di cartone che si prestava a mille utilizzi con un po' di fantasia e immaginazione ora che queste grandi facoltà stavano ricomparendo nelle loro menti. Più doloroso fu quando la disponibilità dell'energia elettrica fu limitata all'essenziale e nessun genitore poté più accontentare il figlio che chiedeva di poter caricare il tablet, il telefonino o il computer. Dopo un po' di pianti e qualche scena d'isterismo però i ragazzi ripresero ad incontrarsi perché se avevano qualcosa da dirsi non c'era altro modo. Incontrandosi ripresero il gusto di giocare insieme, di conoscersi, di condividere un gioco o la merenda, di correre in un prato, di combinare insieme qualche scherzetto o qualche marachella che avrebbero poi ricordato ridendo nella loro vecchiaia.

Babbo e gli elfi erano stremati ma soddisfatti. Un giorno, in piena estate, Babbo organizzò una gita di piacere per gli elfi proprio sulla terra: era un modo perché potessero constatare di persona gli obiettivi raggiunti e poter anche avere un moto di giusto orgoglio per il lavoro svolto.

Qualcuno riuscì a fotografare sfere di luce danzanti nel cielo e l'evento venne catalogato come rilevamento di "oggetti non identificati".

Renza Aimone Querio

*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 e il museo etnografico
Senza dimenticarvi del banco di beneficenza!!*



Orari:

*Giovedì 8 dicembre – Sabato 10 Dicembre
Domenica 11 dicembre – Sabato 17 Dicembre
Domenica 18 dicembre - Natale – Santo Stefano
Capodanno – Epifania –
Sabato 7 gennaio – Domenica 8 gennaio
sempre dalle ore 15 alle ore 18,30
Venerdì 24, vigilia, dalle ore 21,30 alle ore 1,00*

Ij Canteir

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

ai festeggiamenti in onore di San Giocondo

Programma:

*Ore 9,30 - 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, elezioni per rinnovo
consiglio direttivo, rinfresco offerto dall'Associazione.*

*La data per organizzare il pranzo associativo sarà comunicata a
mezzo locandina, in tempo utile per potersi prenotare.*

Un invito cordiale a Tutti!!!

Il Direttivo