

Antonello Brunetti

Cui ad Castarnöv

l'ambiente, la gente, le attività



Vol. II

CUI AD CASTARNÖV - VOL. II
L'AMBIENTE, LA GENTE, LE ATTIVITÀ

© Tipografia Fadia Soc. Coop. 2016

© Antonello Brunetti

Editore:

Tipografia Fadia Soc. Coop.

Via De Gasperi, 14

15053 Castelnuovo Scivria (AL)

Isbn: 978-88-97580-171

Prima edizione: Aprile 2016

In copertina: **la piazza e il castello nel 1878**

(foto Archivio Cicala di Voghera)

Grafica di copertina di *Mauro Mainoli*



Finito di stampare nell'aprile del 2016
presso la *Tipografia Fadia Soc. Coop.*

Questi due libri sono dedicati a Lorenza;
ai nostri figli
Dimitri, Valeria, Micol e Miriam;
ai nostri nipoti
Daniele, Diego, Isabella e Rebecca,
ai quali sono legato da affetto
e tanta riconoscenza.

Antonello Brunetti

Cui ad Castarnöv

l'ambiente, la gente, le attività



Vol. II

PREFAZIONE

di *Ettore Cau**

Rigoroso con se stesso e con i suoi lettori, Antonello Brunetti, a un anno esatto dall'uscita del primo volume, *Cui ad Castarnöv, il dialetto, il paese, le cartoline*, pubblica il secondo in cui vengono indagati e raccontati *l'ambiente, la gente, le attività*. Ritroviamo la veste editoriale, l'impaginazione, i toni e i modi di una scrittura che abbiamo avuto modo di apprezzare nel volume precedente e che appaiono ancora una volta felicemente funzionali alla rappresentazione del volto di Castelnuovo Scrvia tra Otto e Novecento così come emerge dai documenti d'archivio, dalle immagini e dalla viva voce degli stessi protagonisti.

Direi che è proprio l'incrocio tra scrittura e oralità il tratto che caratterizza tutta l'opera e che lascia facilmente intuire quanto sia stato lungo e sistematico il lavoro di scavo archivistico e quanto sia stato attento e paziente l'ascolto delle numerose testimonianze prodotte nel corso degli anni da tanti personaggi di diversa estrazione sociale e appartenenti alle più varie categorie professionali.

L'autore ha potuto anche giovare dei contributi (libri, saggi, articoli e quant'altro) pubblicati con crescente intensità dagli anni Settanta del secolo scorso a oggi, fra i quali emerge per originalità e robustezza «il gazzettino della bassa valle scriviana», un quindicinale fondato, con un gruppo di amici, dallo stesso Brunetti nel 1975 e tenuto in vita fino al 1987 incidendo a fondo sugli aspetti culturali castelnovesi.

La trama del racconto è organizzata in saggi monografici che toccano in successione ordinata il paesaggio, la vita dei campi, l'economia e la storia, i mestieri, il cibo, la vita quotidiana, la religiosità popolare, i divertimenti e la vita conviviale. Di particolare interesse è la silloge dei ritratti a tutto tondo di alcuni fra i più caratteristici esponenti della variopinta umanità castelnovese. Di tali ritratti ho riletto con particolare emozione quello riguardante la bella figura di Gennaro Pessini, con il quale ho condiviso in diverse occasioni e in anni ormai lontani esperienze e parole. L'Appendice, dopo un breve *excursus* sulla vicina Isola Sant'Antonio, chiude il volume con una sequenza di suggestive immagini sulla gente di Castelnuovo e sui luoghi in cui ha operato dalla fine dell'Ottocento fino a oggi.

Tutta l'opera si alimenta e vive attraverso il colloquio sinergico tra i testi e le immagini, nella consapevolezza che queste ultime, siano esse fotografie, cartoline, pitture o disegni, rientrano a pieno titolo nella categoria del documento storico. E come documento Brunetti le legge

e le interroga nel tentativo di far emergere tutto il potenziale espressivo che racchiudono.

Insieme alle immagini è il dialetto l'altro ingrediente che rende vitale e per più versi godibile tutto l'impianto del racconto. Come non leggere con curiosa attenzione i "dizionarietti" posti al termine dei capitoli riguardanti i "méstè d'na vóta" che riportano il nome dialettale e la descrizione degli oggetti e degli strumenti di lavoro? È, a mio parere, proprio il recupero e l'ordinata sistemazione del materiale relativo a un dialetto che sta inesorabilmente soccombendo il merito più alto dell'operazione culturale sottesa alla pubblicazione dei due volumi.

Trasuda poi da ogni piega delle pagine l'attenzione e l'amore che vengono riservati a un ambiente, a un paese, a un fiume, raccontati, quasi vagheggiati, come un eden lontano di cui va preservata la memoria, «affinché non si assopisca la spinta e l'orgoglio di dire "lo sono nato qua"». Non per effettuare una mera operazione nostalgica ma per "stimolare le coscienze" a un comportamento rispettoso e fattivo nei riguardi della natura e di tutti i suoi abitanti, partendo dall'uomo per arrivare all'airone cenerino al quale va consentito di accogliere il sole tiepido dell'inverno per asciugarsi le ali o alla sterna alla quale va riconosciuto il diritto di alimentare il piccolo che l'attende con il becco spalancato sulla nuda ghiaia della Scrivia. E qui siamo nel bel mezzo delle idee che il nostro autore sta portando avanti con coerenza e passione da una vita intera e sulle quali sono state larghe di informazioni le cronache multimediali di questi ultimi decenni.

Il libro, composto dall'autore con la mente e il cuore rivolto in particolare ai suoi concittadini, può essere letto come felice paradigma dei modi di vivere di tutte le persone che, riconoscendosi nello stesso ceppo linguistico, hanno abitato i paesi della pianura tortonese nel corso dei due secoli che ci siamo lasciati alle spalle.

Un bel libro che Brunetti ha il merito di aver scritto e che in tanti, ben oltre i confini castelnovesi, avranno il piacere di leggere.

* Ettore Cau, docente universitario in pensione. Da tre anni conduce ricerche sistematiche per ricostruire la vicenda umana del pittore Giuseppe Pellizza da Volpedo (1868-1907), per ricomporre la fisionomia del suo paese natale fra Otto e Novecento, per dare nomi e volti alla varia umanità con cui l'autore di *Quarto Stato* ha avuto frequentazione e consuetudine.

PROGETTO DI UN MUSEO CONTADINO

Alla fine degli anni Novanta, dopo un decennale lavoro di ricerca sul territorio, incontrando una forte partecipazione da parte dei privati, ero riuscito a raccogliere una massa notevole di oggetti di uso comune a inizio secolo.

Gran parte del materiale era stato ripulito o addirittura restaurato e raccolto in quattro ampi locali del seminterrato della Scuola Media. Nell'area verde della scuola erano stati inseriti alberi e arbusti tipici del mondo contadino e in via di estinzione. Poi nella zona di ingresso, all'aperto, le macine, i carri e carretti, gli aratri, il tutto corredato da ampie superfici dipinte e da pannelli illustrativi.

L'obiettivo era chiaramente quello di offrire agli alunni un supporto culturale e didattico per conoscere a fondo l'organizzazione del lavoro e della vita all'interno di un ben definito contesto socio economico. Purtroppo, dopo che dovetti ritirarmi dalla scuola per motivi di salute, nessuno se ne occupò a fondo e portò a compimento questo progetto, anzi ebbi modo di notare anche una certa ostilità nei confronti di una raccolta considerata inutile.

Nel cortile interno della Scuola Media, sotto il porticato di ingresso, appaiono sei opere, eseguite, su idea e progetto dell'autore di questo libro, dai pittori Giovanni Bonardi e Franca Milan.

I murales raffigurano:

- una Castelnuovo ripresa dalle cartoline di inizio Novecento;
 - il ciclo della produzione del gualdo e le operazioni di tinteggiatura delle stoffe;
 - una ipotetica veduta del territorio di Iria romana e della Bassa Valle Scrivia, con indicazione dei reperti archeologici rinvenuti;
 - gli stemmi documentati delle famiglie castelnovesi con relativi motti.
- Infine, verso la via don Orione, due grandi riquadri presentano gruppi di castelnovesi, in totale una trentina, dipinti a grandezza naturale, nelle loro reali sembianze. Personaggi caratterizzati dal fatto di rappresentare qualcosa nella storia, nell'arte o nella vita comunitaria del paese. Si va quindi da Vincenzo Bandello, fine Quattrocento, padre generale dell'ordine dei Domenicani (e committente dell'*Ultima cena* di Leonardo da Vinci), che interrompe la schematicità dei gruppi camminando sul pavimento del porticato, all'imbianchino e partigiano Aldo Civelli, dall'umanità splendida.

Dall'altra parte del cortile si scorgono altri sei murali, dipinti sulle pareti della palestra delle Scuole Medie su superfici di metri 3,50 x 1,10. Sono stati eseguiti fra la primavera del 2000 e l'autunno del 2001.

Accanto alla recinzione sono esposte sette macine di pietra che in passato venivano utilizzate per il grano, per ricavare olio dalle noci e soprattutto per la lacerazione delle foglie di gualdo.

Sotto un'ampia tettoia sorretta da mensoloni liberty (opera dei Petazzi), recuperati dalla demolizione delle vecchie scuderie del principe Centurione, sono stati ricoverati antichi attrezzi agricoli e una dozzina di carri e carretti. Sulla parete di fondo si scorgono ruote e finimenti, con accanto due ampi riquadri dipinti dal pittore e insegnante Giovanni Bonardi, raffiguranti un carro e un carretto inseriti in un paesaggio castelnovese.



Saluti da Castelnuovo Scrivia, una ipotetica cartolina comprensiva di tre vedute.



All'inizio del porticato della scuola media sono stati raffigurati 34 personaggi castelnovesi suddivisi in due pannelli e presentati (in basso) da Vincenzo Bandello.



L'area destinata nel 2000 a esposizione dei carri e carretti con ruote di tutti i tipi e finimenti.



Di fronte ai carri e carretti, a fianco dell'ingresso della Scuola Media, sono esposte alcune macine ritrovate a Castelnuovo. In primo piano una coppia di macine da gualdo (ne sono state inventariate oltre una ventina); poi, dopo i frammenti di mole, una macina per ricavare olio dalle noci, una base in pietra per torchio da vino e, infine, una macina da grano.

UN ANNO A CASTELNUOVO

Per documentare le fasi salienti della vita castelnovese di un tempo ci poniamo di fronte ai dipinti realizzati sotto le finestre della palestra, suddividendoli a metà.

I sei pannelli bimestrali, realizzati da tre pittori (Franca Milan, Laura Pino, Anna Danielli) - spesso con il supporto di scolaresche - ripercorrono tutto un anno di vita agricola, artigianale, religiosa, familiare castelnovese segnalando, mese per mese, alcuni momenti e attività.

Gennaio - Febbraio

Veduta innevata della piazza del paese con sullo sfondo l'antica facciata della chiesa, antecedente il restauro avvenuto a fine Ottocento, come recita una lapide "Ad novum redacta 1896", e la ciminiera della filanda Richembach in via D'Azeglio, ciminiera che verrà abbattuta nel 1933 poiché pericolante. Doveva essere ricostruita ma ormai l'epoca della bachicoltura era alla fine.

Mercato dei pali da vigna e, sotto il voltone, un prete, accompagnato da un chierichetto, va a benedire tutte le stalle regalando panini di Sant'Antonio, fatti senza lievito e benedetti nella chiesa di San Rocco durante la messa del 17 gennaio: verranno utilizzati tutto l'anno per curare animali malati.

In questo periodo venivano vendute, sempre nella chiesa di San Rocco, le coppette *cupët*, ossia le ostie che racchiudevano un impasto di gheriglio di noci e miele.



Il maniscalco lavora nella sua officina per sistemare gli zoccoli dei cavalli che tendono a scivolare sul terreno gelato e sulle strade ghiacciate.

Sullo sfondo si provvede a potare i *sars* nelle vigne, tutte dotate di una casetta per tenere gli attrezzi. I rametti di salice, conservati al fresco, serviranno per legare i tralci delle viti dopo averli estratti dal terreno in cui sono stati sotterrati per proteggerli dalle gelate invernali (allora decisamente più frequenti).

Nella stalla, godendosi il calduccio dei buoi, i contadini *armóndän i sars* preparando i mazzetti che verranno utilizzati da fine febbraio. Una lampada ad olio *ra lüm* illumina l'ambiente.

Le donne ricamano, sferruzzano e intanto si chiacchiera.

Si fa legna e soprattutto fascine per il fuoco del camino, della cucina e del calderone con l'acqua calda per il bucato.

In campagna si allarga il letame caricato su una slitta *strüisòt*. Qui siamo lungo la strada di San Damiano. Sullo sfondo si scorge l'antica chiesetta, dedicata alla Natività della Vergine, di cui abbiamo notizie risalenti al XII secolo. La chiesa viene poi modificata e dotata di un alloggio per il custode nella seconda metà dell'Ottocento.

Nell'area di San Damiano sono stati rinvenuti molti reperti archeologici che attestano la probabile presenza di un tempietto di epoca romana attorniato da abitazioni e tombe.

In particolare le indagini archeologiche, condotte dalle dott.sse Finocchi e Preacco per conto della Sovrintendenza del Piemonte nel settembre del 1983, hanno messo in luce, tramite alcuni saggi, strutture importanti presenti in uno strato di almeno tre metri di profondità.

L'inverno è lungo e serve ancora un po' di legna che viene spaccata su un ceppo.



ra lea (viale Scrivia). Il parco divertimenti era costituito da un paio di giostre: una per i piccoli, dotata di cavalli galoppanti, di porcellini a dondolo e di cilindri ruotanti; l'altra per i più grandicelli, quella di *psà int'ar cü*, con una serie di seggiolini agganciati a una vorticoso ruota orizzontale.

Dolci tipici della festa: *i brasadè*, ossia ciambelle vendute in filze trattenute da uno spago e appese a *du cadrègh* e *i farsô*, le gustose frittelle zuccherate.

La scena di un interno ritrae esattamente una situazione familiare, a metà marzo del 1920. Come avviene per quasi tutte le sere invernali, si mangia *pulénta e saràca*. Sullo sfondo, una credenza, un camino e una stufetta a legna. *Ar prév*, con l'arrivo dei primi tepori, non serve più ed è posato contro la parete per essere portato sul solaio *ins'u suramórt*. Un proverbio, infatti, recita *A San Giüsèp u sa scónda u scaldalét*.

La Scrivia faceva parte della vita dei castelnovesi sia per le attività economiche che per il tempo libero. Decine di *caretè* ne traevano ghiaia e sabbia; i *gurinè* tagliavano la *gura* (salice ripaiolo) per intrecciare cestini *cavagnô*, molti pescatori dalle rive o sui *barcè* integravano il menù primaverile e autunnale con *stric*, *cipie*, *capsà* e *inguil*.

Tutti ne ricavavano legna per l'inverno, i bambini conoscevano ogni *piärda*, ogni *ra-vèsa*, ogni pericoloso *mujó* e battevano gli estesi boschi alla ricerca di nidi e di uccelli canori. Si divertivano a fare capanne, giocare agli indiani e cacciare con la fionda.

D'estate Scrivia era popolatissima di bagnanti essendo assai più ricca d'acqua e di persone che vi cercavano frescura e luoghi appartati. Soprattutto alla sera era consuetudine recarsi a fa *dü pas ins'ar pónt* per godere di un soffio di aria fresca su un ponte privo di auto e camion.

Il sellaio *u slè* ripara i finimenti dei cavalli e tutte le parti in cuoio del *biròc*. A sinistra



il sellaio cuce con *ra lèsna i ucial* di una briglia tenuta ferma con la *cagna*, una morsa di legno bloccata fra le gambe. Accanto al bambino è posato un tronco di cono, *ra furma par fa ra culöna*.

Il Venerdì Santo era dedicato alla imponente processione che partiva dalla chiesa di San Rocco. La sfilata, accompagnata dalla banda musicale, era preceduta dai *batü ad San Roch* in cappa rossa che affiancavano la croce, la statua di Cristo deposto, i simboli della crocifissione e la statua della Madonna Addolorata. Questa era sorretta da un gruppo di donne anziane che cantavano lo “Stava Maria dolente” in modo così cupo da mettere i brividi.

In alto a destra un dolce tipico della Pasqua che veniva donato ai bambini: *ar cavagnô da l'öv*, ossia un uovo sodo inserito in un cestino di pasta zuccherata, coperto con uno o due manici ricurvi.

Maggio - Giugno

Le bigattiere, composte da piantane *barch* e graticci di canne *sturô*, si colmavano gradatamente di bachi da seta *bigât* e di bozzoli *cücalé*.

L'allevamento dei bachi costituiva una fonte di entrata importante poiché, se tutto andava bene (e non sempre ciò avveniva), le donne avevano a disposizione qualche lira per un taglio di stoffa o per un paio di scarpe per i figli.

Dopo aver acquistato la semenza dei bachi dal negozio Bidone che ne aveva l'esclusiva, iniziava il periodo dell'allevamento che durava quaranta giorni da San Marco (25 aprile) all'inizio di giugno. Infine i bachi, dopo la quarta e ultima muta in cui avevano *drumì dra quarta*, salivano *ar bosch* e si avvolgevano nel bozzolo, dal quale poi si sarebbe ricavato un filo di seta lungo sui 500 metri.



A causa di questo impegno che coinvolgeva tutti e che richiedeva silenzio, temperature uniformi e ventilazione minima, con delibera del 9 dicembre 1852, la festa di Castelnuovo venne spostata dal 23 maggio alla quarta domenica di agosto.

I bambini riempiono i sacchi di foglie di gelso, cibo base per consentire un rapido sviluppo dei bachi.

Siamo all'epoca del primo taglio del fieno *maséng* e si provvede ad affilare la falce martellinandola su un ferro, *martléna*.

Sullo sfondo un contadino batte i ceci *sis*, con il correggiato *varsèla* per liberare i semi; un altro provvede a innaffiare l'orto con l'acqua sollevata, un secchio per volta, da un pozzo a bilancere *bricula*.

A fine giugno si provvede alla faticosissima mietitura tutta manuale con la falce messoria *müsüra*. I *cöv* legati con una *brancà* di spighe venivano impilati in verticale a cono a mucchi *buriô*, composti da una quindicina di covoni.

Nulla deve andare perduto e quindi, dopo i mietitori, avviene il passaggio di donne e bambini che, sotto un sole cocente, recuperano fra le stoppie le spighe staccatesi dallo stelo e rimaste a terra.

Il risultato di questa operazione del *musnà* si riduceva a qualche cestino di spighe.

Sulla destra, in primo piano, un contadino dà l'acqua alla vigna, una miscela di verdereame e calce per proteggere foglie e grappoli e impedire il proliferare di eventuali malattie giunte in Europa nella seconda metà dell'Ottocento.

I trattamenti iniziavano a inizio maggio con l'indicazione del 10, ossia intorno al 10 maggio, quando il tralcio aveva superato i 10 centimetri di lunghezza e la temperatura non scendeva più sotto i 10 gradi.

Con l'inizio di agosto si cessava di *dà l'aqua* e lo zolfo *sulfän*.



Luglio e Agosto

Una contadina distribuisce il mangime alle galline mentre, di ritorno dai prati di erba medica, un carro è stato posizionato nel cortile per scaricare sulla cascina il fieno che servirà a nutrire gli animali nella stalla.

Nei campi di stoppie si inizia l'aratura con coppie di buoi, operazione che richiede molto tempo e quindi proseguirà per alcuni mesi. Nei terreni argillosi e più compatti si arriva addirittura ad aggioare ben otto buoi.

Sullo sfondo si scorge il profilo di Castelnuovo con la chiesa di Sant'Ignazio, la torre e il campanile della Parrocchiale.

Si provvede alla cimatura del mais e poi alla raccolta delle pannocchie che, nelle serate estive, verranno *scartusà*.

Subito dopo i *canó dra mérga*, spesso utilizzando apposite sgranatrici *gratarén*, subiranno un altro passaggio per liberare la granello del mais e farla seccare all'aperto approfittando delle ultime giornate estive.

Il 2 agosto, dopo la novena, ha luogo la festa della chiesa della Madonna delle Grazie, la chiesetta accanto al cimitero. In un susseguirsi di messe a cui partecipano castelnovesi e abitanti dei paesi vicini - in particolare di Casei, Pontecurone, Molino e Alzano - si chiede aiuto alla Madonna per superare difficoltà o malattie. Gli emigranti verso l'Argentina si ritrovavano qui per implorare un viaggio senza troppe complicazioni o rischi di naufragio in mezzo all'oceano.

A ogni grazia ricevuta venivano donati alla chiesa intagli con il volto della Madonna, ricami preziosi o quadri che rappresentavano il momento specifico dell'incidente per il quale aveva avuto luogo la richiesta a Maria affinché impedisse con una grazia la morte del personaggio coinvolto.





Nel Museo civico si conserva questo **interessante ex voto**. Il protagonista è il giovane Pietro Aschieri che nel giro di pochi mesi (**23 maggio e luglio del 1707**) rimane coinvolto in due situazioni di grave pericolo. Dapprima viene travolto, all'interno di una porta muraria, da un cavallo e poi finisce sotto le ruote di un carro, carico di letame, trainato da quattro buoi. Lo salvano la Madonna, ma anche San Desiderio la cui ricorrenza corrisponde esattamente con la data del primo incidente, ossia 23 maggio.



Settembre - Ottobre

Anche in questo riquadro appare, al centro, una chiesetta castelnovese, quella dell'Addolorata, detta pure della Croce, situata in fondo a via Tortona, a fianco di quella che era la porta Zibide, detta anche dei Signori o di Ova, poichè di qui partiva la strada dei Buschi che fiancheggiava la Scrivia sino al guado in corrispondenza delle cascate Ruggera e Mareta, all'altezza di Ova.

La chiesa è impreziosita da un antico affresco (restaurato dai Nicola di Aramengo nel 1992 su iniziativa della famiglia Leva-Scarabelli), raffigurante una Pietà fiancheggiata da San Desiderio e da Sant'Antonio abate.

Questa immagine sacra, inserita anticamente su un muro della porta Zibide, venne inglobata dalla nuova chiesa dell'Addolorata costruita fra il 1837 e il 1844, come del resto era avvenuto nel 1699 con la cappelletta che appare ora all'interno del Santuario della Madonna delle Grazie.

Già nel Settecento ci si rivolgeva a questo dipinto per implorare la Madonna affinché bloccasse le piene della Scrivia che, dopo aver spazzato via tutta la parte sud-ovest del paese (l'area fra il viale IV Novembre, via XX Settembre, via Zerba e via Tortona), giungevano sin qui a lambire il muro portante dell'affresco.

Settembre è periodo di raccolta manuale delle patate e poi delle cipolle che vengono collocate *int'ar banàstär*.

Oltre una siepe di rosa canina *gratacù*, si continua, sotto un portico, a *şgranà ra mërğa cun ra grataréna*, attornati da galline e galli pronti a inghiottire qualche chicco che finisce lontano.

Un gruppetto di bambini, con un lungo palo, è intento a *batajà ar nus*, noci che, oltre a essere mangiate, venivano portate nei frantoi per produrre olio con mole orizzontali. Gran parte del raccolto andava nel frantoio Dodda, situato accanto alla bergamina antistante la casa Calcagni in via Dante. Il pastone di gheriglio *şgari*, dopo la spremitura,



veniva utilizzato per fare i *panè*, focaccine assai gustose. Alle donne che lavoravano per un paio di mesi a *s-ciapà ar nus* venivano concesse gratis *ar sgrôî da brüsà* e qualche *panè*.

Dietro l'arrotino ambulante *mulita*, sulla via Tortona, come in tutte le vie larghe o nei cortili, sono stesi grandi teli, ritirati alla sera, per far seccare il granoturco nelle zone soleggiate.

Accanto a un cespo di settembrini un gruppo di *sulé* provvede al rifacimento della pavimentazione laddove i sassi sono ormai sconnessi. Sono questi mesi di intenso lavoro poiché la stagione invernale si sta avvicinando. Il recupero dei vecchi sassi copre il 70% del fabbisogno per le nuove selciature.

Quelli nuovi, preferibilmente lunghi, con una superficie piatta da una parte e a punta dall'altra, sono stati raccolti dai *sulé* nel greto di Scrivia nella stagione di pausa, ma anche dai carrettieri che, quando ne trovavano di ottimi, provvedevano a metterli da parte in una cesta per venderli ai selciatori.

Alcuni bambini giocano a *bachelipa*, il passatempo decisamente più in voga allora, laddove le strade sono larghe e con pochi vetri a rischio. Richiede pochi attrezzi: un gesso per segnare *ra ca* di partenza, un bastone di 60 cm *ar bach*, un fuso *ra lipa*.

La parte destra del pannello è tutta dedicata alla vendemmia, alla mostatura e alla spilatura con gli attrezzi tipici, quali *ra navàsa*, *ra brénta*, *u sèbär*, *ar pidariô*, *ar but* e *ra sciüdèla par fa sagià ar must ai vsé ad ca*.

Sullo sfondo gli ambienti di una cascina con una cisterna in pietra per l'acqua *arbi*, e il classico cane libero di correre ma con una catena e un gancio scorrevole fissato a un robusto filo di ferro che attraversava l'aia.

Un tempo in queste cascine, ora scomparse o in pessime condizioni, vivevano parecchie famiglie di salariati. In quelle poi ristrutturate ora abita quasi sempre una sola famiglia circondata da silos, capannoni e ben pochi bambini.



Novembre e Dicembre

I primi giorni di novembre sono dedicati al ricordo dei defunti e tutti si recano in visita al cimitero. In merito a queste giornate esistevano varie tradizioni, come il pranzo con i ceci, il lasciare un piatto pronto per le anime dei morti o il ritrovarsi dopo cena al cimitero, illuminato da centinaia di lumini, a cantare il "Miserere".

A San Martino scadevano i contratti dei salariati e parecchi di loro - non soddisfatti per il compenso, per la misera abitazione messa a loro disposizione o in contrasto con il proprietario - si trasferivano da una cascina all'altra portandosi, su un carrettino tirato a mano o su un carro, le modeste masserizie.

Sullo sfondo di questa scena si scorge nella nebbia la chiesa dedicata a San Carlo, appena dopo l'arco di via Roma, santo di cui ricorre la festa il 4 novembre.

Appena sotto, una mano tappa con energia una damigiana e ciò perché è finita l'ebollizione del vino e a *San Marté tüt i must a són vé*.

Nei campi, ogni tre anni, si provvede a *scravà i muró*, ossia i gelsi che in lunghe file *murunà* caratterizzavano il paesaggio. Utili per fare un fuoco di lunga durata e ottima cenere per il bucato, ma assai meno per ricavarne paletti. La potatura aveva soprattutto la funzione di tenere bassi i rami e rendere più facile la defogliazione nella stagione della bachicoltura.

I rigagnoli *rusé* in mezzo alle strade selciate, con caditoie assai lontane fra di loro, si trasformavano d'inverno in lastre di ghiaccio sulle quali frotte di bambini si divertivano a *fa ra sghiaröra*.

Nella scenetta siamo in fondo a via Dante presso la torretta della porta Molina *Müréna*. Di solito in questa zona avevano luogo frequenti battaglie a palle di neve (o a sassate in estate) fra folti gruppi di bambini e ragazzi divisi durante i giochi da rivalità di quin-



tiere. In questo caso *Müréna* contro *Stra d'Alsö*. Stessa situazione anche con *Tavarnèl*, *Şibët* e *Guadnàs*.

Dopo la novena, con una piazza che si riempiva due volte al giorno per partecipare ai riti dell'attesa del Bambino, giungeva il Natale. Ricordo il presepe nella Cappella lunga, la gara a fare i chierichetti per ricevere poi i torroncini distribuiti dal parroco e il cantare un po' sgangherato dei bambini con quel "Venite adoremussss" con la "s" che non finiva mai, o il classico "Piva, piva, l'öli d'uliva".

Durante la mattinata di Natale i maschi (sono escluse le femmine che dopo la messa di mezzanotte devono chiudersi in casa e occuparsi del pranzo di Natale) vanno a trovare parenti, vicini e a suonare campanelli di persone sconosciute con lo scopo di "portare la fortuna per l'anno successivo". In cambio ricevono, se adulti, un bicchiere di vino buono; se bambini, qualche dolcetto o, assai più graditi, un paio di soldini.

Poi nell'interno delle case, prima di iniziare il pranzo, si legge la letterina di Natale collocata sotto il piatto del papà; i bambini salgono sulla sedia per recitare la poesia che le maestre o le suore hanno loro insegnato, poi si mangia *ar crumbé*, il dolce a forma di "S" che i nonni regalavano ai nipoti.

Un ricordo personale: la notte di Natale dormivo nel lettone con mia madre e mio fratello, al calduccio dello scaldaletto. Mio papà praticamente a mezzanotte era già in piedi perché doveva finire il lavoro per Natale e stirare tutti gli abiti *ar müd* da consegnare in mattinata.

Verso le sette si ritagliava una pausa di mezz'ora e veniva a svegliarci portandoci un paio di regalini e un vassoio di mandarini, noci, mandorle, castagne secche, torroncini e carrube di cui ero goloso. Tutti insieme a rosicchiare sotto le coperte.

Un momento di immensa felicità che mai dimenticherò.





A conclusione del ciclo di pannelli bimensili e sullo sfondo dell'esposizione dei mezzi di trasporto agricoli, Giovanni Bonardi ha realizzato questi due grandi dipinti dedicati al carro e al carretto.



IL PAESAGGIO E LA SUA EVOLUZIONE

Prima di esaminare il paesaggio di un tempo e fare alcuni rapidi raffronti con quello odierno, è opportuno esprimere alcune considerazioni in merito alla corretta definizione di "Paesaggio".

Con questo termine, infatti, si è spesso inteso un esclusivo riferimento all'aspetto formale ed estetico dell'ambiente, mentre tale vocabolo riveste un significato ben più ampio. Il paesaggio rappresenta, in realtà, il connubio, l'interazione di fattori storici, socio-economici, naturali e percettivi. Direi, però, che è soprattutto l'humus delle nostre radici.

È fatto di scorci di un tempo, di luoghi particolari, delle stradine che percorrevamo, di ricordi della nostra infanzia, di contesti in cui si inserivano personaggi unici. È per questo che lo amiamo e lo vogliamo tutelare. Nel territorio c'è la nostra vita e quella dei nostri avi.

Com'è possibile amare questo piattume di scatoloni di cemento, queste distese di asfalto che feriscono a fondo la terra e poi la seppelliscono? Alla distruzione di noi stessi non c'è giustificazione che tenga, né il cosiddetto sviluppo né il profitto di pochi né le tanto santificate ragioni della modernità né il boom di posti di lavoro (che in realtà non esiste).

Si ama un luogo, una piazza, una strada, un incrocio, un cortile, un paesaggio, un fiume, una chiesa, un viottolo di campagna e lo si difende strenuamente se ad esso è collegato qualcosa, un aspetto anche piccolo della nostra vita, una vicenda, un ricordo. È difficile amare ciò che non ci emoziona, ciò che non ci richiama volti cari, ciò che non ha radici nella nostra giovinezza, ciò che non si conosce.

Ma veniamo all'evoluzione del paesaggio castelnovese.

La foresta planiziale

Il Tortonese, come tutta la Pianura padana, in principio era caratterizzato dalla foresta planiziale, una formazione vegetazionale ricca e intricata che si estendeva per migliaia di ettari e in cui campeggiavano alcune essenze quali la farnia, il carpino bianco, il frassino, gli aceri, i pioppi e i tigli. Nelle zone ripariali o paludose (quali i territori a margine della Scrivia e del Tanaro) crescevano rigogliosi i salici e gli ontani. La foresta era popolata di ogni sorta di animali tra cui erbivori di grossa taglia. Questo era, con buona approssimazione, il paesaggio in cui erano inserite le popolazioni della nostra protostoria.

La centuriazione romana

Dopo i primi insediamenti liguri giunge l'occupazione romana che porta a una completa modificazione del paesaggio. Testimonianze diffuse sul territorio documentano, ancora oggi, la ripartizione dei campi secondo il sistema della centuriazione romana. Essa prevedeva la tracciatura di una linea che seguisse idealmente il percorso del sole (est-ovest), il cosiddetto Decumano, che veniva intercettato successivamente dal Cardo, dotato di direzione perpendicolare alla prima (nord-sud). Attraverso la

realizzazione di altre linee parallele alle due precedenti (alla distanza di 2.400 piedi, circa 710 metri), il terreno risultava diviso in quadrati di circa 2.400 piedi di lato che erano denominati “centurie” poiché ognuna era ripartita, a sua volta, in cento “heredia”, appezzamenti quadrati di 71 metri di lato e una superficie di circa otto pertiche attuali. Gli “heredia” erano divisi ulteriormente in due rettangoli uguali ognuno dei quali era chiamato “jugero” e corrispondeva alla superficie di terreno che una coppia di buoi aggiogati (da lat. “jugum”) poteva arare in un giorno di lavoro (quattro pertiche attuali). Esisteva, infine, il “mezzo jugero”, detto “actus quadratus” (quadrato di circa 35 metri di lato) che costituiva la più piccola particella del contesto rurale.

Inoltre il sistema della “centuriatio” prevedeva che ogni cinque decumani venisse tracciata una strada più ampia, larga circa 4 metri, che, essendo appunto, la quinta, era denominata “via quintana”. A ogni “quintana” sorgeva un paese o una villa-fattoria con case e magazzini. Ad esempio fra Castelnuovo e Molino-Alzano vi sono cinque quadrati di 711 metri.

Esaminando il nostro territorio si rileva chiaramente la centuriazione, soprattutto sulla linea Castelnuovo - Molino (cinque centurie), delimitata a est dalla “strada dei prati” collocata a m. 711 da quella per Molino. È parallela al “Cardo massimo” Tortona - Bersana - San Bartolomeo - Cerro - San Damiano. Stessa cosa a ovest del torrente in regione Ova, Goide, Bovera. Questo allineamento delle strade e delle rogge con una inclinazione di 11,30 gradi verso nord-est è talmente evidente che i recenti studi archeologici definiscono la centuriazione castelnovese come la meglio conservata in tutto il Piemonte, a parte alcune stradine spazzate via dalle arature, dalle autostrade e dalle aree industriali i cui progettisti evidentemente ignoravano cosa fosse una centuriazione.

Altrettanto evidenti le distanze “quintane” (711 metri x 5) da Castelnuovo a Pontecurone, a Guazzora, a Molino e di tre quintane da Tortona.

Alcuni tratti delle vie quintane (o anche di semplici reliquati della “centuriatio”) esistono tuttora e sono rimaste strade viabili dall’epoca romana a quella attuale.

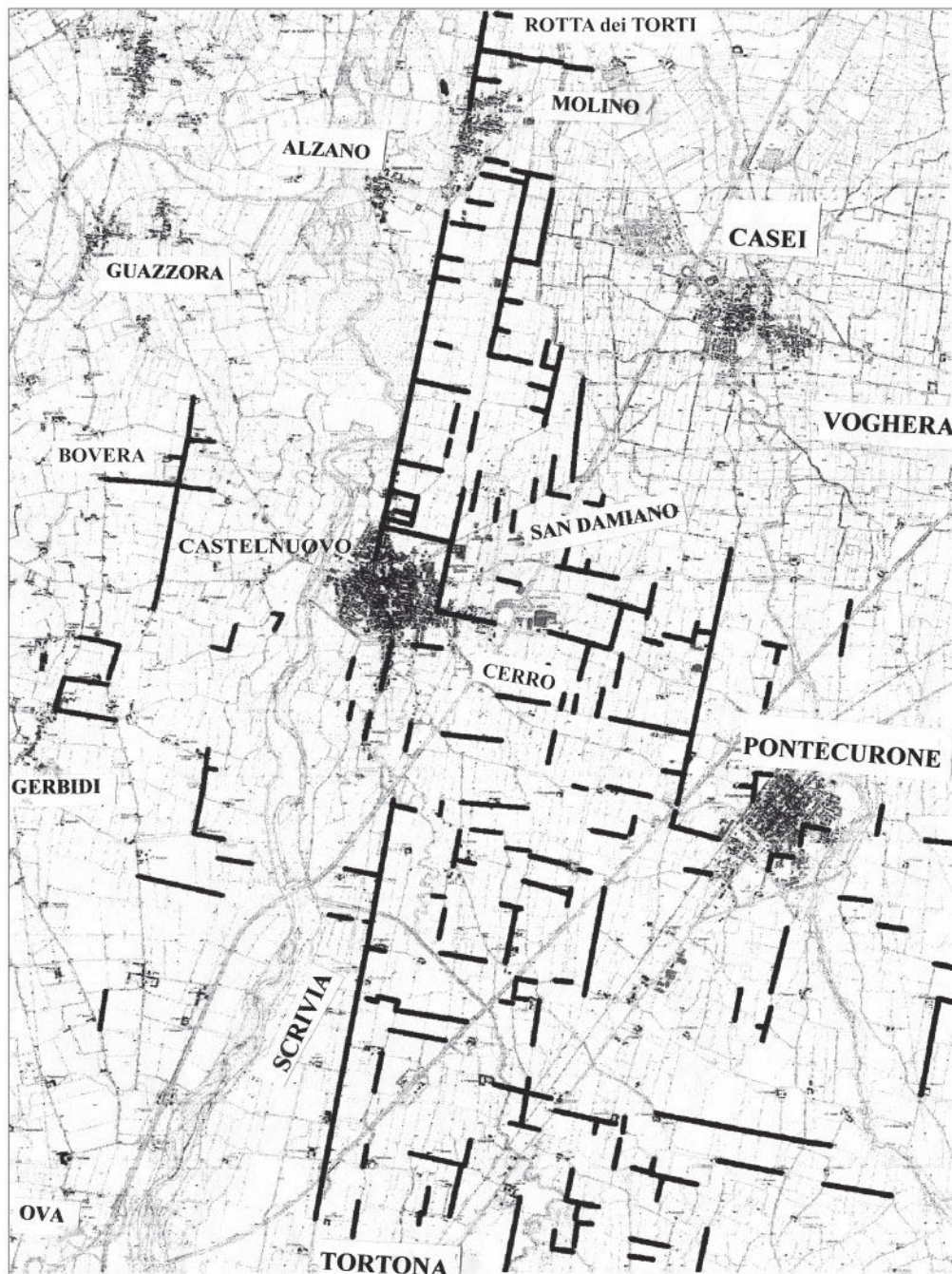
La zona era densamente abitata: vi sorgevano cascinali (le ville-fattoria), la terra era ben ripartita e coltivata, i prodotti venduti presso i due centri di maggiore importanza locale, Derthona e Forum iriensium. Tutto ciò fino al v secolo d. C. Successivamente, a parte la decadenza a causa delle invasioni barbariche, lo stato e le condizioni dell’agricoltura non mutarono in maniera radicale.

Con i Longobardi si amplia la Frasceta

Le vicende precipitarono drasticamente con il lungo periodo longobardo (568-774) poiché questo popolo, quando calò in Italia, era ancora particolarmente rozzo e primitivo e attribuiva all’attività agricola uno scarso valore. A seguito dell’avvento dei Longobardi si verificarono infatti cambiamenti importanti: la città non fu più il cardine della struttura sociale e decadde; neppure la campagna, dal canto suo, sembrò privilegiata perché i Longobardi, in genere, dedicavano maggiori cure e attenzioni al bosco, dove potevano esercitare il pascolo e la caccia. A questo periodo risale dunque la profonda trasformazione di buona parte del territorio, un tempo ripartito ordinatamente in centurie, in una grande foresta, la “Frasceta”, di cui facevamo parte.

Dopo il Mille

A contrastare il disinteresse dei Longobardi e successivamente dei Franchi, nei confronti dell'agricoltura, si organizzarono gli Ordini monastici, dapprima i Benedettini,



Questa cartina della centuriazione evidenzia la romanità della struttura viaria della nostra zona. Nonostante gli squarci prodotti da due autostrade e da un'area industriale, oltre a rogge e stradine campestri, il paesaggio rurale conserva molti segni risalenti a duemila anni or sono. Da notare la zona fra Castelnuovo e Molino, le aree Cerro-Bertone e San Damiano, la zona a ovest della Scriveria, presso Bovera e Gerbidi.

poi i Cluniacensi e infine i Cistercensi. Nel corso dei secoli dal IX al XIII d.C. gli Ordini monastici si diffusero e prosperarono attraverso l'acquisizione di beni per lo più di carattere fondiario. Essi fornirono un grande contributo alla conservazione della coltura, non disdegnando la promozione di imponenti lavori di bonifica e dissodamento dei terreni di loro pertinenza e introducendo anche nuove tecniche agricole. Proprio dalla nostra zona, dal convento di San Pietro in Goide, partì nel 1153 Ascherio, il fondatore dell'abbazia di Rivalta punto di riferimento per le attività agricole nei secoli successivi all'anno Mille.

Si diffondono la vite, il gualdo, i gelsi

Nei secoli successivi la nostra zona mantiene l'impronta agricola di origine romana. In questo ampio lasso di tempo il paesaggio è caratterizzato da campi dissodati con l'ausilio della forza motrice animale; le colture più diffuse sono il frumento, la canapa, i prati, le essenze tintorie, con particolare riferimento per il gualdo e altre erbe coloranti (robbia e zafferano).

Tra le specie arboree si annoverano i fruttiferi e la vite.

A seguito della scoperta dell'America iniziano a poco a poco a diffondersi, anche nel vecchio continente, alcune colture divenute poi importantissime, quali il mais e la



A Castelnuovo al gualdo sono stati dedicati due monumenti, uno in Regione *Guadnàs* presso la chiesetta di San Damiano e l'altro nel giardino di via Gualdonasce (via Milano). In tal modo viene ricordata una coltivazione che occupava un terzo dei terreni agricoli e che produceva ben cinque raccolti annuali di foglie di "Isatis tinctoria". Lavorate per settimane, queste producevano palle secche (pani o cocagne) che, esportate a Genova, consentivano la creazione del colore "blu di Genova". Il notevole ricavato, anche se coperto di tasse dai Visconti e dagli Sforza, fece sì che l'espressione "il paese delle cocagne" assumesse anche il significato di paese ricco.

Dal 1861 al 1945

Poco dopo l'Unità d'Italia la "Memoria Crespi", redatta dal castelnovese Leone Crespi, fornisce uno spaccato molto preciso e dettagliato sull'agricoltura dell'epoca.

patata. Verso la metà del Seicento comincia a espandersi il gelso coltivato in lunghi filari *murunà* per la bachicoltura.

In questi secoli la sistemazione dominante è quella della piantata costituita da piccoli appezzamenti - spesso delle dimensioni dello "iugero" o di suoi multipli - costeggiati da elementi arborei quali il pioppo bianco e nero, il salice bianco e quello da vimini, l'olmo, la farnia, l'ontano, l'acero campestre e il gelso. La vite è spesso "maritata" all'olmo o all'acero. Ancora molto ampio appare lo spazio destinato alle formazioni naturali. Le strade campestri e il perimetro dei campi, quasi sempre affiancato da fossi, sono contornate da fitte siepi di biancospino, rosa canina, prugnolo, ligustro, sanguinello, sambuco.

Il Tortonese, superato il Risorgimento, si appresta a varcare le soglie del Novecento manifestando un intenso sviluppo economico e urbano ancora saldamente fondato sull'agricoltura (orticoltura, cerealicoltura, viticoltura e bachicoltura) pur facendo registrare la comparsa delle prime "fabbriche". Dal paesaggio agrario di pianura scompare quasi totalmente la viticoltura, eccetto che nei territori di Pontecurone e Castelnuovo; l'arrivo verso il 1870 - 1880 di alcune malattie quali oidio, peronospera e, soprattutto, fillossera inducono gli imprenditori a puntare su produzioni più sicure, ossia cereali, barbabietola, gelso, pioppo e prati.

Nel periodo del Regime fascista si assiste a un notevole potenziamento delle opere idrauliche e di bonifica con il contestuale incremento delle superfici coltivate e delle produzioni unitarie; nelle aziende compaiono le prime macchine fisse per la trebbiatura dei cereali. L'agricoltura si fonda ancora in maniera massiccia sull'impiego della manodopera dei braccianti agricoli (ad esempio Ova, ora popolata da poche famiglie, allora aveva sui 300 abitanti).

A causa della crisi della filiera della seta, determinata anche dall'avvento dei tessuti sintetici, il gelso perde di importanza e comincia a essere sacrificato in nome di coltivazioni più redditizie.

Il paesaggio viene sconvolto

Nel secondo dopoguerra, nel periodo della ricostruzione, avvengono mutamenti più profondi. L'introduzione del mezzo meccanico, la rincorsa all'incremento delle produzioni favorito dai provvedimenti comunitari, il ricorso a molecole di sintesi per la difesa delle colture modificano il paesaggio eliminando la biodiversità a cui faceva appello San Francesco d'Assisi.

La rapida trasformazione del paesaggio agrario (scomparsa di rogge, fossi, strade campestri, frutteti, alberate e boschi, animali sia da cortile che da lavoro, stalle) è legata alla evoluzione sempre più rapida delle tecniche colturali e delle tecniche di costruzione



Al lavoro nei campi negli anni Trenta (cascina Piccagallo) con un paesaggio caratterizzato da fitte *murunà*.



Siepi e gelsi vengono abbattuti. Le *murunà* di un tempo scompaiono lasciando un paesaggio sempre più povero.

delle infrastrutture produttive e di servizi, legate a una precisa logica economica. Nel breve volgere di un trentennio gli appezzamenti coltivati si ampliano a dismisura, la sistemazione della piantata scompare, insieme alle siepi e agli alberi posti lungo gli appezzamenti, per lasciare il posto ai campi coltivati con il ricorso sempre più spinto alla monocultura. Le formazioni spontanee lungo i fiumi sono soppiantate dalla coltivazione dei pioppi o di altre specie agrarie più redditizie. I corsi d'acqua sono regimati allo scopo di espandere le zone destinate allo sviluppo delle attività antropiche (agricoltura, edilizia, capannoni, centri commerciali).

Dal punto di vista urbanistico la ferita maggiore è costituita dalle due autostrade, Milano-Genova e Torino-Piacenza, che tagliano obliquamente tutto il territorio creando non solo uno sconvolgimento paesaggistico, ma anche mille problemi, spezzando proprietà e interrompendo corsi d'acqua e strade campestri. Molte cascate pian piano vengono abbandonate e pochissime conservano le caratteristiche di un tempo, spesso eliminando stalle e porticati sostituiti da capannoni prefabbricati.

Il paese si espande oltre la circonvallazione colmando aree di pertinenza fluviale e, soprattutto, si spinge verso l'autostrada con case e aree artigianali e industriali. Per una ventina d'anni fra il 1960 e il 1980 nascono giganteschi edifici poco funzionali e anche brutti, alterando il profilo del paese un tempo caratterizzato dalla torre e dai campanili. E tutto ciò senza alcuna tutela degli aspetti medioevali, di antichi alberghi, di vecchi molini, di tracce delle mura di un tempo.

L'eccessiva espansione del paese ha come conseguenza più evidente lo stato di abbandono di molte case del centro storico.

In questo quadro sommariamente descritto si avvertono i primi sintomi del collasso:

- l'inquinamento legato alle attività primarie, a quelle industriali o terziarie;
- la riduzione a livelli minimi delle aree agricole;
- la semplificazione e banalizzazione delle colture;
- l'eliminazione della permeabilità dei terreni;
- il traffico incessante e pericoloso.

È necessario rivedere tutti i modelli di sviluppo applicati nei diversi settori negli ultimi settanta anni! Ad esempio, tanto per iniziare, sarebbe opportuno inserire nel Piano regolatore la clausola che più nulla va costruito se non in aree già edificate in precedenza, dismesse o non utilizzate.

I corsi d'acqua

Merita un accenno privilegiato la principale caratteristica del territorio castelnovese: la presenza di grandi masse d'acqua in falda, anche se ciò, purtroppo, attira l'attenzione di industrie che hanno necessità di acqua e che hanno spesso il difetto di essere inquinanti, come le centrali o gli smaltitori di rifiuti speciali.

In falda, sotto lo strato di circa 2-4 metri di limo delle alluvioni millenarie dei nostri corsi d'acqua, scorrono da sud-est verso nord-ovest le acque del Curone e del Grue, mentre verso Sale predominano le acque di falda della Scrivia. Oltre i quindici metri abbiamo acque di falda del Tanaro e, sotto altri strati impermeabili, quelle del Po.

Tutto ciò costituisce una ricchezza inestimabile che andrebbe difesa da rischi di inquinamento, dovuti a impianti pericolosi, rotture di oleodotti, seppellimento di rifiuti tossici, abuso di pesticidi e diserbanti.

Un tempo le falde erano più alte, eccetto che nella zona sud-est del territorio. Addirittura in zona Borgnina (poco a nord del cavalcavia autostradale per Casei) in inverno l'acqua affiorava in superficie creando un'oasi di marcite, tanto che una cascina nei paraggi venne denominata Venezia.

Per quanto riguarda le acque di scorrimento, escludendo il lungo discorso che riguarda Scrivia (anticamente *Hira*, poi *Sirpia*, *Scrivida*, *Schirmia*, *Scripia*) e il suo affluente Grue (*Coluber*, ossia serpente, *Golubruè*), occorre subito dire che la ragnatela di fossi e piccoli canali è totalmente scomparsa in questi ultimi decenni, il che ha reso problematico sia distribuire per scorrimento acqua ovunque (ma a questo sopperiscono i pozzi di irrigazione che, però, presentano anche conseguenze negative) sia raccogliere in parte in aree a esondazione controllata (e quindi attenuare le alluvioni) le acque delle precipitazioni quando sono troppo abbondanti.

Intorno al XV secolo viene costruita una fitta rete di rogge per portare acqua ovunque, utilizzando Scrivia, Grue e una roggia antichissima, la Calvenza (dal latino "Calvum" ossia superficie continuamente ripulita da erbe e arbusti).

La Calvenza nasce nei pressi di Rosano, accanto al Curone, segue il confine fra Viguzzolo - Pontecurone, ed entra nel territorio castelnovese fra le caschine Cadè e Piccagallo. Lambisce il lato est del paese seguendo le linee della centuriazione romana e rientra a Scrivia poco dopo la porta di Strad'Alzano, ossia l'arco di via Roma (in quest'ultimo tratto cambia nome e si chiama roggia di San Carlo).

Le fonti delle rogge derivano da sbarramenti che innalzano il livello delle acque di un torrente e ne incanalano una parte in condotte artificiali. Nei secoli scorsi furono motivo di contrasti ferocissimi fra i paesi, poiché nei periodi di siccità i paesi a monte trattenevano l'acqua per i propri consumi e assetavano i paesi a valle. Ad esempio la rivalità fra Castelnuovo e Pontecurone nasce dalla gestione delle rogge Calvenza e Calvenzolo, tanto che gli Statuti di Castelnuovo prevedevano il sequestro dei beni a chiunque facesse affari o sposasse una persona di Pontecurone.

Dalla Calvenza nascevano altre due rogge, dette Calvenzoli, che percorrevano la campagna fra Pontecurone e Castelnuovo, segnavano il confine con Casei e rientravano nella Scrivia.

Ai lati della strada dei Cappuccini scorrevano due rogge, una detta di Scrivia, la cui acqua, captata presso Tortona, seguiva la strada Tortona-Castelnuovo, scavalcava il Grue con un ponte apposito in muratura *ar brègn*, e l'altra del Martinetto poiché metteva in azione il maglio o martinetto del fabbro e, con un salto di un paio di metri, le macine del mulino dei Lenti, di San Cristoforo e del mulino Bianco. Queste rogge in passato colmavano, sino all'inizio dell'Ottocento, anche i fossati che attorniavano le mura del paese. La roggia del Martinetto sfiorava la chiesetta di San Domenico, la porta Gualdonasce (azionando anche qui le pale del mulino di San Cristoforo citato da Matteo Bandello), seguiva l'attuale Circonvallazione e, alimentato il mulino Bianco, confluiva nella roggia Calvenza in prossimità dell'attuale "Centro San Carlo".

In conclusione, sul territorio castelnovese scorrevano solo in riva destra della Scrivia (a sinistra c'era abbondanza di pozzi e il terreno più ghiaioso non consentiva la tenuta stagna delle rogge) ben cinque rogge, ossia Calvenza, Calvenzolo 1 e Calvenzolo 2, roggia Scrivia, roggia del Martinetto.

A queste andrebbero aggiunte le diramazioni, quali la roggia dei prati che si dipartiva

dalla Calvenza all'altezza del Santuario delle Grazie e raggiungeva Molino seguendo un'altra linea della centuriazione romana.

Di tutto ciò è rimasto ben poco, solamente Calvenza e San Carlo; le altre rogge o sono state abbandonate o addirittura colmate e arate abusivamente. Non parliamo poi della scomparsa del complicatissimo e perfetto sistema di scorrimento costituito da centinaia di chilometri di fossi.



In questo ex voto del santuario delle Grazie, restaurato da Francesca Regoli, appare **la roggia, ora scomparsa, di San Cristoforo**. Tale roggia, poco dopo aver incrociato l'inizio della strada di San Damiano, formava un laghetto scavalcato con un ponte a due arcate e metteva in azione le pale del mulino di San Cristoforo, già attivo all'epoca di Matteo Bandello. L'edificio è stato demolito di recente e sostituito con un orribile e disabitato condominio che nasconde la bellissima struttura del "Tabacco" progettata dall'ing. Rigoni.

Dopo questo punto, la roggia si divideva in due, verso la via Caduti e verso il cimitero. Proprio qui avviene l'incidente a cui fa riferimento l'ex voto del 27 gennaio 1875. Il cavallo cade e il carretto si ribalta schiacciando i due passeggeri, Pietro Negri e Vincenzo Mazzola. Sulla destra la cascina "Il torrone", ora della famiglia Sacco-Bensi. Sullo sfondo la chiesa di Sant'Ignazio, il campanile e la torre di Castelnuovo.

SCRIVIA UN TEMPO

Intervento fatto ad Alzano nel maggio 2010. Interviste a *Ernesto Lunasco* e *Gigi Cairo*

Premetto che, a mio avviso, quanto vi narrerò è finito per sempre, ancora più definitivamente di altri aspetti di vita (attività, mestieri e tradizioni) poiché la tutela della natura è considerata un optional, un impegno secondario, qualcosa che non dà redditi immediati o tornaconti elettorali, un'incombenza che dovrebbe essere di tutti e che quindi finisce per essere di nessuno.

Il rapporto con la Scrivia si sta spegnendo

Non vi è interesse o conoscenza o esperienza di vita da parte dei giovani in tal senso. Niente più attenzione da parte degli adulti che gli lanciano un'occhiata distratta quando lo scavalcano ripetutamente, percorrendo uno dei suoi innumerevoli ponti.

Niente più bagni nei *mujó*.

Niente più avventurose scorribande giovanili nei fitti boschi con ricerca di legni adatti per *fa ra sfronša* (fionda).

Niente più ricerca dei nidi di verdoni, fringuelli o dei pregiati cardellini per portare a casa un'anià da *šganslé* da allevare.

Niente più approvvigionamento di legna trasportata dalle piene.

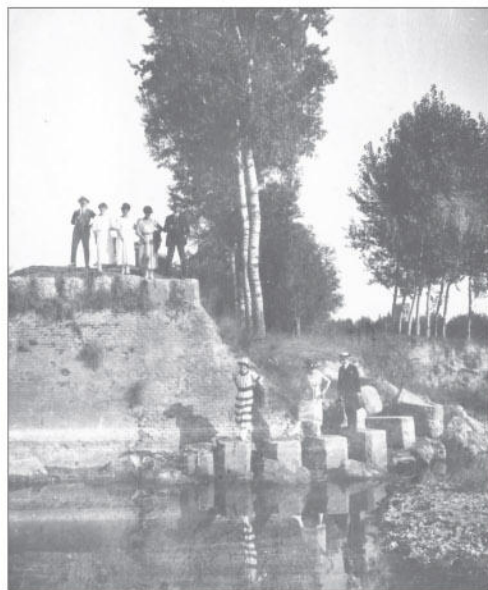
Niente più raccolta di erbe primaverili, come i *vėrtiš*, i *sparš* o i *fónš*.

Niente più ricerca di *büsch ad guré* ("salix eleagnos") da parte dei *gurinè* per i loro cestini.

Niente più pesca *cun ra balänsa*, *cun i tramàg* (le reti dotate di sacche con le quali si bloccava l'intero corso del torrente), *cui sparavè* (reti rotonde da lanciare sulla *ravěša*), *cui righët* (due reti parallele a un paio di metri una dall'altra), con le nasse, *cui bartravè* (lunghe ceste di vimini, arrotondate e a punta nella parte finale) o *cun ra laniöra*, un filo con alcuni ami, ottimo soprattutto per la pesca alle anguille.

Ovviamente niente più tipi di pesca estremamente originali quali quelli con le fascine ad *pugàsa* per le anguille o con le stuoie *sturò di bigàt* e un paio di grosse ceste *banàstär* per catturare i *stric* esausti dopo la deposizione delle uova.

Niente ricerca di frescura nelle calde giornate estive o di un luogo appartato per favorire il defilarsi delle Coppiette alla sera. Niente più traversate con i *barcè* per trasportare legname, persone, pescatori.



1912. Un gruppo sulla spalletta del vecchio ponte di legno, 300 metri a valle di quello attuale, dinanzi al pericoloso *mujó ad Mardè*, caratterizzato da profonde buche, mulinelli e, sotto il pelo dell'acqua, dai pali scheggiati che reggevano il vecchio ponte. Un luogo in cui morirono, o vennero salvati a stento, parecchi bagnanti.

Insomma, non ci occupiamo per nulla dell'ambiente, e soprattutto di quello fluviale, che un tempo non solo ci era utile ma anche più vicino e familiare.

Chi ha la mia età non può non provarne nostalgia poiché abbiamo ben vivi nella memoria le corse a piedi scalzi sui sassi roventi; i tuffi dalla "testa bianca"; una capanna costruita con gli amici; i pesci "tanati" e presi a mani nude in mezzo alle radici di una piarda; le prime conoscenze sul sesso; l'angoscia che ti faceva battere il cuore quando ti trovavi da solo in mezzo a un mare di erbe, arbusti e piante e non scorgevi alcun sentiero; una sorsata nell'acqua fresca di *sursiv*, e di notte sul *barcè* a pesca di anguille, bevendo magari anche l'acqua corrente che al massimo ti procurava un *roit* di troppo. Se non c'è un aggancio infantile, se non c'è il ricordo di una emozione, di uno scorcio particolare, come puoi provare attenzione, anzi amore, per un luogo, per un territorio? Seguono alcuni flash sulla vita a Scrivia e sul rapporto uomo-ambiente, rapporto che ho conosciuto e che mi ha attratto pur non essendo stato né cacciatore né pescatore.

La pesca e i *barcè*

Il gracidio delle rane, le luci delle lucciole *lüserté*, la presenza dei gamberi d'acqua dolce dall'intenso colore rosso e ottimi da mangiare dopo essere stati posti sulla griglia o sulla stufa, le cozze *giargiàtul* così appetite da uomini e da garzette.



Giugno 1938. A Scrivia ci si tuffa dal *barcè*. Al centro Emilietta Guagnini.

Ogni valle del torrente aveva un nome specifico e apparteneva a una famiglia che ne aveva acquisito il diritto di sfruttamento. Una scalinata scavata nella riva e poi un sedile di rami e assi (*sapè*) per sporgersi sull'acqua. Ed ecco i Novelli della Croce, i Lunasco del Grue, i Soldini, i Sacchi *Stivalò*, i Massa, i Vignoli e tanti altri.

Una regola non scritta stabiliva la possibilità per chiunque di occupare un *sapè*; ma quando



Peppino Salvi attraversa Scrivia sul *barcè* per trasbordare sull'altra riva una scolaresca in visita.



Pasqua a Scrivia: tutti i Lunasco sul *barcè*. Lunedì di Pasqua del 1949 per la rituale scampagnata che allora spesso si faceva a Scrivia, ossia a chilometri zero. Siamo alla foce del Grue. Da sinistra, a prua con il remo, Ernesto Lunasco, poi la sorella Mari. Al centro la mamma Angiolina Cattaneo, Diego Avalle marito di Paola Lunasco con la maglietta bianca. Seguono la bella moglie di Ernesto, Giannina Pasquali di Molino, poi Lina Franchi e il marito Giovanni Lunasco fratello di Ernesto. Seduto a prua il padre Emilio Lunasco che trasmise ai figli le conoscenze e la passione per la vita sul nostro torrente.

arrivava chi lo aveva costruito, lo salutavi, ti alzavi e gli restituivi la postazione.

Alcune di queste famiglie erano dotate di *barcè*, costruiti da artigiani di Isola, di Alluvioni e anche da *Gnègnu u sturné* (Primo Bagnera) di Castelnuovo.

Queste barche da undici metri avevano il fondo piatto e un lungo remo che veniva posizionato su *ar post*, ossia una struttura emergente sulla quale appoggiare il remo per vogare. Quasi sempre, però, il remo, terminante con due forti spuntoni metallici, serviva per la spinta del barcone con leva sul fondale.

Numerosi i *barcè* nella zona di Alzano, di Gerola e di Isola. In ogni valle c'era un *barcè*. Lunasco, con il *barcè* "Franco" posizionato dove sfociava il Grue, poi Vignoli, *Gèni ad Giacòb*, *Barlich*.

Serviva soprattutto per la pesca, ma anche per la raccolta della legna o per trasportare la ghiaia grossa per costruire i *gabiò*.

Oltre a coloro che pescavano in un posto fisso, vi erano i *pascadù di céncäv minüt*, quelli che



Barcè utilizzati a valle del comune di Alzano per la raccolta e il trasporto del legname trascinato dalle piene.

si spostavano continuamente sulla riva alla ricerca dei punti di passaggio del pesce e il cui motto era “*Varda l’acqua, stala a senti c’a t disa lè quänd a pasän i pës*” (Guarda l’acqua e stai a sentirla che ti dice lei quando passano i pesci).

E avevano ragione perché di notte li sentivi *ciucà* come fanno i bambini in una piscina, e di giorno dovevi controllare i passaggi profondi *dra gavöna*, le schiene di ghiaia, gli ostacoli contro cui *l’acqua a s’indrumintàva*. Bastava che ci si spostasse di qualche metro e sulla bilancia non passava un pesce per ore.

I pesci: una infinità, ognuno con il suo periodo di frega, di risalita o di discesa verso il Po e i laghi, ognuno con le sue caratteristiche.

Gli *stric* (lasche) che risalivano a gruppi fittissimi, fermandosi ogni tanto nelle buche (*a biülän*) e, dopo la frega sulla *ravëša*, si lasciavano andare e diventavano i *calarò*. Essendo assai deboli era facile prenderli e avevano la caratteristica di essere ruvidi “come la carta vetrata”, ma eccezionalmente buoni da mangiare.

Ra cìpia (cheppia) completamente scomparsa dopo la costruzione della diga di Monticelli a Piacenza intorno al 1967.

I *capsà* (cavedani), i *barb* (i barbi), le piccole alborelle.

I *pës gat* dalla caratteristica presenza di lunghi baffi e di spine emergenti e fortemente taglienti, *ar vairó*, *ra savëta* (assavetta) che arrivava a marzo prima delle cheppie, la *càrna* (carpa), il *lüs* (luccio, detto anche *pës lapagió*) amanti dell’acqua pulita e grandi



Un *balansó* e un *barcè* esposti nella piazza di Alzano.



Il *sapè* utilizzato per raggiungere acque più profonde.

predatori, il *rescó* (persico sole) che al posto della pinna aveva una specie di ventaglio rigido con i colori dell’arcobaleno.

L’*inguila* presente anche nelle rogge che affluivano a Scrivia (veniva catturata addirittura nei *saltagàt* dei mulini e lungo il Grue risalendolo sino alla cascina Bigiorda), capace di sopravvivere alla mancanza d’acqua rimanendo nascosta nel fango per mesi e pronta a balzarne fuori qualche minuto prima che Scrivia riprendesse a crescere e arrivasse una piena.

I pescatori erano molti e la pesca costituiva una fonte integrativa ai modesti redditi di un tempo (mio zio Giusto, come tanti altri pescatori, all’epoca degli *stric* veniva a casa anche con una ventina di chili di pescato). I pesci, tramite alcuni commercianti, venivano venduti in giornata a Pontecurone, a Sale, a Tortona e a Voghera.

Ricordo gli ultimi che hanno svolto questa attività a Castelnuovo e che

giravano con una poderosa bici dotata di una cassa e di un sacco bagnato. Ad esempio *Gèni ad Giacòb, Madaléna ra Sifulóna*. Poi vi era la “banda” dei Novelli che pescava con gli *sparavè*.

Particolarmente graditi erano i primi *stric* (i *masènggh*, lunghi una spanna con i granini in testa) che venivano puliti con un dito. Difficile distinguere i maschi dalle femmine a meno di non toccarli (le femmine erano piene di uova), inoltre i *stric* femmina hanno una riga quasi nera sul fianco. Altro pesce richiesto era la *cìpia* da mettere in *carpió*. Di molti pesci sono rimasti solo alcuni modi di dire dialettali, quali *fürb mè un lüs; feräm mè un lüs; che cìpia ca t'è!; a t'è un bucaló!; fa no ra cìpia!*

Ora a Scrivia, a parte qualche barbo e qualche cavedano, non c'è più nulla. Spazzate via anche le alborelle, fondamentali per la catena alimentare dei pesci più grandi e degli uccelli acquatici, tipo il martin pescatore o le sterne. Scomparsi addirittura anche i *lambriş*, ossia i vermi che vivevano immersi nella fanghiglia di fondo.

Una volta si parlava molto della pesca a Scrivia, ora non c'è più alcun interesse. In paese il ristorante che andava per la maggiore era “Il pescatore”, a un centinaio di metri dalla riva della Scrivia.

Arrivavano addirittura i pullman da Milano pieni di pescatori e ogni tanto ci si imbatteva in qualche celebrità con tanto di canna da pesca. Ricordo, ad esempio, degli habitué come Nicola di Bari o Drupi.

Tutto questo è finito, anche per la forte acidità dell'acqua, per le modifiche ambientali, per la movimentazione di ghiaia con conseguente distruzione dei depositi di uova con capacità resistenziali di una decina d'anni, per l'assurdo proliferare di dighe e dighette, per l'eccessivo prelievo e spreco d'acqua.

Per l'immissione sbagliata dei grossi siluri, al fine di pescare pesci grossi mentre in realtà è il siluro che mangia tutto, sino ai lucci e alle nutrie, evitando solo le grandi carpe e i pesci gatto perché dotati di grosse spine. E poi l'assurdità di introdurre l'aspo che doveva mangiare le uova del siluro e invece fa piazza pulita delle alborelle.

Incidono anche le modifiche colturali delle risaie e la scomparsa di habitat utilissimi per la riproduzione dei piccoli pesci.

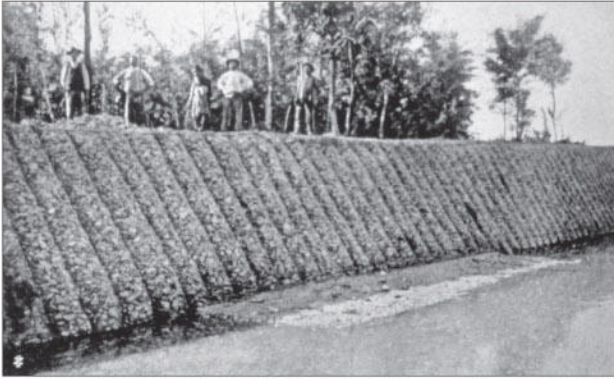
Per i travasi e gli interrimenti di migliaia di bidoni pestiferi all'inizio degli anni Ottanta da Carbonara in giù sino a Castelnuovo, e di sostanze inquinanti in genere del tipo di quelle scaricate dall'Ecolibarna o fuoruscite dagli oleodotti.

Per il formarsi della *biamà* (dovuta agli scarichi fognari) che un tempo non esisteva. Per la scomparsa di lanche, meandri e boschi ripariali.

Fino a cinquant'anni fa esisteva un solo problema: in occasione delle piene del Grue, a monte di Castelnuovo la fauna ittica pareva intontita e boccheggiava e ciò per il fatto che l'acqua era *calsinuşa*, ossia ricca di calce, con sedimenti ottimi per i lavori edilizi, ma fastidiosissimi per la respirazione dei pesci che boccheggiavano in superficie. Nulla di particolarmente grave, era un intoppo della natura; ben diverse le conseguenze quando nel 1985 vi furono i disastrosi sversamenti della Rol nel Grue!

I carrettieri, la ghiaia, il legname, la gura

Un ulteriore flash sulla vita a Scrivia: l'intensa attività dei *caretè* che caricavano ghiaia con il badile e trasportavano un metro cubo per volta sul *tumbarèl* tirato da due o tre cavalli per superare i tratti in cui “*ra géra l'éra sóra*” e la dura risalita sugli



A distanza di molti decenni i ripari delle rive con i “gabbioni” di sassi e reti di ferro sono ancora al loro posto, mentre le prismate di cemento in gran parte sono finite in mezzo al corso d’acqua o si sono sgretolate.



Il piccolo Daniele prova a ripetere l’azione compiuta dai *gurinè* per ricavare i rametti di *gura* da intrecciare.

argini. Un lavoro faticosissimo ma redditizio anche perché la richiesta era tanta, sia per le strade che per la formazione dei gabbioni (soprattutto fra Tortona e Castelnuovo). I *gabiò* venivano creati piantando robusti pali a ridosso della piarda e poi colmando con grossi sassi l’interno di un intreccio di rami verdi o di reti di ferro acciaioso. La ghiaia di Scrivia ha la caratteristica di essere molto più compatta di quella del Tanaro e del Po, pesa 18 quintali al m³ contro i 14 di quella del Po. La sabbia che Scrivia deposita dove va *d’arcùlada smeriglia* i piedi nudi, quella di Po si attacca come borotalco. Non per nulla si dice che laddove l’autostrada Milano - Genova venne costruita con ghiaia di Scrivia non vi è stato alcun cedimento, contrariamente a quanto avvenuto verso Milano.

Va ricordato che la sabbia del Grue, più chiara, è perfetta per fare la calce e per i restauri di antichi muri.

Il primo cambiamento, nel prelievo equilibrato di materiale litoide, avvenne negli anni Cinquanta quando *Gèni Cola*, con la draga a valle del ponte, ha cominciato a lavorare la ghiaia caricata su vagoncini e trainata su per la rampa dai cavalli.

Sulle rive c’erano boschi a perdita d’occhio. Ceduo, per legna e pali da vigna, *vimna par ramà i faşò* o piccoli pali e *ramàja par i arbiò*. I boscaioli di Molino a *favän ra pila dra raca*, ossia cataste di legname grosso, tagliato lungo 2 metri.

Ins ’ì girò dra Scrivia u gh’èra ra gura, i cui cespugli, dopo essere stati tagliati al piede, venivano ceduti ai *gurinè* che provvedevano subito a pelarli, facendoli passare attraverso la fessura di un paletto, e poi a farli asciugare.

Alla domanda specifica su cosa fossero i *guré*, la risposta è generica: *A s'èran di büsch e u gh n'era tänti prèsa ar bòsch d'ar Bel giüän*. Non è stato facile arrivare alla conclusione che si tratta degli arbusti del salice ripaiolo (“*Salix eleagnos*”) e non della *gaşia* (“*amorpha fruticosa*”), anch'essa flessibile e facile da torcere.

Era inoltre compito dei carrettieri tagliare al piede qualche *gaba* e negli anni successivi controllare lo sviluppo dei molti ricacci. Giunti alle dimensioni di 4-5 cm di diametro li segavano e pelavano ricavando paletti leggeri, flessibili e robusti che inserivano nei pioli di una scala per dare loro la curvatura necessaria. In tal modo si ottenevano *dra gaba da tèra* manici perfetti per zappe, vanghe e badili.

L'acqua

Un ultimo aspetto. Il fiume sta morendo, ma quel che è più grave pare che i torrenti stiano perdendo la loro componente essenziale e vitale: l'acqua. Qualcosa è cambiato in pochissimo tempo, direi nel corso di pochi anni.

Ricordo che da bambino, in piena estate, andavo ad ammirare i ragazzi più coraggiosi del paese che si tuffavano dal ponte di Castelnuovo, sfiorando le reti che solo alcuni pescatori avevano l'abilità di far risalire senza alcun ondeggiamento per oltre dieci metri di dislivello. Raramente capitava, per qualche giorno a inizio di agosto, di vedere il flusso dell'acqua interrompersi, sparire sotto il greto e ricomparire qualche chilometro più a valle, verso Alzano.

Sia ben chiaro che non ho alcuna nostalgia delle tremende alluvioni della Scrivia; ne ricordo molte e alcune drammatiche, come quella dell'8 ottobre 1970, poi del 1977, del 1993, del 2000.

Certamente ci saranno ancora alluvioni, e anche disastrose, per due motivi.

La Scrivia comprende nel suo ampio bacino, che inizia con il retroterra chiavarese e il massiccio dell'Antola, una delle zone più piovose d'Italia. Quindi era naturale che arrivassero a noi, vicini al Po, frequenti piene (mediamente un paio in primavera e tre o quattro fra fine agosto e novembre), stracolme di fanghiglia giallastra, depositando con i millenni uno strato di 4-5 metri di fertilissimo humus.

Negli ultimi settanta anni sono avvenute variazioni troppo rapide e violente, ossia la cementificazione del territorio, il restringimento degli alvei, gli insediamenti umani nelle zone rivierasche. Tutto ciò provoca la velocizzazione nello scorrimento dell'acqua e, a parità di precipitazioni, una maggiore concentrazione e forza dinamica in periodi più brevi.

La tendenza, però, è ormai quella di pause sempre più lunghe di inaridimento. Ci sarebbe necessità di un meccanismo assai difficile da innescare, quello della assunzione di responsabilità da parte di tutti nel settore della politica ambientale con relativa comprensione che la morte dei fiumi non vuol dire solo la scomparsa di lasche, cheppie, lucci, alborelle; ma, in prospettiva, anche il boccheggiare della razza umana.

Attrezzi per la pesca

- *Balänsa*, grande rete azionata con un lungo e forte palo di Scrivia, con archi di legno o di ferro di 3 metri - 2,5 - 1,5 - 1 metro. Si lasciava il palo nascosto nella vegetazione per evitare l'ingombro del trasporto. Ognuno aveva il suo posto che veniva rispettato. Nella *piarda* si scavava un po' o si faceva un *sapè cun dü pasó* per stare all'asciutto.

Si appoggiava il palo a terra e poi lo tiravi con la corda. C'era chi usava la carrucola. Si pescava anche dal ponte, ma con *ar balansé* per evitare sforzi eccessivi. Si pescava di tutto, eccetto il luccio a gennaio e la carpa a giugno, nel momento della frega. I più forti usavano anche il *balansó*, rete da pesca di grandi dimensioni, anche 4 metri, per catturare ogni tipo di pesce. Le maglie grandi lasciavano liberi gli avannotti.

- **Bartravè**, fatti con reti e in passato con vimini intrecciati. Un lungo sacco a forma di tronco di cono con davanti due ali di un metro circa per favorire l'ingresso dei pesci. L'insieme veniva collocato nella corrente. *Cun ar stör di bigàt* si creava un piano inclinato fissato con paletti. Il pesce che si lasciava andare a basso (*i calaró*), dopo aver depositato le uova, veniva costretto a sollevarsi sino al pelo dell'acqua e così cadeva *int'ar banàstär* che erano collocate subito dopo.

- **Fasén**, le anguille venivano catturate anche con le fascine, non troppo strette, *ad puggàsa*. Con il *barcè* al mattino presto, quando albeggiava, si raccoglievano le fascine con uno scatto e spesso scoprivano che dentro si era rifugiata una anguilla.

- **Laniöra**, non era molto diffusa la pesca con l'amo. Si usava di più il filo con tanti ami, soprattutto per l'anguilla quando, nelle ore notturne, si muoveva per mangiare.

- **Nasa**, la nassa, piatta sotto, veniva collocata vicino alla vegetazione. Si *fruciàva int' i büsch* e i pesci scappando finivano nelle nasse. Soprattutto utilizzata per catturare anguille, lucci e gamberi.

- **Sfrósla**, forca a quattro-cinque punte per catturare pesci grossi; pesca vietata da cui l'espressione "pescare da *sfrós*" ossia agire contro legge.

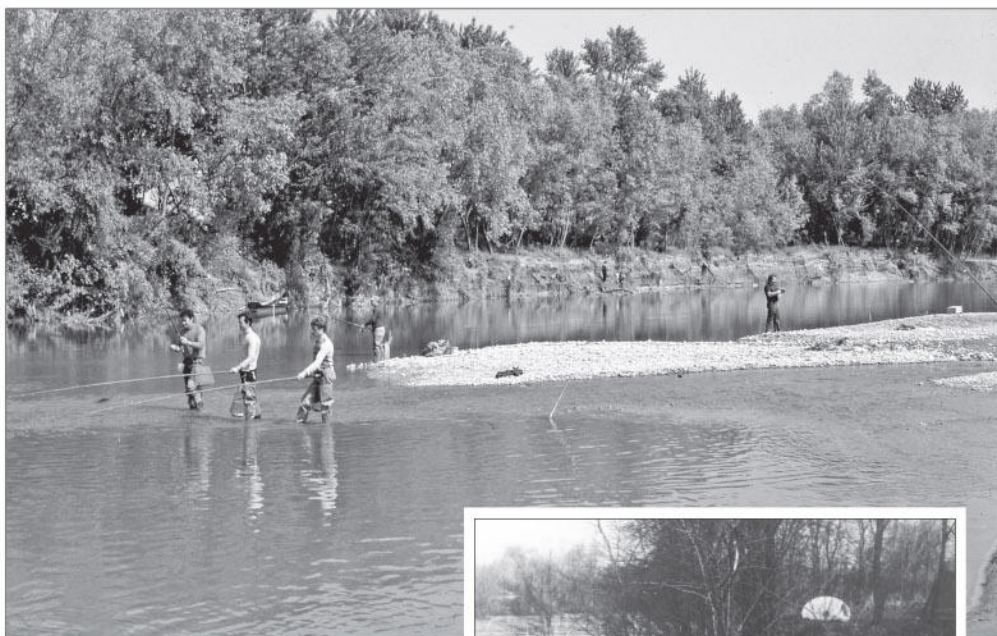
- **Sparavè**, rete da lancio sui pesci in frega. Si tirava e si chiudevano formando una sacca. Alla sera si usava per le cheppie che con il buio *a ciucàvàn* e allora, sulla base del rumore, si lanciava la rete.

- **Tramàg**, lunghe reti da riva a riva. Al tempo delle cheppie, si piantavano i *pasuné* ogni metro (*ar righët*), e si calavano due reti nel canale. La prima scendeva fino sul fondo, un metro più dietro l'altra rimaneva sollevata un palmo al di sopra della ghiaia. Le cheppie rimanevano bloccate fra le due reti e, quando erano troppe, si muovevano freneticamente e a volte sfondavano le reti. In questi casi occorreva affrettarsi, passare dietro la rete e raccogliere le cheppie con le mani.

I pesci di Scrivia

- **Arburèla**, "Alburnus alborella", alborella
- **Barb**, "Barbus plebejus", barbo
- **Bucaló**, "Micropterus salmoides", persico trota, solo alla confluenza con il Po
- **Caràs**, "Carassius carassius", carassio
- **Capsà**, "Leuciscus cephalus", cavedano
- **Càrpna**, "Cyprinus carpio", carpa
- **Cìpia**, "Alosa fallax", cheppia
- **Inguila**, "Anguilla anguilla", anguilla
- **Lüs** o **Pès lapagió**, "Esox lucius", luccio
- **Pès gat**, "Ictalurus melas", pesce gatto
- **Pès pèrsich**, "Perca fluviatilis", pesce persico
- **Réscó**, "Lepomis gibbosus", persico sole
- **Sanguinerola**, "Phoxinus phoxinus",

- *Savëta*, “Chondrostoma soetta”, savetta
- *Scavard*, “Scardinius erythrophthalmus”, scardola
- *Scazzone*, “Cottus gobio”
- *S-ciöncasàs* o *Imbrìgula*, “Cobitis taenia”, cobite
- *Siluro*, “Silurus glanis”
- *Stric*, “Protochondrostoma genei”, lasca
- *Ténca*, “Tinca tinca”, tinca
- *Triòt*, “Rutilus erythrophthalmus”, triotto
- *Vairó*, “Telestes muticellus”, vairone
- *Virò*, “Gobio benacensis”, gobione



Aspetti assai diversi dell'ambiente fluviale.
Anni Sessanta: pescatori alla confluenza del Grue nella Scrivia.



Anni Ottanta: proliferano discariche abusive nei territori adiacenti alla Scrivia. A conclusione di ogni piena si accumulano a valle rifiuti di ogni genere e penzolano ovunque sacchetti di plastica.



Scivia verso Alzano fotografata agli infrarossi da Mario Gatti.

LA FLORA - *arvégh, erbasó, bargnô, büsré, gratacù, ...*

Rovi, erbe, fiori, frutti, bacche, arbusti, piante e alberelli della Bassa Valle Scrivia

Non ho alcun titolo accademico o studio specifico di cui poter far vanto per dare peso all'elenco sotto riportato. Figlio di un sarto, non sapevo nulla di natura, di agricoltura e di ambiente sino a quando, all'inizio degli Anni Settanta, ho cominciato a capire l'importanza del rapporto uomo-natura.

Dalle questioni ecologiche generali sono passato rapidamente alla curiosità per le piccole cose e al desiderio di toccare con mano. Quindi nel 1989 ho arricchito la piccola vigna di mio padre di arbusti, alberi, erbe tintorie, aromatiche, alimentari, medicinali e di... *erbasó*. Nel 1991 ho recuperato le sette pertiche del campo di famiglia e l'ho trasformato in un bosco attorniato da una siepe di 320 metri.

Seminare, piantumare, potare, curare e soprattutto osservare.

In tal modo, facendo anche ricorso a libri e a consigli di chi ne sapeva assai più di me, ho imparato a conoscere e ad amare ogni singola pianta, arbusto o erba, i suoi ritmi, le sue particolarità, le sue malattie, ciò che gradisce e ciò che le provoca sofferenza, gli insetti che le fanno compagnia o la infastidiscono, le protezioni di cui abbisogna.

E in tutto ciò, partendo da zero, ho fatto un sacco di errori che ora mi guarderei bene dal ripetere. Ad esempio mai inserire prugnoli, sanguinello e soprattutto rovi nelle siepi che si vogliono tenere in ordine poiché tendono a espandersi e non si riesce a contenerli; molto meglio il biancospino, il bosso, la fusaggine e, in parte, la rosa canina.

Evitare l'eccesso di ligustro e lauro che conservano le foglie d'inverno ma, in caso di forti nevicate, si spezzano.

Ridurre al minimo le potature, tutti gli alberi ne soffrono, soprattutto noci e tigli.

Mai tagliare frettolosamente una pianta perché secca, potrebbe avere un avvio molto lento, come l'agnocasto, oppure ributtare l'anno successivo come l'ontano o il fico.

Meno trattamenti possibili, meglio ancora limitarsi allo zolfo, al verderame, all'olio di lino, al "last limone".

Lasciare che la pianta si difenda da sola aiutandola a trovarsi nelle migliori condizioni.

Messa a dimora con un po' di letame, terreno ben smosso, nessuna aratura intorno che ne danneggerebbe le radici, spazzolare la corteccia per eliminare la cocciniglia, acqua nei due mesi di maggiore siccità, copertura con teli in caso di screpolature. Abbruciamento in autunno delle foglie di un albero che ha sofferto per parassiti.

Favorire la presenza di piccoli uccelli con cassette in legno.

Intervento manuale sugli insetti "dannosi" quali l'ifantria, stando attenti a non prendersela con quelli "utili", con quelli in simbiosi, come il macaone con il finocchio selvatico o quelli che di male ne fanno pochino come le "sigaraie" della vite.

In avvio, due detti delle nostre parti che mi paiono significativi e simpatici.

- *Ra róba cl'è int'i cämp l'è ad tüti e di sänt.*

"Ciò che nasce in campagna è proprietà di tutti".

- *Ogni érbä ca vardä in sü a g'a ra so virtù.*

Questo proverbio riflette un concetto già espresso da Erofilo di Calcedonia (IV sec. a.C.), il quale diceva che "Tutte le erbe, anche quelle che vengono ignorate e calpestate sotto i piedi, possono avere virtù terapeutiche".

- **Agnocasto**, “*Vitex agnus castus*”. Arbusto a foglie palmate, dall’intenso odore piuttosto sgradevole, continuamente pollonante con rametti sottili e deboli. Emette spighe di fiori azzurro intenso assai belli. È l’ultima pianta a germogliare. Un tempo coltivata nei conventi poiché si riteneva che, oltre ad avere effetto vermifugo, il decotto di foglie agisse come rilassante dei bollenti spiriti dei frati, insomma avesse un effetto simile a quello del bromuro.
- **Arvégh**, rovi, “*Rubus*”. Fitto intreccio di rametti spinosi che rende impenetrabili superfici di sottobosco, rive della Scrivia e soprattutto zone ghiaiose ombreggiate. Ottimo riparo per gli animali. Produce a luglio more succose.
- **Avlügra**, vilucchio, “*Convolvulus arvensis*”. Erba attraente per i fitti fiorellini rosa, ma infestante. Apparato radicale tenacissimo, coprente ampie superfici.
- **Bal di fra**, alchechengi, “*Physalis alchechengi*”. Erba perenne. Produce un fiore arancione simile a una borsa, contenente una pallina rossa, aspra ma dissetante.
- **Barléngh**, rafano, “*Raphanus raphanistrum*”, oppure senape selvatica, “*Sinapis arvensis*”. Pianta annuale, infestante, con fiorellini giallastri melliferi. Foglie lunghe come i denti di cane. Odore di cavolo e di rapa. Diffusissima sulla *cutüra*, ossia sui terreni arati prima dell’inverno. Le foglie basali in primavera venivano cotte come quelle dei cavoli.
- **Barba di fra**, santoreggia, “*Satureia hortensis*”. Cresce bene nei terreni ghiaiosi accanto alla Scrivia. Piccolo cespuglio fitto, simile alla folta barba dei frati. Emanava un forte odore aromatico. Profuma insalate e cibi. In autunno secca, ma a metà primavera si riprende rigogliosamente. Lo si crede dotato di poteri afrodisiaci.
- **Bargnô**, prugnolo selvatico, “*Prunus spinosa*”. Arbusto spinoso, molto infestante e quindi da evitare nelle siepi. Ottimo per il contenimento delle scarpate. La fitta fioritura, assai simile a quella del biancospino, fa sì che spesso lo si confonda con *büsré*, ma se ne differenzia per i tempi diversi (marzo il prugnolo, aprile il biancospino) e per le foglie lanceolate. Produce bacche blu-nerastre dissetanti, coperte da una cera lucida, assai aspre, che *a ligän i dént*, in italiano “allappano”. Si fa un ottimo liquore.
- **Batacü**, tifa, “*Typha angustifolia*”. Canna palustre, presente soprattutto nelle rogge. Produce sulla cima un rigonfiamento formato da miriadi di semi. Il nome veniva inserito nelle filastrocche con il *sanguiné* come ipotetici mezzi per punire e percuotere un bambino. Se ricoperto di lacca, per impedire che l’ingrossamento si trasformi in una impalpabile bambagia fitta di semi, viene utilizzato come ornamento in casa. Con le lunghe foglie si facevano ceste e si impagliavano le sedie.
- **Böavis**, altea, “*Althea cannabina*”. Spesso associata all’ambiente umido o fluviale. Erba con tanti steli fragili di un metro di lunghezza. Fitto apparato radicale con rizomi carnosi che, fatti bollire, producono un liquido denso e lattiginoso utilizzato per curare le infiammazioni intestinali dei bovini (una purga potentissima). Fiori graziosi, divisi in quattro petali bilobati di colore rosa-violaceo, al culmine di un lungo picciolo. Fioritura giugno-settembre. Mellifera, attira farfalline azzurre.
- **Büsré**, biancospino, “*Crataegus monogyna*” e “*Crataegus oxyacantha*”. Arbusto spinoso che può raggiungere anche i cinque metri di altezza e, se forzato ad albero, addirittura una decina di metri. Fiori simili a quelli dei *bargnô*, ma un mese dopo, a fine aprile. Produce delle piccole bacche rosse dalla polpa insipida, *i büsré*, che si conservano per tutto l’inverno e forniscono un’ottima fonte di cibo agli uccelli.

- **Camamèla**, camomilla “*Matricaria chamomilla*”. Fusto ramificato in alto con fiori riuniti in capolini. Le piante vengono raccolte a maggio-giugno, si staccano i capolini e li si fa seccare. Insieme ai papaveri e allo stoppione invadono il primo anno un terreno coltivato che viene lasciato incolto dopo l’aratura. Ottimo sedativo.

- **Camomilla del tintore**, “*Anthemis tinctoria*”. Erba assai diffusa a Scrivia nelle zone aride. Perenne, pelosa, con foglie finemente pennate. Fiori gialli fra giugno e agosto. Ottima per colorare in giallo le stoffe.

- **Capè da prév**, berretta da prete, fusaggine, “*Euonymus europaeus*”. Preferisce le zone ombrose e l’interno dei boschi spontanei. Cespuglio di un paio di metri. Fusto spigoloso, apparentemente debole (indurisce fortemente dopo il taglio tanto che se ne ricavavano i fusi per filare) e facile a ricoprirsi di funghi biancastri. Fiori insignificanti. Molto belli i suoi frutti di color arancio sorretti da un peduncolo lungo e sottile. Le foglie d’autunno assumono una colorazione rosso porpora. I semi sono particolarmente appetiti dal pettirosso, ma per noi sono velenosi sino al collasso.

- **Carotulà selvatica**, “*Daucus carota*”. Nei prati incolti e sul ciglio delle strade. La radice biancastra, simile a una carota, è parzialmente commestibile. Veniva rosicchiata con piacere dai bambini.

- **Castgnò**, zafferano selvatico, “*Crocus biflorus*”. Cresceva nei prati perenni. Si conserva laddove è rimasto qualche reliquato dei vecchi prati (ad esempio a fianco del Santuario delle Grazie). Bulbo appiattito, grande come una nocciola. Un paio di pellicine marroni che si tolgono con facilità. Gustoso sapore di menta. Produce un fiorellino tipo crocus di colore rosa, azzurro e bianco. Il bulbo veniva estratto facendo leva su un legnetto piatto e sottile da introdurre nel terreno a fianco dello stelo. È il primo fiore dell’anno, non appena sparisce la neve verso fine febbraio.

- **Castlèt**, borsa del pastore, “*Capsella bursa-pastoris*”. Erba infestante, comune nei campi, nelle vigne, negli interfilari. Le foglie basali, in primavera, venivano utilizzate come verdura. Nella parte alta si sviluppano foglioline a forma di cuore e fiorellini bianchi.

- **Colchico**, “*Colchicum autumnale*”. La piantina sviluppa le lunghe foglie in primavera e poi scompare. Poco prima della vendemmia si aprono i fiori di un bel viola rosato, simili al crocus. Contiene la colchicina che è un alcaloide fortemente purgante e assai velenoso, anche mortale se ingerito in quantità.

- **Cua ad cavàl**, equisetto, “*Equisetum arvense*”. Diffusa nei fossi e negli ambienti umidi e ombreggiati. Ricchissima di silice veniva utilizzata come diuretico. Conosciuta anche come *érba sgüraténa*.

- **Dént ad cò**, tarassaco, “*Taraxacum officinale*”. Foglie lobo-dentate, raccolte in una rosetta basale. Fiorisce a marzo-aprile e produce prima un fiore giallo e poi un soffione. Cresce nei prati e nei campi incolti. Le foglie si consumano crude o cotte per il sapore gradevole e leggermente amaro.

- **Dulciamàra**, morella rampicante, “*Solanum dulcamara*”. Esile fusto che si appoggia ad altre piante. Vive in luoghi ombrosi e umidi. Bei fiorellini giallo-viola, un po’ puzzolenti. Bacche rosse, assai velenose, eccetto che per gli uccelli. I bambini in primavera prendevano i rametti, li pelavano e li rosicchiavano come fossero bastoncini di liquezizia. La solanina, un alcaloide presente nel fusto, conferisce a questa pianta un sapore amaro con retrogusto dolciastro.

- *Düràs*, peschi da vigna i cui frutti non si spaccano in mezzo e fruttificano più tardi rispetto ai *s-ciaparò*.

- *Érba amàra*, erba di san Pietro, “Balsamita major”. Erba perenne che produce fiorellini gialli a luglio. Foglie ovali e lunghe che in primavera sono tenere e dall’intenso profumo di limone. Aromatizza insalate e frittate.

- *Érba bëca*, barba di becco, “Tragopogon pratense”. Fusto cavo di 50-60 cm che veniva succhiato dai bambini in primavera poiché aveva un sapore dolciastro. Contiene inulina, uno zucchero non dannoso ai diabetici. Utilizzata anche come verdura cotta. Produce di notte un grande fiore giallo-dorato di almeno 5 cm (si chiude verso mezzogiorno) che si trasforma in un grande soffione. Le radici, bollite nel latte, sono ricostituenti dopo lunghe malattie.

- *Érba bóna*, finocchio selvatico, “Foeniculum vulgare”. Pianta perenne alta 2 metri. Fiorellini minuscoli a luglio-agosto. In primavera aromatizza le insalate. I semi, dal sapore di anice, profumano biscotti e panini di meliga. Hanno la nomea di sedare l’aerofagia. In simbiosi con la farfalla macaone.

- *Érba brüschéna*, “Oxalis acetosella”. Piantina senza fusto con foglie e fiorellini bianco-rosa inseriti direttamente su un rizoma strisciante. Simile al trifoglio, con tre foglioline a forma di cuore che alla sera si ripiegano in due verso il basso. Sapore acido e penetrante dell’ossalato di calcio. Usata per insaporire insalate e salse verdi.

- *Érba du savó*, saponaria, “Saponaria officinalis”. Erba con fusti striscianti che fiorisce a luglio-agosto. Gruppi di fiori rosa sulle cime dei fusti eretti. Attirano le farfalle. Delicato profumo di sapone dovuto a una sostanza velenosa detta saponina. Piantina usata in passato per lavare la lana.

- *Érba limunéna*, melissa, “Melissa officinalis”. Specie perenne, rizomatosa, di profumo gradevole a inizio primavera. Profuma di limone e va bene nelle insalate e nella preparazione dei liquori. L’odore diventa sgradevole dopo il mese di giugno.

- *Érba luìsa*, cedrina, “Lippia triphylla”. Rami lunghi sino a 2 metri, con foglie lanceolate che emanano un forte profumo di limone, soprattutto se strofinate (come la melissa e la balsamita). Superficie ruvida. Aromatizza liquori (un centinaio di foglie per litro) e profuma la biancheria. Poiché non sopporta inverni rigidi occorre portarla alla base a dicembre e coprirne l’apparato radicale con le foglie.

- *Érba serpéntària*, “Dracunculus vulgaris”. Rizoma sinuoso simile a un serpente. Perenne, 50 cm. Foglie palmato-divise. La spata, grande 40 cm, è purpurea all’interno. Bacche rosso-arancio. Cresce bene negli incolti e nelle aree colme di macerie. Produce calore esaltando così l’odore sgradevole di carne in putrefazione per attirare gli insetti e diffondere il polline.

- *Érba viperina*, “Echium vulgare”. Molto diffusa a Scrvia ove si formano macchie di colore rosa-bluastro dei suoi tipici fiori che si sviluppano lungo lo stelo. Mellifera.

- *Frambós*, lamponi, “Rubus idaeus”.

- *Farfanèla*, piede di gallo, “Eranthis hiemalis”. Nei fossi, nelle rogge e nelle vigne era il primo fiore a spuntare insieme ai *castgnò*. Un vistoso fiore giallo (3 cm) con foglie palmate. Perenne, con rizoma dalla forma curiosa tanto da essere chiamato anche *piede di gallo*. Il nome deriva da *er* (primavera), *anthos* (fiore) e *hiemalis* (invernale). I bambini, pur essendo attratti dalla bellezza del fiore e del cuscino di foglie, lo evitavano poiché sapevano che la pianta è velenosa.

- **Galinëta**, anagallide, “*Anagallis arvensis*”. Infestante, con fusti coricati. Gradita dalle galline. Diffusa nelle vigne. Facile da sradicare, veniva messa nei pollai.

- **Gašia**, indaco bastardo, “*Amorpha fruticosa*”. Molto diffusa sulle rive degli affluenti del Po. Arbusto simile ai giovani getti della robinia, se ne distingue per il non avere spine e per produrre fiori raggruppati in racemi siti all’estremità dei rami. Fiori violetti. Insieme alla *gura* serve per intrecciare cestini utilizzando i rametti flessibili tagliati con facilità in due nel senso dello spessore. È infestante e tende a soffocare la vegetazione autoctona.

- **Gnif**, topinambur, “*Helianthus tuberosus*”. Cresce nei luoghi umidi, soprattutto nell’alveo della Scrivia e delle rogge. Ricca fioritura autunnale di margheritone gialle. Altezza sino a 2 metri. I rizomi sono commestibili. Il decotto con le foglie è ottimo per l’intestino.

- **Gramìgna**, “*Cynodon dactylon*”. Utile per i decotti depurativi e per creare una superficie verde calpestabile di grande resistenza.

- **Gratacù**, “*Rosa canina*”. Arbusto che può formare quasi una capanna intricata alta sino a 4 metri, composta da fusti spinosi ricadenti (con aculei curvati verso il basso). Fiorellini con 5 petali di un rosa tenero. Il falso frutto, chiamato cinorrodone, è carnoso, arancione e resiste sino alle prime gelate. Contiene molti semi dotati di peli aguzzi e resistenti agli acidi dello stomaco il che spiega l’origine del nome dialettale. La parte carnosa veniva mangiata dai bambini e le mamme (dotandosi di guanti di gomma e camicie a maniche lunghe per evitare il fastidioso prurito derivante dai peli dei semi) ne ricavano marmellate ricche di vitamina C.

Gratacù. büsré, bargnô, arvégh e sanguiné erano gli arbusti principali delle siepi campestri e costituivano barriere vive (*büsrà*) o secche (*ciuénda*).

- **Guàd**, gualdo, “*Isatis tinctoria*”. Erba biennale con produzione di una rosetta di foglie lanceolate e carnose. Il secondo anno si alza uno stelo sino a cm 120-150 con una consistente fioritura gialla a maggio. Si dissemina tramite silique di colore violaceo. Dopo il terzo anno si riduce di dimensioni. Le foglie del primo anno erano utilizzate per ricavare la tinta blu, quella poi adottata per i blue jeans. L’erba era scomparsa nel corso del Novecento, ora è stata reintrodotta a margine della Scrivia, soprattutto sulla riva destra a monte di Castelnuovo.

- **Laciügó**, crespino, “*Sonchus oleraceus*”. Erba spontanea, gradita dalle oche, simile allo stoppione. Se spezzata emette un lattice bianco simile a un grosso sputo.

- **Lamio rosso**, “*Lamium purpureum*”. Erba con fusto quadrangolare e di colore rossastro, assai diffusa nei prati umidi, tanto da creare le classiche macchie purpuree dovute ai fiori raccolti in cima. Il fiore assomiglia a una gola (in greco *lamium* vuol dire gola). Il labbro inferiore costituisce una pista di atterraggio per le api, il labbro superiore protegge gli stami. Per raggiungere il nettare l’ape incurva una piastra e così gli stami del fiore ricoprono di polline l’insetto che in tal modo andrà a fecondare un altro fiore.

- **Lapé**, lappola, bardana, “*Arctium lappa*”. Cresce sulle rive della Scrivia e nei terreni sabbiosi. I bambini ne raccoglievano i frutti legnosi, ricoperti da numerosi aculei corti e uncinati, per lanciarseli l’un l’altro.

- **Léngua ad bô**, buglossa, “*Anchusa officinalis*”. Erba con grandi foglie. Infestava i campi di fieno, rovinando i raccolti poiché il suo sapore non era gradito dagli animali.

- **Ligustro**, “*Ligustrum vulgare*”. Ottimo per le siepi, sui tre metri di altezza. Ha il difetto di conservare un po’ di foglie d’inverno e quindi i suoi rami si spezzano con il peso della neve. Fiori bianchi a giugno e luglio, dal forte e piacevole profumo di rosa. Le drupe nerastre sono raccolte in grappoli. Siepe che sopporta bene le potature. Foglie, corteccia e frutti sono velenosi.

- **Magiùstra**, fragolina di Tortona, “*Fragaria muscata*”. Profumatissima e a polpa bianca, dioica, quindi occorre una pianta maschile ogni 5-6 femminili.

- **Marghëta**, saggina, “*Sorghum*”. Pianta erbacea con infiorescenze rossastre. I rametti, una volta privati dei semi facendoli passare attraverso le spazzole a denti di ferro utilizzate un tempo per la canapa, servivano per fabbricare scope. I semi venivano dati alle galline perché “scaldavano le ovaie” e stimolavano la deposizione di uova.

- **Mintràs-c**, menta selvatica, “*Mentha arvensis*”. Erba perenne, con rizoma, pelosa, con forte e gradevole odore. Legata a terreni freschi e umidi, soprattutto fossi. Fiori lilla a giugno-settembre. Un mazzetto veniva messo in casa perché si pensava che tenesse lontani gli scarafaggi. La menta selvatica veniva bollita, insieme a foglie di noce e di pesco da vigna, per fare *ar büsäl*, ossia un decotto per lavare le botti di legno prima della vendemmia e togliere i cattivi odori.

- **Muri**, more di gelso, “*Morus alba*” e “*Morus nigra*”. Assai ricercate dai bambini sia quelle nere, che però sporcano le dita e i vestiti lasciando macchie difficili da togliere, sia quelle bianche, assai dolci. Vanno mangiate direttamente dall’albero; se portate a casa, dopo qualche ora, perdono di appetibilità.

- **Nèspul**, nespolo nostrano, “*Mespylus germanica*”. Albero di piccole dimensioni a chioma irregolare e aggrovigliata. Tronco corto, avvolto a spirale, con profondi solchi. A maggio bei fiori bianchissimi. I frutti sono di colore prima rossiccio e poi nocciola. Cinque grossi semi. Maturano con i primi geli. Venivano mangiati in inverno poiché il gelo favorisce l’ammezzimento dei frutti che presentano una polpa marrone, gustosa e dolce ma non di bell’aspetto. Per questo motivo la pianta sta scomparendo, sostituita dai nespoli giapponesi.

- **Orchidea piramidale**, “*Anacamptis pyramidalis*”. Una delle più diffuse orchidee della nostra zona, unitamente alla “*Orchidea morio*” dal colore rosa chiaro. Cresce all’interno del *bòsch ad Calëta* presso la Scrivia.

- **Pèrsigh da vigna**, “*Prunus persica*”. I peschi da vigna possono dare frutti asprigni o assai gustosi e dolci, a seconda della qualità. Poca polpa e noccioli assai grossi. Di modesta altezza e poco longevi, ma assai prolifici e quindi facili a sostituirsi.

- **Pòl**, papaveri, “*Papaver rhoeas*”. Venivano raccolti i cespi appena formati e li si cucinava come oggi si fa con gli spinaci. Ottima pietanza primaverile, con formaggio, uova, olio. Si facevano anche arrostiti ricavandone i *farsulé*.

- **Pumpudògn**, cotogno, “*Cydonia oblonga*”. Piccolo albero con una stupenda fioritura di grandi fiori bianchi. Non ha un fusto unico. Portamento tormentoso. Corteccia che si squama. Produce verso ottobre raccolti consistenti (addirittura mezzo quintale di mele cotogne). I rami vanno sostenuti con puntelli dal mese di agosto. Continua a emettere getti dalle radici. I frutti non sono commestibili, troppo aspri. Ottimi per fare marmellate e la cotognata. Le nostre nonne mettevano una mela cotogna negli armadi a causa del forte e gradevole profumo.

- **Pumé dra lògia**, melo selvatico, “*Malus sylvestris*”. Pollonante, tronco spinoso, con

chioma molto allargata. Pomi rotondi e asprigni. Alla maturazione finale assume un po' di dolciastro ma con polpa legnosa. Un tempo cibo ottimo per i maiali. Caratterizzato da cortecchia squamosa, radici superficiali, legno ottimo, ramificazione assai fitta.

- **Pum grané**, melograno, "Punica granatum". Sono di due tipi, uno che fa solo fiori e l'altro che produce una bacca di consistenza robusta con tantissimi semi contornati da una polpa rosso-rubino, dal gusto che varia dall'acidulo al dolce-profumato.

- **Purslöna**, porcellana comune, "Portulaca oleracea". Erba con i fusti coricati, carnosi, succosi. Infestante. Le foglie acidule, crude o cotte, si consumano in insalata.

- **Safró**, zafferano, "Crocus sativus". Un tempo pianta tintoria assai coltivata nella zona del gualdo (dal Po a Novi). Il "Crocus sativus" fiorisce a fine ottobre con sei lobi violacei e tre stigmi rossi che forniscono un intenso colorante giallo, usato ora per il risotto, ma in antico per tingere le stoffe o rendere biondi i capelli.

- **Salcerella**, "Lytrum salicaria". Verso la tarda estate il corso della Scrivia si riempie di ampie chiazze di color porpora-rossastro dovute alla fioritura della salcerella. Fusti quadrangolari, pelosi, non ramificati. Altezza sui 60-90 cm. La salcerella è ricca di tannino e un tempo veniva utilizzata per la concia delle pelli.

- **Sanguiné**, sanguinello, "Cornus sanguinea". Arbusto con rami flessibili e resistenti, di colore rosso sangue. Produce drupe nerastre. I suoi rami servivano per fare canestri o le scope da cortile.

- **Sarsé**, valerianella, "Valerianella olitaria". Era particolarmente apprezzata alla fine dell'inverno. Con le foglie giovani, ricche di vitamine e di sali minerali, si facevano ottime insalate. La si trovava soprattutto *int'ar cutür* e nelle vigne.

- **Sicória**, cicoria, "Cichorium intybus". Le foglie basali, raggruppate in rosette, sono ottime per l'insalata. Nel periodo delle Sanzioni e della Seconda guerra mondiale dalle radici si ricavava un surrogato del caffè.

- **Silvö**, cuscuta, "Cuscuta epithimum". Massa di fili sottili rosa, arancione e poi gialli che si avvolge attorno a piante ospiti. Ne succhia la linfa e perciò non necessita di radici. Erba parassita assai temuta. Cresce dappertutto, soprattutto nei campi di erba medica, di barbabietole e di patate. Occorre sradicarla prima che fiorisca.

- **Şinşavré**, azzeruolo, "Crataegus azarolus". Alberello dai rami contorti, spine lunghissime e fiori bianchi profumati, più grandi di quelli del biancospino. Un tempo diffuso nei cortili dei nostri paesi, è ora praticamente scomparso. Viene usato come portainnesto poiché resistente alle malattie. Produce una piccola mela acidula di colore rosso. Sa di mela acerba ed è gradevole visto il buon livello zuccherino.

- **Şişula**, giuggiolo, "Ziziphus sativa". Portamento contorto e con rami a zig zag, segnati da lunghe e robuste spine. Foglie tardive, di un verde lucente assai bello. Drupe simili a olive, dapprima verdi (immangiabili), poi giallastre (acidule) e infine nocciola quando giungono a maturazione (assai dolci) verso settembre. Da collocare a ridosso di un muro, sia per proteggerlo dai freddi intensi, sia per sostenerlo.

- **Spars**, asparagi selvatici, "Asparagus acutifolius". Presente nelle zone adiacenti la Scrivia (in particolare riva sinistra), il Grue e i fossi. In forte riduzione. Più sottile dell'asparago coltivato.

- **Spinó**, cardo selvatico, cardo dei lanaioli, "Dipsacus fullonum". Il cardo un tempo non veniva tagliato poiché l'attaccatura delle sue lunghe foglie attornia lo stelo e forma una coppa che si riempie di rugiada. Così il falciatore vi trovava abbondanza di acqua

naturale per immergervi la cote e affilare la falce. Il cardo era chiamato anche *cughè*, dal nome del corno di bue in cui si riponeva la cote. Bella fioritura bluastro. Le radici contengono inulina, uno zucchero ben accetto ai diabetici.

- **Stübió**, stoppione, “*Cirsium arvense*”. Infestante assai temuto, come la gramigna e la cuscuta. Se sradicato, si spezza all’altezza di uno dei nodi e dal residuo della radice rinascono sette piantine. Caratterizzato dalla produzione di bei fiori azzurro-violetti, simili a quelli del cardo, che poi si trasformano in un batuffolo di bambagia colma di semi. I fiori, con il loro odore di muschio, attirano le farfalle e le api.

- **Timo**, “*Thymus vulgaris*”. Piccola pianta erbacea diffusa in ciuffi nelle zone aride che affiancano la Scrivia. Profumatissimo, aromatizza cibi e insalate.

- **Tulipani selvatici**, “*Tulipa silvestris*”. Tulipani di colore giallo o rosso e con un piccolo bulbo di colore marrone-rossiccio. L’area di diffusione era quella delle valli Grue e Curone. Le piene hanno probabilmente trasportato bulbi nell’area di Castelnuovo (Cerro-Bovera). Presenti nelle vigne, lungo i fossi e le rogge. Con la scomparsa di queste tre componenti del paesaggio stanno scomparendo anche i “tulipa silvestris”, privi di difesa dai diserbanti nei campi aperti.

- **Urtigh**, ortiche, “*Urtica dioica*”. Caratterizzate da peli urticanti neutralizzati da una breve cottura. In primavera se ne raccoglievano le punte e le foglie giovani per farne verdure cotte e decotti. Con le fibre dei fusti di ortica si facevano stoffe.

- **Varma**, malva, “*Malva sylvestris*”. Diffusa nei terreni abbandonati e sul ciglio delle strade. Grandi fiori di colore rosa-violetto. Le foglie venivano usate sia come insalata che come lassativo.

- **Vértis**, luppolo, “*Humulus lupulus*”. Fusti erbacei lunghi diversi metri che si attorcigliano intorno ai sostegni circostanti. In primavera si staccano le punte per una decina di centimetri e si fanno dei mazzetti da conservare al fresco e da utilizzare poi per ottime frittate. Vanno bene anche con la minestra e il riso, il famoso *ris e vértis*.

Gli alberi

A questo elenco aggiungo gli alberi di dimensioni medio-grandi, più facilmente riconoscibili e con areali assai più ampi.

I possenti pioppi bianchi *albaré*, i pioppi neri, i pioppi piramidali *pirèl*, gli olmi *uräm*, le querce in generale (farnie, roveri, roverelle) *rùgär* e un tipo di quercia assai diffuso in passato a causa del forte utilizzo della cenere per la mordenzatura dei colori sulle stoffe, ossia il cerro *sèrs*.

Gli ontani *unisän* nelle zone umide a fianco del torrente, una ventina di tipi di salice *sars*, i noci *nus* solitamente inseriti nelle vigne, i gelsi *muró* un tempo diffusissimi e su lunghi filari (*murunà*) per non ostacolare le arature.

I tigli *tìli* e i platani *plätän* dei viali, gli ippocastani *castàgn amàr* a dominare le zone da ombreggiare o dei monumenti da contornare (*ra lea* o *ra Madòna dar Graşi*). Poi alberi da frutta come *i pum*, *i figh*, *i nisör*, *ar brügn*, *i sirés*, *i mugnàgh*, *i pèrsigh*.

LA FAUNA - nei boschi, nei campi e a Scrivia

La valle Scrivia, con il suo prevalente andamento sud-nord, costituisce una indicazione precisa e un luogo di riposo per gli uccelli migratori che dal mar Ligure vanno oltre le Alpi e viceversa.

Questo fa sì che siano ben 244 le specie di uccelli osservabili dal greto della Scrivia, ossia il 50% di tutte le specie presenti in Italia!

Trentatré sono le specie di mammiferi, una ventina fra anfibi e rettili. È difficile sintetizzare l'avifauna di un territorio, poiché soggetta a variazioni stagionali e a improvvise scomparse o apparizioni. Inoltre spesso gli animali hanno comportamenti elusivi, abitudini notturne, ma ci sono.

L'uomo ha modificato le situazioni ambientali quali, ad esempio, l'aumento della monocoltura, con estensioni sempre più ampie di uno stesso prodotto. Per la maggior parte degli animali le modifiche dell'uomo hanno effetti negativi con conseguente scomparsa (vedi ad esempio la lontra *ludria*); per alcuni altri, definiti "specie plastiche" (in grado di adattarsi e di sfruttare quanto di male fa l'uomo), hanno addirittura apportato dei vantaggi, ed ecco quindi inserirsi ultimamente i gabbiani, i cormorani, le nutrie.

Di queste forme di vita sono riuscito a recuperare il nome dialettale solo in parte, anche perché in alcuni casi non si tiene conto delle differenze fra forme di vita simili, ad esempio fra i vari tipi di falco o di cince.

Chiedete a un bambino che cosa è una *bènura* e vedrete che non saprà darvi una risposta, anzitutto perché si stanno perdendo i nomi dialettali e poi perché i bambini non hanno più alcun rapporto di gioco o di sussistenza con la natura, la cui conoscenza era sorretta dall'anziano, trasmettitore di saggezza, di esperienze, di insegnamenti, di racconti. Di conseguenza l'esile donnola non solo sta scomparendo fisicamente, ma anche nella memoria delle sue caratteristiche di abilissima cacciatrice di topi campestri e, in assenza di altro cibo, di gozzatrice di galline.

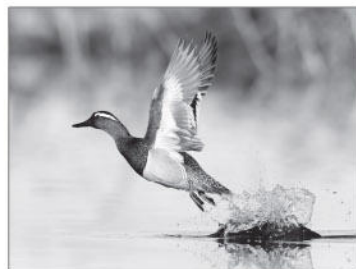
Nel dizionarietto che segue appaiono solo gli uccelli, i mammiferi e gli anfibi di cui si è conservato il termine dialettale.

Per quanto riguarda i pesci rimando il lettore al capitolo "Scrivia un tempo".

Dizionarietto della fauna selvatica

UCCELLI

- *Bècafónd*, tuffetto, "Tachybaptus ruficollis"
- *Becàsa*, beccaccia, "Scolopax rusticola"
- *Becasé*, beccaccino, "Allinago"
- *Bèrta*, gazza, "Pica pica"
- *Büscaréna*, ballerina, "Motacilla alba"
- *Carcabàbi*, succiacapre, "Caprimulgus europaeus"
- *Chiù*, assiolo, "Otus scops"
- *Cincé dra név*, scricciolo, "Trogodytes"
- *Ciuch*, allocco, "Strix aluco"
- *Col vérd*, germano, "Anas platyrhynchos"
- *Crichèt*, marzaiola, "Anas querquedula"



Marzaiola *crichèt*

- *Cróv*, cornacchia, “*Corvus corone*”
- *Cróv*, taccola, “*Corvus monedula*”
- *Cü biänch*, balestruccio, “*Delichon urbicum*”
- *Cü biänch*, fratellino, “*Sterna albifrons*”
- *Cucù*, cuculo, “*Cuculus canorus*”
- *Dama*, barbagianni, “*Tyto alba*”
- *Farchët*, albanella, “*Circus pygargus*”
- *Farchët*, astore, “*Accipiter gentilis*”
- *Farchët*, falco pescatore, “*Pandion haliaetus*”
- *Farchët*, gheppio, “*Falco tinnunculus*”
- *Farchët*, lodolaio, “*Falco subbuteo*”
- *Farchët*, nibbio bruno, “*Milvus migrans*”
- *Farchët*, poiana, “*Buteo buteo*”
- *Farchët*, sparviere, “*Accipiter nisus*”
- *Faşö*, fagiano, “*Phasianus colchicus*”
- *Faşöna livransèna*, sirratte, “*Shirraptes paradoxus*”
- *Favàs*, colombaccio, “*Columba palumbus*”
- *Fringuè*, fringuello, “*Fringilla coelebs*”
- *Gabiö*, gabbiano, “*Larus ridibundus*”
- *Galté selvàtich*, upupa, “*Upupa epops*”
- *Garganè*, alzavola, “*Anas crecca*”
- *Gasanó*, ghiandaia, “*Garrulus glandarius*”
- *Gasöna sparavèla*, averla, “*Lanius*”
- *Laró*, airone bianco, “*Casmerodius albus*”
- *Lódra*, allodola, “*Alauda arvensis*”
- *Marté*, martin pescatore, “*Alcedo atthis*”
- *Mèräl*, merlo, “*Turdus merula*”
- *Murìt*, civetta, “*Athene noctua*”
- *Muritó*, gufo, “*Asio otus*”
- *Parnìs*, starna, “*Perdix perdix*”
- *Parsöra*, cinciallegra, “*Parus major*”

Albanella *farchët*Upupa *galté selvàtich*Cinciallegra *parsöra*

Un doveroso omaggio a un amico non riamato, *ra ratéra*. I pipistrelli sono in riduzione a causa della mancanza di rifugi negli edifici moderni, della distruzione del loro ambiente naturale e di una assurda diffidenza umana. Eppure sono utilissimi, ogni notte mangiano migliaia di zanzare liberandoci così dagli *insuló*, ossia dai pomfi, le lesioni erimatose e pruriginose provocate dalle punture *dar sin-sòsäl*. (foto Bruno De Faveri)

- *Pasaré*, passero, “*Passer italiae*”
- *Pascadù*, sterna, “*Sterna hirundo*”
- *Pèt rus*, pettirosso, “*Erithacus rubecula*”
- *Picóns*, picchio rosso maggiore e minore, “*Dendrocopos*”
- *Picóns*, picchio verde, “*Picus viridis*”
- *Pipèta*, cannaiola, “*Acrocephalus*”
- *Plücapès*, nitticora, “*Nycticorax*”
- *Pulèna*, gallinella d’acqua, “*Gallinula chloropus*”
- *Püvió*, piccione, “*Columba livia*”
- *Quàja*, quaglia, “*Coturnix coturnix*”
- *Risgnò*, usignolo, “*Luscinia megarhynchos*”
- *Rivarò*, topino, “*Riparia riparia*”
- *Rundanéna*, rondine, “*Hirundo rustica*”
- *Rundó*, rondone, “*Apus apus*”
- *Şgambetó*, pantana, “*Tringa nebularia*”
- *Şganslé*, cardellino, “*Carduelis*”
- *Şgarbè*, rigogolo, “*Oriolus*”
- *Şgurşé*, tarabuso, “*Botaurus stellaris*”
- *Şgurşé*, tarabusino, “*Ixobrychus minutus*”
- *Şgurşèta*, garzetta, “*Egretta garzetta*”
- *Şgurşó*, airone cinereo e rosso, “*Ardea cinerea, purpurea*”
- *Silóns*, chiurlo, “*Numenius*”
- *Sturän*, storno, “*Sturnus vulgaris*”
- *Sturän maré*, gruccione, “*Merops apiaster*”
- *Turd*, tordo bottaccio, “*Turdus philomelos*”
- *Turtra*, tortora dal collare, “*Streptopelia*”
- *Urtlané*, passero ortolano, “*Emberisia hortulana*”
- *Vanèta*, pavoncella, “*Vanellus vanellus*”
- *Värdó*, verdone, “*Carduelis chloris*”

Nitticora *plücapès*Pavoncella *vanèta*

MAMMIFERI

- *Bènura*, donnola, “*Mustela nivalis*”
- *Cunili*, coniglio selvatico, “*Oryctolagus cuniculus*”
- *Gat a spüs*, puzzola, “*Mustela putorius*”
- *Gat fughé*, faina, “*Martes foina*”
- *Lévär*, lepre, “*Lepus europaeus*”
- *Livruté*, minilepre, “*Sylvilagus floridanus*”
- *Rat*, ratto, “*Rattus rattus*”
- *Raté*, arvicola, “*Microtus arvalis*”
- *Raté*, topolino delle case, “*Mus musculus*”
- *Ratéra*, pipistrello, “*Pipistrellus pipistrellus*”
- *Ris pursè*, riccio, “*Erinaceus europaeus*”
- *Tas*, tasso, “*Meles meles*”
- *Tòpa*, talpa, “*Talpa europaea*”
- *Vulp*, volpe, “*Vulpes vulpes*”

Lepre *lévär*

RETTILI

- *Bisa*, biscia dal collare, "Natrix natrix"
- *Bisa*, saettone, "Zamenis longissimus"
- *Lajò*, ramarro, "Lacerta bilineata"
- *Lüsèrta*, lucertola, "Podarcis muralis"
- *Milòr*, biacco, "Hierophis viridiflavus"

Biacco *milòr*

ANFIBI

- *Babi*, rospo comune, "Bufo bufo"
- *Babi*, rospo smeraldino, "Bufo viridis"
- *Babié ad San Giuàn*, raganella, "Hyla intermedia"
- *Rènia*, rana, "Rana esculenta"



Una *volpe* si disseta a Scrivia proprio dinanzi alla confluenza del Grue, duecento metri prima del ponte. La *volpe*, che si avvicina all'acqua con la necessaria cautela, è stata ripresa da Bruno De Faveri.

A volo d'uccello lungo la Scrivia

Dopo averne fatto l'elenco, ho scelto alcuni esempi significativi poiché non è possibile parlare di tutta l'avifauna della Scrivia.

Vi sono alcuni animali belli e simpatici come il **Martin pescatore** che un tempo era assai più comune. Non è facilmente visibile per il volo molto rapido e anche perché il suo nido è costituito da una galleria di circa 80 cm su una riva scoscesa e se ne vede solo il foro di entrata.

Frequente pure la **Pavoncella**. Spesso la vediamo in campi che sono stati coltivati. L'uccello depone le uova in un nido posato a terra, non in un ambiente naturale, ma all'interno di un campo di mais soggetto quindi a lavorazioni ripetute. Se però il campo è molto esteso e gli interventi non sono frequenti allora, nel giro di 17-18 giorni, le uova fanno in tempo a schiudersi e i pulcini della pavoncella, che nascono già piumati, sono in grado di muoversi e di seguire i genitori.

Oltre alle pavoncelle sono in aumento anche i **Cavalieri d'Italia** che si nutrono di larve di ditteri e zanzare fittissime nelle zone di acqua ristagnante. Trovano l'ambiente

ideale non tanto in una bella lanca o in un meandro del fiume soggetto a eventuali piene con conseguente perdita della nidata, ma in zone con acqua ferma o non molto profonda.

È decisamente comune osservare il **Gruccione** sia sul greto di Scrivia, sia in quelle cave di argilla così frequenti nella nostra zona. Molti, però, non lo conoscono e rimangono sorpresi di fronte a questo uccello così variopinto. Il nido non è visibile perché scava gallerie sulle pareti di argilla. In questo caso i fori non sono rotondi come quelli del martin pescatore, ma triangolari poiché l'uccello è più grande ed entra con le ali non completamente aderenti al corpo. Si nutre di insetti, di vespe e di api. In autunno compie una lunghissima migrazione, supera il Sahara e sverna in



Cavalieri d'Italia dalle caratteristiche lunghe zampe rosse.



Un airone cenerino si asciuga le ali.

Centro Africa. Ultimamente è in forte espansione nella zona terminale della Scrivia ove esistono ancora rive argillose erose dall'acqua.

Da un approccio di tipo estetico passo alle variabili della presenza nel corso dell'anno. Ad esempio gli **Aironi** che a luglio sono visibili, ma a settembre sono parecchi di più poiché nel frattempo avvengono le nascite; a ottobre calano di numero, perché si distribuiscono sul territorio e sono i giovani ad allontanarsi per trovare nuove aree ricche di cibo. Nel mese di dicembre rimane solo l'airone cenerino, mentre le nitticore, le garzette e i pochi esemplari di airone rosso emigrano.

Il problema degli ardeidi è costituito dai siti di nidificazione, ossia dalla diminuzione dei boschetti di ontani e di salicone una volta così abbondanti.

I nidi dell'airone cenerino possono raggiungere anche il metro di diametro e vengono ristrutturati negli anni successivi. Si trovano su grosse querce o pioppi bianchi, alberi purtroppo in diminuzione. Ciò nonostante il cenerino sta bene. Eppure vive in una delle zone peggiori della Terra, viene a contatto con acque inquinate, si muove in terreni trattati con forti quantitativi di concimi, pesticidi e diserbanti, con alta densità antropica, con riduzione progressiva delle aree coltivate. Il cenerino mangia preferibilmente

pesce e rane, se le trova, ma si adatta a topi e ratti, e questi sono molto comuni.

Il **Topino** (una piccola rondine che fa un nido simile a quello del gruccione e del martin pescatore, con la differenza di riunirsi in colonie di centinaia di esemplari) ha la tendenza a una forte riduzione in tutta la pianura alessandrina, eccetto che nella Bassa Valle Scrivia, soprattutto nel tratto fra Castelnuovo e Alzano, nella zona denominata cappelletta di Sant'Andrea.

Il **Fratricello** ha una mascherina bianca e il becco giallo e cova in mezzo alla sabbia e ai sassi ove riesce a mimetizzare benissimo le uova.

Assai comune un tempo la **Sterna pascadù**, detta anche rondine di mare. Depone un uovo in mezzo

ai sassi, poi ogni giorno un altro e alla fine inizia la cova. Uova mimetizzate e senza alcuna altra protezione. Capitava spesso che queste uova venissero schiacciate da pescatori, da motocrossisti, da fuoristrada e soprattutto da camion che trasportavano ghiaia. Nei tratti terminali del Tanaro e della Scrivia c'era la maggiore concentrazione italiana ed europea fluviale di nidi



Rivarò, rondine riparia o topino.



Una veduta d'altri tempi: una sterna alimenta il suo piccolo.

di sterne e di fraticello. Per tutelare queste specie, già in riduzione per la mancanza di pesci, occorre impedire ai mezzi a motore di inoltrarsi sui ghiareti.

In forte aumento la presenza dei **gabbiani** che sanno adattarsi bene e ogni giorno si allontanano dal mare per venire a mangiare nelle discariche.

È frequente vedere sul nostro territorio **uccelli rapaci**, quali il gheppio dal caratteristico volo “a spirito santo”, la pojana, lo sparviere, l'albanella e il lodolaio; spesso si sente il richiamo dei **rapaci notturni**, dell'assiuolo, della civetta, dell'allocco, mentre sono assai più rari i gufi e i barbagianni.

A stretto contatto con l'acqua del torrente l'alzavola, il germano, la marzaiola, la folaga e la gallinella d'acqua.

Con abitudini diversissime fra loro sono frequenti i rondoni, i merli, le tortore selvatiche, i cuculi, i fagiani, le ghiandaie, gli storni, i vari tipi di picchi.

Tra i piccoli uccelli, quasi tutti insettivori, ecco l'usignolo, il verdone, le cinciallegre e le cinciarelle, la capinera, lo scricciolo e il pettirosso nei mesi invernali.

È molto difficile capire le cause per cui vari tipi di uccelli sono scomparsi nell'ultimo secolo e altri resistono o addirittura aumentano. Certamente alcune sono legate alle modificazioni dell'ambiente locale con riduzione delle fonti alimentari, all'aumento del traffico con incremento della mortalità, alla scomparsa di siti riproduttivi, quali le siepi, gli alberi secchi, le lanche, le stalle, i canneti, gli alberi secolari. A queste vanno aggiunte altre cause dovute a cambiamenti nei lontani ambienti di svernamento o ai mutamenti climatici. Si può notare che tutte le specie in diminuzione sono legate ad ambienti aperti e agricoli e alcune svernano nel Sahel, regione in cui i periodi di siccità sono sempre più frequenti. L'aumento evidente di corvidi e delle gazze comporta razzie



In volo sopra il ponte nel 1978. In basso il campo sportivo, in alto il bivio verso Sale e Guazzora.

più disastrose nei nidi dei piccoli uccelli, quali il passero, il verdone, il cardellino, le cui covate vengono falciate.

Le specie che dimostrano tendenza all'aumento sono quelle legate al bosco e alle rive argillose, il che può essere giustificato dalla diminuzione di piene negli ultimi anni con aumento di boscaglia a saliceto e pioppi sul greto, e dalla riduzione dei lavori di cementificazione delle rive.

Va detto, inoltre, che una sia pur timida politica ambientale ha favorito la messa a tutela di zone limitrofe al torrente e il miglioramento degli ambienti boschivi ripariali.



Qualche anno dopo, da Alzano a Tortona (in alto) con il deltaplano.

AGRICOLTURA

Alcuni temi legati all'agricoltura nel corso dell'Ottocento sono già stati ampiamente trattati in molti scritti e anche in questo volume. Mi riferisco al paesaggio agrario, alle sue trasformazioni, all'assetto della proprietà agraria, alle condizioni di vita dei lavoratori della terra, alla produttività dei singoli raccolti, alle tecniche agrarie, alle modificazioni del rapporto uomo-natura. Ho già segnalato la graduale scomparsa di un concetto assai diffuso radicato nella civiltà contadina: la terra e l'uomo hanno pari valore e molte affinità; unica differenza il fatto che l'albero ha le sue radici nel suolo e l'uomo nel cielo.

Vengono qui esaminati alcuni aspetti collegati all'agricoltura, quali le strutture delle cascine e delle case agricole, evidenziandone gli ambienti tipici: la cucina, il focolare, la camera da letto, il cortile, il portico, il passo carraio, la stalla, l'allevamento degli animali da cortile. E poi come ci si riscaldava o si illuminavano le stanze.

Infine viene rivolta un'occhiata a quella sterminata casistica di attrezzi agricoli e oggetti familiari ormai pressoché scomparsi. Si pensi, tanto per citare un caso, agli aratri che nella loro evoluzione hanno determinato notevoli aumenti di produttività e riduzione di fatica sia per l'uomo che per gli animali.

Molte sono le caratteristiche del mondo contadino che non fanno più parte del nostro



Una mostra degli attrezzi agricoli di un tempo allestita nel capannone del mercato per la festa di San Giuseppe 1984. Nel 1979, in forma più ridotta, una prima esposizione di oggetti familiari e di arnesi aveva costituito uno dei punti di attrazione alla "Festa dell'Unità".

modo di essere. Prendiamo l'ovvietà del fatto che nulla veniva disprezzato, distrutto o eliminato senza un tentativo di riutilizzo. Un esempio per tutti: *i scartòs*.

Nel corso delle belle serate autunnali trascorse in gruppi a *scartusà ra mérga*, si otteneva un alto mucchio di brattee *scartòs*, ossia di mazzetti di foglie che avvolgono la pannocchia di granoturco. Dove finivano? Nei bidoni del verde o in un grande falò? Ma nient'affatto! Essendo materiale *trägn*, resistente e non sfilacciabile, le foglie venivano conservate per avviare il fuoco, per fare i materassi *pajàs*, per dare consistenza agli spaventapasseri (anche loro *pajàs*), per miscelarle con altro foraggio, per fare il letto alle bestie, per sopperire alla mancanza dell'odierna "morbidoso" carta igienica, per creare tenaci intrecci, ottimi per costruire ciabatte e sporte, per rivestire le sedie, per costruire pupazzi e bambole.

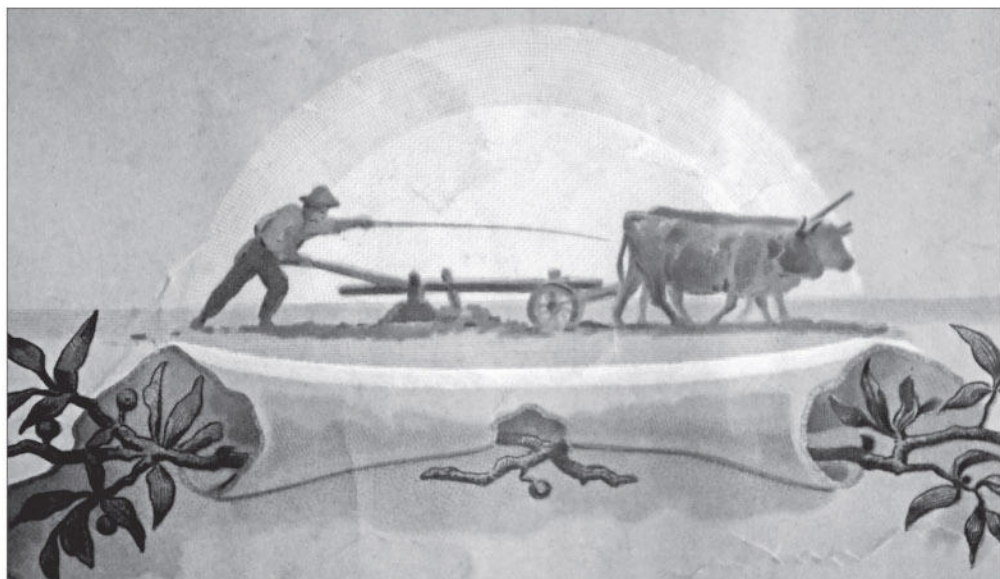
Con ciò non auspico il ritorno a tali utilizzi, ma a un recupero del concetto che quanto la natura ci offre è pari a un prezioso dono che non dobbiamo sprecare o disperdere trasformando la campagna in una serie di immondezze o di "terre del fuoco".



Alcune formelle scultoree dell'Antelami al Battistero di Parma raffiguranti i lavori svolti nei vari mesi a inizio del XIII secolo. Da sinistra: giugno si miete; luglio la trebbiatura eseguita dagli zoccoli dei cavalli; agosto un contadino prepara un barile picchiando con un mazzuolo sui cerchi.

Immagini simili, ma purtroppo assai più degradate, appaiono sul lato sud del portale della Chiesa parrocchiale di Castelnuovo, opera di "magister Albertus" nel 1183. Qui, accanto alla figura di Sansone che smascella il leone, sono raffigurate le quattro stagioni con un contadino che, su uno sfondo di grano mosso dal vento, impugna un falcetto e la cote; un falconiere; poi una figura non individuabile e quindi una fanciulla che raccoglie prodotti e tiene in mano un mazzolino di fiori.

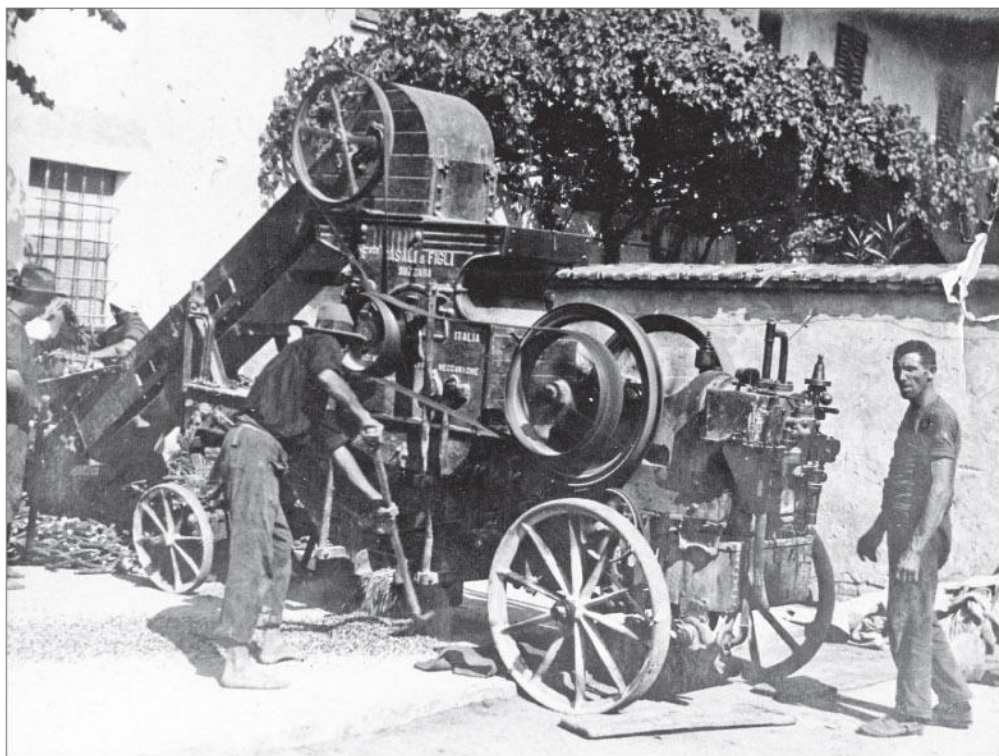
La raffigurazione a fianco (il primo capitello da sinistra) riproduce i mesi estivi con un mietitore in primo piano.



Il bel logo sulla testatina del diploma comunale assegnato all'avv. Alfredo de Angelis in occasione della fiera del bestiame del 25 agosto 1896. L'attestato, firmato dal sindaco Enrico Gobba, riguarda "la miglior coppia di buoi da lavoro".



Via Palestro 1908. La trebbiatura, giorno di festa per tutti, un rito a cui assistono anche donne e bambini. La bambina di spalle è Maria Luisa Scacheri. Il locomobile a vapore *fugó*, caratterizzato dalla lunga ciminiera reclinabile, attraverso la cinghia di trasmissione impone il ritmo adatto alla trebbiatrice. Era finita per sempre l'epoca della *varşèla*. La macchina veniva portata di cascina in cascina o collocata in prossimità del ponte. In una giornata poteva trebbiare 130 quintali di grano.



1924. In un cortile di via Einaudi. La macchina per sgranare la “meliga”. Il giorno dopo aver sfogliato le pannocchie di mais arrivava la macchina per sgranarle e i grani giallo dorati venivano stesi al sole sull’aia o sulle strade per favorirne l’essicazione.



Per il commercio dei prodotti agricoli non si utilizzano più nel Dopoguerra carretti o la tramvia. Il trasporto si trasferisce sulla gomma e sono in molti a occuparsene. Nella foto del 1951 appaiono alcuni camion dei fratelli Santi (Mario e Pierino) in via Piave, pronti a partire per il porto di Genova.

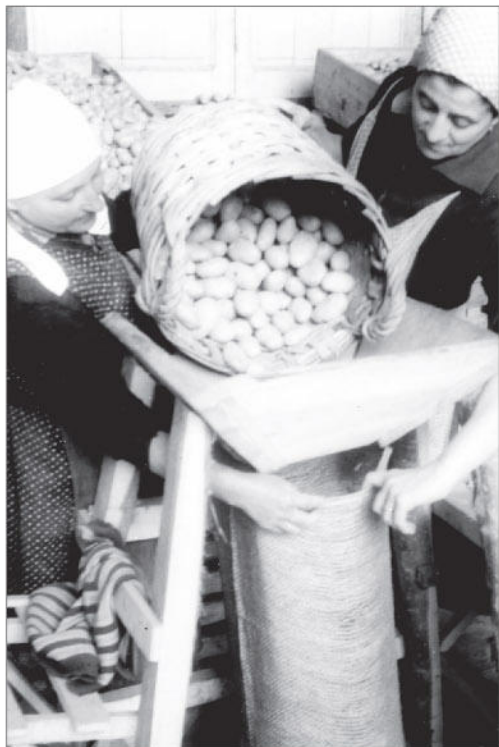


Diversi tipi di macchine per sgranare il mais. Una raffigurazione di Migliorino Brunetti sulla base dei suoi ricordi d'infanzia; dal Presepe vivente del 2015; infine l'aggeggio più semplice, dotato di una ruota dentata, azionato da Bruna Barbero.

La mietitura. Due momenti di pausa fra i mietitori. Le immagini sono state scattate verso la Ceroggia (1940) e nella campagna di Ova.

Nella foto sotto si scorgono Lelio Sottotetti e Pietro Arona Brüsco.





La famiglia Sottotetti ha legato il suo nome alla patata castelnovese che ha avuto una grande fortuna nella commercializzazione in tutta Italia. Il punto di raccolta fu per decenni l'ampia struttura della ex filanda Richenbach ove decine di persone lavoravano per la cernita e l'insaccamento di migliaia di quintali di prodotto. Carri poderosi trainati da tre cavalli venivano utilizzati per il trasporto alla stazione della tramvia di Castelnuovo e a quella ferroviaria di Pontecurone. Poi si utilizzarono camion per il rifornimento alle navi del porto di Genova. Alle patate, Lelio Sottotetti aggiunse anche il commercio dei fiori e la produzione biologica di ortaggi selezionati, quali i peperoni, i cardi e l'aglio.



1977 la raccolta delle cipolle.

CASCINA, CASA, PORTONE

La cascina

L'edificio rurale per eccellenza era la cascina. Nasceva da una determinata struttura produttiva e rispondeva a esigenze culturali, dimensioni familiari, caratteristiche geografiche. Anzitutto un centro produttivo che sino a qualche decennio fa era finalizzato alla fornitura dei mercati, pur vivendo appartato e con una produzione che soddisfaceva anche l'autoconsumo.

I cascinali non erano presenti nel territorio in epoche post romane quando la vita fuori dalle mura del paese si era fatta pericolosa e soggetta a saccheggi e violenze. Rimaneva qualcosa laddove si erano sviluppati importanti insediamenti romani, come a Goide, a Ova, alla Bovera, alla Cadè. Intorno al Quattrocento la situazione mutò e, ridottisi i rischi, divenne vantaggioso abitare vicino ai campi da coltivare. Dall'Archivio della parrocchia di San Pietro si consta che, a inizio Seicento, sorsero moltissime cascine, soprattutto sulla sponda destra della Scrivia, e che un quarto della popolazione era residente "extra moenia".

Il modello più semplice e più antico fu quello dell'abitazione e del rustico posti in soluzione lineare, con dimora e stalla affiancate l'una all'altra in un medesimo edificio e sovrastate rispettivamente dal granaio e dal fienile. Per salire al piano superiore, subito dopo la porta di ingresso e in linea retta con essa, saliva una ripidissima scala in pietra. Nelle aziende più ricche ed estese il rustico era separato dall'abitazione e posto sullo stesso asse a qualche metro di distanza.

Esisteva un terzo tipo di cascina, ove il rustico era posto di fronte o sul fianco dell'abitazione ad angolo retto, delimitando così una piccola aia *èra*.



La cascina Piccagallo della famiglia Berri, lungo la linea di confine con Pontecurone e in adiacenza al rio Calvenza. La casa padronale, ampi portici, una grande aia e le case per i salariati.

Infine la cascina a corte con a volte una residenza padronale separata su un lato o addirittura al centro di un parco adiacente. Basti pensare, ad esempio, alle cascine Cadè, Piccagallo, Cascinetta, Cavigiola, Ova o Goide. Quattro corpi di fabbrica, disposti intorno a un vasto spazio centrale, detto corte *curt*, che ospitavano tutti gli stabili necessari alla gestione aziendale: la villa padronale, la casa del fittavolo, le basse e modeste case dei salariati, le stalle sormontate dai fienili, i depositi per gli attrezzi, i granai e, a volte, anche qualche laboratorio artigianale o addirittura una chiesetta (Ova, Cavigiola, Goide). Non manca mai una collinetta sovrastante un ampio locale interrato *ra giaséra* in cui veniva accumulata e pressata la neve per avere ghiaccio durante la primavera e l'estate.

L'esempio più calzante nel nostro territorio era la cascina Ova. Un rio *ruša* portava acqua pulita verso la corte; i terreni avevano giuste pendenze, i fossi erano tenuti puliti e in efficienza con a distanza regolare fossetti di scolo dotati di chiuse per il flusso o il deflusso delle acque di irrigazione o pluviali. L'ampia corte ospitava un'aia che veniva spianata e compattata con "giuso" bovino e, dal Novecento, con il cemento. Sotto un portico, in perfetto stato di manutenzione, erano pronti i *biròc* per recarsi in paese, carri e carretti. Un portico più piccolo ospitava l'attrezzatura del maniscalco e anche un sollevatore per i buoi (ne esiste ancora uno alla cascina Piccagallo). Le strade erano tutte alberate o dotate di siepi per ostacolare i venti e fornire legname. Accanto alle case padronali, lungo i vialetti del parco, le siepi erano sempre formate da tassi, alberi che, essendo velenosi, inducevano i cavalli che vi sostavano accanto a non nutrirsi rosicchiandone rametti e foglie.

Vicino alle stalle, in un angolo della corte, la grande "tampa" o *bògia du rüd* dove finivano escrementi umani e animali e ogni tipo di residuo, fornendo carri di letame da portare d'inverno sui campi. Galli e galline ovunque, in piena libertà, a razzolare per la corte, ma anche anatre, oche, maiali, caprette, conigli, faraone.

Al di sopra di un portichetto, adibito a forno per la settimanale produzione in proprio del pane, una serie di buchi in muratura, a forma di pentagono, ospitavano i piccioni, fornitori anch'essi, senza alcun costo, di carne ricavata dalle loro frequenti nidiate.

Un cane, legato con un anello scorrevole a un lungo filo che attraversava tutta la corte, segnalava l'arrivo di intrusi, spesso ambulanti, che visitavano tutte le cascine per vendere e acquistare (ad esempio le pelli di coniglio) o per eseguire lavoretti di manutenzione.



Due immagini della cascina Piccagallone del signor Alfredo Ghibaudi.

La casa

L'abitazione in paese aveva una struttura agricola poiché quella era l'attività prevalente dei castelnovesi. Popolazione elevata di numero e limiti ben precisi segnati dalla cinta muraria determinavano il totale utilizzo delle case, tutte abitate e ospitanti famiglie numerose.

La casa, addossata a quelle laterali, aveva di solito quattro stanze, due al piano inferiore e due a quello superiore. Il cortile spesso era in comune fra alcune famiglie che quindi utilizzavano un unico passo carraio per accedere allo stallino collocato in fondo all'aia. Gli artigiani, non avendo necessità della stalla, trasformavano spesso questo locale in un laboratorio, che non sempre si affacciava sulla strada.

Gli agricoltori con maggiori risorse avevano una stalla più ampia con un portico a fianco *caséna*. Al di sopra della stalla, in cui ci si recava d'inverno a scaldarsi, a filare, a raccontare storie, venivano collocati il legname e la scorta di fieno che per mezzo di un foro circolare *grupió* nel pavimento veniva gettato nella mangiatoia *grúpia* e nella *rèstléra* per i cavalli. Addossato a un muro perimetrale ogni cortile aveva il suo pozzo *pus*, utilizzato da tutte le famiglie per la fornitura di acqua per se stessi e per gli animali, oltre che come cella frigorifera in estate.

Erano frequenti le cantine arcuate, al di sotto delle case, se non vi era qualche infiltrazione dovuta alle falde allora assai superficiali o al passaggio a distanza ravvicinata di qualche scolo piovano e fognario. Le fognature parevano veri e propri passaggi sotterranei con cunicoli in muratura di circa 150 centimetri di altezza che collegavano fra loro i "tomboni", ampie raccolte d'acqua, facendo defluire gli scarichi a Scrvia.

Al piano inferiore, la prima stanza veniva utilizzata per le botteghe o le attività artigianali; nella seconda v'erano la cucina, il camino e un arredamento essenziale. I piani inferiori erano collegati a quelli superiori da una ripida scala di legno, chiusa in alto da una grande botola (*äntra* o *antró* o *trapàula*) che si doveva sollevare e ribaltare verso il muro. Dalla stanza da letto si accedeva al solaio *suramórt*.

Le abitazioni dei contadini avevano maggiori necessità di spazio e quindi il piano superiore ai passi carrai era adibito a deposito di granaglie, fieno e fascine. Si può osservare ancora oggi sopra il portone di accesso un'apertura *äntra* chiusa con tavole, attraverso le quali si scaricavano dalla strada le merci.

In passato, essendo abituale depositare tutto il raccolto di grano al piano superiore delle case, accadeva di sovente il crollo di un soffitto con conseguenze, a volte, anche mortali.

Nei cortili singoli o più spaziosi apparivano anche un orticello, una *topia* d'uva, un *arbi* di pietra, un gelso per le necessità urgenti di foglia per i *bigàt*, un albero di giuggiolo *şişula* o di azzeruolo *şinşavré*, piante non impegnative e dai piccoli frutti graditi dai bambini.



Una ripida scala di legno portava, nelle case più povere, al piano soprastante, a cui si accedeva ribaltando contro la parete una grande botola *trapàula*.

Il portone

Le abitazioni normali erano dotate di un battiporta *tambiüs*, a volte anche di foggia elegante. Tutte le case contadine avevano una porta carraia (*ra pórtta*) che consentiva l'accesso dei carri e carretti in cortile. Il portone era fatto di legno di olmo *üräm* o di quercia *rugra*, e si apriva all'interno verso *ar pórtich* e veniva chiusa con *ar furgjó*, un robusto travetto scorrevole.



Il portone visto dall'interno.

Per assicurare una migliore chiusura, all'asse orizzontale di mezzo si appoggiava *ar puntàl* per impedire che nelle giornate di vento la porta venisse abbattuta. Alcune porte, soprattutto quelle più vecchie, avevano le spallette di sostegno in muratura rinforzate da *ciäv a cöni*.

Nella porta c'era anche una *purténa*, spesso a 20-30 centimetri da terra per non intaccare l'asse trasversale di base. Tale porticina aveva una chiusura "automatica", assicurata dal *batàg*, un legno pesante o un sasso appeso a una corda, che, scorrendo su una carrucola, colpiva con un forte colpo la porta chiudendola. A volte il *batàg* era costituito da uno zoccolo di bue. Da questo oggetto deriva il modo di dire *Batàgia no tänt!* ossia "Non fare tanto baccano, non darti tante arie!".

Verso strada, sul portone era collocata *ra fnèstra dra casèna*, chiusa da un'*äntra*. Agevolava lo scarico di fieno e fascine sul piano sovrastante il tavolato del portico.



Uno zoccolo di bue *batag* che con il suo peso teneva chiusa *ra purténa* del portone - *Ra ciäv* di legno che rafforzava la struttura dell'arco che sormontava il portone - Un *tambiüs* (via Mazzini)

STALLA, ANIMALI DA CORTILE

La stalla

In fondo al cortile la struttura caratteristica era quella *dra caséna*, un rustico a due piani con sotto la stalla, nella quale non poteva mancare il quadro di Sant'Antonio abate, protettore degli animali. Nella parte sopra, molto alta, venivano depositati il fieno, la paglia, le fascine.

Nella stalla si trovava il cavallo di famiglia, a volte anche un asino o un paio di mucche per il latte. Sempre, però, in stallini separati. Ad esempio si evitava di mettere insieme i buoi con un cavallo poiché il caldo umido provocato dai bovini lo faceva diventare bolso *buls* (tubercolotico). Nelle stalle del paese erano pochi i buoi, che, essendo più costosi, più lenti, più adatti al lavoro nei campi, venivano ospitati nelle ampie cascine disperse sul territorio. D'inverno si preferiva andare a scaldarsi nella stalla dei buoi perché l'orina dei cavalli è più acre e fa bruciare gli occhi. Scarso "l'effetto riscaldante" dell'asino e si ironizzava su questo sostenendo che per scaldare un asino nella stalla occorreva la presenza di almeno sette persone.

In sintesi la stalla era così strutturata:

- *arciaröla*, il fondo della stalla, dove riposava e dormiva il cavallo su un letto di paglia che veniva cambiato spesso e accatastato come letame da trasferire nei campi;
- *ariöna*, la parte anteriore, dinanzi all'ingresso, pavimentata con sassi o mattonelle;
- *grùpia*, alla parete di fondo, sotto una finestrella; alcune assi racchiudevano il fieno per la giornata;
- *grupió*, foro di un metro collegante la cascina con la stalla per facilitare il passaggio del fieno giornaliero;
- *rèstléra*, sopra *ra grùpia*, una rastrelliera conteneva il fieno per i cavalli, i quali preferiscono mangiare con la testa alta e non a terra come i buoi;
- *rušé du giùs*, tra *l'arciaröla* e *l'ariöna*, in leggera pendenza, era un rigagnolo per raccogliere l'orina del cavallo.

Sul muro esterno della stalla erano appesi i finimenti e a questi si avvicinava spontaneamente il cavallo al richiamo umano, abbassando la testa per favorire la collocazione *dra culöna* e *di bach* intorno al collo. I cavalli venivano ornati con una serie di sfere *ciucalé* o *rulé* che, legate ai *bach*, davano musicalità al loro passo. Stesso effetto con *ra campanèla* attaccata al collo. La lentezza dei buoi faceva sì che fossero privi di ornamenti e sonagli.

Molti i prati di fieno per l'alimentazione degli animali da tiro, spesso nei campi migliori e più ricchi di acqua. Ben cinque i tagli di fieno: il *mašéng* a maggio, l'*ustó* a luglio, il *tèrsiró* a fine agosto, il *quartiró* a inizio ottobre e a volte il *quintiró* se la stagione lo consentiva. Per il taglio si doveva fare attenzione che l'erba non fosse né *bašéna* (non ancora matura) né *briša* (troppo secca). Importante la gestione del fieno sulla cascina: doveva essere pressato con i piedi (*al carcavän bé par fagh fá ra buída*) per impedirgli di fermentare male, sviluppando troppo calore o muffe.

Quand'era al punto giusto lo si tagliava a blocchi con una lunga sega e poi si agiva con il *tajët*, una specie di vanga con la lama ricurva. Questa operazione veniva definita *tajà ra grónda* poiché si iniziava dal bordo della cascina.

Gli animali da cortile

Anzitutto va ricordato che in molte stalle si allevavano vitelli per la carne e mucche per il consumo familiare di latte. Discreta la produzione di burro tramite la zangola *barlarô* che veniva poi depositato in una *cavàgna* e calato al fresco nel pozzo. Modesta la lavorazione per ottenere formaggi.

Le donne di casa, soprattutto nelle cascine, si occupavano dell'allevamento di vari tipi di animali da cortile, sia per contribuire all'economia familiare, sia per ricavare qualche soldino al mercato settimanale delle uova e del pollame.

Si allevavano tante galline *galén dar còl plà*, anatre e anatroccoli *önagh* e *anghé*. I piccoli venivano tenuti al caldo e, una volta cresciuti, collocati all'aperto sotto *ra gabia di pulastré*, una gabbia rotonda costruita in salici e dotata di una apertura circolare sulla sommità. E poi le faraone *faravön* dalla carne speciale per gli arrostiti. Queste avevano l'abitudine di allontanarsi nella campagna per andare a fare il nido ma poi tornavano con i piccoli. Anche i pavoni *pavó*, i tacchini *pulé* o *puló*, le oche *j òch*, i piccioni *püvió*, il maiale *gugné* nello stallino *stabi* con il mangime nel truogolo *barnëta* sino a quando non arrivava *ar masulé* che provvedeva a trasformarlo in salumi, prosciutti, salsicce, lardo e strutto. Una capretta *crava* era sempre presente per fornire latte ai neonati.



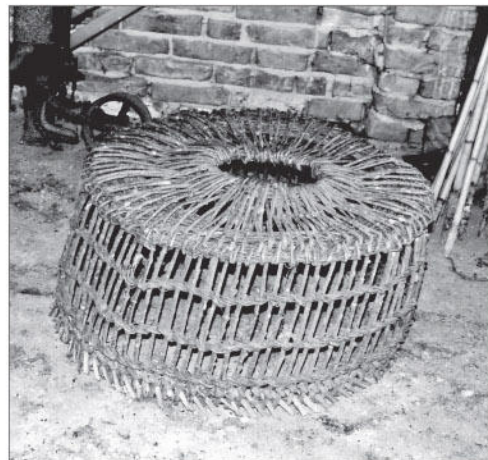
I **maialini** in vendita in occasione della Fiera di San Giuseppe.

A volte in libertà, ma più spesso in gabbie di legno, tanti conigli *cunili* che fornivano carne per la famiglia e pelli richiestissime dai cappellai alessandrini.

L'allevamento dei conigli richiama l'attenzione sui molteplici compiti della donna che giornalmente doveva andare lungo i fossi per riempire un sacco di erba fresca per i conigli e occuparsi di ogni tipo di allevamento. Il tutto con una particolare attenzione ai vecchi in difficoltà, ai disabili e ai bambini nei primi



La gabbia per i pulcini da portare sul mercato.



Ra gabia di pulastré in cui inserire la chioccia.

anni di vita. Doveva badare al bucato, alla cucina, al vestiario, ai lavori in campagna. Suo, ad esempio, il compito di legare i covoni, di spigolare, di girare il fieno, di zappare i campi di patate, di pulire la cipolla usando un vecchio cucchiaino affilato su un lato, di raccogliere patate e cipolle. In più filare, tessere e cucire o fare pizzi all'uncinetto *grusè*. E poi, a partire dalla seconda metà dell'Ottocento, magari lavorare per 13 ore giornaliere in una delle prime fabbriche.



Uno stallino con due mucche per la produzione del latte.



1977 fra Castelnuovo e Sale si utilizzano ancora i buoi per il carico di fieno.



Sopra: in casa Berri, vicolo Butteri, padre, madre e figlio provvedono a scaricare e compattare il fieno sulla cascina.



A lato: i caratteristici *ciucalé* che venivano attaccati ai *bach* dei cavalli.

Sotto: due stallini per i cavalli *Stella* di Erminio Salice e *Gino* di Luigi Berri.



CUCINA, CAMINO, CAMERA DA LETTO

La cucina

La stanza adibita a cucina era caratterizzata da un camino, da un lavello - a volte circondato da piastrelle bianche - e da un pavimento di mattonelle dall'odore non gradevole poiché intriso dalle sostanze cadute a terra con relativi odori.

Per il resto è impossibile tracciare un quadro omogeneo dell'attrezzatura della cucina perché, a seconda delle condizioni economiche della famiglia, poteva essere molto semplice e misera, o riccamente fornita. Per gli ambienti poveri bastavano un paiolo di rame, alcune ciotole con un cucchiaino e un recipiente per conservarvi l'acqua estratta dal pozzo. Nelle cucine delle famiglie benestanti si notavano molti tipi di stoviglie, con una grande abbondanza di contenitori in rame.

Annessi al camino si trovavano forni in muratura a più fori sui quali venivano posti i recipienti per cucinare. L'effetto del calore era più forte di quello del camino tradizionale poiché si usava la carbonella. Inoltre la griglia metallica e il vano sottostante sempre aperto creavano un forte tiraggio. Questi fornelli in muratura erano molto utilizzati nelle osterie ove si doveva cuocere in poco tempo varie e piccole quantità di cibi.

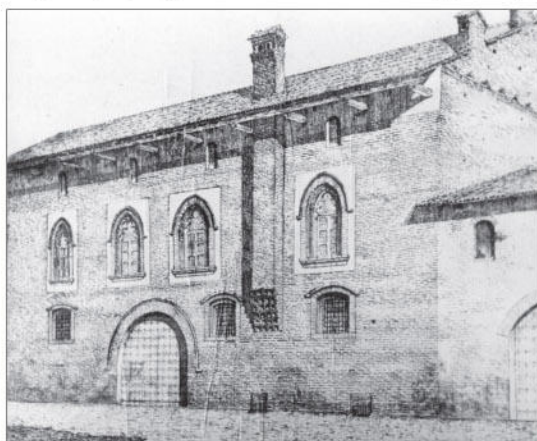
Il camino

Il focolare era addossato a una parete, in parte si trovava in una nicchia e in parte sporgeva all'interno. Raramente la canna fumaria debordava all'esterno del muro.

Il piano di fuoco era quasi sempre in mattoni e a volte in lastre di pietra. Sulla parete di fondo, nelle case nobiliari, come nei camini di Palazzo Centurione, era completato da una piastra di ghisa ornata con decorazioni in rilievo. Il piano di fuoco si alzava di una spanna dal pavimento della cucina e raramente era talmente ampio da trovarvi spazio per sedersi all'interno. Di solito ci si sedeva davanti, su panchine o seggioline.

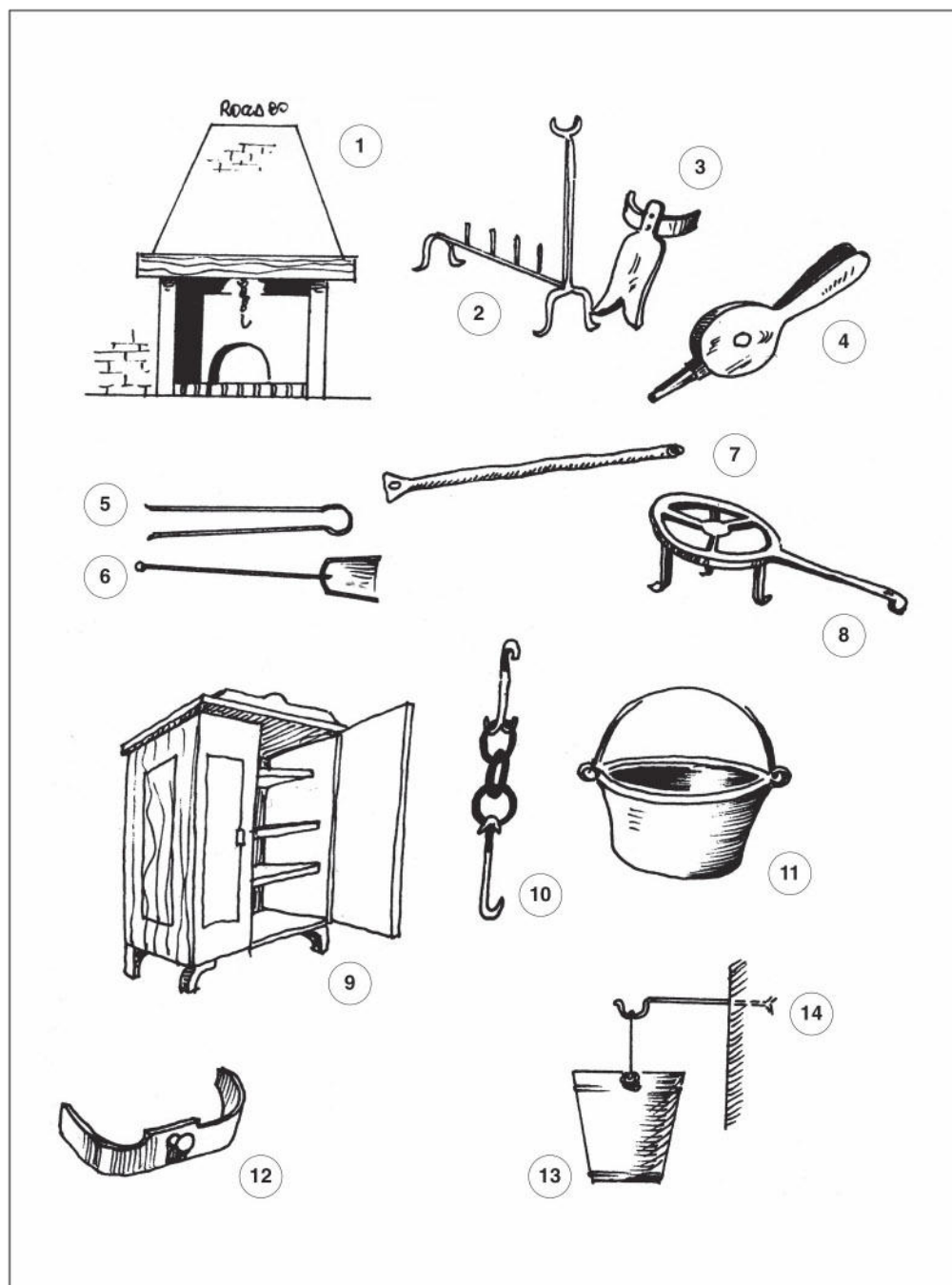
Ricco di accessori quali gli alari di ferro sui quali si appoggiavano i pezzi di legno; poi catene con ganci per appendervi i recipienti di cucina; i treppiedi rotondi o triangolari per collocare le pentole sulla brace senza appenderle; le molle, la paletta, il soffietto, la ventola, lo spiedo girarrosto, il paracenero, la graticola per la polenta.

Una lunga asse, rivestita da una striscia di pizzo, sporgeva dalla base della cappa e qui venivano posati diversi contenitori di legno che necessitavano di aria calda. Ecco così, fra gli altri, i barattoli di sale, di zucchero, di caffè con relativo macinino e caffettiera, il pestello e un portacandele *busià*.

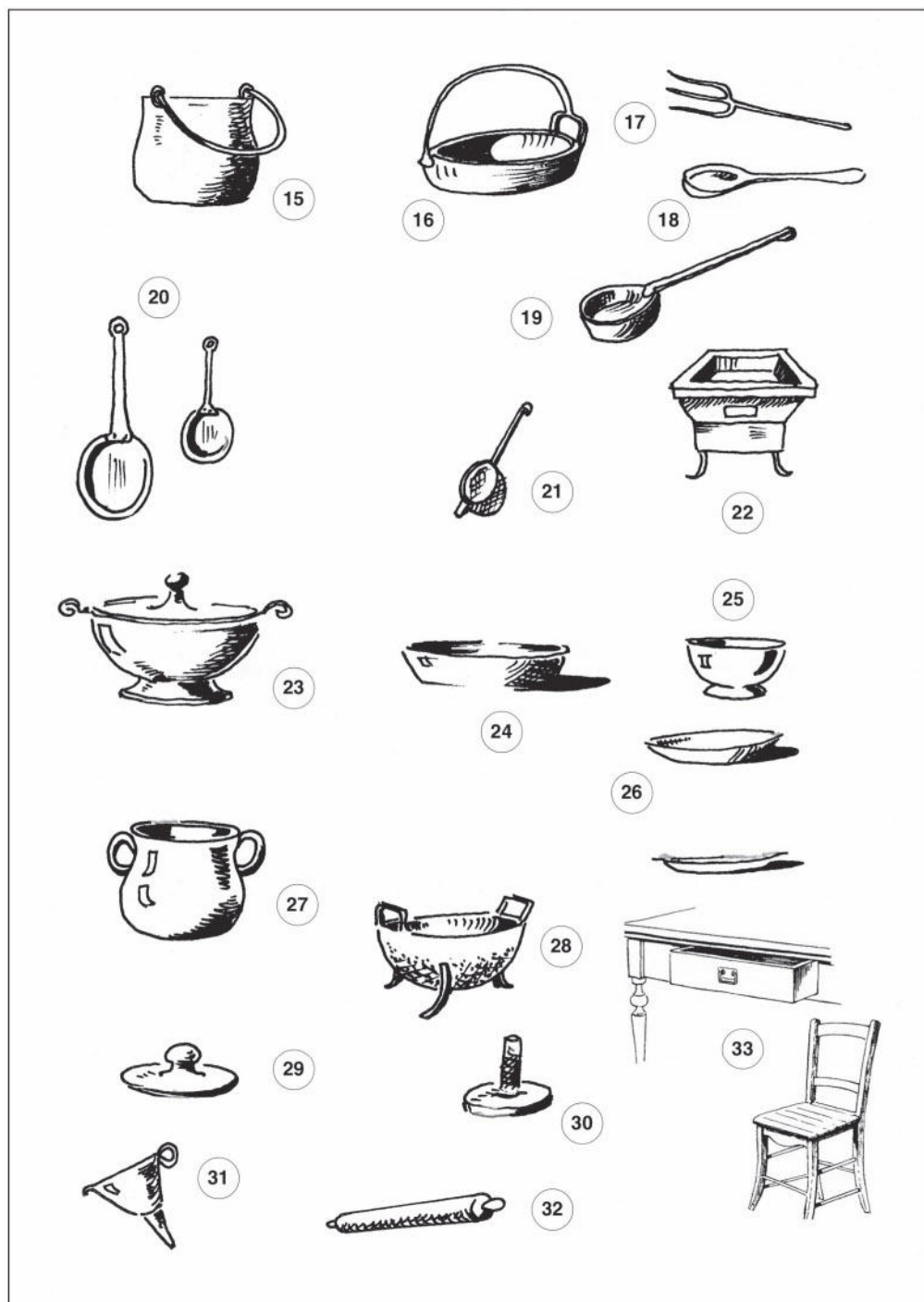


Via Fornasari. Particolare della splendida **canna fumaria esterna** nel disegno progettuale Rigoni del 1933 per il restauro della quattrocentesca casa ora Carnevale-Ricci e Mensi. Restauro realizzato in epoca recente.

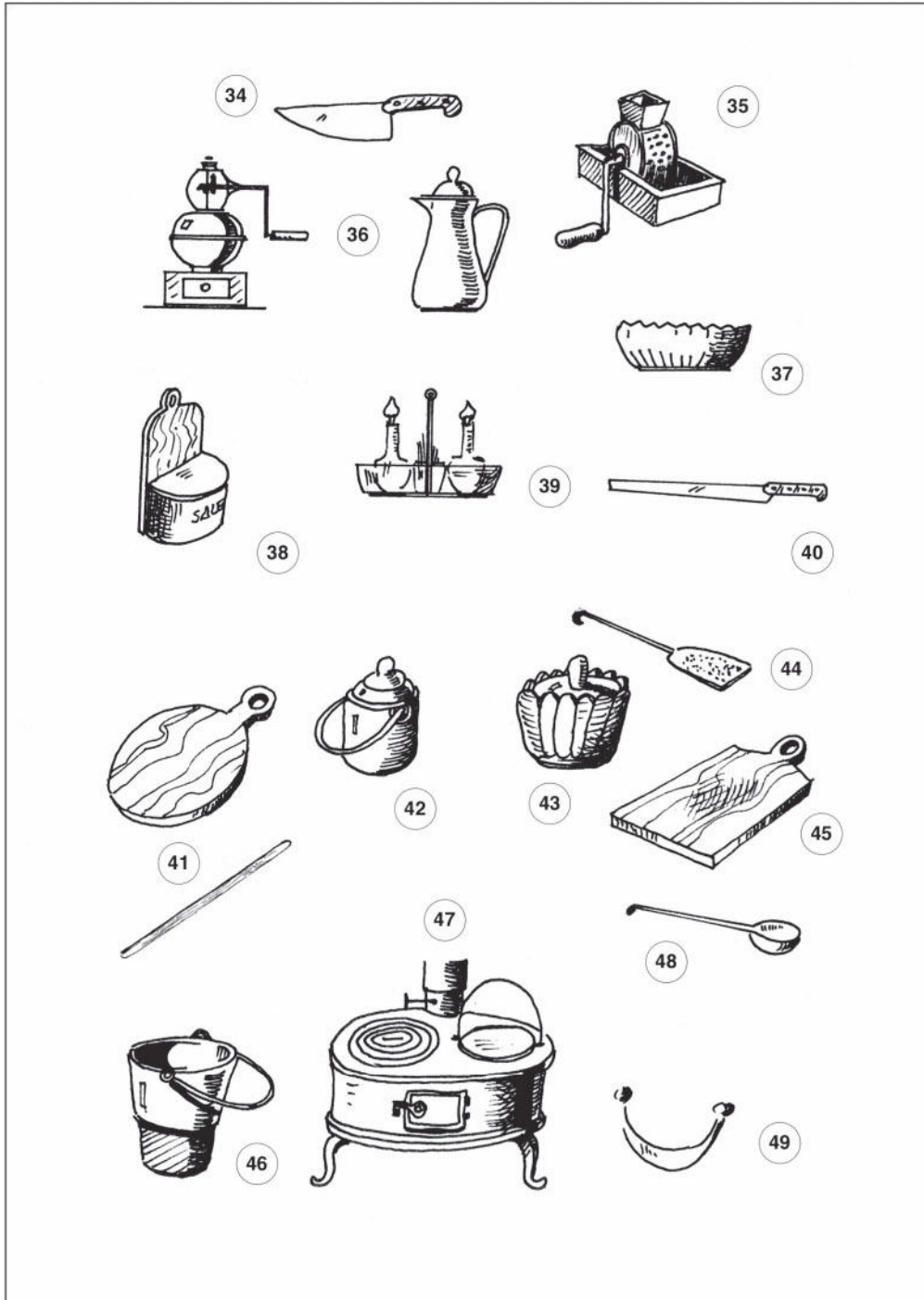
LA CUCINA - ra cüšéna



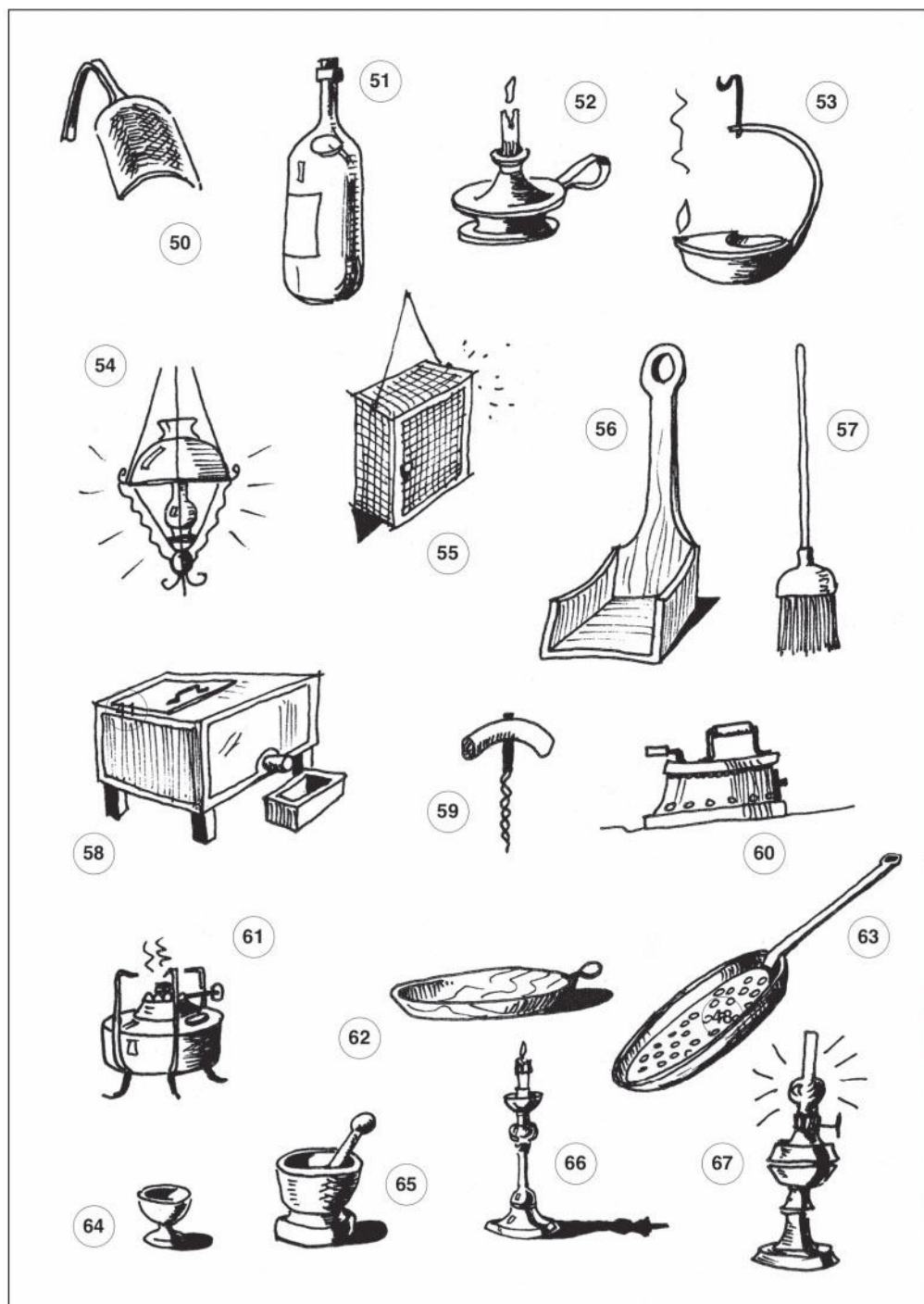
1- *ar camé* camino, 2- *bradnà* alari, 3- *diàv* fermapaiolo, 4- *sufiët* soffietto, 5- *mója* pinza da brace, 6- *barnàs* paletta da camino, 7- *bufaröla* attizzafuoco, 8- *tripè* reggipaiolo, 9- *cardinsó* credenza, 10- *cadéna dar camé*, 11- *caldré* paiolo soprattutto per la polenta, 12- *férmāsēnär* blocca-cenere, 13- *sidlé* secchiello, 14- *rampé* mensola a muro per sostenere il piccolo secchio.
 Quasi tutti i disegni di queste pagine sono opera di Giuseppe Rocca-1980.



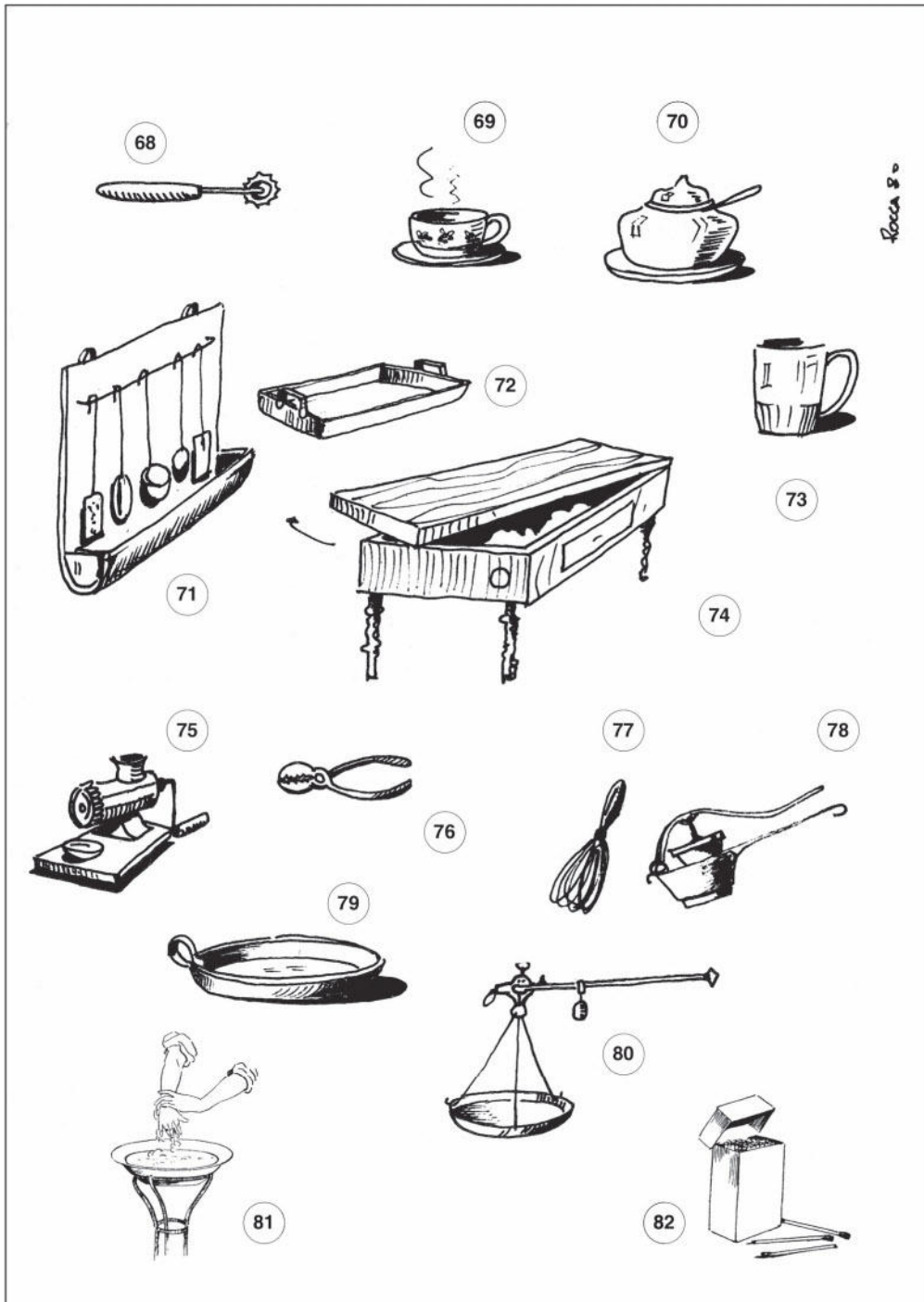
15- pignàta, 16- padèla da fa rustì, 17- furslinó, 18- cùciaró, 19- tasa tazza per l'acqua, 20- padèla e padlé, 21- culé, 22- furnèl a carbó, 23- sùpera, 24- bièla recipiente per fare il caglio, 25- scüdèla, 26- fundèna fondina e tónd piatto, 27- stüfaröla per fare lo stufato, 28- sculapàsta, 29- cuèrc coperchio, 30- batacàràn, 31- pidarió imbuto, 32- canè dra sföja mattarello da conservare in un incavo rotondo del tavolo, 33- tàvul e cadrèga dra cùsèna.



34- *curtlàs*, 35- *màchina dra cunsérva*, 36- *masné e cafètiéra*, 37- *grilèt*, 38- *büsla dra sa*, 39- *uliéra cui amulé*, 40- *curtèla du salàm*, 41- *asa dra pulénta cun ra stèca* asse con il bastone per fare la polenta, 42- *pügnatè du lat*, 43- *furmèna* o *stampè* per il budino, 44- *s-ciümaröla* o *casülèra*, 45- *tajè*, 46- *pügnàta dra stiva* per ottenere acqua calda, 47- *stiva da du buch*, 48- *casü mestolo*, 49- *ciapulèra* o *meşalöna* utilizzata in coppia con il tagliere per sminuzzare carne e verdure.



50- *grataréna* grattugia, 51- *butiglió*, 52- *buşia* portacandela, 53- *lüména* lume ad olio, 54- *lúcèrna* con saliscendi, 55- *grataró* gabbia a difesa dei cibi da topi e mosche, 56- *pórtarüd*, 57- *scua* scopa, 58- *giasaró* frigorifero con blocchi di ghiaccio, 59- *tirabusó* cavatappi, 60- *suprès* ferro da stiro a brace, 61- *furnelè a spirit*, 62- *basièta* piatto di legno per dosare la farina, 63- *padèla par fa rusti ar castàgn bastarnà* padella bucata per arrostitire le castagne, 64- *pórtöv* portauovo, 65- *murtè* mortaio, 66- *candilér*, 67- *lúcèrna*.



68- rüdlé par fa i anlòt, 69- taséna da cafè cun u tundé, 70- sücréra zuccheriera, 71- sculé, 72- cabaré o başıla vassoio, 73- bicieró o pècâr bicchiere da mezzo litro, 74- marna, 75- tritacàrân, 76- s-ciapanùs schiaccianoci, 77- früsta sbattiuova, 78- sgnicapatàch, 79- padèla da fa ra fügàsa, 80- balànsa bilancia oppure canté se al posto del piatto vi sono dei ganci, 81- pórtacaté lavamani con treppiede, catino, portasapone e asciugamano, 82- süfranèli fiammiferi.



Ricostruzioni di un camino, una credenza e una cucina. A casa di Francesco Castellini, alla Scuola Media e alla mostra salese *Arnés e lavù di nostèr càmp*.

La camera da letto

Spesso si dormiva tutti quanti nella stessa camera, in letti con testiere di legno o di ferro, sormontati da una immagine sacra, *ar quadär dra Madòna* o *du Signür*. Nell'adiacente comodino *cifuné*, a volte ricoperto da una lastra di marmo, si conservava in un tiretto quanto serviva per la notte, e nel vano inferiore il pitale *urinàri* il cui contenuto veniva svuotato ogni mattina in strada o, per i più rispettosi, nel gabinetto *cèso* collocato in fondo al cortile vicino *a ra bôgia du rüid*. Sul piano un candeliere per eventuali utilizzi notturni, sostituito dai bambini a luglio con un bicchiere rovesciato in cui le lucciole *lüšérté* diffondevano una fioca luce.

Una cassapanca *caşó* per i cambi del letto, un cantonale, pochi mobili, quali il comò, il guardaroba *vèstè* o *amuàr* o, in caso di presenza di persone disabili, la “comoda” *cagadù*, una robusta sedia con ampio foro centrale e catino nel piano sottostante.

In un angolo il “prete” per scaldare il letto ma non l'ambiente della stanza i cui vetri in pieno inverno erano rivestiti di “fiori”, ossia di incrostazioni di ghiaccio simili a infiorescenze.

Il letto aveva alla base un *caşó* con le molle, poi materassi con foglie di granoturco *pajàs*, di fili di erba secca *cré* o con *pëna d'òca*. Quindi lenzuola *linsô*, *strapónta*, *quatapè*, *imbuti* e *cüsé ad pëna* racchiusi *int'ar fudrèt*. Le stoffe erano in canapa, ma si usavano anche lana, cotone e lino.

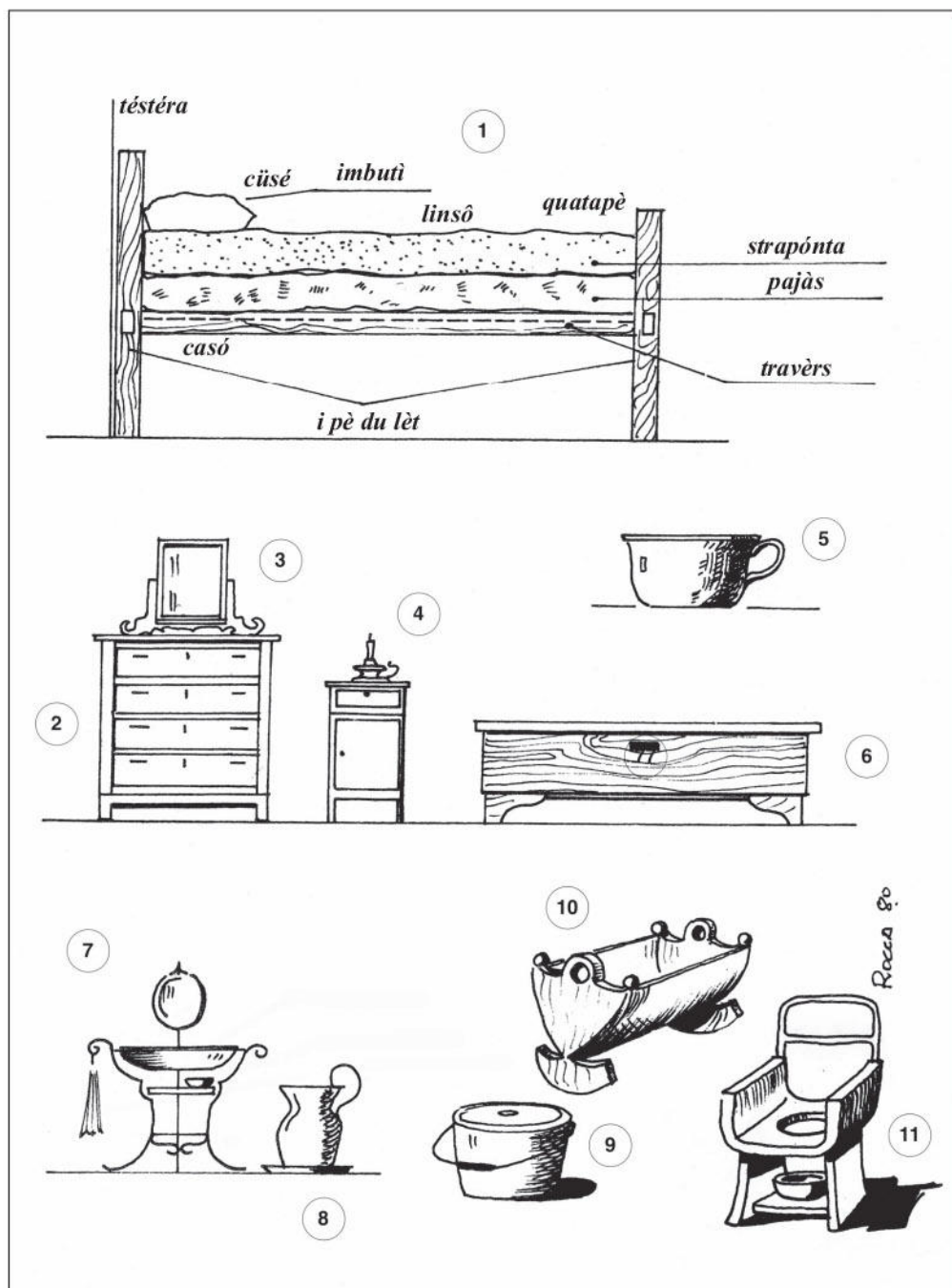
Le testiere del letto potevano anche essere in ferro battuto o con superfici smaltate e dipinte. Nella camera da letto era sempre collocata una grande immagine sacra raffigurante un Gesù nell'orto del Getsemani, una Natività, una Sacra Famiglia o figure di angeli. Sopra il comodino spesso si trovava una piccola acquasantiera.

Nella stanza matrimoniale vi erano una o più culle *côn* di ferro o di legno. Infine una toeletta *lavabu* costituita da un portacatino di ferro con bacinella in ceramica bianca e piani di marmo o di vetro, uno specchio ruotante, portasapone, un secchio per l'acqua sporca e una brocca per quella pulita, acqua di cui d'inverno a volte non si poteva usufruire poiché trasformata in un blocco di ghiaccio. La toeletta aveva funzioni prevalentemente notturne, dopo i momenti di intimità; infatti solitamente al mattino ci si lavava in cucina o in cortile utilizzando un portacatino. Il soffitto era in travi di legno, spesso caratterizzato da fitte ragnatele e grossi ragni nerastri inoffensivi, ma terrore dei bambini.

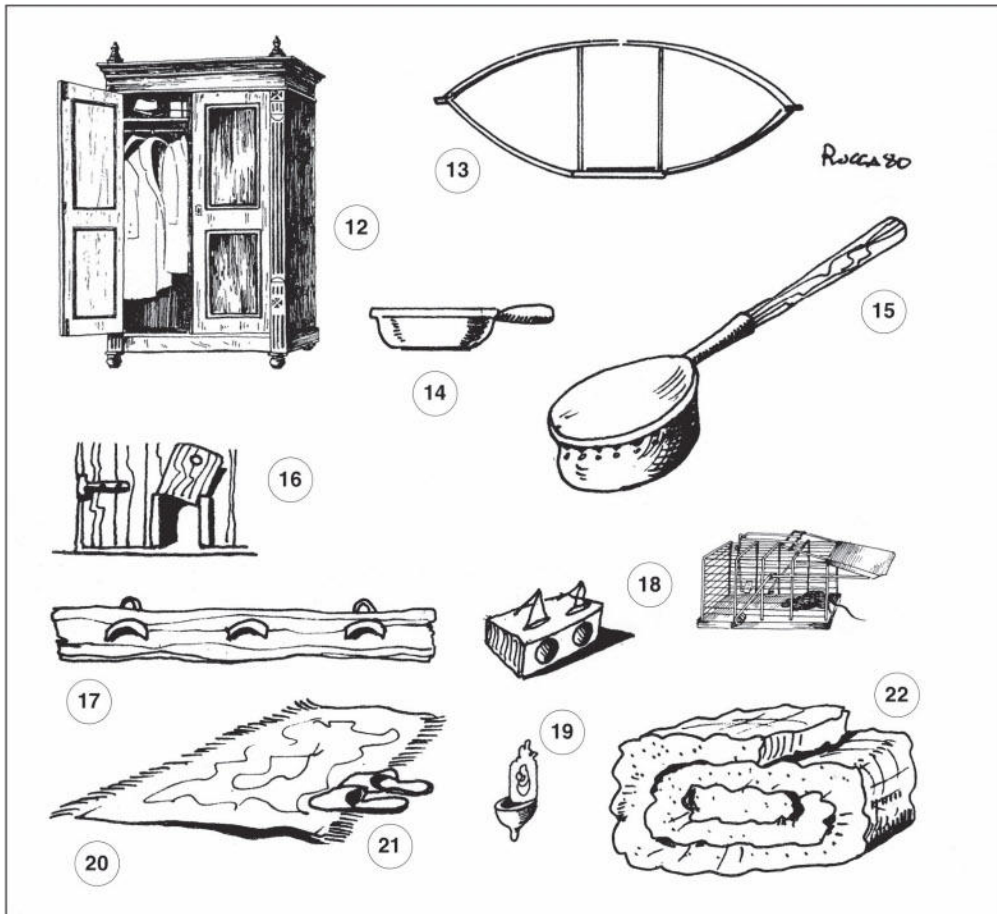


Immagini sacre alla testiera del letto. A sinistra la stampa di un Cristo in meditazione sul Monte degli Ulivi, appartenuta a Migliorino Brunetti e Pierina Borgogni. A destra uno stendardo, raffigurante la Sacra Famiglia al lavoro, a capo del letto di Emilio Concaro e Luigina Basiglio.

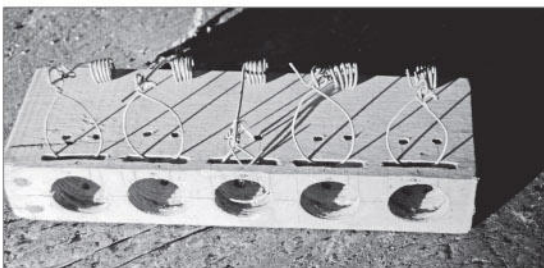
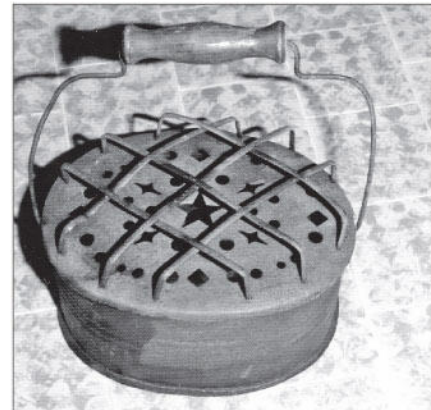
LA CAMERA DA LETTO - ra stânşa da lèt



1- U lèt (con casó in legno e molle, i pè du lèt, i travèrs, ra téstera, ar pajàs materasso di scartòs o paja o cré, ra strapónta ad pèna con piume d'oca, i linsò, ar cuèrt, ar quatapè, l'imbuti di cotone e ar cüsé), 2- cumò, 3- spègèra, 4- cifuné comodino, 5- urinàri pitale, 6- caşó cassapanca, 7- lavàbu toeletta (con spèg, caté di lamiera smaltata, pórtasavó, savièta asciugamano), 8- bròca, 9- sidèl per l'acqua sporca, 10- còna culla, 11- còmuda.



12- vèstè o amuar, 13- prév, 14- s-ciunfèta o scaldè con la brace, 15- scadalèt, 16- us-ciò par ar gat taiola, 17- tacapàn, 18- due tipi di ratarò, 19- aquasanté, 20- tapis scendiletto, 21- patlé, 22- imbuti.



Il “cavastivali”.

Un ratarò per una casa infestata dai topi.

Lo scaldino da riempire di brace.



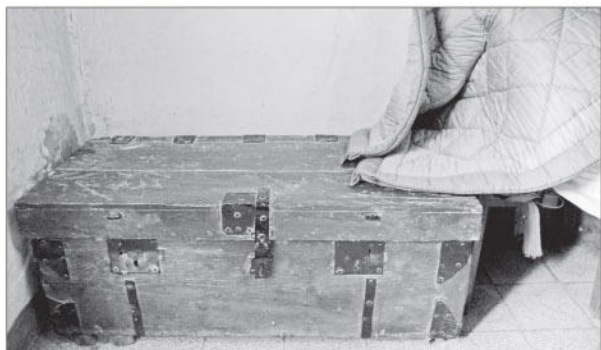
Il “lettone” in ferro battuto con il “prete” sotto le lenzuola.



Il comodino *cifuné* con un cassetto e lo spazio per il pitale *urinàri*.



Un bel letto in ferro battuto, con riquadri dipinti, raffiguranti paesaggi montani.



Una foto del 1923 con un bambino fasciato stile mummia. Accanto, una pregevole culla *cõna* in legno tornito.

L'*acguasantino* sopra il *cifuné*.

Per l'igiene personale: lavamani a treppiede e lavabo per la camera da letto con tanto di catino, specchiera e brocche.

Il baule *caşa* o *baül* in cui venivano conservati il corredo e le coperte invernali. Dotato di robusta serratura serviva anche per riporvi documenti e denaro.

ILLUMINAZIONE, RISCALDAMENTO

L'illuminazione

La luce artificiale mette in risalto il dislivello tra il tempo passato e quello attuale. Si pensi al legno resinoso o alle fiaccole di tre secoli fa e ai faretto "led" odierni.

Usatissimo il sego, ossia il grasso fuso dei bovini, che, per il suo alto punto di fusione, era molto adatto per l'illuminazione. Le candele di cera avevano un utilizzo prevalentemente liturgico. I combustibili più usati erano l'olio vegetale ricavato dalle noci, l'olio animale derivante da parti appropriate del maiale e oli minerali ottenuti dai vari prodotti del petrolio.

Ottimi i lumi a vaschetta piatta con la parte superiore lunga e mobile terminante con un gancio che serviva ad appenderli. Ancora usati a fine Ottocento nelle stalle.

Il candeliere più pratico era quello fatto con un robusto filo di ferro ritorto a spirale: si poteva alzare la candela, man mano che si consumava, tramite una levetta, spesso costituita da un chiodo infisso nella cera o da un rametto di gaggia.

Lo sconvolgimento iniziò nel 1900 quando la società "Agognetta" portò la luce elettrica a Castelnuovo. I lampioni erano 77, diffusi in tutto il paese ma a distanza non superiore al chilometro dalla piazza. La resa era modesta. In piazza c'erano due lampioni con quattro bocce di potenza superiore e altrettanti negli angoli delle vie di uscita. Quando Po cresceva la luce non arrivava per giorni; per di più, come testimoniano centinaia di multe inflitte alla "Agognetta", la luce spesso veniva fornita in ritardo o tolta in anticipo. L'esperimento si rilevò quindi fallimentare.

Pochi anni dopo, nel 1910, si decise di cambiare forma di energia e ci si affidò all'ing. Gamba che provvide a fare edificare, in un'area di 4.000 metri quadrati, adiacente alla stazione ferroviaria, la "Casa del gas", e di portare il gas anche in tutte le case, ma solo per le cucine.

Nelle case si ritornò alle lampade a petrolio e si usavano lucerne, lanterne e gli

“ L'AGOGNETTA ,
 SOCIETÀ ANONIMA PER INDUSTRIE ELETTRICHE
 Capitale Sociale L. 500,000

Sede Sociale: VOGHERA - Via Plans, 37 Amministrazione: SANNAZZARO DEI BURGONDI

ILLUMINAZIONE PUBBLICA E PRIVATA
 TRASPORTO DI FORZA
 COMUNI

SANNAZZARO DEI BURGONDI - FERRERA EDROSSONE - LOBELLO - MEDE - OTTOBIANO - S. GIORGIO - SCALDASOLE - DORNO - MEZZANIGLI - PIVE DEL CAIRO - GORSALE - PONTICURONE - MOLINO DEI TORTI - ALZANO - CASTELNUOVO SCRIVIA - SALE (Alessandria) - PONTECURONE - ALAGNA - VALEGGIO.

Torino li 2 Gennaio 1910-

In questa lettera, inviata a Roberto Richenbach dalla società "Agognetta", appaiono tutti i paesi in rapporto con la sede amministrativa di Sannazzaro dei Burgondi.

innovativi “spaccafiamme” che certamente rendevano di più che non i lumini della Agognetta. Si produceva gas dalla distillazione del carbone litantrace. Rimaneva uno scarto che veniva venduto ai privati. Dalla centralina il gas veniva portato tramite tubazioni in paese ad alimentare i lampioni. Provvedeva ad accenderli un addetto provvisto di una lunga pertica dotata di un acciarino. La Società Anonima del Gas di Castelnuovo Scrvia nel 1910 firmò un contratto con il Comune per un periodo di 45 anni, che però venne disdetto qualche anno dopo.

Il gas costava 0,23 centesimi per metro cubo se finalizzato alla illuminazione e al riscaldamento (0,18 per il Municipio) e 0,15 per la forza motrice. L’illuminazione a gas era garantita da 100 fanali recanti lampade a reticella a incandescenza, accese tutta notte. Dovevano avere un potere luminoso di almeno 80 candele. La ditta provvedeva alla manutenzione e a porre rimedio a furti o atti vandalici.

Ben diciotto le inadempienze passibili di multe da parte dell’Ufficio tecnico e del Comune, compresa la multa di una lira qualora l’accenditore fosse vestito indecentemente.



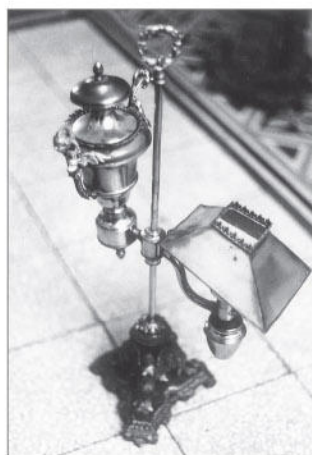
La lampada votiva, collocata nel Famedio dedicato ai caduti.



Antichi lumi a olio, candelieri, una lanterna di latta e una lampada a petrolio con piede in ceramica (priva del cappello di vetro).



Un paio di lampade al Presepe vivente 2015.



Una lampada signorile.

Il riscaldamento

La più importante fonte di calore della casa era il focolare, ma a questo abbiamo già dedicato alcune pagine. Vediamo quali altre forme di riscaldamento avevano i nostri antenati oltre al focolare e, ovviamente, alle stalle nelle gelide serate invernali.

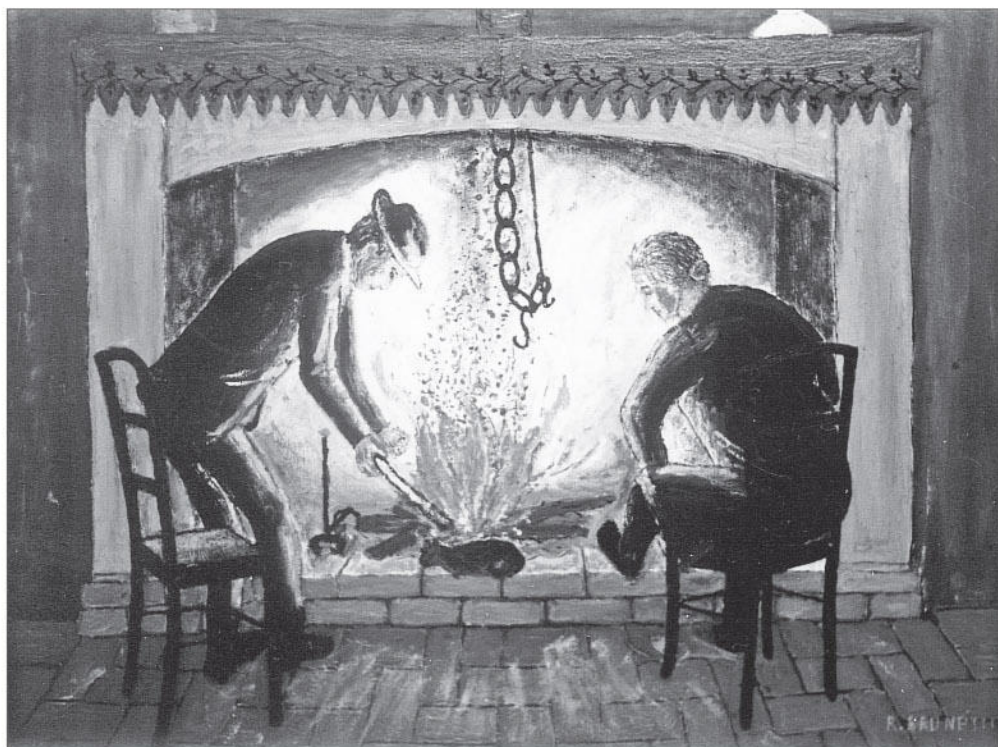
La stanza più riscaldata era quella dotata di un camino a fuoco aperto. Nelle case signorili quasi tutte le stanze ne erano dotate oppure vi era addirittura un particolare sistema di riscaldamento, come quello che si può vedere ancora oggi a Palazzo Centurione: aria calda prodotta in cantina e fatta circolare in condotte murarie collegate a sportellini regolabili per farla uscire in stanze e corridoi.

Al camino si è sostituita prima la stufa e ora i termosifoni.

La stufa era il mezzo più diffuso per riscaldare un ambiente. Di solito in ferro o in ghisa, a forma di parallelepipedo, cubica o cilindrica, alimentata a legna introdotta anteriormente nella bocca della stufa chiusa con uno sportellino di ferro, oppure tramite una bocca superiore. Le stufe erano solitamente a due o tre bocche.

Ra stiva era caratterizzata da aperture in cui inserire le pentole di varie dimensioni, modificabili a seconda di quanti cerchi *sèrc* si toglievano. Il piccolo cerchio centrale *u sércié* era dotato di una cavità e di un ferro arcuato per essere sollevato con una bacchetta di ferro terminante a uncino *rampé*. Era fornita di un recipiente *ra tasa* per avere sempre disponibile acqua calda. La canna fumaria era mobile, costituita da lunghi tubi *canó* e curve *gùmit* che contribuivano a scaldare la stanza e in parte anche quella adiacente o soprastante.

Intorno al primo tubo un cerchio con incastri reclinabili sosteneva lunghe bacchette



Ci si riscalda davanti al camino.



Viene posto lo scaldino nel *prév*.



Si stira con *ar fer da stirà* e con *u suprès*.
Presepe vivente 2015.

fèrèt su cui si mettevano ad asciugare calze, fazzoletti, tovaglioli, asciugamani. Una *gria* separava la brace da un cassetto scorrevole *casèt dra sènär*, cenere poi utilizzata per lavare i panni.

A corredo della stufa vi erano una bottiglia di rame e successivamente una borsa di gomma per l'acqua calda da tenere sulle ginocchia o da mettere sotto le lenzuola, una bacchetta uncinata *rampé* per togliere i cerchietti, una lunga pinza

a molla *mója* per afferrare i tizzoni, una paletta *barnàs*, un mestolo *casü* per le pentole e per estrarre l'acqua calda dalla tazza, ferri da stiro a contatto *fèr da stirà* o con una cavità per la brace *suprès*, un braciere *scaldé* da riempire di brace per riscaldare il letto.

Ottima la superficie di una vecchia stufa accesa sia per una perfetta cottura delle castagne *bastarnà* che per preparare la fragrante *pulénta rustì*.



La stufa a due bocche di Franco e Tina Berri.

Ar prév

Per riscaldarsi i piedi, a letto, si usava un mattone caldo, *u tró*, o una bottiglia di acqua calda avvolti in un panno.

A letto si metteva d'inverno anche *ar prév*, ossia un trabiccolo entro cui veniva deposta *ra s-ciunfêta*, recipiente di ferro, di rame o di terracotta, dotato di manico con rivestimento di legno, ricolmo di brace ardente e cenere calda. A volte era ricoperto da un coperchio ribaltabile e forato. Non infrequenti i casi di lenzuola e materassi bruciacchiati *strinà* dalla brace quando inavvertitamente lo scaldaletto veniva rovesciato.

Il cosiddetto "prete" era costituito da una intelaiatura di legno di forma arcuata e allungata. Quattro assi longitudinali collegate ad altre quattro verticali e a due ripiani in lamiera. Sul ripiano inferiore si appoggiava il recipiente con la brace. La forma arcuata favoriva l'introduzione fra le coperte. Il tepore piacevole che contrastava il freddo e l'umidità delle camere da letto richiedeva due accorgimenti: attenzione a non muoversi bruscamente se ci si infilava a letto senza aver ancora tolto "il prete"; evitare di addormentarsi con la testa sotto le coperte respirando così i gas prodotti dalla brace.

Vi è anche un proverbio sul tema: *A San Giüsèp u sa scón-da u scadalèt*; a San Giuseppe inizia la primavera e si porta in solaio lo scaldaletto.

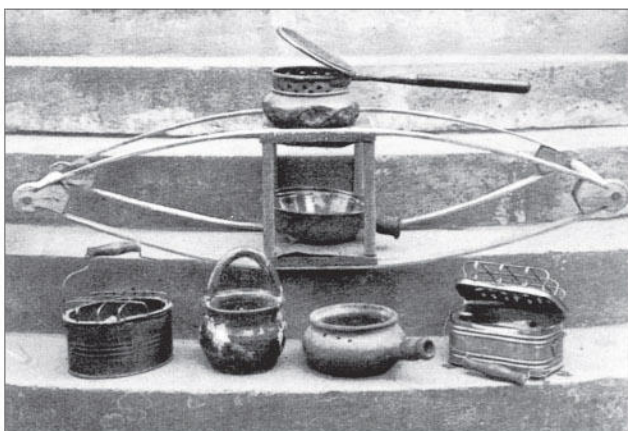
I bracieri

Per secoli, una volta spento il camino e non ancora molto diffuse le stufe, si è fatto ricorso al braciere collocato in mezzo alla camera, basso e largo, alimentandolo di carbonella e brace che, ricoperta di cenere, e mantenendo la stanza arieggiata, diffondeva un discreto tepore senza esalazioni troppo fastidiose e nocive.

Esistevano scaldini portatili per scaldarsi le mani o appoggiarvi i piedi. Potevano essere di terracotta o metallici, ossia di lamiera, di rame o di ottone. Il manico era sempre in legno forte.



Il "prete" in cui, per scaldare le lenzuola, viene collocato lo scaldino pieno di brace. Presepe vivente 2015.



Strumenti per riscaldare. In basso, alle estremità, scaldini di lamiera con manico in legno; al centro altri scaldini. In alto *ar prév* con il tradizionale recipiente per la brace. Infine lo scaldaletto dal lungo manico.

ARATRI ED ERPICI

L'aratro, che sostituisce nel tempo la zappa e la vanga, è l'attrezzo fondamentale dell'agricoltura. Dapprima in legno con un semplice rinforzo sulla punta per favorirne la penetrazione, ora è diventato un gigantesco strumento a vari vomeri trainato da poderosi trattori. All'aratro andava sempre abbinato l'erpice con i suoi denti e le sue lame aventi la funzione di rompere le zolle, di eliminare i ciuffi d'erba, di smuovere il terreno in superficie per coprire i semi diffusi a spaglio. In seconda istanza si ricorreva alla *starpladùra* e al *rabatò*.

Un secolo fa per gli attrezzi a traino si utilizzavano un asino, un cavallo o, meglio ancora, un paio di buoi uniti con un giogo *u šu*. Se il bue era singolo, l'aggancio avveniva con *u šuët*. Accanto ai buoi occorreavano due persone: una, di solito un ragazzo, che li guidava stando in fianco in posizione avanzata, l'altra, un uomo robusto che impugnava *ar stév* e li pungolava con l'*aghiô*.

Il bue più forte camminava nel solco appena tracciato. La media della profondità delle arature, a seconda del tipo di terreno e dell'aratro, andava dai 20 ai 35 cm. Nonostante la grande fatica una coppia di buoi di solito lavorava dalle quattro del mattino sin verso le ore undici. A ogni andata e ritorno i buoi, che sudavano tantissimo, si fermavano per un breve riposo (*a i lasavän fiagà*). Questo avveniva anche per i cavalli, ma solo per consentire loro di orinare, mentre i buoi *a pisavän andända*. Bevevano solo al rientro nel cortile e qui svuotavano l'*arbi* colmo d'acqua con potenti sorsate *surbió*.

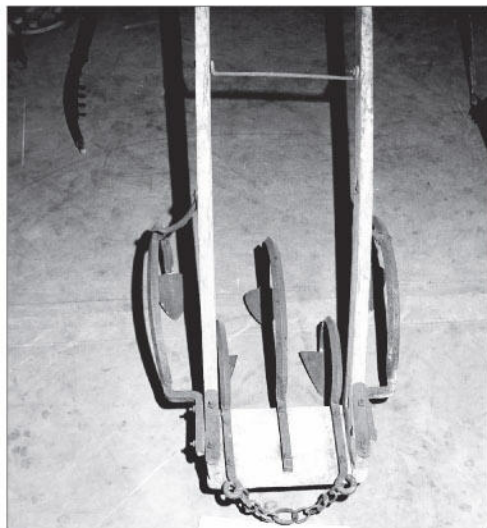
L'aratura aveva una serie di precisi schemi a seconda della pendenza da dare al terreno e ai fossatelli interni da creare per lo scolo delle acque piovane. Ad esempio l'aratura era *spangà* quando si iniziava su un lato scavando un solco al centro; era *im-mas-cià* se si partiva dal centro, lasciando così due fossatelli laterali con un arginello in mezzo che alla fine veniva disfatto (*rancà l'ursé*).



Aratro alla cascina Secco.



Antichi assolcatori totalmente lignei.



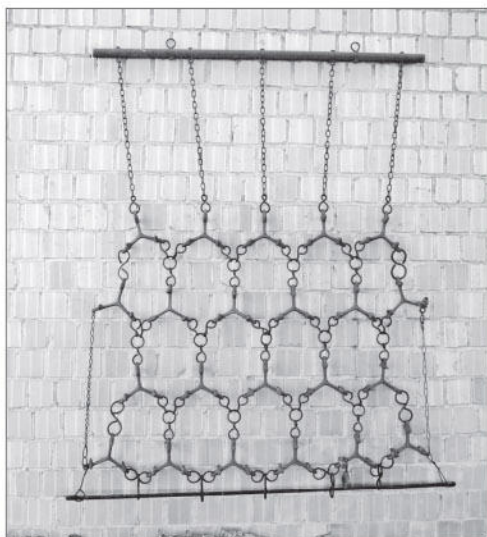
Zappatrice a cavallo *starpladùra*.



Erpice rotante *Pirlât*.



Erpice a lame con intelaiatura in legno.



Erpice snodabile *érpiëta*.



Lame dell'erpice tagliafette consumate dall'uso.

Gli aratri più utilizzati

- **Arà.** Trainato da una pariglia di buoi o cavalli. Nei terreni molto argillosi e secchi si arrivava anche a sei buoi collocando i più robusti (circa dieci quintali) appena davanti all'aratro. L'*umé* regola la profondità di lavoro *par dagh püsè o meno cutüra*. Sulla punta del versoio *màsa*, poco dopo il coltro *ar cutär* vi è il vomere *urëgia*. La bure *büròt* è il telaio che regge l'aratro.

L'impugnatura avviene tramite *ar stév* le stegole. Da notare che una ruota, quella che va nel solco, è più grande di quella che appoggia sul terreno da arare, oppure ne viene regolata la posizione.

- **Araghèla.** Aratro più piccolo con un solo manico. Bastava un singolo animale per trainarlo. Caratterizzato dai *tiränt* e *dra stasöra* o *dar balansé*, un robusto legno con un gancio centrale per il collegamento con un aratro o un erpice. *Ar balansé* era utile anche per unire fra di loro i cavalli in fila.

- **Araglé.** Aratro piccolo (con un versoio) trainato da un cavallo o da un asino. Serviva per creare un solco in cui seminare poi il granoturco o per scalzare i *scató* (spuntoni del mais tagliato).

- **Binëta.** Zappacavallo. Trainata da un cavallo. Ha una ruota davanti con regolatore di altezza. Al centro una *sapa* che smuoveva il terreno fra le due file.

Due vomeri (o dischi) dietro pulivano lo spazio fra una fila e l'altra di mais e di barbabietole e scalzavano le piantine.

Fra le due file si creava un arginello che successivamente veniva spianato causando la rincalzatura dei filari di pianticelle.

- **Érpi di dént drit.** Erpice con tante punte infisse in un rettangolo o un triangolo ligneo. I denti venivano ricavati dai cerchioni delle ruote dei carri disfatti. Serviva per rompere le zolle, spianare i terreni arati o per coprire i semi. Ve ne erano anche con struttura di ferro.

- **Érpi tajafët.** Erpice con tante lame sagomate che funzionavano come piccoli vomeri che rivoltavano ridotte strisce di terreno. Non aveva l'inconveniente degli erpici a punte che portavano in superficie la stoppia sotterrata.

- **Érpiëta** o *rampighëna*. Erpice snodato costituito da pezzi triangolari di ghisa collegati fra loro da anelli formando una estesa maglia. Utilizzato per coprire i semi dopo la semina a spaglio.

- **Pirlät.** Erpice frangizolle rotativo. Ottimo per lavori di rifinitura. Aveva un telaio in cui era inserito un pesante cilindro di ghisa. Poteva roteare in un senso o nell'altro a seconda del posizionamento del cilindro.

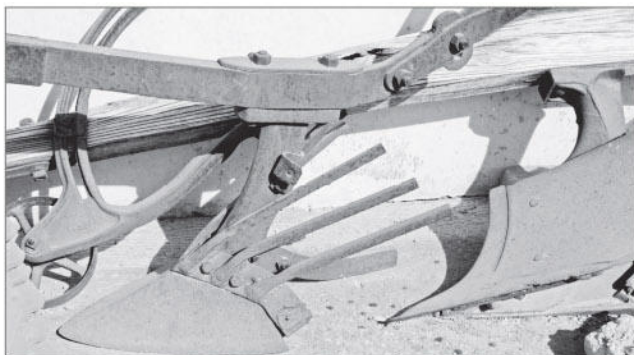
- **Rabató.** Tronchi di legno robusto da far rotolare sui campi seminati per compattare il terreno.

- **Rüncäpatàch.** Piccolo attrezzo, trainato da un cavallo, con *ra masa* che si infilava nel cavallotto delle patate portandole in superficie. Per far depositare ai fianchi le patate, alla mazza venivano applicate alcune aste di 40 centimetri di lunghezza.

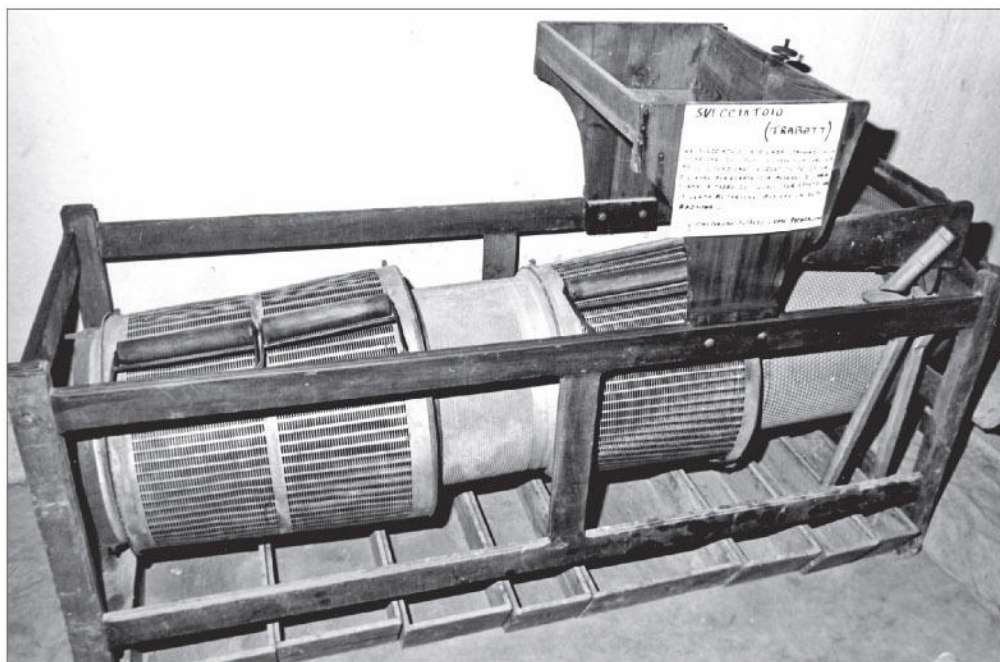
- **Rip.** Lunghe punte ricurve che anziché arare e voltare la terra la scavavano in profondità togliendo anche le radici delle ceppaie.

- **Starpladüra.** Zappatrice. Trainata da un cavallo, con tre o cinque zappe arcuate. Rimiscolava il terreno ed estirpava le erbacce.

- **Strüsa.** Piccolo erpice per trascinare ramaglie allo scopo di smuovere leggermente la superficie e coprire i semi diffusi a spaglio. Il termine non è da confondere con *strügia* spazzola di ferro per pulire il manto dei cavalli, o *strüsòt* la slitta per piccoli trasporti dentro il campo.
- **Uliviér.** Aratro di ottima resa, dotato di vomere allungato costituito da un acciaio forte e scivoloso. Impiegato per arature profonde.
- **Urgió e urgiuné.** Doppio orecchio che serviva per incalzare mais, patate e fagioli.
- **Vólturëg.** Aratro con doppio vomere che veniva invertito al momento del ritorno a fianco del solco precedente. Le ruote erano uguali poiché rovesciava il terreno sempre dalla stessa parte.

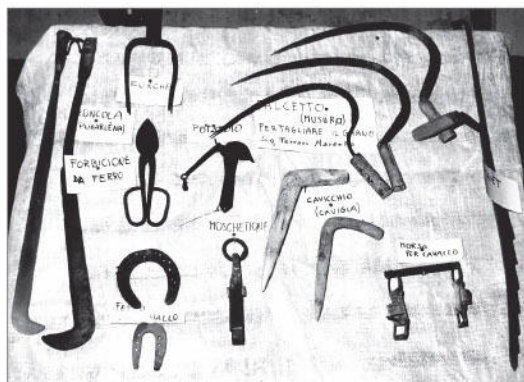
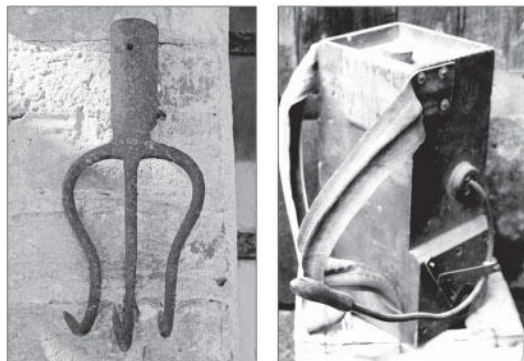


Stasöra o *balansé* per agganciare le tirelle degli animali all'attrezzo da usare. A destra, il *räncapatàch*.



Per la pulitura, la cernita e la selezione delle sementi si utilizzavano molti strumenti. Dalla pala cava con cui si lanciava il grano controvento, al grande crivello di cuoio o di fili metallici appeso al soffitto; dai vagli ventilatori agli svecciaioi in due tamburi *trabàt*. Quest'ultimo separa dal grano i semi estranei, lo divide per dimensioni del chicco, elimina le vecce, i grani rotti o piccoli, le pietre e le pagliuzze.

ARNESI VARI



Il mondo contadino era dotato di molti arnesi, prevalentemente in legno e ferro. Piccoli oggetti come *ra cavigia* per seminare o *ra strùgia* per i cavalli o *ar palanché* per preparare il buco in cui piantare i pali da vigna; grandi macchinari in continua evoluzione, quali *ra tajaliga* o *ra màchina da bat ar grö* o *u trabàt*. Frutto di una ricerca che nei secoli aveva portato a elaborare oggetti, ingranaggi o attrezzi di notevole genialità dovuta sia ai contadini che ai molti artigiani che erano direttamente collegati all'agricoltura.

A questo tema degli attrezzi in genere sono dedicati alcuni capitoli del libro che avete fra le mani e quindi mi limito ora a una serie di immagini.



Räncaravó un attrezzo particolarmente faticoso per staccare le barbabietole dal terreno.

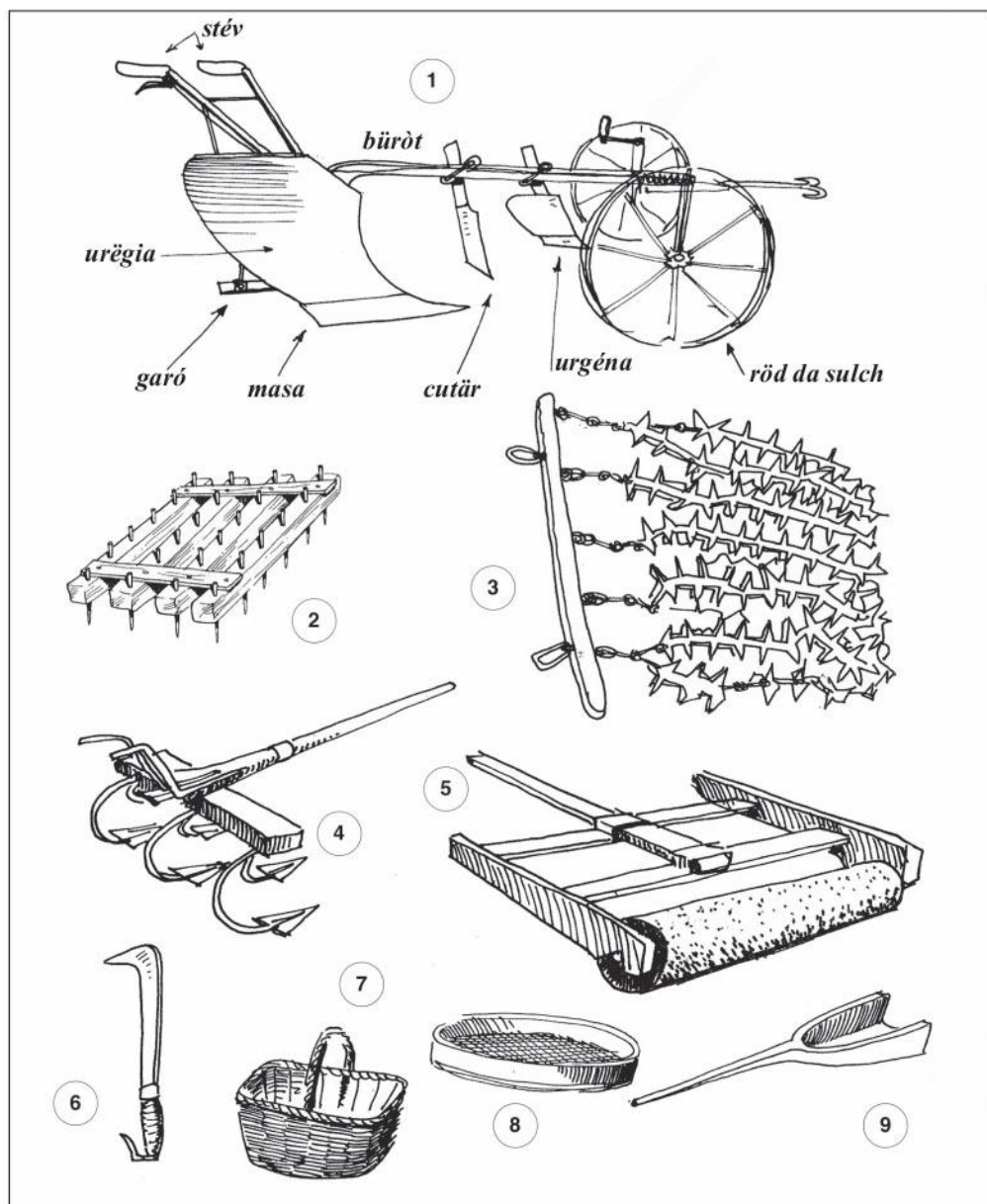
Pompetta per irrorare lo zolfo.

Tanti piccoli arnesi esposti nel 1984.

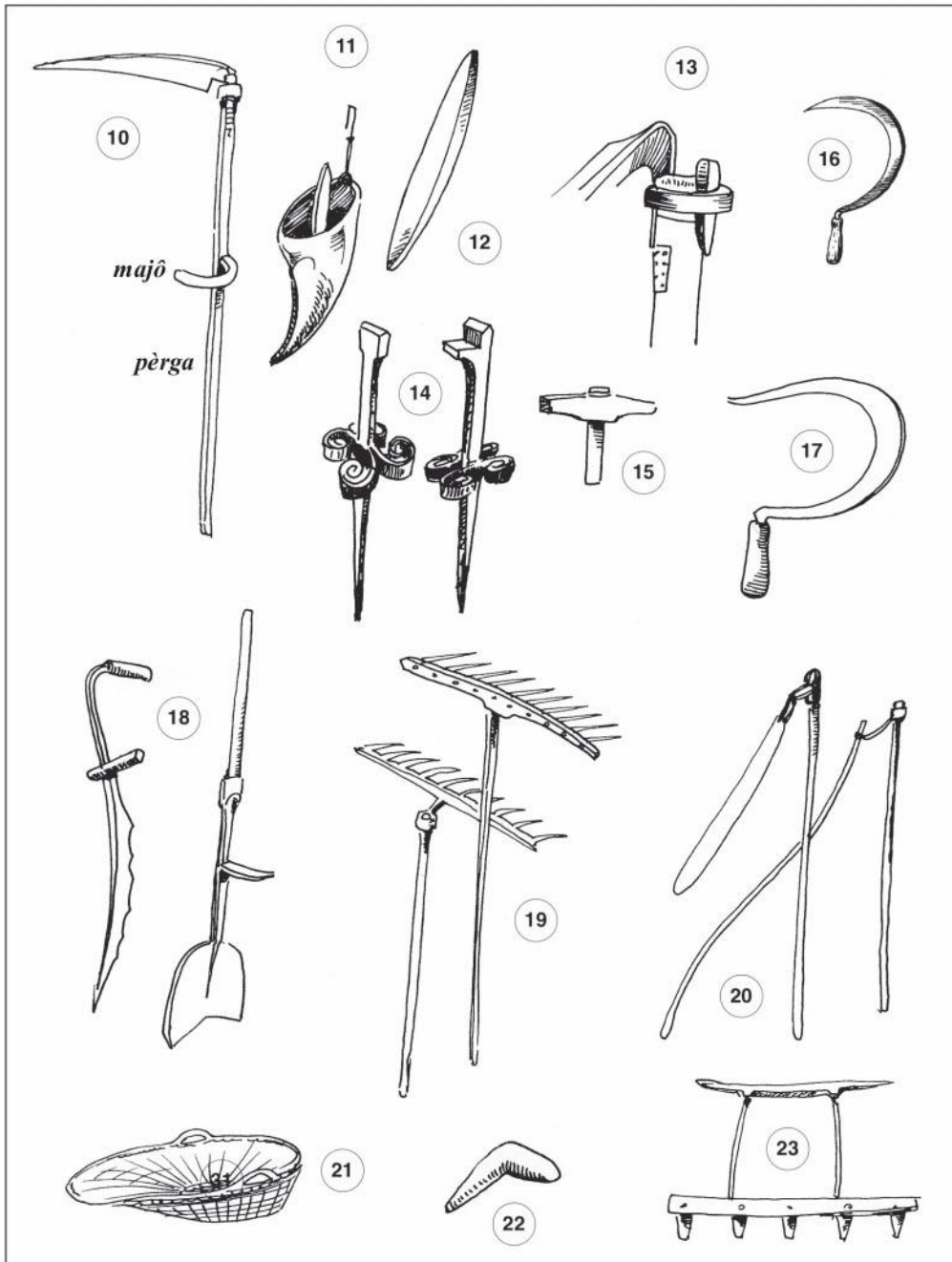
Uno dei macchinari più imponenti, **ar fugó**.

Sopra: vaglio, falce e tagliafieno.

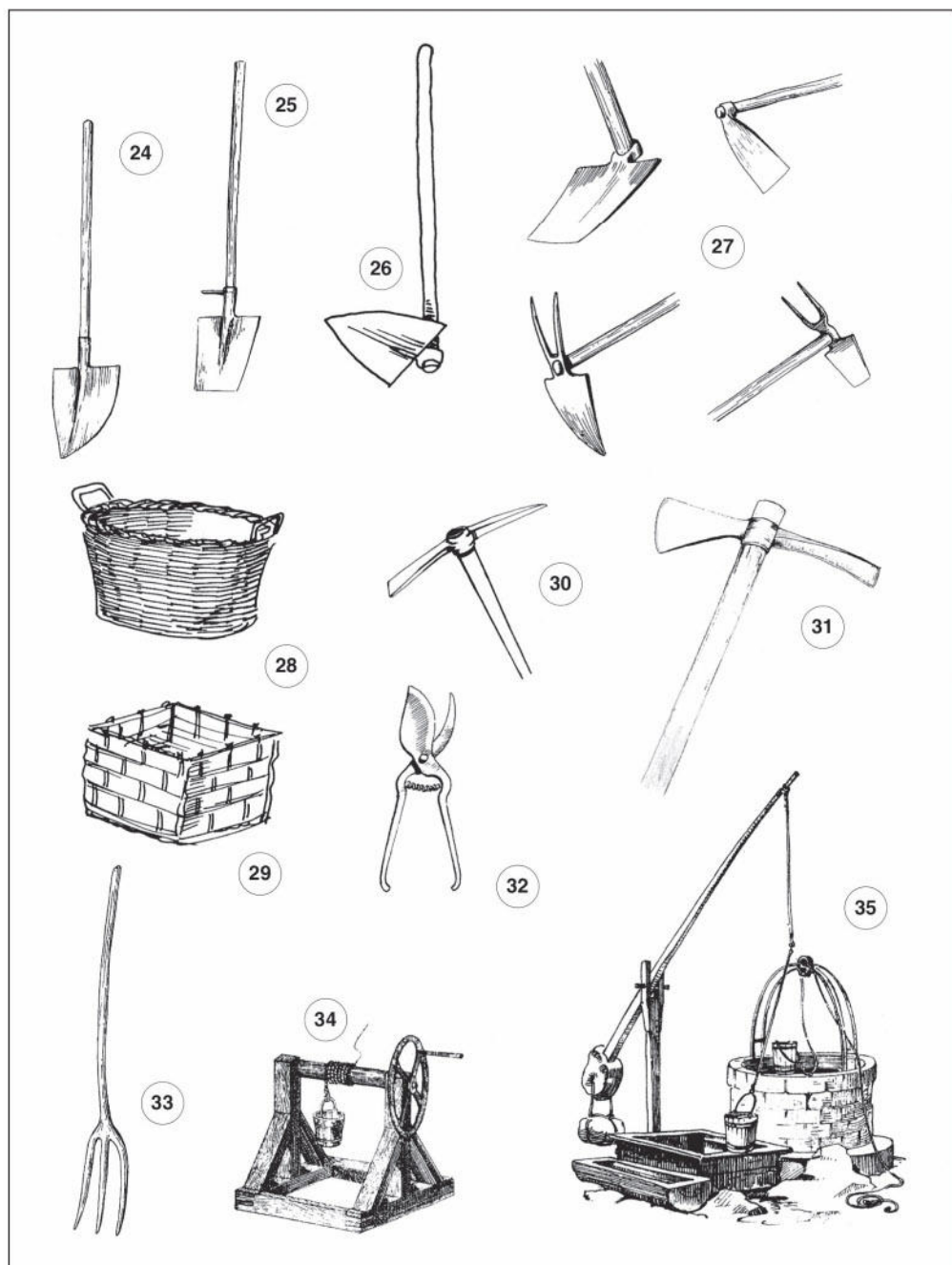
ATTREZZI AGRICOLI



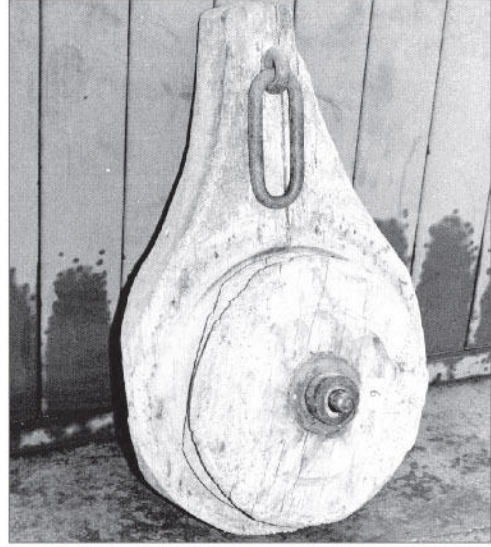
1- L'arà. *Stév* stegole, *urègia* versoio, *canvè* o *garó* tallone per tenere a livello l'aratro, *masa* mazza (lama terminale anteriore dei vomeri, asportabile per essere martellinata), *büròt* bure, *cutür* coltro (lama piccola e spessa dinanzi al vomere per tagliare lo strato erboso), *röd da sulch* ruote per dare più stabilità all'aratro, *urgèna*, *umé* regolatore di profondità *par dagh püsè* o *mèno cutüra*, 2- *érpi di dént drit* erpice per frantumare le zolle e livellare il terreno arato, 3- *érpièta* o *rampighèna* erpice snodato per smuovere la crosta dopo la semina e coprire i semi, 4- *starpladüra* (a tre o cinque zappe) *par starplà l'erba*, 5- *rabató* rullo per compattare il terreno, 6- *pugarò* roncola, 7- *cavagna* cesta fatta con strisce di castagno intrecciate e dotata di manico; *cavagnò* se di forma leggermente arcuata, 8- *cribi* grande setaccio per il grano o il mais sostenuto da corde; *sgas* se più piccolo e di uso domestico, 9- *para* pala per riempire i sacchi di grano; *paròt* se leggermente più infossato e quindi utilizzato per innaffiare.



10- *fer da pra* falce con una impugnatura ricurva *majô*, 11- *ar cudè* o *cughè* portacote in corno di bue, contenente un po' di aceto per sgrassare la cote, 12- *ra cud* pietra per affilare, 13- *vèra immasà* bloccaggio della falce tramite *ra vera* e un *côni*, 14- *marténa* ferro per martellinare il filo della falce, 15- *martè* martello per battere la falce, 16- *musirô* falchetto da erba, 17- *müsüra* (falce messoria), 18- due tipi di *tajèt* tagliafieno, 19- *rèstè* rastrelli, 20- *varşèla* correggiato per la trebbiatura a mano o per sgranare i ceci e i fagioli secchi 21- *val* panierino a forma di conchiglia per separare la loppa dal grano, 22- *cavìgia* cavicchio di legno appuntito, con impugnatura orizzontale, per praticare fori nei terreni di semina (mais, fagioli), 23- *rèstlò di spigà* grande rastrello per raccogliere le spighe rimaste a terra dopo la mietitura.



24- *badi*, 25- *vängó* e *cavgióra* per appoggiarvi il piede, 26- *sapa*, 27- *sapët* di vari tipi, 28- *cavagna par ar damigiän* cesta grande in salici intrecciati con due impugnature per sollevare le damigiane, 29- *banàsträ* cesta da uva con strisce di corteccia di castagno intrecciate, 30- *pich* piccone, 31- *marapica* pesante scure a due lame, una in verticale e l'altra in orizzontale, 32- *furbşó* forbicioni per potare la vigna, 33- *furca a dü*, *tri* o *quatär bränch*, a seconda del materiale da inforcare (covoni, erba medica, letame), 34- *bülgra* verricello utilizzato per scavare pozzi, 35- *bricula* mazzacavallo, congegno per attingere acqua dai pozzi, formato da una pertica in bilico su una trave verticale, munita, alle due estremità, di un secchio e di un contrappeso.



Lo strumento più semplice: un lungo palo *par batajà ar nuş* e far cadere le noci mature.

Una poderosa carrucola interamente in legno.

Incudinetta e martello *ra martléna* per affilare la falce. Possono essere di due fogge.

Peppino Cialotti provvede a martellinare la falce.

La macina orizzontale per ottenere olio di noci. Donata da Marcellino Ferrari che risiedeva nella zona dell'antico convento dei Francescani.

ECONOMIA E STORIA

Due anni prima della sua morte, avvenuta il 18 dicembre 2013, all'età di 69 anni, ho collaborato con l'amico Vittorio Moro¹ per un volumetto dedicato all'economia castelnovese richiestogli dalla Biblioteca che, però, ne ridusse il testo. Anch'io ne ricaverò ciò che è funzionale a questo libro, con le opportune aggiunte.

Prima della storia

L'indagine archeologica, effettuata dalla Sovrintendenza regionale nel 1996 a metà della via Torino, ha portato alla luce testimonianze di insediamenti dell'età del rame (IV-III millennio a.C.), probabilmente liguri. In particolare un vaso "biansato" e un "vaso cilindrico in legno di olmo".

Così comincia, forse, la storia, e quindi l'economia e la storia economica, di Castelnuovo (e di tutta la Bassa Valle Scrivia). In un paesaggio geomorfologico ancora in evoluzione, comunque già condizionato dall'acqua, da un torrente, da un terreno paludoso e boschivo con qualche area coltivabile, come attestano i toponimi di luoghi e frazioni: Goide, Guazzora, Ova (il toponimo Ova deriverebbe dal gaelico *Ua* traducibile appunto in "terra fertile"). E "vi erano ancho de caprioli, ma da poi che il castelnovo è fato e presidiato, si sono annichilati", così sintetizza Tomeno Berruti, nella sua *Cronaca di Tortona*, scritta nel XVI secolo.

Qualche millennio fa, agli albori della comunità, qualcuno a Castelnuovo lavorava la pietra (un'ascia in pietra verde è stata trovata in zona Sicchè presso Ova) e con essa fabbricava utensili e beni, e qualcuno produceva ceramica. Iniziarono gli scambi con le civiltà vicine, come testimonia anche la "fibula a drago", rinvenuta in via Matteotti, proveniente dalla importante civiltà di Golasecca sul Lago Maggiore (500 a.C.).

È noto il reperto romano costituito dalla base della statua a *Fadia Esperidae*, donna probabilmente facoltosa, residente a Castelnuovo (non ancora tale), in una "villa" ampia e lussuosa così come altri esponenti di spicco della municipalità della vicina Derthona. La testimonianza del periodo romano è supportata dalla centuriazione del territorio che ha interessato pressoché tutta la pianura e le valli del tortonese. La villa di *Fadia* (e le altre) e gli insediamenti agricoli costituiscono fattori di attività economica con contadini, maestranze, artigiani, commercianti.

Castelnuovo allora appare più che un borgo stabile, un luogo per residenze di campagna, fuori dal centro abitato (Derthona), relativamente distante (per i tempi) dalle vie di comunicazione consolari.

Tipicità insediativa suggerita dalla circostanza che i ritrovamenti non sono concentrati ma sparsi in aree lontane fra di loro. Il che fa pensare a una serie di allocazioni residenziali e agricole disperse nella zona, all'origine successivamente delle vicine frazioni e paesi, da Ova a Molino dei Torti, da Alzano a Casei.

(1) **Vittorio Moro**. Insegnante all'Istituto Tecnico *Dante Alighieri* di Tortona. Docente di Economia aziendale presso l'Università del Piemonte Orientale e di Pavia. Presidente della Cassa di Risparmio di Tortona. Appassionato di storia locale e autore di saggi di storia economica.

Il figlio più illustre di Castelnuovo, Matteo Bandello, rivendica l'origine barbarica, come discendente del nobile goto *Bandelchil*, famiglia tra le predilette di Teodorico. Ed è proprio a seguito delle invasioni barbariche (i Goti appunto) che sorge l'esigenza, intorno al 500 d.C., di una maggiore concentrazione e stabilità stanziale, in un luogo fortificato unico.

Fortificazione con mura risalenti alle prime invasioni (Alemanni, 370 d.C.), adattate e rifatte nei secoli, con la struttura definitiva intorno al Quattrocento. Oggetto di lavori di manutenzione fino all'abbattimento negli anni Trenta dell'Ottocento, sia per pagare il debito, vendendo i mattoni, che il Comune aveva con il marchese Centurione, sia per eliminare l'ostacolo di quei 3.600 metri di barriera.

L'edificazione delle mura attesta definitivamente la nascita di Castelnuovo come borgo e non più come insieme di case ("ville") sparse.

Partecipa alla stabilizzazione della comunità anche la componente religiosa con la evangelizzazione, la conseguente edificazione e il ruolo della Pieve. Centri di vita religiosa nelle campagne, le pievi erano anche riferimento per la vita civile ed economica. L'esistenza della *plebe Sancti Petri in oppido Castrinovi* è oggetto di discussione essendo documentata solo a partire dal 1183, ma alcuni studiosi ne anticipano l'esistenza al 700 d. C.

Il paese continua a essere una appendice di Tortona, da cui anche l'originario nome di Castelnuovo Tortonese o di Tortona sotto la cui influenza rimane pressoché ininterrottamente con contrasti secolari. La denominazione muterà in Castelnuovo Scrvia nel 1576 quando divenne feudo dei Marini e, dopo l'estinzione di questa famiglia nel 1778, dei principi Centurione.

Un paese che, consolidatosi, si caratterizza per la sua vocazione agricola, nel tempo, ricca e articolata, capace di rinnovarsi, con una base cerealicola, prima con il gualdo e le erbe tintorie, poi con la canapa, il lino e la gelsicoltura, il vino, l'orticoltura, la barbabietola, e infine il mais, a cui si aggiunge l'industrializzazione dei tempi moderni. Produzioni che si affiancano e si sovrappongono ma che mantengono costanti le possibilità e il tenore di vita economica, come viene attestato dalla sostanziale stabilità della popolazione.

Numeri per l'economia e la storia

Ecco qualche dato quantitativo per una base di analisi oggettiva, iniziando con la popolazione. Una costante storica di Castelnuovo è la stabilità degli abitanti dimostrata dalle statistiche seguenti che iniziano con il Quattrocento.

Popolazione nel tempo

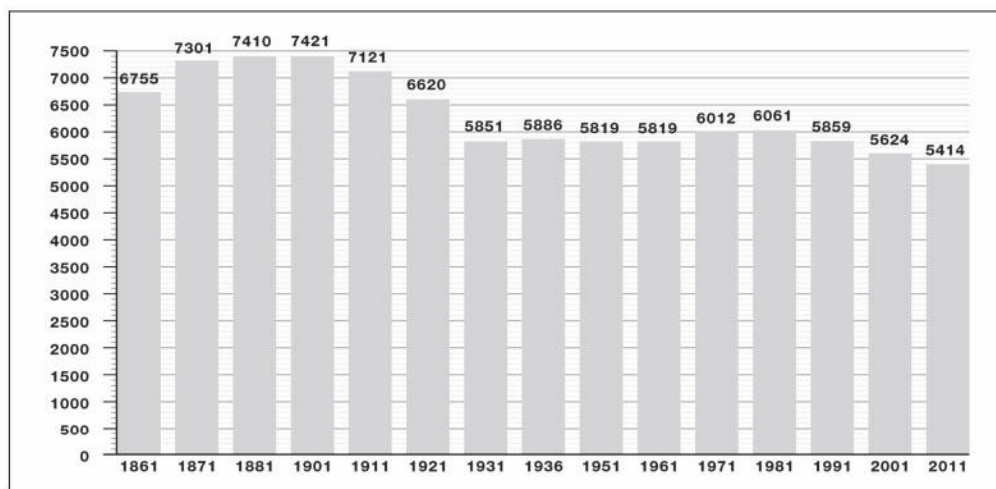
ANNO	ABITANTI	FAMIGLIE (FUOCHI)	MEMBRI PER FAM.
1463	4815	861	5.60
1597	5576	1064	5.25
1644	4132	700	5.91
1752	3958	805	4.92
1834	5905	1247	4.74

Nella prima parte del Cinquecento ci fu un crollo dovuto alle guerre e alla dominazione della Spagna, subentrata agli Sforza, e soprattutto al diffondersi della peste in tutto il Tortonese nel 1485 e nel 1523-1524.

La peste bubbonica, quella di manzoniana memoria (1630-1631), vanifica e dimezza la ripresa demografica che aveva consentito il massimo della popolazione castelnovese nei secoli esaminati con i 7.250 componenti nel 1616. Da notare che a questo record castelnovese corrispondevano, sempre negli stessi anni, i 4.250 abitanti di Tortona ed i 3.750 di Novi facendo quindi di Castelnuovo il centro demograficamente, e forse non solo, più importante della zona.

Se il Settecento si caratterizza per una stagnazione demografica con un minimo di 3.958 nell'anno 1752, con l'Ottocento riprende il trend di crescita degli abitanti che al primo censimento unitario del 1861 sono 6.755 e che a fine secolo (1893) raggiungono il massimo storico con 8.136 unità.

Popolazione ai censimenti dall'Unità d'Italia



Nel Novecento tra guerre e mutamenti sociologici, tra cui, il progressivo calo della natalità, la popolazione, da 7.421 al censimento del 1901, cala a 5.851 al 1931 per stabilizzarsi sostanzialmente nelle rilevazioni successive. Al 2001 gli abitanti sono 5.624 mentre all'ultimo censimento del 2011 ammontano a 5.414.

L'indice di natalità da 2.91 nel 1893 scende a 2.86 a inizio secolo, e poi a 1.76 prima della Seconda guerra mondiale. Attualmente è inferiore all'unità (0.94 nel 2009).

Da rilevare la mutevole struttura sociale degli abitanti con un decrescente tasso di composizione familiare che varia da 5.6 membri per nucleo (fuochi) del 1463 al massimo di 6.13 nel 1616, a 4.31 a fine Ottocento e a 2.2 al censimento del 2011.

Terre lontane: emigrazione e immigrazione

In tema di popolazione è interessante un cenno sulla migrazione sia attiva che passiva perché Castelnuovo ne è stato e ne è un attore (come tutta l'Italia). Residenti che cercano lavoro altrove, ma anche lavoratori che da centri (o Nazioni) più o meno vicini sono venuti o vengono a lavorare in paese (e nelle campagne).

Il fenomeno storicamente più rilevante, dopo quello degli ebrei, protagonisti di una loro specifica storia anche a Castelnuovo, è certamente quello dell'emigrazione a cavallo del Novecento che ha interessato tutta la Nazione.

Castelnuovo si segnala in particolare perché la corrente migratoria ha riguardato pressoché esclusivamente l'Argentina. I primi emigranti verso quel Paese sono registrati nel 1858, ma il fenomeno assunse dimensioni consistenti a partire dal 1871 con 57 unità, e poi in misura crescente con massimi di 205 nel 1895 e 160 nel 1912 per un totale, al 1915, di circa 2.000 anime. Si trattava in massima parte di contadini, muratori e fornaciai, con qualche commerciante, panettiere e barista.

La migrazione interna ha conosciuto consistenti flussi a partire dall'immediato Secondo dopoguerra. Nei primi anni Cinquanta dal Veneto, soprattutto contadini, e poi, dal 1960, dal Meridione.

Al 1975 (dai dati raccolti dal quindicinale locale «il gazzettino») su una popolazione di circa 6000 abitanti più del 30% (1.893) erano immigrati così suddivisi: meridionali 923, veneti 527, sardi 72, altri 371.

Una importante corrente di immigrazione si ebbe addirittura a metà Quattrocento, al tempo degli Estensi (Borso D'Este), tempi di pace e positivi per l'economia castelnovese. Si segnalano (grazie ai cognomi) almeno 50 famiglie, provenienti prevalentemente da Ferrara e da Modena, patria degli Este, ma anche dal lago Maggiore, da Cremona, da Verona, dalla Svizzera.

Il discorso migratorio è quanto mai attuale per il noto fenomeno, in atto ormai da anni a livello nazionale ed europeo, dell'arrivo di persone extracomunitarie che a fine 2012 erano residenti in paese. In sintesi 468 extracomunitari, il 9% circa della popolazione. Fra questi 90 rumeni, 182 marocchini e tunisini, 95 indiani, 27 albanesi, 24 senegalesi e nigeriani, 8 cinesi, 6 polacche, 5 russe, 5 ucraine e 44 di altre nazionalità, con una sostanziale parità tra i sessi.

Le attività economiche (ieri e l'altro ieri): l'agricoltura

È ovvio sottolineare che l'agricoltura è stata ed è il settore trainante (per secoli esclusivo) dell'economia locale e della sua storia economica. Riprendendo la descrizione del già citato Tomeno Berruti, Castelnuovo “è territorio fertilissimo di ogni sorte di victualie, et posto nel più bel sito dil distreto di deta citta” (*Tortona*).

L'agricoltura castelnovese presenta aspetti specifici di rilievo, dalla medievale coltivazione del gualdo (oro blu), alla attuale e avanzata orticoltura con le sue tipicità. Il quadro d'insieme è quello proprio della piana della Scrivia e dell'intera pianura padana, caratterizzata allora, come ora e come prima, dalla predominanza della cerealicoltura, dalle coltivazioni pratili e dalla crescente orticoltura.

Un contributo non marginale proveniva anche dalla viticoltura, produzione ancora importante negli anni Trenta del Novecento, con un vino “chiaro, spiritoso e molto saporito”. La coltivazione della vite, con relativa produzione di vino, è stata per secoli una pagina alternativa dell'economia castelnovese. Alternativa alle più redditizie produzioni tipiche dei secoli precedenti, della robbia (per il colore rosso-pomodoro), dello zafferano (per il giallo) e soprattutto del gualdo, quando queste coltivazioni andarono in declino per esaurimento del mercato.

Gli Statuti medievali di Castelnuovo dedicano, a dimostrazione dell'importanza, non

pochi capitoli alla viticoltura. Il ruolo della viticoltura è ancora confermato nel Settecento con una produzione di quasi 650.000 litri (al 1754), corrispondente a 1/7 di tutta la produzione del Tortonese, mentre nella seconda metà dell'Ottocento la produzione si aggirava da 30.000 a 35.000 hl. All'inizio del Novecento la superficie coltivata a uva era pari a un quarto dell'intero territorio agricolo castelnovese con 1.100 ettari su un totale di 4.137 con circa un milione di litri prodotti. In questi ultimi decenni la vigna è praticamente scomparsa, e con essa si sono ridotte le caratteristiche "casette da vigna" che punteggiavano la campagna, circondate da alberi da frutto e salici.

Nei secoli il paesaggio agrario più volte aveva subito mutazioni a seguito di innovazioni variamente suggerite, iniziate sin dai tempi di Borso D'Este che aveva introdotto la coltivazione del mais e dei gelsi cui si aggiungeranno, nel tempo, con importanza e funzionalità economica diversa, le altre colture.

La rilevanza dell'orticoltura, e in particolare della patata, inizia dalla seconda metà dell'Ottocento. Se al 1890 il terreno destinato alle patate è di 10 ettari, questi diventano 60 appena cinque anni dopo, nel 1895, e 120 l'anno successivo con una produzione che passa a quintali 21.600 e con una produttività media per ettaro in aumento, a segnale del miglioramento produttivo e della specifica attenzione degli operatori. Negli stessi anni circa 50 ettari di terreno sono destinati alla orticoltura (fagioli, piselli, lenticchie).

Le patate hanno nomi singolari e accattivanti: dalla delicata (da coltivare) *Spunta* alla resistente *Draga*, dalle vecchie glorie *Bea* e *Sancarlo* alle più moderne (nel nome) *Primura*, *Yearla*, *Humalda*, alle romantiche (sempre nel nome) *Resy* e *Desirée*. Il prezioso tubero è attualmente prodotto, mediamente, in circa 400.000 quintali l'anno. Sempre a denominazione tipica, la cipolla *dorata* e *rossa* oltre agli ortaggi vari tra cui spiccano i cavoli e gli spinaci.

Si rileva inoltre il forte calo della coltivazione della barbabietola (sostituita dal mais) per i disagi del conferimento, dopo gli incomprensibili smantellamenti degli zuccherifici locali.

Da segnalare l'importanza, all'inizio del xx secolo e fino agli anni Sessanta, anche dell'allevamento del bestiame con bovini, cavalli e maiali.

I boschi ovviamente erano molto più ampi, tanto che, nel Cinquecento, occupavano il 25% del territorio mentre attualmente ne costituiscono circa l'1%.

Molto attivo era ancora il mercato del bestiame con una contrattazione annua di circa 3000 capi di cui 2000 bovini e ben 1000 cavalli. Alla fiera di San Giuseppe venivano scambiati mediamente 300 cavalli.

L'oro blu e il paese della cuccagna

In questa sede ecco un breve, quanto doveroso, cenno alla produzione del gualdo che ha fatto la storia di Castelnuovo.

Un esame approfondito di questa particolare vicenda agraria ci porterebbe attraverso guerre e pestilenze; ai risvolti economici delle scoperte geografiche che con la loro onda d'urto (nel caso, l'introduzione dell'indaco che ha soppiantato la preziosa erba tintoria castelnovese) giungono a lambire questa piccola e lontana zona; il dramma di un cattivo raccolto; gli scontri tra grandi e piccoli personaggi, tra la periferia e il centro, tra paesi vicini; un osservatorio per ripercorrere la *longa manus* del fisco.

La conoscenza della vicenda del gualdo (il *pastèl* francese, *glastum* in latino o l'*isatis tintoria* come denominazione scientifica) costituisce un'occasione per la riscoperta di un periodo economicamente felice, emblematicamente sintetizzato dai monumenti-ricordo, formati da due macine per quell'erba, collocati nel piazzale antistante la chiesa campestre di San Damiano, nell'area cioè di maggior produzione in tutta l'Italia settentrionale, e nel giardino dell'ex asilo "Regina Elena", situato in una contrada che da tempo immemorabile porta il nome di *Gualdonasce*.

Il gualdo dunque, materia prima oggi sconosciuta ai più, venne coltivata a partire dal Mille soprattutto nel triangolo Casteggio-Novati-Alessandria, ma in particolare nell'area Pontecurone-Castelnuovo-Casei Gerola-Silvano Pietra-Viguzzolo.

Castelnuovo fu il centro più importante e qualificato che destinò, negli anni più favorevoli (XV-XVII sec.), circa 7.000 pertiche (sulle 45.000 totali coltivate) con un raccolto pari al 20/25% di tutta la produzione.

L'erba, poi macinata, impastata in pani o *cocagne* (palle grandi come un pugno, dal cui nome deriva *paese della cuccagna* ossia *paese ricco*) veniva esportata a Milano e Ferrara per le tintorie della zona, per colorare i tessuti in azzurro. Parte della produzione veniva trasportata con carovane di muli a Genova e da qui diffusa via mare in tutta Europa per tingere il colore blue jeans, ossia il blu di Genova.

Il successo commerciale di questa materia attirò l'attenzione del fisco ducale e Filippo Maria Visconti, nel 1436, istituì permanentemente la "tratta sul gualdo", cioè uno specifico dazio. L'introduzione dell'indaco nel XVII secolo provocò la crisi della non più preziosa erba la cui coltura fu praticamente abbandonata a fine Settecento, salvo un breve risveglio nel secolo successivo, a seguito del blocco continentale inglese contro Napoleone che impediva, tra l'altro, l'importazione del nuovo colorante. A fine Ottocento sparì anche l'indaco, sostituito da quello sintetico.

Va ricordato che oltre al gualdo si producevano nelle campagne castelnovesi, ma con minore rilievo economico, altre erbe tintorie come la robbia e lo zafferano. Inoltre la coltivazione di un'altra pianta aromatica, ancorché non appaia di rilevante importanza economica, lo *zibethum*, di origine araba (*laserpitium* in latino), ha dato il nome alla contrada di Zibide.

Mercati e fiere

È ragionevole accettare l'ipotesi di Pier Luigi Zeme, il quale afferma che l'origine dei mercati e delle fiere a Castelnuovo sia da ricondurre alla Pieve di San Pietro, eretta allo scadere del millennio, essendo le Pievi, con i giorni di festa, occasioni di scambio per contadini e commercianti e comunque di incontro sociale. Il loro svolgimento è minuziosamente disciplinato negli Statuti medievali. Il giorno di mercato viene fissato al giovedì con sede in piazza e l'angolo verso la canonica è adibito al commercio del bestiame.

Nell'Ottocento si svolgevano in paese due fiere con l'intervento di commercianti e numeroso bestiame nei giorni di San Giuseppe e di San Desiderio, festa patronale, che dal 1852 si celebra la quarta domenica di agosto mentre in precedenza si svolgeva il 23 maggio. Affluivano commercianti e acquirenti di mobili, di oggetti di rame e di ferro battuto, di bestiame e di attrezzi agricoli.

Nel 1896 fu istituito uno specifico mercato del bestiame e, nello stesso periodo, fu

praticato un mercato dei bozzoli da seta giornaliero, commercio che si esaurì con il venir meno della gelsicoltura.

Sono tuttora, di regola, in programma le seguenti fiere.

- *San Giuseppe*. Agricoltura e mezzi a motore, 19 marzo.

- *Fiorile*. Fiori e gastronomia, aprile.

- *Festa medievale*. Storia, 23 maggio.

- *San Desiderio*. Festa patronale, quarta domenica di agosto.

- *Dar Carsent*. Primo di novembre. Si tratta di un tipico dolce locale con impasto lievitato naturalmente a più riprese, anche nel mosto d'uva, con un po' di uvetta e marsala. Una specie di panettone "d'altri tempi". Data la difficoltà di preparazione la produzione è limitata.

- *Natalizia*. Presepe vivente e varie, fine dicembre.

Le attività economiche (ieri e l'altro ieri): l'industria

I tempi dell'industrializzazione castelnovese coincidono con quelli dell'intera area tortonese e, in generale, con quella nazionale.

Tutta la prima metà dell'Ottocento aveva conosciuto un qualche progresso nell'attività produttiva ed erano in funzione un grandioso filatoio, telai casalinghi di canapa e lino, (tipica forma di produzione della prima industrializzazione), artigiani del ferro, uno di argenteria, uno di telerie (cotone e fustagno), una tintoria e anche una fabbrica di cappelli di pelo.

All'Unità d'Italia si registrano tre filatoi di seta, due fabbriche di tela di cotone, 50 telai famigliari per la produzione di tela di canapa, 164 bacinelle per la filatura dei bozzoli e 121 per la "faloppa" (bozzoli incompleti) che stagionalmente occupavano nel complesso 146 famiglie.

La prima industria degna di questo nome è indubbiamente la filanda fondata da Vittore Luraghi, personaggio di tutto rilievo, anche benefattore, sindaco del paese fra il 1878 e il 1886. Alla sua morte la fabbrica diventerà poi di proprietà della famiglia Richenbach di origine svizzero-tedesca, capace di assorbire quasi tutta la mano d'opera femminile del paese. Lo stabilimento occupò infatti, per anni, una media di 250 addetti, pagati 1 lira per 13 ore di lavoro. Una paga modesta ma si trattava di lavoro fisso, al riparo dalle intemperie e le maestranze accorrevano a ingaggiarsi, assistite, sia pure con momenti di contrasto, con benevolenza dal padrone e beneficiate, come allora si usava, misuratamente con buon senso. L'azienda non ebbe una storia facile e provocò la tragica fine del suo titolare, Roberto Richenbach.

Negli anni Settanta del XIX secolo erano attive due filande di una certa importanza, due fornaci (Andina, poi Schiavina, e De Vincenti), due industrie tessili (Beltrami e De Angelis). Vent'anni dopo, a fine secolo, si registrano ancora attive le due fornaci, una fabbrica di fuochi d'artificio, quattro filande, 25 telai famigliari, molti artigiani. Un consistente sviluppo industriale Castelnuovo lo conobbe soprattutto nel primo decennio del secolo successivo con l'apertura di numerose aziende, fino a raggiungere 899 occupati.

Si possono dunque ricordare le aziende che hanno dato inizio e caratterizzato lo sviluppo industriale castelnovese insieme alla citata filanda Luraghi - Richenbach. Si tratta in particolare delle concerie e dei calzaturifici:

- Pietro Berutti, fondato nel 1892, con 37 addetti (35 donne);
 - Giovanni Minerva, fondato nel 1906, con 11 addetti;
 - Mario Maggi (poi Salvias), nel 1914, con 17 addetti (12 donne);
 - Antonio De Agostini, macchine agricole, nel 1886, con 10 addetti;
 - Vittorio Azzi & Fratelli, per la produzione di laterizi, nel 1909, con 45 operai;
 - A. Pini, azienda tessile con 139 addetti, anche in questo caso a pressoché totale occupazione femminile (136 unità);
 - Gagliardi, Beltrami e Gilardi (F.I.M.), fabbrica di strumenti musicali, nata nel 1922, con 24 operai e una produzione in gran parte esportata, soprattutto in America.
 - Sono inoltre censite tre fabbriche di mobili di E. Torti, Giuseppe Baudassi e Bruno Rondanelli & Acerbi.
 - Negli anni Venti inizia anche il gruppo Gavio, con il padre dei protagonisti dell'azienda, i fratelli Marcellino e Pietro Gavio, che, nei primi decenni del secolo scorso, trasportava fieno, granaglie e prodotti agricoli di Castelnuovo ai mercati metropolitani e al porto di Genova. Di qui prima il consolidamento e l'espansione nei trasporti e poi la grande avventura nelle autostrade, nella logistica e settori affini.
- La "rivoluzione industriale" castelnovese e la successiva evoluzione può essere sintetizzata tramite un confronto con i centri vicini. Tortona a fine Ottocento contava 424 addetti all'industria a fronte dei 350 di Castelnuovo e dei 253 di Sale.
- Alla vigilia della Prima guerra mondiale, i rapporti erano cambiati e, pur registrando un più che raddoppio per Castelnuovo, 899 addetti, il vicino capocentro registra il decollo della sua industrializzazione con 2.113 occupati che salgono a 2.512 negli anni Trenta a fronte di una non marginale riduzione per Castelnuovo (518).

Le attività economiche oggi

Qualche statistica riassuntiva attuale e relativa alle aziende del primo periodo del secondo millennio.

PRIMARIO. *Agricoltura, caccia e silvicoltura; pesca, piscicoltura e servizi connessi.* Anno 2000 - 263 aziende; anno 2012 - 194 aziende.

SECONDARIO. *Attività manifatturiere e produzione in genere, distribuzione energia elettrica, gas e acqua; costruzioni.* Anno 2000 - 126 aziende; anno 2012 - 131 aziende.

TERZIARIO. *Commercio ingrosso e dettaglio; alberghi e ristoranti; trasporti, magazzinaggio e comunicazioni; intermediazione monetaria e finanziaria; attività immobiliari, noleggio, informatica, ricerca; Pubblica amministrazione e servizi.*

Anno 2000 - 247 aziende; anno 2012 - 252 aziende.

TOTALE

Anno 2000 - 636 aziende; anno 2012 - 577 aziende.

La prima constatazione è la continua diminuzione degli operatori nell'agricoltura e l'andamento costante negli altri due settori. Gli addetti nel settore manifatturiero industriale crescono fino al 2007 per poi decrescere a partire dall'anno successivo, all'inizio della recessione dell'economia italiana e occidentale in generale.

Il commercio ha un andamento in crescita complessiva ma con una costante diminuzione dal 2008 rispetto al massimo di quello stesso anno.

Quindi le unità produttive castelnovesi, da un massimo di 640 unità del 2006, sono diminuite a 577 a fine 2012, con un calo percentuale del 9,84% e con le imprese

agricole che segnano dall'inizio del periodo esaminato una decrescita del 26,23% ancorché parzialmente dovuta, per quelle terriere, a concentrazioni e non a semplice chiusura.

Le attività industriali sono costituite, nel 2012, da aziende metalmeccaniche (Acerbi-Fruehauf), della gomma e di articoli per la pesca subacquea (Salvas), di teloni di copertura (Canobbio), una segheria, un calzaturificio (Massimo Torlasco), alcune delle quali recentemente cessate o comunque in crisi. Inoltre sul sedime dell'ex-fornace Bettaglio è sorta un'area artigianale; verso Pontecurone sono state costruite strutture per un'area industriale.

I posti di lavoro

Vediamo la situazione immediatamente dopo la Seconda guerra mondiale, nel 1951.

- Agricoltura 1.203 maschi e 459 femmine.

- Industria 471 maschi e 407 femmine.

- Terziario 357 maschi e 199 femmine.

Totale attivi 2.021 maschi e 1.065 femmine, quindi in tutto 3.086.

La popolazione era di 5.819 persone con una incidenza di attivi del 54% (massimo mai raggiunto), occupati per più della metà in agricoltura e pressoché paritari tra maschi e femmine nell'industria.

Nel 2001, su una popolazione di 5.624, sono attivi 2.597 castelnovesi.

Risulta che la popolazione attiva è costantemente quasi la metà del totale (dato superiore alla media nazionale, pari a circa il 42%), ma comunque nel complesso in diminuzione.

A partire dal censimento del 1991 gli attivi del terziario superano gli altri settori.

È da rimarcare la forte riduzione degli addetti all'agricoltura; che nel 1951 erano 1.662, divenuti 670 nell'anno 2001.

La Scrivia

Importantissimo il ruolo economico della Scrivia per il nostro borgo. Ruolo positivo, per la funzione primaria che ha l'acqua e in specie per le tipiche colture locali, ma sovente dannoso e talvolta tragico.

In passato il torrente fu fonte di ricchezza anche con la pesca, con il legname dei boschi circostanti, i vimini, la ghiaia e la sabbia, e il porto fluviale di Sant'Andrea nella omonima regione campestre, porto che collegava la Bassa Valle Scrivia con il Po e il Piacentino.

Influi direttamente, all'origine e nel tempo, sull'esistenza e la configurazione del paese che dipesero, come rileva Pier Luigi Zeme, "dagli infidi e incontrollati itinerari fluviali circostanti".

L'acqua favorì un fattore della produzione essenziale per secoli: i mulini.

È a partire dai primi secoli del Mille che si hanno notizie della loro installazione nelle valli e nella piana tortonese, sulle rive della Scrivia, del Grue, del Curone e sui canali, a loro volta costruiti in tempi diversi. Strutture dall'evidente importanza economica ed energetica fino a tempi recenti, i mulini erano una specie di servizio pubblico e una fonte di reddito, per questo l'impianto era predisposto e gestito dai diversi feudatari della zona e dai conventi.

Da un censimento del 1531 risulta la presenza sul territorio di Castelnuovo di sette mulini sul Grue (*Grove* o anche *Golubrue* dal latino “Coluber”) e ben undici su *l’aqua de Scrippia*. Gli Statuti castelnovesi disciplinavano minutamente i mulini e la loro operatività, oltre all’uso e la pulizia dei canali e dei fossi.

Tra i proprietari si segnala il marchese Marini, feudatario di Castelnuovo, padrone dei mulini di Zibide, di Gualdenazzo (detto di San Cristoforo) e del mulino Nuovo (sul Grue). Erano proprietari pure le monache di Santa Chiara, insediate in paese, le potenti, anche economicamente, Abbazie tortonesi di Santo Stefano e San Marziano, il Vescovo e i nobili del circondario, come i Garofoli e i Busseti.

Questi impianti erano diffusi nelle valli del Tortonese (Curone e Grue). Le rive della Scrivia e dei canali da essa derivanti si prestavano alla loro predisposizione. Non bisogna dimenticare che l’acqua, fino alla rivoluzione industriale, era in pratica l’unica fonte di energia.

Con la diffusione dei mulini ad acqua si esaurì la funzione delle macine a mano e di quelle attivate da cavalli o asini, salvo, particolarità castelnovese, che per trattare i semi di lino e le foglie del gualdo.

La Scrivia e i mulini richiamano un cenno sul sistema irriguo, il cosiddetto acquarezzo, già importante nel 1278 secondo la testimonianza di un cronista di eccezione, il citato Tomeno Berruti nella sua *Cronaca di Tortona* del 1575.

Per la piana castelnovese, oltre alla Scrivia, fonte di irrigazione erano il Grue, e in misura minore, il rio Calvenza e i Calvenzoli.

Un altro cenno, di qualche secolo prima, è opportuno per ricordare il ruolo, in tema di acque, del loro governo e della loro utilizzazione (quindi canali, rogge e mulini), della Abbazia cistercense di Rivalta, altra importante e secolare protagonista economica. Dagli atti (*I cartari*) risulta un costante impegno dei monaci nella sistemazione e nell’ampliamento della rete di irrigazione dell’intera vasta area di pertinenza dell’Abbazia, tra cui la grangia (cascina) di Goide, in gran parte in territorio castelnovese, interessata da molti canali. I Cistercensi costruirono, intorno al 1300, anche un acquedotto dalla Scrivia a Castelnuovo.

Clero, conventi e confraternite

Così come dappertutto e nei secoli, un’importante pagina di storia economica castelnovese è stata scritta dalla Chiesa nelle sue diverse componenti.

Dalle visite pastorali del Vescovo di Tortona e dei suoi inviati emerge la presenza, almeno fino all’Ottocento, di un clero abbastanza numeroso e per lo più appartenente, nel tempo, alla parte benestante del paese, perché non pochi erano i benefici (rendite) e le proprietà di cui godevano i sacerdoti.

La prima testimonianza documentata dell’esistenza stessa di Castelnuovo, il diploma imperiale dell’imperatore Ottone II del 5 novembre 979, è proprio dovuta al ruolo economico della Chiesa dal momento che risulta beneficiaria di beni e proprietà in tutto il territorio tortonese, tra cui il borgo di Castelnuovo, espressamente citato.

Un ruolo fondamentale del clero, sia economico che istituzionale, sembra svilupparsi soprattutto dal secolo quindicesimo. Ma non è marginale, nei secoli precedenti, anche attraverso l’attività delle abbazie, tipici soggetti economici dell’alto medioevo, quella di Rivalta Scrivia e quelle tortonesi di San Marziano e Santo Stefano, nei cui cartari

sono frequenti i riferimenti a transazioni e operatività economica in territorio di Castelnuovo. Il Vescovo, le abbazie di Tortona e i conventi erano proprietari in territorio di Castelnuovo di cascine e di mulini sulla Scrivia e sul Grue.

La presenza di religiosi era notevole. Nella seconda metà del Cinquecento si contavano 31 ecclesiastici, divenuti 58 quasi un secolo dopo, nel 1644. Sfioreranno i 200 alla fine del Settecento.

Attualmente ve ne è uno solo, il Parroco dell'unica Parrocchia rimasta (SS. Pietro e Paolo), e con lui tre suore dell'Istituto Don Orione.

Negli anni a cavallo del XVIII secolo si ha in paese il massimo numero di chiese (ben 25), oltre gli oratori, le cappelle, le confraternite, i conventi, che, a loro volta, avevano raggiunto il maggior numero nel corso del Cinquecento con tredici unità.

Una struttura quindi consistente, fatta da religiosi che, oltre a pregare, operavano e gestivano attività produttive e finanziarie.

Specifico è la storia delle Confraternite. Le prime risalgono al XVIII secolo. Storicamente se ne contano fino a dieci, tra cui la più importante, e tuttora esistente, è quella di San Desiderio che venne eretta nella chiesa di San Rocco nel 1792.

Le Confraternite conobbero alterne vicende, comprese temporanee soppressioni, ed erano dotate di più o meno consistenti patrimoni e redditi. Svolsero, tra l'altro, funzioni in qualche misura economiche, dalla promozione di opere di carità e assistenza con l'integrazione di membri e gruppi nella Comunità alla gestione di patrimoni e rendite e forse anche del Monte di Pietà.

Da notare che non a caso le tre secolari confraternite, all'origine di quella di San Desiderio, erano definite dei *Signori* quella di San Rocco, dei *Negozianti* quella di Sant'Antonio, e dei *Massai*, cioè agricoltori e contadini, quella della Misericordia.

Non si può trascurare infine un riferimento al quasi leggendario abate Ascherio, originario di Goide, un laico che fu determinante nella creazione del monastero di Rivalta dal 1153 al 1180.

I primi passi l'Abbazia li mosse proprio in territorio castelnovese con la sua grangia principale, quella di Goide. Oltre alle molteplici attività a contenuto economico dei monaci, dalla bonifica (disboscamenti e prosciugamenti dei terreni paludosi), alle coltivazioni, all'allevamento, fino alla commercializzazione dei prodotti, almeno altri due aspetti interessano l'area castelnovese.

Senza altro l'utilizzo delle acque e l'irrigazione; poi la possibilità che i Cistercensi abbiano coltivato il gualdo, perché occorre considerare che quei monaci rivalorizzavano le coltivazioni più evolute del passato (come il gualdo), riproponendole con sistemi di produzione e sfruttamento più razionali.

Anche i successivi conventi siti nel paese spesso e volentieri esercitavano attività economiche, sia come missione ("ora et labora") sia per mantenersi.

Ecco allora che nel convento degli Umiliati (nell'attuale via Soldini), intorno al XIII secolo, si fabbricavano tegole e mattoni. E nel convento femminile dello stesso ordine, nel 1250, si insegnava l'arte di lavorare la lana e tingere le stoffe.

Lo storico tortonese Giacomo Carnevale afferma che l'arte di coltivare il cotone fu introdotta a Castelnuovo, ricorrendo ai mulini per poterlo filare, dai Francescani minori del convento della Pace di Castelnuovo, situato lungo la strada vecchia di Voghera, sulla riva destra del rio Calvenza.

Il sistema fiscale

Le tasse, nella loro infinita varietà e variabilità nei secoli, sono una costante e costituiscono una storia articolata a seconda della struttura economica e di quella istituzionale.

Anche a Castelnuovo si registrano i tipici tributi applicati dai vari feudatari e poi dallo Stato e dagli enti locali.

Si pensi alle medievali imposte sulla *mercanzia* e sulla *ferrarezza*, al *giovatico* (tassa sul bestiame, buoi e vacche) e, altra tassa classica, all'*imbottato*, cioè sui prodotti nelle botti (in pratica il vino) e all'altrettanto secolare *dazio* (fino agli anni Settanta del Novecento) sui beni introdotti o in transito nel Comune, alla tassa sui cavalli, a quella basilare sul *macinato*, alla ottocentesca imposta sui domestici e quella di famiglia o *focatico*.

A Castelnuovo in tema fiscale, però, c'è stato qualcosa di tipico che ha influito (positivamente) non poco sull'economia e anche sugli equilibri e assetti politico-sociali.

- La *forfetizzazione* fiscale concessa dal feudatario Borso d'Este nel 1447, e poi confermata dai successivi Signori, in pratica fino a Napoleone, per cui i castelnovesi dovevano versare, a titolo tributario, 2000 ducati d'oro (diventati 12.200 lire di Milano nel 1715) all'anno, in quattro rate, senza alcun altro obbligo fiscale. Privilegio non unico ma raro, concesso da Borso perché "commosso dalla devozione e dallo zelo del popolo e della comunità di Castelnuovo". Tale privilegio sarà fonte di invidia e contrasti con i paesi vicini (Pontecurone in particolare).

Un'altra curiosità: a memoria del privilegio veniva collocata sulla torre del castello la bandiera comunale nel giorno di San Desiderio, bandiera che originariamente forse annunciava l'apertura del mercato annuale del gualdo e successivamente segnalava, agli incaricati del reclutamento dei soldati, che Castelnuovo godeva dell'esenzione dal servizio militare a compensazione dei 2.000 ducati d'oro.

- La *tratta sul gualdo*. Specifica imposta per tutta l'area di produzione della preziosa erba e quindi per Castelnuovo che ne era il maggior produttore. Si trattava di una imposta fissa su ogni *centenaro* (kg 76.24) di pani venduti e, sovente, l'imposta arrivò a superare il valore del gualdo stesso come avviene oggi per la benzina. Di regola era pari al 50% di quel valore, importo molto importante che nel 1472 ammontava a 6.500 ducati, pari al 65% di tutte le tasse versate in quell'anno dai castelnovesi alle casse ducali.

- La *gabella del sale*. Altro rilevante e continuativo introito fiscale e forse l'imposta più antica del mondo, che i duchi di Milano si erano riservata al momento della concessione di Castelnuovo agli Estensi. Imposta sicura, per un genere di prima necessità, anche perché tutti gli abitanti erano obbligati ad acquistare il prezioso alimento (proveniente dal deposito di Serravalle tramite il porto di Genova) in misure prefissate. Nella seconda metà del Quattrocento gli abitanti di Castelnuovo consumavano mediamente da 14 a 16 libbre, ossia circa Kg 6 per *bocca* a 1 soldo e 6 denari per libra, con un ricarico (in pratica la tassa) a favore del fisco del 70%, al lordo delle spese di gestione. Il consumo non era legato all'effettivo bisogno, per cui se non si ritirava il sale nella quantità stabilita per ciascuno si pagava ugualmente, rafforzando così la natura di imposta diretta personale della gabella. Per un confronto si rileva che attualmente il consumo medio pro-capite è di circa 3 Kg all'anno.

Erano esentati i preti, i vecchi oltre i 70 anni, i minori di 7 anni, chi aveva almeno dodici figli o meriti di guerra.

- La *tassa sui cavalli*. Tipico tributo feudale introdotto dai Visconti a Castelnuovo nel 1441; inizialmente un contributo forzoso per le spese militari per cui a ogni cavaliere alloggiato in paese bisognava fornire fieno, legna, olio, sale e utensili casalinghi. Successivamente questo prelievo in natura venne sostituito da una tassa di 50 soldi per cavallo, forfetizzando figurativamente il numero di cavalli per ogni paese. Castelnuovo era tassato (nel 1472) per 125 cavalli mentre, a segno della sua preminenza a quei tempi, Tortona pagava solo per 40 cavalli.

- Le *imposte una tantum*. Anche allora erano frequenti, forse più che nei tempi attuali, a fronte di esigenze straordinarie o a seguito di eventi disastrosi.

- La *tassa sul macinato*, un'imposta straordinaria che divenne il tributo più odioso, perché fissato sul bene primario più essenziale e comune, e cioè sul pane. Tale tassa era ancora in vigore dopo l'Unità d'Italia).

Nel 1794 venne richiesta una *tassa sulla casa*, una specie di Imu antelitteram, come tributo straordinario di guerra, poi confermato durante il dominio napoleonico, denominandolo come *imposta su porte e finestre*, tassa che i castelnovesi nel 1806 si rifiutarono di pagare per la grande miseria sopravvenuta a seguito delle guerre di Napoleone.

Durante il Fascismo il Comune gestiva imposte e tasse varie, tra cui tributi oggi dimenticati ma di un qualche significato sul piano del rapporto tra lo stile e la qualità della vita, quali l'imposta sulla patente, sulle vetture, sui domestici, sui cani, sul bestiame, sui pianoforti e biliardi, oltre alle imposte sulle industrie, sui fabbricati, di famiglia, di consumo.

Vi era anche nella tabella delle tasse il contributo per i trasporti di collegamento con i centri vicini, con Voghera e soprattutto con Tortona tramite il "Consorzio ferrovia Tortona - Castelnuovo".

Erano consistenti le uscite per l'assistenza ai poveri, compreso il mantenimento degli "esposti" a fronte di "premi e sussidi di incremento demografico", in ottemperanza alla nota politica sulla natalità del regime, politica che, d'altra parte, aveva prodotto la tassa sul celibato.

Un'ultima annotazione in merito alle tasse: tra le diverse norme contenute negli Statuti medioevali si evidenzia la regola che chi non pagava imposte nel Comune non poteva avere alcun incarico pubblico.

Le tracce della storia

È possibile, a conclusione, cercare di delineare alcune linee essenziali o almeno di tendenza della Economia e della Storia economica di Castelnuovo.

Si può, in sintesi, osservare quanto segue.

- Una certa continuità di ricchezza economica caratterizza, nei secoli, Castelnuovo, l'intera area di insediamento, comprese le frazioni e le originarie "ville" di Molino, di Rotta e di Alzano, poi resesi Comuni autonomi. Ricchezza in senso relativo s'intende, e con tutte le differenze interne (di status, classi e individui) che tempo per tempo si sono manifestate.

- Una continuità che si basa su dati strutturali del sistema economico castelnovese,

costituiti dall'agricoltura e da eventi speciali come la coltivazione del gualdo, o casuali, come la dominazione estense (con il beneficio fiscale). Una continuità non certo senza problemi, dalla *Schirmia*, classico torrente a duplice valenza positiva e negativa; alle inevitabili e ripetute guerre; alle altrettanto ricorrenti pestilenze; alle crisi del mercato, come in particolare testimoniano le vicende del gualdo stesso, della vite, della canapa e, più recentemente, della barbabietola.

- La stabilità economica ha favorito un contesto, sempre storicamente relativo, di pace o comunque, dati i tempi, di una qualche marginalità rispetto ai ricorrenti e disastrosi eventi bellici e alle loro conseguenze.

- Ulteriori effetti di questo contesto economico sono sia una sostanziale stabilità di popolazione, la cui variabilità è contenuta, con eccezioni per eventi straordinari, sia una sorta di "qualità" politica dell'essere stato Castelnuovo un feudo "jolly", ambito e ben pagato, sovente destinato a riequilibri più ampi.

- L'agricoltura, con una struttura di fondo ovviamente cerealicola, è stata sinora capace di rinnovarsi e basarsi su settori trainanti, dal gualdo, alla gelsicoltura, alla vite, alla orticoltura, alla barbabietola, all'attuale mais.

- L'industrializzazione, iniziata, come ovunque in Italia, nella seconda metà dell'Ottocento, a sua volta ha dimostrato, pur con indici non elevati, una certa continuità nel tempo, e anch'essa capace di rinnovarsi con l'evoluzione dei mercati e della produzione. Dalle filande della prima fase (Luraghi), alla metalmeccanica (Acerbi), attraverso nicchie e settori intermedi e di supporto al quadro generale (dai fuochi artificiali, agli strumenti musicali, alla plastica, alle calzature).

- L'appartenenza a un'area strategica dello scacchiere politico, militare ed economico del Nord-Italia, con elementi e caratteri però di una maggiore sicurezza. Fattori che innanzitutto sono all'origine stessa di Castelnuovo, prima con gli insediamenti romani (le "ville"), ancora sparsi, e poi, con presumibile maggiore stanzialità, causa fondante del paese da parte dei Goti.

- Questa combinazione di "enclave" residenziale, relativamente sicura, e una certa strutturale solidità economica con l'appartenenza a una area logicamente nodale, sono state caratteristiche alla base della secolare contrapposizione con Tortona e con i paesi vicini, *in primis* Pontecurone.

Avversione, o meglio rivalità, che si manifesta e si alimenta, in termini economici, in relazione all'uso delle acque, ai dazi, al contrabbando e al brigantaggio. Contrasto che porta al cambio di nome, per cui il paese, nato come Castelnuovo di Tortona o Tortonese, diventa, nel 1576, definitivamente Castelnuovo Scrivia.

LE BANCHE DAL 1870 AL 2010

Dal libro del maestro *Carlo Guerra*, da un'intervista del 1982 a *Maria e Lina Petazzi* e da una pubblicazione di *Vittorio Moro*

In anteprima i giudei e i francescani

Componente importante fin dalle origini di Castelnuovo fu la presenza degli Ebrei, principali attori quantomeno dell'attività creditizia e finanziaria.

Castelnuovo è stato ed è un centro di rilievo e l'iniziativa bancaria non è mai mancata. Non si può dunque non ricordare la nota *cuntrà di giüde*, la strada degli ebrei (oggi via Francesco Bersani), dove nel Medioevo viveva e operava una importante comunità ebraica, che, presumibilmente, diede origine all'attività creditizia con l'esercizio del primo modello, ancorché im-



La via Bersani, un tempo *ra cuntrà di giüde*.

proprio, di istituto di credito, il Banco dei pegni. Si ha notizia della presenza di ebrei dai primi tempi alto medievali castelnovesi, con un probabile esercizio di attività creditizia sin da allora e di una "via iudea".

Così come si attesta di un banco ebraico distrutto nel 1348 con il saccheggio del quartiere e l'eliminazione dell'intera comunità ebraica "che da secoli gestiva il Banco dei pegni". Saccheggio ed eliminazione in quanto ritenuti colpevoli della peste bubbonica scoppiata in quegli anni e che aveva decimato il paese. Anche nel 1482 i "perfidi giudei" dovettero sgombrare il paese perché sospettati di delitti rituali.

Con certezza documentale si può, allo stato attuale delle ricerche, ricordare *David il banchiere*, membro della famiglia Galli, che, in fuga da Tortona a seguito dell'assalto con scasso del banco gestito in quel centro, evento allora non insolito, ne aprì uno a Castelnuovo. Nel 1553 prestava soldi a pegno in paese (e a Sale) un *Rafael Hebreo*.

La storia dei banchi dei *giudei*, ufficialmente avversati ma tacitamente accettati (salvo ricorrenti scassi) per la loro evidente funzione socio-economica, si intreccia all'opera dei frati francescani, dei Monti di Pietà, fondati a partire dalla seconda metà del '400, a seguito della minore rigidità della Chiesa nei confronti del prestito di denaro e per combattere la perenne usura.

Lo storico Clelio Goggi dà notizia di un Monte nel 1590 gestito da religiosi. Da segnalare che l'autore ripetutamente ricorda il soggiorno e la predicazione, a Castelnuovo, di San Bernardino da Siena e San Bernardino da Feltre, teorici e fondatori dei primi "Monti", piuttosto diffusi in Diocesi di Tortona. Bertetti nel 1885 attesta l'esistenza di un Banco dei pegni ancora nella seconda metà del XIX secolo.

La Banca Sconto Straneo

Attorno al 1870 si era aperta una “Banca Sconto”, la prima per il paese, in vicolo Valenti, esattamente nel caseggiato signorile della famiglia Straneo.

L’inizio di tale istituzione si doveva al cav. don Gabriele Straneo, oriundo di



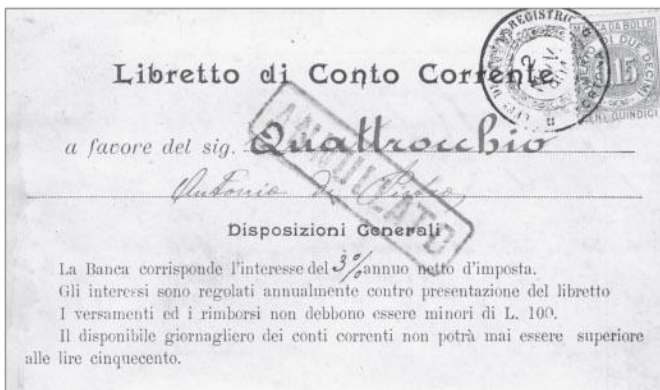
Gabriele Straneo.



1909. La casa Straneo vista dal cortile. A fianco la firma di Gabriele.



Un libretto del Banco sconto Straneo.



Libretto a favore di Quattrocchio Antonio. Straneo assicurava un interesse netto del 3%.

Casalcermeli, ma pervenuto al nostro Comune da Torino, ove giovanissimo aveva lungamente e duramente lavorato nelle più importanti sedi bancarie. Era fiancheggiato dal fido *mónsü Pastù*, il signor Pastore, già suo compagno d’ufficio, che per quasi più di un trentennio fu cassiere del Banco.

Mónsü Pastù era un ometto piccolino, occhi neri, grandi, sorridenti, sotto le enormi sopraciglia a tettoia. Gentile, manierofo, ma inesorabile con i conteggi degli interessi.

Il cav. Straneo voleva sempre qualche impiegato giovane da affiancare a Pastore e sceglieva fra gli studenti delle efficientissime Scuole tecniche, dirette dal prof. Pinna Satta, nell’ex collegio dei Gesuiti, la stessa scuola

che, forse tramite i parenti Barzega e Isetta, frequentò nel periodo 1879-81 Pellizza da Volpedo. La povera gente aveva simpatia per Straneo sia per la grande riservatezza sia per la facilità nell'ottenere piccoli prestiti mediante cambiali in bianco e scadenze scritte a matita e quindi rinviabili "per l'ultima volta", come spesso diceva Straneo, dimenticandosi poi dell'aut-aut. Gli interessi variavano dal 6 all'8% a seconda dei rischi di inadempienza.

Tramite la moglie Poggi di Isola, Straneo era zio di mons. Maurilio Silvani poi divenuto nunzio apostolico. Possedeva le cascine *Borgnina* e *Valenta*. Stampava moneta cartacea con il suo ritratto, denaro convalidato dalla sua potenza economica. Amava viaggiare in tutto il mondo.

Straneo cessò intorno al 1910 di fare il banchiere, cedendo la banca all'istituto, "Banca di Busto Arsizio", poi assorbita nella "Banca Italiana di Sconto". Ormai anziano e senza parenti concordò un vitalizio con mons. Rossi *Nébiòt*. Rossi gli passava 10.000 lire all'anno. Straneo morì due anni dopo e quindi Rossi acquisì le sue proprietà e il grande palazzo in fondo a vicolo Valenti con sole 20.000 lire.

La Banca castelnovese *Gobba*

A far concorrenza a Straneo giunse la "Banca Castelnovese Enrico Gobba", nella casa di famiglia (attuale angolo fra la chiesa e la via Umberto I).

Ad aprirla era stato l'ultimo dei tre fratelli Gobba, il geom. Enrico, ostacolato negli studi dalle non buone condizioni di salute, contrariamente a quanto avvenuto al fratello Anselmo, ingegnere, e all'altro fratello Giuseppe, notaio a Sale.

Gobba concedeva ai depositanti il 4,5%, decisamente appetibile, e offriva garanzie di solidità con alle spalle lo zio materno Tagliacarne, le sue personali operazioni in Torino (auto, concimi chimici e sementi di prima qualità) e gli ottimi affari del fratello Anselmo (Ansaldo di Genova e linee ferroviarie).

Così i Castelnovesi accordarono le loro simpatie ai due istituti concorrenti, a seconda delle circostanze; e i depositanti a risparmio fisso si sentirono rimorchiati in modo irresistibile dal forte tasso ad essi offerto dalla nuova Banca.

Era cassiere, con funzioni di direttore, il signor Serafino Cei, già del Banco Straneo; e con lui era alla contabilità anche il signor Giovanni Ferrari *Giuané ad Rùma*, sorridente, garbato, buono, affettuoso, quanto era autoritario, nervoso, irascibile, tagliente e ironico l'altro.

Il proprietario della Banca, geom. Enrico Gobba, assorto nelle lotte elettorali del paese dalle quali era uscito sindaco nel periodo 1896-1899, non si fermava in ufficio che saltuariamente. Avveduto e circospetto com'era per indole, si impegnava a corroborare la forza finanziaria della propria azienda mediante un cospicuo commercio di sceltissime sementi di grano e di patate e altresì di concimi agricoli di pregio.

Erano incessanti gli andirivieni, dalla stazione ferroviaria di Pontecurone a Castelnuovo,



Enrico Gobba.

di pesanti carri a tre cavalli in fila, sotto la sorveglianza dei notissimi carrettieri Marcello Pettazzi, Giovanni Giani, Giovanni Peverone *Busardé*, Desiderio Sampietro *Sidarié ad Fabi*.

Non era bello davvero il banchiere Enrico Gobba: pallidissimo, fronte aguzza e semicalva, due occhi piccoli e giallognoli, da falco, il pizzo grigio nero che gl'illanguidiva ancor più il viso pallido; ma alto, elegante, signore, spigliato, intelligentissimo, disinvolto, desideroso di compagni sempre, che egli sapeva intrattenere con espansioni rumorosamente cordiali, con frasi argute e salaci, da monello mattacchione purché lo asseconassero nelle sue iniziative festaiole, che, come sindaco, escogitava spesso e con fortuna.

Gli amici gli erano sinceramente affezionati, e la popolazione lo vedeva bene; ma il ceto signorile non lo poteva soffrire, specie per le risatacce di scherno che egli sparava dietro quell'ambiente, abitualmente chiuso nel più cupo livore nei confronti dell'"avventuriero".

Gobba tra il 1904 e il 1907 fu l'editore del primo giornale castelnovese, quattro grandi pagine settimanali dal bel titolo in stile liberty, "La cronaca castelnovese", stampato da Paolo Ferrari *Tubó* in via Cavour (attuale negozio Scotti).

Nel 1907 avviò l'acquisizione di una società del Montenegro (ove tra l'altro aveva conosciuto una delle sorelle della regina Elena, con la quale era in predicato di sposarsi) che trattava l'esportazione della lignite. Si era già esposto con la Fiat e l'Ansaldo e così si trovò temporaneamente a corto di denaro liquido.

Il disastro fu repentino e nacque dalle esortazioni fatte a gran voce da Roberto Richenbach alle operaie della sua filanda a ritirare i depositi dalla banca di Gobba e ciò sulla base di notizie riservate che gli sarebbero giunte da Milano.

La grande ressa agli sportelli continuò per giorni sino a quando la Banca non poté più esaudire le richieste e dovette chiudere definitivamente. Quello stesso giorno il fratello Anselmo, con il quale Enrico si era incontrato la sera prima al Torrione, si rifiutò di intervenire in suo aiuto al fine di bloccare il panico dei richiedenti. Nella notte del 24 novembre 1907, mentre alle tre ancora la piazza rumoreggiava al grido "*I vöräm i nostär sód*", Enrico Gobba si sparava un colpo di pistola alla tempia.

Il fedele Giovanni Ferrari tentava anche lui il suicidio.

Eppure la banca non era affatto in crisi e nel giro di pochi mesi tutti i clienti furono rimborsati dal curatore fallimentare.

Nove anni dopo anche Roberto Richenbach si trovò in difficoltà con la filanda e non trovò altra soluzione che quella del suicidio.

Nel Novecento

Nel 1924 aprì una filiale la "Banca dell'Italia Settentrionale".

Nei primi anni del Novecento a Castelnuovo operarono, per periodi più o meno lunghi, anche la "Banca Agricola Italiana" e la filiale, aperta nel 1910, di un altro notevole istituto locale, di emanazione diocesana, fondato nel 1903 dal vescovo Bandi a Casteggio (poi con sede centrale a Voghera), la "Banca di S. Marziano", Quest'ultima assunse dimensioni interregionali, ma fallì negli anni Trenta e fu rilevata dal "Banco di Roma".

La storia bancaria castelnovese si semplificò a seguito della drastica legge di riforma

bancaria del 1936, e per decenni operarono in paese solo due istituti, la “Cassa di Risparmio delle Province Lombarde” (Cariplo), subentrata, per assorbimento, allo sportello della “Cassa di Risparmio di Voghera”, già operativo nel paese dal 1910, e l’“Istituto Bancario San Paolo di Torino” (oggi “Banca Intesa-San Paolo”).

A proposito di *Casse* va evidenziato il tentativo, generoso ma non riuscito, di fondare una “Cassa di Risparmio Castelnovese”.

Nel 1923 infatti un gruppo di 44 persone, quelle di maggior spicco finanziario del paese, si convocò per dar vita al progetto. Fra queste vi erano Ambrogio Scacheri, Costanzo Bertetti, il gen. Giulio De Angelis, l’ing. Innocenzo Rigoni, Umberto Zerba; ma l’iniziativa non decollò mai.

La molteplicità bancaria riprese negli anni Novanta a seguito della liberizzazione degli sportelli, ed ecco che si aprono le filiali della “Cassa di Risparmio di Tortona” (oggi UBI-Bre), della “Cassa di Risparmio di Alessandria” (oggi “Banca popolare di Milano”) e infine della “Cassa di Risparmio di Parma e Piacenza”.



La piazzetta in via Cavour con il “San Paolo di Torino”.

C'ERA UNA VOLTA IL BACO DA SETA, *i bigàt*

Interviste realizzate nel 1979 ad alcune *filére*

In questo articolo, frutto di una ricerca svolta dagli alunni di una classe della Scuola Media di Castelnuovo Scrvia e di una decina di interviste, si vuole ricordare l'esistenza di una importante attività economica, la filanda, rappresentante l'unico esempio di industrializzazione di rilievo nella realtà castelnovese precedente la Prima Guerra mondiale.

I muró

Comprati all'estero, i bozzoli nel 1979 costano fino a 150.000 lire al chilo; seta italiana non ce n'è più anche perché sono stati sradicati quasi tutti i gelsi; e appare poco probabile che qualche imprenditore privato si decida a piantumare gelsi, visto che le leggi economiche esigono un rientro di capitali piuttosto rapido, mentre il gelso, prima che fornisca foglia in abbondanza, deve raggiungere i dieci anni.

Ben pochi sono in grado, durante l'inverno, di infilare i bambini in una confortevole tutina di seta naturale, indumento che li terrebbe ben caldi, senza irritare la loro pelle delicata e che potrebbe esser tenuto pulito senza infeltrirsi nei ripetuti lavaggi.

Filari di gelsi secolari vennero abbattuti quando la chimica del petrolio poté offrire tessuti belli quanto la seta e che costavano meno della seta.

Con la seta non più competitiva rispetto alle fibre sintetiche, si "scopri" che i gelsi erano "inutili e dannosi" perché, collocati come erano in mezzo alle coltivazioni, ostacolavano le manovre dei trattori.

Chissà che in futuro non ci si trovi in situazioni economiche che impongano la necessità di reintrodurre l'allevamento del baco da seta e la coltivazione dei gelsi.

La pianta del gelso, secondo una vecchia tradizione, comparve da noi verso la fine del 1400, quando era duca di Milano Ludovico il Moro. Per questo motivo il gelso si chiamerebbe in dialetto *muró*, mentre in realtà il termine dialettale deriva, come avviene di solito, dal latino e precisamente da "morus".

Questo albero era utile sia perché produce una legna "forte" che brucia lentamente e produce molto calore (perciò era utilizzata per far fuoco nei camini), sia perché le sue foglie costituivano il nutrimento per i bachi da seta *bigàt*.



Le *murunà* di un tempo.

Un tempo la nostra campagna era solcata da lunghi filari di gelsi *murunà*, ora in gran parte scomparsi, e quei pochi che rimangono resistono perché qualche vecchio contadino è affezionato a questo tipo di pianta e ricorda ancora quanto fosse oggetto di invidia chi possedeva una *murunà*.

Addirittura erano state costruite cascine ad almeno tre piani proprio per ospitare il massimo possibile di bigattiere. Si pensi ad esempio alla cascina Cerro.

Nella zona di Ova e Gerbidi si vedono ancora file di gelsi, ma a ogni stagione si assottigliano e tutto lascia supporre che fra una trentina d'anni non ve ne saranno più. Diversa la situazione verso Lobbi e Castelceriolo ove fra la popolazione sono ancora ben presenti la gratitudine e l'ammirazione per questo albero poderoso.



Cascina Cerro edificata a vari piani con lo scopo preciso di crearvi un notevole allevamento di bachi da seta. Era circondata da centinaia di gelsi. Ora è in totale fase di degrado.

I bigàt

Oggi la seta viene impiegata solo per gli articoli pregiati: la sua brillantezza e la sua morbidezza non conoscono pericoli di imitazione; ma la sua produzione è talmente limitata che nessuno, ormai, ha più familiarità con questo ciclo di operazioni che a noi sembra quasi magico e misterioso.

Nel tempo passato, invece, non c'era casa dove non si conoscesse il termine *filéra*, non c'era casa dove non si allevasse almeno un'oncia *dra sménsa ad bigàt*.

Il periodo dell'allevamento dei bachi da seta andava da fine aprile all'inizio di giugno e impegnava pressoché tutte le famiglie castelnovesi che, in questo modo, in attesa dei primi raccolti, riuscivano, se tutto andava bene, a guadagnare qualche lira per pagare i debiti accumulati durante l'inverno, a comprarsi un paio di scarpe o pezzi di stoffa per il corredo e per variare l'alimentazione basata su *pulénta e saràch*.

Ra sménsa

La semenza, costituita da un cartoccio di ovicini neri, veniva acquistata dal signor Bidone che gestiva una farmacia, commerciava nei capretti e, solo per il mese di aprile, vendeva la preziosa semenza di baco di origine francese, mentre quella brianzola era esclusiva di Michele Sottotetti, bisnonno di Lelio.

Per il 25 aprile, giorno di San Marco, tutti avevano già la semenza e partecipavano alla processione che, diretta verso San Damiano, partiva dalla chiesa parrocchiale, alle sei del mattino, portando con sé la semenza: le donne tenendo il cartoccio al caldo nel seno e gli uomini in tasca. In tal modo la semenza risultava benedetta e si sperava di fare tanta *galèta*, ossia tanti bozzoli *cücalé*.

Dal momento in cui le donne legavano in una pezza il cartoccino di semenza e lo riponevano in seno per



Un quadro di Migliorino Brunetti che ritrae un momento di vita antica: la raccolta delle foglie di gelso da parte dei ragazzi.

far schiudere gli ovicini neri, i *bigàt* diventavano parte integrante del nucleo familiare. La sorte dei bachi rappresentava la preoccupazione collettiva più pressante fino all'inizio dell'estate; si formava tra la famiglia e i bachi un vincolo strettissimo che nessun altro animale da cortile ha mai conosciuto. Del resto, dall'esito del raccolto dipendeva la sorte delle famiglie di un tempo, legate a una economia che costringeva tutti a cercare ogni tipo di occupazione per pagare gli inevitabili debiti o le spese sostenute nel corso di una malattia o per un acquisto imprevisto.

Il raccolto dei bozzoli serviva perciò a riequilibrare il bilancio familiare, a dare una maggiore serenità a tutti, ad affrontare le spese di un corredo o di un matrimonio. Per questo l'impegno si faceva acuto e ogni attimo della vita dei bachi era seguito con attenzione scrupolosa.

Ogni famiglia, a seconda dello spazio disponibile, acquistava da mezza oncia a tre once di semenza. Un'oncia corrispondeva a 30 grammi, dai quali si ricavano bozzoli per circa 60 chili.

Il baco compie lo sviluppo larvale in una trentina di giorni e, alla vigilia di tessere il bozzolo, raggiunge la lunghezza di 9 cm e il peso di 4 grammi; ossia lunghezza e peso crescono rispettivamente di 30 e 9.000 volte. Si tratta di uno sviluppo straordinario, tanto in quantità che in velocità, il che giustifica il consumo di 10 quintali di foglia di gelso per oncia di semenza.

Quindi chi aveva nei propri campi e cortili i *muró* necessari all'allevamento non si poneva problemi e poteva permettersi una lunga serie di *barch*.

Chi non ne aveva doveva affittare i gelsi da sfogliare: nel 1923 l'utilizzo delle foglie di un gelso costava 2 lire per pianta.

I bachi ingrossano

Il primo momento di ansia era costituito dall'attesa della schiusura.

Il risultato era importante, la famiglia si era impegnata per una trentina di giorni a cedere cucina e camere da letto ai bachi, a riaccendere le stufe affinché la temperatura fosse in costante crescita, a non dormire più in casa a fine maggio per lasciare spazio ai *bigàt* che ingrassavano tanto che un'oncia di semenza finiva con il richiedere ben 60 metri quadrati di stuoie. Finalmente il seme sbianchiva e apparivano le prime larve dette "spie".

Il giorno dopo la comparsa delle "spie" le stuoie si animavano ed era tutto un brulichio.

Microscopiche formichine riempivano le stuoie, passando per i fori fatti nei fogli di carta bianca o azzurra, un po'assorbente, stesa sulla semenza.

Al terzo giorno, nelle ore meridiane, si sollevava la carta bucherellata sulla quale era stato steso un velo di tenere foglie di gelso tagliuzzate finemente.

Le larve salite su questi fogli venivano trasferite sui gratucci di allevamento.



Ra tajaréna, un meccanismo perfetto tutto in legno che spinge in avanti le foglie di gelso e, con lo stesso movimento, le sminuzza.

Subito iniziava la prima dormita con successivo cambio della pelle nel giro di 24 ore. I *bigàt* venivano allargati sugli *sturô*, graticci di canne posti di solito su cinque piani orizzontali (*stör*) e sostenuti da cavalletti o da quattro pali verticali *barch*.

Si dava loro ogni 2-3 ore foglie di gelso tagliate finemente con grossi coltelli ricavati da *fèr da pra* o con la *tajaréna*, un attrezzo ingegnoso che sminuzza le foglie con un meccanismo perfetto e rapido.

Seguivano altre due dormite a distanza di otto giorni una dall'altra; la quantità di foglia aumentava e non era più necessario tagliarla, perché l'appetito dei bachi diventava eccezionale.

Ra galëta

Ormai la manciata di uova si era sviluppata talmente che occupava almeno due *barch* di graticci; l'odore si faceva più forte; aumentava *u sòfuch* nelle stanze con le imposte chiuse per offrire tranquillità ai bachi. Insopportabile il rumore, simile a pioggia continua, prodotto dalle migliaia di mandibole seghettate che tritavano le foglie.

A questo punto tutti i componenti della famiglia mangiavano in cortile o sotto il portico e dormivano nel fienile o nella stalla. La raccolta delle foglie diventava un lavoro pesante e non vi erano più impegnati solo i ragazzi, anche perché non si esitava a *scravà* gelsi di proprietà altrui. La pulizia delle foglie, raccolte ora in sacchi, si faceva difficile, poiché il baco, nonostante il suo aspetto, è un raffinato e mangia solo foglie pulitissime. Guai a disgustarlo: si lascerebbe morire.

Ogni tanto, oltre alla continua pulizia delle stuoie, si provvedeva a irrorare il pavimento con zolfo e calce. Per avere un buon risultato di bozzoli occorreva che il locale fosse sempre pulitissimo e asciutto, con una temperatura costante sui 20-24 gradi. Gli ambienti dovevano, quindi, essere riscaldati, ma mai con bracieri. La circolazione dell'aria costituiva il segreto per la buona riuscita dell'allevamento. Predisposizione a malattie, basso rendimento in seta dipendevano di sovente da una circolazione insufficiente e difettosa dell'aria durante l'allevamento. Occorreva evitare le correnti d'aria ponendo dinanzi alle finestre e alle pareti tende e stuoini.

La luce doveva essere diffusa e tenue; la foglia sana, fresca e non impolverata; i letti delle stuoie cambiati appena umidi. Se si seguivano queste norme si poteva ridurre al minimo gli effetti delle varie malattie dei bachi,



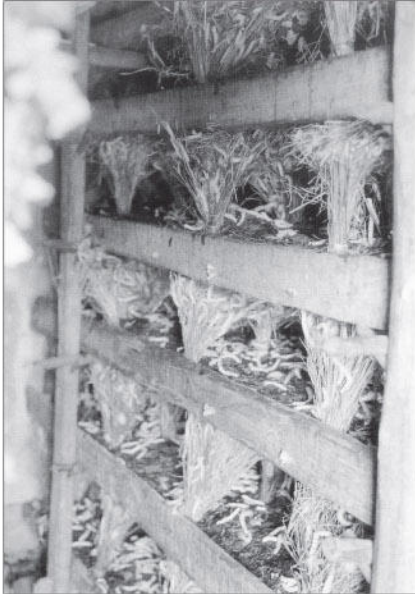
Isola Sant'Antonio 1923, 4 giugno, ore 14,30. Foto a corredo del testo scritto dal ricercatore svizzero Paul Scheuermeier.

“*I bigàt. Intla cùsèna* con porte e finestre chiuse e coperte di teli. Rastrelliera dei bachi *barch di bigàt* fatta con quattro *scaló*, pali in posizione eretta. Dentro, cinque coppie di sostegni *cavóc* e sopra di essi i *bastó* che sorreggono cinque *stör* (ripiani di canne con sponde di legno). Su di essi fogli di carta. I bachi sono al 2° giorno dopo la quarta dormita”.

quali il terribile *gés* (calcina), un fungo che uccideva il baco e lo ricopriva di una muffa bianca assai dura, simile al gesso, le cui spore si trasferivano per contatto o venivano trasportate da soffi d'aria.

Non meno gravi la “flaccidezza”, la “poliedria” o “pebrina” e il “giallume”, noti in dialetto con il termine di *vaca*, che rendevano il baco macilento, giallo e marcio. Di qui nasce il detto *L'è andà tüt in vaca* per dire che è andato tutto a male.

Mentre i bachi facevano l'ultimo sonno, il quarto, che è più lungo di quelli precedenti e raggiunge le 36-48 ore (*U dróma dra quarta* è un modo di dire ancora attuale, riferito a persona dal sonno pesante o un po' intontita) si preparavano i *brüigh*, rametti di erica assai robusti che servivano anche per le grosse scope da cortile e per gli scopini delle botti.



Isola Sant'Antonio 1923, 5 giugno, ore 11.
Testo scritto dal ricercatore svizzero Paul Scheuermeier.

“La salita dei bachi. In uno stanzino *barch di bigàt cui bigàt insima di masèt ca filàn*. La rastrelliera dei bachi con sopra i mazzetti di ravizzone. I bachi fanno il bozzolo”.



Spurtò, ceste alte un metro e 50 centimetri. Servivano per il trasporto dei bozzoli all'essiccatoio.

Chi non aveva i soldi per comprare i *brüigh*, che da noi non crescono, ricorreva ai *barléngh*, ossia arbusti che crescono sul greto della Scrivia, o a rametti di *albaré*, ossia di pioppo bianco.

Si preparava *ar bòsch*, piantando i rametti fra le stuoie e si attendeva che i bachi salissero per fare i bozzoli. Il baco, svuotati gli intestini dei residui di foglia, diventava traslucido come un frutto e si muoveva in continuazione, in contrasto con la pigrizia che lo aveva caratterizzato fino a quel momento. Agitava il capo a destra e a sinistra e cercava di arrampicarsi per trovare il sostegno adatto su cui fissare il filo di seta.

La crisi che il baco viveva dentro di sé veniva vissuta da tutta la famiglia: poteva anche capitare che morissero tutti o che solo una parte salisse al bosco.

Nelle stanze c'era silenzio assoluto, penombra, temperatura costante, nessuna corrente d'aria (se i *bigàt a piän ar vént maré* abbassavano la testa e morivano); non li si puliva neppure più per paura di disturbarli. Per aiutarli ad *andà sù* ogni cosa andava bene, si pregava e si bruciava un po' di incenso (ma discretamente, altrimenti i bachi possono prendere il “soffoco”).

Finalmente salivano, non tutti, però; alcuni diventavano neri, altri marcivano, altri indurivano, ma la maggioranza era ben viva e filava per tre giorni dondolando la testa e rinchiudendosi nei bozzoli.

Ancora qualche giorno ed eccoci alla raccolta dei bozzoli, i *cücalé* (dal nome francese del bozzolo, ossia “cocon”). Non erano tutti uguali: razza, cibo, ambiente

potevano ridurre o far rendere al massimo il raccolto. Vi erano anche bozzoli calcinati, incompleti perché il baco esausto era morto a metà filatura, dopponi, ossia due bachi che si erano chiusi nello stesso bozzolo.

I bozzoli venuti male, *galtàm*, venivano regalati ai bambini, che avevano collaborato all'allevamento, insieme ai fili rimasti attaccati al bosco. E ciò come incentivo al risparmio e alla vendita per ricavare qualche soldo da utilizzare

per l'acquisto di ciliegie e di dolciumi. I bozzoli venivano staccati dal bosco otto giorni dopo l'inizio della salita e con una decina di giorni di anticipo rispetto all'uscita della farfalla. Chi voleva tessere la seta per conto suo trasportava i bozzoli negli essiccatoi privati (c'erano una sessantina di *filandê*) dove la crisalide veniva uccisa con il calore cosicché non potesse bucare il bozzolo. La maggioranza, invece, li trasportava direttamente in filanda. Si era ormai giunti alla prima quindicina di giugno e il grano stava maturando nei campi.

Le case ritornavano a essere finalmente abitazioni per gli uomini e i proprietari (ripuliti *sturô*, *barch*, *brügh* e ripostili in soffitta per l'anno successivo) ne riprendevano il possesso.

La festa del paese

Tutto questo lavoro occupava il periodo da fine aprile a metà giugno e a Castelnuovo la festa del paese, dedicata a San Desiderio, cadeva il 23 maggio. Quando, all'inizio dell'Ottocento, si diffuse fortemente la bachicoltura, tale giornata veniva a cadere più o meno nel periodo della quarta dormita e perciò le case erano piene di stuoie, oscurate e puzzolenti, e tutti i componenti della famiglia erano assai impegnati (anche per il taglio del fieno indispensabile per l'alimentazione degli animali da tiro) e non avevano assolutamente il tempo di occuparsi dei festeggiamenti. Per tale motivo, nel 1853, venne deciso di trasferire la festa del paese dal 23 maggio alla quarta domenica di agosto, periodo in cui allora i raccolti principali erano già stati fatti.

Le filande

A metà giugno, le famiglie, con il ricavato dei bozzoli, pagavano i debiti accumulati durante l'inverno e i mietitori si preparavano con la *müsùra* a tagliare il grano senza neppure il conforto dell'ombra dei gelsi completamente sfogliati.

Il lavoro nei *furnët* familiari e nelle filande si intensificava.

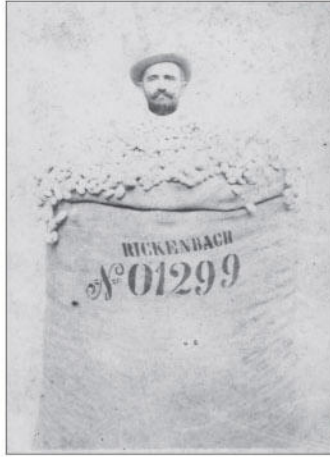
L'edificio della filanda di Beltrame esiste ancora integro, con ingresso da via De Agostini, e in quei locali vi sono ancora macchinari, oggetti e soprattutto documenti



Bozzoli e due mazzetti di seta, uno al naturale e l'altra tinta in azzurro con il gualdo.



A sinistra il fondatore della filanda, **Vittore Luraghi**. A destra il successore **Rickenbach** in una immagine scherzosa, immerso in un sacco di bozzoli.



Roberto Richenbach gestì a lungo la filanda di Castelnuovo insieme a quelle di Palazzolo e di Gavi. Il 19 gennaio del 1916 si suicidò nella sua casa in via Garibaldi. Il commercio della seta si era bloccato con l'avvio della Prima Guerra mondiale, ma il filandiere puntò tutto su un imminente intervento degli Stati Uniti che avrebbe ridato fiato all'industria serica italiana. Si espose fortemente con le banche, riempì il collegio di Sant'Ignazio, parte dell'ospedale e ogni possibile deposito di immensi quantitativi di bozzoli e di seta. Ormai sull'orlo del fallimento, a 61 anni, si sparò un colpo al cuore, colpo che non fu immediatamente mortale. Gli U.S.A. entrarono in guerra solo nell'aprile del 1917 e i prezzi andarono alle stelle, ma ormai era troppo tardi.

La filanda di Luraghi, la più importante, fallì nel 1883 e rimase chiusa per quattro anni. Nel 1887 venne rilevata da uno dei maggiori creditori di Luraghi, il banchiere svizzero Roberto Richenbach che l'ampliò e la modernizzò fornendo così lavoro a oltre trecento operaie. Durante la Prima Guerra mondiale una grave crisi indebolì la posizione finanziaria di Richenbach che, non reggendo alle richieste dei creditori, si suicidò.

Con vari passaggi di proprietà e una lunga serie di fallimenti, la filanda venne amministrata successivamente dai fratelli Carrà e dal signor Pini, fin quando l'intero fabbricato venne acquistato nel 1930 dalla famiglia Sottotetti, che lo trasformò in un magazzino e nel 1971 lo cedette per consentire l'edificazione di un grande condominio-supermercato. Solo alcuni locali sono rimasti integri, ma dei macchinari e delle vecchie strutture non vi è più traccia. L'ultima aspa, conservata dalla famiglia Sottotetti (recava una scritta riferentesi al suicidio di Richenbach), è stata distrutta in occasione della demolizione dell'edificio.

Fino al 1886 nessuna legge regolava il lavoro in filanda e perciò si utilizzavano ragazzini e bambine anche di sei anni per 13 ore al giorno in ambienti umidi e malsani che favorivano il rachitismo, i "tumori freddi" e la scrofola. Verso la fine del secolo, pur non essendovi mutua, pensione, infortunio, indennità di disoccupazione o altre forme di tutela, si

che risalgono al 1880. Vi abbiamo visto stanze ampie e altissime, colme di *barch* e di *sturô*, bilance per la pesatura dei bozzoli, strane borse con griglie di ferro, soffietti per i forni, aspe e tanti registri.

Intorno al 1880 le filande castelnovesi erano quattro, quelle di Vittore Luraghi, di Pietro Beltrame, di Pio Stringa e di Pietro Campeggi, oltre ad altre di minore dimensione.

rispettava, almeno a Castelnuovo, la nuova legge che vietava il lavoro alle ragazze al di sotto dei 12 anni. I maschi erano impiegati solo con funzioni di fuochista, meccanico e fabbro, per il resto la mano d'opera era tutta femminile.

Quasi tutte le ragazze castelnovesi, raggiunti i 12 anni, andavano a lavorare in filanda, inizialmente con un compenso di 6 soldi e, una volta operaie, di 20 soldi (una lira). L'orario era sulle tredici ore. Vi furono anche momenti di tensione e a conclusione dell'unico sciopero vincente, nel 1911, le *filér*, spalleggiate dal curato don Cesare Palenzona, bloccarono il tentativo di Richenbach di sostituirle con operaie provenienti da Pieve del Cairo e ottennero un aumento di due soldi. Inoltre fu creato un fondo cassa per aiutare famiglie in difficoltà e operaie rimaste senza lavoro causa malattia o maternità.

La filanda Richenbach era divisa in due parti: magazzino ove si controllavano le matasse di seta e soprattutto si eliminavano i *sburô*, ingrossature del filo di seta; la sezione bacinelle dove lunghe file di operaie, aiutate dalle ragazzine, toglievano i bozzoli dalla bacinella piena di acqua calda e li srotolavano avvolgendo la seta nelle aspe che erano racchiuse alle loro spalle in una lunga serie di grandi cabine con un finestrino nella parte anteriore. Vi erano altre strutture di importanza minore, come la caldaia per riscaldare l'acqua, sormontata da un'imponente ciminiera, e la gigantesca vasca sempre piena di acqua per rifornire le bacinelle.

Intervista a una *filéra*

Per avere notizie più precise sul lavoro che si svolgeva nelle filande di Castelnuovo, riporto parte di una intervista con una *filéra* che iniziò il suo lavoro nel 1892.

D.) *Com'era il lavoro alla filanda di Castelnuovo Scrivia?*

R.) Andavamo a 12 anni a lavorare, prima *i tiraväm ra strüsa, pô a s metévän a fa ra batü*, e infine si diventava operaie addette alla filatura. Si andava a lavorare al mattino alle 6, si tornava a mezzogiorno e poi al pomeriggio si lavorava dalle 13,30 alle 19. Mi ricordo che mia madre mi diceva che lei aveva cominciato a sei anni e che sua zia la accompagnava tutte le mattine a lavorare. Poi hanno fatto una legge che proibiva ai padroni di assumere ragazze sotto i 12 anni.



Un mantice delle dimensioni di un metro. Si trovava nella filanda Richenbach. Era fisso e veniva azionato tramite carrucole per soffiare aria che alimentava il fuoco sotto le caldaie.



Un'aspa della filanda di Beltramè con ingresso da via De Agostini. Serviva per preparare le matasse.

D.) *Quanto prendevate di paga?*

R.) Ai miei tempi, dal 1892 al 1908, prendevamo una lira, cioè guadagnavano una lira le *filér*, le più esperte, le altre di meno. Solo qualche anno prima di sposarmi e di smettere di lavorare in filanda, dopo un lungo sciopero, abbiamo ottenuto un aumento di 2 soldi.

D.) *In che cosa consisteva il vostro lavoro?*

R.) Dovevamo far bollire l'acqua in grosse caldaie bruciando carbone; le più giovani si occupavano *dra strüša*, cioè dello scarto dei bozzoli, la tiravano e la facevano venire bella, le *filér* azionavano l'aspa per srotolare i bozzoli. Ogni due *filér* c'era una *batös*, una ragazzina che con uno scopino agganciava il capo dei fili, nell'acqua calda della bacinella, da passare poi alle filatrici.

D.) *Quante filande c'erano a Castelnuovo?*

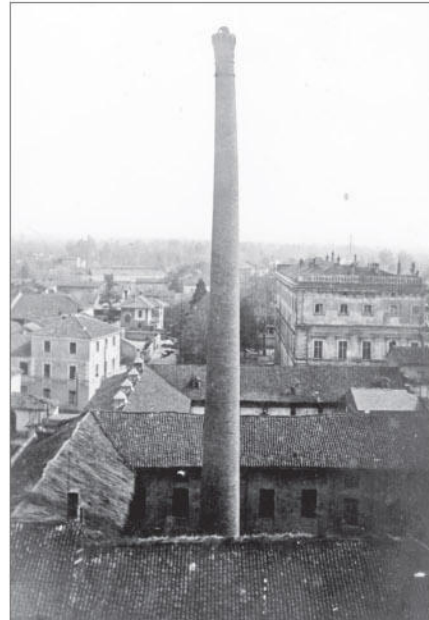
R.) Le filande principali erano due, quella di Richenbach e quella di Beltrame. La prima era la più importante e aveva più di 350 operai. Era divisa in due edifici, uno per la lavorazione e l'altro con funzione di deposito. Ha cambiato molti proprietari e dopo il suicidio di Richenbach è andata avanti ancora una decina d'anni, fin verso il 1925. Quella di Beltrame, nelle vie De Agostini e Umberto, aveva una cinquantina di operaie, ma lavorava materiale più scadente. Poi vi erano altre piccole filande con poco personale e infine i privati che lavoravano *ra galëta* di propria produzione. Con un fornello in casa e un'aspa facevano tutta la lavorazione.

D.) *Com'erano le condizioni di lavoro nelle filande?*

R.) Era dura. Bisognava stare tutto il giorno con le mani nell'acqua calda e venivano le piaghe. L'ambiente era soffocante con tutto quel calore umido e per di più non si poteva aprire le finestre. Non un momento di pausa, a parte - verso le 8 - quando venivano i parenti a portare la colazione che facevano passare da due finestrelle. Allora ci si fermava un attimo a mangiare un po' di zuppa o una fetta di polenta con una saracca.



L'imponente caldaia della filanda utilizzata per scaldare l'acqua delle bacinelle.



La ciminiera della filanda in via D'Azeglio fotografata dal campanile. Essendosi lievemente inclinata venne abbattuta nel 1933. Se ne occupò l'impresario edile Suigo. Era già stata abbassata di qualche metro trent'anni prima, in seguito a stacchi dovuti al gelo, togliendo la cornice rivestita di artistici cotti.

Il padrone passava ogni tanto con la sigaretta in bocca (erano le prime allora), non ci degnava di uno sguardo e di tutto si occupava il direttore. So che, però, alle cinque del mattino, tutti i giorni si faceva accompagnare da *Vigiu ar fuchista* (Luigi Barbieri) per una ispezione complessiva dei reparti prima che arrivassero gli operai.

Le assistenti erano sei e molto severe, come *Malé ra frùcia*, madre del sindaco (1975-1980) Pietro Curone. Le altre urlavano continuamente e ce n'era una che si faceva fare regali dalle ragazzine per trattarle più umanamente; riceveva lenzuola e altre cose che le ragazze rubavano in casa e le consegnavano per non esser continuamente sgridate. Quando una madre andò da Richenbach a protestare, chiedendogli se le assistenti le pagava lui o se dovevano pagarle le operaie, quella assistente venne immediatamente licenziata.

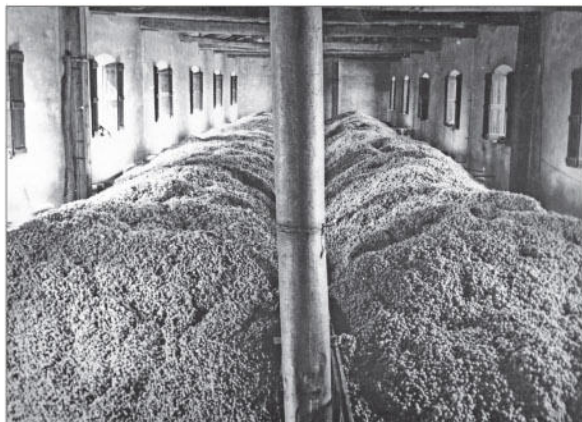
Per non essere rimproverate, le *filér* lavoravano con rapidità e se le *batös* non erano rapide nel porgere loro i fili si arrabbiavano e lanciavano spruzzi di acqua bollente sulle ragazzine.

Le *filér* trattavano le ragazzine un po' come le loro servette e, oltre all'aiuto sul lavoro, davano loro altri incarichi, come quello di andare da «*Fundé*», il titolare dell'albergo "Tre corone", situato lì vicino, in via Garibaldi, a comprare un soldo di zuppa per colazione o di tenere accese le lucerne a petrolio che illuminavano la zona in cui lavoravano.

Sei giornate lavorative alla settimana, ma le ragazzine andavano anche alla domenica mattina, dalle 6 alle 10 per effettuare le pulizie. Tornate a casa si rivestivano a festa e si recavano a messa, ma mancava il tempo per togliersi di dosso la puzza ripugnante dei *bigató*, ossia dei bachi morti dentro il bozzolo. Caratteristica, infatti, delle operaie delle filande era la puzza che le impregnava e che si sentiva a metri di distanza. I *pagn* si inzuppavano del vapore emanato dall'acqua in cui galleggiavano, una volta filati i bozzoli, i bachi morti. Le caratteristiche della pelle giallastra e maleodorante delle operaie della filanda erano spesso fonte di discriminazione.



Due attrezzi delle filande ritrovate nella discarica di Castelnuovo nel 1980. Servivano per misurare la dimensione del filo serico e, quella più piccola, per misurarne il peso. La grossezza della seta greggia e di quella torta s'indica con il titolo (in denari), rappresentato dal numero dei mezzo-decigrammi che pesa un suo filzuolo lungo 450 metri. Così il titolo "10 denari" s'indica un filamento di seta di grossezza tale che un suo filzuolo di 450 metri pesa $10 \times 0,05 = 0,5$ grammi.

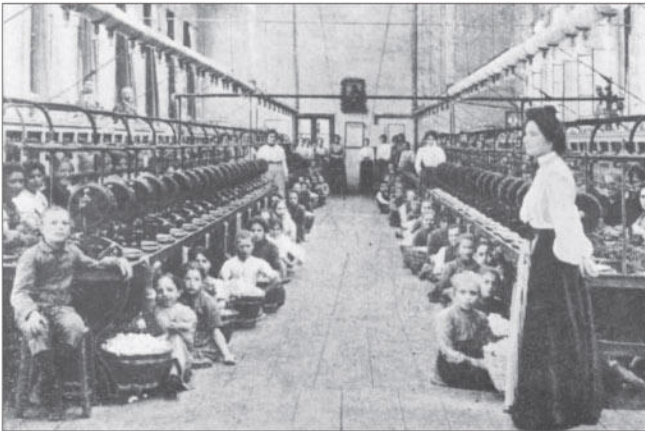


Il magazzino in cui si raccoglievano i bozzoli da passare poi alla filanda.

Insomma la vita era veramente dura e gli unici momenti piacevoli si verificavano quando alla sera ci si ritrovava, nella stalla d'inverno o sulla strada d'estate, a chiacchierare, a raccontare storie o a giocare a *Taghlè!*, per avere il pretesto di scoprire quelli che "morosavano" negli angoli dei portoni. Qualche volta si andava a ballare al "Ponte" alla domenica, fino alle 22, ma poi, quando stabilirono di far pagare 10 soldi di ingresso, allora molte ci andavano solo per i veglioni, durante i quali si ballava fino all'"Ave Maria", cioè sino alle 6 del mattino. Non tutte però perché la condanna del ballo, come azione peccaminosa e corruttrice, era una costante nelle prediche dei parroci.



Di fronte agli addetti alla scopinatura, al di là dei banchi, sedute, le filatrici tiravano i capi di filo da tre o quattro bozzoli e li attorcigliavano in un unico filo che veniva raccolto negli aspi meccanici a formare le matasse.



Filér e batôs (le bambine sedute a terra) per una foto in filanda. In primo piano l'assistente-sorvegliante. Scrive nel 1896 Leonardo Murialdo: "Nelle filande le operaie lavorano mediamente 13 ore al giorno, sedute davanti a una bacinella di acqua bollente, con le dita dentro a scuotere i bozzoli e a tirarne il filo. Le mani vi si cuociono, per l'aria si alza un vapore che dovrebbe rammollire la sostanza collosa che ricopre il filo di seta, ma che vi toglie il respiro. Il caldo è soffocante".

La crisi

Il ricorso all'importazione e la scarsa remuneratività della bachicoltura sono le cause della cronica situazione di crisi in cui entra a fine Ottocento l'industria della seta. Il suo andamento in tutto il periodo che va sino al 1920, segue una linea spezzata caratterizzata da continui alti e bassi. Infine appaiono nuovi prodotti della chimica: il rayon e il nylon che offrono vantaggi di prezzi e per di più la loro produzione si sottrae ai rischi e alle incertezze di un allevamento naturale.

Anche in questo caso il prezzo da pagare emerge ora, quando non si può più operare un'inversione di tendenza. Intanto a una a una sono scomparse le manifatture dell'industria serica, nelle campagne i gelsi costituiscono una rarità e nei paesi sta svanendo anche nella memoria storica il rito annuale che portava una miriade di puntini neri a produrre naturalmente una materia forte, leggera, calda e bella qual è la seta.

Modi di dire

- *Andà da mà i bigàt* - Disgrazia che si abbatte sulla famiglia come avveniva una volta quando i bachi non sopravvivevano sino a bozzolo compiuto. Grave sciagura.
- *L'è un bigàt* - È un baco da seta. È un furbacchione.
- *U dróma dra quarta* - Ha il sonno pesante come i bachi nella quarta e ultima dormita. Dorme profondamente. È un tontolone.
- *Va a muró madür!* - Invece di stare fra i piedi vai a cogliere i frutti dei gelsi (un tempo assai ambiti dai bambini). Vai fuori dai piedi!
- *L'è andà tüt in vaca* - Tutti i bachi si sono ammalati di poliedria (vaca) e sono morti. Un affare che prometteva bene è finito in modo disastroso.

Dizionarietto della bachicoltura

- *aspa*, aspo, che nelle filande era di legno e del diametro di 0,50 con 6 “righe” (sviluppo m 1,50), delle quali una ritraibile per facilitare la cavata della matassa. Gli aspi girano in cassoni chiusi, rivestiti di legno, con un’anta vetrata sul davanti, scorrevole dall’alto al basso, onde permettere l’annodatura dei capi che si rompono. Nella parte superiore un’apertura di pochi centimetri permette il passaggio dei fili da innaspere. Nella parte posteriore due antelli apribili a ribalta, uno all’insù e l’altro all’ingiù, permettono la levata degli aspi
- *barlénggh*, arbusti usati per fare “il bosco” su cui salgono i bachi per avvolgersi nel bozzolo
- *barch*, travetti di sostegno per i graticci in canne
- *batös*, apprendiste della filanda aventi l’incarico di aiutare le *filère*
- *bigàt*, baco da seta
- *bigató*, baco da seta morto, galleggiante nella bacinella dopo aver filato il bozzolo
- *brügh*, rametti con cui si facevano “il bosco” e gli scopini per la *strüsa*
- *büşaca*, grande sacco di iuta in cui mettere i bozzoli dopo l’essiccazione
- *cücalé*, bozzolo
- *filéra*, operaia della filanda
- *furnët*, forno per scaldare l’acqua in cui vengono posti i bozzoli. Essiccatoio
- *galëta*, insieme di bozzoli
- *galtàm*, bozzoli bucati, di scarto o non ben riusciti
- *gés*, «calcino», malattia che uccide il baco rendendolo simile al gesso
- *guré*, rametti di salice ripaiolo da intrecciare per fare i contenitori dei bozzoli
- *muró*, gelso
- *murunà*, fila di alberi di gelso
- *şburó*, ingrossatura nel filo di seta
- *spurtò*, alte ceste di vimini per il trasporto dei bozzoli
- *strüsa*, seta che rimane impigliata nelle scopette delle *batös*
- *sturô*, graticcio in canne dei *barch*
- *tajaréna*, macchina per tagliare la foglia dei gelsi
- *vaca*, malattia che provoca l’ingiallimento dei bachi e li fa marcire.

LA VITICOLTURA, *ra vigna*

Articolo settembre 1981

Notizie storiche

Anna Maria Nada Patroni, in una conferenza sui vini del Tortonese, accennò a un documento in cui si citava la presenza, nel Duecento, di moscato e della *grignolosa*, una misteriosa uva bianca, sul territorio di Castelnuovo.

Gli Statuti castelnovesi in pergamena, riferendosi alla metà del Quattrocento, dedicano parecchi capitoli alle vigne evidenziandone così l'importanza.

Le guardie campestri *campè* alle calende di agosto hanno l'obbligo di assumere degli aiutanti per la sorveglianza delle vigne sino a vendemmia conclusa. I camparoli devono stare in cuccuelli *in cuació* per osservare se qualcuno ruba o reca danni nelle vigne. Le pene sono severe.

Nel caso di campari disonesti si provvede all'immediato licenziamento e a una forte multa, che, se non pagata entro 15 giorni, viene sostituita dal taglio della mano "ubi sit magis potens", ossia quella che si usa abitualmente.

Guai a chi scavalca la "chiudenda" *ra ciuènda* in rami spinosi che recinta le vigne. Dalle calende di giugno sino a vendemmia conclusa solo i proprietari e i loro lavoratori possono entrare nelle vigne.

Se qualche animale sprovvisto di "boccarola" danneggia le viti, viene inflitta una pena pecuniaria al padrone dell'animale per ogni vite "brotata".

La vendemmia non può assolutamente iniziare prima dell'8 settembre.

Per chi ruba pali da una vigna c'è la fustigazione in piazza e ancora peggio per chi compie vendette tagliando al piede viti altrui.

Il Casalis nella sua opera relativa al Regno dei Savoia all'inizio dell'Ottocento così descrive la viticoltura castelnovese: "i filari di viti, distesi in bell'ordine, forniscono vini chiari e spiritosi e molto saporiti".

Leone Crespi nel 1877 critica i suoi conterranei castelnovesi perché hanno adottato viti di grande produzione, ma di scadente qualità. Critica anche il tipo di potatura con ceppaie aventi ben sei tralci e per di più di eccessiva lunghezza. L'invito è chiaro: abbandoniamo i vini abbondanti ma cattivi e ritorniamo alla qualità.

Nel 1911 parte l'invito a impiantare viti innestate su vitigni americani e ciò per combattere la fillossera. Vengono riportati anche alcuni dati: a Castelnuovo si produce un milione di litri e i massimi produttori sono Costanzo Bertetti e Giovanni Castellotti. Principali commercianti di vino: Pietro Curone, Damiano Curone, Giacomo Ferretti e Luigi De Caroli. Le osterie con mescita di vino sono undici.

Ora

Di quelle vigne, che si stendevano a perdita d'occhio, rimane solo qualche traccia.

Un secolo fa la zona di Castelnuovo dei terreni argillosi *ad tèra fórtà* era tutta una vigna e i campi, situati *ar Bartó*, *int ra stra ad San Damiö*, *a ra stra ad Puncró*, *in Viarò*, *int 'i Avili*, *int ra stra da l'Uräm*, producevano un vino eccellente. La vigna rappresentava una risorsa per l'agricoltura castelnovese e molti contadini vendevano parte del loro raccolto che veniva trasportato a Milano su grandi carri (*ar bar*).

Dalle viti di *barbéra*, *cruaténa*, *barbšé* (acini piccoli e vino rosa assai forte che *u fa girà i curné*), *muscatè*, *varmasià*, *aliàtica*, usciva un vino saporito, rotondo, di facile digestione e non *gnüch* come sostenevano i concorrenti della collina.

Anche l'uva americana era coltivata, ma guai a mostrarla con le altre uve: avrebbe dato il proprio gusto a tutto il vino, un gusto che a pochi piaceva. Dall'americana si ricavava un vinello di pochi gradi, un *vé d'amalà*. Oggi è stato rivalutato e definito vezzosamente "vino di uva fragola".

Pian piano, in quest'ultimo cinquantennio, le vigne sono state sradicate poiché richiedono un lavoro continuo per quasi tutto l'anno e senza supporto di macchinari tutt'altro che.

La vigna era il sogno di ogni autentico castelnovese. Pur di possederne una nelle terre forti, anche di pochi filari, ma con una casetta, il contadino, il bottegaio, il ciabattino, l'operaio, il sarto, sopportavano le maggiori privazioni. L'obiettivo di molti emigranti in Argentina era quello di mettere da parte una somma tale da poter acquistare, una volta tornati al paese, un pezzo di terra in cui impiantare una nuova vigna.

Le fasi stagionali

Il ciclo della lavorazione iniziava a novembre quando si andava alla vigna a *tiràla šü*, ossia ad arrotolare i tralci, stenderli a terra e coprirli con qualche vangata (*fa ar puló cur vangó*) e ciò per timore di terribili gelate (non infrequenti i meno 10 gradi).

Un po' prima di San Giuseppe *a s'a squatàva* con la forca e alla luna vecchia si provvedeva alla potatura *pugà ra vigna*. Se la potatura avveniva in luna nuova, la vite produceva grossi tralci (*a tra fòra di grän scrasì*) e poca uva (*e a liga no l'üva*).

Nella potatura era importante lasciare i *stómbäl*, i *mèša cadéna* e i *co da üva*.

Si provvedeva quindi a *mëtla in pè* comprando sul mercato in piazza i pali di legna forte (castagno) o dolce, oppure procurandoseli nei boschi. I pali erano di diversi tipi: i *pai* i più grossi, gli *amšarô* quelli corti, i *pargó* i più robusti e i *pergasör* i pali piccoli e lunghi che venivano collocati orizzontalmente prima dell'epoca dei fili di ferro zincato.

Passando in mezzo alla *spaléra* (una fila sola di viti), *ai firàgn* (due file a poca distanza) o alle



Ar bas utilizzato per portare contemporaneamente due cestini colmi d'uva.



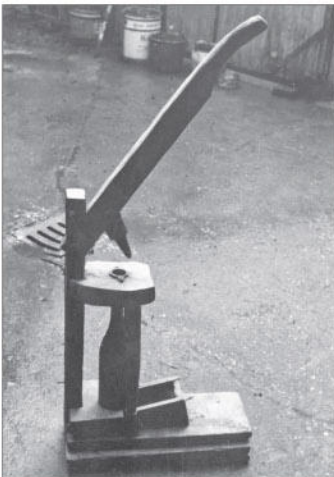
Ar vé u buja.



Angela Basiglio a conclusione della mostatura.



Barlëta e padela ad ram.



Màchina da imbutiglià.

contrapalà (la vite addossata a un filare di pali corti e con sviluppo su un filare di pali alti collocato a 60 centimetri di distanza) si controllavano eventuali vuoti che venivano colmati con il piantamento di barbatelle *radisà* o con propaggini *sfulèr*.

Poi iniziava l'attesa della ripresa del ciclo vegetativo e l'ansia a ogni abbassamento di clima nel timore che una gelata "bruciasse" i nuovi tralci. A ogni alba i viticoltori raggiungevano la vigna e, camminando a fatica sulle zolle da poco smosse con la vanga, controllavano i tralci trasudanti linfa e le gemme che si schiudevano. Tenevano di scorta un po' di *pugàsa* (i tralci tagliati durante la potatura) a cui dar fuoco nelle mattinate molto fredde e così ostacolare con il fumo il depositarsi della brina. Se tutto andava bene e l'uva legava, si incominciava prima con lo zolfo e poi con il verderame per bloccare le malattie dell'acino e della foglia.

Le irrorazioni erano numerose, soprattutto nei periodi di maggiore umidità.

L'acqua per fare il verderame veniva cavata da un pozzo collocato presso la casetta (non ne esiste più uno) e posta in un recipiente di cemento *arbi*. La maggior parte, però, portava l'acqua da casa ponendola sul carro in una botte.

Giunta l'estate, se una grandinata non rovinava tutto, le giornate di festa venivano trascorse alla vigna da tutta la famiglia che si accampava *int ra casëta* e si godeva il fresco all'ombra di una *tòpia*, di una *nus*, di un *pèrsigh da vigna* o di un *sars*.

Sul margine del fosso verdeggiava *ra busrà*, una siepe di biancospino, mentre *ra scòsra*, un cancelletto di



Sabrèté, sabrèla, furca e in alto padèla ad ram.

rami spinosi, chiudeva il varco sul ponticello.

I tralci tagliati *ra pugàsa*, raccolti in fascine, venivano portati a casa per alimentare il fuoco del camino o ceduti ai fornai.

Appena l'uva cominciava a scurirsi era un susseguirsi di merende e cene alla vigna. Compagnie di amici si trasferivano, nei caldi pomeriggi estivi di agosto, in mezzo ai vigneti a far merenda. I *marindé* culminavano l'8 settembre con la festa delle vigne, che a volte *l'era tänt mè San Sideri*. Cene, fuochi artificiali, illuminazione con palloncini, risate, gioia, *ciòch e anchesi rüs*



Terminata l'epoca in cui si pigiava l'uva con i piedi, si utilizza la *màchina da mustà*. Il mosto, raccolto dalla *bëna* con una paletta di legno *sésula*, viene versato nella *brènta* e poi in una botte a fermentare.



Attrezzi per la vinificazione. L'uomo dietro la *brenta* tiene in mano una *sésula* per prendere il mosto dalla *bëna* che gli è a fianco. La ragazza ha un *pidariò*. Nella vasca in legno si scorge un tridente ricurvo dal manico corto, *ra furca*, per prendere su le vinacce. A terra, da sinistra a destra, secchio di legno con manico, grande mastello *sëbär*, botticella *vaslé*, imbuto in legno *pidria* con davanti dei *pidariò*, poi *sabreté*, *brènta*, *fiasché* e *travasé*.

ca *finivän pü*. Addirittura lungo la strada di San Damiano veniva piazzato *ar baracó*, ossia una pista da ballo.

L'8 settembre, natività della Vergine, era il momento tradizionale della *Ribòta in tra vigna*. Il punto centrale era la classica casetta che affiorava a malapena al di sopra dei filari. Ce n'erano anche a due piani, ma tutte, grandi o piccole, erano l'orgoglio dei loro proprietari che le tenevano con estrema cura, mentre oggi, da centinaia e centinaia che erano, si sono ridotte a una ventina.

La sera dell'8 settembre tutte le vigne si animavano e nella casetta, provvista di camino, di pompa e luci a petrolio, si cucinavano salamini e polenta. Sapevano un po' di fumo e di fuliggine, ma era tanto bello stare insieme, ridere, chiacchierare, amarsi, bere il vino fatto con le uve di quelle viti che ti circondavano. Ti sentivi vivo e colmo di amici, di calore umano e di solidarietà.

Una decina di giorni prima della vendemmia si *sfujàva* la vigna. La vendemmia vedeva impegnato tutto il paese. Di solito il proprietario precedeva i vendemmiatori per *fa ra scèlta*, ossia raccogliere i grappoli più belli e i *s-cianché* da mostare a parte per il vino da imbottigliare. Gli altri coglievano tutto (*a favän rö e buriö*) riempiendo i cestini col manico *cavàgn* che i portatori *basladù*, appesili ai due capi di un legno ricurvo detto *bas*, portavano sulle spalle, andandoli a vuotare nelle ceste *banàstär*, della capacità di circa 30 chili, o nella bigoncia *navàsa* collocata sul carro.

Alla sera i bambini *a saltävän drénta cui pè* nella bigoncia e mostavano l'uva. Tutti volevano partecipare perché era convinzione diffusa che chi pigia potrà preservare i piedi dai geloni invernali.

Durante la pigiatura si doveva evitare che i bambini mangiassero pane, perché le briciole, cadendo nel tino, facevano inacidire il vino.

Per mostare si utilizzava anche un recipiente più piccolo, *ra bēna*, con *ra mustaröra*, una rastrelliera di listelli di legno per rimanere sollevati rispetto al mosto. Alzando ogni tanto una chiusa *testarô* il mosto veniva spinto in basso, raccolto con una paletta *sēsula* e versato in un secchio di rame o nel *travasé*, un secchio di legno di forma ellittica. Di qui finiva nelle botti che un paio di giorni prima erano state lavate con *ar büsäl*, acqua bollita con foglie di pesco, di noci e menta selvatica *mintràs-c*, per togliere cattivi odori. Una buona *arşintàda* d'acqua fredda ripuliva l'interno, qualche colpo per *tirà i sérc*, un secchio d'acqua sul fondo e poi le botti da 3 sino a 14 *brintén* (una *brinténa* equivaleva a 50 litri) erano pronte. Un tempo avevano entrambi i fondi e l'apertura (un cuneo quadrato chiamato *üs-ciô*) era su un fianco. Tali botti, che ovviamente venivano collocate coricate, si chiamavano *vasè*. Le botti, sistemate sui *calàstär* (sostegni in mattoni e travi), venivano colmate con il mosto. Otto - dieci giorni di bollitura, affondando ogni giorno durante la prima settimana la *crapa* e abbassando il livello per evitare che il mosto traboccasse, *marmà ar but*.

Per *cavà ar vé* si toglieva *ra spéna* e la si sostituiva con *ra cana* e *u spinô*, facendo in modo che il vino *u sbrinciàs* il meno possibile. Il vino spillato veniva portato in cantina dai *brentadù*, uomini particolarmente forti e abili che riuscivano a portare grossi quantitativi di vino in spalla senza rovesciarlo. In questa fase venivano utilizzati *sēbär*, *travasé*, *pidria* e *pidariô*. Nel frattempo donne e bambini potevano recarsi nelle vigne per *rapurà*, ossia per staccare i *s-cianché* che i vendemmiatori non avevano visto e quindi lasciato sui tralci.

La fase successiva riguardava la torchiatura, eseguita da privati che si tenevano la *crapa* per consegnarla alle distillerie, oppure la preparazione della *mës-ciëta*, ottenuta mostando ancora qualche cesta d'uva e aggiungendo acqua. Infine, dopo aver lavate le botti e lasciatele asciugare per un paio di giorni, onde evitare che ammuffissero in cantina, si poteva finalmente riposare in attesa di tappare definitivamente a San Martino il vino travasato nelle damigiane. Poi si procedeva con un altro travaso verso Natale (con luna vecchia, bel tempo e assenza di vento), per impedire depositi eccessivi sul fondo.

L'ultima operazione, per avere il vino migliore da offrire agli amici e a eventuali ospiti, consisteva nell'imbottigliamento che avveniva durante la luna vecchia subito dopo San Giuseppe.

Da questa descrizione delle molteplici fasi e lavorazioni riguardanti la viticoltura e la vinificazione, possiamo facilmente capire perché le vigne stanno scomparendo: richiedono molta manodopera e continui interventi per quasi tutto l'anno con un utile modesto; non per nulla, per indicare ancor oggi una attività che non finisce mai, si usa il detto *l'è propi na vigna!*

Il che riecheggia due giudizi antichi: quello del romano Varrone "Le spese della vigna ne divorano il prodotto" e il diffuso proverbio "Entrata di vino entrata da meschino". Manca in questi giudizi, però, un ritorno impalpabile: il piacere di impostare una vigna, curarla, dare un ritmo allo sviluppo delle viti, vederne giorno per giorno la crescita. Una soddisfazione immensa anche se vissuta con attimi di angoscia quando il gelo o la grandine o l'eccessiva pioggia ti fanno restare con il fiato sospeso... ma questo fa parte del ciclo normale della vita e della natura.



8 settembre festa nelle vigne

L'estate in campagna era caratterizzata anche da merende e pranzi nelle vigne da parte di compagnie legate a un conduttore di vigna. Abitudine quasi completamente scomparsa per lo svanire del sentimento comunitario, delle vigne e delle casette-ripostiglio sulle quali uno Stato, privo di buonsenso e pavido verso milioni di abitazioni abusive, impone forti tasse.

Siamo nella vigna di Vittorio Pisa, 1969. Da sinistra: Stella Giovanni *Masaràsa*, Chicchino Augusto *Dudo*, Pisa Vittorio *Trabüch*, il parroco don Ezio Cerutti, Isetta Luigi *Cataréna*, Sacco Carlo *Barnascò* rientrato dall'Argentina, Gavio Bertino *Ciàplena*, il sindaco Sottotetti Lelio, Gavio Peppino *Ciàplena*, il maresciallo Bartolotta Natale, Sacco Mario *Barnascò*, Stella Iginò *ar Cònt*, Scaffino Renzo *Pignata*, Colombassi Emilio *Mas-ciòt*, Curone Giuseppe *Pici ad Curò*, Botta Gigi *Maiaté*, Sacco Pipé *Calcé*, Ricci Mario *Burchët*, Curone Nino *Portarùsa*, Bensi Enrico *Marinò*.

Dizionario della vigna

- *amsarô*, pali corti
- *arbi*, vasca in cemento per preparare l'acqua da dare alla vigna
- *arsintàda*, lavaggio delle botti con acqua fresca
- *asó*, fondo e fianchi ad incastro della *navàsa*
- *bas*, legno ricurvo per portare due ceste per volta, una per estremità
- *banàstra*, cestone della capacità di 30 chili d'uva
- *barbéra*, barbera
- *barbšé*, uva dagli acini piccoli e dal vino rosato assai forte
- *barlëta*, piccolo recipiente di legno a forma di botte entro cui i contadini portavano il vino per dissetarsi durante i momenti di lavoro
- *basladü*, chi porta il *bas* con appesi i cestini quando si vendemmia
- *bëna*, piccola bigoncia più semplice del *navasót*, che serve per raccogliere il mosto durante la spremitura
- *brénta*, vaso di legno a doghe, con imboccatura ovale e un'altezza di metri 1,50, utilizzata per il trasporto del vino. Capacità intorno ai 50 litri
- *bréntadü*, portatori di *brénta*
- *brëta*, buccia dell'acino
- *brintëna*, contenitore di legno e misura da vino inferiore ai 50 litri
- *brintó*, contenitore di legno e misura di vino superiore ai 60 litri
- *brüsà i co*, una gelata uccide le gemme dei nuovi tralci
- *büsäl*, acqua calda bollita con foglie di pesco, di noce e *mintras-c*. Serviva per togliere la muffa alle botti
- *busrà*, siepe di biancospino e prugnolo selvatico per cintare la vigna
- *calàstür*, sostegno con mattoni, balle di paglia e travi per le botti che devono contenere il mosto
- *cana*, legno a tronco di cono allungato, con foro interno tappato dallo zipolo, a chiusura del foro di spillatura della botte
- *caràsa*, ceppo della vite
- *casëta*, la casetta della vigna per gli attrezzi. Contiene anche un tavolo, qualche sedia, una lampada e un camino
- *cavà ar vé*, spillare il vino
- *cavàgna*, paniere rotondo di vimini con manico
- *co ad pè*, tralci che faranno l'uva dopo due anni
- *co d'üva*, tralci che fanno l'uva
- *crapa*, l'insieme dei raspi, delle bucce e dei vinaccioli
- *crasi*, tralcio grande privo di uva
- *craviô*, viticcio, ricciolino che fa il pampino della vite per attaccarsi ai sostegni
- *cruatëna*, uva croatina, bonarda
- *fa ar puló*, atterrare la vigna a fine autunno e coprire i tralci, tenuti distesi al suolo dai bambini, con vangate di terra
- *firàgn*, viti disposte su due file a breve distanza
- *furbsó*, forbicione, potatoio a molla per tagliare i salici e i tralci
- *furca*, forca con i denti ricurvi per tirare il mosto della *bëna* verso il basso
- *gnüch*, vino duro e aspro
- *grapëla*, lo scheletro del grappolo
- *güsëra*, parte interrata dei pali
- *màchina da imbutiglià*, macchinetta, tutta in legno, per imbottigliare
- *màchina da mustà*, mostatrice a rulli
- *manët*, maniglie di presa per manovrare la *navàsa* posta sul carro
- *marmà ar but*, diminuire il livello della vinaccia nelle botti durante la bollitura per evitare che trabocchi
- *marindé*, merende alla vigna nei pomeriggi estivi delle giornate di festa
- *mës-ciëta*, vinello che si ottiene versando acqua sui raspi dopo aver cavato il vino

- *mèša cadéna*, corti tralci da utilizzare nell'anno successivo
- *mēt in pè*, potare, piantare i pali, tirare i fili e legare i tralci
- *mustà*, pigiare l'uva coi piedi o con la macchina
- *mustaröra*, graticcio di legno da porre sulla bigoncia per pigiare l'uva senza affondarvi. Detta anche *brëgn*
- *navàsa*, bigoncia per trasportare e mostrare l'uva. Rettangolare, lunga m. 2,50 e alta m. 1,20
- *navasòt*, piccola bigoncia
- *nus*, noce, pianta spesso accostata alla vite insieme ai *pèrsigh da vigna*
- *pai*, pali grandi
- *pargó*, pali particolarmente robusti
- *pergasöra*, palo piccolo e lungo, collocato orizzontalmente
- *picùla*, picciolo
- *pidariô*, imbuto in lamiera
- *pidria*, grosso imbuto di legno per botti, di forma quadrata o rettangolare
- *ptas*, polpa dell'acino
- *pugà*, potare
- *pugarô*, roncola per appuntire i pali
- *pugàsa*, tralci potati che, riuniti in fascine, vengono portati a casa per accendere il fuoco (di intensa e rapida combustione)
- *radisà*, vite nuova, barbatella
- *ramé*, fili di ferro zincato tesi lungo i filari, di solito tre o quattro
- *rapurà*, raccogliere l'uva rimasta sui tralci dopo la vendemmia
- *sabrèla*, mastelletto ovale di legno con manici laterali, della capacità di 20 litri
- *sars*, piante o rami di salice per legare i *ramé*, i pali e i tralci
- *s-cianché*, grappolino di pochi acini, solitamente ricco di zuccherina
- *scòsra*, cancelletto di rami spinosi per bloccare l'ingresso alla vigna
- *sëbar*, mastello
- *sèsula*, paletta di legno per raccogliere il mosto
- *sfujà*, togliere parte delle foglie un po' prima della vendemmia
- *sfuléra*, propaggine, ramo di vite che viene piegato e interrato in parte affinché emetta radici. Dopo un paio d'anni si taglia il tralcio d'origine, ma la vite che se ne ricava ha breve durata
- *sidèl ad ram*, secchio di rame particolarmente adatto per raccogliere il mosto
- *spaléra*, disposizione delle viti in una sola fila
- *spinô*, zipolo, pezzetto di legno appuntito che serve per turare il foro della botte e poi per spillare il vino
- *stómbäl*, resto di tralcio potato che sviluppa, da due-tre gemme, i *co* di rinnovo
- *sulfän*, zolfo da irrorare sui grappoli contro l'oidio
- *testarô*, chiusa in legno sagomato per separare nella *bëna* l'uva dal mosto durante la pigiatura
- *tímpestà*, grandinare
- *tòpia*, pergolato d'uva
- *travasé*, piccolo mastello di legno di forma ellissoidale con un incavo *incrëna* per travasare il vino
- *turcià*, torchiare; vino spremuto con la torchiatura
- *vasè*, botte con entrambi i fondi e uno sportellino *us-ciô* per la pulizia interna
- *vaslé*, botticella
- *vèrginé*, vino rosa, particolarmente buono e dolce, ottenuto spillando il liquido che si trova nel fondo della bigoncia prima della pigiatura dell'uva
- *us-ciô*, apertura rettangolare nel fianco della botte attraverso la quale viene versato il mosto.

LA FABBRICA DEL TABACCO

Interviste del 2011 a *Teresa Bensi* (operaia dal 1945 al 1954), *Maria Pisa* (dal 1943 al 1974), *Liliana Novelli* (dal 1947 al 1963) e *Lea Todeschini* (dal 1941 al 1960)

Nell'economia castelnovese, come in quella di Sale e di Tortona, ha avuto grande importanza *ra fàbrica du tabàch*, che ha costituito una buona fonte di reddito, fra il 1939 e il 1974, per la manodopera locale, soprattutto femminile. Va attestata, inoltre, la bellezza dell'edificio progettato da Innocenzo Rigoni, tutto in mattone a vista con locali ariosi e luminosi, dominati da una ciminiera perfetta.

La ditta S.I.A.T.

Nel marzo del 1934 l'avv. Gatti, incaricato della Società Industriale Agricola Tabacchi (S.I.A.T.) di Milano, venne a Castelnuovo e tenne una riunione con gli agricoltori



Le maestranze che costruirono la fabbrica nel 1935.

I personaggi sono su quattro file e qualche numero serve per agevolare l'individuazione. Iniziando dalla fila più in alto: 1- Giuseppe Gavio *Gino Buréa*, Versili Ignazio *Gnasi u stru*, Cesare Mandirola, 4- Giovanni Bassi *ar Vulpè*, Bianchi assistente ai lavori, Ferdinando Gavio *ad Ciapléna*, Lorenzo Bensi *Lincé*, 8- Augusto Curone *ar Cació*, 9- Ernesto Giglio, Armando Ventura, Giuseppe Moro *u Sturnó*, 12- Francesco Valdata, Pietro Suigo *Bascambió*, 14- Giuseppe Conti *Pipé ad Taverna*, Paolino Scaglia, Francesco Fornaro, 17- Pietro Fossati responsabile delle coltivazioni di tabacco, 18- Angiolino Rovati *Ruà*, Armando Fornaro *Marmulé*, Gavio *Buréa*, 22- Luigi Barbieri, 23- Giuseppe Scaglia, Emilio Valdata, Franco Valdata, Giuseppe Valdata, Enrico Ferrari, ?, ?, Ugo Fossati, 31- in divisa di balilla Carlino Fossati.

Parteciparono alla costruzione della fabbrica molti altri muratori non qui ritratti, fra i quali Enrico Soldini *Rico ad Barlich*, Giovanni Cairo *Giùani Maul*, Mario Trovamala *ra Pislèta*, Silvio Castellini *Crivè*, Luigi Pasquale *Cifulé*, Giovanni Torti *Gianèta*, Gildo Beozzo, Mario Bensi *Marinó*, Berto ad *Masé*, *Grilé*, Mario *ad Curnaja*, Pietro *ad Quatróg*.

locali ai quali espose il suo programma di lavoro. Il Monopolio aveva incaricato la S.I.A.T. di coltivare qui una ventina di ettari a tabacco “Burlej” per sigarette poiché il nostro terreno era ritenuto adatto a questa coltura.

Avrebbe edificato una struttura in muratura per l’essiccazione e l’imbottamento del tabacco. Se la cosa funzionava si sarebbero costruiti entro due-tre anni anche gli edifici per la lavorazione: una occasione ottima di lavoro e di guadagno.

In sintesi, lavoro assicurato a 400 donne per otto mesi e a 200 per tutto l’anno.

La localizzazione dell’area per l’edificazione non fu facile e il podestà di allora, Enrico Scacheri *Bacané*, puntava alla vendita dell’“Opera pia Balduzzi” alla S.I.A.T. per ricostruire un ospedale più funzionale. La richiesta era di 400.000 lire a fronte di 200.000 offerte dalla S.I.A.T. L’accordo fu raggiunto sulla cifra di 275.000 lire, ma la componente molinese del Consiglio di Amministrazione dell’Ospedale bocciò la proposta. Di conseguenza venne scelta una nuova collocazione: il terreno del mulino Cermelli ove ora sorge la fabbrica SALVAS.

Furono subito appaltati i primi lavori di muratura e nel giugno del 1936 iniziò il lavoro di raccolta, di essiccazione e di cernita delle foglie di tabacco, con l’impiego di una quindicina di persone, diventate 150 nel 1939 e poi per molti anni almeno 400 donne e una quindicina di uomini.

Da quella data sino al 1961 furono essiccati dai 5000 ai 6000 quintali di tabacco all’anno. Poi la produzione si ridusse a causa della peronospera tabacina e gli ettari coltivati da 300 si ridussero a 100. Pian piano si ritornò alla produzione del solo tabacco “Burlej” eliminando la qualità “Kentuchj”.



La squadra delle imbottatrici nel 1950.

Da sinistra, in piedi: Teresa Bensi *Marlóna*, Adriana Rognoni, Rosetta di Ova, Liliana Novelli, Bruna Pagella di Gerbidi, la “capa” Martina Bellini, Anna Scacheri, Carlina Uggeri, Rina Giani *Giàld e blò*, Rita Bindellati.

Da sinistra, accovacciate: Bettina Bellingeri, Ada Todeschini, Anna Giani, Maria Pisa, Maria Chichino *Profito*, Rita Gatti *Tripulèna*, Elvira Giani di Molino, Rina Gorrani di Molino.

Le operaie

Ad addestrare le maestranze giunsero famiglie bresciane di Acquafredda (una quarantina di persone), ove la ditta Pecchioli-Misrachi aveva un'altra fabbrica. Alcune di queste poi rimasero per sempre a Castelnuovo, come i Claudii, i Piccinelli, i Bernardini, gli Uggeri, i Todeschini.

Le operaie, assunte a 14 anni, erano per due terzi di Castelnuovo, ma vi erano anche persone che venivano da Molino, Alzano, Cornale, Gerola, dalla Lomellina dopo la campagna del riso, addirittura da Lerma presso Ovada. Avevano a disposizione un grande dormitorio con letti a castello e una mensa.

Anche i capisquadra erano tutte donne, con esperienza e carattere, ma la capa assoluta era Martina Bellini Parisio di Acquafredda, una donna piccola di statura, cordiale, ma energica nei richiami e nel tenere a bada tutte quelle ragazzine, timide all'inizio ma assai smaliziate dopo qualche mese. Tra l'altro aveva anche il compito di controllare ogni tanto, all'uscita delle operaie, tramite una perquisizione, se qualcuna aveva trafugato mazzetti di tabacco. E ciò in ottemperanza a una normativa del Monopolio



Martina Bellini accanto a una botte in cui venivano collocate le foglie di tabacco essiccate.



Al lavoro nella sala dell'imbuttamento: inginocchiate nelle botti Maria Pisa e Martina Bellini. Sullo sfondo, da sinistra: Anna Scacheri, Anna Quaglia, Rosetta Pisa *Pacialèna*, Lina Sacchi, Rosetta Versili, Nina Chitone.

di Stato che, tra l'altro, in fabbrica imponeva la presenza costante di un finanziere, spesso bersaglio da parte delle più giovani di scherzi tendenti a creare equivoci licenziosi.

Mai si è saputo di un furto di tabacco!

Chi lavorava a tempo pieno iniziava in aprile con i semenzai e poi, aiutando a metà maggio gli agricoltori nella collocazione delle piantine, con la stessa tecnica del lavoro in risaia. I semenzai erano lungo la strada della Madonna delle Grazie e Oltrescrivia, in direzione di Guazzora. Le più capaci venivano inviate nelle cascine per dare una mano nella fase iniziale che richiedeva frequenti innaffiature e per fornire istruzioni su come coltivare il tabacco, recandosi anche in luoghi lontani, come in Val Sesia, presso Gallarate o nell'Oltrepò. Pochi territori castelnovesi venivano coltivati a tabacco, a parte la zona della Cascinetta, verso Viguzzolo.

La raccolta del tabacco (una decina di foglie per pianta, con le migliori a metà altezza) iniziava a fine giugno e le foglie, contenute in cestoni, venivano portate nella stanza di "Ricevimento" e rovesciate su grandi teli (*ingòi*).

Molti erano gli agricoltori che provvedevano per proprio conto all'essiccazione

delle foglie e quindi la merce veniva portata nella fabbrica del tabacco verso novembre. L'orario di lavoro andava dalle 8 alle 12 e dalle 13,30 alle 16,30 in inverno e alle 17,30 in estate e ciò per la necessità di molta luce naturale per vedere bene le foglie durante la cernita.

Questo orario consentiva a molte operaie di svolgere altre attività, quali l'affitto di campi di cipolle da pulire dalle erbe (*pulì ra sigùla*), coltivare piccoli appezzamenti di tabacco, andare a cucire dalle sarte.

La presenza di una così consistente forza lavoro dava negli anni Cinquanta un forte impulso all'economia castelnovese. Quando uscivano dalla fabbrica, attraversato il crocicchio San Damiano - Circonvallazione, centinaia di persone affluivano verso la piazza, riempiendo, soprattutto nei giorni di paga, tutti i negozi di alimentari, di tessuti, mercerie, drogherie, creando così un giro d'affari di non poco conto.

Le fasi di lavorazione

Dopo aver aiutato i contadini, che si erano registrati nell'edificio di entrata ove avevano sede gli uffici, a svuotare le ceste nella sala "Ricevimento", le operaie spostavano il tabacco nelle sale attigue ove le foglie erano sottoposte a schiacciamento del costone e venivano cucite fra di loro. Quindi le infilavano in lunghi bastoni che d'estate trovavano collocazione in bassi edifici con un fronte aperto. Il trasporto avveniva con *ar barèl* caricando una ventina di bastoni colmi di foglie e attraversando l'ampio cortile. Dopo un certo periodo e con il sopraggiungere del tempo piovoso i bastoni venivano trasferiti nelle "Celle", ben quindici edifici alti 8-9 metri, per l'essiccazione definitiva. Sotto il tetto vi erano travi con tavole separate fra di loro. Due operaie camminavano su queste tavole e tiravano su i bastoni agganciati da altre due persone a terra. A quell'altezza e con le tavole non ravvicinate il lavoro richiedeva attenzione e abilità. Alla fine, al di sotto delle tavole, pendevano centinaia di bastoni con le foglie accavallate e bloccate dalla cucitura iniziale.



Liliana Novelli, in primo piano, mentre sta cucendo le foglie di tabacco che devono essere fatte essiccare. Sullo sfondo Martina Bellini e Bice Pisa.



Martina Bellini e il direttore Burbi dinanzi alle foglie messe a disseccare.

Successivamente si tiravano giù i bastoni, si sfilavano le foglie preparando grandi mucchi di alcuni metri di ampiezza. Le foglie venivano prese a bracciate stendendole su un lungo bancone e si procedeva alla “Cernita”, durante la quale si provvedeva alla divisione delle foglie a seconda del valore. Tre erano le categorie fondamentali: le foglie scure (parte alta della piantina), le foglie grigie (alla base) e quelle intermedie chiare che erano maggiormente apprezzate. Due operaie cernivano e due legavano i mazzetti riponendoli in casse. I tre mucchi portavano il nome di “masse”. Le masse erano grandi e compatte e rimanevano su pedane sino a quando non era passata la “febbre”. Nella massa si introduceva un tubo per circa un metro e ogni giorno una addetta vi introduceva un lungo termometro per capire se la massa fermentava ancora. Se tutto andava liscio iniziava la formazione delle masse definitive.

Si raccoglievano da 4 a 8 foglie, all’incirca di pari lunghezza, le si schiacciava sul costone e, scelta una foglia un po’ umida, la si avvolgeva a rotolino in testa formando così i mazzolini (*i masulé*), che se troppo secchi ritornavano per qualche giorno nelle celle per inumidirli quel tanto che bastava.

I mazzolini venivano poi portati con i carrelli nella sala “Imbottamento”, il reparto in cui la fatica era maggiore. Qui vi erano centinaia di botti (alte m 1,10 e larghe m 1,60) di castagno a forma cilindrica, tenute unite da cerchi di legno, botti che venivano costruite dagli uomini della fabbrica, i quali si occupavano anche delle presse, dei macchinari e delle caldaie che fornivano calore ai dormitori, alla mensa, alla zona “masse” e soprattutto vapore quando l’essiccazione naturale era troppo rapida.

Fra gli uomini vi erano Uggeri *Baci* e *Giané Barcàna* (Bensi) esperti nella costruzione di botti, Eugenio Solari *Flipè*, Erminio e Rino Torti, Carlo Lunaschi, Ernesto e Ardiccio Piccinelli (fabbrici caldaisti), Bolognesi e Bernardini.



Anno 1973, gruppo dinanzi agli essiccatoi esterni.

In piedi, da sinistra, su doppia fila: Maria Sacchi, Italia, Erminia Scacheri *ad Cisché*, Maria, Tina Bassi, Maria Scaglia, Adriana Ferrante, Maria Maggi, Rina Pugno, Severina Strametto, Bice Pisa, il direttore Burbi con a fianco Mario Torti magazziniere; dinanzi a loro Graziella Morini di Guazzora, Filomena, Rosa Chemi e Giovanna Burroni.

In ginocchio: Olga Scaglia, Maria Pisa, Flavia Brugnerotto, Iride Ferrante, Rina Sacchi.

Sedute: Rita Cairo *Garit*, Maria Castellini, (?), Ines *ad Marché*, Secondina Pasquale, Lina Goggi.

Una operaia entrava nella botte e disponeva i mazzolini con il nodo verso l'esterno fino a terminare il primo giro; poi colmava in giri concentrici tutto il fondo, continuando a premere lateralmente e dall'alto le foglie.

Poi passava al secondo strato, al terzo e a quelli successivi, sempre in ginocchio. Un'altra operaia, in piedi su una pedana, le passava i mazzolini e le dava il cambio quando le ginocchia cominciarono a irrigidirsi. Occorreva mezza giornata per riempire una botte, che due uomini provvedevano a pressare per restituirla alle operaie affinché la colmassero. Dopo aver azionato una seconda volta la pressa, la botte veniva chiusa e collocata a stagionare in stanze apposite.

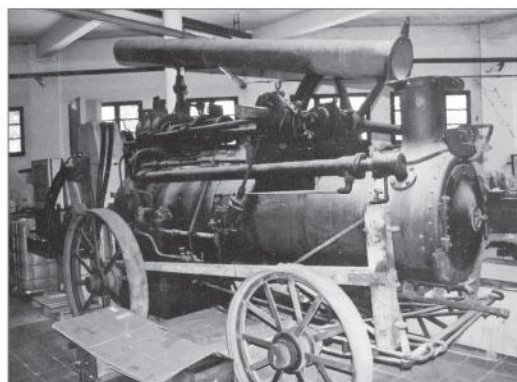
Nel maggio successivo tutte le botti, del peso di 4 quintali, venivano aperte e "scamiciate" per un controllo da parte di tecnici del Monopolio e di eventuali acquirenti stranieri. Le *imbottatrici* dovevano assistere a questa operazione.

Se le analisi dei campioni prelevati confermavano quanto già intuito in questo primo esame visivo, tattile e olfattivo, le botti ricomposte potevano uscire dalla fabbrica.

Per il "Kentuchj", un tabacco più forte e più verde che veniva utilizzato per i sigari (*ar sigàl*), non vi era alcuna cernita e occorreva favorire l'essiccazione collocando, fra una stanza e l'altra, bidoni con carbonella accesa.

La chiusura

Negli anni Sessanta la produzione, a causa della peronospera tabacina, malattia della foglia, diminuì fino praticamente a estinguersi. Nel 1974, finita la campagna con una cinquantina di dipendenti, si giunse alla chiusura e al trasferimento dei macchinari a Lecce ove la S.I.A.T. aveva un altro impianto e manodopera disponibile a costi inferiori. Le ampie e belle strutture vennero cedute alla famiglia Maggi che vi trasferì la produzione in gomma della Salvas.



Nella struttura della Salvas sono state conservate testimonianze della fabbrica del tabacco.

Qui è ancora integra l'ultima ciminiera castelnovese (18 metri), costruita nel 1936 da un certo Antonio che veniva da Milano e che, nonostante fosse spesso un po' brillo, fece un'autentica opera d'arte.

Nella foto a fianco la base della ciminiera con accanto il titolare della Salvas, Renzo Maggi. Pochi metri più in là ecco il locomobile *ar fugó* che azionava l'impianto di riscaldamento.

RA FÀBRICA DI FÖGH AD BÈLTRÀM

Intervista del 1983 ad *Agostino Cialotti* e alla moglie *Severina Strametto*

Migliaia di persone accorrono a Castelnuovo il lunedì di San Desiderio per ammirare il sempre affascinante spettacolo dei fuochi pirotecnici. Il livello è elevato e mai ha deluso le aspettative del pubblico.

Ogni tanto qualcuno propone di abolire questo spettacolo poiché troppo costoso, ma l'idea è perdente: nessuno è disposto a rinunciare alla tradizione dei *fögh ad San Sidéri*. Per un secolo la famiglia Beltrami ha prodotto fuochi d'artificio a livello nazionale e riservava a Castelnuovo, suo paese di origine, le novità e i fuochi più belli. Tale attività è cessata nel 1964 e il ricordo della "Fabbrica dei fuochi" sta sbiadendo.

Agostino Cialotti *Tòbruch* vi lavorò dal 1949 al 1962 e ne ricorda con precisione storia, personaggi e tecniche di lavoro.

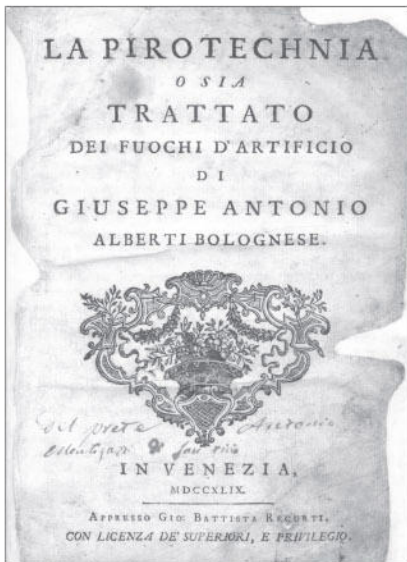
Giovanni Beltrami diede il via all'attività nella sua casa in via Mazzini. Qui aveva un laboratorio di tessitura; ma, essendo un appassionato di pirotecnia, dedicava il suo tempo libero a preparare i "fuochi" per le festicciole di paese. La sua passione è testimoniata dall'abbondanza di libri italiani e francesi, risalenti al Settecento e all'Ottocento, che conserva Ercole Beltrami.

Nel 1860 Giovanni cambiò definitivamente attività fondando la ditta che il figlio Demetrio fece conoscere in tutto il circondario. Demetrio ebbe quattro figli: Costantino, Ercole, Umberto e Alfredo. Quest'ultimo scelse un'altra attività, quella di direttore di caseifici. Costantino (assai abile nell'ideazione dei fuochi aerei) dovette allontanarsi da Castelnuovo dopo le vicende del 1920-21, quando venne accusato di aver ucciso in piazza, nel corso di scontri politici, il proprietario dell'albergo "Tre Corone", Giovanni Arona *Fundé*. Si accertò poi, anche per il sostegno della principessa Camilla Centurione, che era innocente, ma i fascisti non tollerarono il rientro a Castelnuovo del socialista Costantino e questi si trasferì a Melara Po, in provincia di Rovigo, ove fondò una fabbrica di fuochi pirotecnici di grande successo.

La conduzione della fabbrica rimase sulle spalle di Ercole, ottimo amministratore, mentre Umberto si dedicava alla parte tecnica e fu l'estroso creatore delle stupende e insuperabili girandole "Beltrami".

Nel 1964 Ercole, all'età di 72 anni e privo di figli, decise di chiudere l'azienda rifugiandosi con la moglie Pina Dallera nella loro casa in via Roma, le cui pareti sono tappezzate da un'infinità di attestati, diplomi e premi.

Cessò l'attività anche perché le nuove disposizioni stabilivano che la fabbrica doveva essere spostata, essendo a ridosso della strada provinciale Castelnuovo-Molino. Pur essendo subissato da ri-



Un libro della biblioteca Beltrami attestante la passione fin dal 1749 per la *Pirotechnia*.

chieste di spettacoli e da offerte di cedere la licenza, Ercole preferì rinunciare e chiudere l'esperienza "Beltrami".

La fabbrica comprendeva parecchi locali separati, collocati a una certa distanza fra loro, oltre che isolati da muretti e terrapieni per evidenti ragioni di sicurezza.

La ditta Beltrami era famosissima e per decenni, nel periodo estivo, produceva spettacoli al ritmo di 4-5 la settimana. Operava in tutta l'Alta Italia, ma in particolare aveva l'esclusiva della Riviera di Ponente, del Novarese e della zona dei laghi.

Gli spettatori erano affascinati soprattutto dai fuochi aerei; ma i Beltrami non avevano rivali nelle "ruote", ora pressoché scomparse.

Particolarmente ricordate alcune girandole: i ciclisti "Coppi e Bartali" i cui profili, la pedalata, il girare delle ruote, le gocce di sudore venivano rese dal luccichio delle scie; lo "Sputnik" che veniva lanciato e poi ruotava intorno alla Terra; la stella a cinque punte che si trasformava in un gigantesco insieme di girandole; il ventaglio che si allargava e alla fine diventava una fontana che lanciava getti in tutte le direzioni; la corrida con tanto di toro, di torero e di muleta; il ginnasta; le cascate luminose che scendevano dai finestrini della torre e che venivano accese da una colomba che partiva dal balcone della oreficeria Balduzzi e sorvolava tutta la piazza. Innumerevoli i premi vinti dalla ditta Beltrami. Da ricordare uno degli ultimi della sua attività: il primo posto assoluto assegnato da "Italia 61".

Moltissimi gli attestati di ammirazione e gli elogi, ne citiamo uno per tutti, tratto da un giornale di Novara, anno 1959.

«Alla sera il piatto forte dei festeggiamenti consisteva nel tradizionale grandioso spettacolo pirotecnico. La famosa e premiata ditta Beltrami di Castelnuovo Scrivia, già nota a Treccate per le sue passate brillanti prestazioni, ha dato ancora una volta prova della sua grande abilità nel campo dell'arte pirotecnica. Abbiamo ammirato magnifiche girandole, pesci che guizzavano, ventagli che si aprivano e un impressionante dialogo fra un fuoco di mitragliatrici a cui rispondeva un tuonante cannone. Chiuse lo spettacolo un vero bombardamento pirotecnico che illuminò il cielo di Treccate ingioiellandolo di colori e di magnifiche piogge luminose».

Artefici di questi capolavori erano una ventina di operai che lavoravano da marzo alla fine di ottobre e poi si trasferivano nella fabbrica del tabacco. Fra gli uomini, parecchi erano stati ingaggiati fra gli abili artigiani del napoletano.

Questi i dipendenti dell'ultimo periodo: Vito Pascazio e la moglie Maria Tomasini, Antonio Agostinese, Agostino Cialotti e la moglie Severina Strametto, Michele Pellegrino, Gino Pisa, Armando Fornaro, Ernesta Carega, Rina Busi e Iride Pesci.

La lavorazione era ad alto livello artigianale con accurate preparazioni di scatolette, miscele, bombette, intelaiature di girandole. Una bomba, per consentire molteplici effetti, è composta di tante particelle inscatolate in altre più grandi e così via, perfettamente bilanciate e collegate tramite spolette. Il tutto va avvolto con vari strati di carta e di spago.



Costantino Beltrami.

Per rendere gli effetti coloranti, le “spaccatelle” venivano formate con sostanze chimiche combinate in miscele particolari. Alla base delle miscele vi erano sempre il clorato di potassio e lo zolfo e poi si aggiungevano il carbonato stronziano per il rosso, il clorato di barite per il verde, il solfato di rame per il blu, e così via. Per dare luminosità ai colori le miscele erano rafforzate con polvere di alluminio o di magnesio. Per la propulsione si ricorreva a una miscela di potassio, carbone e zolfo.

In un secolo di attività non avvennero mai gravi incidenti, eccetto quando nel 1929 un incendio distrusse la fabbrica, allora un corpo unico, e provocò una forte esplosione con conseguente panico in paese, ma senza alcuna vittima.

Più frequenti, invece, le disavventure nel corso degli spettacoli. L'avvenimento più grave avvenne a Vigevano, dove una castagnola finì contro uno spettatore uccidendolo. Poi a Pontecurone una bomba esplose all'interno del mortaio con rottura di tutti i vetri della stazione ferroviaria a causa dello spostamento d'aria. Infine la caduta di un razzo nel 1957 nella piazza di Castelnuovo, proprio accanto alla farmacia Medagliani, bruciando il vestito di uno spettatore vogherese.

Chi non ha vissuto quei momenti non può capire il fascino dello spettacolo pirotecnico, nella cornice della nostra piazza con la gente addossata alla facciata della chiesa, le girandole in cima ai pali conficcati nel selciato dinanzi alla torre e le bombe che venivano sparate dal cortile dietro l'attuale banca.

La folla si accalcava in piazza per non perdersi le novità nel settore delle ruote o le cascate di fiammelle che illuminavano la torre di mille colori mentre una nube acre ristagnava sulla marea di gente facendo da alone ai lampi di luce dei fuochi aerei.

Lo spettacolo era assai più lungo di quello attuale poiché, anche su richiesta degli esercenti della piazza, l'esibizione era divisa in tre tempi e vi erano lunghe pause colmate dai pezzi eseguiti dalla banda comunale piazzata su un angolo del sagrato.

L'ultimo spettacolo in piazza venne effettuato nel 1957, poi Ercole, stanco di vivere in uno stato di tensione terribile quei momenti di ressa spaventosa, riuscì a convincere l'Amministrazione comunale a spostare lo spettacolo a Scrivia. Decisione giusta, soprattutto se penso a quando, schiacciato in quella bolgia, mentre guardavo affascinato l'esplosione delle bombe e vedevo che qualche scia era lenta a spegnersi prima di giungere a terra, mi chiedevo con angoscia cosa sarebbe potuto succedere se non si fosse esaurita in tempo, bloccati come eravamo in quella piazza con vie d'uscita strette e intasate.

Va detto, però, che, anche se era un'ora vissuta con il cuore in gola, non ho mai più provato le stesse emozioni e sensazioni di stupore, di meraviglia che sapeva offrire Beltrami nella splendida cornice della nostra piazza.

Le orecchie rintonate da cupi rimbombi, l'olfatto colmo dell'odore forte della polvere da sparo, gli occhi tesi a seguire le scie che salivano sempre più su, rallentavano e, dopo un attimo di sospensione, sbocciavano a forma di ombrelli, cupole e fiori variegati, affiancate da un boato potente. E intanto altri razzi si alzavano, brillavano e si disfacevano nel cielo di velluto, accompagnati da applausi fragorosi e da esclamazioni di meraviglia, il classico “Ooohhh” prolungato.

Infine, dopo il frenetico susseguirsi dei botti finali, il crescere della tensione, il silenzio ammirato di quelle migliaia di teste girate all'insù, scoppiava l'applauso generale, convinto e liberatorio che veniva accompagnato dal lento riaccendersi delle

luci pubbliche e da un brano un po' troppo affrettato della banda che cercava di agganciare un pubblico che mai avrebbe avuto così numeroso per tutto l'anno successivo.

Si sfollava lentamente, soprattutto verso Scrivia, senza spinte o intemperanze. La gente era contenta. All'odore di zolfo si sostituiva pian piano quello dei dolciumi esposti sulle bancarelle, misto al sudore dovuto a una serata calda.

Dopo la tensione provocata da tutti quegli spari, da quel pigia-pigia, quelle migliaia di persone si incrociavano, si salutavano, si sorridevano, nella consapevolezza lieta di aver assistito a uno spettacolo unico nel suo genere.

Amministrazione, Stabilimento e Deposito - Castelnuovo Scrivia C. C. I. di Alessandria N. 11767	INDUSTRIA PIROTECNICA	Casa fondata nel 1860 Massime onorificenze Medaglie d'Oro
<h1>D. Beltrami & Figli</h1>		
DI CAV. ERCOLE BELTRAMI		
CASTELNUOVO SCRIVIA (Alessandria)		
VINCITRICE 1 ^a ELIMINATORIA CONCORSO NAZIONALE PIROTECNICO CELEBRAZIONI "Italia 61," TORINO		
Castelnuovo Scrivia, Via Roma, 42 - Telef. 85160		

Carta intestata della ditta Demetrio Beltrami & Figli.



I CALZATURIFICI

Articoli scritti da **Fulvia Bernardini** nel 1980 su «il gazzettino»

Interviste realizzate nel 1987 ad **Angela Baiardi** e alle sorelle **Maria** e **Lina Petazzi**

Molteplici sono nel Novecento le aziende che sono sorte a Castelnuovo, oggi quasi tutte dissoltesi. In particolare ebbero uno sviluppo enorme i calzaturifici, con centinaia di dipendenti: Minerva, Berutti, Maggi, Vedova Ferrari, De Paoli, Cassinelli-Bensi. L'unica sopravvissuta è la "Manifatture castelnovesi" di Massimo Torlasco, piccola ma competitiva sul livello della qualità.

Nel periodo precedente la Prima guerra mondiale era tutto un proliferare di calzolai che ampliavano le loro botteghe assumendo qualche dipendente, soprattutto apprendisti, lasciandosi alle spalle la classica attività di ciabattini.

I Berutti, precursori dell'industria calzaturiera

Fu Pietro Berutti che, trentenne, nel 1894 affittò una stanza in via Dante (ora casa Canobbio) e creò il primo tomaificio.

Si iniziava dalla pelle fresca, la si lavava nei vasconi, la conciavano e poi le *giuntör* provvedevano alla preparazione delle tomaie. Solo parecchi anni dopo Berutti arrivò al ciclo completo fornendo la scarpa finita.



Pietro Berutti.

Nel 1908 creò la prima fabbrica in fondo a via Tortona, nei pressi della chiesetta della Croce. Dieci anni dopo acquistò tutta l'area Calcagni che andava dalla torretta di via Dante sino alla attuale via Martin Luther King.

L'attività proseguì sino al 1933 passando da Pietro al figlio Lorenzo, uomo dalle notevoli capacità imprenditoriali e dalle grandi doti umane. Sempre attento ai problemi dei suoi operai, fu il primo nel 1920 in provincia di Alessandria a pagare i contributi previdenziali. Arrivò al punto di proporre alle sue maestranze di prendersi la fabbrica e gestirla in cooperativa, lasciando a lui l'incarico di direttore.

Ammalatosi, cedette la sua solidissima fabbrica alla vedova

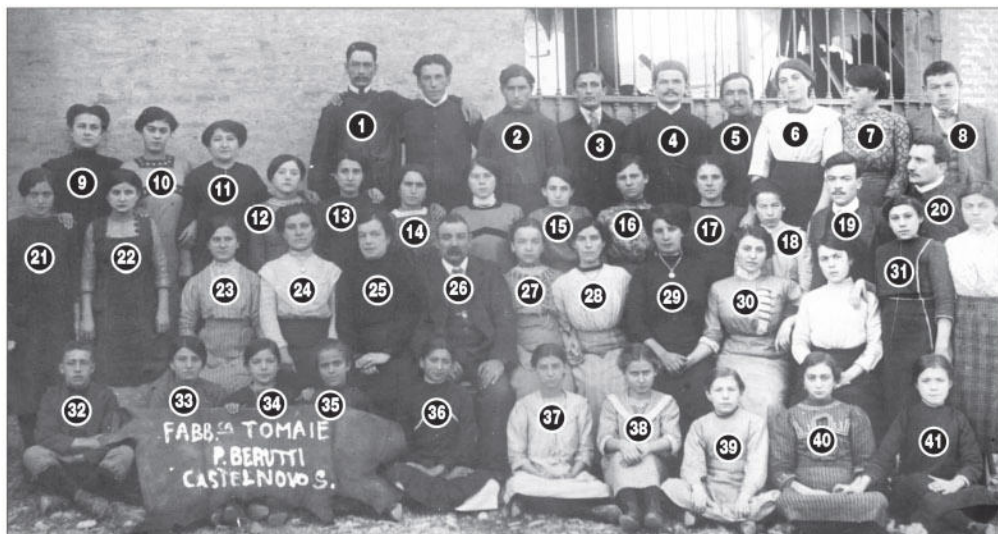


I Berutti al completo: moglie, marito e i tre figli.

Ferrari con l'obbligo di assumere tutti i dipendenti.

I Berutti si tennero la casa sull'angolo con via Luther King e qui vissero sino a metà anni Settanta, amorevolmente assistiti da Angela Baiardi che era stata da loro accolta e poi adottata.

Maria, Stefano e Lorenzo, turbati anche da vicende drammatiche, non ebbero figli e così la famiglia si è estinta.



Le maestranze del tomaificio Berutti, presso la chiesa della Croce, nel 1912.

Partendo dalla fila in alto, da sinistra: 1-Mogni, 2-Enrico Simonelli *Schéna*, 3-Antonio Curone *ar Mór*, 4-Giovanni Inveraldi *Pètnè*, 5-Giovanni Acerbi *Majó*, 6-Adele Gavio *ra Srèga*, 7-Erminia Grassi *ra Vi-réna*, 8-Stefano Berutti, uno dei figli del titolare.

Seconda fila dall'alto: 9-Parodi, 10-Giuseppina Granellini, 11-Adelina Balduzzi, 12-Giovannina Quaglia *cui du cé*, 13-Delfina Novelli, 14-Anna Casasco *Mané*, 15-Gina Decaroli, 16-Rosita Grassi *Valeri*, 17-Vincenza Torti *Liseo*, 18-Celestina Torti *Dindilè*, 19-Lorenzo Berutti (figlio del titolare, *u siur Gigi*), 20-Giuseppe Grassi *Valeri*.

Terza fila: 21-Rita Chiale *ra Magnanéna*, 22- Maria Sampietro, 23-24-sorelle Quattrocchio *Martló*, 25-Ernesta Pastorino moglie del titolare, 26-Pietro Berutti, 27-Maria Berutti (figlia del titolare), 28- Antonietta Pandiani direttrice, 29-Maddalena Angeleri poi emigrata in America, 30-Sampietro, sorella di Maria, 31-Camilla Ferrari *Giné*.

Seduti a terra: 32-Camillo Spinetta, 33-Assunta Setti, 34-Luigina Brunetti, 35-Gina Curone *ar Mór*, 36-Sottotetti *Urtlanéna*, 37-Buffa, 38-Italia Cairo, 39-Maria Petazzi, 40-Maria Prandi, 41-Maria Teresa Brunetti.

Le operaie di Berutti nell'imminenza della chiusura e del passaggio alla fabbrica dei Ferrari. In piedi da sinistra: Angiolina Lisini *Cul di Mura*, Ernesta Curone *Bidlóta*, Pierina Novelli *Biánca* sposata Cairo *Gianó*, Amalia Curone *Cacióra*, Clelia Curone, Maria Veronesi *Migiu*, Giovannina Angeleri *Baglióna*, Gina Decaroli, Albina Lisini, Giuseppina Chicchino *Risèra*, Balduzzi Gia-



comina in Novelli, Armida Quattrocchio *Martlóna*, Natalina Scaccheri *Inglésina*.

Sedute da sinistra: Ernestina Goggi *Fiucóna* sposata Valdata e poi emigrata in Argentina, Assunta Ventura in Sottotetti *Urtlanéna*, Maria Cairo *Muretina*, Camilla Arona *Comba*, Paolina Regalzi in Casasco *Maréna*, Maria Acerbi.



Le maestranze del calzaturificio Maggi nel 1917.

Prima fila in basso da sinistra: *Pipé* Taverna, le cugine Torti, ?, Angiolina Cattaneo, il bambino Alfredo Maggi, Antonio Casasco, il ragazzo Pierino Maggi, Ernesto Buffa, Camillo Stramesi.

Seconda fila seduti: Giovanni Cairo *Giuan Bras*, Giovanni Angeleri *Pulinté*, Antonio Suigo *Bascambió*, Caterina Ferretti *Mercanténa* moglie di Mario Maggi, Mario Maggi, Umberto De Alberti *Pugarló*, Antonio Monleale, Bobbio *Şéndarm*.

Terza fila in piedi: Civica, Gina Curone *dar Mór*, Vincenza Torti *Liseo*, "Tesoro", Severina Molinari, Clementina Buffa, Anna Maria Casasco *Mané*, Paolina Sottotetti *Urtlanéna*, Maria Luigia Scarabelli, Erminia Grassi *Viréna*, Gilda Cairo, Giovanni Scarabelli *Carcabàbi*, Ernesto Stramesi *Savatinó*.

Ultima fila in alto: Scacheri *Tamé*, in divisa militare Meardi, particolarmente robusto e con il grembiule Giovanni Moro *Sturnó*, Domenico, Carlo Monleale, Francesco Torti *Carnèli*, Secondo Basiglio *Bagiané*, ?, al centro con le braccia incrociate Carlo Zanalda di Guazzora, Angelo Basiglio *Pivió*, De Fabiani, Gerardo Torti *Dindilé*, Felice Bensi *Marinó*, Gazzaniga.

Il calzaturificio Maggi

Nel 1908 Mario Maggi acquistò il tomaificio di Giovanni Minerva situato in via Garibaldi nei locali che poi diventarono la sua abitazione e la sede degli uffici. Nel 1911 passò alla lavorazione completa della scarpa. Passare dalla agricoltura alla costruzione di scarpe da uomo con il sistema "Goudier" non era cosa facile, ma Mario aveva ottime capacità organizzative.

In via Cavour, ove ora è rimasto il negozio Ferrari che sui vetri smerigliati riporta ancora lo stemma dei Maggi, venne aperto un negozio di calzature con annesso laboratorio per le riparazioni. L'espansione coincise con la Prima guerra mondiale e la forte richiesta di calzature per i soldati.

Nel 1927 la fabbrica si trasferì nel grande edificio, definito "il collegio", un tempo sede dei Gesuiti e della loro scuola. Si entrava dalla piazza Vittorio Veneto. Venne

avviata anche una linea per la produzione di scarpe per bambini. Negli anni Trenta entrarono in attività i figli Pierino e Alfredo e si aprì un nuovo mercato, quello delle calzature di gomma. Poco prima della Seconda guerra mondiale si arrivò a trecento operai e a 1500 paia di scarpe al giorno.

Nel 1942 un furioso incendio, favorito dall'immensità di ritagli di cuoio gettati per decenni negli scantinati, distrusse l'azienda.

Nel 1946 Mario lasciò la direzione ai figli: Pierino si occupava del settore gomma e Alfredo di quello del cuoio.

Nel 1960 la separazione: la fabbrica di Alfredo si trasferì in via Caduti per la patria dando lavoro a un centinaio di dipendenti. A succedergli nella conduzione toccò poi al figlio, il rag. Mario.

Pierino, con la gomma, si specializzò in scarpe da tennis, polacchetti, stivali, galosce. Successivamente incentrò la produzione e il commercio sulle pinne e maschere subacquee con corredo di fucili, coltelli e tute.

Nel 1967 la Salvias chiuse la produzione di calzature e nel 1974 si trasferì nella grande area che prima era della fabbrica del tabacco. Dopo la prematura morte del figlio Ugo, Pierino lasciò all'altro figlio, Renzo, la conduzione dell'azienda, mentre Ferdinando optava per la conduzione di alberghi.

La "Vedova Ferrari"

Andrea Ferrari che conduceva una bottega artigiana per la confezione di calzature venne a mancare nel 1915 lasciando la moglie Ludovina e quattro figli: Giuseppina, Augusto, Lino, Ettore.

La madre con grande coraggio decise di riavviare il laboratorio e dovette chiedere ai figli di interrompere gli studi:



1941. Foto ricordo di alcuni operai della "Maggi" all'uscita dalla fabbrica. Tra questi: Mario Acerbi, Romualdo Boggio, Giuseppe Scacheri, Giovanni Lunaschi e Bruno Dallerà.



Anni Trenta. Operaie della "Vedova Ferrari" pronte per partecipare a una manifestazione pubblica. Ai lati: Augusto ed Ettore.



1937. Tutti gli operai del calzaturificio "Vedova Ferrari" in occasione di una visita ufficiale.



All'interno della casa di Piero Ferrari, in via Cavour, è stata ricollocata l'antica porta del negozio Maggi.

Augusto faceva piccole riparazioni, Ettore andò nel to-maificio Minerva e Lino presso i Berutti. La vedova Ferrari riuscì nel suo intento di riprendersi e acquistò il negozio Maggi in via Cavour, ove ha sede ancora oggi il negozio Ferrari. Dopo qualche anno nell'ex fabbrica Berutti l'attività si trasferì nel nuovo stabilimento in via XX settembre. Nel 1938 gli operai raggiunsero quota cento. Durante la Seconda guerra mondiale lo Stato destinò lo stabilimento a una produzione esclusivamente militare, il che causò il crollo dell'azienda, privata di qualsiasi risarcimento. Nel 1957 morì la signora Ludovina che, nel frattempo era riuscita a rilanciare l'azienda.

Con gli anni Augusto prese in mano la conduzione della "Vedova Ferrari" puntando su un tipo particolarmente curato di scarpa da uomo. Ettore era al suo fianco, ma in secondo piano, anche perché la sua passione era la musica. Il terzo fratello, Lino, creò una sua azienda, il calzaturificio "Principessa".

Memore della sua difficile infanzia Augusto gestì per decenni, con impegno e con interventi economici personali, il Patronato scolastico, un ente che si occupava di assistenza e supporto ai bambini appartenenti a famiglie disagiate.

Le fasi successive vennero gestite dai figli Anselmo e Piero.

LA TRAMVIA CASTELNUOVO-TORTONA

Con l'unificazione dell'Italia è tutto un fiorire di progetti di linee ferroviarie a collegamento di centri minori, ad esempio la Pinerolo - Voghera con passaggio da Valenza, da Sale e da Castelnuovo.

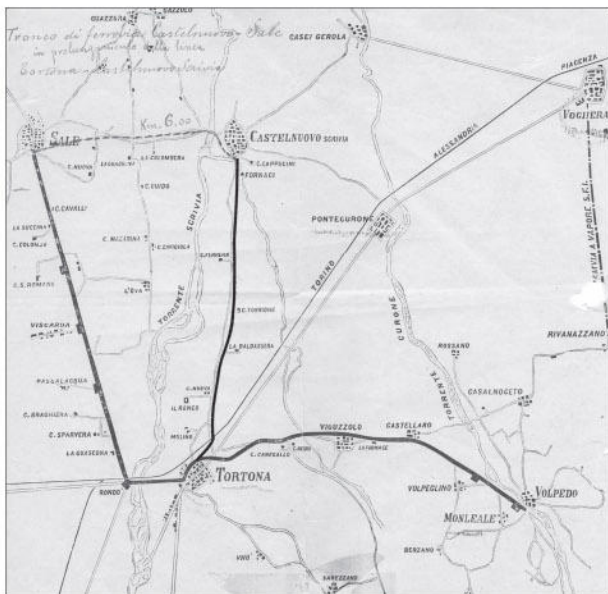
Dopo aver proposto e poi scartato un collegamento con Alessandria e successivamente con Pontecurone, nel 1889 il comune di Castelnuovo si accorda con quello di Tortona per realizzare un collegamento ferroviario da agganciare poi alla Tortona - Monleale. Il 10 aprile 1890 si costituisce il Consorzio fra i due Comuni per la costruzione di una linea a scartamento normale lunga km 9,145. Il progetto viene affidato all'ing. Alberto De Angelis e si contrae un mutuo di 450.000 lire.

Sono previste quattro corse giornaliere in inverno e cinque da aprile a ottobre, oltre alle corse straordinarie. Il tutto con un locomotore e quattro carrozze. Il lavoro viene realizzato dalla ditta Callegaris di Bologna.

Infine, il **20 ottobre 1895**, avviene l'inaugurazione della Tortona - Castelnuovo, non più tramvia, bensì ferrovia economica perché transita non sulla strada, ma ha una corsia a parte, a lato della strada stessa. Castelnuovo ha 7.400 abitanti.

Una pergamena recita:

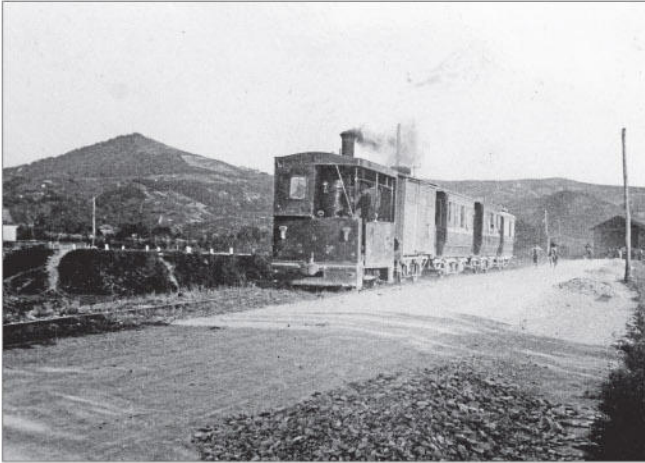
«Per la cerimonia del battesimo il Consorzio dei comuni di Tortona e Castelnuovo, in solenne adunanza, acclamava a madrina S.E. la principessa Camilla Centurione Scotto, la quale spezzò la bottiglia di champagne contro la locomotiva. Il felice risultato venne salutato da vivi applausi e alla vaporiera si riconobbe ufficialmente la denominazione di *Principessa Camilla*. Dopo un applaudito discorso di circostanza del presidente del Consorzio avv. Costa Lanfranco, il Prefetto, a nome del Governo, dichiarava inaugurata la nuova linea ferroviaria».



La rete ferroviaria nell'area tortonese nel 1895. Il tratto Sale - Castelnuovo è ancora in fase di progettazione ma non verrà mai realizzato.



La stazione e il trenino in arrivo.



La *Principessa Camilla* all'uscita da Monleale con un vagone e due carrozze passeggeri. La locomotiva fu così denominata in onore di Camilla Centurione (a destra) madrina del collegamento ferroviario.



Il bigliettaio, munito di bandierina e tromba, precede a piedi il trenino nel percorso urbano di Tortona segnalandone il passaggio e così evitando incidenti.

I macchinisti teatrali del “Carlo Felice” di Genova allestirono una illuminazione fantastica che andava dalla piazza del paese alla stazione, raggiungibile, duecento metri dopo il ponte sul Grue, percorrendo un viale di tigli.

La ferrovia forniva un servizio promiscuo di trasporto merci e passeggeri su carrozze di prima e seconda classe. Velocità massima di 20 km orari e quindi venticinque minuti di percorso fra Tortona e Castelnuovo con sosta ai Cascinotti (dopo la Bigiorda) e alla stazione Ova, collocata in prossimità del Torrione e della cascina Ruggera. Qui c'era la stazioncina in cui abitava il cantoniere della ferrovia. L'arrivo a Tortona era situato in un edificio nei pressi dell'albergo “Il cavallino”. Racconta Giovanni Stella (*Masaràsa*, 101 anni

il 4 marzo 2016) che si faceva prima in bicicletta.

Quando la necessità lo richiedeva si formavano appositi convogli per il trasporto di patate, di uve, di sacchi di frumento, di balle di paglia, concimi, sabbia.

Ai lati dei binari sorgeva una fitta e alta siepe per evitare di creare reazioni negli animali che lavoravano nei campi o che transitavano sulla strada



Il trenino arriva a Tortona.

adiacente. Un viale accompagnava i passeggeri dalla stazione sino a porta Garibaldi. Il sindaco Ferrari *u Duturé* voleva nel 1912 far arrivare la tramvia sino in piazza, ma troppe erano le difficoltà.

Pochi gli incendi dovuti alla combustione nel locomotore, ma più frequenti i deragliamenti dovuti al cattivo tempo o all'eccessivo carico al mercoledì e al sabato, giorni di mercato a Tortona.

Dinanzi a queste emergenze le alternative erano due: o tutti i passeggeri scendevano, si rimboccavano le maniche e a forza di braccia rimettevano sui binari la carrozza deragliata o raggiungevano a piedi la meta.

All'interno di Tortona il bigliettaio scendeva dal treno e lo precedeva a piedi, con tanto di bandiera e tromba, per mettere in guardia pedoni distratti, bambini, anziani dall'udito un po' debole o persone disabili.

I ragazzi non resistevano alla tentazione, durante la lenta e faticosa partenza, di inseguire le carrozze e farsi trasportare per un tratto finché non si affacciavano il fuochista o il capotreno che cercavano di farli desistere da quel pericoloso gioco. Il macchinista era il sig. Ferretti, *Tubó* faceva il bigliettaio e Moggi era il capostazione. Una corsa di sola andata costava nel 1905 lire 0,65 e 0,45 (dipendeva se in prima o seconda classe). Andata e ritorno lire 0,85 e 0,65.

Cinque i viaggi di andata: alle ore 6,20 - 7,45 - 9,45 - 12,10 e 16,20. Altrettanti per il ritorno: 7 - 9 - 11 - 14,30 e 18,50.

Alla fine degli anni Venti tutte le tramvie vennero colpite da una crisi economica insanabile e la Tortona - Castelnuovo cessò di funzionare il **10 marzo 1933**. L'epoca del tram a vapore nel Tortonese era tramontata e sarebbe arrivata quella della corriera. Ad Antonio De Agostini toccò l'appalto per lo smantellamento della linea ferroviaria e dei mezzi viaggianti (locomotiva, tre carri merci, quattro vetture passeggeri con totale di 250 quintali di ferro e 10 quintali di legno). Poi una gru, sette cancelli, una tettoia e altro materiale. Il tutto periziato in 70.000 lire.

Di seguito la stazione sita su un'area di 5000 m², con fabbricato a due piani, nove camere, bagagliaio, locale latrine, due capannoni per deposito locomotive e deposito merci. Valore complessivo di 42.000 lire.

Infine la stazioncina di Ova, con piccolo sedime per un valore di 675 lire, e le aree occupate dai binari (70.000 m²) per un valore di 210.000 lire.

La stazione divenne poi sede del Consorzio agrario e il ricovero dei vagoni è attualmente adibito a capannone.



I resti attuali della antica stazioncina alla Ruggera.

PESI, MISURE E MONETE LOCALI

Scarsa è la memoria delle antiche misurazioni, soppiantate completamente da tempo dal sistema metrico decimale, con unica eccezione della pertica equivalente a 654,52 metri quadrati, diversa da quella pavese e lomellina di 769 mq.

Vediamo le **misure di superficie**, le più precise e in gran parte utilizzate ancora oggi.

- **ra pèrga**, misura agraria corrispondente a metri quadrati 654,52 e a 24 tavole.

Usatissima ancora adesso la misurazione dei campi in *pérgh*

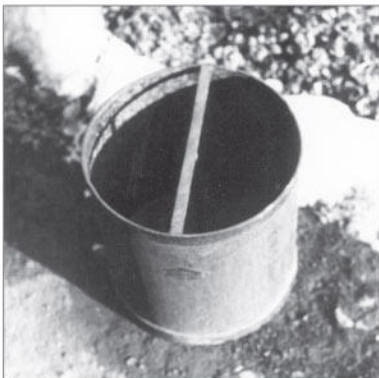
- **ra tàvula**, mq 27,272, suddivisa in quattro trabucchi quadrati

- **u trabüch**, mq 6,818, ossia 36 piedi quadrati

- **un pè**, mq 0,1893. Il piede quadrato si divide in dodici *once* di dm^2 1,57, queste in dodici *punti* di cm^2 1,31 e infine il punto in dodici *atomi* di mm^2 1,09.



Piero Cairo con un *trabüch* moderno, ossia di 3 metri e non più di m 2,611.



Ra ména, misura di capacità e di peso.

Chiare anche le **misure lineari** che essenzialmente sono il trabucco, il braccio, il piede e l'oncia, per le quali si utilizzavano parti del corpo o canne.

- **u trabüch**, m 2,611 equivalente a sei piedi lineari. Questa unità di misura era costituita da una lunga canna e infatti le misurazioni venivano denominate "canneggiate".

In tempi recenti si usava ancora la canna, ma adattata al sistema metrico decimale e quindi con una lunghezza esatta di tre metri. Ora le misure vengono fatte con strumenti elettronici

- **ar bras**, cm 67, molto usato per le misure di edifici e chiese

- **ar pè**, cm 43,51, equivalente a 12 once; vi era anche il *raso* che corrispondeva a circa 60 cm

- **un'ónsa**, cm 3,62, misura utilizzata soprattutto dai muratori per definire lo spessore di un muro. L'oncia si divideva in 12 *punti* di mm 3,02 ed ecco infine i dodici *atomi*, ciascuno di mm 0,25.

Per misurare drapperie e stoffe si faceva ricorso al *raso*.

Metto insieme le **misure di capacità e di peso** poiché spesso non c'era differenza. Ad esempio i sacchi non venivano pesati, ma valutati secondo la loro capacità.

- **u rüb**, il rubbo, pesato con grossi *cantè*, corrispondeva a circa 8 chilogrammi, si suddivideva in *libbre* e queste in 12 *once*. Riducendosi il peso si faceva ricorso a sottomultipli che arrivavano sino al *grano* e al *granotto* (pari a due milligrammi)

- *ra ména*, l'emina, un cilindro della capacità di circa due decalitri, con una sbarra all'imboccatura *fêr par rasà*, che veniva riempito sino all'orlo di granoturco o di grano (quindi, avendo peso specifico diverso, variava anche il totale). Rovesciato il contenuto in un sacco il peso variava dai 14 ai 16 chili e ciò è confermato dal fatto che cinque mine equivalevano a un sacco di 80 chili di grano. Il contenitore cilindrico era di legno ben secco o di ferro, l'altezza doveva essere due terzi del diametro, una barra di ferro (bolzone) saliva al centro connessa con la traversa superiore

- *ar minó*, equivalente a due emine

- *ar cup*, un decimo di staio di grano, corrispondeva a poco più di un chilogrammo

- *ar cùciar*, un 24° di coppo e quindi intorno al mezz'etto

- *ra brénta*, misura di capacità di poco superiore ai 50 litri. La brenta era un recipiente di legno a forma di tronco di cono, utilizzato per il trasporto di vino

- *ra brinténa e ar brintó*, misure di capacità inferiori e superiori alla *brénta*

- *ra sabrèla*, 20 litri in un vaso di legno di forma ellittica

- *ra pénta e u s-ciop*, misure di capacità del vino in grossi bicchieri di forma particolare

- *l'onsa*, circa due grammi di liquido, ad esempio olio di ricino. Per la lana corrispondeva al peso di un *alniô*, una matassina di lana di 25 grammi.

Una misura particolare era il *centenaro*, utilizzato per il trasporto di gualdo in pani; corrispondeva a 225 libbre, ossia a circa 75 chili. Fra gli attrezzi per pesare, il più noto era il *cantè*, una bilancia dotata di gancio per appendervi l'oggetto da pesare e di un lungo braccio graduato su cui scorre un peso costante detto *march*.

Anche per le misure gli Statuti locali prevedevano regole, da quella dei tavernieri per il vino alle diverse modalità per beni e merci di vario genere, dai panni di fustagno, ai "modi giusti" per fare i mattoni, alle bilance dei fornai. Era infine prevista la nomina da parte del Consiglio Generale del Comune di una specie di commissione composta da tre "onesti uomini" in carica per un anno per la verifica dei pesi e delle misure usate nel paese.



Gino Bona con la *brénta* da 50 litri, utilizzata per il trasporto e il travaso del vino.



Mostra San Giuseppe 1983. Alcuni esempi di contenitori: *ra cavagna*, *ra ména*, *ar minó* e una borraccia di legno.



Per pesare: due *cantè* di diverse dimensioni e una bilancia a piatto.

Alcuni modi di dire collegati con le unità di misura e di peso.

- *Chi è cu stüdia tròp mat u dvénta e chi è cu stüdia no u pórtà ra brénta* - Chi esagera nello studio diventa matto e chi non studia per niente dovrà svolgere lavori di fatica.

- *Andà sù cur brintó* - Scendere in cantina con un peso eccessivo. Andare senza riflettere.

- *I suma int'ar cämp di sèt pèrgh* - Siamo in difficoltà. Non riusciamo a venirne a capo.

- *Piantà int'un rüb e cuéndas* - Lasciare una cosa in sospeso. La metafora deriva dalla pesatura con la stadera, che veniva spesso messa in bilico sulle quaranta libbre, ossia un rubbo e 15. Se per qualche contenzioso si interrompeva la pesatura la stadera rimaneva regolata su tale peso.

- *Fuma na trabücàda* - Misuriamo in modo approssimato o pesiamo ad occhio.

- *Dà da mö u trabüch* - Vendere per necessità.

- *Fa i pas lóngh un trabüch* - Fare passi molto lunghi.

Il sistema monetario: centesimi, scudi e lire

Nel 1861 viene istituito un valore unico per la lira, lo scudo (un ventesimo di lira) e il centesimo, valore che si è indebolito sempre più.

I nomi derivano dalla antica suddivisione del denaro: una libbra (da cui "lira") di argento di 367,15 grammi corrisponde a 240 denari, 12 denari fanno un soldo, 20 soldi una lira. Nel Quattrocento vi erano anche il fiorino equivalente a 32 soldi e il ducato del valore di 5 lire imperiali.

Vediamo di capire l'equivalenza fra stipendi e costi.

Intorno al 1880 una ragazzina della filanda percepiva sui dieci scudi, 50 centesimi di lira, per una giornata di lavoro di circa 13 ore, mentre una operaia arrivava alla lira e un fuochista anche a due lire.

Intorno al 1910 i compensi salgono da un minimo di una lira alle quattro lire di un muratore provetto. Trascuriamo il compenso ai braccianti poiché nel loro caso vi erano anche le voci relative all'alloggio, agli animali da cortile, piccole percentuali sui raccolti e così via.

I costi ci fanno capire quanto fosse ridotta la possibilità di spese per generi non esclusivamente essenziali per sopravvivere. Ecco perché era necessario, se volevi acquistarti un pezzo di stoffa, un paio di scarpe in più, darti da fare ricorrendo anche all'integrazione dell'allevamento dei bachi da seta, degli animali da cortile, delle uova, dei bambini che iniziavano a lavorare a 8-10 anni, e di attività aggiuntive stagionali.

Confrontiamo due annate, con una forbice notevole, aperta fra il periodo precedente al 1910, abbastanza stabile, e l'anno 1926 che rispecchia forti modifiche dovute a guerre e crisi accadute nel frattempo.

Nel 1910 il pane costa 8 scudi (40 cent) al chilo, nel 1926 sfiora le tre lire; la pasta da 58 cent passa a 3,90 lire; il riso da 0,40 lire a 3,30; i fagioli da 0,40 a 3,30; il burro da 3 lire a 20; il latte da 0,25 al litro a 1,40; lo zucchero da 1,40 a 3,40 al chilo.

Nel 1926 don Alessandro Gavio *Giuanòla* sostiene che il costo medio della vita di una famiglia tipo (marito, moglie e almeno quattro figli), con però un tenore di vita medio-alto, era di 177,60 lire alla settimana, necessario per acquistare dieci chili di pane, due chili e mezzo di pasta, un chilo e mezzo di riso, due chili di carne, tre chili di patate, quattro di verdura, uno di fagioli, 500 grammi di olio, 350 di burro, 400 di formaggio, sette litri di latte, una dozzina d'uova, 350 grammi di lardo, 300 grammi di salumi, 750 di zucchero, 250 di caffè e infine, mezzo chilo di merluzzo e sette litri di vino. Poiché si riferisce a famiglie di buone condizioni, aggiunge altre 50 lire per vestiario, luce, abitazione, scuola.

Se andiamo più indietro, e Gavio lo fa con il 1885, abbiamo che con un soldo (5 cent) si comprava un chilo di pomodori o un grosso cavolo con in regalo un mazzetto di prezzemolo; con 80 centesimi un chilo di carne; con due soldi un uovo al tegame; con 8 cent un litro di vino comprensivo di un pezzo di formaggio. Infine ricorda che, avendo dovuto stare un mese a pensione, pagava una lira al giorno per vitto e alloggio.

Per una più consapevole lettura dei dati esposti, è opportuno un breve cenno, ancorché non facile e semplice, alla circolazione monetaria e alle misure mutevoli, e non poco, nel tempo.

Tra i reperti archeologici sono state trovate monete romane in uso ancora nel periodo barbarico, con l'unità monetaria costituita dal "solidus d'oro" come moneta di riferimento, con monete d'argento, di bronzo e di rame adoperate per le transazioni quotidiane.

Con Carlo Magno la circolazione monetaria si unificò con la lira.

Notevole la babele monetaria emersa dopo il Mille con diverse monete in circolazione, anche a Castelnuovo: la lira pavese, quella di Milano (o imperiale), le monete della zecca di Tortona, e poi fiorini, zecchini, toresi (o lira di Francia), genovini, i vari ducati e ducaton, i grossi, gli ambrogini, i testoni, i filippi, ecc., fermo restando che la lira (e il soldo) continuavano a essere la teorica moneta di riferimento.

La moneta cambiò in modo più rapportabile alla circolazione attuale in occasione del passaggio del Tortonese, Castelnuovo compresa, alla potestà sabauda nel 1738, con l'introduzione della "lira di Piemonte" che poi divenne lira italiana nel 1861, in circolazione fino all'introduzione dell'euro.

Ma nel frattempo era stata "inventata" la carta moneta, anticipata dalle lettere di cambio medievali, che in zona comparvero a metà Sette-



Ancora Gino Bona mentre utilizza *ar cantè*.

cento. E, a proposito di biglietti monetari, si ha una specifica esperienza castelnovese, condivisa con altri centri della zona, con l'emissione, negli anni Settanta dell'Ottocento, dei cosiddetti "biglietti fiduciarî".

Poiché in quegli anni, per cause varie, erano insufficienti le monete di piccolo taglio (allora monetine di rame) per i piccoli pagamenti quotidiani, diversi enti pubblici e privati pensarono bene di "stampare" moneta in proprio. Si trattava di una specie di mini-assegni circolari, di regola da 50 cent a 3 lire, con la garanzia di riconvertirli in banconote a corso legale. Tra questi enti anche la Società Operaia di Castelnuovo e il banchiere Straneo stamparono moneta.

Tornando alla babele monetaria pre-unitaria, Castelnuovo, terra di confine, quindi per secoli anche di contrabbandieri, soprattutto di sale e gualdo, si segnala pure come sede (non la sola ovviamente) di falsari.

Storici locali scrivono dell'esistenza in Castelnuovo, nel 1676, di grandi quantità di monete false, possibile segnale della presenza di una zecca, ovviamente clandestina, caso, anche questo, non infrequente in quei secoli. Zecca preceduta circa un secolo prima (1577) da un "frate degli occhiali che fa l'alchimista" sospettato di fabbricare false monete.

A questo proposito si rileva che gli Statuti castelnovesi condannavano in modo estremamente severo i falsari. Chi coniava monete false o difettose o rotte era condannato alla tortura e addirittura al rogo, e gli era confiscata la casa ove era avvenuta la falsificazione. A chi costruiva, non autorizzato, strumenti per battere moneta veniva tagliata la mano.



La bascula *basacila*. Alta e lunga oltre un metro, larga sugli 80 centimetri. Pesa derrate, sementi e altri materiali fino a un quintale. È dotata di un pianale in legno collegato con un'asta graduata sulla quale far scorrere il peso campione fino a raggiungere la posizione di equilibrio. La si ottiene quando combaciano i due beccucci di ottone. Per ottenere pesature superiori o multiple si possono collocare pesi nel piatto. Un piccolo peso misura anche gli ettogrammi.

MÈSTÈ D'NA VÓTA

A introduzione del primo di una serie di articoli (frutto anche di lavori di gruppo da parte di miei alunni) apparsi, a partire dal 1979, su «il gazzettino della bassa valle scrivia», dedicati alle attività artigianali, agricole, familiari e alle prime aziende di un'epoca che va all'incirca fra la fine dell'Ottocento e la Seconda guerra mondiale, avevo riportato la seguente premessa.

«Con queste interviste abbiamo potuto conoscere il lavoro, la vita e la cultura della nostra zona. Abbiamo scoperto tecniche di lavoro sconosciute ai giovani; tecniche frutto di intelligenza e abilità, tramandate di padre in figlio, che negli ultimi trent'anni sono state spazzate via dalla tecnologia moderna e da un mondo in cui si insegna ai giovani a disprezzare il lavoro e a considerare un povero fesso chi lavora manualmente. Non vogliamo con questo dire che un tempo tutto fosse bello. Il progresso dovrebbe creare migliori condizioni di vita e giustizia; un'epoca in evoluzione come la nostra crea trasformazioni profonde e perciò sarebbe sciocco voler tornare indietro e risuscitare ciò che è morto. Il nostro tempo, però, è intriso di indifferenza per il prossimo, si punta sull'impiego facile e ben retribuito, si ha paura di sporcarsi materialmente le mani e scarsa volontà di imparare le professioni che richiedono anni di apprendistato. Ecco perché riteniamo che la serietà, l'onestà e l'impegno professionale di un tempo dovrebbero ritornare a essere ancora un patrimonio di tutti».

In questa parte del libro vengono riproposte le testimonianze trascritte in quegli articoli del «gazzettino» che vanno dal 1979 al 1984, riviste ora e arricchite con ulteriori considerazioni e alcuni capitoli aggiuntivi.

Sono stati integrati anche con alcuni disegni eseguiti, a tratto, da Giuseppe Rocca per il libro di Masinari "Le tracce della cultura contadina a Mede", ed. 1980.

In ordine alfabetico vengono affrontati i lavori del bottaio, del calderaio, del carradore (con descrizione accurata di tutti i mezzi di trasporto *dra carèta a ra caròsa*), del carrettiere, del ciabattino, del fabbro, del falegname, del flautaio, del fornaciaio, del fornaio, del guaritore, del maniscalco (con scheda sugli animali da tiro), del muratore (con approfondimento sul suo tipico gergo), del sarto e della sarta, dello scavatore di pozzi (unitamente alla descrizione dei vari tipi di pozzi), del selciatore e del sellaio.

Non appaiono tutti i mestieri, e di alcuni non è più possibile sapere molto per mancanza di informatori specifici. Mancano approfondimenti sulle voci *barbè* (barbiere), *gurinë* (cestaio), *maslè* (macellaio), *masulàr* (macellatore di suini), *mulita* (arrotino), *murnè* (mugnaio), *sbianché* (imbianchino) o *pitùr*, *strasè* (straccivendolo), *strapuntè* (materassaio), *suclè* (zoccolaio), *tupè* (cacciatore di talpe), *umbrèlè*.

Di ogni articolo viene riportata la data di pubblicazione e l'indicazione dei cortesissimi e pazienti collaboratori. Di conseguenza la lettura deve tener conto del fatto che le argomentazioni sono inserite in un contesto e in un periodo piuttosto lontano.

Sul perché di questa lunga serie di schede vi rimando a ciò che ha scritto nel 2002 Gian Vincenzo Chiodi nella introduzione al suo studio del mondo salese, *I mistè di no-stër vèg*.

«A chi mai oggi possono interessare questi ricordi, questi frammenti di vita, così

intimamente legati alle persone stesse che li confidavano, specchio di un paese e di un mondo infinitamente lontani da quelli odierni? Queste condizioni di vita quasi irreali, il cui ricordo è destinato a essere macinato nell'implacabile mulino del tempo, non possono sprofondare nell'oblio.

Questo "sapere" costituisce una "memoria" che va consegnata al paese per non dimenticare e per le considerazioni che ciascuno vorrà trarne. Le testimonianze che qui riportiamo illustrano la radicale trasformazione del ceto degli artigiani avvenuta nel nostro paese dopo l'ultima guerra, parallelamente alla fine del mondo contadino legato alla piccola proprietà, agli ultimi frammenti di vita comunitaria, alle residue tracce di economia naturale».

Il materiale raccolto proviene esclusivamente dalla cultura orale poiché ritengo che questa sia la metodologia migliore per indagare il passato prossimo. Le esperienze di vita, narrate dalla viva voce della gente comune, costituiscono un ottimo contributo per la comprensione globale di avvenimenti storici, politici e sociali.

Di queste interviste conservo ancora una settantina di nastri registrati, gli articoli stampati in passato, alcune centinaia di foto, i testi di mostre organizzate nell'ambito della Biblioteca (quali, ad esempio, "Castelnuovo ieri: la gente e il paese"), attrezzi, carri e oggetti che mi venivano donati e che passai, per fini didattici, alla Scuola Media ove giacciono, purtroppo, in stato di totale abbandono.

Spero che i miei conterranei accolgano un po' meglio questo contributo di notizie, di vicende, di emozioni, di partecipazione che mi è costato tanto lavoro.



1999. Nel corso di una delle tante uscite con i miei alunni a conoscere personaggi e mestieri di un tempo, eccoci dall'agricoltore **Erminio Salice** con la sua migliore amica, la cavalla **Stella**.

BOTTAIO - *u sabrè*

Intervista del 1980 a *Pietro Zampolini*

Si chiama bottaio *sabrè* chi fabbrica bottame. Con tale nome si intendono genericamente i recipienti di legno ottenuti con l'unione di doghe *dugh*, strette insieme con cerchi di legno o di ferro.

Questi gli oggetti di più frequente fabbricazione:

- *barlèta*, botticella con un gancio di ferro, utilizzata per portarsi acqua o vino sui posti di lavoro. Di solito si beveva "a canna" ossia direttamente dalla botticella.
- *buta*, botte per il mosto o per il vino.
- *brénta*, vaso di legno, alto circa m 1,50, di forma ellittica, per il trasporto di vino. Due cinghie sul fianco, in basso, servivano per caricarsela in spalla.
- *sabrèla*, piccolo mastello di forma ovale con manici di ferro laterali. Contiene 20-25 litri. Serve per il trasporto di vino.
- *sëbär*, mastello con manici in legno incorporati; di solito utilizzato per il bucato.
- *sègia*, secchio di legno usato per estrarre l'acqua dal pozzo. Il manico in ferro, unito al secchio per mezzo di anelli, facilita il rovesciamento del secchio nell'acqua.
- *ş-giòt*, secchio più grande del precedente e di forma cilindrica anziché di tronco di cono. Manico più rigido, innestato nel legno bucato. Serviva per portare l'acqua agli animali della stalla.

Il legname più usato a Castelnuovo era quello di gelso *muró*, a causa della sua facilità di reperimento, ma non era il migliore. Quello scelto per le botti deve rispondere a requisiti di compattezza e di elasticità e, per tale ragione, il più indicato è il legno di quercia, in particolare della Russia, Germania, Croazia e Bosnia. Sono anche molto usati il castagno e il ciliegio. Talora si scelgono determinati legnami per dare al vino speciali aromi.

Ieri

La lavorazione del bottame veniva fatta interamente a mano, partendo dalle doghe.

Le assi subivano una prima preparazione al ceppo: appoggiate su una grossa base venivano grossolanamente sagomate alle due estremità con una pesante ascia *şgüròt*; poi



Pietro Zampolini sulla *cagna* mentre sagoma le doghe con *ar curtè*.



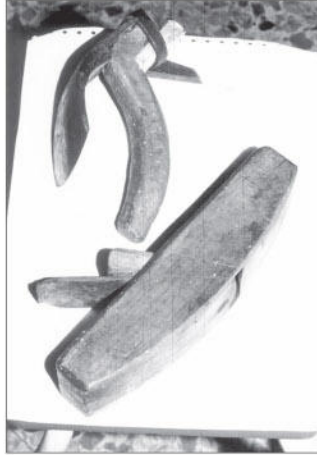
Il bottaio provvede ad affilare *ar curtè*. Da sinistra: *möla*, *cagna*, *piäna* e *şgüròt*.

passavano al cavalletto e qui si dava la forma esatta. Il bottaio per dare l'inclinazione necessaria alle due facce laterali le fregava fortemente su una piaffa fissata a un cavalletto *piäna* avente il taglio verso l'alto, controllando ogni tanto l'operazione con dei modani.

Preparate così le doghe, si passava all'assetatura delle botti: disposte dentro un cerchio di ferro posto a poco più di metà della loro altezza, le aggiustava in modo che fossero



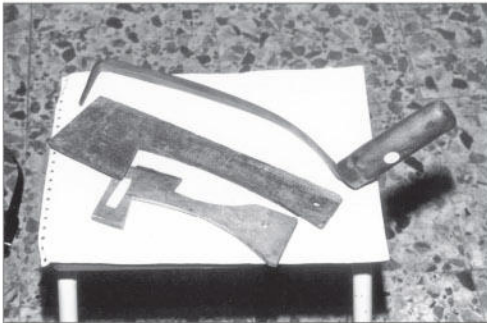
Şğurbia e arşinó.



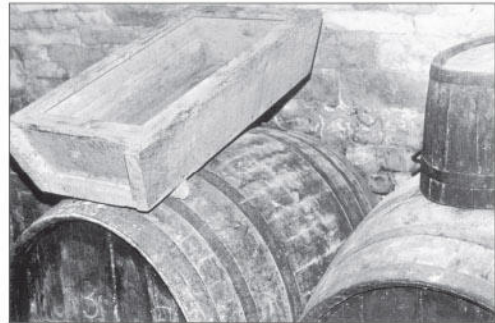
Sapëta e piané.



Incavatrice per manici dei sèbär.



Modani e curtè.



Ra pidria, grande imbuto quadrangolare per botti.



Sabrèla.

bene a contatto l'una con l'altra, poi le circondava con un secondo cerchio più piccolo posto presso la loro estremità alta.

Rovesciava quindi la botte, serrava gli estremi delle doghe con l'aiuto dello strettoio e le avvicinava riscaldandole con un fuoco interno. Assestava le doghe, ne pareggiava la lunghezza e scavava alle due estremità, nella parte interna, una fessura in cui inserire i fondi.

Innestati i fondi, le botti dovevano essere cerchiata. I cerchi di legno o di ferro venivano

forzati appoggiando su di essi un cuneo e battendo su questo con la mazza.

Per tenere le doghe bastavano sei cerchi di ferro.

Oggi

La lavorazione delle doghe e la loro cerchiatura, che richiedeva abilità notevoli, è un'arte che si va dimenticando. Più nessuno esercita il mestiere del bottaio e le botti si acquistano fatte a macchina o in resina. Si fa ricorso al cemento o, sempre più spesso, alle fibre di vetro e alla plastica.

A Castelnuovo esiste ormai un solo bottaio, che ovviamente non esercita più l'attività di un tempo, e precisamente Pietro Zampolini detto *u Sabrè* a causa della sua professione. Un tempo ve ne erano diversi, fra i quali certi Moretta *Bructé* e Pelizza *Ciàndrin*, oltre a Salvatore Zampolini, il cui nome, di origine alzanese, ricorda che i *sabrè* di Alzano erano particolarmente numerosi e quotati.



Brüscó con la *barlèta* dei carrettieri.

Dizionario del bottaio

- *arsinó*, lungo legno con denti di ferro per fare la scannellatura al di sotto delle estremità delle doghe ove inserire i fondi delle botti
- *cagna*, morsa per bloccare le doghe e i fondi da lavorare
- *curtè*, lama curva con due manici per smussare le estremità
- *curtlèt*, *curtè* più piccolo
- *diàvul*, ferro a due punte per allargare le doghe
- *dóga*, doga. Al plurale *dógh*
- *inchìsën*, incudine posizionato molto alto per poter lavorare comodamente cerchi di diametro notevole
- *möla*, pietra per affilare gli strumenti di lavoro
- *piäna*, pialla fissata a un cavalletto con il taglio verso l'alto
- *piané*, pialla ricurva sia in lunghezza che in larghezza; veniva usata per gli ultimi ritocchi all'interno delle botti
- *sapëta*, zappetta affilatissima e assai ricurva in direzione del manico per scavare agevolmente all'interno delle botti
- *sgürbia*, succhiello di grandi dimensioni per fare *ar bôg da cavà ar vé*
- *sgüròt*, piccola accetta

CALDERAIO - *ar magnö*

Interviste del 1982 ai *fratelli Rattegni* e a *Paolina Chiale*

Magnö! Magnö!: quando per l'ultima volta è risuonato questo grido lungo le contrade del nostro paese? Esso annunciava l'arrivo del *magnö*, l'abile artigiano che riparava ogni sorta di oggetti di rame. Da tempo questa professione è scomparsa, se n'è andata al pari di altri lavori artigianali, trascinata nell'oblio dallo svanire dell'epoca in cui cucine e dispense in penombra erano colme di *padlé* e *pügnaté* in rame, e la polenta si faceva nel *caldré* appeso alle catene del camino.

In questi ultimi anni è in atto una inversione di tendenza: l'oggetto in rame è ricercato, ma ha perso buona parte della sua funzione pratica e serve soprattutto come motivo di arredo.

Il lavoro dei *magnö* consisteva nella riparazione e nella creazione di ogni tipo di oggetto in rame, soprattutto recipienti, quali pentole, padelle, tegami, forme per dolci, paioli, stoviglie, imbuti, scaldaletti, lanterne, pompe per irrorare il verderame.

Un oggetto veniva gettato via quando era definitivamente consumato o era inutilizzabile. Per anni si provvedeva a ripararlo coscienziosamente: era un'assurdità buttar via qualcosa che poteva essere ancora usato. Quando il fondo di una padella si bucava o il recipiente necessitava di una radicale pulizia, si chiamava *ar magnö*. Il suo lavoro seguiva ancora il classico andamento stagionale di molti altri lavori artigianali.



La bottega dei Chiale in via Gioberti n.7. In primo piano *Pipé* con in mano *ra pumpëta dl'acqua* (erogatore di verderame alla vigna). Sullo sfondo, suo figlio Francesco, poi morto a 9 anni, e un aiutante.

Durante l'inverno il lavoro esterno era fermo: si stava in negozio, si provvedeva a concludere interventi lasciati in sospeso; ci si applicava a qualche opera che richiedeva tempo e calma, si facevano in grande quantità i chiodini di rame che sarebbero serviti più avanti.

Con l'arrivo del bel tempo, quando le strade erano più praticabili, si cominciava a uscire con cavallo e carretto. Quando gli uomini facevano il loro giro erano le mogli a tener aperto il negozio per vendere oggetti o ritirare qualcosa. Un'altra sosta obbligata avveniva nel periodo dei bachi: in quei giorni tutti erano indaffaratissimi attorno ai preziosi animaletti e così il *magnö* ne approfittava per andare a rifornirsi di fogli di rame, di forme grezze o finite.

Subito dopo incombeva il periodo dedicato alle riparazioni delle pompe per il verderame, usate dai contadini per irrorare le vigne. Si iniziava poi il giro delle fiere e dei mercati; venivano frequentati quelli più redditizi. Si attaccava il cavallo al carro e si partiva alcuni giorni prima della festa onde sfruttare a fondo l'occasione; era infatti buona norma in ogni famiglia risistemare tutta l'attrezzatura da cucina prima della festa.

Le operazioni che il *magnö* eseguiva erano: la stagnatura, la riparazione e la pulitura del rame, oltre che la creazione dei più svariati oggetti allora di uso comune in una casa. La stagnatura era l'operazione più frequente: un recipiente in rame andava stagnato per essere utilizzabile in cucina nonché quando cominciava a diventare verdastro.

Innanzitutto si passava l'acido muriatico caldo, poi *u sa sgüràva* per bene il recipiente, quindi si passava acido muriatico *pürgà*. A questo punto, servendosi di una speciale tenaglia, si colava dentro lo stagno liquido, lo si passava uniformemente con una palettina e con canapa o cotone su tutta la superficie. Infine si lucidava.

Per quanto riguarda la lavorazione vera e propria del rame basterà dire che esso andava sempre riscaldato onde poter essere lavorabile. I fogli di rame venivano scaldati e poi raffreddati alternativamente, "tirati" con una speciale mazza di legno *martè* (legno molto duro e resistente), trattati con acidi e lavorati su forme di ferro appositamente sagomate fino a ottenere la forma voluta. Le eventuali saldature avvenivano sempre con l'ottone.

A questo punto l'oggetto andava battuto a lungo con un martello normale e il rame ribattuto diventava molto più resistente. Anche in questa lavorazione era necessaria una grande abilità per curare la temperatura o l'uso degli acidi e nel veloce e continuo lavoro manuale per dare forme perfette. Va detto che tali oggetti venivano venduti a peso (circa 5 lire al chilo) e che per fare una pentola da 20 litri occorreva una intera giornata di lavoro.

Riparazione comune era rifare il fondo di qualche recipiente: si adoperava un foglio di rame nuovo oppure anche un fondo già preparato. Anche in questo caso occorreva far scaldare il rame, lavorarlo con il martello e saldarlo a ottone.

Sovente si applicava qualche *ciàpa* a pentole bucate. Se non si saldava, si provvedeva a fare dei buchini con una lesina e poi si fissava il pezzo con chiodini di rame ribattuti dall'esterno. Interessante era pure la pulizia drastica dei recipienti, operazione che di tanto in tanto era necessario fare: si usava acido solforico diluito, si provvedeva a sciacquare, si passava una mistura di urina e fuliggine, poi sabbia fine.

Quello del *magnö* era un lavoro itinerante: era cioè l'artigiano che andava a cercarsi il lavoro girando per piazze, strade e cascinali, seguendo precisi itinerari a seconda delle stagioni, dei mercati, dei lavori stagionali. Molti lavori avevano un tempo questa caratteristica e proprio questi artigiani avevano una funzione particolare: girando da un paese all'altro portavano notizie, riferivano fatti in un mondo in cui la gente si spostava solo di rado dal proprio villaggio.

Nel Dopoguerra la situazione iniziò a cambiare radicalmente. Il lavoro cominciò a declinare anche per *ar magnö* che, col passare degli anni, ha visto scomparire del tutto il suo tradizionale mercato.

I magnané ad Castarnöv

I castelnovesi in tempi antichi venivano denominati *padlé* nei paesi vicini e ciò per la forte produzione di padelle e recipienti in rame con conseguente folta presenza nei mercati e nelle fiere.

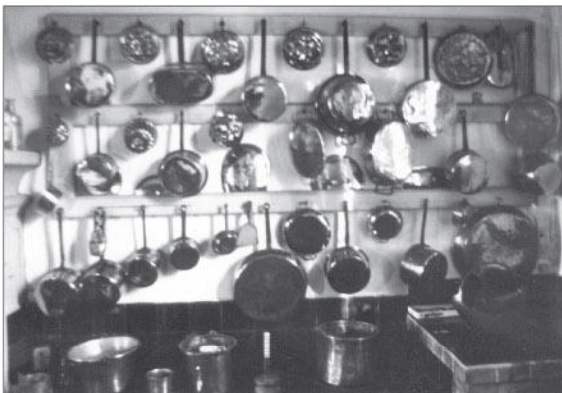
Ormai non vi è più traccia di questa attività, a parte la cordiale famiglia Rattegni che, nella propria casa in via Madonna delle Grazie, lavora e ripara oggetti in rame, ma ciò in subordine alla produzione di parti metalliche di strumenti musicali.

Gli ultimo *magnö* di Castelnuovo furono i Chiale, famiglia numerosissima, ora pressoché scomparsa. Esercitavano la loro attività in via Gioberti n.7.

Giuseppe Chiale *Pipé*, detto *Magnané*, nato nel 1863 e deceduto nel 1945, ebbe otto figli, l'ultima dei quali è Paolina, nata nel 1915. Giuseppe apprese il mestiere dal padre Francesco che aveva preso in affitto i due locali della bottega dalla famiglia Bersani. Allora la concorrenza era forte poiché erano molti i *magnö* in attività, ad esempio *Marté ar magnö*, i Gerardo in via Magenta e parecchi altri concentrati nel rione *Mürena*, attorno alla via Dante.

La famiglia Chiale era originaria di Pont Canavese, presso Ivrea, una zona che fornì *magnö* a tutto il Piemonte. Il legame rimase talmente saldo che, ricorda la figlia, l'ultima ordinazione di rame effettuata da Giuseppe venne compiuta recandosi ancora una volta a Pont Canavese.

Quando il mestiere cominciò a perdere qualche colpo, i figli di Giuseppe decisero di cambiare attività; iniziò Paolino che aprì un'officina di meccanico auto e noleggio negli anni Venti con prima sede nella piazzetta di via Dante, ora occupata dal bar Sport, e successivamente al piano terra della ex-filanda Beltrame in via Umberto I.



Nella antica cucina della cascina Goidetto di Elisa De Angelis appariva tutta la gamma dei *padlé* di rame. Quando la cascina rimase incustodita, tutto ciò che Elisa vi aveva raccolto con amore e passione venne trafugato.

CARRADORE - *u saró*

Tutto iniziò dall'invenzione della ruota intorno al quarto millennio a.C.

Il carro, ossia un piano sostenuto da due o quattro ruote, anche se sconosciuto presso civiltà avanzatissime come quella dei Maya, ebbe una sua evoluzione e, diventando la ruota sempre più snella e veloce, si diversificò in carretta, biga, barroccino, diligenza, carrozzella, carrozza, victoria, fiacre, landò, calesse.

Dopo seimila anni, il carro e il carretto, costituiti soprattutto di legno e di qualche componente di ferro e cuoio, sono entrati in crisi nella prima metà del Novecento e spazzati via in una cinquantina d'anni, subito dopo la Seconda guerra mondiale.

Con loro anche i carradori, i cavalli da tiro, i maniscalchi e i sellai.

I carradori *saró* erano specializzati nel costruire e riparare carri e carretti. Utilizzavano legname robusto come il noce e il rovere, ma anche l'olmo e la robinia (legnami forti, però con tendenza a flettersi e quindi non molto utilizzati dai falegnami), con cui costruivano stanghe *stängh*, raggi *füs*, gavelli *gambòt*, *culuné*, *spónd* e così via.

Il legname abbondava ed era di ottima qualità. I commercianti più importanti erano Gavio Vittore, Corti *Pulíó* di Gerola, Arzani di Alluvioni, Arona Camillo *Cómba* e Granellini di Molino.

Costoro, durante l'inverno, facevano venire dal Piacentino i *résgòt*, uomini assai robusti ed eccezionali lavoratori che segavano i tronchi a mano, uno sulla *cagna* e tre in basso, ricavandone lunghe assi.

Un lavoro faticosissimo che richiedeva forze erculee e una buona alimentazione a base di *pulénta*, *saràca*, *marlüs* e *vé bó*.

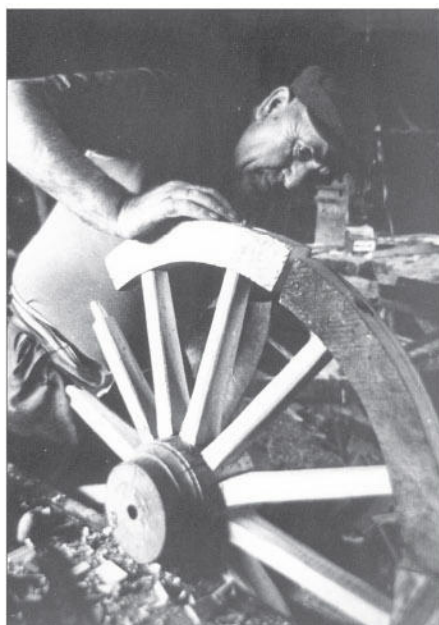
La ruota

L'operazione più complessa, quella in cui si vedeva l'abilità e la maestria del *saró*, era la costruzione della ruota del carretto.

Durante l'inverno venivano lavorati e preparati i singoli pezzi, come il mozzo o i raggi; ma era in primavera che venivano montati.

La testa veniva squadrata e poi lavorata al tornio. Vi si facevano con *ra tanavèla* i buchi in cui inserire i raggi, sempre di dimensioni maggiori dei buchi. La testa veniva fatta bollire per alcune ore per renderla malleabile e la si metteva in sicurezza per evitare spaccature collocando tre cerchi di ferro ben stretti.

I *füs*, da un minimo di otto per la carriola a un massimo di quattordici per *ra bara*, venivano inseriti con colpi di pesanti mazze e quando il legno della testa induriva diventava impossibile toglierli. Quindi si preparavano i *gambòt*, di



Con una serie di giochi di incastro e colpi di mano la ruota assume perfezione e stabilità.



Un gruppo di *résgòt* in posa con il vestito della festa.

solito sei, a forma di lunotti, che formavano la parte esterna della ruota. Il tutto fatto ad occhio e con incastri perfetti.

Ed eccoci alla cerchiatura.

Una lunga barra di ferro veniva arrovantata e curvata in mezzo al cortile. Era di una lunghezza precisa per cui fra il legno dei *gambòt* e il cerchio di ferro doveva esserci uno spazio di un centimetro e mezzo.

All'operazione partecipavano in parecchi, anche volontari, dotati di lunghe pinze. In un susseguirsi di urla e di ordini perentori il cerchio incandescente veniva collocato intorno alla ruota. Subito dopo il ferro veniva raffreddato con acqua affinché il legno non bruciasse, e nello stesso tempo battuto alle due estremità per fonderle una con l'altra.

Il *sarò* capiva dal colore del ferro quando era il momento per effettuare questa operazione. Nelle ruote venivano poi inseriti gli assali in ferro pieno, bloccati all'esterno con robusti perni detti *sighè*.

I sarò

- Lavezzari Angelo *Murtè*. Specializzato per i carri, lavorava in via Magenta.
- Giglio Francesco *Gili*, lavorava in piazza della Libertà.
- Grassi Angelo *Valeri*, in via Bandello.
- Isetta Celestino e il figlio Mario, in via Dante.
- Maggi Emilio, zio dei calzaturieri Alfredo e Pierino Maggi, in via Magenta.
- Scarabelli fratelli. Erano anche falegnami, in via Matteotti.
- Stella Francesco *Cinto*, in via Ludovico Costa.
- Timo Angelo. Specializzato in vetture (*biròc*), in via Torino.



La *targhetta* utilizzata nell'Ottocento dal carradore Isetta Celestino. Ci si è dimenticati di una "T" e il termine *sarò* è stato curiosamente italianizzato con "sarrone".

MEZZI DI TRASPORTO - *Dra carèta a ra caròsa*

da «il Gazzettino della Biblioteca», in occasione di una mostra per “San Giuseppe 1989”

Nel cortile della fontana di Palazzo Centurione, dopo un lungo lavoro di raccolta e una settimana di restauri effettuati da Alberto e Pedrino Gavio, è stata esposta una serie di mezzi di trasporto (dalla carriola alla slitta, dal carretto al carro da buoi, dal biroccio alla carrozza) per il trasporto di persone e merci. Non è stato facile trovarli tutti e infatti ne manca qualche esemplare sulla complessiva serie di circa due dozzine di mezzi.

Questa mostra, ciò nonostante, è parecchio ricca e unica nel suo genere, anche perché ormai quasi tutti questi tipi di carri sono stati demoliti e bruciati o si sono sfasciati per incuria.

Vediamo quelli più interessanti partendo dalla carriola.

- *Carèta* (carriola), deriva da una barella nella quale, in luogo delle due persone addette



Il logo della mostra del 1989, ideato da Gian Piero Vignoli.



1989. Alberto e Pedrino Gavio (*Pèdar màrtir*) sistemano un carro da buoi nel corso del restauro in preparazione della mostra *Dra carèta a ra caròsa*.

al traino, quella che precede è stata sostituita da una ruota di legno o di ferro. Veniva usata per recarsi al mercato del giovedì con ceste di ortaggi oppure per il trasporto del letame.

- **Bara**, il più grande dei carri, dotato di ruote più ampie e cerchi più spessi. Adibito al trasporto interurbano di carichi consistenti. Di solito veniva trainato da 2-3 cavalli, uno dietro l'altro. Del peso di 10 quintali, poteva caricare sino a 100 quintali. Freno particolarmente robusto azionato dalla parte anteriore tramite un meccanismo denominato *macanica*. Dotato di parecchi accessori per i lunghi viaggi, quali, per citare un esempio, la *gimbàrda*, un cestone di stecche ricurve, penzolante sotto il pianale, utilizzato per trasportare teli, indumenti e foraggio.



Carriole e slitte, in legno di gelso, per il trasporto letame o pali su terreni coltivati, bagnati o innevati.

- **Barachéna**, biroccino per il trasporto di persone. Ne erano dotati i proprietari di cascine per raggiungere rapidamente il paese. Due lanterne, freno accanto al sedile, ruote leggere rivestite di gomma piena.
- **Baròs**, carro basso con ruote piccole. Sponde di circa 20 cm. Spesso ribaltabile. Molto usato per il trasporto di letame, di *terò* (terra, foglie, materiale organico) e di aratri.
- **Biga**, carretto con assale sagomato e pianale basso. Sponde fisse su tre lati e ribaltabile quella posteriore. Serviva per il trasporto degli animali.
- **Biròc**, calesse un po' più compatto della *barachéna*. Dotato di *bufèt* ossia di soffietto per riparare il passeggero.
- **Car** (carro da buoi a quattro ruote), viene trainato da una coppia di buoi aggiogata al



Vari tipi di carretti per trasporto merci. A destra un *tumbarèl* ribaltabile.



La *biga* per il trasporto animali. Dotata di un' *ántra* ribaltabile per il carico e scarico.

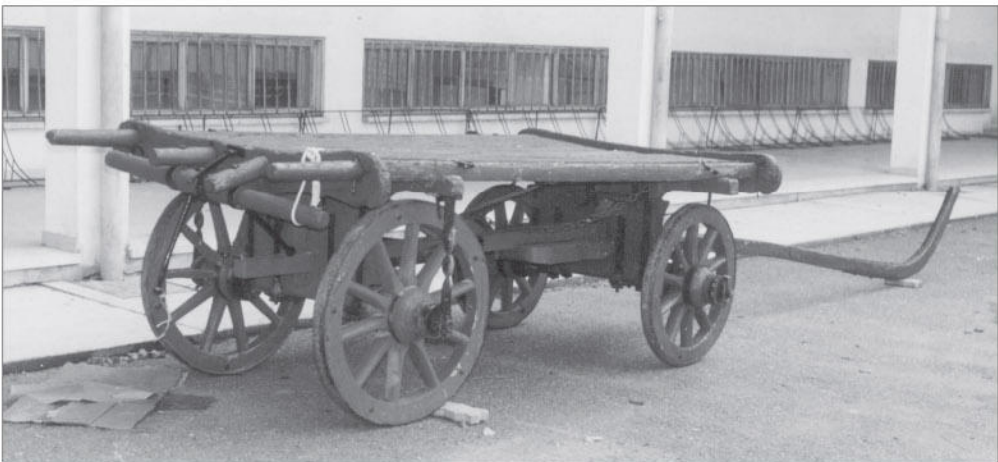
timone ricurvo in punta. Può essere di varie dimensioni e ha ruote piccole e più vicine tra di loro di quelle del carretto con le stanghe.

- **Carët** (carro a due stanghe per equini), carro tipico per il trasporto di merci. Trainato da un cavallo o un asino. Il pianale può essere chiuso con due cassoni per il carico di pannocchie di granoturco. Per aumentare la portata, soprattutto per il trasporto dei covoni, delle fascine e del fieno si aggiungono sul davanti *ra gàbia* (per proteggere il cavallo) *barcò* e *büscal*. Trasversalmente sotto il pianale di carico, è fissato *ar casët* per gli effetti personali e gli attrezzi. Il dispositivo frenante *ràgia* veniva azionato a mano tramite attrito sulle ruote. Il carretto è dotato di *turnët* per mettere in tensione le corde, di *ciambrèla*, un bastone penzolante che impediva al carretto di ribaltarsi, *dar vapur* un appoggio frontale dotato di una rotellina di legno.

- **Careté**, carretto a mano, ha le stesse caratteristiche del carro per gli animali da tiro,



Biròc. Carretto leggero per trasporti veloci di persone e merci leggere. Caratterizzato da *paramalta* in frassino (legno che si può curvare bene), *pédalera*, riparo anteriore, cassetina nel sedile e due lampade.



Car. Tradizionale carro con timone ricurvo e ruote più piccole nella parte anteriore.

ma ridotto per dimensioni e peso. Veniva usato da contadini dal reddito talmente basso da non potersi permettere di possedere neppure un asino. Una cinghia di cuoio o una fune attaccata al pianale, e messa a tracolla del proprietario, gli consentiva di raggiungere a piedi i campi trasportando piccoli attrezzi e quantità limitate di prodotti.

- **Careté dar mòl**, carro leggero con molle a balestra. Trasporto di persone e di piccoli quantitativi di merce. Utile per raggiungere rapidamente i campi. Il cavallo veniva attaccato *a ra vulönta* con il sottopancia legato al portastanghe per consentirgli una maggiore velocità. Dotato di parafanghi e di freno accanto al sedile. Il sedile non era fisso, il che favoriva la ricerca del bilanciamento ottimale.

- **Dumadiura**, carro rinforzato anteriormente per domare i cavalli e abituarli al tiro.



Careté dar mòl utilizzato per viaggi rapidi. Foto del 1991, durante la fase di creazione del museo dei carri e carretti presso la Scuola Media.



Careté trainato dall'uomo.

- **Strüsòt**, slitta per il trasporto di letame nei campi. Usata d'inverno per fare mucchietti, disseminati nel campo, senza rischiare di sprofondare.
- **Trabüchël** (carro ribaltabile), più corto del *carët*, con fondo in lamiera. Detto anche *tumbarèl* se robusto e rinforzato in ferro nella parte posteriore. Permetteva il carico di 1,20 metri cubi di sabbia, ghiaia, sassi, terra e materiale edile. Era possibile scaricare senza staccare l'animale dalle stanghe. Per il fissaggio o lo sganciamento del cassone si usavano *ar vidó* e un gancio di sicurezza ai lati del cassone.
- **Tróncabäl**, carro per il trasporto di tronchi adatti per fare travi. Il carro veniva spinto



Carrozzella con soffietto.



Sostenuto da due ruote poderose, ecco il *tróncabäl* per il trasporto dei tronchi.

al di sopra dell'albero tagliato agganciandolo a metà con una catena. Utilizzando la lunga stanga come leva, il tronco veniva sollevato e poi fissato con un'altra catena alla stanga.

- *Caròsa*, ve ne sono di vari tipi: aperte, con chiusura a soffietto, chiuse, con sedili singoli o contrapposti, con pianali posteriori per i lacchè. Caratteristica comune: il posto per il cocchiere. Serviva esclusivamente per il trasporto delle persone. Erano pochissime le famiglie che possedevano carrozze e landò. Da segnalare quella del principe Centurione riprodotta a pag. 20 del primo volume.



Maggio 2011, una *carrozza* all'inaugurazione di Palazzo Centurione restaurato.

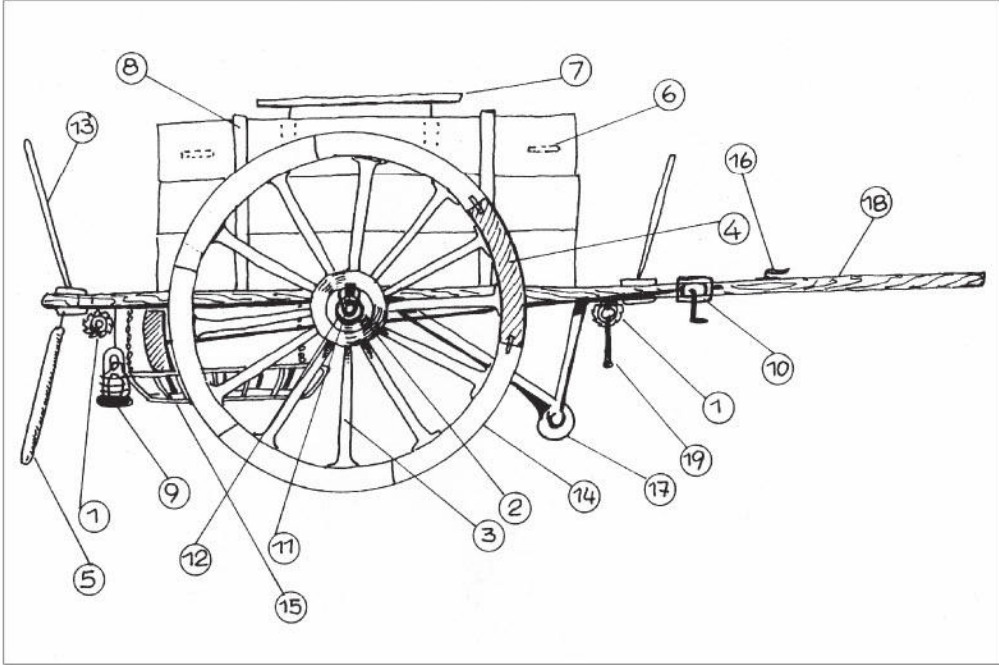


16 maggio 2015, il *biròc* all'ingresso della sala Pessini in occasione della presentazione del primo volume di *Cui ad Castarnöv*.

CARRETTO E CARRO - *Carët e car*

I più diffusi mezzi di trasporto su ruota furono il carretto a due ruote con pianale alto e stanghe, e il carro a quattro ruote con un timone ricurvo a cui, tramite il giogo, si attaccava una coppia di buoi. Vediamone le caratteristiche.

IL CARRETTO e le sue componenti - *Carët*



- 1 - turnèt**, argano per mettere in tensione le corde che trattengono il carico
2 - tèsta dra rōda, centro della ruota, mozzo
3 - fūs, raggi della ruota
4 - gambòt, gavelli, parti ricurve a lunetta della ruota in legno di robinia
5 - ciambrela, legno forte, penzolante sul retro per impedire al carretto di ribaltarsi (*dà da cü*)
6 - targhëta, targhetta con i dati del carro e il nome del carradore
7 - spundëna, aletta per tenersi al carretto
8 - culuné, colonnine di legno per sostenere le sponde
9 - lantèrna, lanterna per la notte, appesantita da una corda e da uno straccio che toccava per terra riducendo il dondolio
10 - macanica, freno a mano collegato con la *ràgia* (sistema frenante, tramite una leva situata sotto il pianale) che azionava i *strüsé* contro le ruote. Se non c'era il freno sulla stanga si usava un legno con un gancio di ferro
11 - sighè, ferro incuneato fra la testa della ruota e l'assale *asà*
12 - büsla, cilindro di ferro fra l'*asà* e la *tèsta*

13 - büscài, legni appuntiti infissi sui *barcò*, traverse in legno sporgenti di cm 20 su entrambi i lati del pianale per i carichi di fieno e fascine

14 - serció o lamó, cerchio di ferro, collocato a caldo dai *saró*, per compattare i *gambòt* e per irrobustire le ruote

15 - gimbàrda, specie di amaca appesa con quattro catenelle sotto il carretto; conteneva teli di protezione del cavallo, foraggio, coperte

16 - rampé dra braga, gancio per la catena dell'imbragatura per *dagh indrè*, per *arcülà* all'ordine *Va a rijó!*

17 - vapùr, struttura dotata di una piccola ruota finalizzata a impedire l'appoggio del carretto sulle stanghe

18 - stängh, stanghe del carretto

19 - bija, ferro da inserire nel *turnèt* per ruotarlo e mettere in tensione le corde

ALTRE

- *casèt*, cassetto a scorrimento laterale per riporre viveri e attrezzi

- *gàbia*, ferri arcuati a protezione del cavallo in caso di carichi emergenti dalla parte anteriore

- *scüfia*, cuffia a protezione della testa dei cavalli dal sole o dalla pioggia

- *manëta*, altro tipo di freno

- *anèl* e *archèt*, per sostenere i teli di copertura del carico

- *pasó* e *tusgù*, per aumentare il carico di covoni e di fieno

- *stantér*, da collocare sopra *ar spundén* per proteggere le ruote da carichi molto voluminosi

IL CARRO DA BUOI

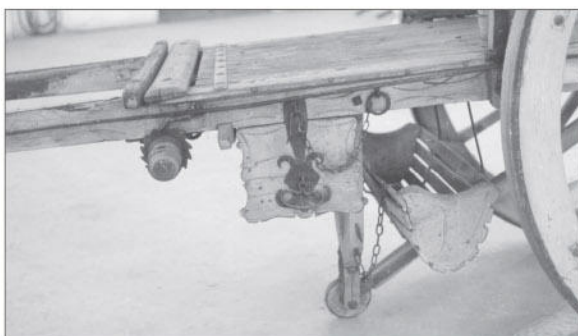
IL GIOGO

Ar car e u şù

Anzitutto va detto che i buoi venivano sempre muniti di una museruola in fil di ferro (*gabjó* o *müsarô*) per impedir loro di fermarsi a mangiare erba strada facendo.

Il classico giogo (*u şu* per due buoi o *şuèt* per il bue singolo e per *ar bô scübi*, che non sapeva lavorare con altri) era costruito con gelso, olmo, frassino, robinia. Era dotato di varie parti.

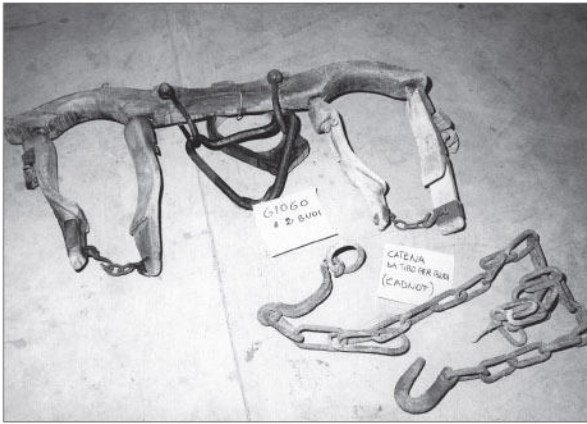
Il congiuntore, robusta striscia di cuoio passante internamente al giogo e reggente due nottolini per collegare le anzole *tapèl*, due palette di legno con le quali si cingeva il collo del bue senza stringerlo.



Particolari del carretto. Turnèt per tendere le funi, casèt per gli attrezzi, vapùr.

Nella foto sotto: *ràgia, gimbàrda e ciambrelà.*

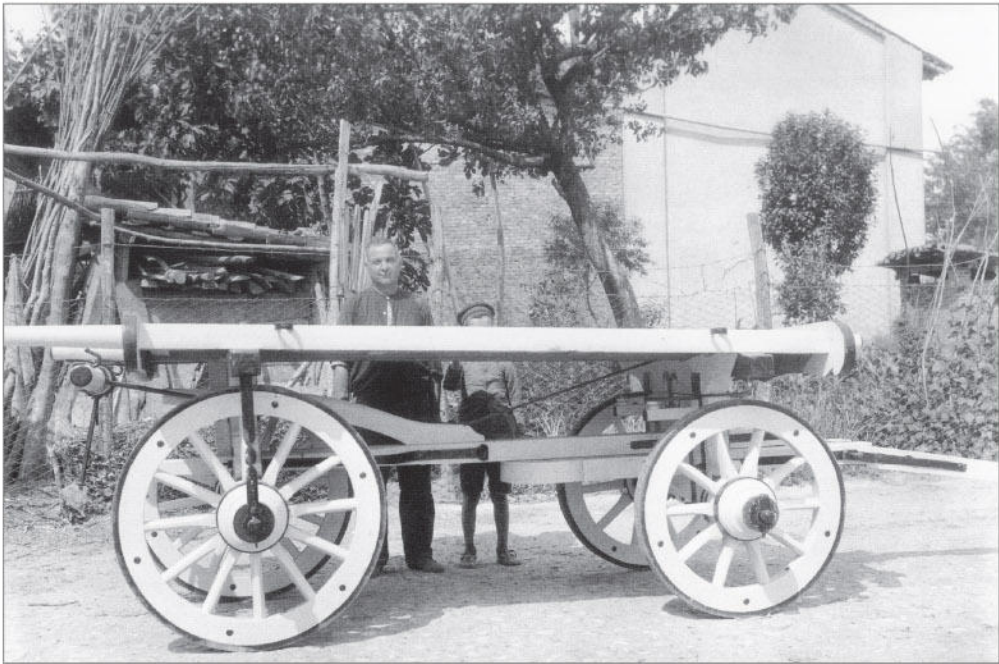




Il giogo per una coppia di buoi, con relativa catena per il collegamento con il timone.

Il bue faceva leva sul giogo e quindi non veniva esercitata alcuna pressione sulle anzole *conşubi* che venivano chiuse in fondo con una corda o con un gancio da fissare a una catenella a tre anelli adatta a favorire la distanza migliore.

Due robuste corregge univano il giogo al manicone *mainó*, un grosso anello in cui veniva infilata la parte ricurva (*ra bèca*) del timone del carro. Sulla parte alta del timone era fissato un gancio



Questa foto è stata scattata il 4 giugno 1923 a Isola Sant'Antonio dallo studioso svizzero Paul Scheurmeier. La didascalia è opera del ricercatore bernese.

«Il carro a quattro ruote, *er car*. Il timone *timón* si inserisce nella forcella della grande lingua orizzontale. La traversa inferiore, verticale, di legno *scagn* su cui ruota il *rangón* superiore, mobile. Quest'ultimo è assicurato al ponte. Sullo *scagn* poggia la guida di ferro ad anello in posizione orizzontale *schierà* su cui ruota il *rangón*. Il collegamento longitudinale sale sul retro con il *surbiòt*. Dietro, ancora, *scagn* e *rangón* uniti a formare in questo caso un pezzo unico.

Il piano di carico *lèt* è fatto con quattro travi longitudinali *scalén* inframmezzate da tavole. Dietro, il *turän* (albero) e l'*asà* (assale), poi l'*usué* (chiodo di ferro che passa attraverso l'estremità dell'assale esternamente alla ruota). Il mozzo *tèsta*, i raggi *füs*, i gavelli *gambòt*, i cerchioni di ferro *sérc*.

Quattro ruote *röd* e i *spermurèle*, ossia i sostegni in ferro dell'assale posteriore al piano di carico.

Il carradore che appare nella foto ha dipinto in bianco le parti lignee e in nero quelle di ferro. Il carro è pronto per la consegna».

a cui appendere due catene regolabili *şoncär*, che si dipartivano dai lacci giogali di cuoio bloccati alle corna dei buoi, consentendo l'arretramento o meglio il rallentamento del carro.

Il timone si collegava al carro e all'assale anteriore, dotato di ruote leggermente più piccole di quelle posteriori, con una mezzaluna ruotante (*ra parä*).

Le quattro ruote avevano una decina di raggi *füs*, collegati con i *gambòt*, ossia con i pezzi curvi che uniti e ben stretti da un cerchio di ferro *lamó*, arroventato e poi martellato intorno all'anello, formavano la ruota. *Ra testä* e un cuneo di ferro *sighè* bloccavano la ruota.

Il carro, che poteva portare sino a 50 quintali di materiale, era leggermente inclinato in avanti a causa delle diverse dimensioni delle ruote (6 *gambòt* davanti e 5 dietro; 12 raggi davanti e 10 dietro). Con quattro lunghe tavole poteva essere allargato tramite i *barcò* e allungato con i *bargòt*.

Alle quattro estremità legni a punta *büscai*, introdotti nei buchi dei *barcò*, fissavano meglio il carico. Se ci si innalzava parecchio (con il fieno, i covoni, le fascine) nei buchi del letto, in posizione centrale, di testa e di coda, venivano inseriti robusti pali di metri 1,50 (*stantér*).

In fondo al carro era collocato *u turän*, una ruota dentata che serviva per tendere le corde che bloccavano meglio il carico.



1977. L'ultimo carro da buoi in attività nella nostra zona, fra Sale e Castelnuovo.

CARRETTIERE - *ar caretè*

Intervista del 1981 a *Carlo Basiglio e altri carrettieri*

Scompaiono i personaggi tipici

Era da tempo - da quando alcuni anni fa partecipai all'ultima *ribòta* con la compagnia di Aldo Civelli, Carletto il Romano e altri, *int l'òrt ad Danièl*, nei boschi di Scrvia - che non mi trovavo più in mezzo a persone con il gusto della vita così intenso, la capacità di divertirsi, di stare insieme con naturalezza, di comunicare agli altri con semplicità i propri sentimenti e le proprie esperienze di vita, di vedere in ogni episodio il lato umano e universale, di sdrammatizzare le vicende più angosciose, come mi è capitato giorni fa intervistando un gruppo di ex carrettieri castelnovesi.

L'obiettivo era quello di cavare qualche notizia su questo antico lavoro e sui precursori degli attuali camionisti. Ne sono venuti fuori due pomeriggi densi di umanità, di cordialità spontanea, di piacere reale per la conversazione e di racconti da cui ricavare risate e valori di vita.

Naturalmente sulla tavola, ricoperta da una tela cerata, non potevano mancare un paio di bottiglie "di quello buono", sempre a portata di mano per qualsiasi ospite e per far scomparire eventuali tracce della densa polvere inghiottita, per tanti anni, sbadilando sabbia, caricando ghiaia, percorrendo lunghi tratti di strada durante i quali le urla di incitamento ai cavalli si confondevano con lo schianto che facevano le ruote dei carri rimbalzando con i cerchi di ferro sul selciato della strada.

Dai racconti dei carrettieri, gente passionale, capace di uccidere con un pugno, in un momento d'ira, un asino che li aveva appena morsi, ma nello stesso tempo ricchi di generosità verso animali e persone, sono emerse vicende, personaggi tipici, esseri eccezionali che meriterebbero, ciascuno di loro, una attenta analisi.



Alcuni carrettieri castelnovesi. Da sinistra: Carlo Basiglio (*Carlo du rus ad tèsta vègia*), Emilio Torti (*U rus ad Catalö*), Lorenzo Torti (*Lurinsé ad Carnèli*), Pietro Arona (*Bruscó*), Enrico Basiglio (*Marché*).

Tutto ciò una volta costituiva la cultura popolare, l'esempio di vita per il giovane e certe figure entravano nella letteratura delle stalle e dei crocchi nelle serate estive. Ora stanno sfocandosi nel buio che scende dalla "civiltà del consumismo e della solitudine". Il personaggio tipico, locale, ben caratterizzato scompare e non si rigenera. In un mondo appiattito, gli si è sostituito uno qualsiasi dei tanti falsi eroi televisivi, tre metri dai tuoi occhi ma lontani mille miglia dalla tua realtà, capaci di affascinarti ma non di coinvolgerti.

Va là... juu!

Il principale informatore sui carrettieri è Carlo Basiglio, 76 anni, figlio di *Giuané du rus ad tèsta vègia* e di *Mariàna ra pantalóna*. La sua è la *ca ad Bagjö* - come la definisce lui stesso - chiunque vi entri viene accolto con cordialità ed è per questo che non passa ora senza che qualcuno spalanchi il portoncino sempre aperto e privo di campanello esterno. In un'epoca in cui si scruta con diffidenza attraverso lo spioncino il visitatore, questa naturalezza e ospitalità non può non farci riflettere. Non c'è persona che, lavorando presso la sua casa, non si sia "bagnata il becco" con un paio di bicchieri di bianco *dar Bartó*. L'ho visto io stesso andare a offrire da bere agli operai della SIP che stavano facendo una riparazione a cento metri da casa sua.

Il volto sanguigno, energico, curioso con quella specie di W alla radice del naso, dovuta al calcio di un cavallo, il 6 gennaio del 1946 (*u rigàl di rimàg* - il regalo fattogli dai re Magi), cucitogli malamente dal *dutùr Stupé*, che in quell'occasione *l'era pé me na lüim* (ubriaco), e con alcuni punti iniziali inutili perché s'era dimenticato di mettere lo spago nell'ago. "Per fortuna", qualche anno dopo, una mucca imbizzarrita gli aprì completamente il naso con una cornata e si approfittò di quella occasione per ricucirglielo per bene rimediando in parte alla pessima riparazione precedente.



Ra strügia, ar bach e u scuriàs.



Per tanti anni il mezzo di trasporto più usato fu il *trabüchël* (detto anche *tumbarèl*) a due ruote, ribaltabile, guidato da un carrettiere e trainato da cavalli. In questa antica foto il carrettiere, caricata la sabbia con il badile, aiuta il cavallo a dare lo strattone iniziale.

La sua forza è notevole e ancora oggi trascorre molte ore nella vigna. Sostiene di non essere stato mai *distürbà da un dutùr*, a parte il naso, e c'è da credergli. L'unico suo cruccio sono le mani, due tenaglie callose, prive di sensibilità, ormai tenacemente ricurve nella presa tipica del badile.

Gran bevitore, come tutti i carrettieri, sempre lucidissimo e uomo di una saggezza e arguzia esemplari.

Iniziò a lavorare a 11 anni consegnando telegrammi, fece poi il muratore e a vent'anni affiancò il padre, *Giuané ar caretè*, e fece questo lavoro sino al 1953, quando camion e ruspe decretarono la fine di una attività antica di migliaia di anni.

Gli ultimi carrettieri castelnovesi furono *Pipu ad Bragagi* ed Enrico Basiglio, (detto *Marché*), che smise nel 1970.

Carlo soprattutto si recava a Scrivia a caricare, a forza di badile, sabbia e ghiaia. In tal caso usava *u tumbarèl*, un carro di 6 quintali a quattro sponde, ribaltabile, trainato da uno o due cavalli e, a volte, anche da un asino che aveva la funzione di guida. Tutti questi animali avevano un nome. I cavalli furono *Ginu, Balé, Gigi, Nanu, Mascaré, Gris, Cavalé, Bèlu, Turco, Pierin*. Per gli asini vi era un unico nome: *Rico*.

Basiglio ha avuto a lungo un asino in testa al tiro e sostiene che questo è uno degli animali più intelligenti: ha una memoria prodigiosa, sa vedere i pericoli e li affronta nel modo migliore, come ad esempio attraversare un corso d'acqua; peccato che abbia un carattere difficile e si irriti se non gli si dà ragione. Racconta che quando doveva rimanere di notte a dormire nella stalla, l'asino era l'unico che lo avvicinava e gli si coricava accanto, con la testa appoggiata al suo corpo.

Carlo conosce la Scrivia come le sue tasche: qui la ghiaia per i riempimenti; lì la sabbia



Ditta Sottotetti sementi. Un rimorchio di sacchi di patate con un tiro di quattro cavalli. Se ne occupano, da sinistra, Lazzaro *Brasilè*, Arona *Brüscó* e Lunaschi *Varşó*. Il bambino su un cavallo è Giampietro Sottotetti. Siamo nel 1941.

fine per le costruzioni; là i sassi migliori (quelli appuntiti e con una faccia perfettamente piatta) *da catà sù e mèt int' u cisté* per portarli ad Alesina *u sulé*, il selciatore.

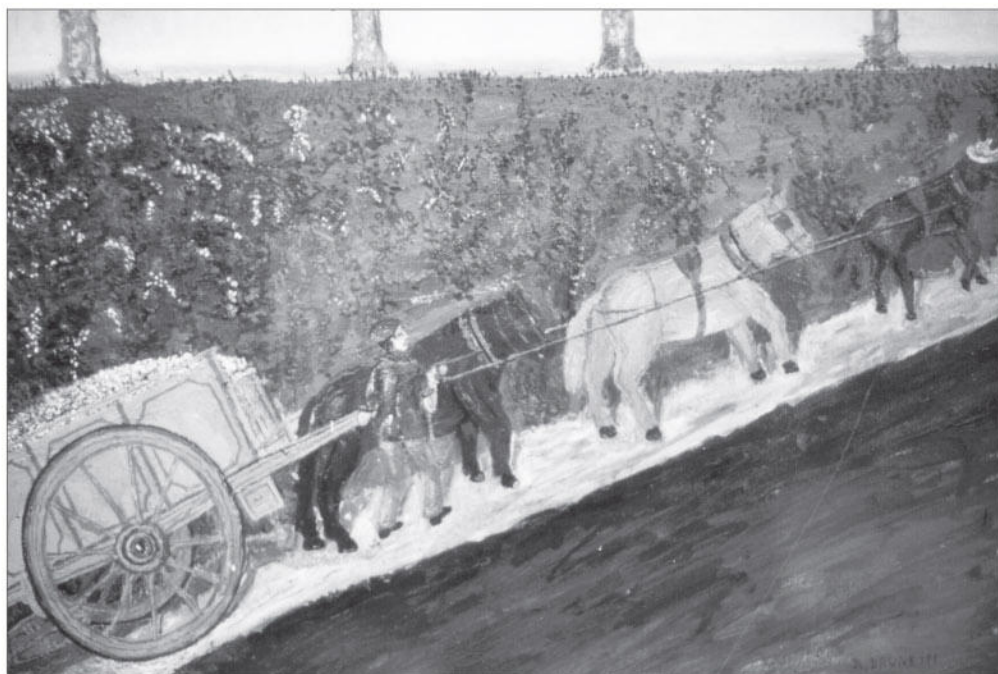
Il lavoro era duro poiché occorreva fare tutto a forza di braccia, attraversare il “canale”, con il rischio di venire travolti dalla corrente, risalire *ra rämpa* e percorrere lunghi tratti a piedi. Ad esempio si ricorda di aver contribuito a riempire, su commissione di *Vigé ad Valdata*, con il suo carretto, una parte dell'area della fabbrica del tabacco (ora Salvas) con uno strato di un metro di ghiaia.

In altri periodi si trasportava merce varia, carbone, mattoni. Frequenti i viaggi a Serravalle (duravano 16 ore) o a Spinetta per i concimi, alla stazione ferroviaria di Pontecurone e a Milano con 4 botti di vino per carro, *galëta* (bozzoli) e altri prodotti. Nei viaggi a Milano si partiva al martedì e si ritornava al venerdì notte. Si formavano gruppi nei pressi di Bressana Bottarone e di qui, in lunghe file, i carrettieri procedevano verso Milano, gareggiando in abilità nell'uso delle fruste e raccontandosi le ultime avventure. Alle risate, alle discussioni, al rumore dei carri, facevano contorno gli ordini secchi e gutturali ai cavalli: *Löö, va juó... löö* (va a destra); *Löö, vé chi tô... löö* (va a sinistra); *Di... va là... juu* (vai); *Löö* (fermati); *Va a rió* (va indietro).

In questi viaggi il carro usato era *ra bara*, un carro di grosse dimensioni (7 metri di lunghezza), con ruote spesse e trainato da almeno tre cavalli.

Frequenti le soste nelle osterie lungo il percorso per far riposare cavalli e carrettieri (che procedevano a piedi). Pare che i cavalli si fermassero da soli dinanzi alle osterie abituali poiché i carrettieri sentivano l'esigenza di bere uno *scafaròt*, commentando ironicamente la sosta con un *Visitùma ra césa a di' un' Ave Maria*.

Tutto il bagaglio e le scorte di fieno erano nella *gimbarða*, un ripiano semicurvo



Un *tumarèl* carico di ghiaia, trainato da due cavalli e da *Rico*, l'asino in testa, risale la rampa dopo il ponte sulla Scrivia. (Disegno di Migliorino Brunetti).

appeso sotto al carro, ma altrettanto importante era la *barlëta*, una botticella, contenente della buona barbera che serviva a ripulire la gola durante il viaggio.

I carrettieri lavoravano su ordinazione ed erano quasi tutti in proprio, ma fra di loro non c'erano grosse rivalità.

Avevano rapporti con le imprese edili e i commercianti, con negozianti di cavalli (*Pèpu ad Damiò* e Mario Gatti), maniscalchi (Angeleri *u nasó*, Ravarino, Rovati, Morini, Berto *dra nata*), e soprattutto con i *saró* (costruttori di carretti) di Silvano Pietra, ma anche locali (*Cinto, Valéri, Ciché ad Gili*).

I carètè ad Castarnöv

- Acerbi Mario *Şerbé*.

- Arona Pietro *Brüscó*. Non lavorava in proprio, ma era carrettiere con *Varsó* per conto, prima, delle fornaci di Pontecurone e poi di Sottotetti. Era famoso per il suo carattere allegro, la sua eccezionale abilità sia nel guidare i tiri (anche sei cavalli) più difficili (*drëra ai cavàl u gh n'éra mia mè lü*), che nello schioccare la frusta (*ciucà cu scuriàs*). La sua vita è tutta un aneddoto. Forte, con l'eterno largo cappello calcato in testa e il fazzolettone al collo, era noto per la capacità di portare sulla cascina, lungo le scale a pioli, due sacchi da mezzo quintale ciascuno o di avere un membro virile da record. Ha avuto una vita ricca di episodi buffi e straordinari come le beffe ai tedeschi durante la Seconda guerra mondiale, quando architettava accorgimenti per raggiungere con il suo carro i partigiani della Val Curone rifornendoli di cibo e di armi. C'è ancora chi si ricorda dei suoi spassosi numeri a Carnevale, spesso in compagnia di Solari *Flipé*. Famoso le sue scazzottate tipo saloon e i molti atti di bontà.

- Basiglio Carlo *Carlo du rus ad tèsta vègia*.

- Basiglio Mario e Enrico *Marché*.

- Cairo Pietro *Vané*.

- Curone Pietro *Dumicili* o *Tubuné*, che fu sindaco di Castelnuovo dal 1975 al 1980. Si occupava, con un paio di dipendenti, *Giuanì ad Lügö* e *Tòniu ar Caplè*, e quattro cavalli, dei trasporti da e per la stazione di Pontecurone ove aveva il recapito (*dumicili*). Cessò l'attività nel 1945, dopo che un mitragliamento aereo gli uccise tutti i cavalli lungo la strada di Rivanazzano.

- Gatti Pietro *Pédär ar carètè*.

- Isetta Carlo *Barşégh*. Era il vetturale del paese. Aveva una decina di cavalli, sei dipendenti e una quindicina di vetture di tutti i tipi.

- Manganesi Vittorio.

- Peverone Giovanni *Busardé*. Originario di Viguzzolo, era un uomo di due metri d'altezza e con una forza enorme. Sapeva trasportare (e c'è chi è pronto a giurarlo) due quintali (un po' tanti, a onor del vero) rappresentati da un sacco collocatogli sulle spalle, uno tenuto coi denti e gli altri due sotto le braccia. La sua forza era pari alla sua mitezza, sempre pronto ad aiutare un collega in difficoltà e a consigliarlo sui posti migliori ove far tappa o dove cavare ghiaia.

- Scacheri Luigi e Nando *Puró*.

- Secondo Angelo *Furnarô*.

- Tomaghelli Francesco *Baró*.

- Torti Carlo ed Emilio *Catalö*.

- Torti Francesco, Giuseppe *Bragagi* e Angelo *Gasébo*. Avevano i cavalli migliori, che curavano con molta passione, li adornavano con pennacchi, fiocchi e sonagliere. I loro carri erano i più belli, in particolare una *bara* che avevano battezzato “Mafalda”. Poiché facevano anche i servizi per battesimi, matrimoni e funerali, possedevano landò e carri particolari, oltre a pariglie di cavalli bianchi. Assai curato il piccolo carro, interamente bianco, adibito ai funerali dei bambini. Si occupavano anche del trasporto e della vendita di blocchi di ghiaccio ricavati dalle ghiacciaie sotterranee.

Un po' di fieno e una *barlèta*

Poco prima di concludere l'intervista, Carlo ad *tèsta vègia*, u rus ad *Catalö*, Lurinsé ad *Carnèli*, *Brüscó* e *Marché* hanno voluto offrirmi un saggio della loro abilità nel maneggiare la frusta e, anche se qualche colpo andava a vuoto perché il braccio non aveva più la vigoria giovanile, ne è uscito un concerto di schiocchi che forse non avrò mai più occasione di risentire. Le loro fruste, più lunghe di quelle abituali, sono caratterizzate da una *simùsa* di canapa *par ciucà mèi* e da un pon pon di lana tricolore sopra l'impugnatura.

Questi uomini sanno tutto sul trasporto animale, virtù e difetti dei cavalli che considerano più che degli amici.

Si potrebbe anche essere indifferenti di fronte ai tir attuali, al fumo degli scarichi, ai camionisti spericolati o incoscienti, al consumo enorme di benzina; ma non si può, dinanzi alla scomparsa, dopo millenni in cui la loro funzione è stata vitale, non provare rimpianto per cavalli e per carrettieri che avevano come carburante una bracciata di fieno e una *barlèta* colma di ristoratrice barbera.



I carrettieri con alcuni attrezzi di lavoro: badili, fruste... una *barlèta* e un *pècär ad vé bó*.

CIABATTINO - *u savaté*

Intervista del 1982 ad *Antonio Camillo Stramesi*

Essere artigiano è un modo squisitamente popolare di fare cultura, senza staccare l'uomo dalla sua terra, quindi espressione di coesione profonda che mantiene e rafforza alcuni valori fondamentali e irrinunciabili.

I valori reali sono quelli che si vivono nell'attimo del lavoro sudato, meditato, fatto con passione e con entusiasmo. Oggi, mentre assistiamo al fenomeno vistoso dei rapporti sociali che perdono gradatamente il loro valore, l'artigianato sta subendo una modificazione profonda e irreversibile. La nostra società lamenta la mancanza di vari servizi, di tecnici e di artigiani completi, capaci di soddisfare le esigenze più varie. Mancano gli idraulici, gli elettricisti, i vetrai, i calzolai, i fabbri, i falegnami, gli "aggiustatori" di qualsiasi tipo di oggetti. I giovani hanno abbandonato l'artigianato ritenendolo troppo faticoso, impegnativo e con tempi lunghi per l'acquisizione delle conoscenze di base. Più facile fare l'impiegato, occuparsi di commercio, movimentare soldi, proporre investimenti. Le botteghe artigiane abituavano i giovani a ragionare, a esprimere la loro creatività, a migliorarsi sia nel carattere che nelle abilità manuali e mentali, a svolgere un lavoro con il massimo impegno.

Tocca ora ai ciabattini ed è di uno di questi che deliniamo le vicende per capire le caratteristiche del suo lavoro e gli attrezzi che usava. Si tratta del *savaté* Antonio Camillo Stramesi di 81 anni, soprannominato *u Savatinó*, residente in via Piave.

Il soprannome gli deriva dal nonno Giuseppe, uomo particolarmente robusto.

Camillo Stramesi

Di famiglia residente da generazioni a Castelnuovo, Camillo fa parte di una dinastia di calzolai: suo nonno Giuseppe, suo padre Ernesto (cantore per 50 anni nella Parrocchiale), il fratello maggiore Mario.

Il padre lavorava nella bottega di Gavio *Giuanòla*, la più importante dell'epoca. Tale bottega cessò l'attività nel 1934.



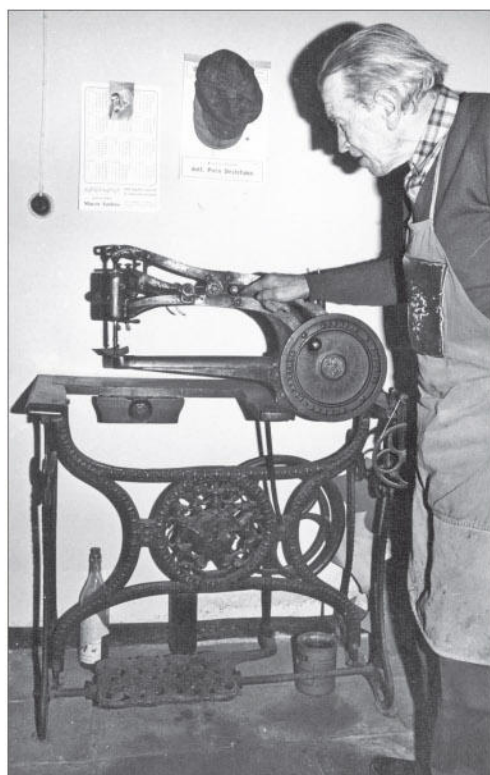
Camillo Stramesi nella sua bottega, al deschetto di lavoro.

Antonio Camillo inizia a lavorare a 12 anni come *saró*; ma, quando Mario Maggi inizia la produzione di scarpe militari per i soldati della Prima guerra mondiale e dà lavoro a tutti i calzolai di Castelnuovo, affianca il padre. Terminata la guerra continua a produrre scarpe per il negozio Maggi, situato ove ora risiede Piero Ferrari, in via Cavour.

Il lavoro abbonda, si producono interamente a mano scarpe di cuoio naturale (da campagna), di vitello, di capretto *sevró*, di vernice (da lusso). Un paio di scarpe richiedeva - dalla misura della pianta e del collo del piede con una sagoma di carta alla consegna - almeno quindici ore di lavoro, con un compenso che andava dalle 18 alle 25 lire. Si facevano scarpe nuove e riparazioni; infatti un paio di scarpe durava almeno dieci anni e alla fine veniva tenuto insieme dai *ciapé* che il calzolaio metteva gratis ai suoi clienti abituali.

Nel 1935 segue la fabbrica di Maggi trasferitasi nei locali del Collegio dei Gesuiti, ora occupati dalla Sala "Pessini" e dalle aule scolastiche limitrofe.

Smette nel 1961 anche se continua a svolgere lavori saltuari come *tranciör* per i calzaturifici Marenghi, De Paoli, Cassinelli e Ferrari. La sua attività in proprio continua a fianco del fratello e quando l'ho intervistato, a 81 anni, stava realizzando un paio di scarpe su misura per un parente.



Camillo con la sua *màchina a bras* utilizzata per cucire a mano la pelle.

I *savaté* nel 1920

Stramesi elenca i *savaté* che operavano a Castelnuovo in una miriade di laboratori famigliari.

- Adaglio Pietro *Isidór*, in via Cavour.

- Berutti Pietro, è il primo industriale calzaturiero qui a Castelnuovo e gestisce una giunteria (tomaificio) con una quarantina di dipendenti, quasi tutte donne, collocata



Sopra, *banchèt* e attrezzi vari. A destra, quattro attrezzi fondamentali: *martè*, *tripè*, *curtè* e *sménsa*.

dapprima nell'angolo via Roma-via Dante (ora abitazione Canobbio) e poi di fronte alla chiesetta della Croce in via Tortona. Dopo il 1925 Berruti si trasferisce in fondo a via Dante (accanto alla torretta) e trasforma il tomaificio in calzaturificio.

- Cairo Antonio *Cispé*, in via Dante con tre operai.
- Cairo Giovanni *Becina*, in via Cavour (attuale ferramenta Scotti) con due operai.
- Chichino Ignazio *Tupié*, in via Roma.
- De Alberti Carlo *Carlé Pugarló*, in via Cavour, ora negozio fiorista in piazzetta.
- De Alberti Francesco *Ciché Pugarlé*, in via Cavour, ora Abbigliamento Ferrari.
- De Alberti Giuseppe *Pugarló* in via Cavour.
- Ferrari Andrea *Bafió*, in via Cavour.
- Gavio Giovanni ed Edoardo *Giuanòla*, in via Cavour, con una decina di dipendenti.
- Grassi Giuseppe *Cupé*, presso la chiesa di San Domenico.
- Maggi Mario, in via Cavour, inizialmente con quattro dipendenti.
- Minerva Giovanni, in via Dante, ora bar Sport.
- Monleale Carlo e Antonio, in via Milano.



1879. Gruppo di calzolai in occasione della festa del protettore dei ciabattini (San Crispino 25 ottobre). Oltre a Ernesto Stramesi, il bambino in basso a sinistra, vi è pure suo papà Giuseppe (*u Savatinó*) che è in alto sulla destra.



Il negozio da *savaté* di Carlo De Alberti, *Carlé Pugarló*. Siamo nel 1930. Al centro De Alberti e accanto a lui, con il gilèt nero, Francesco Torti, detto *Dunina* per aver sposato Donnina Arona. Siamo in via Cavour, detta via delle botteghe per i molti negozi e piccoli laboratori artigianali come questo.

- Prandi Emilio *Lürö*, in via Gioberti.

- Scacheri Desiderio *Calsuné*, in via Roma, ora casa Piccinini.

- Scarabelli Giovanni *Carcabàbi*, in via Cavour.

- Stramesi Ernesto, Camillo e Mario *Savatinó*, in via Torino e poi in via Piave.

Da questo elenco risulta che le botteghe artigianali erano molte. Veramente tanti i ragazzini che andavano a garzone da un ciabattino, iniziando con il raddrizzare i chiodi per ricuperarli. Una volta esperti nel mestiere, visto che non occorreva un grosso investimento iniziale, si mettevano in proprio.

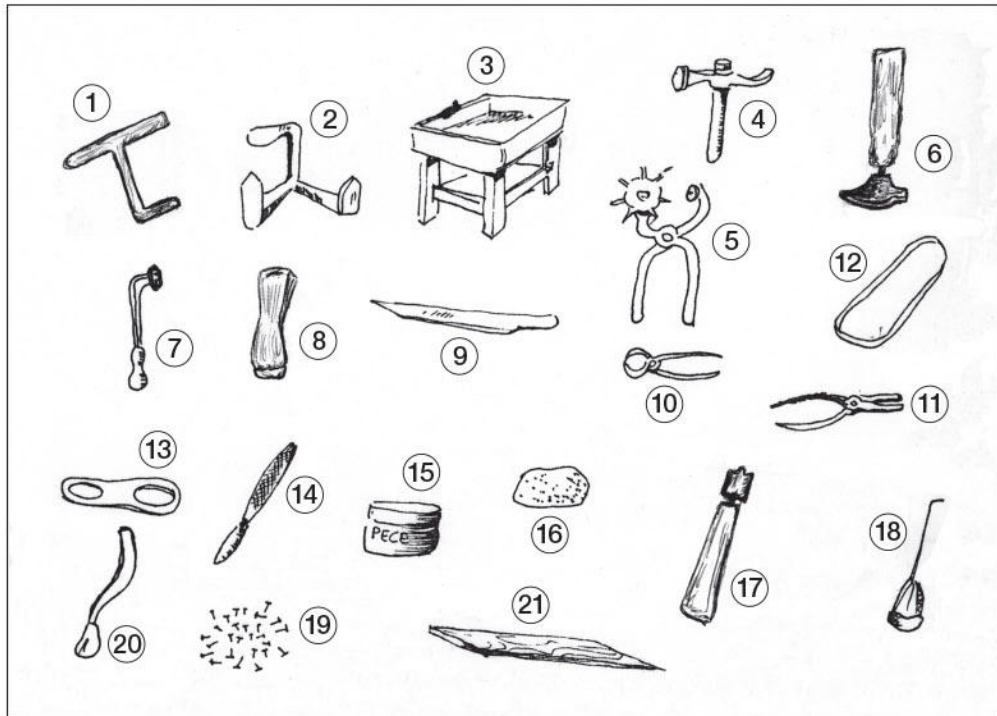


1917 - *Savaté a ca ad Mag*. Durante la Prima guerra mondiale la bottega di Maggi in via Cavour si trasformò in fabbrica e diede lavoro a molti calzolai. Nella foto parte delle maestranze.

In basso a sinistra il bambino è Alfredo Maggi, poi Antonio Casasco, Pierino Maggi, Ernesto Buffà, Antonio Stramesi.

Al centro, seduti, Giuseppe De Alberti *Pugarló*, Antonio Monleale, Bobbio *Şéndarm*.

In piedi Paolina Sottotetti *l'Urtlanéna*, Luigina Scarabelli *Vardü*, Erminia Grassi *Viréna*, Gilda Cairo, Giovanni Scarabelli *Carcababi*, Ernesto Stramesi *Savatinó*.



Gli arnesi del ciabattino. 1- *cavafirm*, 2- *tripè*, 3- *banchèt*, 4- *martè*, 5- *büsaröra*, 6- *büsèt*, 7- *rülèta*, 8- *stëca*, 9- *curtè*, 10- *tñaja*, 11- *pënsa*, 12- *tirapè*, 13- *manèta*, 14- *raspa*, 15- *pësa*, 16- *sas*, 17- *màrcia*, 18- *lëşna*, 19- *şménsa*, 20- *lëvinfilèta*, 21- *asa par stungjà*.

Curiosamente la via Cavour era stracolma di ciabattini e a buon diritto avrebbe potuto denominarsi *ra stra di savaté*.

Negli anni Sessanta e Settanta i calzaturifici castelnovesi davano lavoro a quattrocento persone. Ne sono certo perché questo era il numero dei volantini che distribuivamo agli operai all'uscita delle fabbriche in occasione di vicende politiche o sindacali.

Dizionarietto del ciabattino

- *arfilà*, tagliare il cuoio con il coltello
- *asa par stungià*, asse di legno tenuta in grembo, sulla quale si tagliava il cuoio
- *banchët*, deschetto di lavoro
- *büsaröra*, fustella per occhielli
- *büsèt*, ferro da scaldare e da passare con la cera sul tacco per lucidarlo
- *cavafürm*, gancio per togliere le forme dalle scarpe
- *cud*, cote per fare il filo ai coltelli
- *cupòt*, scatolette per contenere i chiodini di varie dimensioni
- *curtè*, coltello senza manico per tagliare il cuoio
- *dérbi*, qualità di scarpe con occhielli simili ai "polacchi"
- *elàstigh intrégh*, tipo di scarpe fatte con una tomaia intera e due elastici laterali
- *francesina*, qualità di scarpe con occhielli aventi la gambetta dietro la tomaia
- *gambarió*, pezzo di cuoio che rinforza la parte vuota fra il tacco e la pianta
- *guardó*, bordino della suola
- *lésna*, lesina per fare i buchi nelle soles e nelle tomaie per poi cucirle
- *lévinfilëta*, canna per togliere gli spessori superflui di cuoio
- *màchina a bras*, macchina per cucire azionata a mano
- *manëta*, pezzo di pelle che si infilava fra le dita per proteggere la mano mentre si cuciva o si tirava il filo
- *màrcia*, ferro da scaldare e da passare con la cera sulla suola per lucidarla
- *martè*, martello per battere il cuoio e inchiodare
- *pénsa*, pinza per tirare la tomaia
- *pésa*, pece da mettere sullo spago per renderlo scorrevole
- *pulàch*, qualità di scarpe con occhielli e gambali alti 12 centimetri
- *ràspa*, lima per il cuoio
- *riàls*, spessori di pelle per dare la forma adatta alle scarpe calzate da chi ha il collo del piede alto
- *rülëta*, marcapunto a rotella per segnare sul cuoio delle scarpe i punti dove dovrà passare lo spago
- *sas*, sasso piatto per battere il cuoio umido al fine di indurirlo
- *scarpët*, mocassini
- *sméns*, chiodini assai piccoli per fissare le soles
- *stëca*, pezzo di legno duro e giallastro per lisciare la suola dopo aver passato il vetro
- *stunglà*, assottigliare il cuoio
- *sulià*, lisciare il cuoio tutt'attorno con un pezzo di vetro tagliente
- *tajör, tranciör, muntör, frésör*, competenze specifiche degli operai nei calzaturifici: tagliatori di pellame, addetti alla trancia, al montaggio, alla fresa per eliminare sbavature
- *tenàcio*, colla particolarmente tenace
- *tirapè*, cinghia passante sotto il piede del ciabattino, entro la quale si infilava la scarpa e la si bloccava contro la gamba per cucirla
- *tnàja*, tenaglia
- *tripè*, calzatoio; forme di ferro di diverse dimensioni sulle quali si appoggiano le scarpe da riparare o per inchiodare soles e tacchi.

FABBRO - *ar frè*

Intervista del 1981 ad *Amilcare Ravera*

Il fabbro, un personaggio antichissimo sul quale c'è molto da dire, ma il mio compito non è quello di fare la storia della metallurgia, a parte l'accento al passaggio importantissimo dalla battitura del ferro a caldo alla saldatura. Va soprattutto posta in risalto la professionalità del fabbro che richiedeva capacità notevoli, esperienza, pazienza e passione. Il tutto inquadrato in un periodo ben determinato, a cavallo fra fine Ottocento e metà Novecento.

L'informatore principale è Amilcare Ravera, 82 anni. Non è figlio d'arte perché il padre, Pietro, di origine ovadese, un *mntagnè*, faceva *u stalè* da *Fundé*, ossia lo stalliere nell'albergo più grande di Castelnuovo, il "Tre corone", in via Garibaldi, presso la piazza.

Prima di descrivere il proprio lavoro mi ha raccontato le vicende della sua vita, dalle quali spiccano in particolare la partecipazione (era uno dei "ragazzi del '99") alle fasi finali della Prima guerra mondiale, il licenziamento dalle officine "Orsi" di Tortona dopo l'occupazione delle fabbriche nel 1921 e le peregrinazioni a Sale, ove lavorò per vent'anni. Rientrò a Castelnuovo nell'officina di Bottamino, poi con Scotti e infine da solo, sino a quando, nel 1967, lasciò la forgia e l'incudine al figlio Sergio, autore di notevoli lavori in ferro battuto.

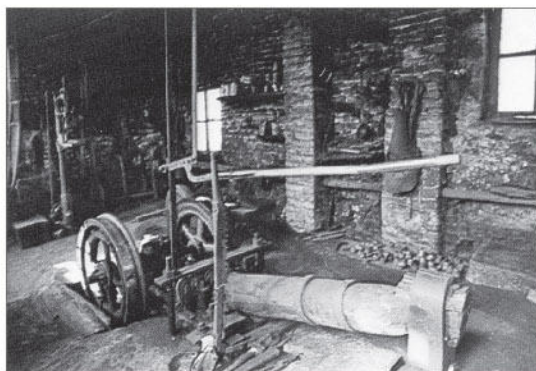
All'inizio del Novecento erano molti i fabbri; forse costituivano l'attività artigianale più diffusa insieme a quella dei *saró*, dei *savaté* e dei *lignamè*.

I fabbri lavoravano per i privati costruendo porte, cancellate, letti, lampadari, oggetti decorativi in ferro battuto, ma soprattutto costruivano o riparavano attrezzi per i vari artigiani e per gli agricoltori: parti del carretto, estirpatori, erpici, norie, roncole, picconi, vanghe, badili ai quali mettevano anche i manici leggeri e flessibili. I manici venivano ricavati dal sambuco o dalla *gaba ad tèra* che non contiene assolutamente tannino e quindi non provoca irritazioni alle mani. Se ne occupavano i carrettieri che a Scrivia tagliavano la pianta dalla quale spuntavano lunghi polloni; nell'anno successivo, ad agosto, tagliavano questi pali, li scortecciavano e li collocavano fra i pioli di una scala per dare loro la giusta curvatura. Ancora un anno ed ecco pronti i manici per i fabbri.

I *frè* erano una trentina e ne elenco alcune officine.

I frè ad Castarnöv

- Barzega Pietro, in via Zerba.
- Berutti Enrico *Riché ar fatù*, in via Garibaldi. Era specializzato nelle finizioni in ferro dei *biròc*.
- Botta Giovanni e figli Natale e Adolfo *Majatè*. Lungo la strada di Viguzolo e poi lungo la circonvallazione. Era l'unico, aiutato dai figli, a utilizzare



Il pesante maglio azionato da un salto d'acqua.



Paratia a vite lungo la roggia del Martinetto in strada dei Cappuccini.

Un tempo questa roggia, le cui acque venivano captate dal Grue, era larga due metri e assai profonda. All'altezza della cascina della famiglia Balduzzi passava sotto la strada e si univa alla roggia di Scrvia *dar brëgn* formando un vero corso d'acqua che azionava le pale del maglio, poi le macine del mulino Lenti. Infine, dopo aver lambito la chiesetta di San Domenico, creava una cascatella all'inizio di strada San Damiano (mulino di San Cristoforo), dava forza al mulino Bianco (ora ex fabbrica Maggi in via Caduti) e defluiva nella roggia San Carlo presso l'arco di via Roma.

il maglio, che veniva azionato dalla caduta d'acqua della roggia del Martinetto, tramite alcuni denti che a scatti fanno cadere il pesante maglio di circa un quintale, dalla caratteristica forma di testa d'asino, su un'incudine infissa in un grande ceppo sotterrato.

L'officina era collocata ai Cappuccini presso la roggia *d'ar martinët* o *dra caplëta* che scorreva parallela, sull'altro lato della strada, alla *rusa d'ar Brëgn*, che alimentava il molino dei Lenti. L'acqua, con un piccolo salto, muoveva le pale di una grossa ruota e azionava il maglio. Il lavoro era intenso nel periodo di abbondanza d'acqua e allora nell'officina, posta in uno scantinato, i Botta muovevano con rapidità e abilità i pezzi di ferro incandescenti. Bastavano pochi colpi precisi e la massa rovente prendeva la forma di una vanga, di una zappa, di un badile o di un piccone. Una lieve pressione del piede azionava contemporaneamente la caduta dell'acqua sulla ruota di legno e regolava il battere del maglio *maj a tèsta d'asi* sul basamento a piramide *ra dama*. Il lavoro avveniva soprattutto di notte quando l'acqua non era utilizzata per irrigare i campi. Il materiale del maglio proveniva dagli spezzoni di rotaie.

- Bottamino *Fruc*, in via M. L. King.

- Brunetti Angelo *Brünët*, in via Dante. Fabbro ingegnoso, inventò e brevettò alcuni strumenti di lavoro tra cui un aggeggio che ebbe successo, "il piantapali Brunetti". Socialista a fianco del sindaco Natale Beltrami, impegnato nella lotta contro il fascismo, perseguitato e boicottato durante il ventennio. Famoso l'episodio del suo comizio in piazza quando, salito su un tavolino, si mise a de-



Una estirpatrice *starpladùra* costruita, come indica la targhetta, dal fabbro Adolfo Botta.

nunciare le violenze dei fascisti. Venne aggredito e malmenato e allora la moglie, Antonietta Cervi, donna mitissima e profondamente cattolica, rimesso in piedi il tavolino, vi salì e, rivolgendosi ai fascisti, disse che le percosse al marito erano la dimostrazione del loro modo di concepire la politica. Poi, rivolta ai molti che guardavano ma non intervenivano, li accusò di vigliaccheria per non essere accorsi a difendere un uomo solo aggredito da molti. Il suo intervento suscitò commozione e i fascisti lasciarono la piazza.

- Coda Giuseppe *Cuda*. Lavorava in piazza.

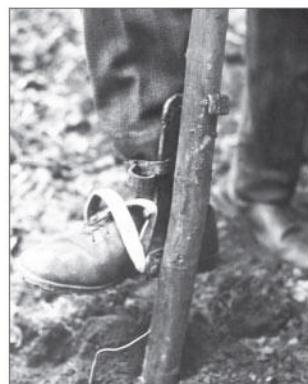
- Chichino *Risè*, in via Roma.

- De Agostini Agostino *Mardè*, in via Roma, con 7-8 dipendenti. Era l'officina più importante e attrezzata, con produzione di aratri, erpici, finizioni dei *biròc*, cancellate. L'operaio finito prendeva sui 30 soldi al giorno (una lira e mezza), il garzone 20 soldi (una lira) e il ragazzino apprendista dalle 5 alle 10 lire al mese.

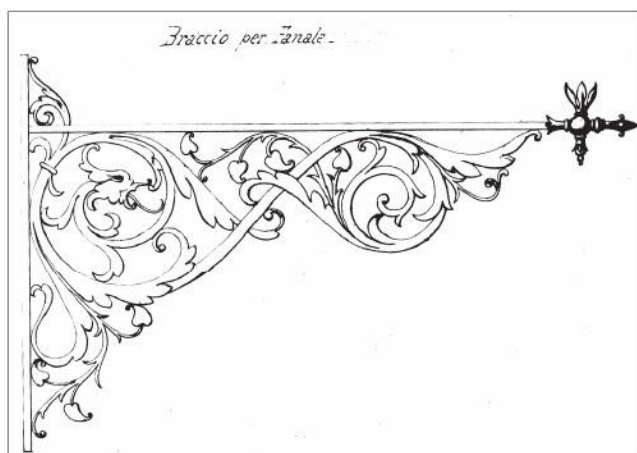
- De Agostini Antonio *Mardè*, figlio di Agostino, in via Cavour (in *piasëta*) con 6-7 dipendenti, fra i quali spiccava, per abilità, Bottamino.

- Ferrari *Pièla*, in via Dante.

- Giuseppe Petazzi e il figlio Eugenio *Pètàs*, in piazza e poi in vicolo Frambaglia. Artigiani famosi per le capacità artistiche. Molti loro lavori



Il "piantapali" ideato dal fabbro Brunetti, un aggeggio che agevolava il lavoro nella vigna agganciando con denti ricurvi il palo. A destra una dimostrazione del funzionamento.



Gli artigiani di fine Ottocento frequentavano una scuola serale di disegno tecnico: qui è riprodotto un progetto di lavoro del fabbro Angelo Brunetti.



Lapide dedicata ad Antonio De Agostini, titolare dell'azienda che costruiva aratri. Venne collocata nel 1954 presso la torre civica a testimonianza della donazione di tutte le sue proprietà all'Ente che si occupava dei poveri di Castelnuovo.



Giuseppe Petazzi 1866-1953.



Eugenio Petazzi 1895-1973.

sono delle autentiche opere d'arte; ad esempio i grifoni portabandiera della casa di Giulio Galli *Rigoletto* che, dopo un restauro dell'edificio, erano scomparsi. In seguito li rintracciai e due di questi furono collocati sulla facciata di Palazzo Centurione. *Pipé ad Pétàs*, nato nel 1866 e morto nel 1953, aveva appreso quest'arte nell'officina di Agostino De Agostini e nel primo anno di lavoro, come compenso, aveva ricevuto "in regalo" un *suprès*, ossia un ferro da stiro a brace. Tra le altre cose inventò e brevettò un aratro con versoio particolare in grado di tenere il solco senza il controllo dell'uomo.

Il figlio, Eugenio *Gèni ad Pétàs*, nato nel 1895, aveva continuato la stessa attività sino a un mese prima di morire, nel 1973.

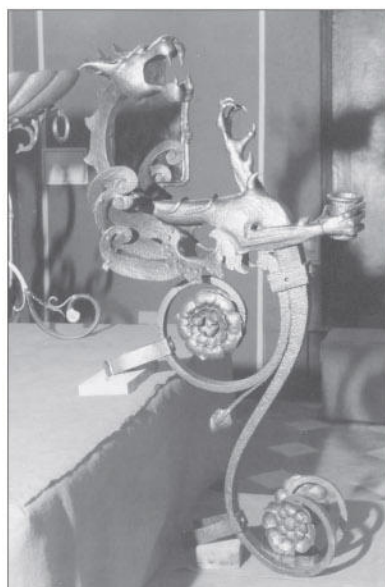
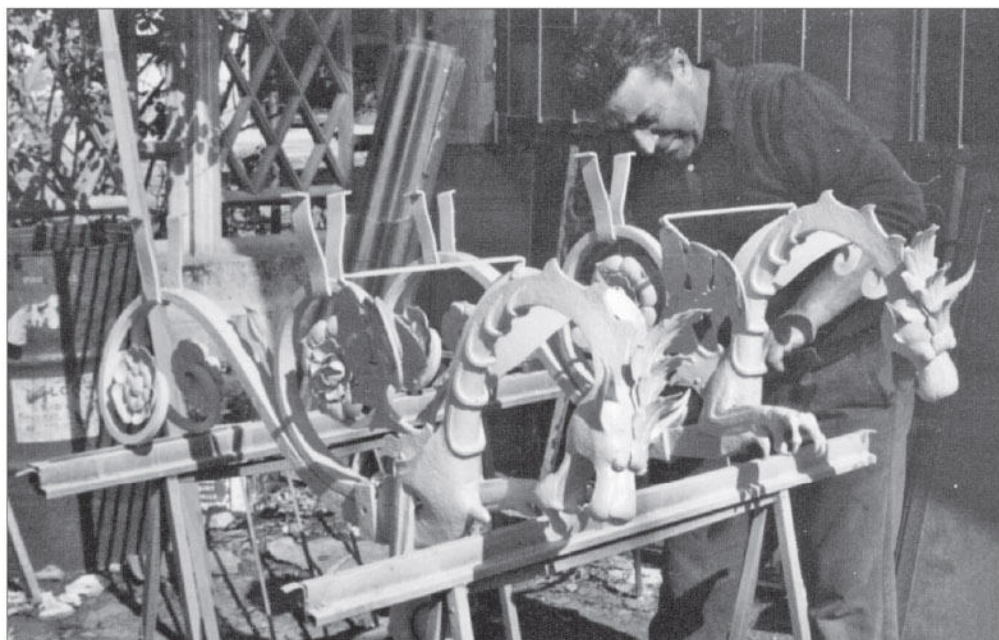
Dei Petazzi si conservano molte opere: cancellate, inferiate, scale a chiocciola, testiere di letto, serramenti di case antiche e del castello, lo stemma del bar "Tre limoni", i grappoli d'uva nella casa Sottotetti, lampadari, le decorazioni nella cappella ai caduti, candelabri, il tripode della Associazione combattenti, ringhiere e tanti altri lavori che attestano le notevoli capacità artistiche di questa coppia di artigiani castelnovesi. Non sono, però, riuscito a rintracciare la famosa aquila che Eugenio Petazzi fece per Giulio Galli nel 1940, con la collaborazione, come garzone, di Luigi Trovamala. Eugenio aveva preso come modello un *aquilé* (5 lire d'argento) e l'aquila dalle ali aperte, con centinaia di penne battute a caldo, venne esposta in



Tre opere d'arte di Giuseppe ed Eugenio Petazzi. **Lampadario** collocato nel salone della casa di Lelio Sottotetti; **il tripode** dell'Associazione combattenti; **l'aquila**, collocata originariamente sulla casa di Giulio Galli, esposta alle Rassegne economiche degli anni Sessanta e ora scomparsa.

occasione delle due Rassegne economiche della Bassa Valle Scrivia. Ereditata, insieme alle altre proprietà Galli, dalle suore dell'Istituto don Orione, l'aquila venne venduta a un ignoto signore di Serravalle.

- Re Albino, fabbro di fiducia dei Centurione. Famoso tra l'altro per aver creato nel 1880 la cancellata del palazzo Centurione su ordinazione del principe Vittorio Emanuele Centurione.



Due dei quattro **grifoni portabandiera**, costruiti da Petazzi per il palazzo di Giulio Galli. Vengono restaurati nel 1983 da Silvano Camillo e poi collocati sulla facciata del Municipio.

Un grifone esposto alla mostra del 1984 "Arte a Castelnuovo".



Amilcare Ravera a vent'anni.



Sergio Ravera, (1933-2013) figlio di Amilcare, anche lui fabbro.



1974. Amilcare Ravera viene premiato in Municipio dal sindaco Osvaldo Mussio.

- Robbiani *Turnó* in via Matteotti.
- Tribolati *Şgürot* in via Torino.

Amilcare Ravera

Amilcare, dopo aver cominciato a lavorare durante l'estate fin dalla Prima Elementare, viene assunto a 11 anni nell'officina più grande di Castelnuovo, quella di De Agostini. La maggior parte dei fabbri, escludendo i due *Mardè*, aveva come garzoni i figli che così, all'età di 8-11 anni, imparavano il lavoro del padre. Invece Amilcare va garzone e qui, con un suo coetaneo, Inveraldi *ar Cribi*, per due anni, seduto su una panca, fa girare *ra manëta*, ossia aziona il ventilatore che alimenta quattro fucine (solo *Piëla* e *Brünët* avevano ancora il soffietto tradizionale attaccato al soffitto e azionato da una corda).

Quando queste funzionavano tutte insieme, bisognava lavorare sodo e velocemente, accorrendo a ogni squillo di campanello, perchè altrimenti si rischiava di compromettere la lavorazione e di buscarsi qualche ceffone dal capo *ad prima fòrgia*, un certo *Pédär ad Puncró* o dagli altri operai (Acerbi, Giganti, Torti Lorenzo...) o una bastonata dal *siur Güsté*, il padrone. Ciò avveniva soprattutto quando i bambini si distraevano o, mentre giravano il mantice, si mettevano a *giügà i pené* (a perdere tempo) oppure si attardavano a fare qualche *strafùgn* con pezzi di ferro di scarto. Lavoravano tutto l'anno per sei giorni alla settimana e un paio di ore alla domenica mattina per riordinare

l'officina. L'orario variava a seconda delle stagioni (dall'alba al tramonto). Al mattino si iniziava alle 6 e verso le 8 avevano mezz'ora per la colazione (*pö e saràca*) e andavano da *Vitori di Fidlé* (albergo Colomba di Vittorio Crespi, sito accanto al campanile di San Rocco) e riempivano le scodelle degli operai (1 soldo: solo brodo, 2 soldi: brodo con qualche pezzetto di carne) per fare la zuppa.

Il fabbro che lavorava da solo, invece, seguiva orari a seconda della quantità di lavoro. In in-

verno spesso era fermo e allora si dedicava a lavori di pazienza, a decorazioni e a vere e proprie opere d'arte con il ferro battuto.

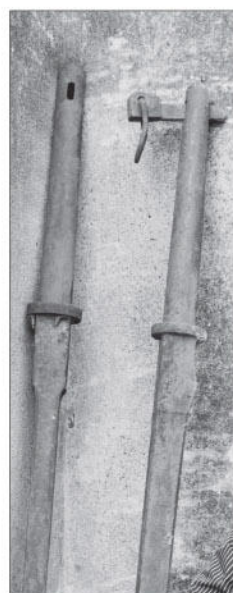
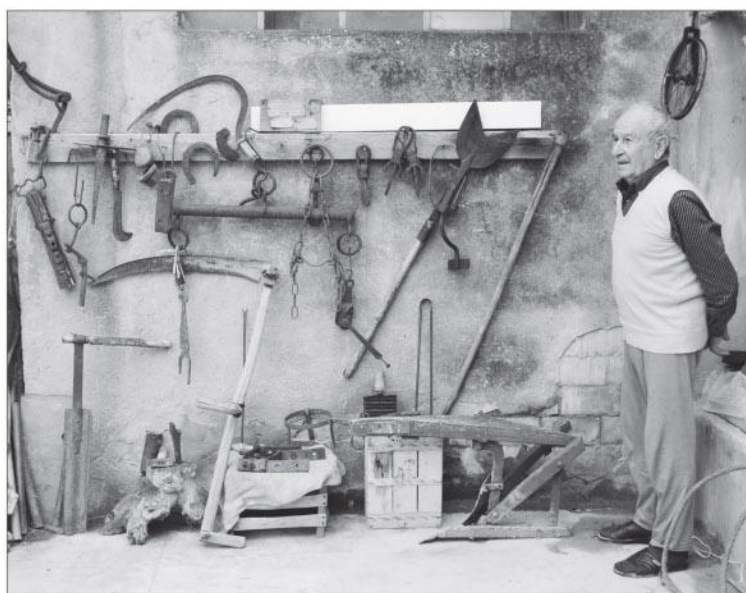
Le serate invernali dei fabbri, dei falegnami, dei muratori, dei decoratori erano utilizzate per le lezioni della Scuola di disegno, gestita dal Comune utilizzando le donazioni di Vittore Luraghi. Qui gli artigiani più capaci e intelligenti si esercitavano nella geometria, nel calcolo, nell'architettura e soprattutto nel disegno tecnico e artistico. Ho visto alcuni compiti che si facevano in questa scuola di fine Ottocento e sono rimasto meravigliato dalla precisione, abilità, volontà e pazienza di questi uomini, abituati a dar martellate e disponibili a rubare ore all'osteria e al sonno per migliorare le proprie capacità.

I lavori più ricorrenti riguardavano gli attrezzi agricoli. Per costruire l'aratro si formavano i tre pezzi principali: *ar caughtè* (la culissa, parte bassa dell'aratro), *l'urègia* (versoio che costituiva la parte destra), e *ra masä* (vomere). Infine venivano aggiunti l'*umé*, o il *büròt* per l'attacco ai buoi o al cavallo, *manèt* e *schirò*.

La ghisa arrivava già fusa e i fabbri dovevano adattarla e bucarla con il trapano a mano. La preparazione degli aratri avveniva durante l'inverno per poi venderli in primavera e soprattutto si sagomavano *ar mas*, per di più a cottimo, il che comportava ritmi frenetici. Per gli aratri c'erano diverse misure. Vi erano i numeri 15-16-17-18-19-20-22-23-27. Il 27 veniva trainato da ben sei coppie di buoi.

Per dare un'idea della difficoltà del lavoro basti citare due momenti dell'attività del fabbro.

La PERFORAZIONE. Il trapano era a maniglia, azionato con la forza delle braccia. Per perforare una putrella in posizione ci voleva una giornata di lavoro. Per ottenere un



Oltre a cancellate, lampadari, opere d'arte, i fabbri lavoravano molto per gli agricoltori. Fornivano loro oggetti di ogni tipo, dai grandi attrezzi tipo gli aratri sino ai *barnàs* o alla *strùgia* (spazzola con denti di ferro per strigliare i cavalli). Mario De Agostini ce ne mostra una piccola parte esemplificativa.

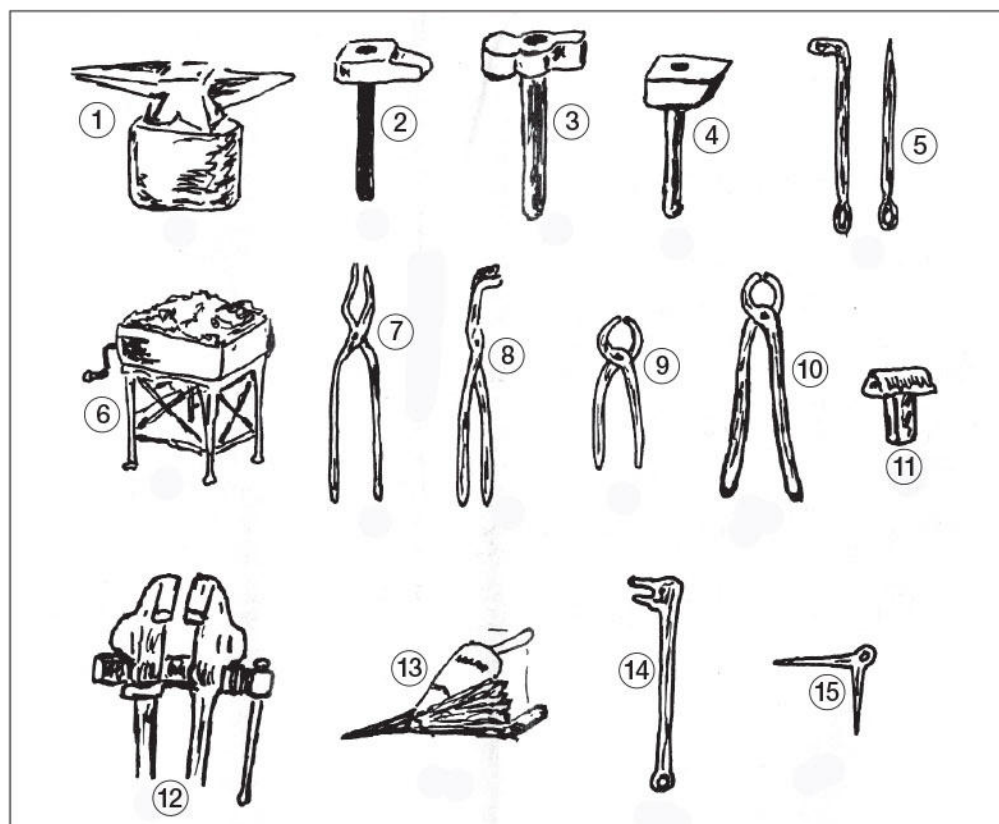
Qui a fianco, a destra, due assali *asà* di ferro pieno che facevano da supporto a carri demoliti, con relativo fermo *sighè* che bloccava le ruote.

buco grande si faceva una serie di fori sul perimetro esterno, poi, una volta eliminato il tappo, si rettificava il tutto con un *calişvâr* che rendeva perfetto il buco fatto.

La SALDATURA. Veniva fatta sulla forgia. Si facevano scaldare i due pezzi di ferro che si voleva unire. Si tiravano i due punti da saldare ad unghia e, nel centro, si praticava un foro. Quando i due pezzi stavano per fondere, si toglievano dalla fucina e si metteva nei due fori una *bròca*, poi, con qualche martellata, si univano i due pezzi ribattendo il chiodo. C'era anche la saldatura a ottone. Si univano i due pezzi roventi, si aggiungeva l'ottone, anch'esso liquefatto, che saldava i pezzi. Questo tipo di saldatura era chiamata "dolce", perchè non molto robusta.

A conclusione dell'intervista a Ravera, gli chiediamo se consiglierebbe a un giovane il lavoro del fabbro.

"Certo, è un lavoro duro e richiede molto spirito di sacrificio, ma può dare tante soddisfazioni. C'è che adesso nessuno vuole imparare questo mestiere. Ci sono delle scuole tecniche dove insegnano a lavorare bene, ma la scuola migliore era quella della bottega e dell'officina artigianale. Non era certo giusto prenderci a botte e farci lavorare come bestie, ma non è neanche giusto che tutti cerchino l'impiego facile, magari producendo poco e così contribuendo alla perdita di abilità artigianali che ci sono state tramandate dai nostri antenati".



Gli arnesi del fabbro. 1- *inchisën*, 2- *martè cu ra pëna*, 3- *martè a balëta*, 4- *parsè*, 5- *tisadùra*, 6- *förgia*, 7- *tâja piata*, 8- *tâja a crucët*, 9- *tâja da ciód*, 10- *tâja a canalé*, 11- *tajët*, 12- *mòrsa*, 13- *sufiët*, 14- *cagna*, 15- *brucài*.

Dizionarietto del fabbro

- *arà*, aratro
- *asà*, assale dei carri e dei carretti
- *araglé*, aratro con una sola orecchia. Di piccole dimensioni. Con uno o due manici
- *brucài*, alesatore. Utensile usato per allargare i fori e levigarne l'interno
- *cagna*, attrezzo con due spuntoni per piegare i ferri
- *calìsvär*, rettificatore scannellato per rendere perfetti i buchi
- *crava*, cavalletto che sostiene la forgia
- *dama*, piastra su cui batte il maglio
- *érpi*, erpice, attrezzo agricolo per frantumare le zolle
- *érpièta*, piccolo erpice con arpioni liberi per smuovere la crosta del terreno
- *förgia*, fucina per scaldare i pezzi di ferro in lavorazione
- *inchìsën*, incudine. Ai lati ha due fori, uno tondo e l'altro quadrato, per fissare i ferri da lavorare
- *lima*, lima
- *màchina da stréns i sérc*, macchina particolare per ridurre la circonferenza dei cerchi di ferro dei carretti quando d'estate, seccando le ruote, tendevano a scivolare fuori posto
- *maj a tèsta d'asi*, parte terminale del martinetto con un blocco d'acciaio intorno al trave di sostegno
- *manèta*, manovella per azionare il ventilatore della forgia
- *mäntis*, mantice della forgia
- *marapica*, piccone a punta e a taglio usato per sradicare gli alberi
- *maroja*, scorie di ferro e carbone che rimangono nella grata sotto la forgia
- *martè a balèta*, martello per sagomare la lamiera
- *martè cu ra pèna*, martello per lavorare il ferro
- *martinèt*, maglio idraulico, collegato con un mulino ad acqua, per appiattare blocchi di ferro
- *mórsa*, morsa
- *mudèl*, modello per arricciature del ferro
- *parsè*, martello per togliere la "vera" (l'anello di ferro) che blocca la testa della ruota del carro
- *pénsa*, pinza
- *pénsa da tübo*, pinza per stringere i tubi
- *rajèt*, aggeggio per piegare tubi
- *rigarô*, strumento per tracciare linee parallele al bordo
- *sëbär*, mastello dell'acqua fredda dove si immergevano i pezzi appena saldati e ancora roventi
- *scüpè*, scalpello di ferro
- *stämp*, stampi per decorazioni su lamiera
- *sufièt*, mantice per soffiare l'aria nella forgia
- *tajèt*, ferro tagliente da fissare sull'incudine per tagliare il ferro arroventato
- *tisadüra*, utilizzato per il fuoco nella forgia. Due tipi, uno appuntito per pulire la grata, e uno a "L" per ammucchiare la brace
- *tnàja a canalé*, tenaglia per ferri tondi
- *tnàja da ciód*, tenaglia per chiodi
- *tnàja a crucèt*, tenaglia ricurva per tenere ferri rotondi
- *tnàia piàta*, tenaglia da fuoco per prendere i pezzi arroventati in lavorazione
- *tràpän a mö*, trapano a mano
- *urgió*, aratro per preparare i solchi per la semina
- *urgiuiné*, piccolo aratro per gli asini
- *ventilatür*, ventilatore della forgia

FALEGNAME - *u lignamè*

Intervista del 1980 a *Mario Lavezzari* e a *Mario Torti*

Verso il 1600 Castelnuovo era noto per la scuola di intagliatori di legno che sfornava artisti di notevole valore, basti citare le famiglie De Rochi, Fornari e Pantaleoni e in particolare Anselmo Fornari e Michele Pantaleoni, autori dei cori della cattedrale di Savona e della chiesa di San Lorenzo a Genova.

Ancora una cinquantina di anni fa folta era in paese la presenza di falegnami, alcuni dei quali assai stimati, come *Turé ad Carulina* e *u Gnègnu*. Fra *lignamè* e *saró* erano una quarantina (*s-ciasgh mè i spars*) e quindi in forte concorrenza fra di loro.

In difficoltà per primi i *saró* a causa della progressiva scomparsa dei carri agricoli e dei *biròc*, poi è toccato ai falegnami diradarsi. I pochi rimasti in attività sono quasi tutti pensionati e non vi è ricambio e quindi anche in questo settore ci troveremo fra non molti anni a dover acquistare solo il “già fatto” e a gettar via mobili e oggetti appena vi è qualche magagna poiché nessuno sarà più in grado di riparare o sostituire un pezzo di legno rotto o marcio.

È il solito discorso che riguarda tutti gli artigiani.

Capacità e conoscenze, acquisite faticosamente nel giro di secoli e secoli di lavoro, vengono sacrificate ed è ormai imminente il momento in cui saranno solo un ricordo non più recuperabile.

È assurdo che tecniche, abilità, culture vengano man mano portate nella tomba senza essere prima trasmesse ai giovani e questo proprio in un'epoca e in uno Stato che dovrebbe sopperire alla scarsità di lavoro e di risorse energetiche con l'alta specializzazione dei suoi artigiani, operai e agricoltori.

Vediamo già cosa ci capita ora qui a Castelnuovo (ma ovviamente è la stessa cosa dovunque) quando cerchiamo qualcuno per farci aggiustare una bicicletta con la gomma bucata, un mobile rotto, una scarpa malandata, un cancello arrugginito, un vestito divenuto stretto, una vetrata infranta.



Mario Lavezzari
al banco di lavoro.

Mario Torti Dunina nella vigna al momento della vendemmia. Tra le massime aspirazioni degli artigiani di un tempo vi era la vignetta (con annessa casetta-ripostiglio) da acquistare e nella quale recarsi nei pochi tempi vuoti e uscire così dal laboratorio, venire a contatto con la natura e... prodursi un buon vino da offrire agli amici.



Interviste

Se qualcuno ha bisogno di un falegname, può ancora, aspettando pazientemente il suo turno, essere servito da Lavezzari Mario *Lavsà*, di 66 anni, pensionato; da Torti Mario *Dunina*, 66 anni, pensionato; da Chichino Angelo *Profito*, sugli 80 anni, pensionato; dai fratelli Gavio Berto e Pedrino sui 60-70 anni; da Ravera Piero; Cirimele Giuseppe e Viceconte Santino, i più giovani, sui 40 anni.

Verso il 1930 erano molti di più, divisi in due categorie: i carradori e i falegnami. Questi ultimi costruivano mobili su ordinazione, serramenti, bare, gioghi per i buoi *su* e *tapèl*, portacollari per i cavalli *bach* e tanti altri oggetti e strumenti ora scomparsi, ma un tempo di uso comune in ogni casa, tipo il rastrello *rastè*, la bigoncia *navàsa* e la bigoncetta *bèna*, utili sia per mostare che per lavare, il truogolo *barnèta*, la pattumiera *pórtarüd*, sedie e seggiolini *cadrégh* e *cadrighé*, lo sgabello *scagné*, lo scolapiatti *scularé*, la carriola *carèta*, il mattarello *canè dra sfôja*, il piatto in legno *baslèta*, il manico con due impugnature per la falce da fieno *pèrga da pra*, l'asse della polenta, varie parti dell'aratro, il torchio, e poi *ra masa*, *ra stèca dra pulénta*, *ra cavàgna da şménsa*, *i mänügh da vangó* e *da sapa*, *i tajè*, *ra màchina da imbutiglià*, *ra màchina da mustà* (con cilindri di legno), *ra màchina da filà* e tanti, tanti altri oggetti.

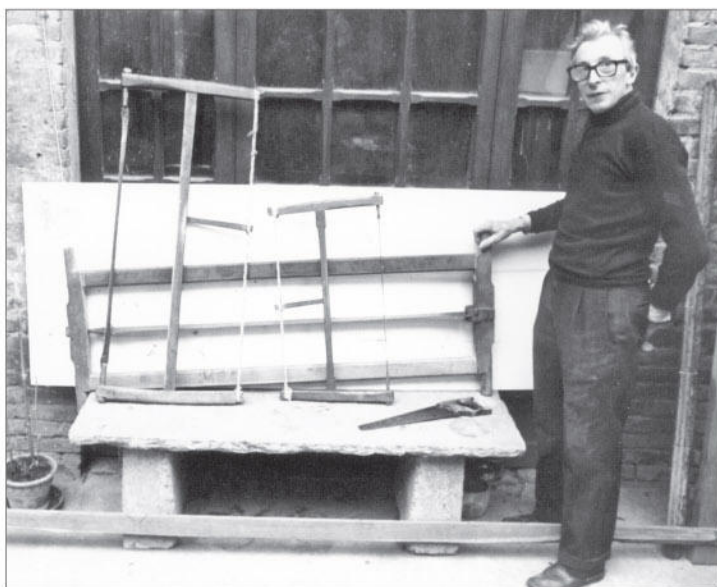
Il legname migliore era quello di noce, adatto per i mobili e i manici degli attrezzi perché *u scada no* (non scalda le mani).

Pregiati anche il ciliegio per i mobili, il rovere per le porte, l'olmo e la robinia per i carri, il pioppo per le bigonce, il gelso per le porte e le finestre delle stalle e delle cantine poiché resiste alla umidità, il tiglio per gli intagliatori dato che non si tarla.

Lavsà e *Dunina*

Per avere notizie sui falegnami di una volta ho chiesto informazioni a due *lignamè*, ossia a *Lavsà* e a *Dunina*, due tipi assai simili e non solo per il fisico asciutto, il viso scavato e la stessa età (66 anni), ma per una mentalità di fondo comune.

Le loro case sono arredate con gusto, grandi assenti la plastica e le superfici metalliche. Mobili in noce, ideati e lavorati con cura da loro stessi, danno un tono austero ma anche caldo alle stanze. Ringhiere e scale in legno conducono ai piani superiori. Scodelle, tazze e piatti, sempre di legno, adornano ripiani



Rèsga a mö, *vulté*, *sarüciu* e, sullo sfondo, l'*arfènda*.

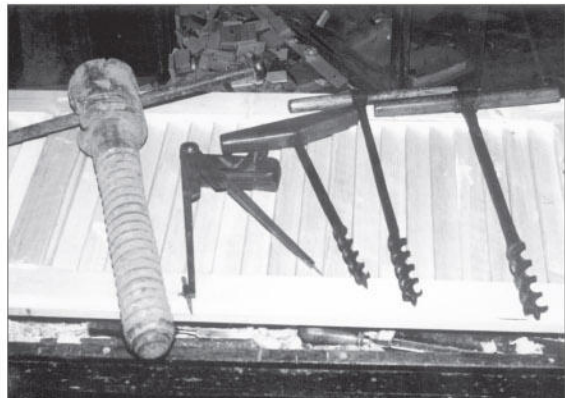
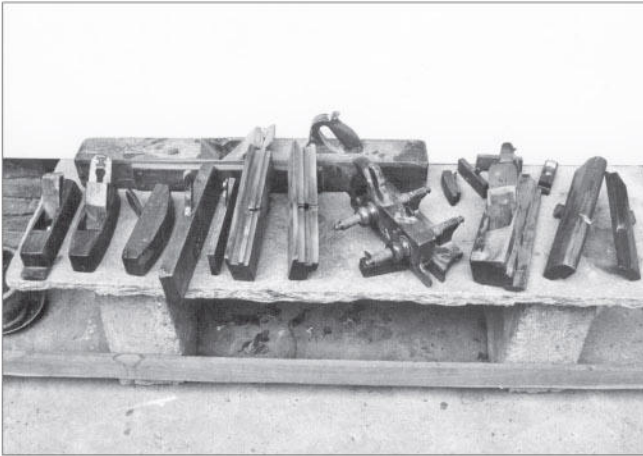
decorati con intagli. Alle pareti disegni e diplomi della scuola serale di disegno artistico e tecnico, risalenti a mezzo secolo fa.

In fondo al cortile, popolato da galline e conigli e ombreggiato da una pianta di fico, ricavato da un portico chiuso, sorge il loro laboratorio, un luogo meraviglioso d'estate, ma probabilmente assai freddo d'inverno. Qui in un apparente caos, presso l'antico banco da lavoro con la caratteristica morsa in legno, sono appesi o ammassati centinaia di attrezzi che, mostrandomeli, ritrovano a occhi chiusi. Dappertutto mucchi di segatura, vecchi nastri di seghe, pialle e un odore acre di colla.

Riscontro in entrambi anche un'altra fondamentale somiglianza: la filosofia di vita, tipica dell'artigiano di un tempo che iniziava a dieci anni a lavorare sotto padrone, ricevendo per mesi una mancia *bónamö* poi per anni pochi scudi (*na craca*) e, infine, sui vent'anni, uno stipendio di 2-6 lire al giorno.

La giornata durava 10-12 ore, ma il ragazzo imparava un lavoro e soprattutto ad amarlo e desiderare di far sempre meglio; imparava l'onestà; imparava che un uomo non si giudica dal portafoglio ma dalla sua umanità e intelligenza; imparava dai più grandi tecniche ma anche ideali.

Se devo essere sincero è proprio nell'artigiano di un tempo, per intenderci quello con il mito dell'onestà e che è timoroso di farsi pagare perché teme sempre di chiedere



Dall'alto: vari tipi di pialle; una morsa di legno; *bašlëta*, contenitore di legno per dosare i quantitativi di farina in cucina; *vid ad lëgn*, piané, un compasso e trivelle di varie dimensioni.

troppo, che ho trovato ideali più saldi, umanità più calda, filosofia del concreto più profonda, amore per la natura più radicato (per l'artigiano l'orto e la vigna sono qualcosa di irrinunciabile).

Parlare con *Dunina* e *Lavşà* vuol dire ricevere una massa notevole di informazioni non solo sui *lignamè*, ma anche sulla storia del paese, considerazioni acute sui suoi momenti significativi, raffronti con la società attuale e frequenti giudizi su fatti, personaggi, aspetti politici e di costume che non sono abituato a sentire di frequente. Veniamo ora all'elenco dei *lignamè* di mezzo secolo fa e poi a un breve dizionario degli attrezzi, alcuni dei quali ormai da tempo in disuso.

I lignamè ad Castarnöv

- Bagnera Primo *Sturné* o *Gnègnu*, in via Garibaldi. Artigiano assai abile, sue ad esempio le bussole all'entrata delle scuole elementari e del Municipio. Costruiva anche *barcè*.

- Baudassi Giuseppe *Pipé ad Baudàs*, lavorava in via Garibaldi.

- Bottamino Vittorio, socio di *Dunina*, in vicolo Butteri.

- Canobbio Vittorio e Giulio, in via Castelfidardo. Specializzati nei serramenti. Insieme ai Rondanelli avevano il più ampio laboratorio di Castelnuevo. Costruirono le porte della chiesa parrocchiale. Nella loro segheria in via Zerba (attuale casa De Siato) si ricavavano tutti i falegnami per segare le assi. Avevano otto dipendenti.

- Chichino Angelo *Profito*, in via De Agostini.

- Curone Mario *Urgiuné*, in via Ludovico Costa.

- Gavio Lorenzo e Natale *Talé pédär martir*, in via Torino.

- Inveraldi Lorenzo *Lurinsé ar còdic*, in via Milano.

- Lavezzari Ernesto *Ernisté Lavşà*. Specializzato in serramenti e bigonce. Suoi il portone dell'ospedale, le bussole delle porte laterali della chiesa "Santi Pietro e Paolo" e le panche in mogano della chiesa stessa. Lavorava in via Milano.

- Lucardi Francesco *Risulé*, in via Dante.



Il laboratorio di segheria e falegnameria di Rondanelli Bruno nelle antiche scuderie dei Centurione.

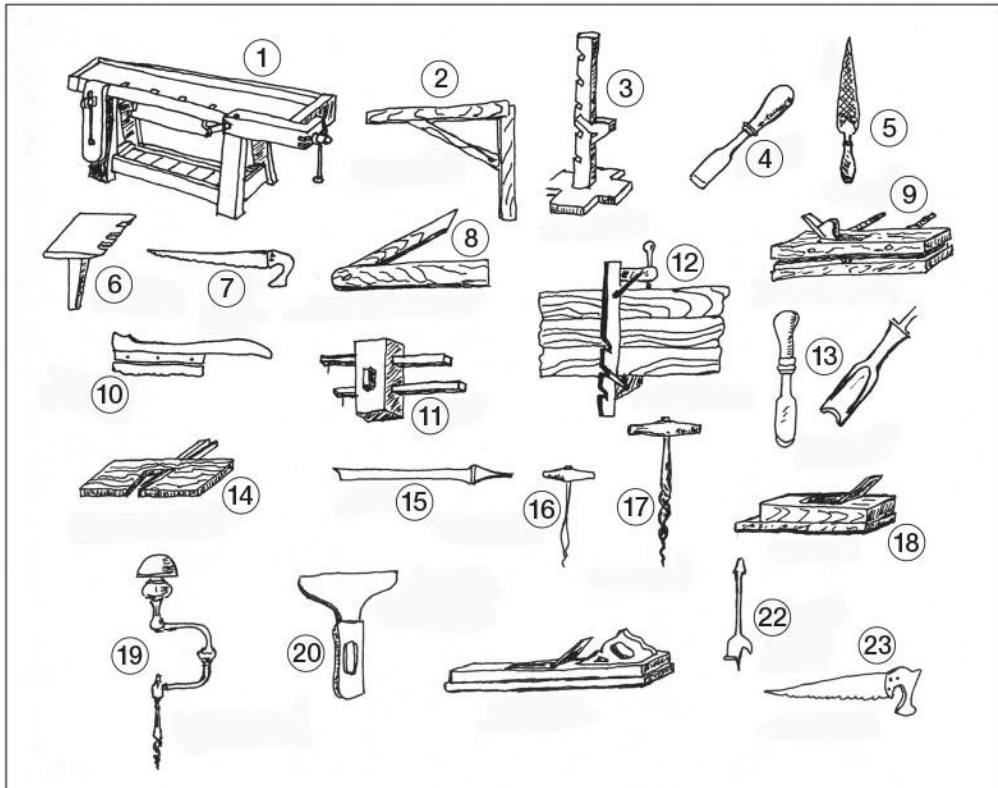


Rondanelli, a destra, con i suoi collaboratori falegnami.

- Monleale Felice *Mulià*, in via Milano.
- Mignone Felice, in via Roma.
- Prandi Mario *Castagna*, in via Garibaldi.
- Quattrocchio Giovanni, in via Zerba.
- Ravarino Mario, in via Mazzini.
- Ravera Luigi, in via De Agostini.
- Rondanelli Bruno. Lavorava con i fratelli e 6-7 dipendenti. Laboratorio e segheria prima presso le Elementari e poi nelle scuderie del principe.
- Torti Ettore *Turè ad Carulìna*. Specializzato in mobili, bare, portoni. Assai abile, lavorava in via Nino Bixio.
- Torti Mario *Dunìna*. Sue le bussole dell'Ospedale e la relativa porta della chiesa.
- Veronesi Pasquale *Migiù*. In via Dante.
- Sabbione Antonio, Rosa Mario *Malé*, Gildo, Ferrari Carlo *Carlo ad Marló*, Allegrì Carlo (specializzato in intagli) erano gli operai più noti e abili presso le falegnamerie Rondanelli e Canobbio.

A conclusione di queste pagine voglio citare una considerazione di *Dunìna*.

“Il lavoro del falegname è complicato, occorrono 3-4 anni di apprendistato prima di sapere fare qualcosa. Un tempo, senza avere gli attrezzi che tracciano, misurano al mil-



Gli arnesi del falegname. 1- *bänch*, 2- *squàdra*, 3- *cavalèt*, 4- *scüpè*, 5- *raspa*, 6- *gämbär*, 7- *cua ad rat*, 8- *squàdra falsa*, 9- *sbasadùra*, 10- *pètän*, 11- *rigarò*, 12- *strintür*, 13- *sgürbia*, 14- *spundaröra*, 15- *pedö*, 16- *tanavlè*, 17- *tanvèla*, 18- *piané*, 19- *vidabarché*, 20- *martè d'implisà*, 21- *piàna*, 22- *pónta da canlé*, 23- *sarùciu*.

limetro e segnano, occorre fare tutto affidandosi esclusivamente alle proprie capacità. Si partiva da una tavola, vi si disegnavano sopra le parti da lavorare, si tagliavano, si rendevano diritte, si sagomavano sui quattro lati, si preparavano gli incastri e tutto ad occhio e con la massima precisione.

Ora, invece, si infila un'asse in una macchina e ne esce il pezzo già finito che è perfetto, ma uguale a tanti altri e senza un briciolo di fantasia.

Si fa in fretta e meglio, ma c'è meno soddisfazione. Questi pezzi di legno sembrano un po' la maggioranza dei giovani di adesso. Hanno tutto a disposizione, ma non sanno cosa sia la fatica, lo sforzo fisico e mentale per imparare un lavoro, lo spirito di sacrificio e spesso mancano di ideali e di interessi che possono nascere solo da una vita ricca di esperienze”.

Dizionario del falegname

- *arfénda*, sega grossa con maniglia per ricavare lunghe assi dai tronchi
- *bänch*, il caratteristico banco da lavoro del falegname con *u giögh da dréra* per bloccare un legno contro *ar gämbär*; *ra mórša*; *i tirèt par i atrès* e *ar casèt di fèr*
- *casèt*, incavo lungo il banco di lavoro per riporvi i piccoli attrezzi
- *cava*, fessura per incastri
- *cavalèt*, cavalletto per sostenere lunghe assi
- *curdó*, pialla per sagome
- *curidùra*, asse del banco con fori regolari per perni, utili per appoggiarvi le assi strette nella morsa
- *cua ad rat*, seghetta a punta
- *cuvarmö*, pialla regolabile per incastri
- *gämbär*, gambero, arresto a cui appoggiare le assi da piallare
- *giögh d'ar bänch*, morsa per spingere e stringere l'asse contro il gambero
- *incàstür*, pialle maschio e femmina per incastri
- *inganafil*, bordino sul battente
- *lima*, lima
- *marté cu ra pëna e sënza pëna*, due tipi di martelli
- *marté d'implisà*, martello adatto per impellicciare un mobile
- *möla*, mola per affilare
- *mórša*, morsa
- *mursèt ad lëgn*, morsetto di legno
- *pedö*, scalpello robusto per incavi
- *pënula*, tenone, maschio dell'incastro
- *pètän*, sega corta con manico
- *piäna*, pialla grande da 50 a 120 cm
- *piané*, pialla piccola sui 25 cm senza contrafferro, sgrossino
- *piané rutónd*, pialla con base ricurva
- *pianùsa*, pialla piccola sui 25 cm con contrafferro per lavorazione più fine
- *pónta da canlé*, punta per fori
- *raspa*, lima da legno
- *rèsga*, sega
- *rigarô*, attrezzo per tirare linee diritte
- *sarùciu*, sega costituita dalla sola lama con impugnatura
- *šbasadùra*, pialla per sbalzare il legno
- *scüpe*, scalpello
- *sgürbia*, scalpello con lama curva
- *spundaröra*, pialla stretta per battenti
- *squadra*, squadra fissa
- *squadra falsa*, squadra regolabile
- *strintür*, morsa per incollare serramenti
- *tanavlé*, succhiello, piccola spirale per bucare il legno
- *tanvèla*, trivella per buchi più grandi
- *vidabarché*, trapano a mano
- *vulté*, sega con lama molto stretta per poter seguire una linea curva

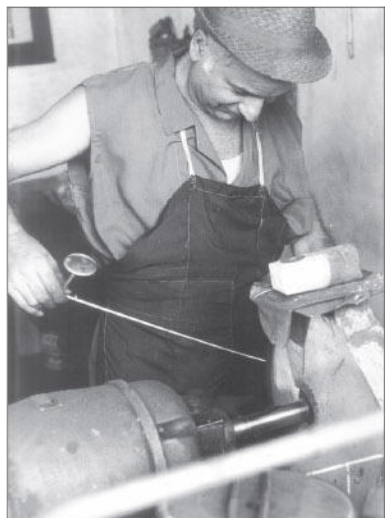
FLAUTAI - *Cui di siful*

Interviste a *Pietro Balduzzi* nel 1975 e ai *fratelli Patricola* nel 1978

A Castelnuovo, negli anni immediatamente successivi alla Prima guerra mondiale, giungono da Quarna, un paese vicino a Omegna, alcuni specialisti nella costruzione di strumenti musicali. Ad opera del novarese Gilardi inizia, così, in paese questa



Il portoncino dell'antica F.I.M. con l'incisione della chiave in sol, sito in via Einaudi n. 80.



Rattagni Giovanni nel proprio laboratorio ove, coadiuvato dalla moglie e dal fratello, preparava le parti metalliche dei clarinetti.

preziosa attività. Si costituisce una cooperativa (S.I.I.M.) di cui fanno parte, oltre a Gilardi e ad alcuni operai di Quarna, i castelnovesi Gagliardi, Beltrame, Zanotti, Angeleri, Majoli, Emilio Bassi e Pietro Curone.

La cooperativa, che conta su una trentina di persone, si specializza nella produzione di strumenti a fiato in legno: clarini, oboe, corni inglesi, fagotti. Questi strumenti sono costruiti esclusivamente per il mercato interno, soprattutto per le bande musicali. Nel 1925 la cooperativa si scioglie e nascono due aziende distinte. Della più grande, la F.I.M. (Fabbrica italiana strumenti musicali), sono titolari Gagliardi e Pio Stella. La fabbrica ha sede nell'attuale abitazione Trovamala in via Einaudi n.80, dove è ancora possibile ammirare l'incisione di una chiave di violino sul portone. Direttore della F.I.M. è Eugenio Petazzi.

Gli altri operai creano una piccola azienda nel Collegio dei Gesuiti e producono strumenti musicali quasi esclusivamente per l'estero.

Dopo il 1930

La crisi del '29 rende precarie le prospettive della F.I.M., i cui proprietari ritornano a Quarna trasferendovi parte dei macchinari. La F.I.M. tuttavia sopravvive per iniziativa di Emilio Bassi e Luigina Torti, che continuano l'attività sino al 1953 in alcuni locali dell'ex-filanda Beltrame.

Chi è rimasto fuori da queste ristrutturazioni dà vita ad aziende artigianali che producono strumenti finiti o più spesso alcuni accessori essenziali. Tra questi, Giovanni Bondone, Giovanni Taverna, Gian Carlo Trovamala, Carega, Cairati, Giuseppe Civelli, i fratelli Rattagni, i fratelli Balduzzi (Pietro e Aldo). Nel laboratorio di questi ultimi entrano come apprendisti i tre fratelli Patricola che ora sono al massimo livello mondiale nella produzione degli oboe.

Molti apprendisti nella seconda metà del Novecento hanno desistito poiché, per imparare bene il mestiere, occorrono anni di esperienza. Si impara limando per ore le chiavi dei clarini e per lungo tempo si riesce solo a deformatle. Una volta acquisite le tecniche e affinata la visione complessiva dello strumento, si arriva a livelli

di eccellenza. Ad esempio i clarini in sol a 15 chiavi, utilizzati solo dagli zingari della Turchia, nascevano tutti in una stanzetta di tre metri per due in una casa della vecchia Castelnuovo. I Bondone si erano specializzati nella lavorazione dell'ebano e in lavori complicatissimi come l'oboe "Lorè" a 70 chiavi.

I maghi dell'oboe

I fratelli Patricola, con alle spalle questa storia, ora hanno raggiunto livelli stratosferici e da tutto il mondo arrivano a Castelnuovo grandi artisti per ordinare strumenti musicali adatti alla loro personalità.

Francesco, Pietro e Biagio Patricola, dopo aver appreso il mestiere dai fratelli Balduzzi, lavorano inizialmente su commissione di grandi aziende, ma con scarsa soddisfazione poiché notano pressapochismo nei disegni e nelle indicazioni. Decidono così di mettersi in proprio e non è una scelta da poco poiché devono ricominciare tutto da capo. Acquistano una partita di ebano stagionato da una ditta che aveva cessato l'attività e iniziano a costruire la prima serie di strumenti oboe (oboe Musette, oboe d'amore e il corno inglese). Chi li prova ne rimane entusiasta e così si apre una strada che li sta portando in vetta.

Il loro laboratorio è collocato a Castelnuovo in via Magenta 10 (n.d.r. ora, 2015, in un ampio edificio dell'area artigianale di Castelnuovo). Tre camere in fila, con torni, morse, lime e un deposito dove viene messo a stagionare per almeno dieci anni, spostandolo continuamente, il legno da utilizzare. Alla fine il blocco di ebano, pesante come un sasso, si è liberato delle tensioni accumulate nel corso della



I fratelli Patricola: al centro Francesco e ai lati Pietro e Biagio.

crescita. Nel frattempo si procede a eseguire alcune operazioni, come la creazione di un foro cilindrico di 3 millimetri per la respirazione; poi la spigolatura e la sagomatura interna ed esterna. Continui i ritocchi a ogni stagione per arrivare al grado di umidità ottimale. Va detto che molti degli strumenti di lavoro sono stati creati dagli stessi Patricola.

Segue la parte meccanica e la collocazione delle chiavi in alpaca: circa 250 pezzi saldati e sagomati a mano. Ogni strumento, dopo le fasi preliminari di preparazione del legno, richiede circa 150 ore di lavoro. Ne costruiscono sei - sette al mese che vengono prima provati da loro o dai figli e nipoti, e poi dai committenti alla ricerca del suono congeniale a quest'ultimi, leggero o più sonoro, chiaro o più cupo.

Insomma si è passati dai flautai di inizio Novecento, denominati a Castelnuovo con più semplicità *Cui di siful*, ai "maghi dell'oboe" che sono conosciuti in tutto il mondo e considerati dei veri e propri artisti.



Francesco Patricola presenta i suoi strumenti al termine di un concerto per oboe tenutosi in Parrocchiale nel 2010.

Da alcuni anni la sede dei "maghi dell'oboe" si è trasferita dalla via Magenta all'area artigianale in una struttura assai più ampia e funzionale.



FORNACIAIO - *ar furnașè*

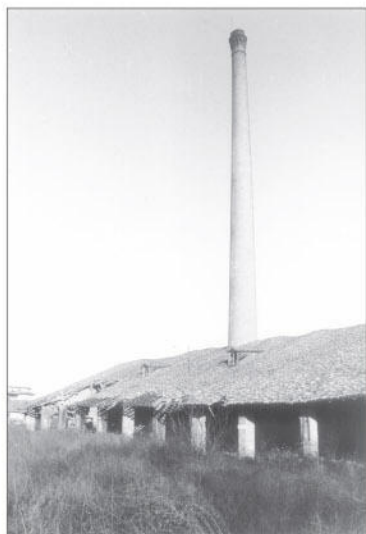
Intervista del 1983 a *Romolo Bettaglio* e a *Pietro Taverna*

A lungo le ciminiere delle fornaci sono state una costante del nostro paese il cui terreno argilloso, soprattutto verso Molino, Pontecurone e Viguzzolo, è particolarmente adatto alla fabbricazione di mattoni. Oggi rimangono solo i resti della fornace Bettaglio, ormai invasi dalle erbacce, sui quali emergono la ciminiera, punto di riferimento militare, con i suoi 40 metri di altezza, e i tetti sempre più spogli di tegole sia per crolli che per razzia.

L'espansione delle fornaci e delle filande è legata alla prima industrializzazione avvenuta nell'Ottocento e all'afflusso di capitali stranieri, soprattutto svizzeri (Richenbach, Perseghini, Azzi). La nostra zona venne scelta per le fornaci sia per l'ottima posizione commerciale, sia perché il terreno spesso è utilizzabile fino a 4 metri di profondità senza che vi si trovi calcinello, ossia sassi calcificati che fanno "fiorire" il mattone e ne rendono inutile la cottura.

Le vicende

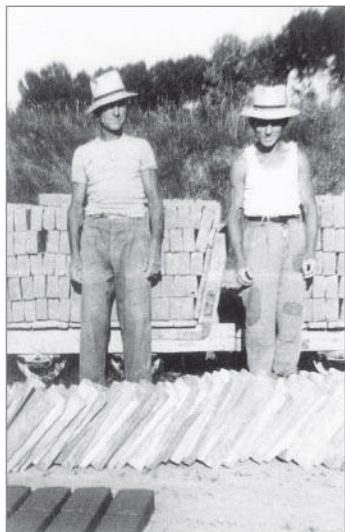
Per conoscere le vicende della fornace castelnovese ho intervistato l'ultimo proprietario, Romolo Bettaglio, il fornaciaio Pietro Taverna di 75 anni, che vi lavorò come *caretè* e operaio dal 1934 al 1970, e la moglie Rita. Lungo l'attuale via De Gasperi (presso il Consorzio agrario, ex stazione ferroviaria, accanto alla casa Roda) esistevano diverse fornaci, come quelle di Andina e di De Vincenti. In tali fornaci, che occupavano 10-15 persone, si usava il vecchio sistema a pignone. Non vi erano strutture stabili e in pratica consistevano in una grande fossa a forma di camera, di circa tre metri di profondità, da utilizzare quale forno di cottura. Con i mattoni crudi confezionati si innalzava una catasta, detta pignone; nella fossa si accendeva il fuoco curando le vie di fuga per il fumo e il tiraggio; un pignone serviva per cuocere 30.000 mattoni. L'intera operazione richiedeva un mese: sei giorni per innalzare il pignone tutto a passamano,



La fornace nel 1982. Lo stato di abbandono è evidenziato dal crollo progressivo dei portici e dell'essiccatoio. Ancora in buone condizioni la ciminiera, alta 40 metri, punto di riferimento aereo e militare di Castelnuovo, unitamente alla torre civica di pari altezza.

La ditta Galasco di Isola nel 1989 provvede all'abbattimento della ciminiera della fornace.





Pietro Taverna, nel 1956, con un altro *fürnasè* nella fornace Schiavina. In primo piano mattoni appena confezionati dai *trunè* e una fila di *cup*.

Due coppie di cavalli poderosi utilizzati per trainare da fondo cava i vagoncini carichi di argilla.

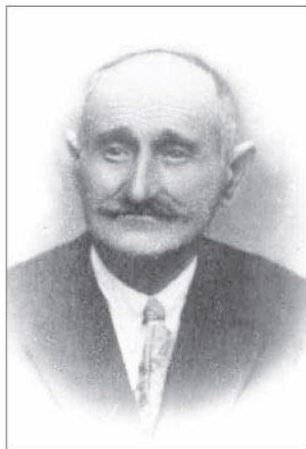
otto giorni di preriscaldamento e quindici per la cottura. Importantissimo il ruolo del fuochista che doveva stabilire l'esatta cottura dei *quadrè*, basandosi sul colore del fuoco e del mattone incandescente. Spento il fuoco che, alimentato a legna, aveva raggiunto i 700 gradi, si smontava il pignone e se ne ricostruiva un altro. Naturalmente non tutti i mattoni cuocevano bene e vi erano i *fariò* vetrificati dall'eccessiva vicinanza al fuoco e i *amšanèla*, cotti a metà poiché posti all'esterno.

Azzi - Schiavina - Bettaglio

Nel 1913 Vittorio Azzi, proveniente da Casale, fa costruire la fornace che possiamo scorgere lungo la strada per Tortona. Aveva 12 operai d'inverno e una quarantina, compresi i ragazzini *ca ménavän ra carèta*, d'estate.

Nel 1926 Azzi acquista la cascina di Piccagallo e vende la fornace ad Alfonso Schiavina, di ceppo bolognese, ma nativo del Secco, presso Guazzora.

Il figlio Agostino Schiavina gestisce poi, con il cognato, questa fornace e un'altra a Casale. Non si sposa e nel 1960 cede l'azienda a Romolo Bettaglio.



Gli **Schiavina**: Alfonso 1870-1950 e Agostino 1895-1969.

Grande lavoratore, sempre accanto ai suoi operai, Schiavina lascia l'attività perché ormai solo, avendo come parenti unicamente due sorelle anziane. Con Azzi e Schiavina si usa il metodo Hoffman, assai più moderno e con produzioni notevoli. Due le innovazioni principali: il fuoco continuo e il lavoro a catena. Sorge la classica fornace con ciminiera, il cui cuore è il forno di cottura. Romolo Bettaglio, originario

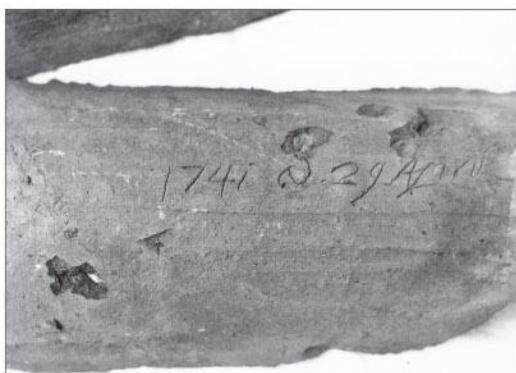
di Mezzana Bigli e proprietario, con i fratelli, di altre fornaci a Sale, Cornale e Lungavilla, gestisce la fornace di Castelnuovo dal 1960 al 1972. Migliora la struttura; aggiunge quattro camere di cottura alle sedici già esistenti; costruisce gli essiccatoi per accelerare la produzione; passa, come combustibile, dal carbone alla nafta e dà lavoro a una settantina di operai. La fortuna delle fornaci è però in declino dopo il boom degli anni Cinquanta e, dopo il 1965, gradualmente tutte le piccole fornaci ridimensionano la loro produzione poiché si sta imponendo l'impianto totalmente meccanizzato che richiede enormi capitali e che taglia fuori dal grande mercato nazionale i piccoli fornaciai. Questi cercano di ammodernare gli impianti, ma è un tentativo vano poiché sopravvive solo chi abbandona il sistema Hoffman e passa a quello a tunnel completamente automatizzato, come fanno Valdata, Pedretti, Bosi-Curto e la Cecosa. Bettaglio resiste per alcuni anni, investe tutto ciò che possiede, ma alla fine, non disponendo degli enormi capitali necessari, abbandona la partita, licenzia i 20 operai rimasti e cede la cava nel 1972 al Comune di Castelnuovo che la adibisce in parte a discarica e il rimanente a zona sportiva e area artigianale.

L'area occupata dalla fornace comprendeva, oltre all'edificio, anche la zona assai vasta da dove si prendeva la terra. In effetti una fornace vive perché ha del terreno da sfruttare. Negli ultimi tempi Bettaglio ricorse al trasporto di materiale da una cava situata poco prima del cavalcavia della strada per Viguzzolo, ma ciò era antieconomico. Naturalmente la composizione della terra era importantissima. Sale, ad esempio, ha della "terra buona" solo per 70-80 cm. e sotto vi è il calcinello, deleterio per confezionare buoni mattoni. A Castelnuovo lo strato raggiunge i 4 metri, ha una composizione ideale di argilla e sabbia e un calo in cottura non superiore al 6%.

Il lavoro

Durante l'inverno il terreno veniva smosso per farlo maturare. A marzo iniziava la vera e propria produzione. La terra veniva trasportata con vagoncini di legno trainati da cavalli e collocata in buche.

Qui si faceva l'impasto zappandola, bagnandola, lasciandola riposare per mezza giornata e poi zappandola ancora. Il lavoro dei *furnasè* era durissimo, immersi nel fango sino a metà gamba, a smuovere blocchi di argilla impastata. Poi intervenivano i *trunè* ossia coloro



Alcuni coppi datati (1735, 1741, 1753) rinvenuti durante lavori di ripristino di tetti di caseggiati castelnuovesi. Oltre alla data, preceduta da "anno Domini", a volte veniva indicato il paese (Castelnuovo di Scivia) o il santo (S. Antonio di Padova 13 giugno 1735).

che, lavorando a cottimo, producevano coppi, tegole e mattoni. Questi operai specializzati erano in gran parte toscani; a Castelnuovo arrivavano 7-8 famiglie e si installavano nei *casòt*, catapecchie di piccole dimensioni costruite a schiera vicino alla fornace e messe a disposizione dal datore di lavoro.

Tutta la famiglia collaborava al lavoro paterno. A sera si preparava con cura il fango necessario. Questi toscani, rifilato il mattone a mano, lasciando visibili i segni del palmo, lo passavano al sole. A sera i mattoni venivano “ingambettati” a croce ai lati dell’aia e coperti con tegole. Era un lavoro senza soste. Gli operai si alzavano alle quattro del mattino e alla sera mediamente avevano prodotto 1000-1200 mattoni.

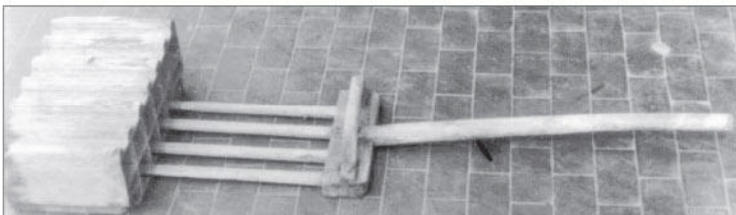
I *bartulè* (tra i quali anche le donne che si occupavano dei forati) erano incaricati di trasportare mattoni ormai asciutti all’interno della fornace, dopo essere stati per una settimana ingambettati, prima sull’aia e poi sotto i portici. Era durissimo trasportare i mattoni in carriola entrando e uscendo da un ambiente con temperature sui 50 gradi. Un operaio all’interno della fornace curava l’accatastamento dei mattoni nelle camere secondo schemi ben precisi per favorire una cottura uniforme, mantenere un buon tiraggio e favorire l’avanzare del fuoco.

Provvedeva poi a chiudere l’*üs-ciéra* (l’ingresso alla camera colma di mattoni) sigillando ogni apertura con la malta per *fala no fiagà*.

Infine vi erano i due fuochisti (12 ore ciascuno) che lavoravano a ciclo continuo per 6 mesi, dato che il fuoco doveva essere sempre acceso giorno e notte per tutto il tempo della lavorazione. Seminudi, camminando sopra le camere, con i piedi protetti da uno strato di sabbia rovente, dovevano, attraverso piccole aperture, far avanzare il fuoco da una camera all’altra seguendo i cunicoli lasciati nel momento del trasporto dei mattoni. La temperatura doveva essere costante fra i 900 e i 1100 gradi. Erano necessari uomini di provata esperienza e resistenza (uno di questi è Giuseppe Scarabelli, *Pipu ad Blea*) che intervenivano tempestivamente, a seconda del colore e della vivacità del fuoco, a gettare carbone con il *paròt* nelle fessure, ad alzare o abbassare i *caplòt* per il tiraggio, ad abbassare la fiamma nelle camere dopo circa 24 ore e a farla avanzare in quella successiva.

Nel complesso un lavoro durissimo, però retribuito con paghe superiori a quelle di altre categorie di lavoratori e ciò era giusto, non solo considerata l’immane fatica compiuta, ma anche perché nei sei mesi della campagna occorreva raccogliere i soldi necessari per vivere tutto l’anno.

I *trunè*, i *bartulè*, i *furnasè*: categorie di lavoratori ormai scomparse. Di loro rimarrà ancora per poco il ricordo di chi li ha visti al lavoro, poi, della loro fatica, della loro abilità, delle loro sofferenze, rimarranno solo poche testimonianze scritte e null’altro, visto che i loro luoghi di lavoro solitamente non vengono recuperati e conservati, ma sono soggetti all’abbandono o alla demolizione.



La forca in legno utilizzata dalle donne per estrarre i forati dopo la cottura nei forni.

Dizionarietto del fornaciaio

- *amšanèla*, mattone mal cotto o cotto per metà
- *bartulè*, carriolante, bertoliere
- *buchèt*, apertura in cui si getta il carbone da bruciare
- *calciné*, calcinello, sasso calcificato
- *caplòt*, chiusura in ghisa delle bocchette di alimentazione della fornace
- *carèta*, carriola
- *casòt*, casotti ove abitavano i *furnasè*
- *cup*, tegola curva
- *cupó*, tegole da mettere al culmine del tetto
- *éra*, aia, spazio aperto
- *fa ar pastó*, preparare il fango per i mattoni
- *fariò*, mattone mezzo bruciato, vetrificato, nero. Da utilizzare per i pavimenti
- *fiurì*, mattone contenente calcinello e quindi soggetto a sfaldamento
- *fughìsta*, fuochista
- *furca*, forca in legno per sollevare i forati
- *furnàşa*, fornace
- *furnaşè*, fornaciaio
- *gambèt*, cataste di mattoni già asciutti da portare nel forno
- *marsili*, tegole piatte
- *paramö*, mattoni smussati per cornicioni
- *paròt*, pala per gettare il carbone nei *buchèt*
- *pgnó*, pila di mattoni finiti ma non ancora cotti
- *pianèl*, mattoni sottili
- *quadrèl*, mattone
- *stämp*, stampo
- *sulià*, lisciare i mattoni con le mani bagnate
- *tavló*, tavellone
- *tégula*, tegola
- *tró*, mattone crudo, seccato al sole
- *trunè*, operai, in gran parte di origine toscana, che preparavano a mano i mattoni da cuocere
- *trunéra*, casa costruita in terra battuta o con mattoni cotti al sole
- *üs-ciéra*, l'apertura alla camera di cottura



L'interno della fornace Bettaglio ormai in fase di decadimento.



Dopo l'abbattimento della ciminiera, il giro di culmine, scalini interni e il parafulmine.

FORNAIO - *ar furnè*

Intervista del 1982 a Natale ed *Elio Bocchetti*; e del 2015 a *Franca Chicchino ved. Isetta*

Il fornaio non frequentava la sua bottega da panettiere, nella quale c'erano sempre le mogli o le figlie. Anche perché dormiva di pomeriggio e lavorava tutta la notte in tutti i giorni dell'anno. Cominciava a fare l'impasto con lievito di birra, acqua tiepida, sale e farina utilizzando il blocco di *carsént* messo da parte il giorno prima.

Mentre il *carsént* lievitava, accendeva il forno utilizzando il grande deposito di fascine e lo portava alla giusta temperatura per la cottura, temperatura fra i 150-170 gradi. In tempi successivi avrebbe utilizzato la nafta e poi il gas.

Verso l'una cominciava a fare l'impasto grosso. Quando il faticosissimo impasto era pronto usava la *raspa*, una lamina di ferro con impugnatura, per dare forma ai vari pezzi e li collocava su ripiani per lasciarli lievitare. Un'ora circa e poi infornava.

Ovviamente prima aveva provveduto a togliere la brace che sarebbe stata setacciata separandola dalla cenere. In tal modo si procurava quantitativi di carbonella pronta per la vendita. La movimentazione della brace avveniva tramite il tirabrace, terminante con un ferro ricurvo *rasiéra*. Poi la pulizia con uno spazzaforno formato da un lungo manico dotato di un pennacchio di saggina. Tutt'attorno tante pale: quelle più strette per infornare una fila di pane piccolo in una sola volta, quelle larghe per le micche, quelle di ferro per sfornare. Alle pareti e tutt'attorno le assi sulle rastrelliere, i setacci *sgas*, i cestoni da riempire di pane fragrante.

La signora Chicchino ci racconta che negli anni Cinquanta vendeva circa due quintali di pane, spesso segnando a matita su un librettino dalla copertina nera la spesa



Franca Chicchino e Pietro Isetta in occasione del loro matrimonio nel 1952.

effettuata dal cliente che poi provvedeva a pagare a fine settimana o a fine mese. C'era anche chi consegnava la farina al fornaio e ritirava il pane. Il rapporto di peso era di uno a uno, ma il pane contiene l'acqua dell'impasto e al fornaio rimaneva alla fine una quota di farina, con l'aggiunta di una piccola cifra per le spese di cottura.

Suo marito Pietro smetteva un po' prima il lavoro nel forno e con una grossa gerla sulla bicicletta, poi sul motorino, si recava dai clienti a consegnare il pane. Il suo giro era lunghissimo e, ad esempio, verso Tortona arrivava sino alle cascine Bigiorda, Confinanza, San Bartolomeo e Torrione.

Le raccontavano che ancora qualche decennio prima, quando l'informata stava terminando, un ragazzo andava a bussare in piena notte ad alcune case di clienti e questi si recavano al forno con il loro impasto e approfittavano del calore residuo del *furàn* per confezionare e far cuocere il proprio pane.

Ora, nel 2015, sono rimasti tre fornai, ossia Pani,

Valente e Perrone. Una settantina di anni fa erano assai di più e Franca Chichino si ricorda di alcuni di loro.

- Anzitutto, in via Garibaldi, con forno presso il cinema Verdi, i tre Isetta *Cataréna*: Alessandro, Carluccio e Pietro, suo marito.
- Giovanni Rossi e figlio, *Giuàni ar furnè*, in via Torino; a cui succedette la famiglia Solari.
- Giuseppe Rossi *Pipu*, figlio di Giovanni, sposato con *ra Fiucóna*, gestiva il forno di via Mazzini.
- Sampietro *Rusó*, in via Umberto I.
- Castellini, sposato con una Bocchetti, in via De Agostini.
- Celoria in piazza.
- Bassi Giuseppe in via Pietro Giglio.
- Bocchetti Natale ed Elio in via Roma.

La panetteria Bocchetti

Natale Bocchetti, *Talé* per amici e clienti, ha cominciato a lavorare a 11 anni come *garsó* nella panetteria di *Giuàn dar Pér* (Giovanni Rossi), che si trovava in via Torino. “Abitavo in via Magenta e tutte le mattine, dopo essermi alzato alle due di notte, correvo in bottega insieme con l’altro garzone, Giovanni Curone *Portarùsa*, per lavorare sino alle tre del pomeriggio. Eravamo due ragazzini alti una spanna e già allora - è proprio il caso di dirlo - ci facevano guadagnare duramente il nostro pane. La paga consisteva proprio in un chilo e mezzo di pane, equivalente a circa 11 soldi” (una lira era composta da 20 soldi).

In seguito *Talé* ha continuato il suo apprendistato nel forno di *Beniamé ad Tras-c*, in via Dante, fino a 16 anni e poi in varie panetterie di Isola, Sale, Gerola e Tortona. Finalmente, nel 1924, è riuscito ad aprire un forno tutto suo in via Roma.

“I primi tempi sono stati molto duri - dice la moglie Rita, che ha sempre lavorato a



Natale ed Elio Bocchetti nel forno dove hanno lavorato per tanti decenni.

fianco del marito - c'erano quattro panetterie e si lavorava anche per avanzare un po' di carbonella da vendere. Allora mio marito era solo, con un garzone, e fino ad oggi, complessivamente, con noi hanno lavorato una ventina di ragazzi. Purtroppo nessuno di questi, anche i più volenterosi, ha continuato a fare il fornaio".

Il figlio Elio, nato e cresciuto anche lui in mezzo alla farina e al pane, interviene: "Lo credo bene che i giovani non ne vogliono più sapere di fare questo mestiere; vi assicuro che il mestiere notturno è particolarmente gravoso. Alle due di mattina, cascasse il mondo, bisogna alzarsi, in qualsiasi stagione, con qualsiasi tempo, anche se non si è a posto con la salute. Il sabato poi è una giornataccia perché col riposo festivo si deve produrre più pane e, quindi, lavorare il doppio. La mancanza di giovani disposti a intraprendere questa professione è proprio il segno più evidente dei disagi che essa comporta".

I ricordi vanno poi inevitabilmente al passato, quando c'era il tesseramento e ci si doveva accontentare di un massimo di un etto e mezzo di pane al giorno.

"In tempo di guerra non si poteva panificare con farina bianca, però nel nostro paese gli agricoltori macinavano il proprio grano e lo setacciavano portandoci il pane da cuocere. C'era da *tribulare* per convincerli ad aggiungere un po' di cruschetto all'impasto al fine di renderlo più scuro e di ingannare le guardie annonarie. La gente dalle città veniva nei nostri paesi per acquistare un fagotto di farina, ma c'era anche chi ne trasportava interi camion facendo così la 'borsa nera'. Spesso mancava la corrente ed eravamo costretti ad abbozzare l'impasto con le mani e poi, dopo averlo riposto nella *marna* e ricoperto con i sacchi, a impastarlo coi piedi, saltandoci sopra.

Una mattina alle quattro ero uscito per andare a svegliare Luigi Scaffino, che allora faceva per noi le consegne del pane e abitava nella vicina via San Martino. Si era alla fine della guerra e vi erano gli ultimi scontri fra i partigiani e i tedeschi in ritirata; un colpo di mortaio colpì il nostro camino. Una nube di caligine cadde sull'informata di Regina Beozzo che, quel giorno, ritrovò le sue *micche* ridotte a pezzi di carbone.

Per le donne d'allora andare a far cuocere il pane e i dolci nel forno di *Talé*, come avveniva del resto negli altri forni, era una consuetudine antichissima. Durante la



Pale e forme ancora conservate nel forno adiacente l'attuale negozio Isetta, in via Garibaldi.

notte, a orari predeterminati, un garzone usciva dal forno e faceva il giro del vicinato bussando alle porte e gridando "*Furnè!*" per informarle che il forno era caldo e potevano andarci a turno a impastare la loro quota di pane.

Il locale si ravvivava di voci, pareva quasi una festa, ma per i fornai era dura poiché bisognava aiutarle, dare consigli e, ovviamente, se qualcosa andava male indovinate di chi era la colpa?".

Saluto i Bocchetti, famosi in particolare per la loro tiramolla, per *ra fùgàsa cur carsént*, e *ra pasta alvà*, tradizionale focaccia fatta di pasta di pane condita con il burro e con l'aggiunta di uova, di zucchero e di uva sultanina.



Famosi anche dal punto di vista umano per la cortesia di *Talé* e della moglie, la loquacità passionale di Elio e la piacevole presenza della gentilissima signora Lella.

In cucina il pane veniva conservato in cestini sollevati da terra sia per contrastare topi o bambini famelici, sia per tenerlo all'asciutto.



Il sale grosso veniva polverizzato usando un sasso di forma ovale, *ra prèda dra sa*.



Gli arnesi del fornaio. 1- sac ad farèna, 2- mastra, 3- padèl, 4- as par fa alvà ar pö, 5- tirabràsa, 6- barnàs, 7- scuàs, 8- scuè, 9- şgas, 10- tasa, 11- raspa, 12- cribi, 13- sèbär, 14- pal, 15- sègia, 16- furän, 17- fasiné, 18- mich, biciuló, bufèt, corän.

Dizionario del fornaio

- *as par fa alvà ar pö*, assi, coperte con teli bianchi, su cui deporre il pane per lasciarlo lievitare (almeno un'oretta)
- *barnàs*, paletta per raccogliere la brace e, dopo aver eliminato la cenere con il setaccio, deporre la carbonella in un contenitore di ferro *fugó dra braşa*
- *biciuló* o *filuné*, pane piccolo allungato *cun ra crëna* (un taglio) *in mèş*
- *buca dar furän*, bocca del forno
- *bufëta* o *rusëta*, forma rotonda che veniva *şgnicà cun u stämp* e venivano fuori *i quatär cantuné*
- *carbunéna*, brace spenta, carbonella da vendere per arroventare *i suprès*, ossia i ferri da stirare
- *cistó*, grosse ceste di vimini per il trasporto del pane
- *còrän*, forma di pane arcuata
- *cribi*, setaccio a maglia larga per *şgasà* la brace e tenere la carbonella
- *crumbé*, dolce a forma di serpente. Veniva fatto solo per Natale, da regalare ai bambini; come *ar cavagnô da l'öv* a Pasqua; *i turcët*, dolci a forma di triangolo con un pizzico di zafferano per colorarli, da donare ai bambini dell'asilo che partecipavano ai funerali, *andavän a mórt*



Sandro Isetta, fornaio per tutta una vita.

- *fasiné*, fascine da bruciare per portare il forno alla temperatura giusta
- *fügàsa cur carsént*, focaccia piuttosto complessa, fatta solo per Natale
- *furän*, forno
- *mastra*, cassa per contenere la farina
- *mica*, diffusa forma di pane a treccia con *i quatär corän c a s'incruşivän*
- *montäsü*, come una micca, ma piegata verso il centro
- *padèl*, padelle, di solito di grandi dimensioni, per contenere tanti panini da consegnare ai ristoranti o per preparare dolci
- *pal*, le pale di legno per infornare il pane. Di diverse dimensioni a seconda delle forme di pane. Sempre lunghe almeno due metri. Quella per estrarre le micche era di ferro.
- *raspa*, ferro ricurvo, leggermente seghettato, per pulire il tavolo di legno dalla pasta rimasta
- *sa*, sale grosso che prima dell'uso veniva frantumato con un grosso sasso tondeggiante, *ra præda dra sa*
- *sac ad farëna*, mezzo quintale di farina in un sacco di tela
- *scuàs*, pertica con spazzolone in punta per pulire il forno dalla cenere
- *scué*, scopino di saggina, per pulire il tavolo dalla farina
- *sëbär* o *sëgia*, mastello o secchio di legno per contenere l'acqua utilizzata per impastare
- *sfujàda*, forma di pane larga e gonfia, simile a un ventaglio
- *şgas*, setaccio fine per la farina
- *tasa*, tazza con la quale prendere l'acqua per l'impasto
- *tirabràşa*, pertica con lungo ferro in punta per estrarre la brace
- *üşlé*, forma di pane a forma di uccellino con il becco, le alucce e il sederino

GUARITORE - *ar medgó*

Intervista del 2012 a *Maria Lunaschi*

Non intendo addentrarmi troppo su un aspetto importante della storia dell'uomo: la tutela della salute tramite interventi divini. Tutti siamo coscienti del fatto che in passato si faceva ricorso alle divinità pagane e poi ai santi protettori che venivano ringraziati tramite ex voto.

I santi vengono invocati come guaritori e dispensatori di grazie, e alcuni di loro sono considerati guaritori specialistici: San Biagio per la gola, Santa Lucia per gli occhi, Sant'Agata per le mammelle, Sant'Apollonia per i denti, Sant'Aureliano per le orecchie, Sant'Antonio abate per gli animali, e così via.

L'uomo ha bisogno di intermediari con la divinità, ha bisogno di sentire i santi al proprio livello, di poter parlare con loro, di chiedere loro grazie non con formalità, ma alla buona, in modo familiare. L'accorgimento di utilizzare i santi come intermediari con la divinità comunque non è ancora sufficiente, l'uomo ha bisogno della magia, l'uomo da religioso vuol diventare mago, trasportare in se stesso la possibilità del bene o del male, l'uomo stesso vuole mediare con la divinità. Da questa esigenza si comprende perché nascono figure di guaritori, o meglio di guaritrici.

Persone che sono ritenute dotate di virtù particolari ottenute per via ereditaria, oppure perché nate settimane, o perché madri di gemelli. Queste vengono considerate come dei taumaturghi che guariscono le malattie, mediante toccamenti e recite di preghiere particolari, note solo a loro o anche di semplici "Pater", "Ave" e "Gloria".

In passato molto diffuse erano le pratiche terapeutiche magico-religiose. La figura del guaritore andava oltre alla mera funzione medica in quanto esorcizzava le tensioni del vivere quotidiano e si presentava come supporto emotivo rispetto alle angosce della malattia e del dolore.

Di tali guaritori esistono ancora, soprattutto nelle città, molti esempi, che nulla hanno a che fare con i vecchi guaritori di campagna.

I primi utilizzano la pubblicità, spesso sono dei truffatori ed esercitano quest'arte come mestiere con un vero e proprio tariffario.

I guaritori di campagna, invece, usavano i propri poteri terapeutici non per lucro e rifiutavano categoricamente il denaro. Tutt'al più accettavano un dono, ma non sempre, poiché preferivano consigliare una offerta alla chiesa. Un punto fermo era il considerare le proprie prestazioni come un dovere sociale e religioso.

La fama e la conoscenza del guaritore si diffondeva fra la gente, da un paziente all'altro, con il semplice mezzo del passa parola.

In particolare va citata l'ultima delle guaritrici castelnovesi, la famosa Maria Lunaschi (*ra Varşóna*) che ho intervistato nel 2012 quando era sulla soglia dei cento anni di età essendo nata il 9 aprile 1912, pochi giorni prima dell'affondamento del Titanic.

Pienamente convinta di aiutare il prossimo, non faceva ricorso a metalli, oggetti, erbe particolari, ma accompagnava le sue manipolazioni e preghiere con rametti di brugo o di olivo, oli, refe, farina e soprattutto acqua.

Utilizzando le sue dichiarazioni e la conoscenza di altre guaritrici ormai scomparse, risulta con evidenza che guaritori si diventa per due motivi.

- Per le conoscenze acquisite nell'ambito della propria famiglia (ad esempio *ra Varşóna* dal padre Emilio, un mediatore conosciutissimo, estroso e capace). Un altro esempio è costituito da ben tre rappresentanti della stessa famiglia Balduzzi: Maria Salvadeo Garavelli *ra Salvadéra*, Luigia Balduzzi in *Torti Vigia ra Cavagnéna*, Giovanni *Berto* Balduzzi; ma quest'ultimo si occupava prevalentemente di animali.

- Per una caratteristica particolare al momento della nascita. Ad esempio Maria Bellinzona in Trovamala per il fatto di aver partorito, lei così minuta, due gemelli settimini.



Maria Bellinzona Trovamala con il figlio Luigi.

Un'altra anomalia era l'essere "nata con la camicia". Questa metafora che ancora oggi sta a significare "nascere fortunati", deriva in realtà dal mancato distacco del sacco amniotico fetale (la camicia appunto) al momento della nascita. "Nascere vestiti" veniva ritenuto segno di particolare fortuna e soprattutto di particolare virtù, come quella di guarire il prossimo. Quando dunque un bambino nasceva vestito, si provvedeva immediatamente a rompere il sacco perché il piccolo potesse tirar fuori la testa e respirare, e poi lo si investiva del potere di "segnare" questa o quella malattia.

L'intervento dei guaritori era finalizzato a mali esterni del tipo le emicranie, i mal di gola, il fuoco di Sant'Antonio, gli orzaioli, le storte, le sciatiche, i mal di schiena, i mal di stomaco, i vermi dei bambini, l'erisipela. Non mi risulta che ci fosse qualche pratica relativa al malocchio o alla possessione

con relativi amuleti, sacchetti magici o erbe e parti animali miracolose.

Sono convinto che queste guaritrici avessero anche capacità pranoterapeutiche e sensitive di cui non erano affatto coscienti.

Il fatto che "segnino" la parte malata con tre croci (il tre è numero sacro) in realtà corrisponde a veri e propri massaggi, pressioni, sfregamenti alle ghiandole e ai tendini. Ho notato che il pollice non si distacca mai dal corpo del malato e la segnatura segue linee orizzontali e verticali, simili, ma solo simili, a una croce. Le preghiere che a fine trattamento dovevano recitare i pazienti sono chiaramente un di più.

Il terapeuta, analogamente allo *sciamano* delle società primitive, racchiude insomma una duplice funzione: quella religiosa (di intermediazione tra il mondo reale e l'aldilà) e quella curativa. L'idea di un intervento di tipo soprannaturale apre certamente grandi interrogativi su quanto si misuri l'efficacia dell'atto terapeutico con la suggestione dell'ammalato.

La Chiesa ufficiale ha sempre mostrato scetticismo per questo tipo di credenze, nonostante la fede religiosa sia un elemento essenziale presente nel guaritore e venga richiesta a chi riceverà una segnatura.

So per certo che un parroco assai stimato di Castelnuovo credeva a questo genere di cure; così come mi risulta che ci creda e le applichi ora un noto e abilissimo chirurgo tortonese.

Al di là delle diverse opinioni sull'efficacia dei guaritori va detto che vi sono due differenze sostanziali rispetto la moderna medicina, la quale assicura un'assistenza sanitaria adeguata, ma è più disattenta e incapace di ascolto e si dimentica che esiste

il malato, oltre alla malattia. Inoltre la medicina, parcellizzata nelle numerose specializzazioni, spesso dimentica che la psiche e il corpo non sono due entità separate, ma interagiscono nelle manifestazioni patologiche.

Vediamo in sintesi, da quanto ho appreso da Maria Lunaschi, senza entrare nel merito di procedimenti assai complessi e differenziati, quali erano le caratteristiche dei *medgó* di Castelnuovo.

- Passaggio in famiglia delle conoscenze, a volte per fatti eccezionali.

- Misto di religione, conoscenze anatomiche e di fisioterapia.

- Assoluta gratuità dell'intervento del guaritore.

- Altissima considerazione per il loro operato.

- L'intervento deve svolgersi solo al calar della sera.

- Tre sedute consecutive e, se necessario, altre tre dopo una luna. Al terzo ciclo, se non si ottenevano risultati positivi, il guaritore dichiarava onestamente di non essere in grado di guarire il paziente.

- I settori di specializzazione erano il mal di schiena *dárnéra*, curato con pressioni esercitate con i piedi nudi stando sul paziente coricato ed esclamando “*Ra dárnéra ca vaga*”; gli abbassamenti di voce eliminati con un pezzo di carta da zucchero sul capo e un tizzone in un cucchiaino; i mal di gola guariti schiacciando i *gandiô* (piccole ghiande sulla parte alta del polso) tramite forti pressioni nella zona del polso e delle articolazioni delle mani; i vermi intestinali nei bambini, allontanati tagliuzzando un filo bianco in tanti pezzetti di un paio di centimetri e mettendoli nell'acqua (dopo poco tempo cominciarono a muoversi nel bicchiere); il mugugno che imbianca con un fungo la lingua e il palato, per il quale si provvedeva con due pezzi di tela bagnati con acqua corrente di una roggia e poi gettati via; la tosse asinina, la erisipela *roşinpila*; la sciatica; gli orzaioli (guardare dentro il collo di una bottiglia d'olio, ma assolutamente digiuni e ripetere l'operazione per tre giorni), le storte *strambadiür*.

Il tutto con contorno di preghiere normali e di recitativi misti latino-italiano che erano quasi incomprensibili dai malati. Inoltre, ma senza insistenza, la guaritrice consigliava al paziente, appena giunto a casa, di dire “tre Pater, Ave e Gloria”.

La *Varsóna* era particolarmente abile in due settori: l'emicrania e l'herpes zoster, con, a detta di molti che l'hanno contattata, risultati quasi sempre positivi.

L'emicrania spesso spariva tramite imposizione di mani e, alla fine, collocando un bicchiere d'acqua tappato con uno strofinaccio e rovesciato sulla testa. La pressione della mano e il panno impedivano all'acqua di colare via e, dopo un periodo che variava dai 5 ai 10 minuti, l'*àqua a buiva* ossia produceva tante bollicine.



Maria Lunaschi, ultranovantenne, partecipa alla vendemmia lungo la *stra dl'uräm*.

Il malato di herpes zoster si presentava con un “*Ohimimi i g’ó un ma téribil, mi i nin pös pü!*” e aggiungeva di sopportare da giorni dolori atroci e notti insonni. Spiegava che sulla pelle, al di sopra del percorso del nervo sofferente, si erano formate prima delle vescicole poi qualche crosticina e faceva vedere la parte dolorante.

L’herpes zoster, o meglio *ar fögh ad Sant’Antòni*, richiedeva l’utilizzo di 13 rametti tolti da uno *scué*, ossia uno scopino di brugo (erica) utilizzato in cucina. I rametti carbonizzati, uniti a un olio, venivano collocati nella zona malata. Maria pregava Sant’Antonio e tracciava qualche segno sulla parte dolorante. Infine invitava il paziente a recitare il rosario una volta tornato a casa.

Tredici rametti carbonizzati? Provo a fare un tentativo di interpretazione:

- tredici erano le grazie operate da Sant’Antonio, santo che ti proteggeva dal *fuoco*;
- valore terapeutico del calore prodotto dalle braci dei rametti bruciati;
- fuoco scaccia fuoco ed ecco il perché dell’accendere una piccola fiamma.

Va ricordato che esistevano anche i guaritori di animali che intervenivano sulle funzioni intestinali, sulle slogature o su arti infortunati. Soprattutto utilizzavano grasso di maiale rancido *ra sònşa* per ungere le ferite. Una volta compiuto l’intervento e dette alcune orazioni lanciavano verso l’arto sofferente l’acqua della scodella in cui era stato ammorbidito il grasso e mormoravano più volte “*Sònşa vègia, sònşa mórta fagh pasà ra stórta*”. Altro materiale utilizzato era il fango dei *tró* ossia dei mattoni poco cotti: venivano disciolti e con la fanghiglia argillosa i veterinari di un tempo rivestivano o incamiciavano l’arto lesionato.

A conclusione poi valeva il fai da te e qui si potrebbe fare un lungo elenco che, però, limito ad alcune soluzioni esemplificative.

- Far benedire al venerdì santo un nastro *ra frisa*, magari ponendolo in mano alla statua della Madonna *dra frisa* che è oggetto di culto nella chiesa di San Rocco. Tale nastro va legato attorno al capo in caso di forte emicrania.
- Tenere in tasca un paio di “castagne amare” *maró*, frutti degli ippocastani della chiesa della Madonna delle Grazie. Ti proteggeranno dai raffreddori dell’inverno che sta per arrivare.
- Mai scopare una casa in giorno di Natale, si scoperebbero via la salute e la fortuna.
- Se sul tetto cresce un arbusto semprevivo in quella casa non ci saranno malattie.
- Se vuoi eliminare le lentiggini devi lavarti con l’acqua piovana raccolta al chiaro di luna.
- Vuoi preservarti gli occhi da congiuntiviti o peggio? Alla mattina di Pasqua, al suono delle campane “slegate”, lavati gli occhi con la rugiada.

MANISCALCO - *caval, bô, asné, mül*

Interviste del 1980 ad Antonio Angeleri e Luigi Berri

Ho chiesto a un ex maniscalco, Antonio Angeleri, detto *u nasó* per le conseguenze di un calcio in piena faccia, infortunio tipico per chi aveva a che fare con i cavalli, e all'agricoltore Luigi Berri *Biundé*, qual era l'entità della forza lavoro animale impiegata a Castelnuovo nel periodo Anteguerra.

All'incirca 500 cavalli, altrettanti buoi e 150 fra asini e muli. Tali cifre non devono stupire se consideriamo che spesso i contadini impiegavano tre cavalli per l'aratura o per il tiro dei carri pesanti; che nelle cascine erano utilizzate esclusivamente coppie di buoi e che per recarsi al lavoro, quando non vi erano carichi pesanti, si ricorreva ad asini e muli.

Per fornire i ferri, curare gli zoccoli, tagliare il pelo a tutti questi animali vi erano ben cinque mascalchie. Il lavoro del *maniscàlch* richiedeva molteplici capacità. Occorreva conoscere bene la psicologia degli animali. Il cavallo spesso è docile *sincér*, il bue è molto agitato al momento della ferratura e occorre una struttura poderosa, ricca di fasce di cuoio per legarlo e sollevarlo (ce n'è ancora una alla cascina Piccagallo di Gian Luigi Berri). Occorre essere abili dentisti e avere conoscenze di veterinaria per curare piedi e intestino. Il tocco deve essere sicuro e delicato. Si deve essere ottimi fabbri per preparare i ferri adatti allo zoccolo. Angeleri me ne ha fatto vedere una ventina, da scegliere a seconda dei difetti dell'animale e da come posa gli zoccoli. Non era semplice togliere lo zoccolo vecchio, limare l'unghia (ogni anno lo zoccolo del cavallo si rinnova tutto, dalla base alla sommità), scavare nello zoccolo, piazzarvi il ferro rovente e inchiodarlo, il tutto tenendogli la zampa rivolta all'indietro e appoggiata sulle gambe.

Poi c'era anche da tagliare la coda ai cavalli



Antonio Angeleri con la macchinetta per tagliare il pelo.



U Nasó mostra alcuni tipi di ferri che variavano a seconda degli animali e delle caratteristiche dei singoli zoccoli. Accanto a lui l'incudine e sullo sfondo la forgia.

o adeguarsi a un compito ingrato, ossia, *giüstà* (castrare) i *cavàl intrégh* (gli stalloni). Questi i maniscalchi castelnovesi: Alberto Cristiani, Ettore Morini, Francesco Tollentino,



La bottega del maniscalco era dotata di molti attrezzi: vari tipi di martelli e mazze, la morsa, tenaglie da forgia, tenaglie da chiodi, raspe, lime, il limadenti, coltelli, una mola per affilarli e tanti ferri da cavallo. Alcuni dovevano essere maneggiati con cura, come quelli che sono ritratti nella foto per scavare nello zoccolo, per tagliare la coda o per castrare i puledri.



Il maniscalco al lavoro.

Antonio Angelieri e Ravarino.

Scomparsi dapprima i muli, poi gli asini e infine i buoi, nel 1970 rimanevano a Castelnuovo una ventina di cavalli da tiro. Poiché i cavalli lavorano una decina d'anni, ma possono vivere anche vent'anni, per la fine degli anni Ottanta è prevista la loro scomparsa.

Insieme a loro stanno estinguendosi coloro che sanno fare carretti e finimenti, o sono in grado di curarli e ferrarli.

Gli ultimi sono i fratelli Galasco di Sale. Un cavallo da tiro a fine anni Sessanta costava circa un milione ed erano molti coloro che ne facevano commercio, spesso recandosi in Ungheria, o li addestravano ancora puledri durante l'inverno. Ci si doveva rivolgere al maniscalco ogni due mesi spendendo ogni volta 12.000 lire. Per mantenere un cavallo era necessario avere un appezzamento di sette pertiche di erba medica. È evidente che un cavallo aveva un valore economico consistente e ciò spiega l'accorgimento adottato dagli allevatori locali. La cavalla va in calore per brevi periodi ma non lo manifesta. Per capirlo

non si fa ricorso a uno stallone, assai prezioso, poiché la femmina, se non è in fase riproduttiva, reagisce con violenza e con calci devastanti. Allora ecco la partecipazione di un asino che veniva fatto avvicinare alla cavalla. Se pronta e disponibile l'asino veniva allontanato a furia di bastonate e sostituito senza indugio dallo stallone. In caso contrario l'esperimento falliva e i calci e i morsi toccavano tutti all'asino.

Poveretto! Allo stallone il piacere e l'incolumità; all'asinello una fregatura in entrambi i casi: o botte da orbi dal padrone che allontanandolo lo lasciava a bocca asciutta o una rovinosa reazione dalla cavalla.

Gli animali venivano scelti con cura controllando la dentatura, l'ampiezza *du stòm*, come posava il piede. Da evitare il cavallo *mansé* che posava il piede di traverso o *fals*, ossia pigro, sospettoso e non collaborativo. Nella maggior parte dei casi venivano considerati come componenti del nucleo familiare, trattati con cura e chiamati per nome.

Per i cavalli non vi erano molti nomi, ci si limitava a *Ginu*, *Nanu*, *Balé* poiché il cavallo riconosce il suono della voce del padrone più che il nome. Altrettanto per gli asini: *Cecu*, *Bagiu* e soprattutto *Rico*.

Per il bue vi era più varietà di nomi poiché li capisce e per di più chiamare un bue per nome vuol dire farlo girare verso l'interno della coppia.

Questi i nomi dei buoi:

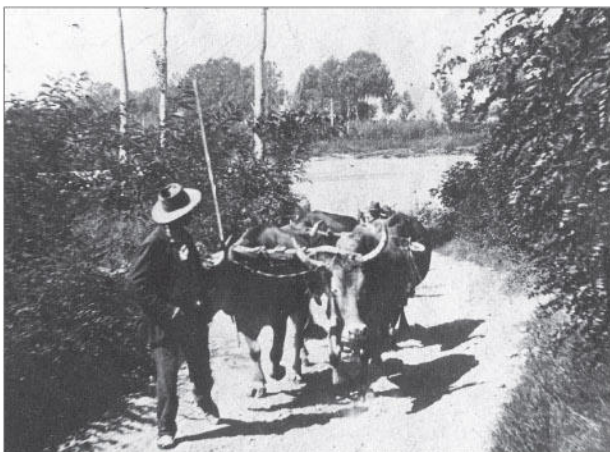
- **Bartó**, con le corna girate all'indietro a forma di berretto o per il modo di guardare di traverso (*ôg bartó*);
- **Bèlu**, il più bello;
- **Cavalé**, arzilla e vivace;
- **Fagòt**, piccolo e tozzo;
- **Fiuré**, simile a un fiore;
- **Murùs**, gentile e bravo come un moroso;
- **Piuché**, pulcino bagnato, nome ironico per i buoi di grandi dimensioni;



Un tiro da otto buoi nei campi argillosi. Qui, alla cascina Piccagallo, avevano dieci buoi poiché due a turno rimanevano a riposo per consentire alle ferite sanguinanti agli zoccoli di rimarginarsi. Anni Trenta, foto di Gian Luigi Berri. Sullo sfondo le fitte *murunà* per la bachicoltura.



Coppia di cavalli durante la semina del grano nei terreni della cascina Piccagallo.



Coppia di buoi che, presso la cascina Ceroggia, risale la riva della Scrivia.

- *Pumé*, rotondo come una mela;
- *Rabat*, grasso e piccolo da sembrare un tronco che rotola;
- *Rundané*, corna diritte come le ali di una rondine;
- *Rus, Griş, Biond*, a seconda del colore del pelo.

I buoi erano assai più difficili da “domare” (addestrare) e da questo deriva l’insulto *Bucé!* (Bovino!) a chi capiva poco.

Verso i tre anni li si preparava a camminare aggogati e in sintonia. Spesso si legava al giogo una ceppaia di *muró* per impedire corse e movimenti troppo vivaci. Li si abituava a pochi ordini quali *Duma!* per avviarsi, *Loo!* per fermarsi e *Va indrè!* per retrocedere. Per farli girare a sinistra o a destra si chiamava per nome il bue esterno. Il tutto accompagnato da punture con l’*aghiô*, un bastone con una punta costituita da un piccolo chiodo. Per farli arretrare li si pungeva *insì şnôg*. Con il tempo i buoi imparavano e, soprattutto se preceduti da un cavallo al momento dell’aratura, non avevano più necessità di essere stimolati con punzecchiature.

Il momento più difficile era costituito dalle arature estive (dalle 5 del mattino sino alle 11) che non potevano protrarsi a lungo poiché gli animali non sopportano il caldo (i cavalli emettono bava e i buoi lasciano penzolare la lingua manifestando così di essere al limite della fatica). In autunno il periodo si allungava e, con una interruzione di una oretta, si lavorava dalle 9 alle 17. Il risultato era di circa una pertica di terreno arata ogni ora.

Arrivati sui dieci anni di vita i buoi venivano sostituiti.

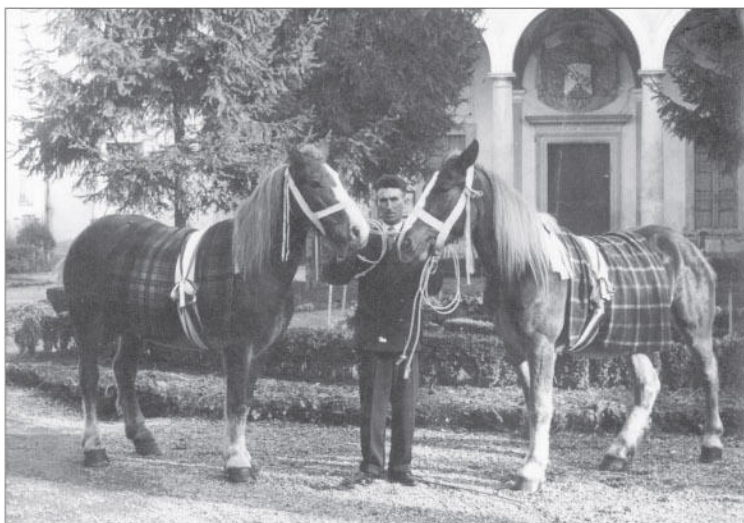
Tutto questo quando buoi e cavalli erano la forza motrice più potente che si conoscesse applicabile a un veicolo o a pesanti attrezzi di lavoro.

Poi nacque il cavallo vapore.



Balé. L’ultimo cavallo da tiro in attività a Castelnuovo. Siamo nel 1980 e Luigi Berri parte dal suo cortile in vicolo Butteri. La vestizione è perfetta, con tanto di paraocchi e cuffia bianca per proteggere la testa del cavallo dal sole. I finimenti sono ancora in buon stato.

San Giuseppe 1957.
Giuseppe Sacco con due splendidi puledri che ha addestrato durante l'inverno per abituarli ai carretti, ai calessi e ai lavori agricoli. Preparare giovani cavalli colmava il calo di lavoro che riguardava gli agricoltori nel periodo invernale. *Pipu* era uno di quelli più dotati nel capire e far lega con gli equini. Nella foto è ritratto a palazzo Centurione.



San Giuseppe 1973.
Tradizionale fiera, ora esclusivamente di macchine agricole e auto. Buona parte della *lea* era utilizzata per la vendita di buoi, vitelli, cavalli, maialini e pollame.



1989. Si stanno preparando in piazza alcune riprese del film dedicato alla vita di don Orione, film che ebbe soggetto e sceneggiatura di Emanno Olmi). In primo piano una coppia di buoi con un *tróncabal*.



MURATORE e *u taplà di magüt*

Interviste del 1980 a *Mario Scudesi Cicó, Tillio Soldini Barlich, Mario Pisa Tavé*

Un tempo gran parte dei bambini, giunti sui dieci anni, andava a fare i *magütè*, i garzoni di muratore, con un compenso di 6 soldi, ossia quasi un terzo di lira, (i muratori finiti percepivano 3 lire) per una giornata di 10-11 ore, escluso il tempo necessario per raggiungere a piedi il cantiere. Questo lavoro, pur se faticosissimo, era ambito, poiché i garzoni di falegname o fabbro non ricevevano alcuna paga, se non una mancia ogni tanto, accontentandosi di imparare un lavoro. Quindi i genitori preferivano avviarli presso le imprese edili e infatti il detto *'Ndè cu éntra un fiò u éntra na mica ad pò* ("Quando entra in casa un nuovo figlio, in famiglia ci sarà una pagnotta in più") corrispondeva a una dura realtà.



1932. Una parte delle maestranze che eseguirono i lavori di restauro del castello dal 1929 al 1933. Da sinistra in alto Vittorio Concaro *Mèmèch* e Mario Pisa *Tavé*. In basso: Giovanni Torti, Augusto Curone *Caciò*, l'ing. Innocenzo Rigoni *bò scübi* geniale progettista, Tommaso Pintor restauratore di Torino, Gino Torti assistente ai lavori e Mario Pessini.

Le imprese a Castelnuovo erano numerose e con molti operai; ad esempio quelle di *Vigé ad Valdàta*, Mario da *Schéna* (Simonelli), *Nando Ciapléna* (Gavio), *Cesare ad Miché* (Pasini), *Savéri* (Torti), *Giuané ad Profito* (Chicchino), *Leandro Martló* (Quattrocchio), *Virginio ad Bascambiò* (Suigo). Queste imprese di solito svolgevano lavoretti di riparazione (poche le case nuove in paese) e



I *magüt* di *Vigé ad Valdàta*, tutti castelnovesi, nel 1937 durante la costruzione della fabbrica del tabacco.

lavori più consistenti alle cascine per manutenzione o rifacimenti, visto che spesso andavano a fuoco. Ad esempio una cascina oltre Ova si chiama *ra Brüsà*, ricordo evidente del ripetersi costante di incendi. Si scavavano pozzi nei cortili e in campagna e ogni tanto arrivava il lavoro grosso, come il mulino dei Lenti, un ampliamento del cimitero, il restauro di un edificio comunale o la fabbrica del tabacco, e allora c'era pane per anni.

Il materiale era povero, il legname veniva in gran parte ricavato dai boschi di Scrvia e i mattoni buoni, acquistati con la calce e i *cup* alla fornace del *siür Vitori Azzi*, erano mescolati con i *fariò* (troppo cotti e duri), con i *malcòt* e con i *tró* che addirittura non erano cotti per niente. Questi ultimi erano assai ricercati dai contadini che li usavano per la *trunà*, ossia per ritrasformarli in argilla e curare con essa le ferite degli animali.

Il gergo dei muratori

Non è possibile trascurare un gergo a parte, esclusivo: quello dei muratori *müradù* o *magüt*, termine quest'ultimo di importazione lombarda. Proviene per equivoco dalla lettura dei libri di conti delle grandi opere architettoniche, tipo il Duomo di Milano, dove per ogni settimana si segnavano le retribuzioni pagate, formando tanti capitoli

quante le squadre operanti. A capoverso di ciascuno si indicava il nome del capomastro posto a capo della squadra, colla sua remunerazione; seguivano poi tutti i suoi dipendenti, ciascuno indicato coll'intestazione *mag. (istri) ut supra* cioè “della squadra di cui è a capo il mastro sopra indicato”. Questo inciso ricorrente vicino a nomi di persone, che erano evidentemente assistenti del capomastro, finì per convincere i lettori successivi che *magüt* significasse “muratore”.

Il gergo rappresenta una tradizione della categoria dei *magüt*. Diverso da paese a paese, ha radici che si perdono nel tempo e che spesso derivano da ironiche allusioni, come ad esempio lo stracchino, definito *şgutapiö*.

Altre parole hanno origini sconosciute o addirittura lontanissime nello spazio e nel tempo. *Varlidä*, l'ultima parola di questo breve elenco, deriva forse dal turco “varlich”, una imposta che



Muratori dell'impresa di Mario da Schéna al lavoro nel 1932 alla villa Santa Maria del Grue. Da sinistra Giovanni Rota, Mario Scudesi *Cicó*, Pietro Simonelli *Pedär da Schéna*.



Vittorio Simonelli *Vitöri da Schéna* controlla una gettata di calcestruzzo vicino al condominio “Tre corone”.



Ottobre 1946. Per dare una idea delle norme di sicurezza allora in vigore, ecco come lavoravano i muratori, fra i quali Ercole Gavio *Bèl giuän*, Luigi Pasquale *Cifulè* e Renato Pessini *ad Giacòb*. Qui stanno smantellando la chiesa della Pace, lungo la strada di San Damiano, per conto dei De Angelis. Il loro compenso era costituito dal materiale recuperato. Mentre smantellavano una capriata, il tetto crollò sfondando la volta della chiesa. Andò bene perché risolsero la cosa con una infinita serie di ammacature ma nient'altro. La fondazione della chiesa risaliva al 1474 ad opera dei Francescani minori. In epoca napoleonica divenne una "indigoterie", dove si lavorava il gualdo e si tingevano stoffe in blu.

ra locale e alle migliori condizioni di vita che non rendono più necessario un gergo segreto per non farsi capire dal padrone di casa e per coprire, quando la miseria e la fame erano più assillanti, le piccole azioni furtive dei *magiüt* (uva, vino, uova, verdura, una gallina).

Torno ora ai nostri *magiüt* che dovevano raggiungere a piedi le cascine o i paesi dove lavoravano, portandosi nella giacca il vino e qualcosa per il pranzo, sempre troppo poco per soddisfare il loro appetito, ed ecco allora il necessario ricorso al sotterfugio, e... al furtarello. Il tutto avvolto nel mistero e tramato in un linguaggio incomprensibile per i più; ma non per i vari *Gusto ad Caciò*, *Carabé*, *Cicó*, *Pepu du Sturnó* (un muratore abilissimo nel restauro), *Grilé*, *Cesare ad Pasé*, *Rico Barlich*, *Vitorio da Schénä*, *Cesco ad Valdata* e tanti altri.

dovevano pagare i cittadini non mussulmani; qualora qualcuno non potesse pagarla veniva sottoposto a periodiche bastonature.

È un vero e proprio linguaggio segreto, di cui abbiamo raccolto i termini più significativi prima che vadano perduti per sempre. Si riferiscono soprattutto a cose, persone, animali e azioni, collegati con l'arte del sapersi arrangiare senza essere colti in fallo. Alcune parole sono poi entrate nel dialetto normale, ma la maggior parte rimane in una cerchia che si va assottigliando sempre più.

U gérgh di magiüt non è più in uso da una sessantina d'anni e sono pochi quelli che ne ricordano qualche vocabolo o espressioni particolari (soprattutto quelle entrate nella terminologia dialettale) e ciò è dovuto al progressivo diradarsi di manodopera

Fraasi nel gergo dei muratori

- *Chilò u g'a stància un marabìs cu ingarbìsa* - Attenzione, c'è un tale che capisce il nostro gergo.
- *Chilò l'a ingarbì* - Costui ha capito.
- *Tapèla büsch cu stància ar casè* - Non parlare, che arriva il padrone.
- *Tapèla büsch cu ingarbìsa* - Zitto, che capisce.
- *Fat no ingarbì cu gh'é ra sprèla a ra balüstrüsa* - Non farti sentire che c'è la serva alla finestra.
- *Va a lümà mè ca stöncia ra batuchéra* - Vai a vedere che ora è.
- *Fica ar vër!* - Scappa veloce!
- *Cüca u raspänt e fica ar vër cu riva ar casè* - Prendi la gallina e scappa veloce che arriva il padrone.
- *S'u stància meslüs i ficäm a carëgia a murchì* - Se è mezzogiorno andiamo a casa a mangiare.
- *Va a süfà un bagiaré ad graväna* - Vai a prendere un bicchiere di vino.
- *Slóngäm un roch ad pö lòrgnu e na vangà da şgutapiö e pìam ra bagéra int'ar şlandré* - Dammi un pezzo di pane raffermo e una bella fetta di stracchino e prendimi la bottiglia del vino che è nella giacca.
- *Va müs!* parodia di “vamus” (andiamo) - Va piano, non esagerare, non darti troppo da fare nel lavoro!
- *Mola via intiraspacé* - Lasciami in pace.
- *Va un pò a pià u rampé* - Vai a prendere un gancio (che aiutiamo quel tizio che è al gabinetto da un'ora e non torna più a lavorare).
- *Fai no lüsa* - Vammi a prendere il vino, e non bermelo sostituendo poi con acqua lüsa la parte mancante.

Dizionarioetto: u taplà di magüt

- | | |
|---------------------------------------|---|
| - <i>abiüra</i> , acqua | - <i>büsch</i> , no, niente |
| - <i>albaré</i> , uovo | - <i>buschì</i> , defecare |
| - <i>baciuré</i> , bambino, figlio | - <i>buschiè</i> , gabinetto |
| - <i>baciuréna</i> , bambina, figlia | - <i>büşgis</i> , cattivo |
| - <i>bagéra</i> , bottiglia | - <i>caciô</i> , cappello |
| - <i>bagiaré</i> , bicchiere | - <i>carëgia</i> , casa |
| - <i>bajët</i> , guardia, carabiniere | - <i>casè</i> , padrone (nel caso vi fossero due padroni, il <i>casè gis</i> era il più importante) |
| - <i>balüstrüsa</i> , finestra | - <i>casèra</i> , padrona |
| - <i>bat u livèl</i> , bere | - <i>cérech</i> , soldi |
| - <i>batòca</i> , ora | - <i>cësp</i> , padre |
| - <i>batuché</i> , i quarti d'ora | - <i>cëspa</i> , madre |
| - <i>batuchéra</i> , orologio | - <i>ciusinà</i> , orinare |
| - <i>bèla plëta</i> , bella ragazza | - <i>chilò</i> , questo qua |
| - <i>blimblàna</i> , campana | - <i>ciüfà</i> , rubare |
| - <i>bòtul</i> , noci | - <i>crusé</i> , martello |
| - <i>bugiô</i> , secchio | - <i>cubià</i> , dormire |
| - <i>bula</i> , livella d'aria | - <i>cucà</i> , prendere |
| - <i>bul da rat</i> , salame | |

- *demònt*, padrone
- *farfurèl*, fagioli
- *ficà*, scappare
- *flanàda* (*scamunàda*), battitura
- *gàrdia*, uva
- *gimàra*, giaccone
- *gis*, buono, in gamba
- *gnòch*, pugno
- *gravàna*, vino
- *gravanà*, bere
- *ingarbì*, capire
- *ladrìgi*, mattone
- *lainó*, quello là
- *lampadé*, bicchieri
- *lima*, bottiglia
- *löfi*, cattivo, molle
- *lorgnu*, raffermo
- *lümà*, guardare
- *lüša*, acqua
- *lüšà*, annacquare
- *lušëta*, sigaretta
- *lüsüra*, giornata
- *magüt*, muratore
- *magütè*, garzone di muratore
- *marabìs*, tipo sospetto (ma anche “moroso”)
- *marèi*, mattone
- *martlé*, ore
- *meslüs*, mezzogiorno
- *murchì*, mangiare
- *mustüs*, salame
- *pajè*, cesso
- *péloja*, sole
- *piota*, cinque
- *quibus*, soldi
- *raspänt*, gallina
- *rüscà*, lavorare
- *sapiént*, geometra
- *šbujà*, trippa
- *scabi*, vino
- *scabià*, bere
- *scajà*, pagare
- *scamunà*, picchiare
- *šgajëla*, fame
- *šghèi*, soldi
- *šgutapiö*, stracchino
- *slandré*, giacca
- *slümèl*, fratello
- *slümèla*, sorella
- *šmurfi*, mangiare
- *spaghët*, paura
- *spiüs*, prete
- *sprëla*, serva
- *spuvréna*, sigaretta
- *stafël*, formaggio
- *stüncià*, essere, arrivare
- *stimbrëna*, stasera
- *strisi*, pane
- *suàgia*, calcina
- *süfä*, rubare
- *suliè*, scarpe
- *šaršlà*, bastonata
- *tabùì*, cane
- *taplà*, parlare
- *téncia*, ombra
- *tišëna*, polenta
- *trabüch*, geometra (se alto viene denominato *trabüch e mès*; se basso *mès trabüch*)
- *turnèla*, minestra
- *tusi*, pagare
- *varlida*, bastonatura

SARTO E SARTA - *u sartù e ra sartùra*

Interviste del 2011 a *Rina Bensi* e altre persone

Riprendo da un quaderno di “memorie” - datato 1988 - di mio padre, Migliorino Brunetti, di professione sarto, alcuni appunti relativi al suo apprendistato e al lavoro successivo.

«Terminate le Scuole Elementari, era il 1922, sorse il problema di cosa fare. Visto che in fabbrica non mi avrebbero preso per l'età, mia madre mi trovò posto presso un sarto, che si rivelò un pelandrone. Con lui c'erano già due apprendiste che mi accolsero con ovvia diffidenza. Lavorava mezz'ora e poi spariva per andarsi a giocare i soldi a carte. Morale: bolletta generale e debiti da tutte le parti. Allora gli apprendisti artigiani per un certo periodo non venivano pagati e al massimo ricevevano una mancia alla domenica. Con tale maestro non mi piaceva affatto fare il sarto, ma oramai ero in ballo e dovevo ballare. Le ragazze, stanche di chiedergli i soldi e di non ricevere nulla, se ne andarono. Io non avevo scelta e per fortuna fu lui che se ne andò fuggendo i debitori.

L'anno successivo emigrai a Genova e andai a lavorare da un altro sarto, un sordomuto, un brav'uomo, ma non capivo mai cosa volesse dirmi. Con lui c'erano alcune ragazze che parlavano solo genovese e le capivo ancora meno. Stabilito un certo equilibrio, il sarto era contento di me e mi aiutava in tutto».

«Nel 1934 decisi di rientrare a Castelnuovo e di mettermi in proprio. Non avevo una grande esperienza, ma mi favoriva l'aureola di aver imparato in una grande città. Fu dura farsi una clientela; a Castelnuovo c'erano 14 sarti, tutti appoggiati da folte parentele che io non avevo. A poco a poco andai affermandomi. Cominciai con una vecchia macchina da cucire acquistata da un rottamaio. Faceva un tale rumore che sembrava un treno. Trovai poi una macchina per calzolaio che adattai alle mie necessità, e infine una Singer che tenni per tanti anni. Probabilmente devo a lei le mie ginocchia malandate, allora non c'era motore e si pedalava in continuazione.

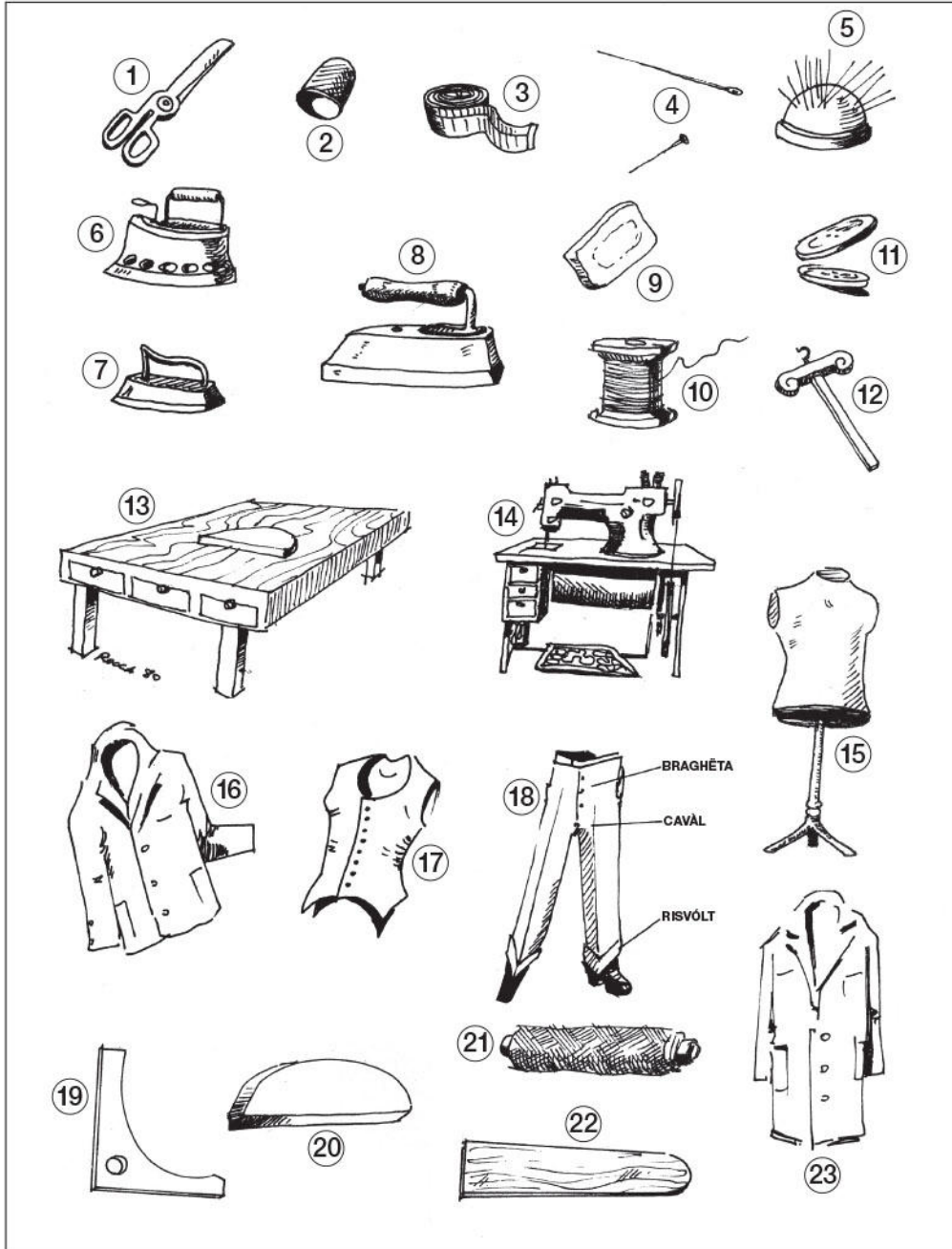
I guadagni non erano alti ma si viveva. Studiando su riviste di moda imparai per bene a tagliare i vestiti e riuscivo a farlo per intuito senza far ricorso ai modelli di carta.

Vennero di moda i vestiti sportivi e così potei sfogare il mio estro. Dovetti prendere qualche aiutante e così feci per alcuni decenni. Tra queste ricordo Maria Novelli, Maria Chicchino, Elsa Merlo, Gloria Parodi, Mari Colonna, alle quali versavo a fine settimana 5 lire.



Alcuni attrezzi da sarto utilizzati da mio padre.

Nei periodi di più intenso lavoro mi alzavo alle tre di notte e lavoravo sino a sera, quando mi sentivo sfinito. C'erano periodi massacranti come quelli che precedevano le festività natalizie e pasquali e quelli di stasi, come a gennaio e a febbraio».



Gli arnesi del sarto. 1- furbişinó, 2- didál, 3- métär o cèntim, 4- agügia e spuntó, 5- pórtäspuntó, 6- suprès, 7- fèr da stirà, 8- fèr gròs, 9- gès, 10- ruchèt, 11- butó, 12- umé, 13- bãnch, 14- màchina da cùşì, 15- maniché, 16- şachè, 17- gilè, 18- calsó, 19- squàdra, 20- mèsälóna, 21- spagnulèta, 22- asa da stirà, 23- paltó.

«Lavoravo con i prezzi più bassi di quelli praticati dagli altri e, in più, vennero da me novellino tutti coloro che abitualmente non pagavano. Allora ce n'erano parecchi di questi tipi e io, essendo stato fuori Castelnuovo a lungo, non li conoscevo. Per localizzarli dovetti pagare spesso di persona».

«Il declino del lavoro dei sarti derivò dal fatto che la gente non vedeva più nel vestito fine e ben fatto un motivo di orgoglio. Per di più ci fu anche quel curioso fenomeno dell'apparire come straccioni e ci fu chi venne da me a farsi cucire delle pezze sui pantaloni nuovi. Fu un declino lento ma inarrestabile. Quasi tutti acquistavano indumenti preconfezionati. Negli anni Settanta ogni tanto uno dei 14 sarti cambiava mestiere. A ogni chiusura annuale si riprendeva un po', per poco. Ho visto tutti i sarti cessare. Ormai lavoravo da solo e alla fine chiusi anch'io.

Fa male vedersi spingere fuori a poco a poco senza poter trasmettere ad alcuno tutto ciò che avevo imparato. Sarà una legge della vita, ma è assai dolorosa».

Il lavoro del sarto

Un lavoro antichissimo, completamente manuale e con ampio spazio per l'estro creativo. Un lavoro che è in gran parte svanito nel nulla vanificando conoscenze che richiedevano anni per essere messe in pratica. Un mondo che non riguarda solo i sarti, ma anche le sarte, le camiciaie, le ricamatrici. Pressoché tutte le donne erano in grado di farsi una gonna o di ricamarsi un corredo e ciò per aver imparato dalle madri o più spesso andando a collaborare in giovane età, senza alcun compenso, presso sarti e sarte, oppure seguendo i corsi organizzati dalle suore dell'Ospedale o dalle Immacolatine dell'asilo. Le apprendiste solitamente erano disponibili solo nei mesi invernali poiché con la bella stagione aiutavano nei campi. Le aiutanti professioniste, invece, oltre ad imparare un mestiere e a utilizzare per sé avanzi di stoffa, guadagnavano qualcosa, ma non si pensi assolutamente a cifre elevate.

Immaginiamo queste botteghe, di solito di ridotte dimensioni, con un sarto o una sarta attorniate da 4-6-8 ragazze; il rumore di fondo è il chiacchiericcio o il fruscio della pedaliera. Ritagli di stoffa dappertutto e un cesto per gli avanzi più piccoli che venivano poi venduti allo straccivendolo *u strasè*. Qualche capo è appeso alle stampelle o ricopre un manichino. I tagli di stoffa sono riposti in un alto scaffale con vari piani. Un grande specchio è addossato a una parete affinché il cliente, al momento della prova, possa rimirarsi per bene. Il lavoro terminava alla sera, ma dalle sarte, dopo cena, si presentavano le ragazze che lavoravano in filanda, al tabacco o nei calzaturifici, le quali volevano imparare a farsi vesti e soprattutto il corredo. I legami fra queste giovanissime aiutanti erano forti e ogni occasione per far festa era buona, a cominciare dai pasticcini e zabajone nelle serate del 13 novembre, ricorrenza di sant'Omobono, protettore di chi, mercante o sarto, lavorava con i tessuti.

Vediamo infine le fasi del lavoro di un sarto.

Abitualmente si creano vestiti completi, pantaloni, cappotti; qualche volta anche mantelle per le quali occorre liberare lo spazio della bottega per distendere il panno. Il cliente si presenta con un taglio di stoffa di velluto, di lana, di lino o di cotone ed esprime i suoi desideri. Il sarto gli prende le misure con il metro avvolgibile (braccio piegato, spalle, dal collo sino alla lunghezza desiderata per la giacca, il torace, cintura, fianchi e lunghezza gambe sino al "cavallo").

Alcuni sarti elaboravano un modello di carta per essere più sicuri, quelli più abili disegnavano direttamente sulla stoffa. Ecco il taglio con *ar furbsinó* e poi l'imbastitura con il punto molle. Era venuto il momento della prova, chi una sola volta, chi due o tre. Il cliente si cambiava in uno sgabuzzino e poi il sarto controllava eventuali difetti e soprattutto verificava la "caduta" delle maniche che staccava e poi reimpostava con gli spilli. Cominciava così una lunga serie di ore a cucire manualmente punti a cavallo, rifare le cuciture con fili adeguati, bucare le asole e ricamare con seta *j agàs*, applicare tasche e taschini (ben quattro nei gilè), mettere i battitacco, i bottoni, i passanti, rivestire tutto l'interno con la fodera. Se c'era qualche dubbio si chiedeva al cliente una seconda misura.

Al sabato le aiutanti sbastivano il vestito togliendo tutti i punti di cotone utilizzati per l'impostazione ed ecco che il sarto provvedeva personalmente a un lavoro faticosissimo; la stiratura con un paio di ferri, di diverse dimensioni ma entrambi assai pesanti e spesso tenendo un cuscino duro sul braccio sinistro.

Alla domenica mattina, sul presto, uno dei figli o un aiutante provvedeva (ricevendo in cambio *ra bunamö*) a consegnare al cliente *ra müda növa* che avrebbe indossato per la prima volta poco prima di recarsi a messa.

In settimana il sarto andava a visitare il cliente per verificare come stava con il vestito nuovo e gli consegnava il biglietto con il conto. Non sempre la cosa andava liscia e ogni tanto qualcuno, con pretesti vari, tirava per le lunghe. Mio padre sosteneva che assolutamente si doveva essere sempre ricompensati altrimenti due erano i danni: quello di non ricevere i soldi e poi quello di perdere un cliente poiché chi non pagava, poi non aveva più la faccia tosta di ritornare.

Il compenso era proporzionato al tempo di lavoro che era uguale per un vestito con stoffe costose o con stoffe dozzinali. Per fare un vestito completo (giacca, pantaloni e gilè) occorrevano almeno quattro giorni, ma non di otto ore, bensì di 12-13 ore e levatacce all'alba del sabato e della domenica per finire il tutto per la mattina festiva. Difficile far capire a un giovane che questi erano i ritmi di lavoro dei mestieri di un tempo!

I protetti da Sant'Omobono

Il protettore di tutti coloro che trattavano tessuti era Sant'Omobono (13 novembre). A lui era dedicato un detto, *Sant'Omobó, u sänt di ladró*, vista l'abitudine di sarti e sarte di ricavare qualche pezza di stoffa aggiuntiva, utile per le proprie necessità.

Quindi nel 1934 erano 14 i sarti a Castelnuovo, tanti e nello stesso tempo pochi se si pensa che occorreva vestire circa tremila maschi. Dobbiamo, però, ricordare che *ra müda* veniva indossata solo alla domenica e un abito, prima di essere adattato per i figli o per i fratelli minori, veniva voltato e rivoltato. Spesso capitava che il vestito da morto fosse lo stesso di quando il defunto si era sposato.

Elenchiamo alcuni sarti *sartù*

- Anversa Luigi e Mauro *Füria* in via Matteotti, angolo via Milano.
- Bellomo Pierino in via Garibaldi.
- Brunetti Migliorino Libero, prima in via Garibaldi *int'ar cantó ad Cuncà* (ora vetraio Migliore) e poi in via Dante.

- Chiapuzzi Giacomo *Ciapüs* o *Mignó* in via Marguati.
- Curone Mario *Portarùsa*.
- Garavelli Pipé *Giardinè* e poi il figlio Beniamino *Grand'hotel*, prima in via Roma e poi in piazza delle Rimembranze.
- Ghibaudi Giovanni *Bargè* in via Matteotti.
- Grandi in via Marguati.
- Masino Mario in via Marguati.
- Laino Emilio nel palazzo De Angelis, ora Scotti.
- Scaffino Mario *u Sarturôt* in via Soldini.
- Tosonotti alla frazione Ova.

E ora le sarte *ar sartùr*

Tutte le donne sapevano cucirsi una gonna, ma alcune lavoravano per una clientela ed erano note se sapevano cucire ottimi *tailleurs* o creare vestiti da sposa. Quasi mai avevano una bottega e per lo più lavoravano in casa, circondate da apprendiste che non percepivano alcun compenso.

Impossibile elencarle tutte, vediamo le più note.

- Bassi Maria *Ruma* in via Einaudi.
- Bensi Maria *Racléna* in via Roma.
- Bensi Piera *Piera ra Majóna* in via Bixio.
- Bensi Rina *Binsëta* in via Torino.
- Berri Luigina *Patacóna* in vicolo Valenti.
- Cassola Teresa *Scüdléna* in via Dante.
- Chicchino Franca *Profito*, moglie di Pietro Isetta.
- Curone Anna.
- Ferrari Pina *Capuséna* in via Torino.
- Piccinelli Amelia in via Marconi.
- Pisa Pina.
- Pittaluga Rita in via Gioberti.
- Ragni Elda.
- Sacco Anna, solo pantaloni da uomo.
- Sacco Severina in via Zerba.
- Scacheri Ida *ra dona dl'inglés* in via Zerba.
- Sottotetti Rosetta *Urtlanéna*, madre di Renata Barzega, in via Cavour.
- Stella Maria *Furéja* in via Garibaldi e in via Tortona.
- Torti Erminia e Maria *Tuniöra* in via Magenta.
- Torti Luigina *Bragagéna* in via dei Bandello.
- Traschio Anna *Cilio* in via Solferino ora casa Maggi.
- Zagnoni Piera in via Einaudi.
- Teresina *ra Guarşgnéna* davanti a Palazzo Centurione e *Maria dar fréd* in via Roma.



Le camiciaie *ar camišér* e le ricamatrici

- Basiglio Natalina *Menighéna* in via Garibaldi.
- Cairo Anna *Furéja* in via XX settembre.
- De Matti Pierina *Bütir* o *ra Gröna* in via Marconi.
- Pastore Emma, madre di Piero Pastore, inizio via Castelfidardo.
- Rossi Maria *Lalóna* in vicolo Francesco Monza.
- Suigo Maria *Farlürena* all'inizio della strada dei Cappuccini.
- Valdata Pinetta in via Castelfidardo.
- *Ra Frusìna* nel vicolo accanto alla ex caserma di via Umberto.

Mercanti di stoffe

- Famiglia Arona *Cómba* in via Dante.
- Carletto Gatti e figlie in via Mazzini, casa medioevale.
- Ferrari Maria *Maria ad Rico* o *ra Mercantóna* in via De Agostini.
- Martinelli Giampaolo in piazza, ora Oreficeria Balduzzi.
- Veronese Primo e Mario in piazza Vittorio Emanuele.

Dizionario del sarto

- *agàsa*, asola per allacciare i bottoni
- *agügia*, ago da sarto, più corto e più grosso di quelli normali. Si divideva in due parti: *ra póna* e *ar cü* la cruna
- *agügià*, gugliata, quantità di filo occorrente per una cucitura
- *asa da stirà*, lunga tavola di legno con una leggera imbottitura, utilizzata per stirare gli indumenti finiti
- *aväns*, ritagli avanzati durante il confezionamento; venivano consegnati al cliente per eventuali future riparazioni
- *avlüd*, stoffa in velluto
- *bänch*, grande banco in legno grezzo su cui tagliare le stoffe e svolgere operazioni che richiedevano supporti ampi
- *calsó*, pantaloni, con *cavàl*, *risvólt* e *braghëta*
- *cimùsa*, cimosa, orlo compatto che delimita un tessuto
- *cré*, crine, pelo di cammello fra tessuto e fodera nel collo dei cappotti
- *cutó d'imbastì*, filo di cotone dozzinale per impostare le successive cuciture
- *didàl*, ditale
- *fèr da stirà*, ferro da stiro. Di varie

misure e pesi. Il più grande pesava sei chili. Frequenti gli "scrolloni" dovuti a scariche elettriche favorite dalla umidificazione della stoffa

- *födra*, fodera interna in taffetà o in raso
- *furšéna*, forbice normale per tagliare i fili, la fodera e piccoli pezzi di stoffa
- *furšinó*, grande forbice utilizzata per tagliare la stoffa segnata con il gesso. Essendo pesante veniva tenuta appoggiata al banco
- *gës*, gesso di forma quadrata che serviva per segnare l'impostazione del capo d'abbigliamento o indicare linee di correzione al momento della prova. Veniva anche denominato *ra prèda*.
- *grup*, nodo in fondo alla gugliata per bloccare la cucitura all'inizio
- *ingléša* o *braghëta*, abbottonatura e gancio sul davanti dei pantaloni
- *màchina da cüšì*, macchina per cucire. Rinomate erano le Singer e le Necchi
- *mantléna* o *piligréna*, tabarro di lana nera con gancio al collo, di varie dimensioni e peso
- *mèšalöna*, mezzaluna di legno duro,

dello spessore di 5-7 centimetri, per la foratura della stoffa in corrispondenza delle asole. Utilizzata anche per stirare la curvatura delle spalle

- *métär* o *centim*, metro in tessuto per consentirne l'arrotolamento (lungo un metro e mezzo)

- *müda*, vestito completo con giacca, pantaloni e spesso anche gilè

- *pédäl*, pedale della macchina da cucire

- *pilé*, piedino della macchina da cucire sotto cui far scorrere la stoffa

- *pónt a cavàl*, sopraggito, cucitura a punti piccoli e fitti con cui si fermano i margini sfilacciati di stoffe tagliate

- *pónt ad marca*, punti di cotone lasciati molli fra due tessuti e poi tagliati al fine di formare due linee speculari

- *pörtäspuntó*, cuscinetto rigonfio in cui piantare gli spilli ricuperati. Anche *piäntäspuntó*

- *réf*, filo per cucire in cotone o in seta. Poteva essere di due numeri, il 16 assai robusto o il 30. Meno usato il 50, più fragile e sottile, più adatto al lavoro delle camiciaie

- *rivultà*, scucire un abito vecchio e invertire l'interno con l'esterno

- *ruchët*, piccolo cilindro di legno forato e sagomato alle due estremità su cui è avvolto il filo per le macchine da cucire

- *şachè*, giacca

- *şbastì*, togliere i punti di cotone bianco utilizzati all'inizio per imbastire l'indumento; operazione che si svolgeva al sabato, immediatamente prima della stiratura finale

- *şpagnulëta*, rotolo cilindrico di cartone attorno al quale si avvolgono i filati

- *şpöra*, bobina inserita nella navicella della macchina da cucire

- *şpuntó* o *şpuntuté*, spilli

- *şquàdra*, squadra di legno con un buco per appenderla al muro; utilizzata per tracciare le linee con il gesso al momento della impostazione

- *stasa*, riga per segnare linee rette con il gesso

- *tacó*, toppa collocata a rinforzo di parti lisce o a copertura di buchi e strappi

- *télaginvésa*, tela genovese, completamente blu, antesignana dei blue jeans, utilizzata dagli operai

- *télarüs*, tela robusta per pantaloni da lavoro, di colore grigio e nero con righe grigio scure; particolarmente utilizzata dai contadini

- *umé*, appendiabiti

- *virgolina*, filo di seta rigido che fa da anima alla fitta cucitura attorno alle asole da uomo

SCAVATORI DI POZZI - *Cui ca favän i pus*

Intervista del 1984 a *Giovanni Cairo Raniô* o *Maul*

“Qual è quella cosa che scende ridendo e sale piangendo?” Chi di noi, da bambino, non si è sentito porre tale indovinello legato all’esistenza dei pozzi?

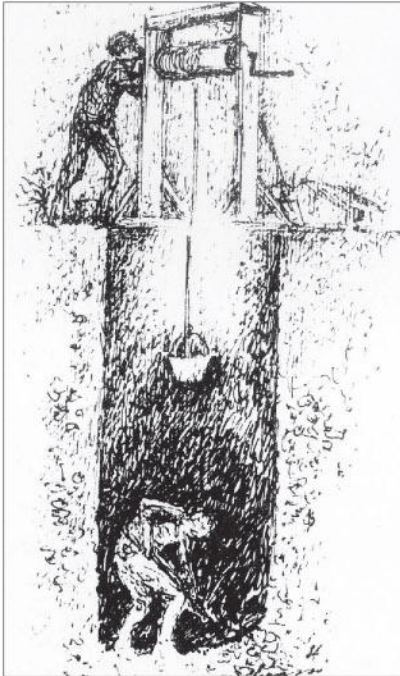
I motori elettrici e poi gli acquedotti hanno reso più difficile la soluzione del quesito. Oggi non si scavano più pozzi, non si scende più di persona nel profondo buco a scavare con il corto piccone la terra che veniva tirata su con *ra bülgra* e *ar bugiô*. È finito anche questo mestiere: il mestiere dello scavatore di pozzi, un lavoro duro e pericoloso che, però, come tutti i lavori di un tempo, doveva essere fatto per bene.

Gli ultimi pozzi in paese vennero scavati nel 1939, ma fino al 1950 vi era ancora qualcuno che ricorreva allo scavatore per *arfundà* il pozzo nel caso, in estati particolarmente secche, rimanesse asciutto.

Solo nel 1977 vi è stato un ritorno agli antichi splendori quando, in occasione della vicenda del tetracloruro nella Scrvia che provocò la chiusura degli acquedotti, i pozzi ritornarono in auge e molti si rallegrarono con se stessi per aver resistito alla tentazione di trasformare il pozzo in un deposito rottami.

Il pozzo era centro di vitale importanza per tutti gli abitanti del cortile poiché forniva l’acqua, la materia prima per vivere.

Intorno alla casetta del pozzo, addossata a un muro della casa e protetta da un



Ra bülgra. Verricello con due barre di ferro per far girare il grosso cilindro unendo le forze di due persone. Serviva per calare lo scavatore nel pozzo.

Il disegno è del pittore Grassi di Voghera.

cancellotto di legno sempre chiuso per evitare che vi cadessero i gatti e vi si sporgessero pericolosamente i bambini, si ripeteva l’azione secolare di calare il secchio per dar da bere al cavallo nella stalla; per colmare il grosso tronco scavato a barchetta dove andavano a bere i maiali e le galline; per riempire *ar fugó* in cui si riscaldava l’acqua per il bucato; per attingere l’acqua ad uso domestico; per calarvi d’estate i generi alimentari in una *cavàgna* e mantenerli freschi; per lanciarvi un arpione *rampinèla* al fine di recuperare i secchi sganciatisi dal gancio *mujèta*.

La testimonianza è di Giovanni Cairo *Maul*, figlio di Pietro, il più noto e abile scavatore e “sfondatore” di pozzi di Castelnuovo, insieme a Fausto Quattrocchio *ad Martló*.

Occorreva anzitutto procurarsi un verricello *ra bülgra* con due barre di ferro a collo d’oca per poterla manovrare in due; le corde con gancio a riccio per tirare in superficie i *bugiô* colmi di terra; picco, badile, vanga dal manico corto; piombo per andare dritti in verticale e il tamburo in legno di robinia per iniziare la *canä*, una volta trovata l’acqua.

Lo scavo era di metri 1,60 di larghezza che poi, una volta rivestito in mattoni, si riduceva a poco più di un metro. Questo per i pozzi in paese, mentre quelli in campagna avevano, invece, un diametro finale fra i 150 e i 180 centimetri.

Chi scendeva nel pozzo si sceglieva due assistenti di massima fiducia con il compito di calarlo legato a una corda, sollevare i secchi, calare i mattoni, tenere pulito lo spiazzo superficiale. Ba-



Giovanni Cairo Maul 1923 - 2009

sta un attimo di disattenzione ed ecco che il secchio sbanda, tocca la parete friabile e giù sassi e terra in testa o sulla schiena di chi sta sotto. Ogni cosa che precipita acquista velocità e diventa pericolosa. Chi sta sopra deve ubbidire solo al comando di chi scava e badare, senza distrarsi, a ciò che avviene in basso poiché è frequente la formazione di gas in fondo allo scavo.

Pietro aveva come assistenti il figlio Giovanni e un socio di Guazzora.

Di Pietro Cairo, *Maul Raniò*, è risaputo un aneddoto. La moglie, vedendoselo spesso tornare a casa con brutte ferite provocate da vetri o ferri finiti in fondo ai pozzi, gli regalò un bel paio di stivali di gomma. Pietro, però, non li calzava quasi mai e, alle rimproveranze della moglie, rispose che le ferite ai piedi prima o poi si rimarginano mentre un taglio ai *gambàl* li avrebbe rovinati per sempre con conseguente spreco di denaro.

Quando toccò a Giovanni occuparsi dei pozzi, individuò due assistenti di cui aveva totale fiducia: Tino Celotti ed Ercole Gavio *Ar bèl giuän*, e non gradiva che i committenti, per risparmiare, offerissero la loro assistenza.

Nel 1947 *Maul*, scavando un pozzo in campagna ai *Büsch*, dovette avvalersi del solo Ercole Gavio poiché i due contadini che gli avevano richiesto il lavoro volevano uno sconto. Per la fretta e l'imperizia, mentre calavano i mattoni, i proprietari rovesciarono la cesta e Giovanni venne colpito alla testa. Spaventati e convinti di averlo ucciso, nonostante i richiami di Ercole, i due fuggirono. Allora Ercole si calò nel pozzo, legò *Maul* privo di sensi e, con grande fatica, risalì in superficie. Distese Giovanni a terra, corse a chiedere aiuto e tutto si risolse.

Vi erano altri grossi rischi per i costruttori di pozzi. Chi scendeva doveva essere molto cauto e stare attento al formarsi di gas mortali. *Maul* ricorda di quella volta che, lavorando alla cascina "Stella", scese fino a 10 metri, poi, sentendosi la testa pesante, provò ad accendere un fiammifero che si spense subito. Ritentò due volte con una candela accesa calata dall'alto, ma questa, giunta alla sua altezza, si spegneva. Risalito prontamente in superficie, scoprirono per bene il pozzo, vi gettarono secchi di acqua per un paio di giorni e il lavoro poté riprendere.

A Castelnuovo non ci si ricorda di scavatori morti in seguito a cedimenti del pozzo, e ciò dipende dal fatto che il terreno è argilloso e compatto.

I pozzi venivano scavati in tutte le stagioni, infatti d'inverno la canna è tiepida; ma si preferiva costruirli d'estate perché le sorgenti sono basse e quindi si poteva scavare più a fondo senza rischi di rimanere all'asciutto l'anno successivo.

A causa del disagio, della fatica, del rischio, la paga era più del doppio di quella di un muratore e *Maul* ricorda che percepiva uno *scüdé* all'ora. Per scavare un pozzo, rivestirlo di mattoni a cerchio e costruire la casetta di copertura occorrevano complessivamente 12 giorni. Per lo scavo di nuovi pozzi la cifra veniva concordata prima, mentre per le ripuliture e le "sfondazioni" si lavorava a cottimo.

I pozzi andavano dai 5 metri di profondità della regione Cantaberta ai 10 dei terreni verso Pontecurone. Il massimo della profondità lo si raggiunse alla cascina "Stella", verso Viguzzolo, con 14 metri. Altrove le cose erano più difficili e a Pontecurone dovette lavorare in un pozzo di 24 metri che poi abbandonò, nonostante le proteste dei proprietari, poiché nel fondo continuava a ristagnare gas.

Arrivati con lo scavo alla sorgente, si scendeva ancora di 90 cm, mandando in superficie terra, fango e acqua sporca. Ogni centimetro guadagnato, con l'acqua alle cosce, richiedeva uno sforzo tremendo.

Infine si piantava nel centro del cerchio un pesante palanchino, affondandolo il più possibile per favorire la risalita dell'acqua.

Collocato un cerchio di legno di robinia sul fondo (la robinia resiste all'azione corrosiva dell'acqua) si costruiva la *cana*, una camicia di mattoni a cuneo dal basso all'alto. Arrivato all'altezza di un metro e cinquanta circa, lo scavatore posava sul cerchio di mattoni due travetti e assi, sagomate come un tavolo rotondo. Si saliva su questa piattaforma e si continuava per un altro metro e mezzo. Di ponte in ponte si arrivava alla superficie.

Per spostare il ponte bisognava farsi mandare giù altri due travetti che venivano sistemati nei fori appositamente preparati, si toglievano le tavole sotto i piedi e le si poneva sul ponte superiore, ci si legava alla corda e, penzoloni, si tagliavano i travetti in basso per metterli sull'altro ponte e ci si faceva tirare su.

Quindi nella *cana* rimanevano i buchi dell'impalcatura che sarebbero poi serviti, nel caso di siccità, per scendere di nuovo e questa volta senza corda.

Infatti il secondo tipo di intervento degli scavatori dei pozzi consisteva nella «sfondazione» quando la falda della Scrivia si abbassava e il pozzo rimaneva asciutto. In questo caso si lasciava a casa la pesante *bülgra* e si ricorreva alla *tajöra*, sostenuta da *tri pasó*, poiché non c'era da calare mattoni e lo scavatore, pur aiutato dalla corda, scendeva e saliva appoggiando la schiena alla *cana* e infilando i piedi nei buchi della vecchia impalcatura.

Si toglievano vetri, latte arrugginite, eventuali gatti morti, si scavava per un metro e si gettava calce in zolle nell'acqua sporca per disinfettare il pozzo e il giorno successivo l'acqua era di nuovo corrente, chiara e potabile.

Giovanni Cairo ci ha raccontato la sua ultima esperienza che risaliva agli anni Sessanta. Due amici gli chiesero il favore di ripulire un pozzo in campagna e, dopo molte insistenze, lo convinsero. Ne venne fuori una vicenda tragicomica perché, completato il lavoro, i due, senza alcuna esperienza, non riuscivano più a tirarlo fuori.

Ma lasciamo a *Maul* la conclusione:

«Dopo un paio d'ore dentro il pozzo, lo scavatore è sfinito, non sente più le gambe, immerse nell'acqua, e deve risalire per riattivare la circolazione del sangue. Dissi ai due di tirarmi su, ma non ce la facevano e io non avevo la forza di arrampicarmi. Mandai maledizioni ed ebbi anche paura di restarci; poi, dopo avermi legato per bene, mi tirarono su. Quel giorno decisi che non sarei mai più sceso in un pozzo: era ora di finirla con *cul mèstè da ladär*».

Dizionario dello scavatore di pozzi

- *arfundà*, abbassare di circa un metro il fondo del pozzo nei periodi di siccità
- *bricula*, meccanismo a bilanciere per attingere acqua dai pozzi. In italiano “maz-zacavallo”
- *bugiô*, secchio di ferro a forma di tronco di cono
- *bülgra*, verricello; argano con tamburo ad asse orizzontale
- *cadnèla*, catena in ferro nella parte terminale della corda. Serve per rovesciare su un fianco il secchio e farlo affondare nell'acqua
- *cana*, rivestimento in mattoni del pozzo
- *magó a cöni*, mattoni a cuneo per costruire la camicia del pozzo. Misuravano 20 cm di profondità, 14 di larghezza da una parte e 12 dall'altra
- *manèt*, manovelle ai lati del verricello
- *mujëta*, moschettone con apertura a molla per agganciare il manico del secchio
- *nòira*, meccanismo con ruote dentate, azionato da animali per sollevare l'acqua tramite una serie di piccoli secchi
- *palanché*, pesante ferro appuntito, di circa 160 cm per perforare il terreno
- *pasó*, palo grosso e robusto
- *pitch*, piccone con una sola punta
- *pus*, pozzo da cortile
- *puša*, pozzo di campagna
- *rampinèla*, arpione con molti ganci snodabili per il recupero dei secchi caduti sul fondo
- *sègia*, secchio di legno
- *sérc*, cerchio in legno di robinia per incamiciare il fondo del pozzo nella parte sommersa dall'acqua. Appoggiato a questo inizia il rivestimento in muratura
- *s-gé*, secchi a forma di cilindro tagliato a metà. Applicati alla *nòira*, in una lunga catena, portano in superficie l'acqua. Hanno due buchi sul fondo per impedire il ristagno d'acqua soprattutto durante l'inverno e per favorire l'uscita dell'aria quando si immergono capovolti nell'acqua
- *sidèl*, secchio di ferro
- *tajöra*, carrucola in legno o in ferro per sollevare pesi modesti
- *türän*, cilindro in legno forte, con quattro impugnature, per avvolgere o srotolare la corda nel pozzo
- *vänga*, vanga dal manico corto

I POZZI

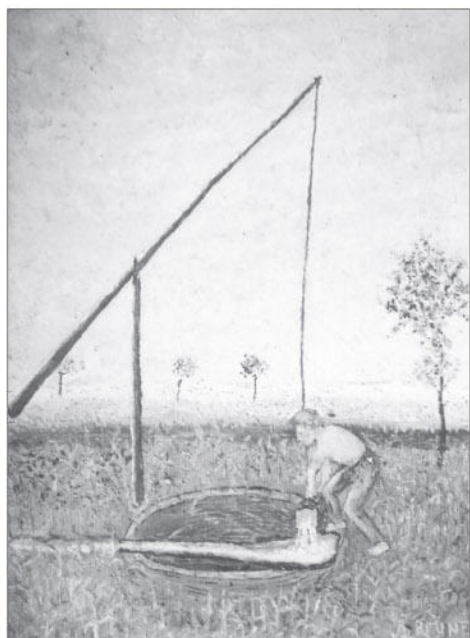
L'approvvigionamento sempre più efficiente di acqua da bere o per l'irrigazione ha caratterizzato l'evolversi delle civiltà. Il controllo delle captazioni d'acqua e delle rogge è sempre stato fonte di diatribe, e a volte anche di guerre, fra i vari Comuni. Si pensi, ad esempio, al controllo della roggia Calvenza e delle sue chiuse fra Pontecurone e Castelnuovo, soprattutto nei periodi siccitosi.

Se escludiamo gli imponenti acquedotti romani, dobbiamo aspettare l'epoca dei Benedettini e dei Cistercensi, come attesta anche un residuo di canale in cotto ritrovato negli anni Settanta fra la Scrivia e la zona di Ova-Goide.

Nei secoli successivi si allargarono su tutta la pianura pozzi campestri e pozzi familiari che venivano utilizzati dalle famiglie che vivevano intorno a un cortile. L'acqua era freschissima ma non sempre pura poiché poteva essere compromessa da animali morti, sostanze organiche o infiltrazioni dalla *bôgia du rüd* ove finivano gli escrementi umani e degli animali ospitati nelle stalle.

Di conseguenza ecco il diffondersi del tifo a cui si poteva porre rimedio preventivo in tre modi:

- manutenzione costante e accurata dei pozzi;
- preferire il vino all'acqua per dissetarsi;
- creare (inizio Novecento) una rete di pompe a bilanciere, a ruota o a stantuffo in ogni via fornendo, sia pure a bassa pressione, un'acqua sicura, proveniente dai primi acquedotti comunali.



Un ricordo giovanile di Migliorino Brunetti: il fratello Giusto utilizzava *ra bricula* per innaffiare, secchio dopo secchio, il piccolo campo in regione Cantaberta.

Vediamo i pozzi classici.

Ra bricula

Riprende un antico sistema già adottato dagli Egizi, lo *shadiif*, utilizzando solo la forza umana. Il pozzo non doveva essere molto profondo e quindi era diffuso nei campi a margine della Scrivia. Era composto da una robusta trave verticale e da un palo a bilanciere con, a una estremità, una pesante pietra per favorire il sollevamento del secchio legato con una fune all'estremità opposta. In italiano si chiama "mazzacavallo".

Ra pusä

In campagna l'acqua veniva estratta con la *nòira*, un sistema di ruote dentate e di secchi. Intorno a un pozzo, legato a una stanga, ricurva nella parte finale, girava un asino o un cavallo con gli occhi bendati. Lo spazio era attorniato da paletti su cui si arrampicavano *vid d'aliénga, faşò da büşëca, süch*, che segnalavano il pericolo e spesso formavano

anche un pergolato *barsòt* per proteggere l'animale dal sole. A ciò provvedevano anche piante di amarena. L'acqua si mescolava *int ra vaschëta* tramite una lunga fila di secchielli *ș-gé* a forma di cilindro orizzontale tagliato a metà nel senso della lunghezza. I semicilindri avevano due buchi sul fondo sia per favorire l'ingresso in acqua (sfiatatoi per l'aria) sia per consentire lo svuotamento al termine del lavoro di irrigazione.



Sempre Migliorino Brunetti ricorda in questo disegno il funzionamento della *nòira*, azionata da un cavallo bendato che, legato a una stanga, sollevava i *ș-gé* sino al piano campagna creando un rivo d'acqua che il contadino distribuiva tutt'attorno con un *paròt*. In questo caso il cavallo è protetto dall'ombra di alcuni amareni.



Molti erano i pozzi, ora tutti scomparsi, azionati dai cavalli. Queste foto risalgono al 1985. Si scorgono ancora il riparo arboreo e gli ingranaggi delle ruote.



L'insieme degli *ș-gé* smontato e accatastato per lo smaltimento. Particolare di due *ș-gé* con i due buchi sul fondo per favorire l'ingresso in acqua.

Ar pus

In tutte le vecchie corti, di solito addossato al muro perimetrale di una casa, vi era un pozzo da cui attingere l'acqua utile per gli animali e per le famiglie che vivevano nel cortile. Tali pozzi venivano utilizzati anche come celle-frigo. Si calava sino a metà, appeso ad una corda, un *cavagné* contenente il cibo da conservare fresco. Naturalmente ciò provocava ogni tanto discussioni fra i vicini quando verificavi che i tuoi viveri si erano ridotti di quantità.

Ci si appoggiava al parapetto del pozzo, *ra buclà*, si agganciava il secchio di zinco *sidèl* o di legno *sëgia* a un moschettone *mujëta*, unito alla corda tramite una catenella *cadnëla*. Si calava il secchio lasciando scorrere il cilindro *turän* in legno di gelso o di robinia, regolandone la velocità con l'attrito della mano sull'argano. Se il secchio era di legno occorreva farlo scendere più velocemente affinché affondasse nell'acqua, favorito dal peso della catenella che lo rovesciava sul fianco.

A volte capitava che il secchio si sganciasse o si strappasse la corda, allora entrava in azione la *rampinëla*, una serie di arpioni con i quali si scandagliava il fondo per recuperare il secchio. In questo caso emergeva la strana usanza di chiedere aiuto a persone notoriamente bugiarde: "*Ti ca t'è fals mè Giüda, t'am vén a tirà sù ra sëgia?*". Certo che il pozzo aveva anche degli inconvenienti, quali l'acqua un po' torbida quando Scrvia era in piena o l'amara sorpresa di trovare nel secchio resti del gatto che da qualche settimana non vedevi più girare sui tetti.

La purezza e la frescura dell'acqua, anche nelle giornate più calde, però, equilibrava tali svantaggi.



Ar pus che veniva utilizzato da tutte le famiglie del cortile. Qui siamo in via Dante n. 18.



L'interno del pozzo. *Buclà*, *turän*, *cadnëla* e *mujëta* (moschettone).

SELCIATORE - *u sulé*

Intervista del 1980 a *Federico Alesina*

Le ricerche che tendono a far conoscere e rivivere lavorazioni antiche, di cui si va perdendo la memoria, penso facciano piacere agli anziani che possono così ritrovare momenti il cui ricordo è ancora vivo. Per i più giovani, invece, potrebbero essere un'occasione di scoperta e di riflessione. Questi umili mestieri, di cui si vanno perdendo le abilità, fanno parte di una storia vissuta che, poiché non sarà mai ricordata nei libri importanti, rischia di perdersi per sempre.

Federico Alesina, ieri

L'intervistato è Federico Alesina, di 79 anni, nativo di Pontecurone. Era in questo paese che venivano ingaggiati i selciatori di ben due province (Alessandria e Pavia).

A Pontecurone esisteva una cooperativa di *sulé*, formata da una quarantina di persone (più la manovalanza infantile), che successivamente si sfaldò per dissidi interni. Di tale cooperativa faceva parte il padre di Federico, Giuseppe, che, tra gli altri, ebbe fra i suoi garzoni il futuro San Luigi Orione.

Giuseppe Alesina uscì dalla Cooperativa poiché si accorse che i "benestanti", ossia coloro che possedevano una vigna *a marcàvàn ra giurnà e invèci andàvàn int ra vigna*, e prese un appalto a Castelnuovo con la compagnia del gas.

A nove anni, dopo aver frequentato la Terza elementare, Federico, anche per incompatibilità con il maestro Sappelli, si mette a lavorare con il padre e farà il *sulé* dal 1912 al 1976. A lui si aggiungeranno due fratelli, Alfredo e Arturo.

Fra parentesi va ricordato che Federico è il primo di 16 figli, di cui nove morti in tenera età, fatto tutt'altro che inconsueto un tempo.

Lavorando con il padre eviterà il duro apprendistato a 4 soldi al giorno, ma avrà a che fare con difficoltà d'ogni genere, da quelle politiche (era al fianco del socialista Beltrame, sindaco di Castelnuovo prima della marcia su Roma e non accetterà mai la tessera del fascio), a quelle economiche (un *sulé* lavorava mediamente 190 giorni all'anno e per di più gli Alesina, che avevano molti rapporti con gli Enti, venivano boicottati durante il Ventennio dai Comuni).



Federico Alesina, 79 anni, 64 dei quali trascorsi a piantar sassi. Dinanzi a lui tre tipi di pistoni e in pugno il caratteristico martello da *sulé*.



Alcuni strumenti di lavoro del *sulé*.



Broni 1931. Accovacciati, da sinistra: Alesina Alfredo, Mario Acerbi 16 anni, Berri Paolino, Pisa Vittorio 13 anni. In piedi: Alesina Federico, un cantoniere e Alesina Arturo.



1945 in via Goito, ora via Zerba. In piedi il ragazzo Sacchi Giuseppe *Balé da s-ciop*. Al lavoro, da sinistra: Federico, Scaglia Giuseppe, Alfredo, Arturo e il padre Giuseppe Alesina.



Federico e il padre Giuseppe Alesina nel 1946.

La loro abilità e capacità di lavoro (nelle belle giornate anche 12 ore accovacciati sul piede sinistro con un ginocchio nella sabbia umida e l'altro contro il petto) farà sì che il selciato di ben settanta paesi, da Broni a Novi e Ovada, sarà opera loro. Gli Alesina avevano tre punti di smistamento, a Castelnuovo, a Novi e a Ovada, ed era in queste due ultime zone che lavoravano di più, raggiungendole in bicicletta e rimanendovi per l'intera settimana, spesso dormendo nei pagliai. Ebbero molti garzoni e manovali, tra i quali Paolino Berri, Giovanni Scaglia e Mario Acerbi.

Gli appalti erano basati sulla quota di 5 lire al metro quadro con eventuali maggiorazioni se occorreva sostituire più del 25% dei sassi.

Le vie castelnovesi più soggette a riparazioni erano via Torino, via Zerba, via Dante e via Garibaldi, quest'ultima assai importante perché portava alla stazione della tramvia. Ogni tre anni occorreva selciare nuovamente queste vie consumate dalle ruote cerchiate dei carretti. Più rare le riparazioni nelle stradine laterali o nell'ampia via Roma. I sassi e la sabbia, in pari quantità, venivano portati dai carrettieri, associati fra loro per non farsi concorrenza.

I sassi erano di tre qualità: bianchi di Po, belli ma fragili; grigi di Scrivia, di ottima consistenza; gialli o neri di Po, molto resistenti (da escludere quelli del Ticino e del Tanaro, troppo fria-

bili). Per il fondo del selciato andavano bene sia le sabbie del Po che di Scrivia, ma quest'ultime, se pioveva durante la lavorazione, diventavano poltiglia e il ciottolo cedeva, mentre una volta asciutte tenevano benissimo il sasso. La lavorazione a sassi (non ci interessa quella con porfido o a lastre di pietra che appare raramente nei nostri paesi, escludendo quella artistica dei sagrati) era differenziata in tre tipi:

- *a pónta* - con sassi lunghi piantati di punta, più duri da lavorare ma assai resistenti;
- *a betlèm* - con sassi piatti, di più rapida esecuzione, ma soggetti a "saltare via";
- *a pónta e fasa* - con un misto di sassi piatti e altri di punta.

A margine di marciapiedi, di canaline, di decorazioni venivano collocate fasce di sassi più grandi e di dimensioni omogenee, con il compito di creare un piacevole effetto ottico e nello stesso tempo rendere più solide le zone adiacenti.

Si usava il filo, ma gli Alesina spesso ne facevano a meno e la giusta pendenza verso la canaletta centrale di scorrimento (*u rusé*) veniva fatta ad occhio. I sassi migliori e a *testa quadra* costituivano il fondo del *rusé*.

... e oggi

Alesina è l'ultimo di una lunga dinastia di *sulé* e non ne è rimasto alcuno in tutta la valle Scrivia. Non per nulla ancora oggi vengono a cercarlo da Pavia, da Broni, da Novi, da Ovada, da Pasturana, promettendogli mari e monti per rappezzare una strada monumentale o il selciato di antiche piazze o di sagrati. Con suo rammarico, da alcuni anni deve rispondere negativamente e a volte deve farlo ripetutamente perchè ritornano alla carica, quasi si trattasse di un problema di soldi e non dell'usura fisica dovuta a oltre sessant'anni di lavoro.

I *sulé* sono stati spazzati via dall'asfalto, ma qualcuno serve ancora, anzi è indispensabile, purtroppo non ve n'è più uno. Il Comune di Novi, nel 1976, voleva far addestrare da Alesina due futuri selciatori, ma non se ne fece nulla perché non fu possibile trovare neppure un giovane disponibile. Può sembrare una assurdità, ma un paio di selciatori non avrebbe, nella zona Pavia - Voghera - Novi - Ovada, alcun problema occupazionale.

Pare proprio che Federico debba essere l'ultimo *sulé* della "scuola di Pontecurone" e, se vedremo ancora qualcuno piantar sassi, non avrà certo il suo ritmo cadenzato e rapidissimo, con quella mano che dietro la schiena tastava il mucchietto di sassi preparato dal garzone, li soppesava e ne valutava le dimensioni.

Sceglieva il sasso che gli serviva e lo poneva nel punto giusto, il tutto in una frazione di secondo.



1989. San Luigi Orione da bambino lavorò con gli Alesina. Nel corso delle riprese del film, nella piazza di Castelnuovo, si ricrea un'ambientazione del lavoro dei selciatori.

Dizionarietto del selciatore

- *badì*, badile
- *bat u livèl*, conficcare i sassi con il *pistó* e livellarli
- *carèta*, carriola di legno
- *ciusi u rusé*, bloccare il rigagnolo durante i lavori
- *lignöra*, filo per indicare i livelli
- *martè*, martello particolare, con penna per scavare e punta per battere
- *palanché*, lunga asta di ferro con una punta aguzza e l'altra piatta e ricurva per sollevare le lastre dei marciapiedi

- *pich*, piccone con una punta
- *pich* e *sémpa*, piccone con una punta e una vanga
- *pistó*, cilindro di legno forte per battere i sassi. Era di tre tipi: in legno per le lastre; in legno con un ferro sul fondo per i sassi; in ferro con anima di piombo per il porfido
- *rastè*, scopa di rami per ripulire, prima della battitura, il selciato appena fatto
- *sulé*, selciatore. A sud di Tortona e nel Novese il termine cambia in *lastrighè*



Vittorio Pisa e Mario Acerbi, nel 1995, utilizzano l'esperienza fatta con gli Alesina per creare il bel sagrato della chiesetta di San Damiano, per selciare l'atrio e per stendere un acciottolato tutt'attorno, ponendo al centro - come consuetudine dell'ing. Rigoni - una cassetina con alcune monete e una pergamena che testimonia la partecipazione di tanti volontari per il restauro dell'edificio.



SELLAIO - *u slè*

Intervista del 1982 a *Giovanni Zacchetti*

L'avanzare della civiltà umana ha condannato a scomparire molti mestieri che un tempo costituivano il tessuto connettivo dell'economia di un paese.

La principale attività era l'agricoltura, intorno alla quale ruotavano decine di mestieri con reciproco rapporto di interdipendenza. Queste attività erano tutte a carattere artigianale.

Le botteghe artigianali garantivano un posto di lavoro e comunque permettevano ancora lo sviluppo della creatività individuale, infatti ogni artigiano aveva sempre la possibilità di reinventare e ricreare forme e concetti.

Il modo di produrre odierno ha fatto scomparire questo tipo di attività e anche spazzato via un certo tipo di approccio nei riguardi del lavoro manuale.

Quello del sellaio era uno dei tipici mestieri che in una agricoltura preindustriale trovava la fonte principale della propria funzione.

Intorno alla forza-lavoro animale ruotavano quattro tipi di attività: i carradori *saró*, i verniciatori *vernisör* (Carnevale, in via Dante) che verniciavano i carri e i calessi, poi i sellai *slè* e i *maniscälch*.

Giovanni Zacchetti, *u Limunè*

Vediamo ora il «sarto dei cavalli», il sellaio, che non costruiva solo le selle, come il suo nome potrebbe far pensare, ma una serie di articoli assai vasta.

Qui a Castelnuovo ne esistono ancora alcuni, ma uno solo ha conservato gli attrezzi. Si tratta di Giovanni Zacchetti e appunto a lui ci siamo rivolti per raccogliere notizie.

Suo padre era di San Colombano al Lambro (Milano) e svolgeva una attività curiosa, il venditore di limoni, il che lo portava in giro per la Lombardia e il Piemonte, con un carrettino alle cui stanghe a volte doveva mettersi lui stesso.



Giovanni Zacchetti mentre buca con *ra lèšna* i *uciäl* di una briglia, tenuta ferma tramite una *cagna* stretta fra le gambe.



Didäl e *agügia du slè*.



Butèlia, masô, didàl, agugia e cöni.



Furma, culöna e cöni.



Attrezzi del sellaio.

Quando decise di stabilirsi a Castelnuovo, ovviamente, ebbe anche lui il suo bravo soprannome: *u limunè*. Giovanni, che ora ha 71 anni e gestisce un negozio per pescatori in via D'Azeglio, nasce a Castelnuovo e comincia a lavorare a 9 anni presso il sellaio Federico Canobbio *ove fa i spagh e u tèna su i parafängh*. A 12 anni passa alle dipendenze del sellaio Rossotti e successivamente va a Tortona dove guadagna ben 12 lire al giorno. Dopo il servizio militare rientra nella bottega di Rossotti e nel 1944 si mette in proprio a Sale e vi rimane fino al 1961. Riprende a Castelnuovo e apre un negozio con articoli per la pesca, continuando l'attività di sellaio. Venendo a mancare sempre più i cavalli, si occupa soprattutto di riparazioni di vecchi finimenti, di borse e valigie. Cinquant'anni fa questi erano i sellai di Castelnuovo:

- Severino Bassi in via Dante.
- Federico Canobbio in piazza Vittorio Emanuele.
- Giovanni Rossotti *Fiucó* in via Roma.
- Carlo Concaro *Baché* o *Carlo ar murnè* in via Dante.
- Severino Granelli in via Marconi, angolo con via Torino.
- Giovanni Zacchetti *Limunè*.

Il lavoro era abbondante per tutti, soprattutto nei mesi che precedevano le fiere di San Giuseppe e San Desiderio (allora in piazza Vittorio Veneto e via Lamarmora). In tali occasioni le ore lavorative si allungavano e si era impegnati anche alla sera.

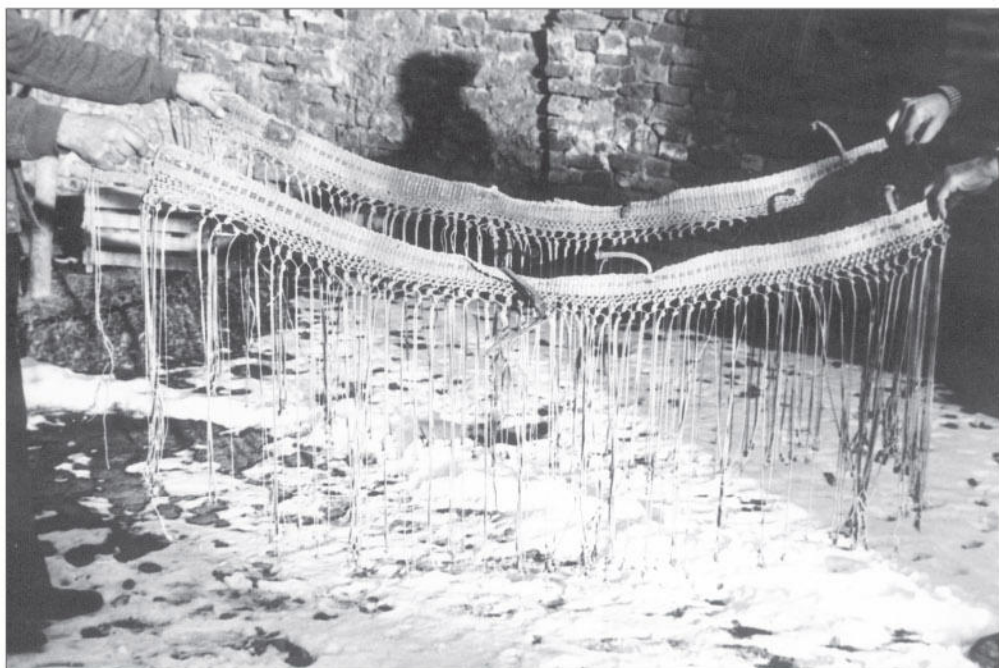
Durante l'inverno i sellai, avendo meno da fare, preparavano la struttura interna dei collari.

Venivano preparati tutti i finimenti per i cavalli, soffiatti per i calessi, grembiuli di cuoio per uomini e animali, coperture di cuoio per i sedili e gli schienali dei *biròc*. Il cuoio veniva acquistato a Stradella e in Lomellina.

Lavoravano per privati, che venivano con i cavalli per far prendere le misure, o per il vetturale Carlo Isetta *Barşégh*, che in via Solferino aveva una decina di calessi.



Particolare dei **finimenti** del cavallo.



Ra muscaröla da collocare ai fianchi del cavallo per cacciare mosche e tafani.

Dizionario del sellaio

- *agüg*, aghi di varie misure
- *butèlia*, mazza di legno a forma di bottiglia per battere i collari
- *braga*, parte posteriore dei finimenti del cavallo; gli consente di rinculare
- *brija*, briglia
- *cagna*, morsa di legno, da tenere fra le gambe, per bloccare il cuoio da lavorare
- *canó*, parte centrale del collare, fatta con mazzi di paglia di segale
- *cintür*, cinturini per le fibbie del carro
- *cöni*, cuneo per allargare la forma del collare
- *cuèrta*, coperta di tela cerata per proteggere i cavalli dalla pioggia
- *culöna*, collana da porre intorno al collo del cavallo, in paglia e crine vegetale, ricoperta di pelle morbida di vitello e capra. Sulla *culöna* venivano collocati i *bach* in legno in cui erano infisse le catenelle per la trazione del carretto
- *cunşübia*, cinghia per aggioicare i buoi
- *curşé*, laccioli di pelle per fissare gli anelli alle parti in cuoio
- *cüsé*, cuscino per i calessi, di pelle e crine animale
- *didäl*, ditale particolare da impugnare nel palmo per spingere gli aghi
- *fasadiüra*, fascia di cuoio sulle stanghe in corrispondenza del portastanghe
- *furma da fa ra culöna*, tronco di cono, diviso in due, di legno forte, per mettere in forma il collare. I due pezzi vengono allargati tramite un cuneo
- *finimént*, finimenti. Potevano essere di tre tipi: da *carët*, da *carët dar mol* e da *biròc*. Si dividono in finimenti di petto se lo sforzo di trazione è esercitato tramite una fascia pettorale; si chiamano di collare se esercitato dalle spalle tramite il collare
- *furbséna*, forbice
- *grupéra*, finimenti del cavallo di testa per tenere i tiranti
- *impiumbó*, legno a cono per intrecciare le corde e impiombarle
- *léşna*, lesina; ferro aguzzo per fare i buchi nel cuoio
- *levacòst*, attrezzo per togliere le sporgenze del cuoio
- *màchina da fa i bôg*, pinza per fare i buchi
- *màchina par tajà list ad curàm*, macchinetta per tagliare strisce di cuoio
- *masô*, mazza da battere sul cuneo da infilare nella forma per fare i collari
- *mèşalöna*, coltelli a semicerchio per tagliare il cuoio
- *pasacórda*, ferro lungo cm 50 per fissare il cuscino al legno del sellino
- *pórtastängh*, portastanghe, cinghia che sostiene le stanghe del carro
- *rödän*, redini per guidare il cavallo stando sul carro
- *redné*, corte redini collegate al morso che, agganciate alla collana, impediscono al cavallo di abbassare la testa
- *rigarô*, legno con incavi per tracciare linee diritte
- *scüfia*, cuffia per proteggere la testa del cavallo dal sole
- *şgarsù*, attrezzo per incisioni decorative nel cuoio
- *şguinşäl*, guinzaglio attaccato alla briglia
- *slé*, sellino di cuoio, con fusto di legno, imbottito di paglia, su cui passa il *portastängh*
- *stëca ad fër*, ferro lungo con incavo sulla punta per infilare la paglia nel collare
- *stül*, punta di ferro per bucare il cuoio e far passare i *curşé*
- *sufiët*, soffiëtto per i calessi *biròc*
- *sutpänsa*, sottopancia che tiene le stanghe, impedendo al carro di ribaltarsi
- *tiränt*, finimenti dei cavalli da porre, in caso di tiro a due, sul cavallo di testa
- *uciäl*, paraocchi

ALTRI E GLI ARTIGIANI DELLA STRADA

Arrivati a questo punto ci sarebbe ancora parecchio *da sgatà* fra gli artigiani di un tempo; ma per arrivare a una conclusione ecco un elenco di altri mestieri, non certo secondari, o di attività svolte da ambulanti di passaggio.

BARBIERE, *ar barbè*

L'attività del barbiere coinvolgeva parecchi artigiani, ma anche contadini che al sabato sera contribuivano alla rasatura prefestiva, spesso con tanto di bacinella e mele di diverse dimensioni da mettere in bocca a chi aveva la pelle piuttosto rugosa e rinsecchita, per distenderla un poco. Orari senza limite, sino a quando l'ultimo cliente se ne era andato. Una stanza, pochi attrezzi e una sedia apposta.

I professionisti si formavano facendo il garzone per alcuni anni e poi mettendo su bottega in proprio.

Fra i barbieri più noti ricordiamo:

- Rossi Gino (*Gino popolo* poiché era un grande diffusore del giornale della Diocesi), sempre coadiuvato da garzoni, sino ad Angelo Riccardi *Finé* che gli subentrò.

- Bocchio Gino in piazza con Angelo Rossi.

- Colonna in piazza, con Aldo Berti (poi in proprio)

- Celotti Tino in piazza con Pisa Giancarlo.

- Carnevale Cesare in via Dante.

- De Caroli, Scaffini Mario, Polati Mario, Scacheri Giuseppe *Strupajó*.

- Lazzaro Aldo *Büsné*.

- e, più di recente, Luciano Rossi, Peppino e Luciano Salvi, Ennio Arzani.



Gino Rossi (1907-2000), nel suo negozio nel 1929, accanto a un cliente dopo la rasatura.

CESTAIO - *ar gurinè*

Le ceste grandi, i panieri, gli involucri per le damigiane, le sedie impagliate erano spesso compito di artigiani forestieri poiché si utilizzava castagno o altro materiale non disponibile sul posto.

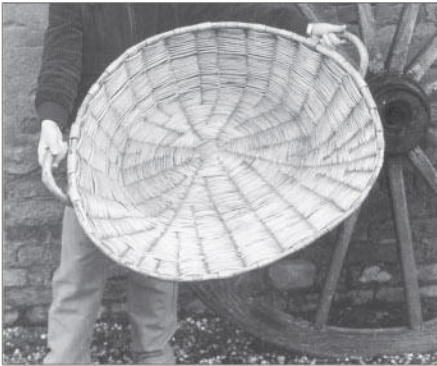
I *gurinè* locali facevano ricorso ai *guré*, ossia ad arbusti che crescevano abbondanti nelle zone sabbiose o ghiaiose ai margini della Scrivia, in particolare ai Buschi e in zona Martina. A maggio i cestai andavano lungo il nostro torrente a procurarsi il materiale e lo scortecciavano utilizzando un palo piantato a terra e spaccato in mezzo per una ventina di centimetri,



Presepe vivente 2013. Due figuranti che costruiscono cestini con i salici *guré* e scope di saggina *marghèta*.



Con Pierino Cairo alla ricerca della *gura*, un salice con rametti di un paio di metri. Una volta spogliati della corteccia, tramite un legno spaccato, i rami sono bianchi e flessibili, adatti per confezionare cestini.



Un prodotto dei *gurinè*: *ar val*.

ottenendo sottili rametti bianchi assai flessibili. Con questi poi costruivano tutti i tipi di cestini, *cavagnò*, piccoli panieri e vagli *val*. Sia i posti in cui cresceva sia il tipo di materiale usato erano esclusiva dei *gurinè*. Non si trattava affatto di vimini, ma di *gura*, ossia del salice ripaiolo (nome scientifico “*salix eleagnos*”). Per i rametti più grandi si faceva ricorso alla *gaşia*, (“*amorpha fruticosa*”)

IMBIANCHINO - *u sbianché*

Attività spesso svolta senza collaboratori e con modesta attrezzatura. Particolarmente apprezzati gli imbianchini che sapevano usare i pennelli senza sporcare e far cadere gocce ovunque. Se abili anche nelle decorazioni, da *sbianché* diventavano *pitùr*.

MACELLAIO - *ar maslè* e *ar masulàr*

Mestiere che va scomparendo per mancanza di clientela e di materia prima per quanto riguarda il maiale della cui macellazione si occupava *ar masulàr*. Un tempo l’uccisione del maiale costituiva nel periodo invernale un momento di festa con un rito che coinvolgeva anche tutto il vicinato.

Molti i *maslè* che, spesso in situazioni di igiene assai discutibili, provvedevano a macellare in paese bovini ed equini rifornendo di carne i propri negozi. Ricordo bene,

a causa della vicinanza della macelleria Tollentino con la mia casa natale e per la frequentazione con Gigi Tollentino, i vitelli che venivano trascinati giù dal camion lungo una passerella, i loro muggiti disperati e i laghi di sangue che scorrevano, nel cortiletto cementato, sino alla caditoia.

MATERASSAIO - *ar materasè* o *strapuntè*

Un mestiere che a volte richiedeva lo spostamento dalla bottega per recarsi a casa del cliente. Occorreva un triciclo carico di due cavalletti, di un'asse, della macchinetta per cardare, a cui si aggiungeva una borsetta di pelle per custodire aghi, forbici e metro. Dopo la cardatura e il recupero di 12/13 kg di lana, la cui varietà più pregiata giunge dall'Inghilterra, si "apre la bocca" e si inizia con l'insaccamento della lana stessa, partendo generalmente da un angolo. Con pazienza, e costanti movimenti ripetitivi, si riempie la prima metà per poi ripetere lo stesso lavoro dall'angolo opposto rispetto a quello precedentemente utilizzato.

Completata questa fase, ricucita la "bocca", si passa alla trapuntatura che viene realizzata con l'uso di aghi lunghi circa 30 cm. Il filo, in un primo momento, viene fissato con un nodo scorsoio in 7 punti sulla lunghezza del materasso, in 2 punti sulla larghezza ed infine in 6 punti centrali. Successivamente, il bordo, dopo essere stato reso omogeneo tramite la punzonatura, viene ridefinito con una cucitura a vista. Fissati e abbelliti con un fiocchetto di cotone tutti i nodi della trapunta, il prodotto finale è pronto con un materasso che profuma di antico.

Gli ultimi materassai sono stati Riccardo Inveraldi *ar Bianché* e Germano Sperandio.



Germano Sperandio, l'ultimo dei *materasè*, mentre provvede alla cardatura della lana di un materasso rifatto. Sotto, alcuni attrezzi e in particolare aghi specifici.

MUGNAIO - *ar murnè*

I cereali anticamente venivano pestati nei mortai dagli schiavi e dalle donne, poi, con le macine, sono gli uomini o i cavalli le forme di energia richieste.

Con la creazione di rogge su tutto il territorio, a partire da Rivalta nel XIII secolo, vengono introdotti i mulini ad acqua. In una cartina settecentesca conservata nell'archivio di Casei, ne vengono indicati una



decina fra Molino dei Torti e Gerola, in gran parte gestiti dai Gesuiti. A Castelnuovo si utilizzano le rogge sulla destra della Scrivia (mulino strada Cappuccini, mulino di San Cristoforo citato da Matteo Bandello, Mulino bianco) e nella parte finale della strada Molina (ora via Dante).

L'ultimo in attività è stato il mulino dei Lenti, sede attuale di un condominio.

La figura del *murnè* ha sempre evocato l'idea di un certo benessere caratterizzato dalla fama di furbizia e abilità nel mettere nel sacco il povero contadino.

I GIROVAGHI

Pressoché tutti i giorni per le vie del paese si sentiva il grido di un ambulante che offriva le sue prestazioni. Quello più frequente era il "*mulita, mulita; alé donne, forbici, coltelli, falcetti!*". L'arrotino arrivava con un carrettino o in bicicletta, dotato di una ruota a smeriglio e di una vaschetta per l'acqua. Di solito si piazzava sotto il voltone della torre e qui provvedeva ad affilare utensili di ogni genere, mentre le donne che aspettavano il loro turno chiacchieravano del più e del meno e i bambini osservavano affascinati le scie di scintille.

In tutti i cortili si allevavano galline e conigli, il che consentiva, oltre alle uova e alla carne, anche una buona produzione di piume per i materassai e di pelli di coniglio che venivano vendute ai girovaghi provenienti da Alessandria (cappelli Borsalino). La loro presenza veniva segnalata dal grido ripetuto *pèli di cuniglio!*

Le decine e decine di sarti e sarte avanzavano piccoli pezzi di stoffa, dai quali ricavano qualche soldo vendendoli all'uomo che passava con il triciclo per le strade gridando *strasè!*

I nostri ombrelli ora arrivano dalla Cina e dalla Corea e costano poco, perciò quando sono rotti riteniamo sia meglio buttarli via e comprarne uno nuovo. In passato l'ombrello era costoso, robusto e quasi eterno. Conveniva, in caso di danno, provvedere alla riparazione e approfittare del passaggio dell'*umbrèlè*. Era un insieme di sarto, falegname, lattoniere, fabbro, tessitore. Un abilissimo artigiano che anzitutto, a lavoro finito, ti apriva l'ombrello e ti faceva vedere in controluce la seta di copertura per dimostrarti che aveva riparato persino inizi di smagliature.

Dal Varzese arrivavano a fine inverno i *tupè*, cacciatori di talpe, che piazzavano le loro trappole nei prati ricavandone un guadagno sulla base del numero di pelli degli animali uccisi, pelli che, essendo pregiate, poi rivendevano. Così si eliminavano i monticelli di terra che avrebbero ostacolato la fienagione o la mietitura rovinando l'affilatura della falce.

Infine un ultimo accenno al suono della tromba del lattaio o dei gelatai, fra tutti il salese *Fiuré*.

Più rarefatta la presenza dello spazzacamino o del caldarrostaio con le sue *bastarnà*.

MESTIERI FEMMINILI

Solitamente si parla di vecchi mestieri maschili e ci si dimentica che esistevano anche le donne con gravosissimi compiti nel cucinare, nella crescita dei figli, nei lavori domestici, nell'aiuto ai mariti in campagna, nel confezionamento degli indumenti e nelle aziende manifatturiere quali le filande, i tabacchifici o i calzaturifici.

In quest'ultime la mano d'opera era prettamente femminile: nella filanda almeno 400 donne con una ventina di uomini. Il rapporto nella fabbrica del tabacco era pressoché simile, mentre il divario si riduceva nelle fabbriche di scarpe.

LA FILATURA - *ra roca e ar füs*

Intervista del 1980 a *Pierina Santi*

La *roca* e *ar füs* non erano gli attrezzi esclusivi di Penelope e del tempo in cui Berta filava, ma di tutte le donne, per millenni.

Con una abilità eccezionale la lana, la canapa o il lino venivano fatti passare nell'intaglio di una canna tenuta ferma sotto l'ascella e trasformati in un filo abilmente attorcigliato facendo ruotare il fuso su se stesso. Terminata la preparazione del filo, questo veniva avvolto in matassa utilizzando l'aspo *aspa*, un legno con due legnetti trasversali, uno perpendicolare e l'altro posto di sbieco. Una volta fatta asciugare la matassa e, se necessario, tinta secondo la necessità facendo ricorso ai coloranti disponibili (gualdo, robbia, zafferano, reseda, anthemis, cartamo, mallo delle noci, pellicola delle cipolle, ecc.), si utilizzava l'arcolaio o la si poneva attorno al *guéndän*, una serie di bacchette che si aprono a fisarmonica, e la si avvolgeva a palla per ricavarne un gomitolo *almisè* pronto per l'uso. Tutti questi passaggi potevano essere semplificati tramite macchinette ingegnose per filare che ebbero il loro canto del cigno in occasione dell'Ultima guerra quando, a causa delle ristrettezze economiche e della penuria di filati, molte madri di famiglia furono costrette a ritornare all'antico, mettendo a profitto le cognizioni acquisite in gioventù.

Un attrezzo antichissimo, l'*aspa*, per preparare le matasse. Pierina Santi in Berri, 1980.

L'aspo è un'asta verticale in legno di noce, alle cui estremità sono intersecati rispettivamente due segmenti più corti che terminano a forma arrotondata. Le due croci sono orientate diversamente, una verso est-ovest, l'altra in direzione nord-sud. Sui bracci delle rispettive croci viene avvolto il filo da destra a sinistra fino ad ottenere una matassa lunga circa 60 centimetri che verrà poi sfilata dall'aspo. Non era un movimento facile e spesso si *annaspava*.



Vi era anche chi sapeva usare *u tlär* e formava tele di canapa, di lana e di lino, ricavandone biancheria da letto o da indossare.

Gli abiti femminili erano tutti confezionati in casa, come gli indumenti dei ragazzi. È per questo che un tempo vi erano molte scuole femminili, quasi tutte private, dove il programma era esclusivamente costituito dall'insegnamento dei lavori di filatura, d'ago e di ricamo.

Qui le bambine imparavano a fare l'orlo *uradèl*, i ricami *scantuné*, a lavorare all'uncinetto e ai ferri per procurarsi *mai* e *scafaròt*, per fare *pis* e *pisèt*, per ricamare con il punto a *crusé* ossia all'uncinetto.

L'oggetto principale era il cuscinetto da lavoro costituito da una cassetina imbottita



Una donna fila con *ra roca* e *ar füs*.

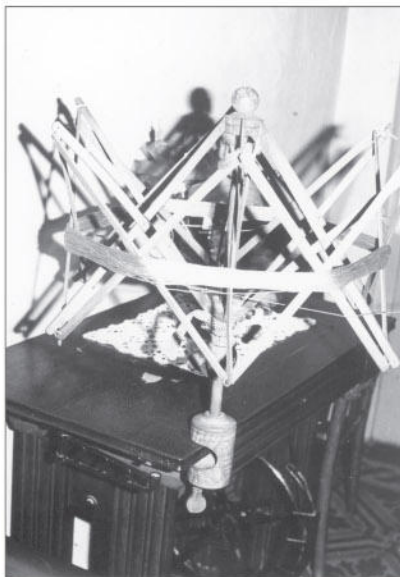
di sopra per appuntarvi la tela e di sotto per renderla morbida una volta posata sulle ginocchia. Dentro vi custodivano l'agoraio, il filo, le forbici e il ditale. Ci si sedeva alla finestra o, se la giornata era bella, sul gradino di casa e iniziava una lunga giornata di lavoro. Il ricamo era affidato soprattutto alle giovani sia perchè la vista era migliore sia per la necessità di prepararsi il corredo; alle vecchie erano riservati la rocca e il fuso o i ferri da calza.

Ancora adesso in certi cassettoni sono custoditi gelosamente tovaglioli, lenzuola, camicie, pizzi e ricami che suscitano stupore e ammirazione, e anche un po' di solidale pena per chi trascorrevva giornate intere rovinandosi la vista per ricamare una iniziale, per arricchire di pizzi un lenzuolo.

Si lavorava anche la canapa *cänva*, ottenuta da una



L'arcolai, *ar guendän*. A fianco un altro tipo di arcolai (pieghevole) più semplice e da tavolo.



pianta sottile e alta sui 5 metri. *Tumàs du Re* (Bassi) aveva alcuni campi *canvarè* per la produzione di canapa che, una volta tagliata, veniva messa *a môi int'ar Gru* o a Scriveria comprimendola a fasci sul fondo, con grossi sassi, per una decina di giorni. Giunta al punto giusto di macerazione, una volta sciolte le sostanze collanti che trattenono le fibre, la si

collocava, a lisca di pesce, per cinque giorni sull'aia ad asciugare. La si batteva con la gramola e la si sfilacciava con pesanti spazzole dai lunghi denti di ferro, utilizzate anche per il lino. La tela ricavata, a seconda della lavorazione, serviva per fare sacchi, corde robuste, vele, grandi teli di copertura o, se di qualità fine, lenzuola, camicie e tovaglie per il corredo.

L'*aspa*, *ra roca* e *ar fiis*, *ar guéndan*, *ar cüssé* da ricamo, *u tlar*, le macchine per filare sono diventati oggetti inutili, buoni solo come cimeli in un museo etnografico.

Il sorgere delle fabbriche provocherà la massiccia uscita delle donne dalla propria casa per utilizzarle come operaie nelle filande e nelle industrie manifatturiere delle scarpe e del tabacco; poi la successiva lotta per l'emancipazione femminile cambierà radicalmente la condizione della donna, la sua mentalità e il suo ruolo nella società. Il dato di fatto è che quell'abbondanza di tovaglie, lenzuola, camicie ricche di pizzi e di ricami è svanita. Quel poco che è rimasto suscita oggi ammirazione quando il proprietario apre vecchi cassettoni e ti mostra pezzi preziosi, ormai rari e che oggi sarebbero introvabili a meno di non accettare prezzi inviccinabili.



Fasci di canapa stesi ad asciugare. Poi si fa ricorso ai *pētän dra cänva* per sfilacciare le piante.



Canapa greggia in matasse da riporre in luogo asciutto.



Una matassa di canapa su un telo già tessuto, con accanto più piccole matassine di seta.



Tutte le giovani donne sapevano cucire e ricamare. Nella foto del 1919 appare la scuola di cucito e di ricamo tenuta da Luigina Frattini (al centro, dietro la macchina da cucire), una abilissima sarta e ricamatrice, prima moglie di Giovanni Curone *ad Damiö*.

Allora, a Castelnuovo, vi erano diversi corsi di cucito, tenuti dalle sarte, dalle suore dell'ospedale e dalle Immacolatine dell'asilo.

Le scuole di cucito e di ricamo avevano la funzione di insegnare una attività fondamentale allora per la donna e di prepararsi il corredo per le nozze, ma assolvevano anche il compito di creare una occasione di incontro, assai utile per le ragazze, che non insospettiva i genitori.

Nella foto siamo nel cortile De Bonis, all'angolo fra via Roma e via Magenta. Le ragazze hanno tutte una attività. Non c'era problema di disoccupazione femminile: c'è lavoro nei calzaturifici Berutti e Maggi, nella filanda, in campagna o a raccogliere frutta alla Candida, l'ampio frutteto di *Vigé d'ar frütè*.

Le ragazze sono da sinistra, in piedi: Antonia Rossi *Tonia ad Danièl* che sposerà poi Volpi di Tortona, commerciante in vini; Maria Pelizza *ra Barbièra*; Santina Stella che sposerà il maresciallo De Regis e avrà un figlio prete, don Benito; Aurelia Stella della Sicché, ?, Maria Sacchi *ra Süchéna*.

Sedute, da sinistra: Maria Stella; Luigia Lavezzari *Vigia dra Grila*; Pierina Olivieri *ad Brichët*; Maria Scacheri *ra Pula*; Luigina Frattini; una bambina, Maria Sottotetti *Urtlanéna*; ?; Giustina Pastore; Maria Torti *Marió ad Gulièram*; ?.

TRE GIORNI PER FARE BUCATO - *fa bügà*

Interviste del 1986 a *Maria Luisa Bassi, Angela Baiardi Berutti e Maria Bellinzona.*

Compito esclusivo della figura femminile era la pulizia della casa, della cucina e soprattutto degli indumenti.

Fin verso l'inizio degli anni Sessanta vi era ancora qualcuno che faceva bucato con la cenere. A questa affermazione molti giovani si chiederanno in che modo veniva utilizzata la cenere: per strofinarla sui panni? Per far asciugare gli indumenti? O per che cosa altro? E ciò perché, in epoca di lavatrici, detersivi e fosfati si sta perdendo memoria di una operazione importantissima ed estremamente faticosa del mondo che ci siamo lasciati alle spalle.

Fare il bucato era uno di questi lavori completamente affidati alla componente femminile delle famiglie. È la donna di casa che fa il bucato, a volte con una aiutante. Pochissime sono le lavandaie *lavandér* di professione e tra queste le più note erano Fiorina Mensi Marini *Fiurò* e *Pipìna ra prandèna*.

Tutto avveniva nell'ambito familiare, ma in alcuni casi vi era anche chi andava a lavare i panni a Scrivia, inginocchiandosi sulle rive ghiaiose o, non avendo a disposizione cortili soleggiati, stendeva il bucato *int ra léa* (accanto al campo sportivo) e in primavera si potevano scorgere lunghe fila di lenzuola stese ad asciugare.

La scadenza del bucato dipendeva dal grado di benessere della famiglia. Solitamente si lavava una volta ogni due mesi, ma nelle famiglie povere si era costretti a una frequenza maggiore in quanto non si disponeva di una riserva di biancheria sufficiente. Ci si riferisce ovviamente al bucato delle lenzuola e non a quello della biancheria personale e dei capi colorati che vengono lavati quasi tutti i giorni.

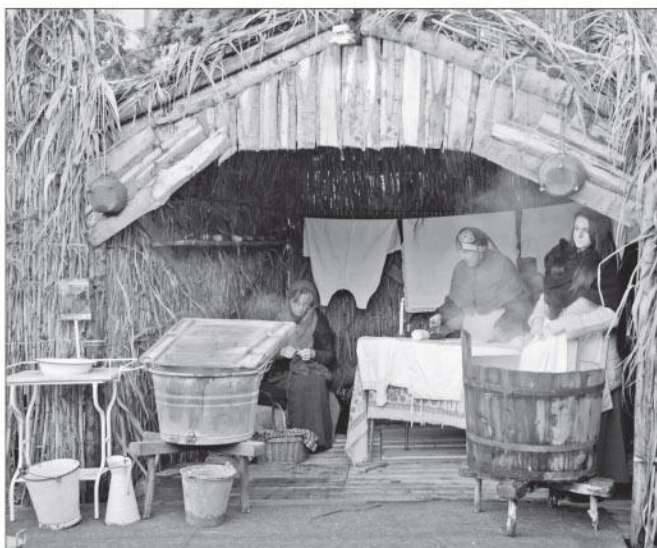
C'era anche chi badava al calendario e si guardava dal lavare in certi periodi, ad esempio *fa no ra bügà quänd ra löna vègia l'è alta ins 'ar pra*.

La durata del lavaggio varia naturalmente a seconda del numero dei capi da lavare, ma soprattutto a seconda dei metodi impiegati.

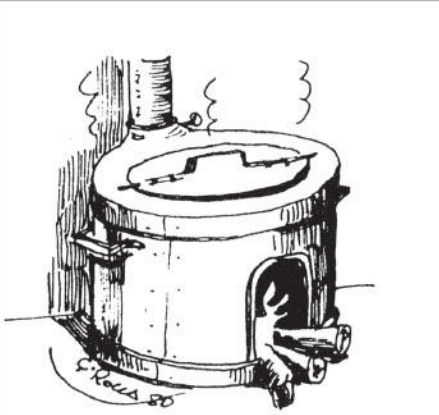
Nella maggior parte dei casi l'operazione di fare bucato richiedeva tre giorni.

Bollitura dell'acqua

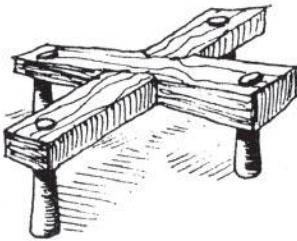
L'acqua veniva estratta dal pozzo addossato alla casa e fatta bollire in un grande paiolo *caldéra* collocato su un focolare all'aperto *fugó*, costituito da un cilindro con uno sportellino per la legna o da un forno in muratura *furnèt* situato sotto un portico vicino alla casa.



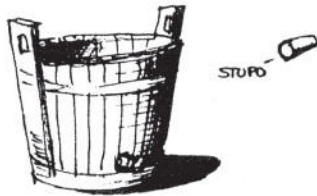
Presepe vivente 2015. Si fa il bucato.



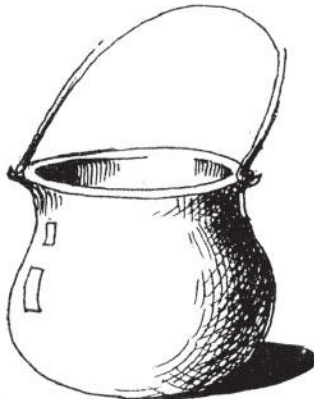
Fugó - focolare in lamiera per scaldare l'acqua del bucato.



Cruséra - cavalletto in legno per appoggiare il mastello.



Sëbür - medio mastello in legno.



Caldéra - grossa pentola di rame.

La liscivia l'alsia

La biancheria veniva collocata in un trogolo *bëna*, grande vasca di legno dalle fiancate basse e molto inclinate, piazzata su due cavalletti in modo che avesse una leggera pendenza.

Sulla parte alta veniva steso un panno di canapa, largo e spesso *irt du dida*, detto ceneraccio *sanradù*.

Sul ceneraccio veniva ammucchiato un mezzo secchiello di cenere selezionata, ben bruciata e passata al setaccio molto fine. Doveva essere ricavata dalla combustione dei gelsi *muró* o almeno di pezzi di legna forte.

L'acqua bollente veniva versata lentamente affinché si mescolasse con la cenere e filtrasse attraverso il ceneraccio, e la liscivia *alsia* ottenuta defluisse sulla biancheria collocata nel trogolo.

Acqua calda e cenere provocavano all'istante una reazione chimica con formazione di carbonato di potassio, il cui effetto principale è quello di togliere l'unto dalla biancheria e di addolcire l'acqua dura, cioè l'acqua calcarea, così da rendere più efficace il trattamento con il sapone. Nell'acqua venivano aggiunte erbe aromatiche come la lavanda, foglie di lauro o bucce di limone, non solo perché tali ingredienti profumano la biancheria, ma anche perché i loro oli aumentano l'effetto detergente della liscivia.

Se la cenere era troppa, *l'alsia l'éra plénta*, ossia troppo forte; oltre a pelare le mani rovinava i panni e perciò occorreva diluirla con altra acqua.

Se la cenere era poca, *magra*, i risultati erano insoddisfacenti.

Primo lavaggio ar cul

A questo punto iniziava il lavoro di lavaggio vero e proprio suddiviso in tre fasi: *ar cul*, *ra bügà* e *l'arşintadüra*. Sulla parte bassa del trogolo si insaponavano i panni e li si lavava battendoli contro le fiancate.

Se l'operazione veniva fatta in un grande

mastello di legno *sēbar* posato su appositi cavalletti incrociati in orizzontale *crušéra*, allora si usava *l'asa da lavà*.

Al termine *u sanradù* veniva disteso su tutto il bucato per coprirlo e i panni rimanevano in ammollo per tutta la notte.

L'acqua veniva lasciata in apparente riposo, mentre in realtà era in corso una serie di trasformazioni chimiche connesse alla lisciviazione e al candeggio.

Secondo lavaggio *ra bügà*

Al mattino successivo l'acqua era ancora calda e si procedeva al secondo lavaggio e poi al trasferimento dei panni umidi nel mastello *insabrà*. Il ceneraccio veniva ripulito dalla cenere e ricollocato sul mastello con un nuovo strato di cenere. Si procedeva a un'altra bollitura di acqua versandola poi, attraverso il ceneraccio, nel mastello, ove trascorreva un'altra notte.

Risciacquo *aršintadūra*

Terzo giorno: si toglieva lo zaffo *stupó* del mastello e, proteggendo il buco con una assicella all'interno per impedire ai panni di occluderlo, si faceva uscire la seconda lisciva, *u dēsmôi*, ottima per successivi piccoli bucati *bügadé*. *U dēsmoi* in eccesso, un secchio a testa, veniva regalato ai vicini di casa e in parte conservato per lavarsi i capelli e renderli morbidi.

Va detto che alcuni, o per mania di pulizia o perché effettivamente i panni erano *éndi*, ossia non del tutto puliti, facevano ribollire *u dēsmôi* e lavavano per la terza volta tutta la biancheria.

Altra bollitura d'acqua, denominata *ra ciàra* per contrasto con *u dēsmôi* dal tipico color paglierino dovuto alla cenere.

Questa volta sul *sanradù* non si metteva più la cenere e si filtrava l'acqua normale con la quale i panni venivano risciacquati *aršintà*.

Infine si stendeva il bucato sui fili tenuti tesi da un alto palo con punta divaricata *fursèla* e li si bloccava con mollette di legno *tachët*.

C'è chi dice che la biancheria delle nostre nonne fosse più pulita della nostra, altri lo negano; certo è che *ar profim dra bügà*, ottenuto con questo sfiancante lavoro, è un'altra delle tante cose del nostro passato che poco a poco *dimbonimö* stiamo perdendo.



La lavanderia - La donna anziana è accanto al *furnët*, con all'interno *ra caldéra* e tiene in mano un *sidël* di rame. Il grande mastello *sēbär* poggia sulla *crušéra* ed è coperto dal *sanradù*. Tolto *u stupó* la liscivia si raccoglie nella bacinella di latta. La donna accanto lava a mano i capi di lana e quelli colorati utilizzando un mastello più piccolo e un'asse di appoggio. In basso a sinistra il cestone con la biancheria e la corda per stenderla; a fianco un secchio di lamiera zincata per versare l'acqua calda.

COSA SI MANGIAVA

La televisione è stracolma di programmi di scarso valore e a volte di nessuno spessore culturale. Soprattutto gran parte delle trasmissioni di cucina. Un vero e proprio stillicidio culinario!

Non voglio per nulla lasciarmi trascinare dalla marea gastronomica e quindi mi limiterò a qualche cenno su piatti del tempo passato. Potrete trovarne in abbondanza in altri libri con i quali non intendo mettermi in concorrenza visto che non so neppure cucinarmi il classico uovo al tegamino.

Eppure possiedo un quaderno, compilato nel 1908 da Erina Ghiglione, nonna di Mauro Angeleri *Mané*, contenente una ottantina di ricette dettagliate dei piatti nostrani. Lo metto volentieri a disposizione di chi vorrà ulteriormente approfondire questi aspetti culinari e riporto a fondo capitolo un paio di ricette prese a caso.

A me interessa di più la grande fame di un tempo, l'arte di arrangiarsi collegandosi con quanto la natura offriva, la creatività di alcune pietanze particolari e la costante ricerca di qualcosa da offrire ai propri piccoli.

Su questo tema ho chiesto notizie a quasi tutti coloro che ho intervistato una trentina di anni fa, e in particolare alle sorelle Maria e Lina Petazzi, ai coniugi Carlo Gaiazzi e Pierina Dori, a Maria Bellinzona in Trovamala, a Giuseppina Rossi in Novelli, al centenario della cascina Cappuccini *Pipu da Stëla*, a Severina Barbieri *ra Surda*.

La grande fame

Nella maggior parte delle case alla sera, tutti i giorni dell'anno, si mangiava polenta, qualche volta con burro, formaggio o *patach cumudà*. Se non c'erano contorni si faceva ricorso alla saracca (costo due soldi) infilzata su un bastoncino e passata sulla polenta per renderla un po' saporita. Alla fine della settimana il pesce aveva perso ogni sapore e allora lo si divideva e al capofamiglia toccava sempre la testa. Un mangiare povero, ma c'era anche di peggio: la sola polenta, rinunciando a quel gusto di saracca perché, così salata e piccante, induceva a bere e a consumare troppo vino. In poche parole spesso si mangiava *pulénta e aria ad l'üs*.

Si faceva la spesa giorno per giorno, nessuno faceva scorte sia perché non vi erano frigoriferi sia per mancanza di soldi. Si comprava alla giornata, tanto i negozi erano molti e ve ne erano sempre sottocasa.

L'olio veniva acquistato mezz'etto per volta portandosi un *butilié*. La colazione poteva essere di vari tipi a seconda delle condizioni sociali. In una intervista mi è stato raccontato che al mattino alle sei, *scialpó* in testa, si andava da *Bigialé* a comperare il necessario per il caffè (quello in pacchetti, detto olandese, o quello fatto con le radici di cicoria) e da *Dalaidé* in via Bixio per il latte scremato. Si riempiva d'acqua sino all'orlo un *pugnaté ad ram négär* lasciandovi i fondi di caffè dei giorni precedenti. L'acquisto consisteva in mezz'etto di zucchero (un soldo e mezzo) e *mes sód ad cafè*. I bottegai avevano già pronte in *scartusé* le confezioni in carta azzurra per lo zucchero e carta bianca per il caffè. Quindi per la colazione due soldi. Si pensi che allora le operaie della filatura percepivano dai diciotto ai venti soldi al giorno e un chilo di pane costava

sette soldi. Il che vuol dire che per acquistare un chilo di zucchero (30 soldi) occorreva l'equivalente di una giornata e mezza di lavoro.

In altre occasioni la colazione era costituita dalle castagne o dalle pere cotte o da una fetta di polenta, abbrustolita sulla stufa o fra la cenere del camino, *puçià int ar vé*.

Per merenda trionfava il pane, a volte con un *bialuté* di insalata.

Pochi quelli che comperavano la carne e - dice Maria Petazzi - *mi i m suèna che tanti a la mangiavän na vóta a l'an, a Nadàl*. Per le feste si andava da *Tras-c*, allora il miglior negozio del paese, a comperare *dü sód ad tuchët*, ossia i pezzi di scarto ottenuti servendo i clienti migliori. Ad esempio le prime fette di un salame, le croste di formaggio, pezzi di salsiccia o di stracchino. Poi si aggiungeva *na bèla mnèstra*, o *tajaré e fasô* o *tajaré e vers* e *na mica ad pö*. Alla sera *una sardléna* o *dü sód da straché* (una sardina o due soldi di stracchino).

I pochi che avevano una mucca nella stalla vendevano buona parte del latte munto e c'era anche chi produceva qualche formaggio o il burro utilizzando *ar barlarô* (zangola) e *ra biela* (un vaso in terracotta) per *ra şuncà* (caglio).

Le uova di gallina venivano quasi sempre vendute e perciò chi le aveva ne mangiava poche: di solito un solo uovo, metà per il capofamiglia e il resto tagliato a pezzi per gli altri componenti. Solo a Pasqua ciascuno aveva diritto a un uovo intero.

Alla domenica *ra titéna*, una gallina o la trippa *büsëca*.

Il pane, per chi non aveva campi, costava 10 soldi al chilo che corrispondeva al consumo medio giornaliero. Un singolo panino, *na bufëta*, un soldo.

Le madri delle famiglie più povere, dopo la mietitura, andavano con i figli, sotto il sole cocente, a *musnà*, ossia a raccogliere le spighe di grano rimaste a terra e a fine giornata ricavano dalla spigolatura tre-quattro chili di grano.

Procurarsi cibo per tutti i bambini di un tempo non era cosa facile. Ce n'erano tantissimi (*A ogni üs cu s'adveréva u saltava föra un'anià ad fiô! - Ogni dóna a g'aveva tanti fiô a taca ra soca!*) e quindi la loro fame era costante. Erano pochi quelli che potevano avere un cartoccio di castagne secche da rosicchiare o *un sód* di gelato, che allora era costituito da due ostie con un po' di crema in mezzo.

Per i più poveri forse il momento in cui *a s'impinivän* era quello del pranzo di matrimonio. Mi raccontavano Carlo Gaiazzi e Pierina Dori che in occasione del loro matrimonio avvenuto nel 1927 queste furono le portate: *quai che fëta ad salàm*, *un bel risòt*, *pulastär buì cur bagnët*, *un po' ad pasté* e *na damigiäna ad vé du Sèrs*. Va ricordato che il pollame veniva fornito dai committenti e così pure il vino.

Le erbe commestibili più utilizzate

Con l'inizio della primavera si andava a cercare *i sarşé* valerianella che cresceva soprattutto nelle vigne; *i barléng* rafano e senape selvatica, con fiorellini gialli, le cui foglie venivano cotte come i cavoli; *i castlët* borsa del pastore dai caratteristici fiorellini bianchi e le foglioline apicali a forma di cuore; *i dént ad cö* tarassaco dal sapore gradevolmente amaro, ottimo per le insalate; *i vërtis* luppolo di cui si raccolgono le punte per farne ottime frittate o da inserire nelle minestre come sostituti degli asparagi oppure, messi a bollire con il riso, degli ottimi piatti di *riş* e *vërtiş*. Stessa cosa per *i ligabòsch*.

Ar pòl papaveri colti *int ar cutür*, ancora in germoglio e cucinati come gli spinaci; con

un uovo, un po' di formaggio, di olio e di pane secco si facevano frittatine denominate *farsulé*. Andavano bene anche le dolciastre pannocchie fiorite di *rubini* e *i funsör*; i funghi che crescevano sulle ceppaie delle viti, anche se poco gustosi.

Le erbe dei bambini

Particolarmente graditi dai bambini *i castgnô* "Crocus biflorus" il cui piccolo bulbo appiattito, diffuso nelle zone dei prati perenni, aveva il sapore *d'un minté*.

Poi *l'érba bëca* barba di becco, diffusa sulle rive della Scrivia e nei prati, dal tipico sapore dolciastro del fusto giovane.

L'érba bruschéna acetosella, caratterizzata da un sapore acetato ma gradevole e per di più dissetante.

Ra dulciamàra "Solanum dulcamara" che cresce nelle zone ombreggiate e umide. Se ne rosicchiavano i bastoncini gradevoli al palato per la loro duplice reazione, prima amara e poi dolce. Non si doveva eccedere essendo questa una pianta velenosa nella parte dei bellissimi fiori giallo-blu e nei frutti rossi.

E infine *ar carotùl selvàtich* carote bianche che crescevano nei fossi; *i frambós* lamponi; *i muri* ossia le more dei rovi *arvégh* dall'aspetto granuloso; *i muró*, le more dei gelsi, più dolci quelle bianche ma con anche il pregio di non sporcare quasi indelebilmente dita e abiti, come invece avviene con quelle nere.

Dolci tradizionali

Cupët. Per la festa di Sant'Antonio abate (17 gennaio) si preparavano le coppette di Sant'Antonio. Due ostie croccanti e rotonde come l'aureola del santo, ripiene di miele e gheriglio di noci. Venivano poste in vendita nella chiesa di San Rocco insieme ai panini, fatti con pane azzimo e regalati a chi voleva utilizzarli per curare i propri animali malati. Vi veniva impressa l'effigie di Sant'Antonio, protettore degli animali.

Farsô. La ricorrenza di San Giuseppe era contrassegnata dai *farsô*: farina, bianchi d'uovo e altri ingredienti. Una padella con forte spessore d'olio; un bollire calmo e a ogni cucchiata di composta ecco una leggera sfera vuota, dorata, da zuccherare ancora bollente e da mangiare subito. È questa una delle poche tradizioni che resiste ancora oggi con distribuzione gratuita.

Cavagnô da l'öv. Dolce pasquale simile a un cestello di pane contenente un uovo cotto, tenuto fermo da due filoncini di pasta dolcificata.

Fügàsa cur carsént. Il *carsént* era il lievito naturale che un tempo i panettieri mettevano da parte dopo ogni panificazione e che veniva concesso alle donne per l'impasto delle micche che poi portavano a notte fonda dai tanti fornai per la cottura.

Prima di Natale si preparavano 4-5 focacce per tutto il periodo natalizio e ogni tanto le si ungeva. Farina, acqua tiepida con un goccio di aceto, zucchero, uvetta e una spruzzata di marsala.

Crumbé. Il classico dono natalizio che facevano i nonni ai nipoti. Pasta di farina con olio, burro e un velo di zucchero, cotti al forno. Nei paesi circostanti dominava la figura stilizzata del Bambin Gesù: una testa, il corpo e quattro arti. Era denominato *büséla*. In altri casi aveva la forma di una pecorella *bisé*. A Castelnuovo si preferiva donare questo dolce, chiamato chissà perché *crumbé*, avente sempre forma di una "S", simile a un serpente a due teste, a volte *na bisa* con coda piatta, altre con un becco e con ta-

glietti raffiguranti penne di un uccello. Per l'occhio si faceva ricorso a un acino di uvetta o (da Isetta) a una ciliegina di mostarda.

Il termine *crumbé* è antico e corrisponde alla zona Cerro-Bertone, in italiano tradotto con la parola "Colombera".

Turcët. In occasione dei funerali i famigliari a volte richiedevano la partecipazione dei bimbi che frequentavano l'ultimo anno dell'asilo. Questi venivano accompagnati dalle suore o dalle sorelle Pini nell'attuale angolo della farmacia Medagliani in attesa dell'uscita della bara dalla chiesa. Precedevano il corteo recitando il "De profundis", avvolti nelle mantelline fornite dall'asilo e con le mani protette dai *müflé*, guantini senza dita, legati fra di loro con una cordicella, fissata al collo per non perderli. Giunti a porta Gualdenazzo si fermavano ai lati della strada e poi rientravano a scuola. Qui ricevevano, pagato ovviamente dai famigliari del morto, *ar turcët*, un triangolo di pasta dolce con latte. Forse in tempi antichi l'unione del filoncino di pasta veniva ottenuta attorcigliandone le estremità ricavando un ricciolino in punta, di qui l'origine del nome *turcët*.

Durante le feste, frequenti le bancarelle di dolciumi *lecabó* e un mastello ripieno di mele nell'acqua acidula, i *pum a môj*, gelatinosi e gradevoli per il loro sapore semi-dolce e piccante. Sugli angoli della piazza alcuni scanni, a volte solo un paio di sedie, sostenevano lunghi spaghi colmi di ciambelle *brasadè*, venduti da forestieri provenienti da Casteggio o da Stradella.

Alcuni piatti caratteristici

Ciapüló. Carne d'asino macinata, messa in fusione con aglio e vino, e arrostita per breve tempo con una cipolla.

Panàda. Pane raffermo, acqua, uovo, sale, pepe e una lacrima d'olio. Consigliato ai malati, alle puerpere e a chi... non aveva più un apparato dentario adeguato.

Pö in cució. Brodo con fagioli a cui si aggiungono pezzi di pane con crosta e un po' d'olio e di pepe.

Schicia. Una grande cialda fritta nello strutto o nell'olio in una padella di ferro. Ingredienti: farina, acqua e sale ottenendo un insieme croccante.

Spuvrà. *Pö trit*, ossia pane grattugiato, rosolato nel burro e cotto lentamente in una pentola di terracotta. A metà cottura qualche pallina di salsiccia, un pizzico di pepe, zafferano. A cottura ultimata una abbondante spolverata di formaggio grana.

Tajaré e fasô. Tagliatelle fatte in casa, fagioli e soffritto di cipolle. Se ne faceva in abbondanza per gustarlo, appena intiepidito, anche il giorno dopo.

Senza entrare nel merito vanno citati anche i *bütalà* gnocchi; la *sanerà* con cavoli, aglio e acciughe; *ar carpió*, carne o pesci sotto aceto.

I pranzi delle feste

- Il giorno di Sant'Antonio, a metà gennaio, si mangiavano sempre le castagne cotte.

- Il piatto tipico di Carnevale, ma anche di San Desiderio, era costituito dagli *anlòt*.

- La sera di Ognissanti era dedicata a *sis e salamé*. In onore dei defunti si impastava il pane con la *grimula* (un'asta lunga e piatta da una parte) su un'asse agganciata a una parete, dotata di un ferro reclinabile sino a terra al fine di supportare la pressione del panificatore e si preparavano una ventina di micche. Alla sera si riordinava la casa, si

allargava la tovaglia più bella, con un bicchiere d'acqua e qualche frutto. Si mettevano in una *bièla* un po' di ceci con *ra s-ciunfëta* accesa, e poi ci si ritirava a dormire offrendo ai defunti la possibilità di trascorrere qualche ora nella casa che avevano abitato in vita. Alle sei del mattino occorreva lasciare loro, per un riposino, il letto libero e riordinato e le luci accese.

- La sera prima di Natale era tradizione nelle cascine mettersi a tavola per fare la cena delle sette portate, ossia le portate abituali di magro. Non potendo recarsi di notte nella chiesa parrocchiale in paese, si trascorreva così la vigilia. Prima portata con anguilla marinata; poi seguivano stoccafisso in bianco, lasagne al sugo di noci, merluzzo fritto, torta salata di zucca, formaggetta prodotta in casa e, infine, frutta secca come noci, fichi secchi e uva conservata sulle stuoie.

- Sempre per Natale era tradizione, per chi ne aveva le possibilità, di tirare il collo al cappone. Il taglio e la distribuzione delle parti seguivano un rituale ben preciso.

Al padre spettavano il capo e la cresta. Le zampe e i piedi alla madre che andava su e giù per la casa. Le cosce ai figli maschi per acquisire vigore nel lavoro. Le estremità delle ali alle figlie perché destinate a *vulà föra d'in ca* e quindi a maritarsi. La parte centrale, la più ghiotta, veniva suddivisa tra tutti i commensali, tranne che la zona anale, *ar bucó dar prév*, da offrire al sacerdote più legato alla famiglia.

- Dopo Natale (*A Pasquëta biänca lasagnëta*) *ar lasagnët*, o fasce del Bambino, con una sfoglia tipo quella dei *tajaré*, ma tagliata più larga e a volte con un *plisghiné* di zafferano per ingiallirla.

Esempi di ricette di nonna Erina

Ciapüló

Stagione: autunno - inverno

Ingredienti: carne di cavallo o d'asino tritata, mezzo bicchiere di vino rosso corposo, uno spicchio d'aglio, pepe, sale, cipolla, spezie.

Si mettono in piatto la carne, il vino, il sale, il pepe, le spezie e si mescola bene. Si lasciano a riposare mezza giornata in frigo.

Si prepara il soffritto con olio e cipolla e si lascia cuocere lentamente. Si unisce la carne e, se occorre, il sale. Si fa cuocere badando che non deve cuocere troppo a lungo. Si serve con una bella polenta.

Tajaré e faşò

Stagione: autunno - inverno

Ingredienti: fagioli secchi (o freschi), olio, burro, cipolla, pepe, sale.

Si mettono a bagno in acqua per almeno tre ore i fagioli con la punta di un cucchiaino di bicarbonato (meglio se per una notte). Si sciacqua e si pela circa la metà dei fagioli. Si fa cuocere in acqua, a cui è stato aggiunto il sale, per un paio di ore mantenendo invariata la temperatura. A parte si prepara il soffritto con olio, burro, cipolla, pepe e si versa il tutto nella minestra.

Si uniscono le tagliatelle fatte in casa oppure il riso.

Sancrà

Stagione: autunno - inverno

Ingredienti: olio, burro, cipolla, pepe, cavoli, aceto.

Preparare il soffritto con olio, cipolla, burro, pepe. Unire i cavoli in foglia lavati e spezzettati. Stufarli nel soffritto unendo, se necessario, un poco d'acqua. Cuocerli di più o di meno, secondo i gusti. Prima di servire unire un poco d'aceto per insaporirli.

Erbe, bacche, frutti selvatici, dolci, fiori, alberi

Nelle pagine che seguono appaiono immagini di erbe utili soprattutto per le frittate; erbe e bulbi da evitare; bacche e frutti di arbusti utili per l'alimentazione umana e degli uccelli; erbe tintorie e fiori di particolare bellezza.



Due tipi di bacche rosse, biancospino *büsré* e rosa canina *gratacù*, o bluastre prugnolo sevatico *bargnò*, con un forbicione *furbşó* e una roncola *pugaró*. FOTO BRUNO DE FAVERI 2014.



La classe 2ª B nel 2002, stimolata dalle proprie insegnanti, ricostruisce una antica cucina nello scantinato della Scuola Media. Poi effettua una ricerca su alcuni piatti e dolci tipici. Eccola pronta per l'assaggio.



Il luppolo è una piantina che sviluppandosi emette fusti lunghi vari metri.



Un cespo di *barléngh* le cui foglie venivano consumate come quelle dei cavoli.



Vértis, luppolo. Un mazzetto di punte di luppolo raccolte a Scrvia (sentiero dell'Orto Zanino).



Urtigh, ortiche. Punte di foglie giovani per verdure cotte.



Castlèt, borsa del pastore. Foglioline apicali a forma di cuore. Si utilizzano le foglie di base.



Dént ad cò, tarassaco. Ottimo per insalate leggermente amare.



Pòl, cespo di pavavero a inizio aprile. Viene cotto come gli spinaci.



Farsulé, i papaveri, uniti a formaggio, uova e olio, si trasformano in gustose frittelle piatte.



Castagnô, *crocus biflorus*. A febbraio i bambini ne scalzavano il bulbo che mangiavano per il gradevole sapore di menta. Un fiorellino bianco-azzurro e un bulbo di color nocciola.



Le tre foto sotto:
Érbha bëca, *tragopogon pratensis*. Un fusto cavo di 60 cm, con steli dal piacevole sapore dolciastro. Contiene uno zucchero non dannoso ai diabetici. Un fiore giallo dorato notturno, infine un grande soffione.



Gnif, *helianthus tuberosus*. Fitta fioritura gialla a ottobre, ovunque ci siano zone umide, soprattutto sul greto della Scrivia. I suoi tuberi a forma di lunghe patate, dette patate topinambur, si raccolgono in inverno. Sono molto nutrienti e la loro cottura è simile a quella delle patate.

Pol, *papaver rhoeas*. I cespi di papavero prima della fioritura possono essere cotti come gli spinaci o utilizzati per frittatine *farsùlé*.

Dént ad cò, tarassaco. I cespi non raccolti per le insalate primaverili danno inizio a una splendida fioritura gialla qui contornata dagli "occhi della Madonna".





Dulciamàra, dulcamara. Esili fusti assai graditi dai bambini che li rosicchiano ottenendo un sapore dapprima amaro e poi dolce. Bei fiori violacei, ma i frutti rossi sono velenosi.

I sigilli di Salomone, polygonatum odoratum, dai fiori simili a candidi orecchini, sono anch'essi tossici.



Fra erbe, bulbi, radici e semi occorre cautela al fine di evitare intossicazioni o di peggio. Ad esempio i **farfanel**, *eranthis hiemalis*, fiore di fine inverno (vedi sopra due fasi della fioritura) con radici a forma di piede di gallo. Da evitare per la discreta tossicità.



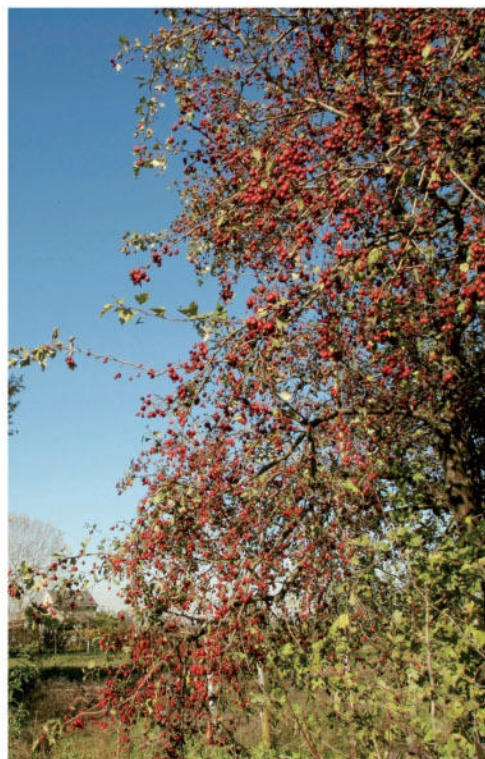
Colchico, "*Colchicum autumnale*". Vistosi fiori rosa-violetto. In primavera si forma il cespo con lunghe foglie (nella foto, con "denti di cane" e "muscari"). Sparisce d'estate, ma a settembre emette i fiori. Tutta la pianta è velenosa. In particolare i bulbi, se ingeriti, provocano la morte. Rischiosi anche il ligustro, i semi del maggiociondolo, le bacche della fusaggine, gli aghi del tasso "albero della morte".



Capè da prév, fusaggine. Anche questo arbusto è tossico. Semi ambiti dal pettirosso. Fusto spigoloso, assai duro e particolarmente adatto alla costruzione dei fusi per filare.



Bargnô, prunus spinosa. Arbusto spinoso come il biancospino. Produce bacche blu-nerastre che a *ligän i dent*. Purgante, diuretico e depurativo.



Büsré, biancospino. Fiorisce a fine aprile e produce bacche rosse insipide, ottima fonte di cibo per gli uccelli, ma gradite anche dai bambini.



Gratacū, rosa canina. Fusti spinosi ricadenti. Cinque petali, l'antenata di tutte le rose. Il cinorrodonte è carnosso e diventa commestibile dopo la prima gelata. Eccellente per marmellate ricostituenti (vitamina C). Provoca, però, fastidiosi pruriti con i peli dei semi particolarmente resistenti ai succhi gastrici.



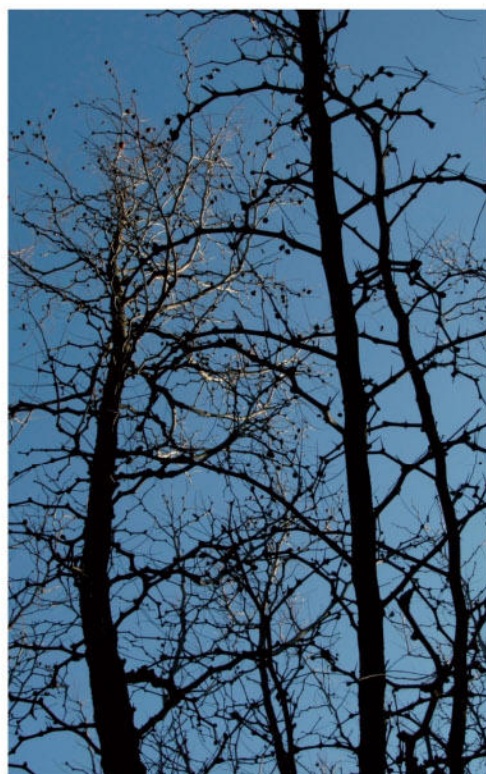
Pumpudògn, cotogno. Piccolo albero con vistosi fiori bianchi. Raccolti abbondanti. Se ne ricavano marmellate e cotognate. Si gradiva l'intenso profumo delle cotogne poste negli armadi.



Şișavré, azzeruolo. Alberello dai rami contorti, spine lunghe e resistenti, fiori bianchi. Produce una piccola mela agro-dolce di colore rosso. Quasi tutti i cortili erano dotati di un azzeruolo poiché i bambini gradivano il sapore asprigno del frutto e gli adulti le molte proprietà commestibili e medicinali.



Nèspul, nespolo germanico. Tronco a spirale, con chioma aggrovigliata. Grandi fiori bianchissimi. I frutti maturano con i primi geli. Una polpa marrone marcescente, dolcissima ma non di bell'aspetto.



Sişula, giuggiolo. Portamento allungato. Fusto contorto e rami a zig-zag segnati da lunghe spine. Produce piccole drupe nocciola con polpa dal gusto simile a quello dei datteri.



I DOLCI TRADIZIONALI

Iniziamo con *ar cupët*, ostie farcite con miele e gheriglio di noci. La ricorrenza è quella di Sant'Antonio abate (17 gennaio), la cui statua cinquecentesca, recentemente restaurata da Francesca Regoli, si trova nella chiesa di San Rocco. Le ostie venivano scaldate e compresse tramite una lunga tenaglia con ganasce rotonde.





Panini di Sant'Antonio distribuiti il 17 gennaio.



Brasadè.



Farsò nelle due fasi di cottura e alla consegna.



Un crumbé e un cavagnò da l'öv.



Alcuni dolci, *cavagnò da l'öv*, contenenti un uovo sodo, venduti a Pasqua.



Un *cavagnò* creato con un'altra prospettiva.

Una torta monumentale, in periodo pasquale, ottenuta unendo vari *cavagnò da l'öv*.



Crumbé natalizi dalla forma a S, venduti presso il Centro anziani di San Rocco.



Fugàsa dar carsént in fase di preparazione e a prodotto finito.



Un paio di *turcèt* che venivano donati ai bambini che partecipavano ai funerali.



ALCUNI FIORI NOSTRANI

Orchidea morio. Una dei quattro tipi di orchidee che crescono a fianco della Scrivia.



Viola. Uno dei primi fiori a inverno concluso.



Favagello "Ranunculus ficaria".



Tulipani selvatici dotati di pochi petali di colore giallo o rosso. Purtroppo in via di estinzione.



Böavis, althea cannabina. Lunghi steli ricolmi di fiori simili a quelli della malva. Dalle radici si ricava una mucillagine benefica per buoi e cavalli.



Lamium purpureum. Fusto con una sezione quadrata. Fiori labiati color rosa-porpora con una ampia cavità per favorire l'impollinazione.



Amur ingrabuja, fiore delicato e con petali azzurro cielo. Corolla intrappolata in un fitto merletto. A fine ciclo crea violacee capsule seminifere, ottime per le composizioni di fiori secchi.





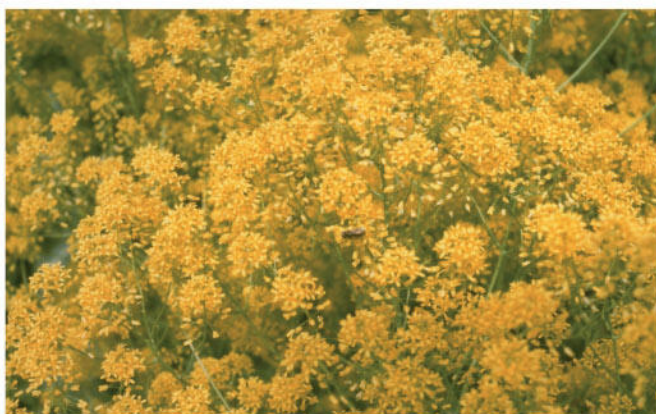
Erba viperina.



Verbasco.



Cardo selvatico.



Gualdo. Il primo anno forma una rosetta di foglie utilizzate per tingere in blu. Il secondo anno produce una consistente e profumata fioritura gialla.



Sopra, **zafferano**. Crocus un tempo assai diffuso. Si tingevano le stoffe in giallo. La raccolta avviene a fine ottobre.



A sinistra, **robbia**. Altra pianta tintoria. Con le radici si ottiene il rosso.

ALBERI MONUMENTALI

Almeno una decina sono le piante di una certa imponenza sul territorio castelnovese.

A fianco: il **pioppo bianco** del Secco. Appartiene a Francesco Castellini che lo mise a dimora in memoria della terribile strage avvenuta in quei luoghi nel giugno del 1944. Alto 24 metri, alla base ha una circonferenza di metri 4,66. Nel dicembre del 2015 la Regione Piemonte lo ha dichiarato *albero monumentale*.

Sotto: il **platano** della cascina Bruciata, già inserito da anni nell'elenco degli alberi protetti.

A destra: **tigli** e **ippocastani** dinanzi al Santuario delle Grazie.



ASPETTI DI VITA

Nel complesso dei due volumi *Cui ad Castarnöv* emerge con evidenza come si viveva cento anni fa, ossia come si riusciva a sopravvivere, pur tra mille problemi e forti contrasti sociali, nei momenti di fame nera, con malattie senza scampo, guerre, lavori sfiancanti e malpagati, afflitti dalla piaga dell'alcolismo. Il tutto, però, affiancato da un forte senso della comunità, da affetti tenaci, da momenti gioiosi, dal gioco e dal canto, da una memoria collettiva delle proprie radici.

DALLA NASCITA ALLA MORTE

La vita era più breve di quella odierna e non sempre consentiva che una persona ne percorresse interamente tutte le tappe, quali la nascita, la formazione e l'inserimento nella società, il servizio militare, il matrimonio, il lavoro, la creazione di una famiglia e, infine, il declino della vecchiaia.

In sintesi vediamo qualche flash sui momenti essenziali della vita di un castelnevese.

Nascita

La nascita avveniva sempre in casa con l'unico supporto di una levatrice e, solo nei casi gravi, di un medico. Se la nascita non era stata preceduta da quella di una sostanziosa fila di fratelli e sorelle, si preparava un corredo di fasce in cui avvolgere i neonati, camicine di lino a contatto con la pelle e, sopra, magliette di lana aperte dietro, un portaenfant e una culla di ferro o di legno a dondolo.

Unico nutrimento il latte della mamma, ma se questo mancava ecco venire in soccorso una persona amica che aveva latte in abbondanza e quindi poteva allattare contemporaneamente due bimbi. Per le famiglie benestanti erano disponibili le balie a pagamento. Si faceva ricorso anche al latte di capra (mai quello di mucca) che, pur essendo meno grasso, non forniva al neonato le necessarie difese. La mortalità sia della mamma che

dei nati era elevata: spesso dovuta a parti podalici, a infezioni, a emorragie uterine, a pessime condizioni ambientali. Oltre al momento del parto, madre e figlio erano a rischio per un periodo abbastanza lungo, definito *ra quaranténa*.

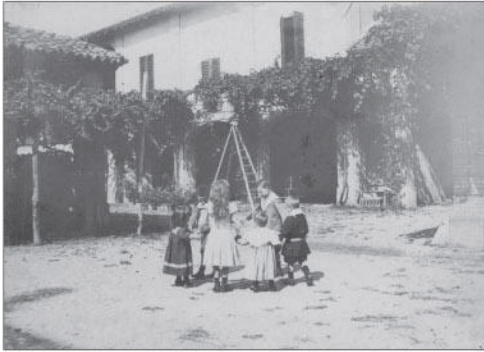


Bimbi ben agghindati, uno dei quali con tanto di balia al seguito.

Per evitare che la madre morisse di parto per le febbri alte dovute a infezioni, le si prescriveva riposo assoluto, nessuna attività faticosa e soprattutto niente lavori di bucato all'aperto: *mai taca au sēbār*.

La prevenzione migliore consisteva in una alimentazione adeguata della mamma riservandole i cibi migliori e più sostanziosi (ottimo latte, *bütir*, *grisé*, *bröd ad galéna*). Dopo i quaranta giorni i rischi si riducevano, ma le malattie infantili, ora quasi innocue, allora spesso uccidevano, come la varicella *s-ciàtaröl*, il morbillo *rušarén*, la pertosse *tusašnèna*, la parotite *urgió*, la rosolia, la meningite *ar grup*.

La perdita del nascituro era nell'ordine delle cose, vista con dolore, ma anche con fatalismo. Solo a inizio Novecento, presso le famiglie benestanti, si incomincia a fare foto dei bambini. Prima veniva considerata una spesa inutile poiché non se ne dava per scontata la sopravvivenza.



Giochi di bambini nel cortile della Cascinetta di proprietà De Angelis.



Lo *stantarô*, un ingegnoso oggetto di legno tipo girello, dotato di fermi per impedire colpi alle mani.

Asilo

I bambini di solito stavano a casa, accuditi dai nonni o dalle sorelle più grandi, ma si faceva anche ricorso agli asili. Ve ne erano parecchi, ben cinque, gestiti da privati, dall'Ente morale "Vittore Luraghi", da suore o da persone senza alcun titolo. Gli orari di apertura andavano dall'alba al tramonto.

Fra questi asili era rinomato quello delle sorelle Pini, Agostina e Cleofe che, aiutate da Giustina, la terza sorella (con funzioni di cuoca), ospitavano, chiedendo una piccola



1948. L'asilo "Regina Elena" delle Immacolatine.

retta, bambini di tutte le età nel vicolo delle monache, presso l'attuale piazza delle scuderie.

Ra Cipióna (*Gigé Pipina Chiappedi*), nello slargo della contrada Gualdonasce, si occupava solo di figli di contadini poiché cominciava a riceverli dalle cinque del mattino sino al calare della sera. Otteneva in cambio contributi di generi alimentari, prodotti dai genitori, quali verdure, pollame, uova, frutta. Riceveva anche bambini di un anno ed era famosa perché *a gh fava i biasó*, ossia masticava a lungo i bocconi di carne imboccando poi i bimbi con la residua poltiglia ottenuta. Situazioni del genere erano diffuse e i bimbi venivano ospitati in piccoli spazi e in condizioni igieniche ed educative disastrose.

Vi erano poi le suore Rosminiane e le Immacolatine che gestivano asili nell'attuale "Regina Elena", nel caseggiato dei Torre in via Umberto I, nei locali dell'Oratorio parrocchiale, ove insegnavano, ai bambini dai tre agli undici anni, tre religiose: suor Eletta, suor Antonina e suora del Carmelo.

Ricordo ancora dell'asilo "Regina Elena" il refettorio con piatti di stagno e buchi nei tavoli per bloccarvi piatti e bicchieri, l'intenso e piacevole profumo di minestrone, il cestino portato da casa contenente il "secondo", che non era compreso nel menù.

Rammento le quotidiane litanie e preghiere recitate in coro, i sonnellini pomeridiani che non finivano mai, ma anche alcune suore ricche di attenzioni e gesti affettuosi.

Tutta questa struttura è scomparsa sia per il ridursi delle religiose, sia per la crescita delle scuole comunali e poi statali che hanno garantito la gratuità del servizio educativo.



Il caratteristico cestino di *guré* in cui si portava all'asilo quanto serviva e il necessario per il "secondo".



I bambini che frequentavano la scuola privata delle sorelle Pini diretta dalla maestra Cleofe.

La Scuola

Nel primo volume viene riportata l'efficace descrizione delle scuole castelnovesi viste attraverso l'esperienza del maestro Carlo Guerra che vi aveva vissuto un lungo periodo sia come allievo che come insegnante.

A queste stupende pagine scritte da un maestro amato dai suoi alunni e apprezzato dalla popolazione, come avverrà negli anni del Secondo Dopoguerra con Mario Pelizza e Osvaldo Mussio, aggiungo brevi note sull'evolversi dell'educazione scolastica a Castelnuovo, testimoniato dall'Archivio comunale ove sono conservati tutti i registri a partire dagli anni Settanta dell'Ottocento sino al 1940.

Le prime scuole furono volute dall'avvocato Giovanni Ferrari, factotum del marchese Marini, che poi donò al Collegio dei Gesuiti la sua ricchissima biblioteca colma di "cinquecentine". Eravamo nel 1620. La scuola era ad altissimo livello e raggiunse i 300 alunni, molti dei quali provenienti dalle cittadine limitrofe.

Una vera e propria scuola elementare prese il via dopo l'Unità d'Italia e i costi, compresi gli stipendi dei maestri, erano tutti a carico del Comune. L'asilo più importante nacque con donazioni private e soprattutto con l'eredità pervenuta da Vittore Luraghi, industriale della filanda, sindaco e benefattore a tempo pieno. Siamo nel 1870: la gestione viene affidata alle suore rosminiane.

La scuola conventuale dei Gesuiti cessa con l'abolizione dell'ordine nel 1773 e, dopo una parentesi dei Cistercensi e dei Rosminiani, nel 1878 appare per la prima volta una scuola laica tecnica diretta da Diego Pinna Satta, scuola che vide per due anni fra i suoi allievi anche Giuseppe Pellizza da Volpedo che a Castelnuovo aveva alcune famiglie di parenti e amici: Barzega, Isetta e Bruni.

Le Elementari inizialmente erano un autentico manicomio, come risulta dai registri dell'epoca, con elenchi di 100-120 alunni dalla frequenza saltuaria dovuta alle condizioni climatiche. D'inverno dalle cascate si veniva camminando, con i *sucló* ai piedi, a piccoli gruppi. Con la primavera i bambini stavano a casa per la necessità di dare una mano nei lavori. Poi in aprile un terzo degli alunni spariva poiché iniziava il lavoro nei campi e subito dopo c'era l'allevamento dei bachi da seta. In più qualcuno spariva definitivamente poiché la mortalità infantile era ancora alta.



1921. Quarta maschile con il maestro Ernesto Piccinini.



Tutti maschi, nel 1956, in terza classe con il maestro Mussio.

Nella fila in alto, da sinistra: Libero Calatroni, Giuseppe Novelli, Giuseppe Mazzuccato, Lorenzo Novelli, Iginio Angeleri, Remo Spinola, Emilio Maimone, il maestro Osvaldo Mussio.

Fila di mezzo: Giuseppe Fioravanti, Virginio Ventura, Ennio Arzani, Mario Spinola, Sergio Ferrari, Angelo Massacani, L. Mandirola, Carlo Viazzo, Luigi Rescia.

Fila in basso: Sergio Milan, Domenico Spanò, Luigi Santafede, Angelo Salvadeo, Giancarlo Curone, Roberto Torti, Pierino Bassi, Piero Bassi.



Tutte femmine nel 1957, con la maestra Sofia, rigorosamente dotate del classico *scusaré* bianco.

Nella fila in alto, da sinistra: Giovanna Trovamala, Elda Cairo, Anna Maria Cialotti, Bianca Maccarini, Carla Bassi, Valentina Pattarini, Bruna Scacheri, la maestra Sofia Bassi Torti e Sandra Varesi.

Fila di mezzo: Adele Bassi, Pasqualina Deidda, Anna Beozzo, Anna Stella, Paola Mensi, Mirca Callegari, Antonia Tripepi, Teresa Ditto, Giovanna Garavelli, Laura Dabusti.

Fila in basso: Sandra Ghibaudi, Anna Ravera, Luigina Ferrari, Franca Isetta, Maria Teresa Castellini, Marisa Puccio e Laura Bensi.

La difficoltà di apprendimento era notevole, poiché condizionata dal dialetto, ad esempio dalla mancanza delle doppie o al soggetto espresso con i pronomi del complemento oggetto o di termine.



1880. La pagella castelnovese di Pellizza da Volpedo. Per il sindaco firma Giovanni Fornasari.

Una serie di riforme scolastiche porterà al miglioramento dell'istruzione, strutturata su sei anni di Elementari (in sesta arrivava all'incirca il 20% dei bambini).

A livello di Scuola Superiore sorsero la scuola "Rosa Maltoni Mussolini" del prof. Formica, poi l'Avviamento e la Scuola Media. Infine, negli anni Settanta, dopo aver utilizzato una lunga serie di edifici, spesso di fortuna, fra i quali le stanze affrescate al piano terreno del Palazzo Centurione, le scuole trovarono la loro collocazione definitiva nell'ex-collegio dei Gesuiti e nella struttura in contrada Zibide.

Una simpatica consuetudine natalizia accompagnava l'acquisizione delle nozioni per la scrittura. Ogni bambino preparava per Natale una letterina contenente tanti buoni propositi. Consisteva di un foglio di carta leggera, stampato a colori,



1880. Una foto degli studenti della scuola Pinna Satta. Siamo nel cortiletto interno, accanto alla attuale "Sala Pessini". Fra gli studenti c'è anche Giuseppe Pellizza da Volpedo.



La scuola tecnica "Rosa Maltoni Mussolini" nel 1937. Si conoscono i nomi i tutti gli alunni.



Nei primi anni Cinquanta si interviene con una totale ristrutturazione del collegio di Sant'Ignazio, della chiesa e delle scuole. Nella foto del 1953 Pierangelo Soldini e Pierino Maggi, dopo una visita al cantiere, escono sulla via Roma passando sotto il voltone della Posta. La struttura a destra, adibita a Oratorio, verrà demolita e sostituita con l'attuale palestra delle Elementari.



Letterine di Natale intorno agli anni Trenta.

arricchito da originali contorni floreali, con decorazioni di figurine o fiori applicate in un secondo tempo e spolverizzate con porporina argentata o dorata. Redatte da una mano infantile, spesso non ancora sicura e un po' tremolante. Veniva collocata di nascosto sotto il piatto del pranzo natalizio e il padre, fingendo sorpresa e commozione, la leggeva a voce alta a tutta la famiglia.

Comunione e Cresima

Dopo il Battesimo, che veniva fatto in tutta fretta per il timore di una morte precoce del neonato, l'educazione religiosa era affidata ai famigliari e alle suore, sino al momento dei due riti fondamentali della Prima Comunione e della Cresima che venivano celebrati senza contorni di regali e pranzi. Al massimo un vestito nuovo, ma assai più di sovente un abitino ricevuto da fratelli maggiori, rivoltato e adattato alla circostanza.



Una classica foto ricordo. È evidente che i genitori del bambino **Franco Berri** davano per scontato che il figlio sarebbe cresciuto e quindi era meglio abbondare.

Servizio militare

Terribili le conseguenze delle frequenti guerre che causarono la morte di molti giovani. Guerre filofrancesi, napoleoniche, moti carbonari, tre guerre di Indipendenza, lotta contro il brigantaggio, Grande Guerra (perirono almeno 120 giovani che sono ricordati dai tigli del Parco delle Rimembranze), Etiopia-Africa orientale, Albania-Grecia, Seconda guerra mondiale, Resistenza.

Il servizio di leva, ora scomparso, era di almeno tre anni, con successive riduzioni.

Per molti costituì l'unica occasione, oltre alla emigrazione in Argentina, per uscire dal nostro territorio, vedere il mare, sentire dialetti o lingue sconosciute, vivere in mondi assolutamente diversi.

A seconda delle necessità il servizio di leva poteva essere evitato. Nei periodi di relativa pace, fra il 1870 e il 1915, prima della classica visita militare a Tortona o a Voghera, si provvedeva a un sorteggio. I

fortunati erano esentati. Famoso il caso di Giovanni Rossi che, presentatosi per due volte alla visita, in un periodo in cui chi estraeva un biglietto fra 1 e 50 non veniva arrotolato, si imbatté per due anni consecutivi nel numero 18 e da allora venne soprannominato *Déşdòt*.

Fidanzamento e Matrimonio

L'arrivo del primo amore era atteso con ansia e già nella prima notte dell'anno le ragazze esponevano al gelo un bicchiere colmo d'acqua. Ne scrutavano gli arabeschi tracciati dal ghiaccio per ricavarne previsioni sul matrimonio. Ovviamente il responso era sempre positivo e si trattava solo di capire se il futuro moroso sarebbe stato un impiegato o un operaio, a seconda dell'interpretazione delle figure e della somiglianza a qualche attrezzo dei vari mestieri.

All'Epifania si facevano cadere chicchi di granoturco sulla paletta infuocata; se saltavano a due a due voleva dire che il matrimonio era imminente.

Nel giorno di *Sant'Antonio prutetùr di matrimòni* le nubili si recavano sull'uscio di casa e lanciavano, facendola ruotare, una ciabatta *patlé*: se la punta cadeva verso la porta, niente da fare; se verso la strada allora c'era possibilità di sposarsi e andarsene in una nuova casa.

La figura principale che si occupava della formazione di una nuova famiglia, escludendo ovviamente i matrimoni d'amore, era il mediatore *malusè*. Le fanciulle più richieste erano quelle che facevano parte di famiglie possidenti una cascina, coppie di buoi, filari di gelsi.



All'età dei primi amori. 28 luglio 1946, un gruppo di fanciulle durante una passeggiata ai margini della Scrivia. In piedi da sinistra: Anna Curone, Marcellina Taverna, Angioletta Stella, Rita Ferrari, Antonietta Garavelli, Anna Setti, Laura Guagnini.

Sotto: Rina Basiglio, Elsa Setti, Anna Leva, Angela Basiglio, Pinetta Leva.

Aveva la sua importanza anche l'esteriorità e le ragazze corteggiate giudicavano gli spasimanti a seconda se avevano un bell'aspetto *darilu*, se erano individui brutti e rozzi *marşoch*, o tipi scontrosi e permalosi *malmustùş*.

Dopo il periodo da *murùş* si arrivava al dunque, con spesso *ar malusè* protagonista nelle trattative fra le due famiglie.

La sposa sarebbe andata ad abitare con i suoceri e avrebbe provveduto al corredo di biancheria, lenzuola, federe, tele, vestiario; il tutto contenuto in un grosso baule bombato *caşa o baül*. I genitori, a seconda del risultato delle trattative con i consuoceri e la mediazione del *malusè*, aggiungevano proprietà in terreni, animali o denaro.

Poi si giungeva al matrimonio con alcune consuetudini tipo *ra crüscà* o *ar cantó*.

Il corteo partiva da casa e, con una fila di coppie, si avviava a piedi verso la chiesa. In caso di un percorso lungo si faceva ricorso alla "vettura" affittata da *Barşegh* o da *Bragagi*.

Il pranzo avveniva all'osteria o in casa. Gran parte delle portate era prodotta in proprio: salumi, *tajaré*, verdure, carni, frutta, focacce, vino. Pochi i piatti che contenevano raffinatezze, a parte i dolci preparati dal pasticciere *bumbunè* che facevano da contorno a *ra fügàsa*.

Niente viaggio di nozze e soliti pesanti scherzi da parte degli amici (tipo il pitale da inaugurare bevendovi dell'ottimo moscato dal colore un po' allusivo). Finalmente, dopo aver sciolto le lenzuola annodate, arrivava il momento dell'intimità.



Siamo nel 1912, in occasione delle nozze Mogni-Scaccheri. Alcune carrozze e vetturini che Carlo Isetta *Barşegh* metteva a disposizione per i matrimoni.



Chi abitava in paese preferiva raggiungere la chiesa con il corteo degli invitati, come nel caso di Franca Chicchino e Pietro Isetta nel 1952.

Vecchiaia

Invecchiare bene non era facile, per l'intensa fatica quotidiana, le epidemie (il colera, la spagnola), le condizioni ambientali (tubercolosi) e la mancanza di cure mediche adeguate.

Un esempio per tutti: il tifo era malattia assai diffusa, dovuta soprattutto all'acqua inquinata dei pozzi. Non c'era cura specifica, per cui si doveva solo sperare: "Il tifo o guarisce da solo o ti porta alla morte e fa suonare la campana funebre" *U tifo o c'u t'arsäna o c'u t sóna ra campäna*.

A occuparsi dell'anziano erano tutti i componenti della famiglia. Lo coinvolgevano il più possibile in attività domestiche, quali l'allevamento degli animali da cortile, nel controllo dei bambini, nei lavoretti che richiedevano pazienza e abilità, nella memoria e nel racconto del passato. Nel 1868 ci fu un salto di qualità rispetto ai vecchi disastrosi ospizi e sorse l'Opera Pia Balduzzi che si occupava di ospitare nelle sue alte e immense camerate gli anziani non autosufficienti e coloro che erano nella più assoluta indigenza o non avevano alcun supporto familiare.

Morte

Anche la morte avveniva prevalentemente in ambito familiare, con modesto ricorso agli ospedali.

Avvisato il parroco, questi accorreva per l'estrema unzione. Era accompagnato da due bambini, uno dei quali suonava un campanellino e l'altro, con un ombrellino, riparava il Santissimo che conteneva nella teca a raggiera l'ostia consacrata. Dato *l'òli sànt* il parroco faceva suonare a lenti rintocchi il campanone e, con estrema sollecitudine, arrivava Quarleri *Carlé di pès* la cui casetta era situata fra il ponte sul Grue e la Casa del gas. Era un tipo che faceva di tutto, senza alcuna passione per il lavoro sotto

padrone. Famoso mangiatore d'aglio, amava la musica e la letteratura. Preferiva trascorrere il suo tempo a Scrvia a pescare e poi a vendere pesci per le vie del paese. Si occupava anche della sua vigna. Aveva un ottimo udito e al suono del campanone abbandonava tutto e correva in Parrocchia per raccogliere le opportune informazioni. Sapeva già se si trattava di una donna o di un uomo poiché i lenti colpi erano a due a due per le donne e a tre a tre per i maschi. La famiglia interessata aveva già provveduto all'acquisto della cassa presso uno dei falegnami che preparavano le bare. *Carlé* seguiva solo l'organizzazione, non il trasporto e il seppellimento. Portava i paramenti funebri, li appendeva nella camera mortuaria e intorno alla porta di casa. Dava una mano alla vestizione e organizzava la veglia. La *vìgia* durava 48 ore, con presenza costante di persone nella casa del defunto. Era presente anche *Carlé* affinché non si esagerasse, fra un rosario e l'altro, nel mangiare pane, salame e dolci, bere vino, alzare il tono di voce, affrontare argomenti sconci.

Comunicava al parroco i "desiderata" dei parenti (quanti preti e chierichetti, bambini dell'asilo, numero delle candele, canti, ecc, con relativa quantificazione dei costi). Teneva i rapporti con Giuseppe Torti *Bragagi*, l'addetto al trasporto funebre. Seguiva l'organizzazione dei funerali occupandosi del carro e a chi affidare i cordoni e le candele. Avvisava la Petazzi che per tutta la vita si assunse il compito di portare la croce dinanzi al sacerdote e al carro funebre.

Prima di chiudere la bara veniva posta una moneta in tasca al defunto per pagare



In via Gualdonasce (ora Pietro Giglio) sfila nel 1923 un corteo funebre con la carrozza guidata da *Pipu Bragagi*.

l'ultimo viaggio e, al momento della sepoltura, si copriva il volto del Cristo sulla bara con un fazzoletto bianco.

Oltre a *Carlé di pès* va citata la figura di *Pipu Bragagi*. Trasportava, unitamente al fratello Francesco, la sabbia della Scrvia, patate e cereali. Innaffiava le strade con il carro-botte *ra buta* o *ra giòrgia* del Comune, vendeva il ghiaccio prodotto nella "fabbrica" di Mario Bassi, collocata presso la rotonda di Scrvia. Aveva la vettura per sposalizi e battesimi.

La fama di *Pipu Bragagi*, però, derivava soprattutto dal ruolo di trasportatore dei defunti, con tanto di tricorno e mantello nero. Veniva soprannominato "il prete" per la compostezza con cui adempiva al proprio compito.

CONFLITTI POLITICI E SOCIALI

Dal 1447

I primi dati sociali, collegati a lotte politiche, risalgono alla metà del Quattrocento. A Castelnuovo si registra, nel periodo di infeudazione estense, la spaccatura tra *Marchesani* (filoestensi) e *Zentilhomini* (filomilanesi) e poi - con i francesi, gli Sforza e gli spagnoli - tra *Popolani* e *Nobili*, il che porterà nel Cinquecento alla separazione fra *Reggenti* e *Separati*. Spaccatura che si basa sulla diatriba fiscale, dipendente dalle posizioni sociali, e dai sempre importanti rapporti personali. Si arriva addirittura alla creazione di due amministrazioni, autonome dal punto di vista fiscale, all'interno di Castelnuovo, con due podestà e relativi Consigli.

Nei suoi libri, il cittadino onorario di Castelnuovo, lo storico Italo Cammarata, esamina a fondo questo contrasto interno al nostro paese, che arriva sino al Settecento. Semplificando molto, la divisione deriva dal contrasto fra nobiltà e borghesia in merito alle quote feudali da pagare, alla ripartizione dei compiti e contributi per le varie guerre ed eserciti, alle esenzioni dalle tasse comunali pretese dai grandi proprietari terrieri, come, ad esempio, gli Acerbi.

Il sistema fiscale prevede un esattore, di solito reclutato tra le famiglie più facoltose; scelta non influente perché, fino a tempi recenti, risente del complesso equilibrio di rapporti sociali che comporta discrezionalità interpretativa e valutativa della ricchezza imponibile dei contribuenti.

Si tratta (oltre alle tasse feudali) di definire i dazi sull'olio, sul grano, sul vino, sui buoi, sui cavalli e poi sui martinetti, sui mulini, sul commercio del gualdo, sui lavori di oreficeria, sulla pesca, su ogni lavoratore di entrambi i sessi, sui maniscalchi, sui carradori, sui locandieri, insomma su tutto.

Un dato significativo di quest'epoca riguarda una statistica, datata 1596, dalla quale si appura che circa 30 famiglie sono classificate come "povere" (indigenti) mentre 527 individui, maschi e femmine, sono definiti "dominus" cioè i "signori" del paese. Tutti gli altri fanno parte di quella classe intermedia su cui gravano le tasse. Cammarata aggiunge che in tale periodo un muratore guadagna lire milanesi 0,20 a giornata e un impiegato comunale lire milanesi 0,10, sempre a giornata, mentre il grano costa circa 4 lire al sacco di kg 100 e un kg di carne 0,50 lire di Milano.

Sono dati economici scarni ma utili a intuire la struttura sociale.

La divisione fra *Reggenti* e *Separati* si ricompone solo nel Settecento, dopo essere arrivati, nel 1653, a chiedere la creazione, in base all'estimo, di due Comuni separati. L'anno precedente le *ville* di Alzano, Rotta e Molino dei Torti si erano già distaccate da Castelnuovo, costituendo, proprio per motivi fiscali, Comuni autonomi.

Settecento e Ottocento

Una ventata di aria nuova giunge a Castelnuovo con la Rivoluzione francese, coinvolgendo le frange più avanzate della borghesia (Costa, Valenti, Torre, Guagnini) e della Chiesa. Contrari i nobili e il popolo che sono spaventati da una certa intolleranza religiosa, dalla chiusura dei conventi e dal radicalismo giacobino.

L'opposizione agli ideali rivoluzionari si manifesta con vere e proprie rivolte, guidate

da un capopolo, Francesco Bersano, denominato il *Brusco*. Si crea una piccola Vandea e vengono occupate Sale, Guazzora e Molino. Si erige e si abbatte ripetutamente l'albero della libertà collocato nella piazza San Pietro. Ben 25 i volontari alle battaglie rivoluzionarie e una quarantina i capi reazionari. Di tutti quanti si conservano i nomi o i relativi soprannomi (*Mängiäpüvró, Balangó, Vané, Bacanó, Şèrbè*, ecc.).

L'adesione alle lotte risorgimentali è fenomeno tipicamente borghese che coinvolge una parte dei castelnovesi, da Giuseppe Pacchiarotti - partecipante ai moti del 1821 e morto volontario a fianco dei repubblicani spagnoli - ai molti aderenti agli ideali mazziniani, primo fra tutti Carlo Francesco Bersani, morto ventiduenne a fianco di Garibaldi durante la battaglia di Monte Suello (1866).

A metà Ottocento lo Statuto albertino apre alla scelta dei sindaci. Prima i diritti di elettorato, sia passivo che attivo, spettavano a chi possedeva "un competente registro" cioè proprietà immobiliari, oltre a essere "homo probus, zelante del pubblico bene, non idiota". Con la riforma di Carlo Alberto del 1848, a Castelnuovo gli elettori diventano 350 quindi il 5,80% della popolazione (6018 abitanti). Sino agli inizi del Novecento le cariche elettive vedono piccoli gruppi contrapposti, a volte divisi da questioni economiche personali (ad esempio, nel 1864, c'è contrasto in merito al punto ove costruire il ponte sul nostro torrente), da rivalità fra famiglie, da atteggiamenti pro o contro la monarchia, la religiosità e le aspirazioni mazziniane. Appaiono anche fra la borghesia alcune aperture con volontà di rendere meno dura la condizione di vita di operai, contadini e artigiani. Tendenza che viene favorita dal nuovo atteggiamento di solidarietà e soccorso mutualistico fra le varie categorie popolari. In queste vicende spesso si inseriscono poteri forti locali, quali la Chiesa, il feudatario Centurione, il banchiere Gobba o il filandiere Richenbach, non sempre alleati fra di loro.

Verso la Grande guerra

Alla fine dell'Ottocento i salari sono miseri e non vanno oltre la lira quotidiana per un lavoro di 13 ore al giorno, a malapena sufficiente se non fosse arrotondato dai proventi naturali della campagna (pane, polenta, carne, vino) e dell'allevamento familiare del baco da seta.

Il mondo europeo sta vivendo in quest'epoca un radicale mutamento ed emerge con evidenza la Questione sociale, la lotta di classe, la richiesta rivoluzionaria di potere da parte dei lavoratori. A Castelnuovo dapprima è forte l'adesione alla filosofia anarchica e poi al socialismo, che nel 1921 vedrà in paese un'adesione pressoché totale al PCI. Quindi dalle Società di Mutuo Soccorso si passa ai partiti, alle cooperative, alle leghe rosse e alle leghe bianche. Nell'elenco dei "sovversivi" dell'archivio di Castelnuovo si apprendono notizie dei primi scioperi; ad esempio nel maggio 1902 viene avanzata da 45 muratori la richiesta della giornata lavorativa di 10 ore e aumenti di paga di 30 centesimi per la 1ª categoria; 27 per la 2ª; 20 per i badilanti e di 12 per i garzoni.

Nel marzo 1904 anche 71 giornalieri di campagna chiedono la giornata lavorativa di 10 ore e due di loro vengono definiti dalle autorità come "pericolosi sovversivi".

Nell'agosto 1904 le lavoratrici della filanda Richenbach chiedono vanamente la giornata lavorativa di undici ore e un aumento giornaliero di 10 centesimi.

Nel dicembre 1904 si costituisce in via Tortona "L'Unione dei lavoratori".

I lavoratori fanno così il loro primo ingresso nella storia politica del nostro paese.

Fra gli scioperi antecedenti la Prima guerra mondiale è particolarmente duro quello fra marzo e aprile del 1911, che vede la contrapposizione fra le 400 operaie della filanda e il proprietario Richenbach. Le maestranze chiedono essenzialmente un orario di lavoro più umano, migliori condizioni igieniche e un aumento salariale. Allo sciopero Richenbach risponde assumendo operaie a Pieve del Cairo pagandole una lira e 40 centesimi al giorno, 20 centesimi in più della paga precedentemente as-

segnata alle castelnovesi. Nessun cedimento, lo sciopero diventa totale, con l'appoggio del partito socialista e, fatto inaudito, del viceparroco don Cesare Palenzona.

Il padrone ordina la serrata, elimina i contributi sociali e per "perdonare" le operaie chiede una lettera di scuse firmata da ogni singola persona. Dopo due mesi la tensione elevatissima si stempera e si giunge a un accordo: tutte le operaie, di qualsiasi provenienza, percepiranno una lira e 40; giornata lavorativa di 11 ore; rientro dei licenziamenti delle rappresentanti delle leghe rosse e bianche; i soldi delle multe pagate per ritardi o danni verranno utilizzati per le famiglie in difficoltà o per le operaie rimaste a casa per maternità. Ovviamente nessuna lettera di scuse.

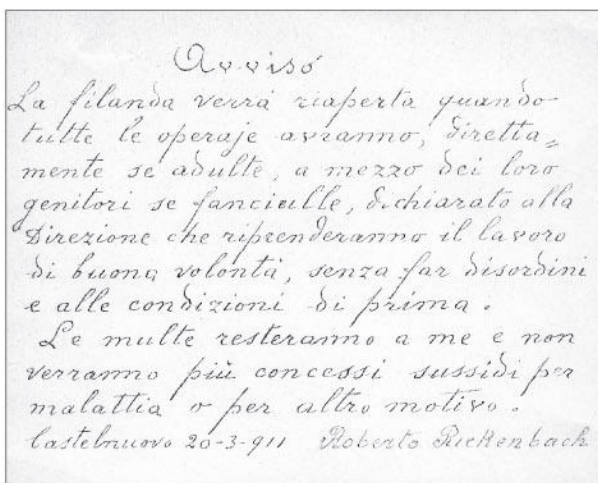
Tra le due guerre

Nel 1911 e nel 1914, con il maggiore Lazzaro Pacchiarotti e il dottore Oreste Ferrari, vengono eletti per la prima volta due borghesi appoggiati dalle prime associazioni popolari, ma il cambiamento reale avverrà nel 1920 con una amministrazione comunale di operai, artigiani e contadini, capeggiata dal falegname Natale Beltrami, dal fabbro Angelo Brunetti, dal contadino Carlo Giglio, dal muratore Luigi Cassola. Il 10 ottobre 1920 i socialisti ottengono 691 voti, L'Unione democratica (i maggiorenti locali) 517, i Popolari cattolici 382.

Durerà pochi mesi l'amministrazione socialista a causa di due gravi eventi.

Il 20 febbraio 1921, durante uno scontro fra due gruppi di opposte fazioni, vengono esplosi in piazza alcuni colpi di pistola e Giovanni Arona *Fundé*, che transita in quel momento dinanzi al voltone del castello, viene colpito alla fronte da un proiettile vagante. Viene accusato, ma senza prove, il socialista Costantino Beltrami di professione pirotecnico.

Il 15 maggio 1921 sono in corso le elezioni politiche e anche in questa circostanza avviene uno scontro a fuoco dinanzi all'ingresso di Palazzo Centurione. *Int'ar cantò ad Cuncà*, angolo fra via Garibaldi e via Torino, vengono colpiti due giovani, Raimondo Suigo e Giuseppe Torti. Sono accusati di aver partecipato alla sparatoria anche i castelnovesi Natale Beltrami, e i consiglieri comunali Giani, Dario Perdomi e



Il biglietto di avviso e richiesta scuse del 20 marzo 1911.

Angelo Brunetti. Il Comune viene sciolto e inizierà una dura persecuzione verso i presunti colpevoli castelnovesi (poi assolti), soprattutto nei confronti di Beltrami, lasciato morire nel 1932 durante uno sciopero della fame nel carcere di Alessandria. Nel settembre del 1921, esclusa dalla competizione la lista socialista, alle elezioni si presentano i Popolari, guidati dal gen. Giulio De Angelis e dall'agricoltore Angelo Berri, appoggiati dal curato don Cesare Palenzona. La vittoria pare certa per la Democratica, comprendente fascisti e notabili; ma ecco ancora una sorpresa: i Popolari, grazie all'appoggio dei socialisti, ottengono 741 voti contro 666.

Dura poco anche questa esperienza e il 30 novembre 1922 De Angelis si dimette e di conseguenza si apre un ventennio di regime fascista che vede protagonista nella sua prima parte Enrico Scacheri *Bacané*, buon amministratore ma in linea con il regime, contrariamente a quanto avvenuto per due personaggi dell'epoca, ossia l'avv. Diego Galli e l'ing. Innocenzo Rigoni che, con gli anni, diverranno antifascisti.

Nel 1924 si conclude anche la vicenda di don Cesare, che, all'arrivo del nuovo parroco don Agostino Bianchi, viene allontanato da Castelnuovo. Sacerdote energico, un antesignano del sindacalismo cattolico, creatore delle leghe bianche, a fianco delle operaie nelle lotte sindacali, organizzatore di mille iniziative, creatore di un vivacissimo Bollettino parrocchiale, nettamente contrario alla guerra. Isolato in una parrocchia di Novi, vi morirà pochi anni dopo.

Per conoscere meglio questi personaggi e il periodo in cui vissero suggerisco la lettura del libro di Osvaldo Mussio "Tra due guerre", del 1983.

In altri suoi due volumi storici, "Una brigata di pianura" e "Tra Scrivia e Po", Mussio ci offre una visione precisa del movimento partigiano nella Bassa Valle Scrivia. Una brigata resistenziale composta da una cinquantina di partigiani, assai attiva e ben organizzata, guidata dallo stesso Mussio *Andrea*, da Tino Arona *Cudega*, da Francesco e Dino Merlo *Picchio padre e Picchio figlio*.

Dal 1946 a oggi

Il 24 marzo 1946 si torna a votare dopo il ventennio fascista. Sono in lizza tre liste elettorali, PCI-PSIUP, DC e Liberali. Su 4.404 elettori iscritti, i votanti sono 3.909 (88,8%). Prevalgono i socialcomunisti di Osvaldo Mussio con il 51,1%, sui DC (36,6%) e sui Liberali (12,3%). Dal 1951 al 1970 l'Amministrazione passa alla DC con Lelio Sottotetti. Nel 1970-75 ritorna Mussio. Poi, 1975-80, il socialista Pietro Curone in alleanza con la DC. Dal 1980 al 2015 vengono elette sempre amministrazioni di sinistra con sindaci Renzo Maggi, poi ancora Osvaldo Mussio, Gianfranco Isetta, Gianni Tagliani e Pierangelo Luise.

I contrasti sociali, assai forti nel Dopoguerra, soprattutto nella fabbrica del tabacco e nei calzaturifici, pian piano si attenuano, anche per il ridursi della presenza operaia in paese. Ora il problema maggiore è costituito, dopo una buona integrazione di salariati e operai provenienti dal Veneto e dal Meridione negli anni Cinquanta e Sessanta, da una presenza in forte crescita di immigrati extracomunitari.

LA SOCIETÀ DI MUTUO SOCCORSO

In collaborazione con *Ernesto Stramesi* ("La memoria nel labirinto", 1988).

Fra i documenti depositati nell'archivio comunale esistono diversi faldoni contenenti gli atti della Società Operaia di Mutuo Soccorso. Iniziano nel 1851 e sono completi sino al 1870, integrati da una miriade di atti sparsi che riportano momenti di vita e anche di crisi della società nonché i primi segnali della nascente organizzazione della classe lavoratrice.

Sono documenti importanti che delineano un quadro significativo della vita sociale ed economica castelnovese negli anni che vanno dalla Prima Guerra di Indipendenza (1848-49) alla presa di Roma (1870).

Sta nascendo la classe operaia con le sue aggregazioni, a partire proprio dalle Società di Mutuo Soccorso. Quella di Castelnuovo viene costituita il 30 novembre 1851, con ben 247 soci, ed è tra le prime in Piemonte, regione a sua volta all'avanguardia in campo nazionale.

All'inizio aveva come fine il mutuo soccorso e l'istruzione, nonché il miglioramento economico e morale della classe lavoratrice. Si muoveva su posizioni di democrazia moderata, in un'ottica di tipo riformista.

L'interruzione documentaria del 1870 nasce da una spaccatura traumatica fra l'ala borghese e l'anima mazziniana (poi antesignana del socialismo). Il che porta al crearsi di due società distinte.

Una, quella originaria, la Società tra gli Operai e gli Artisti (artigiani), l'altra la Società degli Agricoltori e Contadini.

Fra i fondatori vanno ricordati Vittore Luraghi, Demetrio Pacchiarotti, Albino Re, don Pietro Frattini, quasi tutti di ispirazione mazziniana. Nel 1861 viene nominato, quale socio onorario, Carlo Francesco Bersani volontario sedicenne all'impresa dei Mille, deceduto qualche anno dopo a fianco di Garibaldi, nel 1866.

Nel primo verbale viene posto in risalto l'avvio decisamente moderato della Società riferendo che l'idea della sua costituzione era nata un anno prima, nell'ottobre del 1850, con una riunione "il giorno della domenica dopo li Divini Uffizi nella sala del nostro Signor Prevosto, primo socio onorario".

I fondatori sono suddivisi in categorie e risultano essere 44 muratori, 23 sarti, 21 tessitori e tintori, 28 calzolai, 18 fabbri, 33 falegnami, 13 cappellai, 20 fra oliai, pizzicagnoli, osti, 11 barbieri e merciai, 13 orefici, 23 appartenenti a mestieri diversi.

I contadini erano solamente 9, ma quando nel



La bandiera della S.O.M.S., databile intorno al 1870, con al centro lo stemma di Castelnuovo ricamato e dipinto. Sotto, sono rappresentati i simboli del lavoro e due mani unite. Restauro eseguito da Cinzia Oliva nel 1992. La bandiera è ora conservata nel deposito del Museo civico di Castelnuovo.

1870 si separarono dagli Operai-Artisti avevano raggiunto il tetto massimo di 137. È invece presente la borghesia del tempo e anche alcuni sacerdoti, fra i quali lo stesso prevosto don Giuseppe Lugano.

L'iscrizione ammontava a lire 1,50 e la quota mensile era di 30 centesimi. Il ricavato serviva per dare sussidi in caso di malattia (ma per un massimo di 40 giorni), per stipendiare un medico disponibile gratuitamente per tutti i soci, per creare scuole serali per l'istruzione degli operai, per elargire sussidi alle vedove e agli orfani.

Fra le fonti di finanziamento vi erano anche le feste organizzate a tal fine, come la festa da ballo a San Desiderio.

Nel 1869 i soci erano aumentati a 341, ma la tensione fra operai e agricoltori stava crescendo, tanto che nell'assemblea del 20 giugno 1869 i 114 soci presenti votarono all'unanimità la separazione fra le due categorie che si collocarono in sedi distinte: la "Società operai e artisti" all'inizio di via Torino in un locale di proprietà dei Centurione; la "Società operai, artisti, agricoltori, contadini" in un fabbricato di via Solferino, attuale casa Maggi. Gradualmente l'originario spirito solidaristico ottocentesco andò a calare, sostituito dalle cooperative, dalle leghe e dai partiti.

Già dalla fine dell'Ottocento l'associazionismo dei lavoratori aveva assunto una prospettiva più politicizzata e di "classe", seguendo l'evoluzione socio-politica e ideologica.

Nel 1904 fu costituita l'Unione dei lavoratori fra operai e contadini, mentre nel 1910 nacque una sezione del Partito Socialista Italiano e, infine, anche una Lega contadina. In paese all'inizio del Novecento era attivo anche il Circolo del commercio e, sul piano più strettamente economico, era stata costituita l'Unione cooperativa orticola presieduta da Giovanni Sottotetti fu Michele.

Il colpo decisivo alle SOMS venne inferto dal fascismo che chiese a questi sodalizi di sciogliersi. La Società agricoltori si adeguò diventando una branca dell'Opera Nazionale Dopolavoro. Quella degli operai e artigiani, di orientamento antifascista, decise lo scioglimento nel 1933, destinando il fondo cassa all'Opera pia Balduzzi.

La Società Operaia di Mutuo Soccorso si ricostituì nel 1946, sia pure con una attività assai ridotta rispetto a quella di metà Ottocento.

I soci ora sono pochi e i presidenti si limitano a gestire al meglio quanto ricavano dalla proprietà (via De Gasperi n. 12-14) presso il ponte sul Grue, affittata oggi alla Tipografia Fadia e al bar adiacente. A occuparsene, ora nel 2015, sono Agostino Suigo, Pierangelo Curone e Katia Misiano.

CERCAVANO LA “MERICA”

Da una mostra allestita a Palazzo Centurione nel 1992 e da interviste a *Pedrimo Gavio, Giuseppe e Secondo Bassi, Pietro Berri, Ester Sacco, Pietro Barbieri, Virginia Rossi, Francesco Setti, Felice Roda, Vittorio Valdata, Leva-Vignoli, Pasqualino Chiesa* e altri

La storia della emigrazione in Argentina, spesso definita la “Merica”, è quella di gente per lo più disperata, in battaglia quotidiana per la sopravvivenza e che tentava la sorte inseguendo oltremare il miraggio della fortuna.

A Castelnuovo, all’ingresso della Casa di riposo Balduzzi, si legge su una lapide la dedica “a perenne ricordo dei generosi castelnovesi argentini”. Questa lapide testimonia una pagina di storia importante: la storia dell’emigrazione avvenuta nel corso di un secolo e della quale ancora oggi in paese rimangono tracce. Un flusso di dimensioni talmente rilevanti e per di più diretto quasi esclusivamente verso l’Argentina (pochi in Uruguay o in Francia) per non lasciare il segno nella memoria di chi è rimasto.

Io stesso ho parenti in Argentina, dalle parti di Mendoza e di Cordova, con i quali già mio padre aveva perso i contatti. Di uno solo so qualcosa, di un Francesco Brunetti, cugino di mio nonno, compagno di scuola qui a Castelnuovo di Giuseppe Pellizza da Volpedo. Emigrato in Argentina si spostò poi nella immensa Patagonia. Da quel poco che si riuscì a scoprire, partecipò, lui di formazione socialista, alle proteste contro i “conquistadores” argentini che colonizzavano la Patagonia massacrando gli indigeni e sfruttando la manovalanza fornita dalla emigrazione europea. In conclusione, non giunsero più sue lettere e sparì nel nulla.

L’inizio dei viaggi verso l’America

I primi emigranti furono Antonio Bettini, di Ignazio, vermicellaio (pastaio) e Carlo Torti di Antonio, cappellaio. Eravamo nel 1858 e sino al 1870 non c’è traccia di altre partenze per l’Argentina. L’anno di svolta è il 1871 con una cinquantina di passaporti rilasciati. Ho trovato l’elenco del 1872: sono ben 124 i castelnovesi che vanno in Argentina, quasi tutti uomini dai 15 ai 40 anni. La maggioranza è costituita da contadini, ma vi sono anche carrettieri, mugnai, fornai, falegnami, sarti, commessi, barbieri, muratori, fabbri e un paio di benestanti.

Inizialmente chi studiava il fenomeno lo attribuiva “al desiderio di arricchire in breve tempo”, come afferma Mauro Bertetti nel 1888, e non alla dura necessità.

Negli anni successivi la media annuale fu di 110-120 persone che in gran parte riuscirono a inserirsi nell’agricoltura, nelle fornaci e nell’edilizia. Partivano con una dotazione economica di 100 lire (tre mesi di salario di un bracciante) che consentiva di avere il tempo per trovare una sistemazione, dopo la classica sosta presso Buenos Aires, a Quilmes, con ritrovo alla trattoria “Castelnuovo Scriveria”, ove *Vigé u Rabià* ospitava i suoi conterranei con grande cordialità, nonostante il nomignolo derivatogli dal fatto che lui, un bimbo trovatello, era stato allevato da *u Rabià*.

Furono circa un terzo quelli che si fermarono definitivamente; l’obiettivo era quello di farsi un gruzzolo per tornare a Castelnuovo e comprarsi una vigna o una casa e mettere su famiglia. Inoltre si cercava di non rimanere inattivi per i sei mesi di brutta stagione andando a fare la “cosecia” del grano e del mais nelle pianure argentine.

A volte si era costretti a partire per rimediare ad annate magre in campagna con danni alle coltivazioni del grano o dell'uva.

Nel 1884

Il picco migratorio avvenne nel 1884 con 300 persone (la popolazione complessiva a Castelnuovo era di 7.200 abitanti). Facendo la proporzione fra gli abitanti e i partenti risulta che quella castelnovese fu l'emigrazione più consistente di tutto il Piemonte. Altri picchi nel 1896 con 122 partenti e nel 1912 con 160. Poi una riduzione drastica per gli eventi bellici e durante il Fascismo. Fra il 1946 e il 1949 ci fu una piccola ripresa; ricordiamo Pasqualino Chiesa e la moglie Angela Scacheri, Giancarlo Fornaro, i Bosani.

Una bella relazione del sindaco nel 1924 illustra una situazione simile a quella degli extracomunitari che vengono ora in Italia. Si accenna a una emigrazione pressoché maschile, con eventuale successivo richiamo delle mogli e dei figli; di persone sparite nel nulla dopo insuccessi o attività criminose; di tanti che fanno fortuna e si fermano; di molti che ritornano e impiegano i risparmi in attività agricole. Fornisce anche un dato impressionante: sono 800 i castelnovesi residenti in Argentina!

Un altro dato, ritrovato nell'archivio comunale, ci segnala che nel 1904 i risparmi dei castelnovesi all'estero, spediti alle famiglie o riportati a casa, ammontano a 93.000 lire (all'epoca la paga di un operaio ammontava a tre lire giornaliere), e non conteggiando ovviamente il denaro liquido di cui non si conosceva l'entità.

Il ciclone devastatore del 1924

Dal "Bollettino parrocchiale" del 1924 apprendiamo alcune cause dell'emigrazione. "Verso le ore 19 del 7 luglio si scatenava sul nostro territorio un ciclone devastatore



A Quilmes Pietro Berri *Druló*, emigrato dopo il ciclone abbattutosi a Castelnuovo nel luglio 1924, si mette in squadra con altri castelnovesi per il funzionamento di una fornace. Lo vediamo nella foto, a destra, a cavallo. Gli sono accanto Felice Coppa di Alzano, Carlo Trovamala, Giovanni Bottazzi, Angelo Novelli, Angelo Chiapedi, Ernesto Lucardi, Marco Salvadeo (in piedi sul carretto, a sinistra) ed Emilio Cairo *Garit* sul carretto, al centro.

che portò desolazione nelle nostre belle campagne. I chicchi della grandine avevano il volume di un'arancia, se ne pesò uno di seicento grammi! Molti, sorpresi per strada, furono contusi e feriti, parecchie case scoperchiate, alberi divelti, carri rovesciati e un'infinità di vetri rotti. L'attività agricola si è interrotta e per due anni non vi saranno raccolti. Di qui la decisione di 130 giovani contadini castelnovesi di emigrare in Argentina.

Due numerose comitive partirono sul finire di settembre. Prima della partenza molti si accostarono ai SS. Sacramenti e tutti vollero la benedizione della Madonna delle Grazie. Auguriamo che il soave ricordo del santuario li accompagni ovunque e un giorno li riconduca fortunati al loro paese natio”.

Chi fece fortuna e chi no

In occasione della mostra sull'emigrazione e della pubblicazione di un saggio (“L'emigrazione in Argentina” scritto dai ricercatori torinesi Bianca Gera e Diego Robotti) apparso in “Castrumnovum terra magna et opulenta” del 1992, abbiamo dato spazio a documenti e oggetti forniti da Pedrino e Alberto Gavio (falegnami), dai Bassi *Ralé* della Cascinetta, da Pietro Berri *Druló*, dai Sacco, da Pietro Barbieri *u Surd*, da Francesco Setti, da Leva Pinetta, da Virginia Rossi, da Francesco Valdata.

- Il padre dei Gavio, Lorenzo, si trasferisce in Argentina nel 1904 con la moglie Angiolina Fratini (stupendo il suo epistolario con la sorella rimasta a Castelnuovo). Non ha fortuna e rientra nel 1920 con la moglie e i due figli.

- Giuseppe Bassi va in Argentina tre volte a partire dal 1906. Il figlio diciottenne Pietro, in dissenso con il padre, se ne va in Argentina nel 1923 e qui rimane per dieci anni con una vita ricca di vi-



Nella foto, scattata nel 1932, Pietro Bassi e la moglie Luisa Melano con il primo dei loro figli, Giuseppe. Pietro, prima di essere assunto nella *estancia* dei Melano, una famiglia italiana che aveva fatto fortuna a Chabas, aveva lavorato come fornaciaio a Quilmes e poi alla bonifica delle paludi del Paranà.



Al centro, Emilio Cairo *Garit* versa da bere al compaesano Pietro Berri *Druló* durante una pausa di lavoro a Quilmes. *Garit* rientrerà solo dopo molti anni a Castelnuovo perchè aveva sperperato i guadagni fatti e si vergognava di ritornare senza una lira.

cende e di peripezie. Ritorna nel 1933 e con i risparmi avvia la sua azienda agricola alla cascina Cascinetta con la moglie sposata in Argentina che gli dà due figli: Giuseppe e Secondo.

- Pietro Berri, fa parte del gruppo che parte nel 1924 dopo il ciclone devastatore. Viene ospitato da Lavezzari, quello stesso che nell'anno successivo, rientrato a Castelnuovo, fa una cospicua donazione al Santuario delle grazie come attesta la pietra

Data 19 Novembre 1924
Carissimo amico Antonio
Dopo 18 giorni che mi trovo qui
in esasperata e pensato di scriverti
queste poche parole per sapere dove
ti trovi e che mestiere fai perché
mi trovo in Chirmes a lavoro
da pic a servire i muratori e prendo
una paga tanto misera che non si
può vivere per onidanno solo 3.50
al giorno dunque ti chiedo a te se
ci fosse lavoro lì dove ti trovi e te
lo chiedo anche per Scarabelli Pietro
Vardà. Ma se ti trovi lì insieme amici
a mangiare e a dormire in Chirmes
e va donde lui va a servirsi muratori
dunque varda di scrivermi presto
ricevi tanti saluti da Pietro
e da Stella Torino

Pietro Bassi nel novembre del 1924 scrive da Chirmes (Quilmes?), ove lavora insieme a Enrico Stella e Pietro Scarabelli Vardà. La paga è misera e quindi chiede all'amico Antonio qualche alternativa e si raccomanda con lui di *vardare di scrivermi presto*.



Angelo Valdata con la moglie Ernestina Goggi *ra Fiucóna* e la piccola Elsa. Prima di diventare impresario edile a Buenos Aires esercita vari mestieri, fra i quali quello di venditore ambulante con un amico cecoslovacco.

dinanzi all'ingresso. Pietro si unisce a un folto gruppo di castelnovesi che lavorano in una delle fornaci di Quilmes fornendo mattoni alla vicina Buenos Aires in fase di tumultuosa espansione. Rientra nel 1931.

- Giuseppe Sacco parte nel 1923 da solo a 15 anni e viene ospitato dalla famiglia Setti che gli offre un lavoro da garzone di macellaio. È intraprendente e nel giro di pochi anni ottiene successo come commerciante di carni, si costruisce villa Ester (dal nome della sorella), sta per sposarsi con Ada Taverna, ma pochi giorni prima, a 23 anni, muore a Buenos Aires in un incidente d'auto.

- Pietro Barbieri rimane per alcuni anni nella pampa facendo il gaucho e imboccando il grano sulle trebbie. Rientra nel 1915 per partecipare volontario alla guerra, ma qui, a contatto con quell'inutile massacro, matura una coscienza pacifista che lo porta all'antifascismo. Ha sempre fatto il contadino conservando termini e indumenti argentini, come il poncho, il fazzolettone nero intorno il collo e la classica banda nera intorno alla vita, tipica dei raccoglitori argentini di granoturco.

- Il macellaio Ugo Setti parte a 28 anni con la moglie Cesarina Bettini. Qualche mese dopo ha un posteggio nei mercati generali di Buenos Aires, un "Frigorificio" e una ditta con cento dipendenti che produce 30.000 prosciutti all'anno. Avvia anche un allevamento di cavalli di cui si occuperà il nipote veterinario Francesco Setti.

- Paolo Leva, secondo di

sette fratelli, arriva in Argentina appena ventenne nel 1900. Lavora in una fornace di Quilmes sino a quando ne diventa proprietario. Sposa la castelnovese Maddalena Lunasco e avrà sette figli.

- Vicenda analoga per i Goggi *Fiucó*, che si arricchiscono con la gestione delle fornaci, e che risultano, leggendo la lapide citata all'inizio, fra i massimi finanziatori dell'ospedale di Castelnuovo nel 1949.

- Angelo Valdata, sposato con Ernestina Goggi, emigra nel 1933 e viene ospitato dai Goggi a Quilmes. Abbandona presto la fornace e si mette a fare l'ambulante. Poi gestisce una osteria e, infine, come i fratelli a Castelnuovo, crea una impresa edile. Insomma una autentica epopea questa della emigrazione in Argentina, seguita negli anni da una serie infinita di richieste per avere diritto al voto in Italia (e anche la concessione di una piccola pensione), che è verificabile nelle liste elettorali ove sono almeno 400 gli argentini di origine castelnovesi che hanno il diritto, ma non lo esercitano affatto, di votare nei nostri sette seggi elettorali.

Di molte vicende ho raccolto la testimonianza orale a fine anni Ottanta, ma ho anche archiviato, fotocopiandoli, lunghi elenchi, diari, lettere. Con l'aiuto di Bianca Gera, funzionaria dell'Assessorato ai Beni culturali della Regione Piemonte, ho ricavato molte storie di questa emigrazione, alcune delle quali ricchissime di avventure. Storie, documenti, fotografie e oggetti poi utilizzati per una bella mostra allestita a palazzo Centurione.



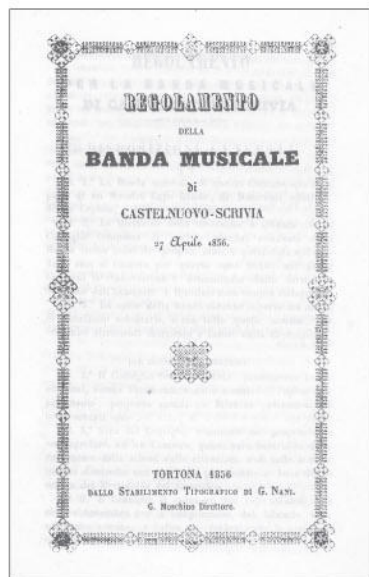
1913, il falegname Lorenzo Gavio, emigrato in Argentina, con la moglie Angiolina Frattini. Al centro il figlio Pedrino, nato a Buenos Aires.



A Cuneo nell'estate del 1990 venne allestita una mostra dal titolo "Cercavano la Merica" dedicata alla emigrazione piemontese. Una ampia sezione raccoglieva la documentazione castelnovese. Nella foto i castelnovesi Giuseppe Bassi nato a Santa Fè e il fratello Secondo con alle spalle l'immagine dei genitori sposatisi in Argentina. A destra Pietro (Pedrino) Gavio nato a Buenos Aires il 19 luglio 1912 che aveva messo a disposizione foto, una raccolta di lettere, molti documenti e gli attrezzi di falegname, in legno quebraco, utilizzati dal padre Lorenzo.

LA MUSICA

La storia della musica a Castelnuovo è stata scritta con il supporto di un capitolo (pp. 218-246) del libro "Io, la dolce casetta e l'amato paesone" (1963) di **Carlo Guerra**



Il Regolamento della Banda Musicale approvato il 27 aprile 1856 e firmato dal sindaco Butteri.

Come tutti sanno 150 anni fa la vita degli Italiani, da poco tempo liberi e uniti, era a bassissimo tenore. La miserabilità dei nostri compaesani non soffocava però la brama di svago, che trovava sfogo schietto e spontaneo nelle solennità, religiose e civili, del calendario. Ad esempio non erano rari i concerti bandistici poiché, grazie all'appoggio delle amministrazioni comunali, tali concerti erano godibili gratis, sulla piazza grande, nei pomeriggi e nelle serate delle varie festività.

Già prima del 1856

c'era in Castelnuovo una banda musicale numerosa, bene affiatata, ben preparata, i cui componenti si sottoponevano volentieri a qualsiasi sacrificio, pur di seguire tutte le lezioni serali impartite dal capo banda. Le parti primarie del complesso, compresa quella di maestro concertatore e direttore, le sostenevano a turno i capi delle tre famiglie depositarie e interpreti, per tradizione, dell'arte musicale castelnovese: Albino

Re, fabbro, Secondino Colla, sarto e Giovanni Robbiani, tornitore in legno.

La grancassa, in quelle formazioni d'occasione, veniva manovrata da Luigi Rava, fabbro ferraio. Partecipava ai servizi anche un signor Giovanni Veronese, impiegato all'anagrafe, con un suo misterioso strumento dallo strano nome: "ophicleide", l'antenato del sassofono.

Funzionavano in banda due genis d'accompagnamento a cura di Luigi Pettazzi, caffettiere in piazza, e Filomeno Quattrocchio, negoziante di tele, fazzoletti e tessuti, denominato *Filumén pè pè*, per le note che appunto dovevano uscire a scatti dallo strumento accompagnatore.

C'era anche un Bettini *Angèta*, suonatore di trombone, il quale si era reso famoso col suo detto incitatore ai compagni di banda durante un concerto: *Sunùma Bucadòsor; sunùma Bucadòsor!* ripetuto con insistenza, nel desiderio di offrire ai compaesani un'esecuzione del famoso coro dell'opera verdiana «Nabucodonosor».

Il basso grande in si bemolle, da portare a tracolla, lo suonava con grande impegno *Ciché d'ar mór*; famoso per uno scatto d'ira durante il quale sbatté il grande basso di ottone (per lui prezioso come l'oro) tante volte per terra così da farne una focaccia, che poi finì di schiacciare saltandoci sopra coi piedi. E non suonò mai più, né in banda né in altri complessi.

Numerosi erano gli episodi quasi comici collegati a quell'antica banda, durante la sua lunga attività in paese e fuori.

A una festa patronale di Viguzzolo, capeggiando con note roboanti e marziali un corteo, più di mezza banda aveva per errore infilata la via di destra, mentre l'altra mezza, più attenta al prescritto itinerario, svoltava a sinistra. Fu una catastrofe musicale vera e propria per il buon nome del corpo bandistico castelnovese, subissato dall'enorme risata di tutti i viguzzolesi.

E quando, nello svolgersi d'una marcia trionfale, il grancassista subì l'umiliante destino di sentirsi sfuggir di mano il mazzuolo, sparito nel gran tamburo per il rotto della pelle tesa che non aveva resistito a tanto ardore d'arte? Risate e risate a non finire, come si può immaginare.

Oppure quando a San Desiderio, suonando in piazza durante uno spettacolo pirotecnico dei Beltrami, una ruota di tanti bengala in fiamme residue, staccatasi dall'antenna di sostegno, piombò dopo un gran volo nel bel mezzo della banda. Figuriamoci lo sconquasso artistico, e i poco generosi sghignazzamenti degli spettatori alla vista delle espressioni e delle pose dei poveri bandisti terrorizzati!

Memorabile, per i vecchi musicanti, una gita fino a Genova della banda al completo. I vari concerti per la città non fruttarono tanto da pagar le spese.

Messisi d'accordo di tornare al più presto a Castelnuovo, a piedi da Genova, mezzo disperati cominciarono a eseguire a titolo di commiato polke e marcette nella galleria Mazzini da poco costruita, attirando l'attenzione dei passanti, che si fermavano senza però, da buoni genovesi, nulla offrire.

Ma ecco una voce festosa rialzare il morale dei musicanti: era quella di un ometto con berrettino tondo e barba rossastra alla Garibaldi. Castelnovese anche lui, contentissimo dell'inattesa esibizione artistica offertagli dai compatrioti.

Si trattava di *Luisè* Vignoli, da molti anni in Genova. Era il fratello di *Sidèri* Vignoli, agricoltore della cascina Vignoli lungo la strad'Alzano, nonché pioniere all'avanguardia nei primissimi inserimenti delle sue produzioni ortofrutticole direttamente sul mercato centrale di Genova, che a quei tempi si stendeva per l'intera piazza dell'Annunziata. Il buon *Luisè* rimediò a ogni guaio, portando i compaesani a prodursi in vari locali pubblici a lui ben noti, ove finalmente si rifocillarono e poterono perfino porsi in grado di pagar il ritorno in treno al paese.

Qualche decennio dopo emerse la figura di Alfredo De Angelis, che fu anche sindaco di Castelnuovo. Il giovane avvocato organizzò una prima orchestrina insieme agli amici Re, Robbiani, Setti e il maestro organista Giacomo Zucchi.

Spesso si esibivano in cantoria con sinfonie della Semiramide, della Traviata, del Trovatore, del Rigoletto, del Nabucco, della Gazza ladra, del Barbiere di Siviglia, della Cenerentola, del Guglielmo Tell. E ciò sino a quando Papa Pio X non si pronunciò contro queste esecuzioni di musica profana nelle chiese.

L'organista Zucchi con l'avanzare degli anni fu afflitto, come il grande Beethoven, da un'inesorabile sordità progressiva. Era una figura delle più caratteristiche in paese. Di mezza statura, un po' di pancetta, il viso tondo e pallido, mai sorridente. Le labbra bianche, come i baffi e i capelli, sporgevano in fuori mostrando la degenerazione cosiddetta "leporina" del labbro superiore, spaccato nel mezzo. Sempre distinto, in abito nero a marsina, coll'accurata scriminatura alla sommità del capo e il bastoncino nero col manico d'argento, era visto con simpatia in Castelnuovo.

L'avvocato Alfredo De Angelis aveva cominciato la sua sillabazione musicale al

piano con lui; poi era passato all'insegnamento, assai più severo ed esigente, del maestro Perosi, organista del duomo di Tortona e papà del compositore Lorenzo.

A quei tempi ogni casa di rango squillava di note al pianoforte, che si effondevano ovunque dalle finestre spalancate, durante le belle stagioni.

Musica anche per le strade tramite i pianoforti a manovella o a molla automatica, trascinati da asinelli o da cavalli; che costituivano il mezzo allora più semplice e anche più economico per la conoscenza e la diffusione dei capolavori musicali fra la gente impossibilitata dalla modesta vita di paese a presenziare spettacoli e concerti, che si realizzavano alquanto lontano: a Voghera, a Tortona, ad Alessandria.

Nel 1886

Il Municipio, pressato e infervorato da vari amatori musicali, fra cui in prima linea il giovane Alfredo De Angelis, insieme col suo amico intimo, il gaudente avvocato Augusto Canina, organizzò una nuova banda per dare decoro al paese.



La banda diretta dal maestro **Canegallo nel 1886.**

È giusto, osservando la foto, vero cimelio del lontano passato, ricordare i nomi di quei giovani, resisi docili, cortesi e buoni per accontentare il loro amato direttore.

- Otto clarinettisti: Pomponi Angelo, Bassano Giovanni, Decaroli Mario, Suigo Luigi, Robbiani Luigi, Robbiani Cesare, Re Ernesto, Curone Carlo. - Una cornetta: Torti Ettore. - Quattro trombe: Cesariani Emilio, Tibaldi Emilio, Bersani Vittorio, Gavio Augusto. - Tre flicorni: Robbiani Carlo, Pastore Roberto, Quattrocchio Leandro. - Tre bombardini: Coda Vittorio, Bollati Angelo, Colla Attilio. - Quattro tromboni: Rava Vittorio, Bertora Angelo, Stramesi Ernesto, Torti Alberto. - Sette genis: Decaroli Giuseppe, Moretta Angelo, Raffetti Luigi, Gavio Carlo, Orsi Pietro, Brunetti Angelo, Ghiapuzzi Pasquale. - Tre bassi: Maffeo Angelo, Colla Vittorio, Moggi Vittorio. - Un tamburo: Grassi Carlo. - Grancassa: De Ambrosis Vigna Pietro. - Piatti: Veronese Carlo. - Triangolo: Setti Pierino. - Bidello: Simonelli Giuseppe. Il maestro direttore signor Canegallo ha fra le ginocchia il suo bambino ultimo nato, che da adulto divenne un bravo flautista.

Dietro all'intero corpo musicale, in alto, ecco due signori, gli appassionatissimi giovani patroni della banda: l'avvocato Alfredo De Angelis, a destra; e l'avvocato Augusto Canina, a sinistra, che abitava nel palazzo ove si trova una banca in via Solferino. Degna di rilievo la fastosità dei loro copricapi di ultima moda, troneggianti lassù, in contrasto colle divise dei bandisti: usavano allora dei cappelli alti, a volta tonda, di catrame, colla tesa forzata in basso davanti e dietro, e molto curvata in su ai fianchi.

La banda di nuova istituzione operò il prodigio di indurre i giovani, d'ogni condizione e di ogni mestiere, solitamente in lite quartiere contro quartiere, a iscriversi alla scuola di musica in piena armonia e senza più rivalità. Il maestro Luigi Canegallo, musicista e già maresciallo dell'esercito regolare, fu una fortuna per il paese; un padre nel senso completo della parola e un educatore dalle chiare intuizioni. Le lunghe ore serali d'insegnamento erano inframmezzate dai suoi consigli ai ragazzoni, anche i più turbolenti, che avevano per lui una stima enorme.

Dell'intero complesso bandistico Canegallo esiste una foto, resa sfumata e sbiadita dal tempo.

Nel mezzo sta seduto il maestro, col suo largo e tondo viso, quieto e bonario sotto i baffi lunghi e folti; attorno a lui, distribuiti in quattro file dall'alto di alcune panche e fino a terra colle gambe incrociate, ben trentasette musicanti coi rispettivi strumenti, tutti in divisa come il maestro, da parer tanti ufficialetti della fanteria secondo la moda di allora: tunica blu scuro con doppia fila di bottoni argentati sul petto, calzoni azzurri a bande rosse e bianche; in capo il kepi rigido, a cilindro, fregiato da una treccetta rossa e bianca, oltre la nappina rossa col suo candido pennacchio; le spalline erano di treccia in seta analoga a quella che fregiava il copricapo: un insieme festoso e marziale.

La popolazione si rallegrava dei risultati conseguiti, per quanto ancora perfettibili; ma il maestro Canegallo faceva sul serio e di mano in mano la banda migliorava.

Dei suoi concerti sono tuttora ricordati quei laboriosi lavori, detti "Fiere", in cui una fanfaretta inviava i suoi squilli verso il centro della piazza dal poggiolo del palazzo Canavese; o una tromba spandeva le sue note dal balcone del Caffè Europa, coll'accompagnamento sommo e misurato da parte degli altri musicanti rimasti sul palco in piazza. Altri esecutori facevano trasecolare il pubblico all'improvviso coi loro richiami dall'alto della galleria del Caffè della Posta (angolo via Nino Bixio).

E, come nelle fiere vere e proprie, gli stessi musicanti rifacevano le molteplici voci-ferazioni dei rivenditori di piazza; il maestro poi, a mo' di conclusione, accendeva perfino qualche razzo pirotecnico.

Anche il lavoro "La battaglia di S. Martino", pezzo infarcito di molte sorprese acustiche, come scariche di fucileria, ordini militari ad alta voce, cannonate, urli di feriti e grida entusiastiche di vittoria, non aveva mancato di riscuotere il plauso.



Siamo nel 1889. Gli appassionati di musica, un gruppetto di benestanti castelnovesi, partecipano al Carnevale girando per il paese offrendo ogni tanto un concertino. I sei buontemponi, promotori delle varie bande musicali, sono, da sinistra, Paolo Carnevale, Alfredo De Angelis, Maggi con la chitarra, Gian Lorenzo De Angelis, sullo sfondo Augusto Canina, dinanzi a lui, con il cestino dei bambini dell'asilo, Francesco Guagnini e infine Gigi Galli.

Al servizio d'organo in chiesa, colla morte del maestro Zucchi, il parroco don Giuseppe Lugano si accordò coi dirigenti della banda e con gli amministratori del Comune, nel senso di fondere in uno i due stipendi di organista e di capo banda, per poter degnamente compensare un unico individuo all'altezza dei due compiti.

Ci fu un concorso e il maestro signor Lo Re, siciliano, si presentò a sostituire il maestro Canegallo che, fra il rincrescimento della popolazione, si trasferì a Tortona.

Dalla fine dell'Ottocento

Il nuovo maestro Lo Re, alto, sottile, distinto, pallido, correggeva la forte miopia dei suoi grandi occhi neri con lenti spesse montate in oro, munite di catenellina pure d'oro. Neri erano anche i baffetti, le sopracciglia, i capelli, le lunghe basette.

Era un artista perfetto e al pianoforte padroneggiava tranquillo la tastiera. Aveva la stima di Alfredo De Angelis, soprattutto in occasione delle prime rivoluzionarie creazioni di Wagner, l'autore che egli adorava. Talvolta un altro giovane signore si aggiungeva; era l'amico Mario Panizzardì, felice di scoprire nei compagni di gioventù lo stesso devoto attaccamento a Wagner, il suo autore sommo.

Il maestro lavorava molto anche negli altri campi: magistrali erano le esibizioni della banda, come ineccepibili erano i saggi sull'organo durante le sacre funzioni. In sala di studio, com'era naturale, il maestro Lo Re si dimostrava esigente e preciso; i musicanti imparavano sempre di più e seguivano volentieri le sue accurate istruzioni ammirando la profonda competenza tecnica e artistica del loro capo.

L'annata della scuola fu regolare ma si chiuse col trasferirsi del maestro Lo Re da Castelnuovo a Palermo, ove aveva conseguito il posto di direttore del Conservatorio Musicale. Il vero merito era riconosciuto; ma il nostro paese ne dovette soffrire a lungo. Con tale partenza, i musicanti in asso, i patroni scoraggiati e avviliti, e in più la imposizione da parte delle Autorità della Provincia di fare maggior economia, gli Am-

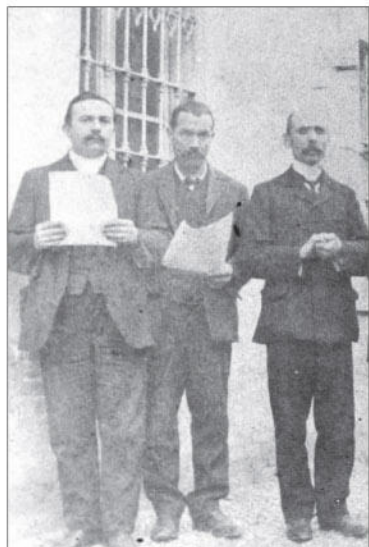
ministratori del Comune si trovarono costretti a depennare dal bilancio la somma destinata allo stipendio del maestro di musica.

E la nostra banda finì nel nulla. Solo per eccezionali ricorrenze, o la Parrocchia, o le Società di Mutuo Soccorso, o il Comune chiedevano servizi musicali a pagamento rivolgendosi alle bande di Viguzzolo, di Pontecurone, di Tortona.

Per di più la Parrocchia aveva risolto il problema dell'organista nominando il maestro cieco, Andrea Torti, che rimase poi al suo compito per più di un cinquantennio.

Era egli vittima d'una delle disgrazie solite a succedere fra bambini quando essi sono senza sorveglianza in casa. Non aveva ancora che pochi mesi e riposava nella sua culla affidato alle attenzioni del fratellino maggiore di sei anni.

Questi, felice del ritrovamento d'una pistola, la fece sparare, sfiorando colla fiammata gli occhi della



Da sinistra i coristi Placido Vigna ed Ernesto Stramesi. A destra l'organista Andrea l'orb.

povera creatura, che rimase cieca per sempre. I compaesani ne rimasero addolorati, e concentrarono tutti la più viva simpatia sulla innocente vittima di tanta sfortuna. La famiglia Torti riuscì ad affidare il piccolo infortunato all'Istituto dei ciechi di Genova, affinché, durante gli studi elementari e secondari, apprendesse qualche altra attività da cui trarre il proprio pane. Fu così che dopo molti anni di permanenza al collegio, Andrea Torti si poteva presentare come organista al parroco, teologo don Giuseppe Lugano, che lo assunse volentieri, convinto di compiere una buona azione verso uno sventurato senza colpa.

La casata Pacchiarotti colle sue particolari vicende di famiglia, quasi senza volerlo, portò rimedio alla carestia musicale del nostro paese, per un certo periodo di tempo almeno. Risiedendo a Piacenza per gli studi dei figlioli, che poi caddero tutti in guerra, la signora Luisa Pacchiarotti aveva favorito il matrimonio della propria sorella con Antonio Bernardoni, un illustre piacentino maestro di musica.

Questi, abilissimo pianista e altrettanto valente direttore d'orchestra e di banda, stabilito il proprio domicilio in Castelnuovo, venne assunto a compenso forfait dal Municipio, che, su suggerimento del segretario capo Iginio Re, maniaco lui pure di musica e insigne concertista di flauto, aveva addossato la spesa «banda» al capitolo «festa patronale». Re andò a scovare ad uno ad uno gli ex giovani bandisti, ormai divenuti uomini fatti, per ridisciplinarli a un po' di studio e riaffiararli, per quanto assai ridotti di numero, così da ottenere i servizi bandistici tradizionali. Risposero i più volenterosi, complessivamente ventuno, come si presentano in un vecchio gruppo fotografico, tutti in borghese, unitamente al loro nuovo maestro Bernardoni.

Poche prove, attenzione massima, programmi ben nutriti di tutte le già note opere liriche, di molte operette e di moltissime belle e vivaci marce.

Le famose corse ciclistiche nella pista, adesso occupata dal campo sportivo "Beppe Spinola", furono ravvivate da quelle marcette scoppiettanti.

Ogni anno alla domenica di San Desiderio, alle ore ventuno e trenta, aveva luogo uno



La banda diretta dal maestro **Bernardoni**.

spettacolo d'opera lirica al teatro comunale, cioè nella chiesa sconsacrata di Santa Maria della Misericordia, all'angolo fra via Mazzini e via Solferino, poi divenuta palazzo Rigoni.

Tutti gli artisti erano irreprensibili e il maestro sapeva davvero il fatto suo; gli spettacolini erano seguitissimi, seppure forzatamente ridotti di mole, come esigeva il minuscolo palcoscenico.

Il maestro Bernardoni aveva inoltre messo assieme un buon gruppo mandolinistico d'una ventina di strumenti a plectro: mandolini, mandole, mandoloncelli, liuti; l'accompagnamento era eseguito dal maestro col pianoforte.

Di tale attività si era reso benemerito il geometra Ottorino Grillo, che l'aveva inquadrata in un ente sociale, con tanto di statuto, sotto la qualifica di «Circolo mandolinistico castelnovese», riservandosi le mansioni, gratuite, di segretario.

L'esperimento poi si esaurì a causa degli impegni del maestro Bernardoni lontano da Castelnuovo.

Dopo il maestro Bernardoni ci furono altri maestri che però duravano poco al loro compito: Porcellini, Gatta, Petreni, Bombonati, Libero di Tortona. Tutti trovavano

che il trattamento non era consono con le loro esigenze di vita e perciò si ponevano alla ricerca di migliori sistemazioni altrove.

Intanto i giovanotti trovavano sfogo alle loro aspirazioni musicali organizzando balli, eseguendo serenate notturne sotto le finestre delle loro belle, suonando nelle osterie con qualche strumento musicale: mandolino, violino, flauto, chitarra.

E bastava un gruppetto di due o tre suonatori affiatati perché la notte passasse in un lampo: gli strimpellatori non erano pochi in paese, fra buoni e non buoni.

Da ricordare in particolare i *Cruşé dra Cruş*, quattro giovani appassionati, tutti residenti presso la chiesa della Croce, che avevano preso a girare per le vie di Castelnuovo suonando serenate.

Lazzaro Basiglio al flauto, Paolo Campi al violino, Berto Balduzzi alla chitarra e Carlo Berri al contrabbasso, abili e affiatati,



I cruşé dra Cruş.



La **Mandolinistica** castelnovese.

venivano invitati a ricorrenze famigliari e pubbliche, quali i battesimi, i compleanni o il *cantó*, ossia la festa offerta dalla sposa a tutti i vicini. Affiancavano Sarina nell'accompagnamento dei suoi spettacoli.

Il maestro Guerra ricorda, dal 1909 in poi, "L'orchestrina, castelnovese", di cui faceva parte. Rievoca quelle veglie danzanti, quelle commosse serate al cinema muto del Salone del Ponte, ove l'Orchestrina, e lo stesso Guerra al pianoforte, profondevano le proprie appassionate esecuzioni per ammorbidire i movimenti a scatti degli attori. Negli anni Trenta, voluta da Gianni Baraldi e Pierino Megardi, diretta da Pietro De Ambrosis Vigna e poi da Secondo Basiglio, si costituì anche una corale, la "Schola cantorum", accurata esecutrice di musiche sacre, di brani d'opera e di canti popolari. Spesso in tourné, addirittura anche in Libia. Ebbe un momento di difficoltà quando venne richiesta la sua presenza ad Alessandria in occasione della visita di Mussolini. Alcuni non erano d'accordo e preferirono ritirarsi anziché partecipare. Gli altri continuarono sino al 1941, ma poi la corale si sciolse.

Dopo la Seconda guerra mondiale

si ridussero sempre più cantanti e musicanti e quei pochi che volevano dar sfogo alla loro febbre musicale si unirono alla banda musicale di Pontecurone. Il complesso bandistico sopravvisse per un paio di decenni grazie all'ostinato impegno del suo bravo direttore, il maestro Giuseppe Sartirana.

Giuseppe Sartirana (1904-1986) aveva una preparazione musicale di alto livello. Per motivi famigliari interruppe gli studi e rientrò a Pontecurone per condurre la piccola azienda agricola.



Nel 1933 nasce la corale, "Schola cantorum", diretta da Pietro De Ambrosis Vigna con il valido aiuto della figlia al pianoforte (prima in basso a sinistra). Purtroppo la prima partecipazione a una messa cantata avverrà in occasione del funerale del fondatore De Ambrosis. A succedergli saranno Gianni Baraldi e Pierino Megardi (in divisa). Fra i componenti maschili vi erano Giovanni Dax, i maestri Autelli e Piccinini, Angelo Scaffino *Pignàta*, Mario Prandi *Prandinó*, Giuseppe Lavezzari *Pipé dra Grila*, Angelo Gavio *Ciapléna*, Stramesi, Antonio Angeleri *Naşó*, Giovanni Ferrari *Guèrs*, Luigi Ferrari *Barbèta*.



La banda municipale nel 1954: 1- Guagnini Luigi, 2- Simonelli Vittorio *da Schéna*, 3- Gardon Remigio, 4- Monleale Felice, 5- Raina, 6- Mussini Albino, 7- forse Scaffino Vincenzo, 8- Vignoli Mario, 9- Passone, 10- Taverna Giovanni, 11- Pio, 12- Zerbinati Indo, 13- Soldini Felice *Barlich*, 14- Zanella Giuliano, 15- ?, 16- Ravazzoli Giovanni, 17- Negri Nino *Barišó*, 18- Brunetti Sergio, 19- Canobbio Francesco, 20- Baudassi Stefano, 21- Mazzuccato Giocondo, 22- Merlo Mario, 23- Taverna Vittorio *Capunët*, 24- Armandola, 25- maestro Sartirana Giuseppe, 26- Massone Giovanni, 27- Bensi Nino *Piruné*, 28- Garione Roberto, 29- Basiglio Mario *Marché*, 30- Rag. Guagnini segr. comunale, 31- Inveraldi Riccardo *Bianché*, 32- Cairo Piero, 33- *Pislëta*, 34- Negri Luigi, 35- Gazzaniga Alessandro, 36- Berri Giovanni *Patacuné*, 37- Bassi Giovanni *Barcàna*, 38- Gagliardi Danilo, 39- *Fujaca*, 40- Ferrari Ettore *Bafió*, 41- Basiglio Carlo *u Rus ad tèsta vègia*, 42- Stella Iginò, 43- Stramesi Edoardo.



Il maestro Giuseppe Sartirana viene premiato nel 1973 dal sindaco Osvaldo Mussio.

Nel 1953 venne chiamato a Castelnuovo per ricostruire la banda musicale e ci riuscì benissimo tanto che l'anno successivo aveva a disposizione una quarantina di elementi. Svolse il suo compito con capacità, con pazienza e rilevante bontà d'animo. Concluse la sua esperienza castelnovese nel 1973. Per quanto riguarda gli ultimi cinquant'anni possiamo ricordare la piccola corale ag-

gregata da don Angelo Lombardi, e successivamente la corale “Beato Stefano Bandello” voluta nel 1984 da don Bruno Bottallo e da don Giampiero Fornaro.

Ha conosciuto momenti particolarmente felici sotto la direzione dei maestri Giorgio Ferrari e Andrea Albertini. Attualmente è ancora attiva anche se un po’ assottigliata tanto da doversi unire alla corale di Pieve del Cairo, diretta dalla prof.ssa Lorenza Lombardi, nipote di don Angelo, cappellano dell’Opera Pia Balduzzi.

Opportuni anche un accenno ai molti costruttori castelnovesi di strumenti a fiato, fra i quali i fratelli Patricola specializzati negli oboe e nei clarinetti.

Notevoli i risultati della Scuola Media fra il 1975 e il 2005, all’epoca di professori di musica di grandi capacità, ossia Danilo Macchioni, Bruno Risi e, soprattutto, don Luigi Bernini, che hanno saputo incuriosire e stimolare i propri alunni sino a creare folti gruppi che eseguivano con maestria brani sia musicali che cantati.



A San Rocco nel 1989 la Corale dedica un concerto a Gennaro Pessini.

LO SPORT

in collaborazione con **Carluccio Torti Carnèli**

La partecipazione ad attività sportive avanza di pari passo con il graduale ridursi degli orari di lavoro e l'aprirsi di sia pure piccoli spazi da utilizzare per il tempo libero. A fine Ottocento non vi era alcuna possibilità di dedicarsi allo sport, nessuna struttura; per cui si frequentava l'osteria, si faceva musica o al massimo si presenziava alle affollate serate dedicate alle storie dei *magatè* di Sarina.

Le bocce

Un tempo l'unico "sport" era costituito dalle bocce. Quasi tutte le trattorie e osterie erano dotate di un campetto, in cui si giocava alla domenica, senza tornei o classifiche, finché il nettare di Bacco non annebbiava la mente e la vista.



Nel 1985, dopo la ristrutturazione dei campi da gioco, la madrina Daniela Balduzzi taglia il nastro di accesso ai giochi di Palazzo Centurione.

Ora esiste un solo campo di bocce ufficiale, quello nel cortile di Palazzo Centurione, con una sua associazione presieduta da Bruno Bassi.

I meno giovani, però, ricordano che un tempo ve ne erano assai di più:

- presso l'"Osteria ad Michè" di Cesare Pasini, in via Einaudi;

- ben quattro campi presso la trattoria "Il Commercio" di Romeo Ghiggino *Burlasché*, in piazza;

- due alla trattoria "Tre corone" di Giacomo Sturla, in via Garibaldi;

- due presso la SOAMS al "Ponte", accanto all'attuale Tipografia Fadia;

- uno presso l'Osteria Roma" di Milly Peverone *Busardé*, in via Bandello;

- quattro al "Dopolavoro", alle spalle del Municipio;

- due al Campo sportivo "Beppe Spinola", gestiti da Pietro Parodi.

Nel 1985 un gruppo di appassionati crea una istituzione ufficiale e le bocce diventano uno sport con una programmata attività agonistica che vede come animatori Bruno Bassi, Gigi Tollentino, Franco Codevilla, Augusto Curone, Bruno Baratella, Tristano Gagliardi e altri.



L'alzanese Luigi Megassini in una foto del 1889 quando, utilizzando uno dei primi velocipedi, svolgeva il servizio militare a Sassari in qualità di caporale portaordini. Si tratta del nonno del geom. Vittorio Megassini, dipendente comunale di Molino.

Il ciclismo

Sono disponibili due vecchie foto con biciclette d'epoca, che però non riguardano attività spor-

tive. L'esercito e alcuni precursori si rendono conto dell'importanza di questo nuovo mezzo, difficile da gestire, ma certamente con grandi prospettive. I personaggi sono entrambi alzanesi, ossia un Megassini e un Megardi.

Nel 1905 venne costituita l'associazione "Podisti e routier", ma il primissimo documento su gare ciclistiche proviene da una vecchia e deteriorata foto del 22 agosto 1897, scattata nell'attuale area sportiva di Castelnuovo. Qui, in origine vi era un terreno di proprietà comunale soggetto alle piene della Scrivia.

La Pista sorta a fine Ottocento durò poco e apprendiamo dall'archivio comunale che nel 1914 il generale di artiglieria Giulio De Angelis chiese di "acquistare il campo di trenta pertiche comunali detto Pista".

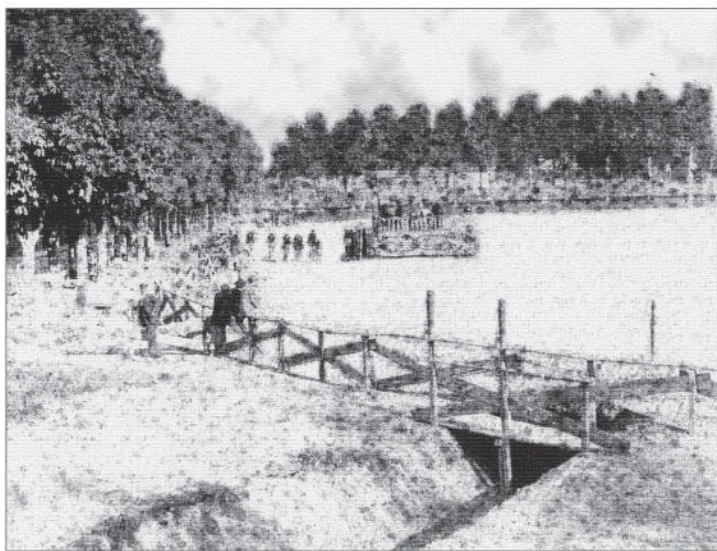
La finalità era quella di creare un frutteto accanto alla sua villa in costruzione dove prima c'era la "bergamina", una grande stalla dei Calcagni in cui venivano allevate vacche da latte.

L'ampia villa, caratterizzata da un bel parco e da cinque bossoli da cannone al posto dei paracarri, fu poi degli Emanuelli e ora della famiglia Tomaghelli.

Il Comune concesse l'affitto per soli dieci anni e allora De Angelis rinunciò. Nel frattempo, nel 1921, venne fondata la Castelnuovese e così il campo di calcio prese il posto della pista ciclistica,



Dall'archivio di Pierina De Angelis, un Megardi di Alzano.



La Pista. In questo prezioso documento fotografico si scorgono cinque ciclisti che stanno per partire tra il pubblico al di là della stazionata e la tribunetta centrale. Allora fra i gareggianti c'erano alcuni campioni di spicco, quali un giovanissimo Costante Girardengo, Dei, Momo, Bixio, Ferrari, Anzani, Della Ferrera, Mosconi, Maffi. Si occupava dell'ingaggio Severino Brunetti che a Milano conosceva i migliori corridori. Sullo sfondo si scorgono i platani che fiancheggiano la strada verso il ponte. A sinistra i filari di ippocastani della "Lea". Non ci sono muri di cinta e la pista era in terra battuta. Un ponticello consentiva di superare il tratto finale delle fognature che, finendo nel collettore principale all'incrocio tra via Gioberti e via Solferino, defluivano nella Scrivia cento metri a valle del ponte. Una chiusa, azionata all'occorrenza, impediva il ritorno delle acque nere in caso di piena.



Matteo Guagnini nel giardino di casa con Coppi.



La figlia di Matteo, Emilietta Guagnini, dà il via a una gara con partenza dal viale Scriveria.



1965, è nato il "Gruppo ciclistico castelnovese" con presidente Augusto Chicchino *u Dudo*, quinto da sinistra. Con lui Corrado Maniezzo, Gianfranco Isetta e Luigi Valdata *Cicló*. Fra i giovani corridori scorgiamo al centro Carluccio Ferrari e, a destra, senza bici, Piero Garavelli.

pista della quale si rinvennero le tracce allorchè, nel 1977, il terreno di gioco fu completamente rifatto e spostato di qualche metro per costruire una nuova fognatura. Il ciclismo con gli anni Venti passò decisamente dalla pista alla strada e intorno a questo sport si creò un gruppo di appassionati. Uno fra tutti fu il geometra Matteo Guagnini *u siur Matéo*, che spesso ospitò nella sua casa in *Guadnàs* l'amico Fausto Coppi e che, con la figlia Emilietta, fu sempre promotore di avvenimenti sportivi nel settore del ciclismo.

Nel 1960 alcuni appassionati misero in piedi una squadretta di giovani che vestiva la tradizionale divisa bianconera a scacchi e li avviarono, tra mille sacrifici, a gareggiare nelle varie categorie giovanili.

Punte di diamante del team furono Piero Garavelli e Carluccio Ferrari che ottennero alcuni risultati lusinghieri, ma che alla fine, passata l'età dei sogni, appesero al chiodo il "cavallo d'acciaio".

Ci riprovò anni dopo un altro "patito" delle due ruote, Desiderio Ferrari *Sidarié ad Cagó*, che radunò un manipolo di ciclomotori di ogni età. Così tutte le feste comandate e con qualsiasi tempo si vedevano questi corridori "sfrecciare" ovunque ci fosse un cicloraduno.

Infine nel 1990 nasce il "G.A. Pedale Castelnovese" con divise bianco-celesti a ricordo di Fausto Coppi. Entusiasmo alle stelle, raduni e corse in continuazione; forza attiva una trentina di adepti.

Si organizzano a Castelnuovo grandiosi cicloraduni che attirano centinaia di amatori. Alcuni del Gruppo, i più dotati, partecipano a gare di livello nazionale. Tutti offrono il proprio contributo di impegno e di passione.

Si avvicendano i presidenti Sergio Brungerotto, Graziano Batteggazzorre, Alfredo Tollentino, Luigi Pamparana.

Passano gli anni, non si vedono all'orizzonte

ricambi generazionali. La domenica il drappello si fa sempre più esiguo, sino a che si chiude bottega.

Rimane ora, come unica attività, l'organizzazione della gara del martedì di San Desiderio; vi sono ancora i gruppetti che stazionano lungo il percorso e verificano a ogni passaggio l'evolversi delle "fughe" o si portano lungo il viale Scrivia per assistere alla volata finale. Tanto di cappello a chi organizza il Trofeo, ma chiaramente la partecipazione è in fase calante.

Il calcio

Il sodalizio castelnovese nacque il 25 settembre del 1921 per merito di Raoul Basiglio che si era trasferito a Milano. Basiglio, venendo a Castelnuovo per la riunione costitutiva, portò con sé, come suo dono personale, il necessario numero di maglie che aveva acquistato presso "L'Unione sportiva milanese", il cui disegno a grandi scacchi bianconeri divenne da allora la divisa ufficiale della "Castelnovese calcio".

Vi era, però, un grave problema: la mancanza di un campo di gioco e si puntò gli occhi sulla Pista, che venne così delimitata da un anello per i ciclisti, lasciando libero il prato centrale.



La prima foto con la divisa a scacchi della Castelnovese nel 1921. Da sinistra Raoul Basiglio, Giovanni Dax e Giuseppe Valdata che esordisce a soli 16 anni.

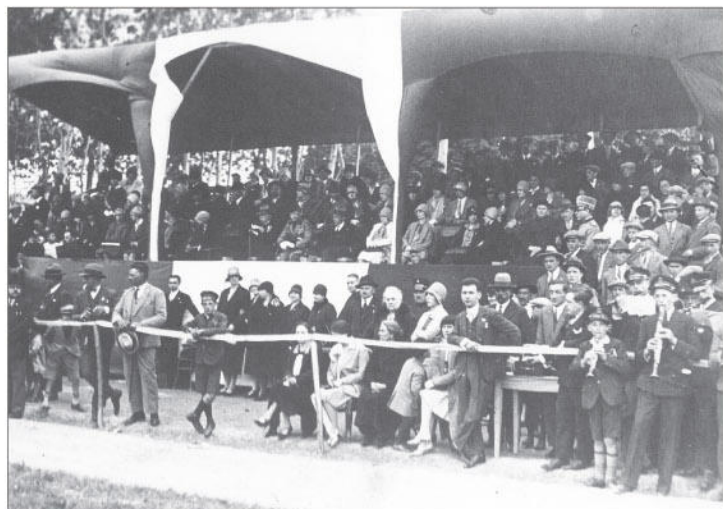


La prima formazione immortalata con una foto. 1924, da sinistra in piedi: Foà, Lorenzo Torti Carnèli, Cadeddu, Nizzi, Desiderio Solari, Adolfo Pessini, Raoul Basiglio, il podestà Enrico Scacheri Bacané. Accosciati: Giovanni De Ambrosis, Angiolino Spinola (fratello di Beppe, giocatore della Sampdoria), Giuseppe Valdata. Seduti: Piccinini I, Lanati, la mascotte?, Piccinini II.

Non si pagava per assistere alle partite, non c'era alcun compenso per i giocatori, ma volenterose signorine chiedevano un obolo per le strutture e le spese gestionali.

Nel 1924 si cintò il campo con assi, quelle usate dai muratori per fare i ponteggi e, nel 1932, l'impresa Gavio *Ciaplena* si aggiudicò l'appalto e costruì quella che in parte è l'attuale recinzione in muratura e le relative tribune.

Le fortune della "U.S. Castelnovese" furono alterne: a momenti di splendore succedettero periodi di stasi. Si giocarono campionati provinciali e regionali dapprima in Piemonte (storica l'avventurosa trasferta ad Alba viaggiando su un carro-bestia), per poi passare alla Lombardia e beneficiare di trasferte più agevoli.



Nel 1933 vengono inaugurate le nuove strutture: cinta muraria, spogliatoi e tribuna.



La Castelnovese nel 1946. La prima squadra del Dopoguerra.

In piedi da sinistra: Remo Pessini *Balèna*, Giovanni Cairo *Maul*, Giuseppe Scaglia *Gep*, Giuseppe Inveraldi *Cribi*, Battista Bruni, Pelizzari di Sale, Silvio Castellini *Crivè*, Mario Acerbi *Iena*.

Accosciati: Francesco Garavelli *Giardinè*, Augusto Curone *Portarusa*, ?, Giudice di Sale, Giovanni Chiapedi *Cusmina*.

Dopo la pausa della Seconda guerra mondiale, con l'area sportiva trasformata in un campo di grano, la Castelnovese, presidente Francesco Canobbio, tornò sulla cresta dell'onda, vincendo nel 1953 il campionato di prima divisione, avendo poi a che fare con formazioni blasonate, quali Derthona, Alessandria, Casteggio, Voghera.

Crollo totale dopo il 1960 con un'area di gioco pur essa malandata poiché d'estate, nel tardo pomeriggio, qui affluivano tutti i giovani che uscivano dai cantieri e dalle fabbriche e si formavano, sulla base della domanda "da quale parte devo battere?", squadre gigantesche composte da 40-50 giovani.

Poi ecco la ripresa fra il 1970 e il 1980 con due campionati vinti. Allora c'era molta presenza di giocatori stranieri che ovviamente

creavano attorno a loro attenzione e partecipazione. Ne ricordo alcuni: Beppe Scaglia, Germano Mussini, Tino Suigo, Carluccio Vignoli, Tillio Soldini, Aldo Acerbi, Carluccio e Bruno Torti, Franco Silvestri, Ezio Beltrame, Virginio Celotti, Gianni Castellotti, Mauro Curone, Gianni Acerbi, Aldo Gavio, Roberto Sozzé, Giuliano Valente, Franco Villani, Gianni Botta.

L'associazione calcio ha a disposizione ben due campi e svolge ancora adesso la sua attività, ma l'attenzione del paese si è ridotta: basti fare un raffronto fra la presenza nella tribuna di oggi e in quella di sessant'anni fa. Le cause sono chiarissime: la scarsità di giocatori locali; il progressivo indebolimento del gruppo dirigente; l'attrazione verso altri sport quali il baseball, il basket o addirittura il cricket; la facilità di spostamento per seguire le partite del grande calcio metropolitano; il martellamento televisivo concentrato sul calcio nazionale che definire ancora "sport" risulta un po' fuori luogo.

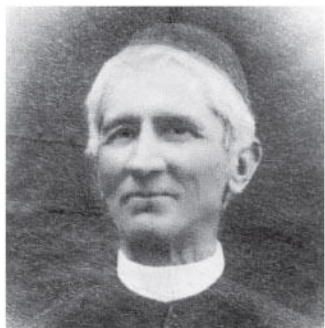
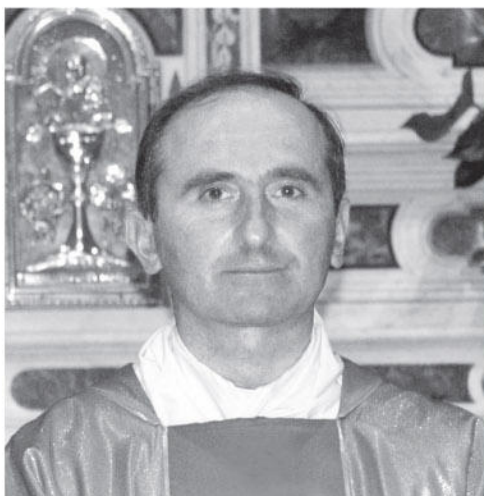


La Castelnovese nel 1949 è già in prima divisione. In piedi da sinistra: il presidente Pietro Curone *Caplè*, Carluccio Vignoli, Rescia, Pallavidino, Viganò, Giuseppe Scaglia e, a destra, Beppe Spinola a cui è stato intitolato il campo sportivo del viale Scriveria.

Accosciati: Germano Mussini, Bruno Dallerà, Augusto Curone, Bellora e Cadenini.



La Castelnovese nel 1972. In piedi da sinistra: l'allenatore Giuliano Torti, Tillio Soldini *Barlich*, Aldo Acerbi *Majó*, Casella, Brunoldi, Bruno Torti *Carnèli*, Franco Silvestri, Buratto e il presidente Sergio Colombi. Accosciati: Gianni Botta, Raia, Zelaschi, Bonadeo, il massaggiatore Giuseppe Cirimele, Bottazzi e Franco Villani.

Gli ultimi parroci di Castelnuovo**Giuseppe Lugano 1847 - 1902****Lauro Ferrari 1902 - 1924****Agostino Bianchi 1924 - 1959****Ezio Cerutti 1960 - 1992****Bruno Bottallo a Castelnuovo dal 1981 al 1997****Gianfranco Maggi 1997 - 2003****Costantino Marostegan dal 2004**

VITA RELIGIOSA

in collaborazione con *Lelio Sottotetti*

La religione permea fortemente ogni momento della vita, ogni cerimonia e anche ogni aspetto urbanistico con le molte chiese, oratori, edicole votive. La vita dei singoli cittadini e la cultura si basano sull'insegnamento religioso familiare e catechistico.

Le date annuali più importanti fanno riferimento alla vita di Gesù, alla figura della Madonna e all'esempio dei santi.

L'adesione alla religione cattolica è quasi totale, con una ridotta presenza di ebrei e di evangelisti.

Vi era anche chi proclamava il proprio agnosticismo, soprattutto fra i nobili, ma si trattava di casi isolati e tenuti sotto controllo dai parroci che ne facevano cenno nelle loro relazioni al vescovo.

Ad esempio nel 1493 si elencano coloro che non si sono comunicati a Pasqua e le donne "quae faciunt incantus et signa". L'intima connessione fra gli esseri umani e la religiosità mi pare talmente ovvia che non è il caso di dilungarsi e mi limiterò a citare il calendario degli appuntamenti religiosi e la diffusione delle immagini sacre.



Processione di inizio Novecento: il busto di San Desiderio, protetto dal baldacchino.

GLI APPUNTAMENTI RELIGIOSI

Iniziamo con un approfondimento sulla Pasqua, la più importante delle feste cristiane, caratterizzata dalla sua mobilità, poi i vari momenti seguendo il calendario.

- La Domenica delle Palme dava inizio alla Settimana santa con una processione che effettuava il percorso attorno alla piazza e quindi ritornava nella Parrocchiale.



Venerdì Santo del 1951. Era considerato un onore poter portare l'imponente croce. Da sinistra Giovanni Contardi *Giané ar mandrógn* con accanto *Ruché Stella*. In primo piano Germano Mussini e sull'altro lato della croce Mario De Agostini *Munfré*. La processione era gestita dai "sanrocchini" *batù* dalla caratteristica cappa rossa, antichissima memoria delle autoflagellazioni. Venivano scherzosamente denominati *i sprónbatü*, poiché uno degli organizzatori, *Giàcum ad Cüró*, per far sì che le varie parti del corteo non si spezzassero, abitualmente, correndo avanti e indietro, sollecitava chi si attardava con un: *Andé avänti che u Signur l'è şamò a ca du diav* (Muovetevi, gente, che il Signore è già a casa del diavolo - La statua del Cristo deposto si trovava all'inizio della processione). E ai suoi confratelli: *Batü, and'è püsè a spronbatü!*



- *Şataröra* o *Tich tach*. Nei giorni precedenti la Pasqua le campane legate venivano sostituite dalle "raganelle". Uomini e ragazzi annunciavano le funzioni percorrendo le vie con questo strumento di legno che produce suoni secchi. Dodici martelletti di olmo sono fissati, sei per parte, a una grande tavola di noce dotata di una impugnatura arcuata. A ogni movimento della mano dodici martelletti battono sull'asse. Le raganelle venivano azionate anche dai sacerdoti o dai chierichetti per dare il via alle funzioni religiose di Pasqua. Questa *şataröra* è l'unico esemplare ritrovato in Canonica ed è stato restaurato con maestria da Mario Sacchi (*Culumbé*).

- Giovedì Santo (“Coena Domini”, lavanda dei piedi, istituzione dell’Eucaristia, inizio della grande adorazione). Alla sera ci si reca nelle varie chiese del paese in visita ai “Sepolcri”. In particolare nella Cappella lunga della Parrocchiale.

- Venerdì Santo. Una partecipata processione, che partiva dalla chiesa di San Rocco, portava il Cristo morto. Percorreva le vie Dante, Gioberti, Marguati, Garibaldi, la piazza centrale, le vie Umberto, Giglio, Montebello, piazza delle Rimembranze, via Carlo Alberto, via Roma e rientro a San Rocco. Nella chiesa veniva preparata una montagnola raffigurante il Calvario su cui stava il “Compianto”.

Dopo la statua di Cristo morto e della Madonna dolente, seguivano la banda musicale, la grande croce portata da tre persone, il gruppo dei giudei, tutti dotati di lance, di corone di spine, martelli, chiodi e altri simboli della Passione. Durante la processione si gridavano frasi come “Ecco il martello che piantò i chiodi nelle mani del nostro Signore”, “Ecco la lancia che trafisse il costato al Salvatore”.

Oltre ai confratelli di San Rocco in cappa rossa, *i batü*, faceva coreografia il gruppo delle pie donne riunito dietro la statua della Addolorata. Queste, tutte rigorosamente in nero, cantavano preghiere strazianti senza alcun accompagnamento musicale, precedute e seguite da momenti di profondo silenzio.

Il primo canto era a tre voci, un basso molto profondo, un soprano e un contralto. Intitolato “Lo stendardo” iniziava così: “Lo stendardo, credenti, si avanza, della croce annunciando il mistero”[...]. Seguiva poi, a coro pieno, lo “Stava Maria dolente; senza respiro e voce, mentre pendeva in croce, del mondo il Redentore”[...]. Un terzo canto a due voci (soprani e bassi alternati) concludeva, in modo estremamente suggestivo, la processione all’interno della chiesa.

- Pasqua, Resurrezione di Cristo. Le campane, che erano state legate, il Venerdì Santo, vengono “slegate”.

- Pentecoste, Discesa dello Spirito Santo sugli apostoli, su Maria Santissima, sulla chiesa.

- Corpus Domini, una sessantina di giorni dopo la Pasqua, con commemorazione del Sacramento eucaristico e solenne processione con il Santissimo per le vie del borgo addobbate con drappi, tovaglie e lenzuola ricamate, parte del corredo delle spose, lancio dalle finestre e dai balconi di petali di rose sul baldacchino. La processione, dopo l’arrivo dei bambini vestiti da angioletti accompagnati dalle suore del “Regina Elena”, si avvia dalla Parrocchiale e percorre le vie Umberto, Pietro Giglio, Montebello, piazza delle Rimembranze, via Carlo Alberto, le vie Roma, Dante, Gioberti, Zerba, Marguati, Garibaldi, con rientro in chiesa.

- Santissime Quarantore con adorazione di Gesù nell’Ostia consacrata. La ricorrenza non è a data fissa poiché si conclude al giorno di Carnevale e in realtà ogni parrocchia fissa la propria data. La chiesa sta aperta ininterrottamente per ben quaranta ore. Vi si sta in assoluto silenzio con mute preghiere personali per la famiglia, per gli ammalati. Le Quarantore si concludevano in chiesa con una solenne benedizione e con l’intervento di noti predicatori il cui compenso era a carico del Comune.

Gennaio

- 1 Capodanno, dedicato a Maria Santissima.

- 6 Epifania di Gesù

- 15 San Mauro abate. Fra i primi discepoli di San Benedetto a Montecassino, fondò il primo monastero benedettino in Francia.
- 17 Sant'Antonio abate, nella chiesa di San Rocco. Messa solenne; allestimento della grotta attorno all'antica statua lignea del santo; vendita delle coppette formate da ostie, gheriglio di noci e miele; offerta dei panini benedetti da utilizzare per gli animali ammalati.
- 21 Sant'Agnese vergine e martire. Venne sgozzata durante le persecuzioni nel 304. È stata proclamata protettrice della compagnia delle figlie di Maria.
- 30 Beato Sebastiano Valfrè. Umile prete nato in una povera famiglia della diocesi di Alba. Fu apostolo della carità. Esercitò una benefica influenza sulla società sabauda in tempo di guerre e di difficili rapporti con i valdesi e con gli ebrei.

Febbraio

- 3 San Biagio medico e vescovo. Lo martirizzarono strappandogli le carni con pettini di ferro come quelli usati dai cardatori di lana. Nel giorno della sua festa il celebrante incrocia al collo dei fedeli due candele benedette pronunciando le seguenti parole: "Per i meriti di San Biagio, Dio ti liberi dal male della gola e da ogni altro male". Diversi ospedali portano il nome di questo santo medico.
- 9 Santa Apollonia martire. Patrona dei dentisti e di chi soffre di mal di denti. La martirizzarono con le tenaglie facendola poi morire fra le fiamme.
- 11 Beata Vergine di Lourdes (nella prima parte della Cappella lunga), in ricordo dell'apparizione della Madonna a Bernadette. Preceduta da una novena.

Marzo

- 6 San Marziano martire. Primo vescovo di Tortona e patrono della nostra diocesi.
- 14 Sant'Innocenzo vescovo. Nato a Tortona, ne fu eletto vescovo nel secondo decennio del Trecento. Ricchissimo, passò i suoi beni alla chiesa tortonese.
- 19 San Giuseppe. Sposo di Maria Vergine, patrono dei lavoratori. Giornata festiva a Castelnuovo, con la fiera più importante della zona.
- 25 Annunciazione di Maria Santissima. In questa ricorrenza si faceva festa anche nelle case e, come a San Giuseppe, venivano offerte le frittelle *farsô*, dette anche "della Madonna".

Aprile

- 16 San Contardo. Nato nella ricca famiglia degli Estensi, in giovane età rinunciò agli agi, si fece povero e pellegrino, curò gli appestati e aiutò i poveri. Il culto si diffuse anche nel nostro borgo, feudo degli Estensi, a metà del Quattrocento.
- 25 San Marco evangelista. Inizio delle rogazioni e benedizioni dei campi per impetrare abbondanti raccolti. Le rogazioni erano tre e la prima, quella di San Marco, fino alla chiesa di San Damiano, era la più importante. Una volta arrivati, dopo la benedizione, si faceva colazione sul prato. A fine aprile era tempo di far schiudere il seme dei bachi da seta e le giovani massaie portavano con sé il prezioso seme racchiuso in un sacchetto di tela che riponevano in seno per mantenerlo caldo. A San Damiano il seme veniva benedetto e al ritorno, avvolto in un drappo di lana, veniva collocato nelle stalle affinché il caldo umido favorisse una buona schiusa.

- 26 Beata Vergine del Buon Consiglio, denominata anche Madonna degli apostoli.
- 30 Santa Caterina da Siena, portatrice di pace nelle famiglie. Con San Francesco d'Assisi è patrona d'Italia.

Maggio

- 10 Sant'Isidoro, contadino, abate e confessore. Patrono dei lavoratori dei campi. In tale data veniva celebrata una messa all'alba nella Parrocchiale e poi ci si recava in processione alla chiesa della Croce e infine a San Domenico.
- La terza rogazione avveniva qualche giorno dopo con prima tappa al Santuario delle Grazie ove veniva celebrata una messa cantata. Poi in processione sino a San Carlo, benedizione degli orti verso Molino, sosta a San Giovannino in via Roma, a Sant'Ignazio, a San Rocco e infine rientro nella Parrocchiale.
- 22 Santa Rita. Santa del dolore, dispensatrice di grazie ritenute impossibili. La sua festa si conclude con la benedizione delle rose.
- 23 San Desiderio, agricoltore, vescovo e martire, patrono del borgo. Il corteo si avvia dal Municipio, preceduto dalla banda, con il sindaco che porta su un cuscino la chiave per aprire la nicchia che conserva il busto del santo. Messa solenne e benedizione dal sagrato con il busto contenente le reliquie. I riflessi della luce solare sull'argento del busto inducono il popolo a riconoscervi un sorriso o un'espressione mesta. Dalla scelta fra le due espressioni, *u piänsa* o *u rida*, deriva la previsione di una annata pessima o soddisfacente. Il busto viene portato dal 1994 sino alla sommità della torre per la benedizione di tutto il paese.

Il santo dal 1852 viene festeggiato solennemente anche alla quarta domenica d'agosto. In origine la processione seguiva questo percorso: sagrato della Parrocchiale, via Cavour e via Roma sino all'arco. Si saliva al primo piano, ove erano affrescati San Desiderio e un altro santo, e si impartivano con il busto due benedizioni, una verso il paese e l'altra verso la campagna a nord. Verso le ore 12, all'arrivo dei fedeli, dalla fabbrica pirotecnica dei Beltrami venivano sparati alcuni fragorosi colpi. Si ripercorreva

via Roma e si faceva una breve sosta sul sagrato della chiesa di San Rocco ove era stato allestito un altarinò. Infine via Mazzini, via Solferino e rientro nella Parrocchiale.

Ora ci si limita alla cerimonia in piazza.

- 26 Beata Vergine di Caravaggio. Nel pomeriggio del giorno della sua festa, nell'ora dell'apparizione, tutte le campane si uniscono in un festoso scampannello.



Corpus Domini 1927. Gruppo di bambine simili ad angioletti, con un maschietto vestito da prete e con un giglio in mano. Prepararli per la processione era compito specifico delle suore dell'asilo "Regina Elena". Al centro, la bimba più piccola e con i capelli ricciuti è Anna Ghiggino figlia di Romeo e di Angela Gavio.

Giugno

- 12 Beato Stefano Bandello. Nato a Castelnuovo in contrada Guadenasso. Fu celebre domenicano, letterato, filosofo e teologo. Efficace propagatore del Vangelo. Morì a Saluzzo l'11 giugno 1450. Nella chiesa di San Giovanni di quella città trovasi la sua venerata salma. Due importanti reliquie sono conservate dal 1952 nella nostra chiesa accanto alla grande tela raffigurante un miracolo del Beato Stefano. La teca con le reliquie viene esposta per tutta la giornata.
- 13 Sant'Antonio da Padova.
- 21 San Luigi Gonzaga. Gesuita, santo della gioventù, morto a Roma dove stava curando gli appestati.
- 24 San Giovanni Battista, patrono della frazione di Ova e della chiesetta a lui dedicata.
- 29 San Pietro e San Paolo. Sono i titolari della chiesa parrocchiale. Appaiono in diversi quadri, sul soffitto, nelle vetrate del presbiterio e della facciata. La statua sopra l'organo, opera di Domenico Scarabelli a inizio Seicento, raffigura San Pietro.

Luglio

- 16 Nostra Signora del Carmine. Nella mattinata messa grande e processione all'interno della chiesa. Nel pomeriggio, dopo i vesperi, processione per il centro del paese con la statua tuttora esistente nella terza cappella a sinistra della Parrocchiale. Dai vesperi della vigilia al tramonto del sole del giorno della festa i confratelli del Carmelo non abbandonavano la chiesa.
- 25 San Giacomo Apostolo. Raffigurato in una tela nella terza cappella a destra.
- 26 Sant'Anna, madre di Maria.
- 31 Sant'Ignazio di Loyola. Celebrazione a ricordo del santo fondatore dell'ordine dei Gesuiti, a cui è intitolato il grande complesso situato in via Roma. La chiesa castelnovese fu la prima dedicata a Ignazio dopo la santificazione.

Agosto

- 2 Santa Maria degli angeli. Dopo la novena, l'intera giornata al Santuario della Madonna delle Grazie è dedicata a un susseguirsi di celebrazioni religiose alle quali partecipano anche molte persone provenienti dai paesi vicini.
- 5 Madonna della neve, chiamata anche Maria Nives. Solenne cerimonia all'altare a lei dedicato (quarto da sinistra). Tutte le tele che ricordano il miracolo ritraggono la Madonna e sullo sfondo uno spiazzo innevato. Anche nella cappella della nostra chiesa si scorge, dietro la Madonna affiancata dai Santi Pietro e Paolo, una chiazza di neve. Un tempo, fra le ragazze, era frequente il nome di Maria Nives.
- 8 San Domenico. Celebrazione e momento di festa attorno alla chiesetta, a porta Tavernelle, dedicata al fondatore dell'ordine dei predicatori domenicani.
- 10 San Lorenzo, terzo patrono, dopo San Pietro e San Paolo, della città di Roma.
- 12 Santa Chiara, santa dell'obbedienza, della povertà e del perdono.
- 16 Ricorrenza della morte di San Rocco nella chiesa a lui dedicata.
- Quarta domenica di agosto. Dal 1852 la ricorrenza della festa di San Desiderio è spostata alla quarta domenica d'agosto, allora assai più tranquilla della fine di maggio per quanto riguarda le attività agricole. La processione, con il busto di San Desiderio

coperto da un baldacchino, percorre via Cavour e via Roma; esposizione del busto di San Desiderio sull'altare che si trova al piano superiore dell'arco di via Roma mentre si cantano alcune invocazioni propiziatorie per il borgo e per la sua gente. Impartita la benedizione dalla loggia, si rientra in Parrocchia.

Settembre

- 1 Sant'Egidio abate. Visse in Francia. I fedeli chiedevano il suo aiuto contro la follia e la paura.



1901. A metà via Roma, dopo la benedizione dal piano superiore dell'arco, la processione rientra verso la Parrocchiale preceduta dalle varie confraternite.

- 8 Natività della Beata Vergine Maria. Festeggiata in particolare nella chiesetta campestre di San Damiano, dedicata anche alla Natività della Vergine. Ricorrenza affiancata dalla tradizione della festa nelle vigne.



Processione di San Desiderio nel 1933 all'inizio di via Roma. Sotto il baldacchino vi è il parroco don Agostino Bianchi, a lato don Rossi. Dinanzi a lui, con il turibolo, Luigi, il fratello di Carlo Ferrari *ar Mas-cé*, morto poi a 16 anni di meningite. Sulla destra la tipografia Cassinelli in via Roma, dapprima sede della banda musicale, poi Casa del giovane e ora palestra delle Elementari.

- 15 Madonna Addolorata o di *sèt curtè*. Festa della confraternita a lei dedicata. Veniva celebrata la messa grande all'altare della sua cappella (accanto all'ingresso in sacrestia).

- 26 Santi Cosma e Damiano. Celebrazione nella chiesetta di San Damiano.

Ottobre

- 1 Santa Teresa del Bambino Gesù. Giovane dalla straordinaria bellezza entrò a 15 anni nelle Carmelitane. Visse un'intensa vita di carità. Morì nel 1897 all'età di 24 anni (seconda cappella a sinistra, dopo il Battistero).

- 4 San Francesco. Cantò l'umiltà e l'armonia della natura.

- 7 Madonna del Rosario.

- 11 Celebrazione alla chiesa della Croce accompagnata dalla rituale "castagnata".

- 25 Santi fratelli Crispino e Crispiano, protettori dei calzolari.

Novembre

- 1 Ognissanti. Processione dalla Parrocchia al cimitero ove si celebra la messa nel Santuario delle Grazie.

- 2 Memoria dei morti. Canti di suffragio al cimitero nell'ora dei vesperi.

- 4 Ricorrenza di San Carlo festeggiata presso la chiesetta omonima, accanto all'arco di via Roma.

- 13 Sant'Omobono. Patrono dei mercanti di stoffe e dei sarti.

- 22 Santa Cecilia Martire, patrona dei musicisti.



Festa di San Desiderio 2000. Sindaco Gianfranco Isetta, parroco Gianfranco Maggi.

Dicembre

- 8 Madonna Immacolata.
- 13 Santa Lucia, protettrice della vista.
- 25 Natale, allestimento del presepe, novena e messa grande a mezzanotte del 24. Al mattino i maschi si recavano a portare la fortuna nelle case ricevendo dolci e qualche moneta. Apertura di pacchi regalo collocati nella notte della vigilia sotto l'albero. Letterina piena di buoni propositi da far trovare al papà sotto il piatto. Recita di una poesia natalizia in piedi su una sedia prima del pranzo.
- 26 Santo Stefano, primo martire.
- 31 San Silvestro, ultimo dei santi dell'anno. Nella cerimonia pomeridiana veniva cantato il "Te Deum" in ringraziamento a Dio per l'anno concesso.



Novembre 1948. Per due giorni, portata in tutta Italia, stazionò a Castelnuovo la **Madonna pellegrina**, statua che visitò le varie chiese con processioni dall'imponente scenografia.



- Il secondo giorno altra processione per la Madonna pellegrina. **Ritrovo in piazza.** Accanto alla chiesa un gruppo di angeli, guidato dal fraticello Bruno Bassi, attende il via.

Nella fila davanti, a fianco di Bruno: Mariagrazia Curone *Pajarèda*, Ginetta Masino, Tina Bottamino, Maria Torti, Tina Pessini, Vittorina Torti, Ginetta Berri, Ginetta Pasini, ?, Carla Morini, ?, ?, Lina Simonelli *da Schéna*, Luisa Bruni, Silvana Trovamala.

Seconda fila: Pierangela Ricci *Burchët*, ?, Dina Curone, Lina Stella, Franca Barzega, Pinetta Novelli, Pinetta Quattrocchio, Carla Pensa, Tina Sottotetti, Piera Zagnoni, Anna Boveri, Anna Simonelli, Virginia Bassi.



LE IMMAGINI RELIGIOSE POPOLARI

Edicole votive, cappelle campestri, ex voto

Intervista del giugno 1981 a *Maria Balladore Rattagni*

Tra le testimonianze che il mondo contadino ci ha lasciato sul culto popolare delle immagini sacre vanno inseriti gli ex voto, le cappelle campestri e le edicole votive. Un noto studioso di tradizioni popolari, Paolo Toschi, a proposito di questa forma di religiosità, afferma: «Accanto alle manifestazioni ufficiali di culto, il popolo ha creato un complesso di usanze e credenze, di forme rituali, nel quale un posto di particolare importanza occupano le immagini sacre, fatte oggetto di venerazione, quasi sempre in rapporto a una precisa domanda di grazia e di protezione».

Le edicole votive

Sono una ventina le edicole votive ancora esistenti in paese, ormai quasi tutte in progressivo degrado, ignorate dal passante. Molte sono state distrutte e non ricostruite in occasione del rifacimento di intonaci.

Un tempo ve ne era praticamente una in ogni strada e in determinati periodi dell'anno erano luogo di incontri di preghiera e del classico rosario con molti partecipanti: un'occasione anche questa di socializzazione.

La protezione di tutte le famiglie abitanti in quel determinato rione veniva affidata alla Madonna, che poteva essere Assunta, Addolorata, Immacolata, del Rosario, del Carmelo, di Loreto o del Buon Consiglio.

Meno frequenti i gruppi di santi con sempre al centro la Madonna.

Tra queste vanno ricordate ora la Madonna di Caravaggio in piazza; la Madonna di Loreto in vicolo Valenti; la Madonna del Carmelo in via Milano; la Madonna del Buon consiglio, opera del pittore Fossati, in via Marguati; la Madonna dell'angelo in via Soldini; la Madonna del Soccorso in via Francesco Monza, restaurata da Francesca Regoli; la Madonna Immacolata in via Magenta; Santa Rita in via Roma.

Le cappelle campestri

Una funzione analoga avevano le cappelle campestri con ricorrenze più specifiche e collegate con i lavori agricoli. Non avendo un muro o uno spazio di riferimento vennero costruite solitamente in luoghi d'incrocio, con uno spazio chiuso che conteneva un altarinio, una immagine e un piccolo atrio per la sosta in preghiera.

Quelle rimaste sono in buone condizioni e vengono gestite con una certa cura.

- "Santa Maria della Pace", lungo la strada di S. Damiano, a ricordo dell'antico convento dei Francescani minori;

- "Nostra signora di Lourdes", alla Bovera, verso Guazzora;

- "Madonna del Rosario", ex De Gasparis, dopo il cavalcavia verso Viguzzolo;

- "Sant'Andrea", in corrispondenza dell'antico porto fluviale sulla Scrivia, a un terzo della strada per Molino, restaurata da Giovanni Bonardi;

- "San Sebastiano", nella strada Ceroggia, verso il Pilastro. Aveva le pareti affrescate con figure di santi, tra i quali San Sebastiano, una Madonna in trono e una curiosa e

originale immagine del Padre eterno;
 - “Madonna del Carmelo” o “degli Stringa”, alla frazione Secco;
 - “San Bartolomeo” fra le strade per Tortona e per Viguzzolo.

Gli ex voto spazzati via dalle alluvioni e dai furti

Il termine *ex voto* deriva dall'ellissi di *ex voto suscepto*, “secondo la promessa fatta”, che indica una formula apposta su oggetti offerti nei santuari per ringraziare il destinatario del dono (Dio, la Madonna, un santo) di aver esaudito una preghiera.

In tutte le chiese castelnovesi, ad esclusione della Parrocchiale e della chiesa di Sant'Ignazio, erano visibili i classici quadretti degli ex voto, i cuoricini d'argento o i finissimi ricami per qualche Grazia Ricevuta.

Molti ex voto si sono deteriorati o sono stati rubati; una piccola parte è finita nel Museo civico, come le tavolette seicentesche di “San Damiano”.

Una chiesa, il Santuario della Madonna delle Grazie, era addirittura ricoperta, sino agli anni Settanta, in tutto il suo perimetro interno, di almeno cinquecento ex voto, di cui si sono salvati solo una quarantina di esemplari.

Il santuario sorge presso il cimitero. Seminasosta da alcuni secolari ippocastani e tigli, la facciata non anticipa la grandiosità dell'interno, la piccola ma snella cupola, la bellezza del settecentesco altare ligneo. Gli scalini che scendono alla porta ci ricordano subito i molti danni subiti da questa chiesa a causa delle alluvioni del Grue e della Calvenza.

La signora Maria Balladore, che visse nell'alloggio attiguo alla chiesa in qualità di custode nel periodo 1948-73, ricorda che, a partire dal 1955, quasi tutti gli anni chiesa e casa venivano sommerse da un metro di

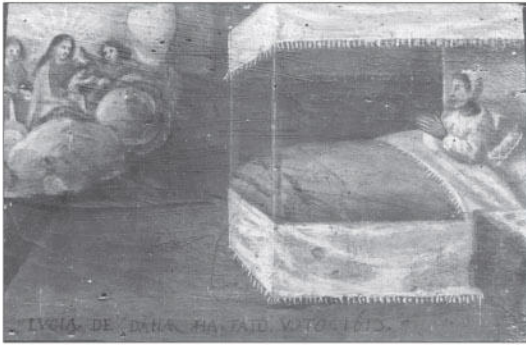


La bella immagine del Padreterno fotografata negli anni Sessanta alla Ceroggia e ora scomparsa.



Madonna delle Grazie nel 1976: dietro l'altare, il coro, il leggio e decine di ex voto. In pochi anni di abbandono i ladri fecero razzia di tele, cuori d'argento e quadretti ricamati.

acqua fangosa che a volte giungeva all'improvviso, per cui non si faceva in tempo a sistemare nulla. Ricorda in particolare l'inondazione del 1978: due metri di melma all'interno che diedero il colpo definitivo a tutti gli ex voto al di sotto di questa altezza



Proveniente dalla chiesa di San Damiano, su una taioletta del 1615, si scorge Lucia De Danar, inferma a letto, che implora la Natività.



Appena fuori porta Zibide, su cui era dipinta l'immagine della Madonna in pietà, fra San Desiderio e Sant'Antonio, un castelnovese sopravvive alla rapina da parte di tre banditi.



Giovanni Lavezzari, con il carro colmo di pali, viene sorpreso da una piena improvvisa al guado del Grue. Marzo 1870.

e rovesciarono massicci mobili sul cui piano superiore venivano posti ad ogni acquazzone gli oggetti più preziosi. Fu in questa occasione che andò totalmente distrutta anche la raccolta di antiche fotografie che i castelnovesi depositavano nel Santuario, unitamente agli ex voto, quando rientravano vivi e vegeti da una emigrazione, da un viaggio difficile, da una guerra.

Decisamente peggiori delle calamità naturali sono stati gli uomini, o meglio i ladri, che, a partire dal 1965, hanno ripetutamente saccheggiato la chiesa. Alcuni tentativi sono stati sventati dalla signora Maria, come quella volta che trovò due uomini che avevano scelto e accatastato una cinquantina di ex-voto e si preparavano a caricarli in macchina. In quel caso tutto andò per il meglio, ma qualche mese dopo il colpo riuscì.

Purtroppo gli ex voto più interessanti per soggetto, su tela e risalenti ai secoli scorsi, sono finiti in altri lidi; altri, danneggiati dalle inondazioni e corrosi dall'umidità o coperti da muffe, sono stati gettati via.

Sono stati trafugati tutti i quadri di valore, ad eccezione della Madonna con Bambino dipinta nel 1827 da Tirsi Capitini e il San Vincenzo Ferreri dello stesso autore.

I furti sono continuati e tre mesi fa la signora Ballardore in Rategni ha messo in fuga dei ragazzotti che tentavano di salire sul campanile per rubare le campane, ma qualche giorno dopo sono scomparsi un grande ex-voto raffigurante una vecchia macchina da battere il grano precipitata giù dal ponte e una testa di angelo lignea.

La tavoletta dell'ex voto, sia essa di cartone, di compensato o su tela, va vista come importante mezzo di comunicazione. L'ex voto racconta le vicende di una persona, di una famiglia, della comunità. Si tratta di una forma di comunicazione alternativa che, attraverso un'espressività molto semplice e realistica, riesce a trasmettere sinteticamente storie drammatiche.

L'ex voto è il risultato finale di un processo che coinvolge un fedele, un santo o la Madonna, un avvenimento drammatico a lieto fine, una promessa e il suo scioglimento, che consiste nella committenza a un pittore con l'incarico di interpretare figurativamente la vicenda. In questo processo assume rilievo il ruolo del pittore, spesso un artigiano



Giugno 1932. Elvira Masino, caduta in un pozzo, viene riportata viva in superficie.



Un ricamo e un cuore d'argento datati 1929 e firmati O.M.



Emilio Siro, per Grazia Ricevuta nell'ottobre 1891, dopo essere stato travolto da un carretto.



Giuseppe Lavezzari nel 1897 viene sbalzato dal carretto. Il cavallo muore, ma Giuseppe si salva.

o un contadino che esternava in tal modo la propria passione per l'arte. Le tavolette dipinte costituiscono una documentazione quasi fotografica di molti aspetti della vita delle classi subalterne nei secoli scorsi.

Prima dell'avvento della fotografia la classe egemone veniva ritratta dall'arte colta del tempo, mentre i contadini si esprimevano tramite questi pittori locali. Con l'avvento della fotografia è ancora la classe dominante che posa davanti all'obiettivo e, quando compaiono le classi povere, anche se ritratte sul posto di lavoro, esse sono quasi sempre vestite in modo innaturale, ossia a festa. Invece nelle tavolette votive il contadino, travolto da un evento drammatico non previsto, indossa i vestiti e ha in mano gli attrezzi della vita quotidiana. L'ex voto diventa dunque una testimonianza reale e insostituibile della condizione contadina. Scandisce anche i momenti fondamentali della vita nei secoli passati: la guerra, l'emigrazione, gli infortuni sul lavoro, le calamità atmosferiche, le malattie, il parto rischioso, l'incidente dovuto al crollo di un balcone di legno marcio, la caduta dal fienile o in un pozzo, il finire sotto le ruote di un carro o gli zoccoli di un cavallo imbizzarrito.



Mentre la madre fa bucato, **Pietrina Curone** cade dai *punti*. La Madonna la protegge. Siamo nel 1919.

Ne emerge uno spaccato della vita delle classi subalterne. Per fare un esempio, si potrebbe tramite queste immagini tentare una analisi della condizione femminile. La donna appare



1905. Ex voto collocato nella chiesa di **San Rocco**. Il piccolo Stefano Berutti sale senza autorizzazione su un carretto all'inizio di via Dante. Il cavallo si imbizzarrisce e il bambino, impigliato nelle redini, viene trascinato sino al ponte sulla Scrivia. Subisce menomazioni mentali permanenti, ma si salva.

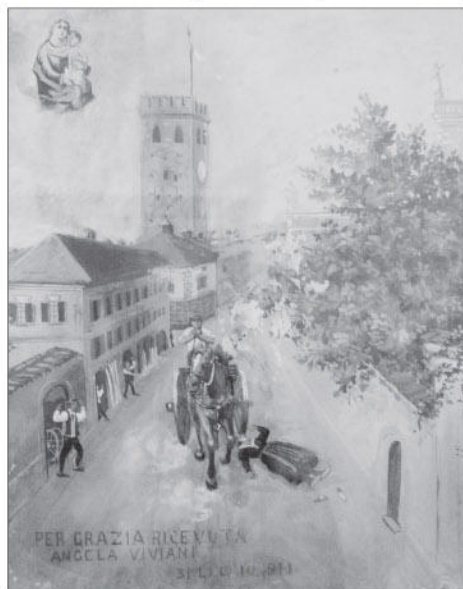
la principale committente e lo dimostrano i molti ex voto costituiti da finissimi ricami. La donna molto spesso richiede una grazia per altre persone: per il ritorno del marito dalla guerra, per un infortunio sul lavoro dello stesso, per le malattie dei famigliari. Raramente la donna scioglie un voto per se stessa e, quando succede, molte volte significa che dalla sua vita dipende quella del figlio che porta in

grembo. La donna quindi nel momento della devozione assume il ruolo di moglie-madre, con spiccato senso di altruismo. La donna degli ex voto è raffigurata nell'ambiente domestico, una casa povera, fredda, in precarie condizioni igieniche, spoglia quasi di mobili. La condizione femminile che emerge dagli ex voto ci indica una donna relegata fra le mura domestiche, nella figura di casalinga, che assume quasi esclusivamente il ruolo di madre e moglie, che vive sulla soglia di casa nell'attesa che l'uomo torni dalla guerra o dal lavoro dei campi. L'uomo, a sua volta, vive nelle tavolette votive il ruolo del lavoratore, dell'emigrante, del soldato ed è lui che maneggia i mezzi di produzione e usufruisce dei nuovi mezzi di locomozione (motociclette, automobili). Questo ruolo attivo dell'uomo viene difeso dalla stessa donna nel momento in cui chiede protezione divina per il marito, quasi a confermare con l'ex voto e l'esposizione al santuario il suo ruolo subalterno nella famiglia.

È meglio la prevenzione

Se si escludono poche eccezioni, gli ex voto non si commissionano più. Tra le altre ragioni si può individuare una risposta nella pubblicità dell'Istituto italiano di medicina sociale che, sotto una fotografia raffigurante ex voto, riporta il seguente invito: "Se vuoi tenere lontano le malattie non ti servono né i santi protettori né gli scongiuri. È meglio la prevenzione".

Non si tratta quindi di guardare con nostalgia ai tempi in cui i contadini consideravano una grazia il ritorno dalla guerra, il parto andato a buon fine, la felice traversata dell'oceano per emigrare; ma bisogna prendere atto di questo nuovo modo di interpretare il fenomeno della sanità e dell'assistenza, non più come intervento divino, bensì come diritto del cittadino inserito in una società civile.



Angela Viviani nel 1911, in via Garibaldi, finisce sotto un carro senza gravi conseguenze.



1939. Luigi Castagna, della cascina Martina, cade sulla falce tirata da una coppia di buoi. Pochi i danni ed ecco il quadretto per ringraziare la Madonna per Grazia Ricevuta.

COME CI SI DIVERTIVA

Con il supporto dei libri di *Carlo Guerra* e di *Lelio Sottotetti*

Nel suo libro “Io, la dolce casetta, l’amato paesone”, il maestro Carlo Guerra fa una carrellata su come i giovani trascorrevano il tempo nei giorni festivi.

Al mattino non si poteva mancare alla messa per lanciare lunghe sbirciatine alle ragazze che, apparentemente compunte, seguivano la messa solenne sulle panche della navata destra. Verso sera, quando il sole calava dietro la torre, il su e giù ricreativo era riservato esclusivamente agli uomini maturi mentre i giovani frequentavano i caffè in attesa che la Sala Ponte si aprisse per il ballo domenicale.

Chi era in bolletta se la cavava con un vermutino liscio da due soldi (i gelati erano pressoché sconosciuti), mentre chi aveva più possibilità lasciava nei caffè o nelle osterie qualche lira.

Il paese non offriva altro svago e d’estate i bagni a Scrvia si preferiva farli nei giorni feriali. Gite fuori paese, prima del tramvai, erano impossibili con il polverone ricoprente le carreggiate delle strade esterne. Nessuna occupazione all’infuori della partita a scopa o a briscola nei caffè o alla “morra” se ci si ritrovava nelle mescite di vino.

Al massimo una passeggiata che allora giungeva sino alla stazione del tramvai, con sosta al caffè di proprietà del signor Canobbio.

Poi si rientrava in piazza, parlando di ragazze, di caccia o di ciclismo, soprattutto dei campioni locali, quali Giovanni Canobbio sulla sua “Weleys”, Antonio Cervi su una “Rüdge” e Silvio Galli con una lussuosa “Aeolus”. Allora il calcio era pressoché sconosciuto mentre appassionati di ciclismo li erano quasi tutti. Come oggi si fa con le auto più potenti o i telefonini più all’avanguardia, così allora si dissertava sulle caratteristiche delle bici “Humber”, troppo pesanti, delle “Swift”, troppo costose, delle prime italiane “Stucchi” o “Bianchi Società Anonima”, assai resistenti.

Finalmente arrivava la sera e notevole era l’afflusso nel salone del Ponte a fare gli occhi teneri alle fanciulle, osservate con sospetto dalle madri accompagnatrici, dislocate sul palchetto che attorniava la pista da ballo.

Il cinema non usava ancora se non in modo rudimentale e per proiezioni che avvenivano al Teatro della Misericordia a distanza di mesi e solo di sera.

Per molti anni divenne tradizionale l’appuntamento con la compagnia tortonese dei Sarina, burattinai geniali e grandi artisti. A turno questi sceglievano un paese e con poche interruzioni, tutte le sere feriali, da novembre a San Giuseppe, si susseguivano le puntate dei Reali di Francia, dell’Orlando Furioso, di Maino della Spinetta, di Barbarossa, con gli intermezzi dedicati alla musica o alle comiche basate su *Tascó*, *Pampalughé*, *Giüpé*.

Poi c’erano le ricorrenze particolari ed ecco le veglie di Capodanno e di Carnevale, i matrimoni, le giornate delle feste patronali nostre e dei paesi vicini, le merende e le cene fra amici nelle vigne.

Rari i viaggi verso le città, riservati ai commercianti, agli studenti o ai musicanti. Gli stessi sposalizi coronati da un breve viaggio di nozze si contavano sulle dita. Moltissime le donne che mai avevano visto il mare o addirittura non erano uscite dall’ambito della nostra zona.

CARNEVALE

“L’atmosfera carnevalesca prendeva l’avvio al giovedì grasso per toccare il culmine al martedì. La serata della domenica era dedicata ai veglioni in maschera. Negli anni Venti e Trenta a Castelnuovo si ballava al teatro Verdi, alla Sala Ponte, alla Società degli artisti, al Circolo del Commercio e, dapprima, anche a Palazzo Centurione ove il principe e la principessa Camilla organizzavano per gli amici serate da mille e una notte!”. Così Lelio Sottotetti inizia il capitolo dedicato al Carnevale d’altri tempi nel libro “Foglie al vento”.

Al martedì la festa aveva come scenario la piazza e le vie del centro ove sfilavano maschere e carri. La gara era fra gruppi di amici, clienti dei vari caffè, il Circolo mandolinistico, la Corale, i rioni.

Una particolare attenzione veniva dedicata dai bambini al carro allestito dal principe Giulio Centurione, da Matteo Guagnini, da Tagliacarne e da altri componenti dell’associazione la “Gàtala”, evidente riferimento al termine *gata*, ubriacatura. Facile capirne il motivo: era l’unico carro da cui venivano lanciati con dovizia cioccolatini, noci, caramelle.

La prima cosa che deduciamo osservando le vecchie fotografie è la quasi totale assenza dei giovanissimi nei vari gruppi.

Contrariamente a quanto accade oggi, in passato erano gli adulti che si travestivano, che si mascheravano, che festeggiavano con più passione il Carnevale. Allora ci si accontentava di indossare un camicione, una papalina, una vecchia divisa, un turbante ed ecco nascere un’allegra compagnia, un gruppo folcloristico che riusciva a divertirsi con semplicità e naturalezza. I gruppi si preparavano in segreto per mesi, sempre attenti a carpire le iniziative altrui.

Di un sarcasmo terribile le scenette che mettevano in risalto fatti spassosi e piccanti avventure verificatesi in paese nel corso dell’anno.

Poi c’erano i veri “artisti” e con Filippo Solari *Flipé* e Pietro Arona *Brüscó* si raggiungeva il massimo della genialità e della risata.

Flipé era insuperabile come cercatore di tarufi, ma anche di idee per preparare le più azzeccate mascherate, come quando mimava il dialogo con la morte e come era riuscito a imbottigliarla in una *barlëta*.

Non mancò mai all’appuntamento con Carnevale, ma venne il momento, era il 1936, in cui Maddalena *ra Flipa*, vista l’età, gli proibì di esibirsi ancora in pubblico.

Solari volle però il suo canto del cigno e, dopo aver respinto, allargando sconsolato le braccia, tutte le richieste di partecipazione



Filippo Solari e la moglie Maddalena, *Flipé* e *ra Flipa*.



1912. Musica Zizzera. Un misto fra musica e Carnevale. Due sole persone riconoscibili: a destra, seduto, Giuseppe Beccaria e al centro Antonio Ciuffa, il fotografo di origine romana che fotografò nella prima parte del Novecento tutti gli angoli e personaggi castelnovesi e che, di animo assai altruista, adottò l'orfanello Lanfranco Vicini.



1920. "I fortunelli". I vestiti sono ripresi dal fumetto che appariva sulla "Domenica del Corriere" e furono confezionati da due ragazze conosciute con il nomignolo di *Cui du cè*. La foto è stata scattata nel cortile di Antonio Ciuffa, il fotografo di Castelnuovo, in via Tortona, attuale condominio Zibide. Da sinistra: il pasticcere Gino Lanati, Carlo Picozzi *Magè*, Felice Bensi *Marinò*, Angelo Chichio *Profito*, Osvaldo Quattrocchio *Martlò*, Desiderio Solari *Sidèri ad Masè*, Antonio Torti *ad Carulina*, Berto Scaffino. I tre bambini sono i gemelli De Caroli con in mezzo Mario Baudassi.

da parte dei vari gruppi, ecco che apparve l'ultimo giorno di Carnevale in piazza al momento dell'uscita dalla messa.

Il Negus Neghesti, Hailè Selassìè, magro e scuro di pelle, con i piedi nudi lucidati di nero, si presentò sul sagrato della chiesa. Al guinzaglio teneva una pecora nera tosata alla leonina. Aveva un mantello dai bordi dorati con la scritta "Leone di Giuda", scortato da due "nere" dal petto un po' troppo villosa che sorreggevano un grosso ombrello con il simbolo della Croce rossa internazionale.

1921. "Le gigolettes". Nella Sala Ponte per il veglione di Carnevale. I componenti prendono spunto dagli animatori delle fumose caves parigine. In piedi, da sinistra, Emma Fornaro *Marmuléna*, Angelo Chichino *Profito*, ?, Mario Rosa, Anna Fornaro, Felice Bensi *Marinò*, ?, Giovanni Patri. Seduti, Desiderio Solari, Jolanda Stringa e Gino Lanati.



Nella foto del 1924 "L'asilo Titina".

Dopo aver fatto furore nel veglione del lunedì alla Sala Ponte, questo gruppo partecipa al Carnevale di Tortona e ottiene il primo premio.

Da sinistra: la maestra Aldo Berri *Sarturia*, poi, con il classico cestino intrecciato e il grembiulino, Mario Ravera, Emilio Verna, Carlo Chiale *Magnané*, Giovanni Carega, Aristide Scaffino, Angelo Cattaneo, Francesco Valdata, Cornelio Bassi, Sante Fossati e Carlo Simonelli.



1925. "I dormiglioni". Antesignani dei pigiama party, questo gruppo si presenta al veglione in camicia da notte. I tre in alto, attorno al cartello, sono Francesco Valdata, Sirio Zanotti e Mario Rosa.

In mezzo: Aldo Berri, Giovanni Carega, Carlo Chiale, Domenico *ar Baró*, Mario Casasco, Sante Fossati, Emilio Verna, *Giuané ad Beltramé*, Berto Scaffino. Seduti: Aristide Scaffino, Pietro Curone *Tubuné* e Angelo Cattaneo.

I due bambini al centro, con candela e sveglia in mano, sono Ezio e Paolino De Caroli, poi emigrati in Argentina.





1926. "I pagliacci". Eccoli pronti per la sfilata lungo le vie del paese. In alto, da sinistra, Giuseppe Rossi *Furnè*, Francesco Valdata, Mario Casasco, Cesare Torti.

Al centro Aldo Berri *Sarturia* il capopagliaccio con lunghissime scarpe bianche, Gino Bassi, Sante Fossati, Aristide e Berto Scaffino.

In basso il caramellaio ?, Emilio De Bonis, Secondo Pisa (*dra Candida* poiché abitava nella cascina dei De Angelis che portava questo nome).



1928. "I Trulla". I sette della foto esaltano le virtù terapeutiche di un malizioso fungo che attenuerebbe con i suoi succhi certi pruriti femminili. Da sinistra Mario Casasco, Emilio Bassi, Secondo Gavio *Cui d'ar còdic*, Mario Conti *Madòna*, Antonio Angeleri *Nasó*, Mario Concaro. Il ragazzo è De Caroli.

Sorpresa iniziale e poi tante risate, che aumentarono non appena Maddalena, uscita dalla chiesa, si accorse del marito ed esplose in uno scoppio di ira. Per di più, essendo Solari calvo e il Negus dotato di una folta capigliatura ricciuta, *Flipé* si era procurato una pelle di agnellino che aveva incollato alla testa facendo ricorso al “tenacio”, ossia alla potentissima colla che usavano nel calzaturificio Maggi.

Impiegò settimane di sofferenze per staccarsi i bei riccioli neri.

Anche Pietro Arona agiva spesso in solitaria con appostamento in piazza. Un anno si vestì da prosperosa balia con tanto di carrozzella per il pargoletto. Ne venne fuori la giunonica mamma *Brüscóna*, dalla vocetta complimentosa e sottile, dalle movenze vezzose e con giganteschi seni di gomma.

La fanciullona ogni tanto tirava fuori dalla carrozzina il bebé e lo allattava; un bebé-gatto, addestrato per l'intero anno, che con le zampette sollevate sapeva afferrare le poppe e beato succhiava nonostante l'imbarazzo della cuffietta e del bavagliolo con la scritta “Non baciatiemi”. Naturalmente ogni tanto, per fare un po' di slargo fra il pubblico, la balia tirava fuori la frusta e la faceva schioccare, o meglio “cantare”, visto che il carrettiere *Bruscó* era in ciò un autentico artista.

Carnevale era caratterizzato da feste, balli, mascherate e tanto fracasso, soprattutto quando si portava in giro il pupazzo di paglia *Carvà*. In queste occasioni bande di ragazzotti lo seguivano battendo furiosamente i coperchi delle pentole. Ancora adesso si dice di chi dà segni di pazzia *cu bata i quèrc*.

Il tutto si concludeva al martedì con lo spettacolo dei falò alle cinque porte del paese, dove si bruciava *Carvà*. I falò erano alimentati da fascine di tralci di vite e paletti da vigna donati da tutti gli abitanti del quintiere. Il pirotecnico Beltrami, in strad'Alzano, si univa alla festa lanciando razzi colorati che illuminavano il paese.

Alle 23 il campanone batteva lenti rintocchi annunciando la Quaresima che iniziava. La mattina successiva si passava in chiesa per l'atto penitenziale dell'imposizione delle ceneri: “*Pulvis es et in pulverem reverteris*”.



1938. “Alla corte del visir”. Il presentatore del gruppo è, a destra, Migliorino Brunetti.

LE OSTERIE

Le osterie erano il punto di incontro abituale non solo per amanti del succo di Bacco, ma aperto a tutti (gli uomini) per parlare di vicende paesane, di politica, di novità nei vari settori economici; per fare una partita a carte o a bocce. Erano molte le pasticcerie, le osterie, le locande e gli alberghi.

Vediamo alcune osterie che aprivano all'Ave Maria e si chiudevano a mezzanotte.

- "Tre corone" in via Garibaldi, gestita da Ferrari e poi dal nipote Arona *Fundé*, con stallazzo come l'omonimo albergo sulla piazza.

- "Nuova tre corone" poi "Savoia", in piazza angolo con via degli sbirri, gestita da Ignazio Ghiggino *Burlasché*. Sull'insegna, però, rimase la scritta "Tre corone".

- "Il pescatore" in via Dante, gestito da Genia Prandi e poi da Maria *dra Pliché*.

- "Ristorante Commercio" in via Dante, gestito da *Niné Dóda*.

- "Trattoria Pace" in via Torino, gestita da Gina Pensa *ad Barnàs*.

- "Ra Bésina" in via Dante, gestita da Maria Chiale *Magnanèna*.

- "Trattoria del peso" a porta Tavernelle, gestita da *Miché ad Pašé*.

- "Ristorante del tramvai", davanti alla stazione del trenino, gestita da Fausto Canobbio.

- "Osteria grande" in via Milano, gestita da Angelo Sottotetti *Ustó*.

- "I tre limoni" *Tri limó* in piazzetta Sant'Antonio inizio via Fornasari, gestito dalla famiglia Fava e poi dai Masino.

- "La campana" in via Umberto I, gestita da Paolo e Tersilla Veronesi.

- "La colomba" in via Mazzini, accanto alla chiesa di San Rocco, gestita da Vittorio Curone *Vitòri di fidlé*.

- "Il cucinino" o "Circolo dei signori", in piazza sopra il caffè Europa, gestito dalla signora Delfina.

- "U rus piän piän" in via Umberto I, presso l'ex caserma, gestito dai Torti.

- "Ar vagó ad Vigé d'Antonia" in via Roma, gestito da Luigi ed Edoardo Torti, discendente di Antonia, colei che aveva creato un vero e proprio bazar, con annesso forno, macello per suini e osteria. Il locale da gioco aveva la forma di un vagone ferroviario e di qui derivava il nome.

- "Sant'Antonio" *Ra Capèla lónga* accanto all'arco di via Roma, gestito da *Niné ra rusa*. Sulla facciata era dipinta l'immagine del patrono di Padova. Verso il cortile che fiancheggiava la strada degli Orefici vi era uno stanzone lungo e stretto, con le volte a vela, come la cappella della Parrocchiale in cui si svolgono ora le messe infrasettimanali.

- "Il gallo" in via Roma, gestito da Antonio Cairo *Bècina*. Clientela di ortolani. Frequentato ritrovo estivo all'ombra di un lungo pergolato.

- Sempre in via Roma angolo con via Carlo Alberto, vi era l'osteria di *Difindé* con un'ottima cucina specializzata nella *büsëca* con i fagioloni, agnolotti e stufato d'asino, bolliti misti con salsine.

Molti anche i caffè, quattro dei quali nella piazza centrale.

- "Caffè Umberto" (ex Caffè del cantone") angolo con via Garibaldi, gestito dalle famiglie Pina, Silva, poi da Anacleto Bruni e infine Rosetta Galluzzi e Mario Pensa.

- "Caffè Europa" adiacente al palazzo Costa nell'angolo con via Cavour, gestito da Carlo Sottotetti e poi da Nino Anversa.



Il caffè Umberto sull'angolo piazza-via Garibaldi.



1911. L'albergo Tre corone, in piazza accanto all'imbocco della via Borghi. Seduto sulla panchina c'è Pietro Bruni, ex capoguardia. Padre di Anacleto che poi gestì il bar Umberto. Amico e consuecero del volpedese Giuseppe Pellizza avendo un altro suo figlio, Luigi, sposato la figlia del pittore, Maria Pellizza. Sulla porta il proprietario Clemente Scarabelli *Vardü* con la moglie Elisabetta Buffa e il figlio.



Il caffè Europa in piazza accanto alla via Cavour. La foto è datata 20 ottobre 1916. Accanto ai soldati si scorgono Giuseppe Anversa, Cesare Canobbio, Pina e Antonietta Torti, Giovanna Ferrari, Ignazio Gatti, Cesare Peroncini, Pasqualino Tagliacarne, Giuseppe Lucotti, Luigi Grassi ed Enrico Lucardi.



Il caffè della posta, presso via Nino Bixio, nel 1912. Davanti all'ingresso, da sinistra: Berté, Damiano Curone, la signora Niné e il consorte Pastore, detto Manubrio per i lunghi baffi spioventi, Vittorio Suigo Balangó e Ignazio Gatti.



A metà di via Roma ecco La trattoria del gallo e vendita vino gestita dai Cairo Bécina. Da sinistra i tre figli Enrico, Gino e Giuseppe, il padre Antonio, le figlie Isabella e Carlotta e infine la madre Antonia.



I primi ortolani. Siamo nel 1898 e, seguendo l'esempio di Vignoli *u rus da l'órt*, alcuni contadini si dedicano all'orticoltura. Ne vediamo qui alcuni durante un brindisi da *Difindé*. Da sinistra: Valentino Rossi *Pipu ad Santéna*, con la bottiglia in mano l'oste Defendente, Daniele Rossi, Giuseppe Bassi, detto *ar püsè bèl di cuntadé*. Seduti: Giovanni Sottotetti zio di Lelio e Carlo Curone *ar mór*.



L'altro albergo *Tre corone* di *Fundé* nel tratto iniziale di via Garibaldi, scendendo dalla piazza.



1920. Una delle tante **vendite di vino**, questa nell'angolo della piazza San Francesco, sotto le belle finestre quattrocentesche della attuale casa Alfano-Ferrari, un tempo dei Goggi e, parecchio prima, dei Bandello.



Un gruppo di figuranti del Presepe vivente 2013: "L'osteria". In primo piano, a sinistra, *Baldé ad Pisa*.

- "Caffè della posta" angolo con via Bixio, gestito da Pastore e poi Elena e Angiolino Rossi *Gedeó*.

- "Caffè del popolo" attuale rivendita giornali Marini, gestito dalla famiglia Petazzi.

I punti di ritrovo sparsi per il paese erano molti e fra i più frequentati vi erano:

- il "Caffè Roma" in via dei Bandello, gestito da Luigi e Milly Peverone *Busardé*;

- lo "Chalet" in via XX settembre (ex fabbrica del ghiaccio), gestito da Mario Bassi;

- "Il ponte" in via De Gasperi, teatro, caffè, Soms, gestito inizialmente da Canobbio.

Per ognuna delle cinque porte di ingresso al paese vi era una mescita che ospitava coloro che arrivavano dalle cascine e "parcheggiavano" i *biròc* o le biciclette, si spazzolavano il vestito e bevevano una *bianché* prima di recarsi

in piazza. La più nota era quella di *Pèciu*, proprio a ridosso dell'arco di via Roma, gestita da *Pipé ad Chiché* (Giuseppe Chicchino) e dalle sue tre belle figlie. Caratteristica di questa mescita consisteva nell'omaggio di pere cotte caramellate esposte in bella vista sul bancone in un *grilèt*.

SAN DESIDERIO, SAN GIUSEPPE

San Desiderio

Sulla base di un documento seicentesco si narra che a Castelnuovo, dopo aver portato in processione le reliquie di San Desiderio, le erbe infestanti che avevano coperto i coltivi del territorio seccarono e il terreno tornò ad essere fertile. Ecco perché il Santo contadino, nato presso Genova, a Bavari, nel IV secolo, venne scelto come patrono del paese.

La data della festività coincideva con il 23 maggio, ma, con delibera del 9 dicembre 1852, la ricorrenza patronale venne spostata alla quarta domenica di agosto.

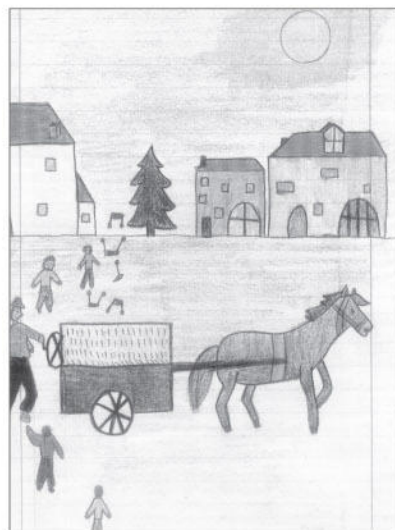
Dopo i grandi caldi estivi si provvedeva a pulire per bene le stanze, *a sgürà i padlé*. Il Comune imponeva agli spazzini una pulizia radicale delle strade e le faceva bagnare quotidianamente. In chiesa si rivestivano le colonne di drappi, si toglievano le ragnatele, si lavavano i pavimenti, si riparavano le sedie rivestite (quelle che venivano affittate a un *slinché* - 20 centesimi - per messa).

Al pomeriggio del sabato con il tramvai cominciavano ad arrivare i parenti e il paese iniziava ad animarsi. Al giovedì mattina si suonava a festa il campanone della torre a cui rispondevano le campane della Parrocchiale. Prima della installazione dei meccanismi elettrici, Angiolino Novelli per il campanile e Franco Apollaro per la torre furono gli ultimi campanari manuali.

I gestori dei caffè della piazza sistemavano all'aperto i tavolini che sarebbero rimasti lì per alcuni giorni, a meno di qualche temutissimo temporale estivo. Al sabato per il concerto della banda; alla domenica per la tombola; al lunedì per il clou, i fuochi pirotecnici. Questi incominciavano con una colomba fiammeggiante che, partita dal campanile o dall'oreficeria Balduzzi e raggiunta la torre, accendeva le polveri provocando una cascata di stelle. Il programma veniva concluso al martedì pomeriggio con la corsa ciclistica e relativa premiazione in piazza.

Finito lo scampanio della domenica mattina, iniziava un altro "concerto", quello delle giostre dei cavallini, delle barchette, delle sirene, sulle quali frotte di bambini si affannavano ad afferrare la coda di Pippo o di Camillo e così vincere un giro gratis. Più sottotono ecco un'altra musica, quella dell'organetto di *Giuli* che veniva trainato dall'asinello *Rico*, perfetto conoscitore dei luoghi in cui fermarsi senza alcun ordine impartito, ossia dinanzi a tutte le osterie del paese ove il padrone-amico entrava per raccogliere qualche soldino e per "farsi un bianchino".

Il sindaco e il consiglio comunale partivano dal Municipio, preceduti dalla banda, per raggiungere



Nelle scuole spesso gli insegnanti affrontavano l'argomento delle tradizioni popolari con interviste, ricerche e soprattutto chiacchierate con i nonni. In questo caso, nel 1976, l'ottima maestra Albina Farinetti conduce i suoi alunni in un ampio e simpatico lavoro che Donatella De Matti conserva ancora oggi.

Nella sua personale interpretazione grafica ecco l'organetto di *Giuli*.

la chiesa. Il messo, in guanti bianchi, portava su un cuscino di velluto le chiavi della teca in cui era custodito il busto. Per aprire la teca occorreavano due chiavi diverse, una conservata dal prevosto e l'altra dal sindaco.

La processione successiva con il busto del Santo era assai partecipata: confraternite, associazioni, autorità militari. Un po' meno dalle donne impegnate nel preparare il pranzo di San Desiderio e che affluivano sulle strade, addobbate con drappi, solo quando la banda preannunciava l'imminente passaggio della processione.

E poi il via al pranzo; spesso, se il tempo lo consentiva, organizzato all'aperto.

Tre giorni di festa, di divertimento, di pranzi, di balli, di giochi, di spettacoli musicali (a volte addirittura un'opera lirica), di gare sportive, di chiacchiere e passeggiate, e soprattutto di incontro e compartecipazione di una intera comunità.

San Giuseppe

Aveva molta importanza la festa di San Giuseppe, tanto da venire considerata una seconda festa patronale. Si pensi che alcuni sindaci elargirono alle scuole due giorni di vacanza da aggiungere prima e dopo il giorno festivo del 19 marzo.

La fiera primaverile del bestiame durava due giorni in più, anche perché gli agricoltori di tutta la zona non erano ancora tormentati dai vari raccolti imminenti.

La via Dante veniva occupata dagli artigiani locali che vi esponevano i loro prodotti. Il primo giorno era festa solenne esclusivamente religiosa. Sulla piazza solo qualche bancarella di dolciumi e di *lecabó*, un paio di tiri a segno e qualche mastello ripieno di mele nell'acqua acidula, i *pum a môj*, gelatinosi e gradevoli per il loro sapore semidolce e piccante. Sugli angoli della piazza alcuni scanni, a volte solo un paio di sedie, sostenevano lunghi spaghi colmi di *brasadè* per tutti i prezzi, a seconda del tipo di condimento e della grossezza, venduti da forestieri provenienti da Casteggio o da Stradella. Qualche giocattolo in terracotta, vivacemente colorato, attraeva i bambini. Ocarine, pifferi, campanelle, fischietti andavano a ruba.

Poche giostre alla *lea*, il viale in fondo a via Dante o nella piazzetta di San Francesco, prima della trasformazione in piazza Vittorio Veneto. Vicino alla ghiacciaia gestita dai macellai di Castelnuovo e di fronte all'ingresso dell'Opera pia Balduzzi vi era la famosa giostra di *Romè* spinta da un docile cavallone. Il giro in omaggio derivava dall'abilità del bambino di infilzare un anellino di rame, staccandolo dal supporto, con un pugno di cui era dotato ogni cavallo di legno. A San Giuseppe si concludeva la stagione delle castagne che venivano vendute cotte al forno e unite in lunghi filoni che i venditori si tenevano sul collo e sulle spalle. Non venivano vendute, ma donate a chi, dietro un piccolo compenso, acquistava tre numeri della tombola, il cui totale non doveva sorpassare il 90.

Stesso sistema di vendita veniva adottato da Giuseppe Urbana, detto *Napula* essendo rimasto, lui di puro ceppo napoletano, a Castelnuovo dopo la disastrosa impresa del patriota Guglielmo Pepe nel 1849. Fu il primo venditore di dolci in paese, seguito poi da Concaro *Bumbunè*, da Angiolino Lanati e infine da Dilirio.

Aveva il negozio in piazza ove ora si trova la Pelletteria Stella-Debole; di fronte vi era l'unico peso pubblico del paese. La sua specialità era costituita dagli amaretti che così decantava: *Sono na cosa 'e Paradise, na scicchieria* e si baciava il palmo d'ambo le mani, grosse e pelose, con un languidissimo sguardo in su pieno di commozione. Un

tavolo, una lunga cesta di vimini, una tovaglia candida, un mucchio gigantesco di amaretti, un corno di vero bufalo, rifinito in lamiera dorata, in cui soffiava con un certo estro per attirare l'attenzione della gente.

Non vendeva gli amaretti ma dei gettoni a “compenso del suo lavoro e delle sue spese”. Giunto al numero giusto, e ringraziando *San Giuseppe che me vò bbene, vo onorà li castelnovise cu li mia amaretta*, passava all'estrazione dei numeri fortunati consegnando agli estratti un sacchetto di un etto di dolci e invitava i perdenti ad acquistare un altro gettone e a ritentare la fortuna.

La ricorrenza di San Giuseppe era contrassegnata dai *farsò*: una composta di farina, bianchi d'uovo e altri ingredienti. Una padella con forte spessore d'olio; un bollore calmo e a ogni cucchiata di composta ecco una leggerissima sfera vuota, dorata, da zuccherare ancora bollente e da divorare subito.

È questa una delle poche tradizioni che resiste ancora oggi e che, trasformata nella “Sagra dei *farsò*”, provvede alla distribuzione gratuita di frittelle, con sempre notevole successo, nel corso del pomeriggio della festa di San Giuseppe.



La tradizione della *Sagra dei farsò* venne avviata, e prosegue tuttora, alla fine degli anni Sessanta. Aveva come punti di riferimento Bruno Bassi e Silvio Novelli.

RA CRÜSCÀ, AR CANTÓ, RA CURMÀ - RA RIBÒTA

Tre momenti di divertimento in occasione dei matrimoni, per il primo dei quali non si può però parlare di grande entusiasmo da parte dei futuri sposi, consistevano nella *Crüscà*, nel *Cantó* e nella *Curmà*.

Ra crüscà

Era questa una pratica anticamente molto in uso, che si faceva nei nostri paesi a mo' di beffa a spese di qualcuno e per la quale si usava solitamente della crusca.

Non sempre era uno scherzo innocuo. A volte era una vera e propria vendetta operata per mano di persone deluse in amore o tradite, a danno del rivale o dell'amica che se ne era andata verso altri lidi.

Talvolta la *crüscà* era una via di mezzo, ossia uno scherzo canzonatorio verso persone passate a nozze in età un po' matura.

Di soppiatto, la notte precedente le nozze, ignoti burloni spargevano una strisciata di crusca (talvolta anche di paglia o di cenere) dalla casa della persona che doveva maritarsi sino alla porta di colui o colei che era stato deluso nelle sue speranze. A volte si segnava anche il cammino tra il domicilio di due amanti segreti che così venivano ufficialmente additati al pubblico ludibrio.

Nelle situazioni più a rischio i genitori degli sposini vigilavano la notte precedente le nozze per prevenire questa burla feroce, ma raramente riuscivano a evitarla. Anche se sorprendevo gli autori e cancellavano la traccia, i burloni non desistevano e quando albeggiava e tutti ritenevano di aver scampato il pericolo e si ritiravano per un breve pisolino, eccoli pronti a rifare la scia di crusca nel massimo silenzio e con grande rapidità.

L'esecuzione di questo scherzo poteva a volte diventare un gioco crudele soprattutto se il legame amoroso era stato infranto senza consenso reciproco.

Tante sposine dovettero dire il fatidico "Si" col groppo in gola per aver visto, all'alba, le tracce dello scherzo impietoso consumato alle loro spalle e ciò non sempre per la vergogna, ma a volte, forse, per il rammarico di un grande amore precedente definitivamente spezzato.

Ar cantó

Il giovedì prima del matrimonio i fidanzati invitavano i parenti e soprattutto i vicini di casa a un incontro serale, in allegria presso l'abitazione della sposa e per dare l'occasione anche di consegnare i doni di nozze. Un tempo non esistevano i numeri civici e i nomi delle vie, pertanto si usavano come riferimenti gli incroci utilizzando i nomi del titolare di un negozio, di una attività o di un personaggio ben conosciuto. Tutti coloro che abitavano nella zona di quel determinato *cantó* si riunivano portando con sé bottiglie di moscato, *brasadè* e dolci fatti in casa. Si mangiava, si beveva, si ballava in allegria con lo sfondo musicale di qualche orchestrina locale, tipo i *Cruşé dra Cruş*. Assai richiesta la *Viganò* di Molino.

La serata era tranquilla e serviva anche per impostare il corteo nuziale, con un gran da fare dei *malusè* che avevano il compito di studiare la situazione, informarsi, sentire i genitori e di abbinare coppie che... magari... poi.

Niente scherzi particolari; questi erano riservati alla notte precedente il matrimonio e soprattutto al momento del rientro a casa dopo lo sposalizio.

Due cosette tanto per esemplificare: piegare e cucire le lenzuola rendendo penoso l'infilarvisi dentro; oppure il tradizionale, e assai di pessimo gusto, regalo di due nuovi orinari da collocare nel vano dei comodini *cifuné*, con l'obbligo, pena il pernottamento in camera da letto da parte di tutti gli amici, di bervi un inebriante moscato e mangiarvi una densa e corroborante cioccolata che, però, chiaramente allusivi, non si presentavano, visto il contenitore, molto invitanti.

Ra curmà

Prima di sposarsi si provvedeva ai lavori di sistemazione per la nuova casa. Giunti alla "colmatura del tetto" il committente offriva a tutti gli operai e all'impresario un pranzo sull'aia a festeggiare il momento in cui, con la collocazione dei copponi, si ultimava la copertura della linea divisoria delle falde dell'edificio. Tale occasione di festa ricorreva anche al termine dei lavori di ogni costruzione di un certo rilievo. Gran parte dei cibi consumati era di produzione propria, quali polleria, salumi, pane, formaggi, verdure, frutta, torte e vini.



Agosto 1988. *Ra curmà* con tutti gli operai della impresa Milanese che hanno partecipato ai restauri del castello e al consolidamento della torre.

Ra ribòta int ra vigna

Un tempo le vigne a Castelnuovo erano numerose e dotate di una casetta-ripostiglio per gli attrezzi e per ripararsi dalle intemperie, di un'arbi per l'acqua e di tanti alberi da frutto.

Oltre a produrre un vino di buon livello, la vigna offriva ospitalità a gruppi di amici e a famiglie intere che volevano ritrovarsi nei giorni festivi in luoghi ombreggiati e confortevoli, adatti *a fa un mérindé*, o addirittura una cena alla luce delle lanterne (*ra ribòta*). Quasi tutti allora, soprattutto gli artigiani e i bottegai, avevano la vigna.

La classica *ribòta* serale aveva una data precisa, l'8 settembre, in coincidenza con la Natività di Maria.

La tradizione nasce dagli Statuti quattrocenteschi in cui venne stabilito che solo dall'8 settembre si poteva dare il via alla vendemmia, non un giorno prima! La festa religiosa era seguita da quella conviviale a base di *tajaré e fasô*, di *ciapùló* (carne d'asino, aglio e vino), *pulénta e straché* e naturalmente tanta uva.

A fine serata spesso seguiva un piccolo spettacolo pirotecnico e qualcuno, magari l'orchestrina del circolo mandolinistico, faceva un po' di musica.

La tradizione si va perdendo anche per la quasi completa sparizione delle vigne e l'8 settembre viene ricordato solo dal piccolo ma tenace gruppo del Comitato che si occupa della chiesetta di San Damiano.



1934. Una classica **merenda alla vigna** con tutti i famigliari.

PERSONAGGI CASTELNOVESI

Per questo capitolo, destinato ai personaggi, seguo l'impostazione di uno stupendo e commovente brano creato ed eseguito dal "Canzoniere tortonese" negli anni Settanta. Il canto "Uomini illustri del tortonese" inizia pomposamente con l'elenco dei personaggi illustri di Tortona, ma poi, dopo un momento di pausa, ecco sgorgare la ballata dedicata agli umili, rappresentati da Ricci Giovanni che sbadilava la ghiaia di Scivia. «... l'ér no un dutùr, l'a scrit niénta in tut ra vita, l'éra sul bó da fa u sò mistè, scavàs ra tèra suta i pè. Ricci Giovanni l'a fat ra guèra, cuéla bastàrda dar quéndas-dişdòt. L'è arivà a ca sènsa un cinté par ra sò dònà e quatär fiulé.

Ma chi lo conosce Ricci Giovanni. Mi no... mi no... mi no... mi no. E ti? Mi no.

E alùra, Ricci Giovanni u spüda sängäv ma lu ra tèsera u la pia no.

Avanti o popolo in meş dra piàsa ar prim ad mag dar véntisès.

Ricci Giovanni u spàla ra gèra in meş dra Scivia par trént'an, e quänd l'è ura da salvà l'Italia l'è già tròp vèg pr'andà in muntàgna.

Ricci Giovanni u möra in ca e tüti i pòvär pénsiunà, quatär gat ai fùneràl, int l'ùltim viàg par Rinarò. Ad Ricci Giovanni u gh n'è un milió, tüti nasü par tribülà, tüti mórt ad disperasió par ra paga d'avì campà.

Uomini illustri del tortonese - prèv, eroi dra guèra, marchès - u gh'è no un pòst int ra stória par Ricci Giovanni cu spala ra gèra?».

Anch'io farò un rapido elenco alfabetico di personaggi illustri sino ai giorni nostri, persone che ho già descritto (quasi tutte) in altre occasioni, ma il resto di questo capitolo sarà dedicato a schede sui tanti "Ricci Giovanni" castelnovesi che hanno vissuto con fatica e umilmente, ma anche con dignità e forte personalità.

Queste venticinque schede scaturiscono soprattutto da articoli apparsi in gran parte sul quindicinale locale «Il gazzettino della bassa valle scivia» e abbracciano un periodo che va dal 1975 al 1987, con alcune aggiunte recenti. Data e autore vengono indicati sotto il nome del personaggio di cui si vuole "parlare".

Fra gli "illustri", ad esempio, elenco la benefattrice Fadia Esperide, il pittore Tirsi Capitini, il garibaldino Francesco Bersani, il filandiere filantropo Vittore Luraghi, l'altro filandiere Enrico Richenbach, le famiglie Costa e Gobba, Nanda Gobba donna di grande intelligenza e moglie di Ugo Ojetti. Gli imprenditori delle aziende calzaturiere Berutti, Maggi, Ferrari. I Beltrami esperti nei fuochi pirotecnici, la principessa Camilla Gropallo Centurione, il maestro e scrittore Carlo Guerra, il cardinale Cesare Zerba, la famiglia Canobbio nel settore delle grandi strutture per circhi e palazzetti sportivi.

Infine, a ridosso della nostra epoca, il giornalista e scrittore Pier Angelo Soldini, gli architetti Innocenzo Rigoni e Carlo Ferrari da Passano, Tino Arona *Cùdega* comandante partigiano, il maestro partigiano sindaco e scrittore Osvaldo Mussio, il geniale Gennaro Pessini fra l'altro giornalista e poeta, il pittore Michele Mainoli.

Escludo ovviamente i viventi, quali i sindaci e scrittori Lelio Sottotetti e Gianfranco Isetta, lo storico Pier Luigi Zeme, i fratelli Patricola artisti dei clarinetti e dell'oboe, Bruno De Faveri fotografo naturalista, il saggista Giordano Stella.

Gli “illustri”

ACERBI Famiglia - Molti personaggi vissuti fra il 1400 e il 1600. Un libro di Italo Cammarata è dedicato a questa famiglia (*Fazioni e faide a Castelnuovo*).

ACERBI LUDOVICO - Nato nel 1554. Senatore a Milano e proprietario di uno dei più ricchi palazzi milanesi. Fu definito “il diavolo di Porta Romana” dopo la peste del 1630.

ALBERTUS (Magister) - Autore nel 1183 del portale in pietra della Chiesa parrocchiale e dei capitelli collocati ora nelle prime tre cappelle a destra.

ARGENTERIO GIOVANNI - Nato nel 1513 e morto nel 1572. Abitava in contrada Zibide. Insegnò medicina a Lione, Anversa, Pisa, Roma e Torino.

ARONA AGOSTINO - (1916-1995). Tenente degli alpini in Russia e poi, con il nome di *Cudega*, comandante partigiano nella 108ª brigata Garibaldi.

ARZANI EMILIO e RINA SCOTTI - Arzani (1908-1987) svolse l'attività di maestro, scriveva poesie in italiano e in latino, ma nello stesso tempo giocava con accanimento in Borsa. Alla morte fece molteplici donazioni a chiese, scuole, ospedale, biblioteca e altre istituzioni. La moglie del maestro Arzani (di professione levatrice) rispettò sino in fondo le volontà del marito, anzi ampliò ulteriormente le donazioni.

ASCHIERI GIOVANNI - Originario di Goide, fondò l'abbazia di Rivalta nel 1150.

BALDASSARRE (Beato) - Visse nel convento dei Minori Osservanti di Santa Maria della Pace lungo la strada di San Damiano, poi si trasferì a Mondovì ove morì nel 1525.

BALDUZZI ELISEO e GIUSEPPE - A metà Ottocento furono i patronatori dell'ospedale “Opera pia Balduzzi”, ora utilizzato come Casa di riposo e Casa protetta.

BANDELLI BANDELLO - Vescovo di Rimini all'inizio del 1400. Un tempo era leggibile la sua lapide nella ex chiesa dei Francescani, attuale ospedale.

BANDELLO CRISTOFORO - Procuratore generale dell'ordine dei frati francescani conventuali. Eccellente predicatore, visse fra il 1436 e il 1504. La lapide mortuaria, finemente incisa con la figura del Bandello mentre parla dal pulpito, collocata nella chiesa dei Francescani, situata accanto alla casa dei Bandello, nell'Ottocento venne venduta e ora si trova al Museo di Arte medioevale di Palazzo Madama a Torino.

BANDELLO ENRICO - All'inizio del XIII secolo donò ai Francescani una parte delle terre adiacenti alle case dei Bandello (fra via Lamarmora e via Ludovico Costa) per crearvi uno dei primi conventi francescani del Nord Italia.

BANDELLO G. FRANCESCO - Padre di Matteo, legato agli Sforza, ebbe il controllo del commercio del gualdo lombardo. Con l'arrivo dei francesi venne esautorato.

BANDELLO MATTEO - (1484-1561). Autore di molti libri e soprattutto delle “214 Novelle” che lo collocano al secondo posto, dopo il Boccaccio, nella Letteratura novellistica italiana. Dalle sue opere vennero ricavate vicende narrative importanti quali “Romeo e Giulietta” di Shakespeare. In stretto contatto con tutte le corti rinascimentali italiane e francesi, concluse la sua vita nel castello di Bazens, sulla Garonna. Per questo motivo Bazens e la vicina Port Sainte Marie sono gemellate con Castelnuovo.

BANDELLO PIETRO - “Primo maniscalco” nella corte degli Sforza e quindi addetto ai migliori cavalli del Ducato di Milano. Citato in documenti fra il 1454 e il 1471.

BANDELLO STEFANO - (1369-1450). Domenicano, professore di teologia a Pavia, predicatore. Sepolto a Saluzzo e qui onorato. Beatificato. A lui è dedicato il quadro sul lato sud del presbiterio della Parrocchiale. Se ne onorano le reliquie conservate accanto alla grande tela.

BANDELLO VINCENZO - (1435-1506). Maestro generale dell'ordine dei domenicani alla fine del Quattrocento. Autore di libri importanti. Prese posizione contro il dogma della Immacolata Concezione. In qualità di priore della chiesa delle Grazie di Milano commissionò a Leonardo L'*Ultima cena*.

BARTOLOMEO DA GOIDE - Vescovo di Acerra (1151). Maestro di Giovanni Aschieri.

BARTOLOMEO DE SERAPHINIS - Minore conventuale francescano. Muore nel 1476. Viene sepolto nel convento di Santa Maria della Pace.

BELTRAMI ERCOLE, COSTANTINO e DEMETRIO - Crearono nell'Ottocento una ditta a livello nazionale nel settore dei fuochi pirotecnici. Attivi sino agli anni Sessanta del secolo scorso. Ottennero il primo premio a Torino in occasione di "Italia 61".

BELTRAMI NATALE - (1881-1932). Falegname socialista, sindaco di Castelnuovo nel 1920-21. Perseguitato duramente dal fascismo e lasciato morire in seguito a uno sciopero della fame di protesta durante la reclusione ad Alessandria.

BERNARDINI FULVIA - (1929-1998). Una donna eccezionale per l'impegno religioso, sociale e culturale.

BERRI ALESSANDRO - Pittore del Cinquecento, autore dell'*Ultima Cena* nella Parrocchiale, di affreschi nel castello e della tavola *Madonna con bambino* (1540).

BERRI CARLO - Avvocato, poeta, amico di Frambaglia. Scrisse l'introduzione del suo libro. Delle opere di Berri sappiamo poco e conosciamo solo una poesia alla Madonna, dedicata alla marchesa Giovanna Marini (metà Settecento).

BERSANI FRANCESCO - A soli 22 anni muore combattendo fra i garibaldini nel 1866. Aveva partecipato sedicenne alla seconda parte dell'impresa dei Mille, da Milazzo in poi.

BERSANI PIO - Professore a Torino e deputato nel 1849. Scrittore.

BERTETTI MAURO - (1820-1894). Canonico, scrittore e autore, nel 1885, del volumetto *Cenni storici*, dedicato alla storia di Castelnuovo.

BERTETTI PIETRO - Rettore del Seminario di Tortona, padre generale dell'ordine dei Rosminiani (metà Ottocento).

BERUTTI PIETRO - (1864-1943). Primo industriale nel settore calzaturiero. Iniziò con un tomaificio presso la chiesa della Croce.

BORGHI ANTONIO ENRICO - Nato nel 1574, diventa generale dell'ordine dei Servi di Maria nel 1625, scrittore e valente professore. Muore il 21 febbraio 1630.

BORGHI ENRICO Junior - Nipote di Borghi Enrico. Nasce nel 1610, discepolo dello zio. Padre generale dei Serviti nel 1652. Diede alle stampe diverse opere di carattere teologico. Il 25 febbraio 1658 fu nominato vescovo di Alife, in provincia di Caserta. Muore nel novembre del 1658.

BORGHI GABRIEL - Pittore attivo fra il 1480 e il 1520. Autore della lunetta *Cristo in pietà* (chiesa di Sant'Ignazio), della *Adorazione del Bambino* (Museo Bagatti-Valsecchi di Milano), dell'*Annunciazione*, ora al museo Bob Jones di Greenville nel sud Carolina.

BORGHI GERONIMO - Allievo del padre Gabriel e di Alessandro Berri, è attivo nella seconda metà del Cinquecento. Autore del quadro *Arcangelo Michele*, collocato nella "Cappella lunga", dell'altare ligneo antico della Parrocchiale, del tondo della sacrestia, e, nella chiesa di San Rocco, della *Natività della Vergine* e di *Sant'Antonio con Paolo l'eremita*.

BOSIGLIO FRANCESCHINO (junior e senior), MANFREDINO, QUIRICO - Animatori di una scuola pittorica tortonese, famosa fra il 1450 e il 1520. Loro dipinti su tavola sono stati rinvenuti all'estero, negli Stati Uniti (Philadelphia) e in collezioni museali, quali l'Accademia ligustica di Genova. Affreschi presenti al castello di Castelnuovo, alla chiesa di San Siro a Sale, a Pontecurone, Novi, Rivalta, Pozzolo, Volpedo.

BROGGI ISA - Nata a Castelnuovo nel 1903, figlia del cocchiere del principe Centurione, raggiunse posti elevati nella conduzione della banca di piazza Cordusio. Fondò dopo la guerra il sindacato autonomo nazionale dei bancari e poi lasciò tutto per dedicarsi a creare centri di ospitalità per mogli e figli di carcerati e anche per bambini abbandonati. Muore a Volta Mantovana nel 1961.

BUDA ERNESTO e AMALIA BENSI - Nel 1937 lasciarono a don Orione tutti i loro beni, acquisiti gestendo "case chiuse". Grazie loro venne aperto il Centro orionino in via Garibaldi dedicato all'assistenza agli orfani e ai bambini abbandonati o in gravi situazioni di indigenza familiare.

BUTTERI GUGLIELMO - Governatore della Corsica per la Repubblica di Genova.

CADUTI GUERRE INDIPENDENZA - Concaro Giuseppe (Crimea 1854), Comba Natale (Crimea 1854), Acerbi Gio. Battista (San Martino 1859), Buffa Giuseppe (San Martino 1859), Anversa Pietro (Peschiera 1859), Cairo Paolo (San Martino 1859), Martinelli Giulio (Peschiera 1859), Quattrocchio Giacomo (Solferino 1859), Ricciardi Pietro (Solferino 1859), Castellotti Antonio (Abruzzi 1861 - contro il brigantaggio), Grassi Stefano (Abruzzi 1861 - contro il brigantaggio), Bersani Carlo Francesco (volontario garibaldino - Monte Suello 1866).

CAPITINI GIUSEPPE - Nato nel 1761. Medico, collaborò con l'abate Spallanzani per la famosa beffa del "verme intestinale" a danno di Antonio Scopoli.

CAPITINI TIRSI - Nato nel 1803. Pittore sin dal 1825, trasferitosi poi a Torino. Particolarmente abile come ritrattista. Molte opere sue a Castelnuovo e nelle chiese dei dintorni. La più conosciuta è *La Madonna con Bambino* nel Santuario delle Grazie.

CARNEVALE GIUSEPPE - Scultore su marmo. Al Museo Wolsoniani di Nervi vi sono quattro statue raffiguranti Cavour, Vittorio Emanuele, Mazzini e Garibaldi. Partecipa a mostre in tutta Europa fra il 1870 e il 1890. Suo fratello progettò molti palazzi romani. Il padre Tomaso faceva il falegname in contrada Molina.

CENTURIONE FAMIGLIA - Vari personaggi dal 1770 (GioBatta) al 1942 (Giulio). Gli ultimi Centurione castelnovesi furono Vittorio, morto nel 1914 a Parigi per morfina, Maria e Isabella. Nel 1927 la villa Centurione venne venduta al Comune.

COLLI VINCENZO - (1460-1508). Scrittore, poeta, cortigiano. Detto anche *Il Calmeta*.

COSTA ANDREA - Nato nel 1756, sindaco filofrancese dal 1800 al 1805. È stato ritratto da Tirsi Capitini.

COSTA GIULIO ANTONIO - Parroco assai attivo, autore di libretti quali *I privilegi e le vicende della Compagnia del S.S. Sacramento* (1680).

COSTA LUDOVICO - (1788-1835). Avvocato, storico, autore della *Cronaca di Tortona*. Si occupò del recupero delle opere d'arte trasferite in Francia da Napoleone. Cadde in disgrazia per essere stato favorevole ai moti carbonari del 1821. In totale miseria venne assistito dal Cottolengo che aveva aiutato tantissimo in precedenza.

COSTA PAOLINO - Figlio di Andrea, sindaco, fece costruire nel 1863 il ponte in muratura sulla Scrivia.

CRESPI ALBERTO - Professore a Pavia nel 1440. Apparteneva all'ordine eremitano.

CRESPI LEONARDO - 1540, abate a Sant'Alberto di Butrio.

CRESPI LEONE - Autore di una relazione sulla economia tortonese per l'inchiesta Iacini del 1870.

CURONE VALENTINO - Medico e autore di testi medici. Nato nel 1356.

DE AGOSTINI ANTONIO - Produttore di aratri e di attrezzi agricoli, prestava anche ad usura. Alla sua morte, nel 1940, lascia tutte le sue proprietà all'Eca. Una lapide collocata

sotto il castello ricorda la sua consistente e imprevista donazione ai poveri di Castelnuovo.
DE ANGELIS GIULIO - (1862-1929). Generale di artiglieria, sindaco per i popolari nel 1922. Autore della pubblicazione *La terra anche ai contadini*.

DE BONIS AGOSTINA - Lascia tutte le sue proprietà nel 1874 per l'asilo infantile.

DE GIOVANNI PIERO - (1910-1986). Giornalista originario di Guazzora, scrittore in dialetto. Gestì per un trentennio il quindicinale *Ar mè pais*.

DE GRASSI GIACOBINA - Fondò un convento (Santa Maria?) a Castelnuovo nel 1400.

DE NAZZARI - Professore a Pavia nel 1450.

DOCENTIA PISA NEL 1700 - Ramelli Filippo, Valenti Giampaolo, De Gasparis Antonio.

FADIA ESPERIDE - Vissuta nel I secolo d.C. Le venne dedicato un cippo, a ricordo del suo altruismo, collocato ora nel Museo. Il basamento della statua riporta la scritta "Fadiae Hesperidi D. D.", ossia "per Decreto dei Decurioni (consiglieri) venne eretta questa statua in onore di Fadia, soprannominata Esperide". Esperide forse per la sua bellezza oppure perché originaria dell'Europa occidentale.

FELTRI CAROLINA - Madre di san Luigi Orione, nata l'11 dicembre 1833 alla cascina Piccagallo e registrata all'anagrafe di Castelnuovo.

FERRARI CARLO DA PASSANO - Nato a Castelnuovo nel 1917 e qui sepolto nel 2011. Tenente di vascello, ingegnere, architetto per decenni della "Veneranda Fabbrica del Duomo di Milano". Progettista del restauro-consolidamento del castello nel 1986-88.

FERRARI GIOVANNI - Avvocato, uomo di grande cultura e amministratore dei marchesi Marini. A lui si deve la costruzione del Collegio e della chiesa dei Gesuiti. Mise a disposizione le sue proprietà e lasciò in eredità la sua stupenda biblioteca con circa seicento "cinquecentine". Nasce nel 1574 e muore a 57 anni durante la peste del 1631. La moglie Blasia Berri e il figlio erano morti poco prima di lui.

FONDATAORI DELL'OSPEDALE dei Santi Giacomo e Carlo (1629) - Grassi Alessandro, Basso Cesare, Boerio Odoardo.

FORNARI ANSELMO e ANTONIO, PANTALEONI MICHELE - Maestri intagliatori nel legno. Autori dei cori di Savona e Genova. Vissero all'inizio del Cinquecento.

FRAMBAGLIA BALDASSARRE - Nel Settecento tradusse in latino la *Gerusalemme Liberata* con prefazione dell'amico Berri Carlo.

FRANCESCHETTI GIOVANNI - (1888-1961). Decoratore, autore delle palazzate di Santa Margherita e dintorni. Dipinse decorazioni nel Palazzo Centurione. Sposò Ricola Soldini, sorella di Pier Angelo. È sepolto a Castelnuovo nella cappella dei Soldini.

GALLI GIOVANNI - Vescovo (1550). Era sepolto nella chiesa dei Serviti.

GATTINARA DI ZUBIENA conte LUIGI - Generale e sindaco di Castelnuovo (1780).

GERARDO SELVATICO - Personaggio forse leggendario della *Cronaca di Tortona*. Favorì nel 1160 la presa di Tortona da parte del Barbarossa.

GIACOBINI CASTELNOVESI - Gio Onorato Valenti, Gio Aschieri che eresse l'albero della libertà che poi il *Brusco* fece abbattere, Ricci, don Agostino Guagnini, Erasmo Torre.

GOBBA ANSELMO - Ingegnere ferroviario e imprenditore di successo. Abitava al Torrione ove morì nel 1911. È stato sepolto al cimitero degli inglesi di Firenze.

GOBBA ENRICO - Fratello di Anselmo, banchiere e sindaco di Castelnuovo. Si suicidò nel novembre del 1907 in seguito al fallimento della banca Gobba.

GOBBA NANDA - Figlia di Anselmo, si sposa con Ugo Ogetti nel 1905. Donna di grande intelligenza e cultura. Amica del pittore Pellizza. Nata nel 1886 e morta nel 1970.

GRASSI CATERINA - Suora. Muore nel 1708 in fama di santità. Sepolta nella chiesa di Santa Maria della Pace.

GRASSI GASPARE - Amico di Matteo Bandello, dottore in legge.

GRASSI GIANGUGLIELMO - Amico di Matteo Bandello, letterato, abitante presso il convento dei Serviti.

GRASSI GIANMARCO - 1428 docente Università di Torino; 1436 Capo della polizia dei Visconti a Milano e poi funzionario di Borso d'Este a Ferrara. Nel 1454 governa Voghera per conto di madonna Luchina dal Verme. Nel 1458 rifiuta la carica di governatore di Genova che i francesi vogliono affidargli. Riappacificò Castelnuovo con Pontecurone. Nella parrocchiale castelnovese di San Pietro vi è una cappella, con apposita lapide a lui dedicata. Muore nel 1463 mentre esercita la funzione di governatore dell'Oltrepò sforzesco.

GRASSI GIOVANNI - Professore di diritto prima a Torino (ove fonda un convitto per studenti poveri) e poi a Pavia. Nel convitto sono riservati due posti gratuiti a giovani di Castelnuovo e due ad alunni di Ivrea (patria della moglie Beatricina). Muore nel 1473.

GRASSI ILDEBRANDO - Vescovo di Modena nel 1155.

GRASSI LUCA e PIETRO - Professori di diritto a Pavia. Luca muore nel 1478.

GRASSI LUIGI - *Ar mestar Cupé*. (1866-1960). Autodidatta, diventa maestro, poi direttore didattico, infine responsabile di un liceo a Genova. Pedagogista e scrittore. Aveva raccolto materiale per un Dizionario sul dialetto castelnovese, poi andato perduto.

GRASSI PIETRO - Professore di giurisprudenza a Pavia per 30 anni. Morì nel 1400.

GRASSI PIETRO - Vescovo di Pavia nel 1426. Generale degli Umiliati. Fece costruire il campanile della nostra chiesa.

GRASSI PIETRO - Pittore del Seicento. Suo l'affresco della Madonna delle Grazie.

GRASSI TESEO - Fa costruire nel 1579, all'inizio della strada per Viguzzolo, il convento dei Cappuccini lasciando all'Ordine tutte le sue proprietà.

GROPALLO CAMILLA - Nata nel 1867, moglie di Giulio Centurione, principessa di ottime qualità intellettive e propugnatrice di progressi tecnici (la ferrovia), sociali (coinvolgimento delle classi più umili) e scolastici (più attenzione alla educazione femminile). Dama di compagnia della Regina.

GUERRA CARLO - Nato nel 1882, morto nel 1971. Maestro e scrittore, autore di un bel libro (*Io, la dolce casetta e l'amato paesone*) edito nel 1963 dedicato a momenti di vita castelnovese. Gli è stato intitolata la Scuola materna.

GUERRA GIOVANNI - Rettore della facoltà di Medicina a Pavia nel 1440.

GUERRA TIBALDINO, GIACOMO, OTTO - Notai del 1300.

GUIDOBONO GIO.ANTONIO (1631-1685) e BARTOLOMEO (1654-1709). Pittori e decoratori di maioliche in quel di Savona.

LAZZARI GIO.BATTISTA - Commerciante di gualdo, fu il committente di un dipinto del Caravaggio "La resurrezione di Lazzaro", all'inizio del Seicento, a Messina.

LURAGHI VITTORE - Industriale della filanda, sindaco, filantropo. Alla sua morte (1887) lasciò molti lasciti alle associazioni e alle scuole castelnovesi.

MAINOLI MICHELE - Nato a Sannazzaro (PV) nel 1927 e morto a Castelnuovo nel 1991, pittore e incisore. Sue opere sono presenti nei migliori musei d'Europa.

MARGARIIS GIOVANNI ed ENRICO - Medici e insegnanti alle università di Torino e Pavia nel Quattrocento.

MARGUATI CARLO - (1793-1859). Medico chirurgo. Si adoperò contro le epidemie di colera a metà 1800. Il suo busto è stato collocato al cimitero dinanzi a quello di Bersani

MARINI Famiglia - Vari marchesi, feudatari di Castelnuovo dal 1563 al 1777 quando, morendo Giovanna Marini, sposata con Gio.Batta Centurione, il feudo di Castelnuovo passò ai principi Centurione, originari di Genova.

MASNACO NICOLOSIO - Nel 1270 fondò il primo ospedale a Castelnuovo.

MONZA FRANCESCO - Professore di teologia a Pavia e a Pisa intorno al 1520.

MUSSIO OSVALDO - (1919-2009). Maestro elementare, tenente sul fronte francese, comandante partigiano, autore di libri sulle vicende castelnovesi fra il 1918 e il 1946. Sindaco comunista per quattro legislature sino al 1993.

PACCHIAROTTI Famiglia - I componenti vennero feriti o morirono quasi tutti nelle guerre di Indipendenza e nella Grande Guerra.

PACCHIAROTTI GIUSEPPE - (1789-1823). Partecipa, in qualità di capitano, ai moti carbonari del 1821. Condannato a morte dai Savoia, si reca volontario in Spagna ove, sulle montagne di Lladò, muore combattendo a fianco dei rivoluzionari spagnoli che lo chiamavano "il più bravo dei bravi".

PANIZZARDI CARLO - Avvocato presso la Cassazione. Relatore all'anno giudiziario 1855, presidente di Corte.

PANIZZARDI MARIO - Poeta, musicofilo, magistrato. Nato nel 1864, è uno dei massimi esperti in Italia sulla musica di Wagner, a cui dedicò vari libri. La malattia lo porta alla pazzia e al suicidio nel 1931.

PARTIGIANI caduti in combattimento - Giglio Pietro (*Nero*) a Sisola il 5 febbraio 1945 mentre protegge la ritirata di un gruppo di partigiani; Ratto Pietro (1926-1945) morto il 24 aprile durante la liberazione di Genova; Carlo Grassi, tenente, passato dopo l'8 settembre con la Resistenza greca, muore il 19 febbraio 1944 in combattimento a Pagliuri di Carditza in Tessaglia; Zanchetta Giuseppe il 25 aprile a Bogliasco.

PESSINI GENNARO - (1941-1989). Poeta, saggista, critico d'arte e giornalista.

PETAZZI GIUSEPPE ed EUGENIO - Padre e figlio, fabbri della prima metà del 1900. Artisti del ferro battuto.

PREVIDI GIOVANNI - Avvocato e governatore di Guastalla nel 1794.

RIGONI INNOCENZO - (1888-1955). Ingegnere, autore di progetti importanti e in particolare del restauro del castello (1928-35). Primo sindaco nel 1945 dopo il fascismo.

RICHENBACH ROBERTO - Originario della Svizzera (1855), possiede un Banco serico e alcune filande, la più importante nel centro di Castelnuovo. In quest'ultima lavorano circa quattrocento ragazze e donne. Si suicida nella sua abitazione in via Garibaldi nel gennaio del 1916, dopo aver riempito i magazzini di bozzoli, puntando sull'imminente ingresso degli Usa nella Prima Guerra Mondiale con conseguente rialzo dei prezzi della seta. L'intervento statunitense invece avviene un anno dopo e l'azzardo speculativo, nel frattempo, gli era costato il fallimento e il suicidio.

ROLUTI GIUSEPPE - Medico militare, più volte sindaco. Autore di libri di carattere medico scritti a metà Ottocento.

SAMPIETRO FRANCESCO NANDO - (1920-1996). Volontario nella Repubblica di Salò, poi direttore di vari giornali (*Grazia*, *Epoca*) e infine vicedirettore della *Mondadori*.

SCACHERI ENRICO - (1893-1975). Podestà di Castelnuovo per una dozzina di anni e autore di un libro di memorie, parzialmente storiche, dal titolo *Una vita*.

SCARABELLI DOMENICO - Inizio Seicento. Autore della scultura lignea di San Pietro al culmine dell'organo della parrocchiale.

SCARABELLI LUIGI - Vescovo di Sarzana.

SCARABELLI PAOLO - Professore di medicina a Pavia nel 1669.

SCARABELLI PIER VINCENZO - Professore di medicina.

SOLDINI PIER ANGELO - (1910-1974). Giornalista, inviato speciale della "Stampa" negli anni Trenta e Quaranta, direttore di settimanali e romanziere. Autore di diari sui quali

appaiono spesso annotazioni castelnovesi. Le sue opere ottennero molti riconoscimenti, fra i quali i premi Bagutta, Viareggio e Foce.

SPINOLA AMBROGIO - Capitano del Re di Spagna. Condusse campagne vittoriose nelle Fiandre. Gli venne dedicato da Diego Velasquez il noto quadro "Le lance" (*La resa di Breda*). Mori a Castelnuovo nel 1632, ospite della sorella, moglie del marchese Marini, feudatario del paese. Sepolto nella chiesa di Rosano.

TORRE BERNARDO - Tredicesimo padre generale dei Certosini. Estensore degli statuti del suo ordine nel 1197.

TORRE Famiglia - Molti i personaggi fra 1200 e 1500; famiglia legata ai Bandello.

TORRE TIBERIO - Vescovo di Tortona e poi a Brescia dal 1319 al 1325.

TORTI ANTONIO - Lasciò tutte le sue proprietà ai Gesuiti per l'educazione dei castelnovesi (*ad formandam moribus et litteris iuventutem*). Lo attesta una lapide, nella chiesa di Sant'Ignazio, datata 1676.

TORTI FLAVIO - Avvocato a Pavia e scrittore (1600).

TORTI GEROLAMO - Avvocato famoso (1450). Allievo di Giovanni Grassi.

TORTI GIORGIO - Oratore e vescovo di Cremona e Vicenza (1389).

VALENTI GIOVANNI - Giacobino, maire di Castelnuovo dopo Andrea Costa nel periodo napoleonico.

VALENTI GIACINTO - Appartiene all'ordine eremitano, professore a Pavia nel 1633.

VOLONTARI Guerre napoleoniche - De Angelis Pietro, Panizzardi Pietro.

ZANOTTI GIANCARLO - Nato in Angola nel 1934 ove si erano recati il padre e la madre Teresa Torti. Con la guerra si persero tracce del padre, volontario fascista. Dopo il liceo a Tortona e una brutta esperienza carceraria, aderì all'ultrasinistra. Partecipò alla rivoluzione dei garofani. Volle poi fare la dura esperienza di minatore in vari Paesi europei. Dopo un periodo a Parigi, ove si sposò, ritornò a Lisbona. Autore di saggi e di raccolte di poesie, tutte in lingua portoghese, condusse indagini giornalistiche. Venne assassinato nella notte del 18 settembre 1988.

ZERBA CESARE - Cardinale, nato nel 1892 e morto nel 1973, sepolto nella cappella dei Defunti della Parrocchiale.

Cittadini onorari

Adelin Charles Fioratò - Nato il 5 aprile 1925 a Sant'Ambrogio Veneto, presso Verona. Professore emerito e vicerettore della *Sourbone nouvelle* di Parigi, noto anche per aver pubblicato studi fondamentali sul novelliere castelnovese Matteo Bandello, nel maggio del 1987 venne insignito della prima cittadinanza onoraria deliberata dal Comune di Castelnuovo. Deceduto il 22 marzo 2016.

Ferrari Carlo da Passano - Nato in via Roma (strada d'Alzano) il 23 ottobre 1917, per decenni abitò nel palazzo della Fabbrica del Duomo di Milano per seguire meglio i lavori di consolidamento del prestigioso monumento. Legatissimo al suo paese di origine mise sempre a disposizione la sua competenza ingegneristica per i restauri della torre e delle varie chiese castelnovesi. Nel 2005 gli venne attribuita la cittadinanza onoraria. È morto il 3 marzo 2011.

Italo Cammarata - Il Consiglio comunale di Castelnuovo Scivina, in data 21 maggio 2010, gli ha conferito la cittadinanza onoraria. Nato in Calabria il 16 agosto del 1935, vissuto a Tortona e a Milano, ora risiede a Brignano Francata. Per decenni ha indagato nei giacimenti archivistici, dai quali ha ricavato una notevole massa di documenti, tali da consentirgli anche la pubblicazione di ben cinque volumi dedicati a Castelnuovo.

GENTE DI CASTELNUOVO

Non intendo dimenticare quelle “folle anonime” che, sullo sfondo della storia ufficiale, fanno da coro muto ma eloquente come nelle tragedie greche.

Quella “gente comune” che Soldini incontrava per le vie del paese quando tornava a casa e con la quale amava dialogare. Quelle persone che hanno camminato per queste strade, vissuto in queste case, udito gli stessi rumori che salgono al mattino a svegliarci; ricercato le prime avventure infantili sui greti della Scrivia o misurato con una brigata di amici la dimensione del rettangolo della piazza ove si fronteggiano la chiesa romanica e la torre ghibellina.

Una sfumatura della loro esistenza sopravvive e vive in noi, perché sono gente nostra, “gente di Castelnuovo”. Iniziamo con due foto di “gente comune”.



1928 - Ragazze a Scrivia. Decisamente originale Antonio Baudassi, il fotografo che nel 1928 riprende dal *barcè* le cinque “padelline” con tanto di riflesso nelle allora limpide acque del nostro torrente. Da sinistra, con tanto di vezzoso ombrellino, Teresa Baudassi, Tina Castagnola, Laurina Bailo, Caterina Baudassi e Teresa Stella.



1953 - Campo di bocce al Dopolavoro. Sullo sfondo, l'edificio che sovrastava le scuderie dei Centurione. Il gruppo di amici è composto da (in basso) Pietro Isetta *Cataréna* (panettiere), Carletto Frioni *u Romano* (gommista), la piccola Laura, figlia di Emilio Valdata allora gestore del Dopolavoro. In piedi da sinistra: Gino Maggi *u Tärapé* (orchestrante), Angiolino Rovati *Ruà* (aggiustatore meccanico), Mario Corti *Gämbälóna* (meccanico e autista), Angelo Curone *ar Mör* (invalido di guerra), Teresio Emanueli *Piné* (meccanico, l'attivissimo partigiano *Razzo*), Mario Santi (camionista).

U Gianì ad Barcàna - GIOVANNI BENSI 1915-1978

da «il gazzettino della bassa valle sciviana» ottobre 1975, di *Gennaro Pessini*

Poche persone ci sono parse più adatte di Giovanni Bensi, meglio conosciuto come *U Gianì ad Barcàna*, per inaugurare questa rubrica “Parliamo di lui” che si propone di passare in rassegna i castelnovesi a denominazione di origine controllata.

A non conoscerlo sono soltanto pochi e disinformati neonati. Chiunque si avventuri fuori porta per una passeggiata nei boschi è certo di incontrarlo, prima che cada il sole, con l’eterna doppietta in spalla, intento al suo lavoro di guardiacaccia.

Dell’uomo dei boschi, *Gianì* ha il carattere schivo e taciturno: una sua conversazione non dura mai più di diciotto ore. Le rimanenti sei ore della giornata

le passa a dialogare con le creature del bosco: fringuelli, martin pescatori, donnole, puzzole, merli. Animali che stanno scomparendo. *Gianì* se ne rammarica: “Se si continua con i diserbanti, i veleni, l’inquinamento, l’abbattimento di alberi e siepi, tra qualche anno alcune specie saranno completamente estinte”.

“I cacciatori hanno la colpa minore, anche se prenderei volentieri a calci nel sedere chi spara a un airone o a un martin pescatore”.

La sua conversazione si sposta ai ricordi di guerra, alla prigionia nel campo di concentramento tedesco di Buchenwald, dove ebbe la ventura di conoscere la figlia del re, Mafalda, anche lei internata, e di assisterne alla fine. Poi fu trasferito a Berlino. Non più fili spinati e torrette, ma in compenso una fame da suonatori. Per mettere qualcosa sotto i denti si contrabbandava di tutto. *Gianì* è stato il primo ad inventare il tabacco allo sterco di cavallo. Mescolando sterco secco a una manciata di tabacco riusciva a quadruplicarne il volume. “I più ghiotti consumatori di questa porcheria erano i russi e i polacchi - ricorda - grandi popoli ma, come palato, zero”.

A Berlino, in un rifugio nel corso di un bombardamento, si situa una sua breve e intensa storia d’amore. “Quando stavamo per uscire, al buio, sentii una mano femminile che mi cercava. L’uomo, in certe condizioni, si sa com’è. Lasciammo uscire tutti e ci abbandonammo alle tenerezze che ognuno immagina. Lei mi chiese un appuntamento per il giorno dopo e io pensai di avere risolto uno dei miei più impellenti problemi. Usciti alla luce, per poco non svenni: aveva almeno settanta anni”.

Gianì, a Berlino, ha visto anche di peggio: bombardamenti, rovine, morti. Un rifugio al quale si stava avviando durante una incursione aerea saltò in aria sotto i suoi occhi vomitando fuori settanta cadaveri. Durante un altro bombardamento ebbe una gamba lacerata dalle schegge. A guerra finita, in città c’erano solo macerie e occhi per piangere. Liberato dai russi, che lo curarono passando sopra alla storia del tabacco allo sterco, fu rinvio in Italia dove il governo gli concesse una “*Una tantum*” che gli permise a malapena di pagare da bere agli amici per festeggiare lo scampato pericolo. Da trent’anni gira per i boschi di Castelnuovo (i pochi rimasti) per assistere a un altro disastro: quello ecologico.



Il guardiacaccia *Gianì* in occasione di una mostra di animali impagliati.

Muché ra guardia - ETTORE TORTI 1915-2002

da «il gazzettino della bassa valle scrivina» dicembre 1975, di *Piero Zacchetti*

Dal primo gennaio il fischiello più rompi timpani di Castelnuovo, famoso almeno come l'olifante di Orlando, verrà appeso al chiodo. Vedove saranno le strade allorché il suo timbro argentino e una voce tonante, la voce che imparammo a conoscere e a temere da ragazzi, più non si leverà negli afosi pomeriggi a rimbrottare i giovanissimi giocatori di palla disseminati per le vie. Niente più richiami burberi a chi saliva sul monumento ai caduti o si arrampicava sulla recinzione artistica di Palazzo Centurione. Ci conosceva tutti, uno per uno, e sapeva perfettamente come trattarci. Chi necessitava di richiami familiari, chi di una energica sgridata, chi di un paterno *levasü*, chi di un consiglio amichevole. Ettore va in pensione e si chiude un capitolo della sua vita e della nostra vita di castelnuovesi.



Ettore Torti... nel fior fiore della sua carriera.

Nato nel 1915, nel 1917 è già orfano per motivi di guerra e così la sua infanzia è dura, costellata di privazioni. terminate le Elementari, lavora come operaio calzaturiero. La guerra 1940-45 lo preleva giovanotto per sballottarlo nei più disparati fronti: Grecia, Albania, Balcani, Francia. Nell'agosto 1944, artigliere contraereo a Orbetello, pianta l'esercito in sfacelo per unirsi ai partigiani. Milita nella gloriosa 108° Brigata Garibaldi che lo congeda nel maggio 1945 con il grado di sergente capo nucleo.

A fine 1945 entra come guardia campestre nel Comune di Castelnuovo. Ha l'incarico di sorvegliare che le giornalieri di campagna non facciano man bassa di ortaggi e approfitta di questa opportunità, nonché della fresca divisa, per far messe di cuori.

Nel 1946, durante un viaggio in bicicletta verso Voghera, a Medassino si scontra con una leggiadra ciclista, di nome Bianca. Il capitombolo ha come epilogo il classico colpo di fulmine e l'anno dopo Ettore impalma Bianca. Ha inizio per lui un tranquillo tran tran, allietato dalla nascita di due rampolli. Tranquillo fino a un certo punto, a giudicare dai suoi racconti ricchissimi di personaggi, avventure, fatti e amenità connessi con il suo lavoro.

Una per tutte.

Una volta prende la corriera per Alessandria e ha con sé una grande borsa piena di vasetti di feci, prelevate nelle case degli ortolani, da far analizzare in laboratorio. Fa un caldo boia e, non capirà mai bene come, forse per i gas prodotti dal caldo misto al sussultare della vecchia corriera, esplodono alcuni vasetti ermeticamente sigillati.

Ai lettori intuire le reazioni dei passeggeri e l'imbarazzo di Ettore.

Muché ra guardia va in pensione e lo ringraziamo per l'umanità che caratterizzava il suo operato, apparentemente burbero. Ci racconta che ora è diventato nonno. Un nonno che non dovrà studiare le fiabe sui libri per il nipotino perché tutta la sua vita è stata una fiaba, che avrà solo bisogno di essere raccontata.

Milié dra Grila - EMILIO LAVEZZARI 1901-1986

da «il gazzettino della bassa valle scrivìa» gennaio 1976, di *Gennaro Pessini*

Castelnovese di ceppo buono, ricorda nel fisico D'Artagnan come sarebbe diventato se Dumas gli avesse permesso di arrivare all'età matura: baffi e mosca da moschettiere, statura imponente, la sciabola forse nascosta tra le pieghe del pastrano.

Detesta i mestatori di professione, i burocrati ottusi, gli imbecilli, a qualsiasi fede appartengano. Oggi esercita il suo acume in complicati calcoli che gli consentono di uscire vincitore da qualsiasi disfida a scopone scientifico (quando prepara la cattura del settebello, al caffè della Posta fanno la fila per vederlo).

Negli anni ruggenti del Dopoguerra questa capacità di capire al volo i problemi si univa a una singolare e tutta castelnovese irruenza di carattere. Allora la

sciabola la portava sguainata e non c'era molino a vento che potesse impunemente pararglisi di fronte. C'è ancora chi si ricorda di una leggendaria scenata a cui *Milié* diede luogo negli uffici del Genio civile di Torino nei confronti di un funzionario, reo ai suoi occhi, di aver insabbiato una pratica relativa alla realizzazione della circonvallazione di Castelnuovo a margine del Grue (*Milié* faceva parte della prima Giunta rossa di Mussio). Chi era presente lo ricorda imbacuccato in un enorme mantello nero che svolazzava letteralmente per la stanza, parlando in dialetto. Ad un certo punto scese in picchiata come un falco sul terrorizzato mezzemaniche. Non ci fu spargimento di sangue, ma la pratica giunse celermente a conclusione.

Milié è un estimatore della orticoltura nobile, basata sull'inventiva e sulla selezione. Ha una passione morbosa per la gemma quando si schiude e rivela il frutto che ne nascerà. Il raccolto non lo interessa: il momento magico per lui è rappresentato dal miracolo della terra che comincia a generare. Il suo primo lavoro è stato quello dell'ortolano, poi ha dato avvio a una piccola impresa di commercio rappresentata da un carretto con il quale girava i mercati della zona a orario pieno. Più tardi ha aperto un bel negozio di abbigliamento gestito dalla moglie Palma e dai figli Virginio e Achille. Politicamente è sempre una spanna più a sinistra del più sinistrorso presente sulla piazza. È un estremista che predilige le cause perse, uno degli ultimi eredi di Bakunin, di Malatesta e di Costa. Ma di questi ultimi gli manca la propensione a lanciare bombe: è un pacifista convinto, un Gandhi mandrognno. Nel 1964 è diventato segretario del PSIUP, attratto probabilmente dalle sue minuscole dimensioni e dall'aria malaticcia che aleggiava attorno a quel partito già sul nascere. Nei giorni della contestazione fu tra i primi ad annusare negli extraparlamentari di sinistra un inconfondibile odore di salotto e di omogeneizzati. Detesta viaggiare; secondo lui entro i confini di Castelnuovo è possibile trovare un riassunto di tutto l'universo.

Ammira quegli uomini che riescono ad esprimere comunque una idea controcorrente. Tra i suoi personaggi preferiti c'è perfino un prete (pensate un po'!), Nazareno Fabretti, di cui conserva gelosamente una foto con dedica nella sua camera da letto.



Milié mentre sta umiliando il suo avversario di turno.

Angiulé Ruà - ANGELO ROVATI 1918-2001

da «il gazzettino della bassa valle scriviana» febbraio 1976, di **Gennaro Pessini**

Angiolino Rovati tornò da fare il soldato il 25 aprile 1945 che era già buio pesto. Partito il mattino da Milano, sul cavallo di San Francesco, a metà strada aveva trovato ospitalità dentro un tubo di cemento, portato da un Landini che viaggiava alla fantastica velocità di cinque chilometri orari.

Giunto a notte fonda alle prime case di Castelnuovo, ecco, a dargli il benvenuto, la scritta "Morte all'esercito regio-fascista". Una bella ricompensa per un poveraccio con sei anni di naia sul gobbo e, nel fisico, un marchio indelebile impresso dagli strapazzi della guerra.

Ma non era tempo di malinconie, bisognava rimboccarsi le maniche, darsi da fare. Mettendo a frutto le esperienze acquisite alla Scuola carristi di Bologna e un corso di specializzazione frequentato in Germania, Angiolino divenne aggiustatore meccanico. Aggiustò motorini, biciclette, orologi, ombrelli, automobili, macchine per caffè espresso. Se dovessi elencare tutte le apparecchiature, sistemate in tanti anni di lavoro, non basterebbero le pagine di tre «gazzettini». Artigiano all'antica, Angiolino lavorava soprattutto per il gusto di lavorare; era ed è, in poche parole, un poeta della meccanica, pieno di estro, ma restio al richiamo della "grana".

Dare una prestazione perfetta e sbarcare il lunario è stato, per trent'anni, il suo modo di essere uomo.

Divenuto dipendente del Comune e affrancato dalla schiavitù del libero mercato del lavoro, Angiolino poté dare sfogo pienamente alla sua inventiva che è davvero inesauribile. Innanzi tutto si fece un'officina, l'armò dei più svariati ferri del mestiere e poi assunse alle sue dipendenze, in servizio permanente effettivo, una gazza che gli portasse chiodi usati, targhettari in disarmo e in genere aggeggi che farebbero la felicità del robivecchi.

Gusto del rottame d'antiquariato?

Tanto per dirne una, la stufa a nafta dell'officina è costituita da un lattone montato su due cavalletti di ferro e munita di bruciatore automatico. Il pulsante del quale provoca la scintilla d'accensione solo se premuto da un... dito monco. Il dito monco d'Angiolino, privato alcuni anni fa di una fettina di falangetta non tanto per lo scherzo da prete d'una cinghia trapezoidale quanto per il menefreghismo d'un famoso ortopedico.

Ma riprendiamo la chiacchierata.

Tutti sanno che Castelnuovo, da circa quattro lustri, è provvisto di acquedotto, un signore acquedotto dal punto di vista dell'efficienza, ma che ha sempre sofferto di sindrome... natalizia. Appena sentiva suonare la campana della Vigilia si fermava



Ruà, per decenni orologiaio della torre civica.

come un somaro spaurito da una sventagliata di grandine e non lacrimava una goccia d'acqua a pagarla a peso d'oro.

Qualcuno allora avvertiva *Muché* che, a sua volta, avvertiva Angiolino e cominciava per entrambi la veglia natalizia, veglia per l'uno misurata a colpi di cacciavite, per l'altro da imprecazioni contro il freddo boia dell'aperta campagna. Pare che Ettore, una volta, per placare il Dio Mercurio, patrono degli Acquedotti, avesse proposto al Comune un "suovetaurilia", ossia un sacrificio a base di maiale, pecora e toro, come facevano gli antichi romani.

Ma il rito propiziatorio non fu necessario. Ed ecco perché.

Si trovava, una sera, Angiolino - probabilmente per uno dei suoi lavoretti impossibili ai comuni mortali - presso don Luigi, parroco di Ova, quando fu attratto dal quadrante di una vecchia sveglia, da circa mezzo secolo in pensione.

"Eureka!" tripudiò come Archimede.

Ottenuta la sveglia da don Luigi, che già pensava di sbarazzarsene, l'applicò al regolatore dell'acquedotto che da quel giorno non subì più traumi di temperatura e lasciò che i suoi angeli custodi, a Natale, si godessero in santa pace il panettone.

Ora, per completare il ritratto, due parole sull'hobby.

Meccanico... alchimista, Angiolino è anche un accanito lettore di libri. Gli piace la storia e ha un debole per quella degli Incas.

Un mattino - stava, dietro ad una nube di scintille, manovrando la fiamma ossidrica - mi parlava delle Vergini del Sole o meglio delle sanzioni cui andavano incontro infrangendo il voto di castità, ossia l'asfissia mediante sepoltura in un cubicolo.

"Proprio come le Vestali - diceva - e sì che i romani non ebbero mai rapporti con gli atzechi. Roba da psicanalisi".

Poi prese a saldare i pezzi di tre fanali settecenteschi, rinvenuti fra il rottame dell'ex-fabbrica di Maggi, nell'antico convento dei Gesuiti, sotto un cumulo di macerie e di scarti di cuoio.

Ora, i fanali restaurati illuminano alla sera il porticato di palazzo Centurione.

Giuni ad Damiö - GIOVANNI CURONE 1890-1986

da «il gazzettino della bassa valle scrivina» marzo 1976, di *Gennaro Pessini*

Classe 1890, ottantasei anni suonati eppure, a vederlo camminare per la piazza del paese, un “ronchetto”, dritto come un fuso, sano come un corallo. Dei vecchi come lui parla il Bandello attribuendone la forte fibra al clima temperato di Castelnuovo. Balle di novelliere!

A Castelnuovo, dove il clima è balzano e foriero di reumatismi e artrosi come pochi, i vecchi del calibro di Giovanni Curone sopravvivono integri per intrinseca virtù biologica, per una capacità di sfidare le leggi di natura solo per il gusto di fare qualcosa di diverso.

Certo, anche le esperienze vissute in tutti gli angoli del mondo hanno contribuito a temprare il fisico di Giovanni, in cui restano intatte le funzioni gastriche e cerebrali, tanto che non ti conviene provocarlo sul terreno della polemica (se non vuoi ricevere

qualche tagliente risposta da lasciarti secco) né su quello della gara gastronomica (l'ulcera duodenale potrebbe essere uno spiacevole ricordo di una tenzone che ti vede perdente in partenza).

Giovanni appartiene alla schiera di quei castelnovesi nomadi per vocazione e per necessità, che hanno portato il sarcasmo nostrano a umiliare i popoli di mezzo mondo. A 21 anni era in Argentina, sulle orme di migliaia di altri compaesani partiti a cercare fortuna nel Nuovo Mondo. Quasi tutti fornaciai, hanno contribuito a costruire buona parte di Buenos Aires, tanto che la capitale dell'Argentina dovrebbe chiamarsi - se ci fosse un po' di giustizia a questo mondo - Nueva Castelnuovo. Raggranellati un po' di fondi, tornavano al paese e compravano dieci o venti pertiche di terra dall'unico possidente che in quel periodo vendeva a più non posso come se fosse stato morso dalla tarantola: il principe Centurione, preda del demone del gioco e delle donne, eroe tragico e solitario delle bische di tutt'Italia. È lui - complice il *poker* e lo *chemin de fer* - il vero artefice della riforma fondiaria a Castelnuovo.

Ma torniamo a Giovanni. In Argentina cominciò la professione che sarebbe diventata per lui una religione: il commercio dei cavalli.

Del cavallo Giovanni sa tutto, ne conosce gli intimi segreti, forse ne ha appreso anche il linguaggio. La Pampa diventò subito il suo campo di battaglia. Percorreva migliaia di chilometri in cerca delle mandrie più adatte a stabilire proficui commerci. Un giorno, in uno sperduto villaggio, fu disturbato nell'ora della siesta da uno scampanare furibondo.

Affacciatosi alla finestra della locanda, vide un prete attaccato alla fune della campana e non si trattene. *Ciòcät ar bal!* gli urlò inferocito. E il prete di rimando *Ciòcati ti!*. Era di Isola Sant'Antonio. Un gentile incontro tra compaesani che finì ovviamente in bisboccia.



Giuni ad Damiö in divisa nel 1916.

Tornato in Italia, partecipò alla Grande Guerra come artigliere e fu in trincea sul Carso. Niente eroismi inutili: continuò a sognare cavalli e nuove nazioni da percorrere. Alla fine del conflitto riprese le sue scorribande per l'Europa: l'Ungheria e la



Giovanni Curone un po' di anni dopo in un momento di relax.

Jugoslavia gli divennero in breve familiari, ne imparò i linguaggi (per uno che parla con i cavalli, le lingue degli uomini sono uno scherzo). In Croazia la sua capacità di ingurgitare cibo oltre ogni umano limite divenne leggenda.

Dopo un periodo di digiuno forzato, arrivò una volta in una trattoria e divorò una dopo l'altra trenta uova, bevve un paio di litri di vino e terminò con una costata di manzo. C'era tutto il paese a vederlo e il suo nome divenne familiare anche ai ragazzini delle Elementari.

Un esempio efficace di relazioni pubbliche alla castelnovese.

Tornato in Italia, continuò la professione di commerciante di cavalli, alternandola con quella di macellaio, ma l'abbattere gli animali gli turbò presto i sonni, stanti i rapporti di mutua comprensione che si erano ormai stabiliti tra lui e i quadrupe.

Divenne agricoltore ed è attualmente filosofo a tempo pieno presso il Bar della Posta di *Gedeó*.

Carletto u Romano - CARLO FRIONI 1927-2009

da «il gazzettino della bassa valle scriveria» maggio 1976, di *Gennaro Pessini*

Questo è un castelnovese che parla romanesco, la stessa lingua di Pascarella e Trilussa, la stessa probabilmente che usava Giulio Cesare per mandare al diavolo i suoi luogotenenti che lo rimproveravano di essere una checca. I romani sono una razza antica e Carletto, la grandezza romana, l'ha respirata intera da ragazzo. Ha avuto il privilegio di dormire più notti sotto le volte del Colosseo, non perché non potesse permettersi l'albergo, ma per rinsaldare il vincolo con gli illustri antenati.

Ha ancora negli occhi la lucentezza delle stelle intravviste tra le crepe delle immani colonne. "Soprattutto d'inverno - confessa - erano 'na meraviglia; me rifacevo l'occhi".

Da questa infanzia archeologica, finì in un istituto retto da religiosi.

Ne fuggì presto, a causa della non eccellente qualità della marmellata che gli servivano al mattino insieme al caffelatte, ai crostini e al succo di pompelmo; lo champagne che gli facevano bere la domenica, poi, era uno schifo. Tutte annate scadenti.

Gli è rimasto, però, un profondo attaccamento al clero. La vista di un abito talare lo riempie di giubilo. Quando passa un prete, i suoi amici devono tenerlo, per impedirgli di andare a baciargli la mano. Devono proprio tenerlo con la forza.

Fino ai sedici anni lavora presso un gommista e viene introdotto ai sacri misteri della vulcanizzazione. È la scoperta di una vocazione. Sempre povero *come 'n gatto der Colosseo*, ma con un mestiere in mano.

L'8 settembre del '43 si trova a vivere una pagina storica.

Assiste a porta San Paolo allo scontro tra i granatieri di Sardegna e gli ultimi tedeschi che stanno sbaraccando da Roma. Dà una mano a trasportare i feriti e diventa una delle mascotte degli insorti.

Dopo questa parentesi bellica che gli ha procurato solo un momento di effimera gloria, Carletto sbarca a Castelnuovo e riprende la sua attività di gommista. Prima nell'officina di Aurelio Rossi, poi in proprio, in un buco



Carlo Frioni al tempo delle osterie di fuoriporta a Roma.



U Romano al centro, con due amici partigiani: Giuseppe Berri (*ar Picul*) e Teresio Emanuelli (*ar Piné - Razzo*).

ricavato da un'ala di Palazzo Centurione, di fronte al negozio di meccanico *d'ar Piné*. Il periodo postbellico rappresenta un'occasione d'oro. Mancano i pneumatici. Carletto li ricostruisce utilizzando di tutto: dai residuati bellici al *chewing gum* masticato dai liberatori. Il suo genio si manifesta intero, ma non riesce ad approfittarne perché, come amministratore, è una frana. Non sa dire di no a nessuno, presta soldi agli amici in difficoltà, si dimentica di chiederne la restituzione; da sognatore qual è si imbarca in imprese nelle quali guadagnano tutti all'infuori di lui. I conti gli fanno senso, preferisce passare il suo tempo libero in mezzo ai boschi di Scrivia con gli amici, ricordando le stelle del Colosseo e respirando l'aria della libertà. Dopo il matrimonio con Paolina Ferrari, avvenuto nel '47, si dà a esperienze internazionali, come consulente di commercianti di pneumatici. Il suo fiuto e la sua competenza lo portano più volte a Londra dove, per una serie di malintesi, si ritrova a rimpiangere i tempi dell'istituto religioso.

Ancora una volta gli difetta il senso pratico, ma Carletto non se ne preoccupa. L'importante è vivere *de core*, dando alle cose della vita il valore che hanno. Vale di più trovarsi alla domenica con gli amici, lasciarsi andare lungo la Scrivia su un *barcè*



Il gommista Carletto dinanzi alla sua officina nell'angolo di palazzo Centurione, fra le vie Garibaldi e Torino.

senza governo, o appostare la carpa Adalgisa per giorni e giorni anche se poi sarà qualcun altro a catturarla.

“Era - ricorda Carletto - una carpa gigantesca, sembrava un maiale sott'acqua”. Ma a Carletto mancava una strategia e la carpa finì nel retino di un furbo. Niente rimpianti, né per la carpa né per gli affari sfumati.

Oggi Carletto *u Romano* ha un negozio da gommista che va bene. Lo aiuta il figlio Marco che ha ereditato dal padre la passione per i pneumatici e in più sa fare i conti. La figlia Luciana è maestra elementare e alle ultime elezioni è stata eletta consigliere comunale. Un po', forse, anche per la simpatia di cui gode il padre presso tutti i castelnovesi, che hanno imparato ad apprezzare questo romano anarcoide che non è mai stato il servo di nessuno. Un uomo libero.

Un pacifico che si concede ogni tanto un sogno cattivo: *er Cupolone* che si stacca da Roma ed entra in orbita seguito da una nebulosa di neri *bacherozzi*.

Rico Barlich - ENRICO SOLDINI 1907-1976

da «il gazzettino della bassa valle sciviana» gennaio 1977, di *Antonello Brunetti*

Tre mesi fa, mentre uscivo in via Roma dalla redazione del “gazzettino”, mi imbattei in Enrico Soldini che pedalava con fatica verso casa, in via Butteri. Lo fermai per chiedergli come mai avesse lasciato quelle fasciose infermiere dell’Ospedale di Castelnuovo, sempre a crocchio intorno a lui, attratte dalla sua loquela affabulatoria.

Eh, mè car Turo, a va ma; ma u s sa mai, magari i gh mèt ancùra na ciàpa.

Aveva il volto più scavato del solito e il sorriso mesto di chi sa di essere ormai agli sgoccioli. Scambiai con *Rico Barlich* poche parole, poi mi salutò perché si sentiva stanco.

Ho saputo della sua morte a fine dicembre, una ventina di giorni fa.

Se ne va un altro dei personaggi caratteristici di Castelnuovo, quei personaggi che tutti conoscono e amano per la loro carica umana, per la simpatia che ispirano, per la capacità di ravvivare con la sola loro presenza un ambiente o una compagnia. Portatori delle genuine tradizioni locali, del dialetto e della cultura popolare fatta di storia e di aneddoti, tramandati di padre in figlio dalla notte dei tempi.

Il soprannome gli derivava dal fatto che, bambino, aveva l’abitudine di strapparsi i bottoni per giocarseli con i compagni e li sollecitava prima del lancio, cantilenando “*Barlich, barlòch, salta int’ar fòs*”.

Nato a Castelnuovo nel 1907, visse lavorando duramente come muratore fin da ragazzino e lo vediamo, con tanto di berretto collocato di traverso, in una foto-ricordo durante la costruzione della fabbrica del tabacco. La sua forza era incredibile, le sue mani enormi giustamente famose.

Dopo il lavoro era a disposizione di tutti, con quella spontanea capacità di godere la vita senza, però, dimenticare le ingiustizie. Sempre pronto a raccontare, spesso arricchiva un po’ le vicende.

Sapeva smontare in un attimo un gradasso con una caustica battuta pronunciata con quel suo vocione gutturale e strozzato, che non gli impediva, con risultati disastrosi, di unirsi ai cori degli amici. Un’altra sua caratteristica era la non conoscenza dei nomi propri e tutti venivano apostrofati da lui con il nome di Arturo, appunto *Turo*.

Spesso spariva nei boschi di Sciviana, ove amava vivere e vagare dedicandosi soprattutto alla pesca. Famosi i suoi appostamenti, *int’ar mujò ad Mardè*, per catturare la carpa Adalgisa, una enorme carpa che impegnò una lunga lotta con Rico il quale fece



Rico con la moglie Teresa.



Enrico, al centro in canottiera, nel 1935 durante la costruzione della fabbrica del tabacco.

ricorso ad appostamenti a tutte le ore, pasture varie, lusinghe e insulti. Da allora ogni carpa di proporzioni notevoli venne denominata Adalgisa e mai nome fu più appropriato: chissà come fece Rico a sapere che Adalgisa vuol dire proprio “nobile freccia”!

Ho avuto modo di conoscerlo bene tre anni fa quando fece da capogruppo in occasione di un soggiorno invernale a Spotorno che avevo organizzato, per conto del Comune, a favore degli anziani di Castelnuovo.

Fece saltare tutti i programmi degli organizzatori che si erano scervellati per architettare gite, giochi, incontri e spettacoli. Ci pensò lui a far sentire come a casa propria i compagni e a evitare i momenti di pausa e di noia.

Ricordo bene quanto mi disse in occasione di una telefonata fattagli a Spotorno per sapere come andavano le cose. Mi rispose con quel suo caratteristico vocione “*Vèh, Turo, i stuma mè i pascià, ar vé l'è bó, u s mängia da Diu; ma cun tûta st'aqua chi u gh'è gnönca un barcè!*”.

... e *Tilio Barlich* - ATTILIO SOLDINI 1934-2007

da «il gazzettino della bassa valle scivria» settembre 1977, di *Michele Arezzi*

Il nostro Gianni Brera (*Carluccio ad Carnèli*) non ha mai voluto dire la verità su Attilio Soldini, il figlio del mitico *Rico Barlich*.

Da quando l'ultimo gladiatore castelnovese ha appeso le scarpe al chiodo, stranieri di ogni risma e di ogni luogo spadroneggiano impunemente sul nostro campo di foot-ball, timidamente contrastati da abatini malnutriti, alti come coppi e fragili come sposine: un soffio e cascano per terra.

Incredibilmente si vede ora a Castelnuovo l'indegno spettacolo di arroganti lomellini vincere partite e tornarsene a casa senza un occhio nero e con le caviglie intatte.

Questi discendenti dei corrotti Longobardi hanno colto incredibili trionfi sul nostro suolo goto senza colpo ferire, forti del fatto che Attilio Soldini non era più in campo a somministrare la virile giustizia del “tecco” fra le costole. È finita un'epoca di gioco maschio ed è iniziata l'era dei giri di valzer e delle riverenze: il Basso impero del gioco del calcio.

Tilio ricorda con rimpianto le fasi salienti della sua carriera di calciatore: dal primo campionato giocato nel 1948-49, quando allenatore della Castelnovese era il mitico Beppe Spinola, all'ultima partita disputata nel 1974 con relativa consegna della targa a “capitan Soldini”

All'inizio era in uso il “metodo”, uno schema di gioco che attribuiva allo stopper, ossia



Attilio Soldini con la casacca castelnovese nel 1973.

a *Tilio*, la funzione di ultimo baluardo della squadra: l'avversario andava fermato con tutti i mezzi, compresa la scarpata sulle gengive. Gli arbitri allora espellevano solo quando qualcuno, a causa delle botte ricevute, cadeva in coma profondo.

Poi venne il "sistema" con le complicate triangolazioni che segnarono la decadenza del gioco individuale. Gli arbitri cominciarono a parlare come avvocati e a citare a memoria il regolamento. Ciò non

impedì alla nostra squadra di combattere ancora per alcuni anni epiche battaglie ai limiti del codice penale.

Valga per tutte quella che a lungo venne ricordata come "l'imboscata di Sant'Angelo Lodigiano". Cominciò con uno sputo in faccia a *Tilio* da parte di certo Battaini, il quale ricevette immediatamente la sanzione del calcio all'altezza dell'osso sacro.

Ne seguì una mischia generale, durante la quale accaddero le seguenti cose: 1- fuga generale dei nostri giocatori, 2- Soldini si apre la via degli spogliatoi brandendo un mattone, 3- assedio del pullman della nostra squadra, 4- ferita lacero contusa all'arbitro, 5- il nostro allenatore Mario Sturla, accorso a difendere i suoi ragazzi, scagliato di peso oltre il muro di cinta.

L'anno successivo fu firmato un trattato di pace nel corso di una cena di riconciliazione, durante la quale Battaini guardò storto Soldini. *Tilio* rispose con una manata in faccia, qualcuno prese le parti di Battaini, qualcun altro difese Soldini e...

Altri tempi, altri uomini.

Quando entrava in azione il tandem Soldini-Silvestri, il grintoso muratore *Tilio* e l'elegante ma implacabile metalmeccanico Franco, si diffondeva il terrore allo stato puro, il panico si materializzava, gli ortopedici di tutta la provincia cominciarono a tenere pronti i ferri del mestiere.

Tilio ricorda con rammarico quando venne visionato dalla Juventus, ma la società castelnovese non permise il passaggio: quanti trucchi avrebbe potuto insegnare ai torinesi! Acqua passata.

Fuori dal campo è un gigante buono, grande lavoratore, gentile e generoso con tutti, innamoratissimo della moglie Cesarina, la più fanatica dei suoi fans.



Capitan Soldini, San Desiderio 1974, viene premiato in occasione di una delle sue ultime partite, una amichevole con l'Alessandria terminata 3 a 3.

Il tipografo CARLO CASSINELLI 1892-1983

da «il gazzettino della bassa valle scrivìa» aprile 1977, di *Antonello Brunetti*

A memoria di castelnovese vivente Carlo Cassinelli è sempre vissuto nella sua tipografia, miscelando inchiostri e impaginando manifesti, annunci mortuari, moduli, depliant.

Non fosse per un marcato accento dell'Oltrepò che lo tradisce, si potrebbe pensare che appartenga alla schiera dei "ronchetti" castelnovesi che hanno dichiarato guerra alle leggi biologiche mantenendo un fisico intatto in spregio al passare del tempo.

Anche se viene da fuori, il signor Carlo è ormai uno dei nostri a tutti gli effetti, soprattutto perché sotto i suoi torchi tipografici è passato più di mezzo secolo di storia locale, storia a volte umile e dimessa, ma sempre indispensabile a tessere l'epopea del nostro paese che è fatta di vita e di opere più che di vane ciance. Ha cominciato a undici anni, buttati i libri alle ortiche, a frequentare la tipografia vogherese

De Foresta che sorgeva allora presso il Politeama dove si tenevano i concerti e si rappresentavano opere e operette. In un sol colpo gli entrarono nel sangue l'amore per il lavoro tipografico e la passione del palcoscenico. Ancora adesso ascolta musica "di quella buona" e scartabella libretti e spartiti. L'altra musica che gli allietta la vita è quella delle macchine che girano tutto il giorno sotto il suo occhio attento ai refusi e alle sbavature di inchiostro.

Attraverso la vita è passato con la ferrea fiducia di chi crede che a muovere il baraccone universale sia la mano di Qualcuno che sa il fatto suo. I suoi solidi principi



Carlo Cassinelli, nel dicembre 1974, riceve il premio "Fedeltà al lavoro".



Sulla destra la prima sede della tipografia Cassinelli, nel 1925.

Il Comune gli aveva affittato alcune stanze dell'antico collegio dei Gesuiti, sulla via Roma (locali ora demoliti per la costruzione della palestra delle Scuole Elementari).

gli hanno permesso di passare attraverso esperienze drammatiche cogliendo, dove era possibile, il segno della bellezza e della umanità. Anche nel pantano della guerra ha trovato qualcosa da conservare.

Mentre racconta le vicende che lo hanno visto fantaccino nel conflitto 1915-18, non si sofferma sugli episodi cruenti, sul sangue, sulla fame che ha sofferto, ma ricorda con commozione alcune figure che gli hanno teso la mano: un carceriere tedesco che gli offrì una fetta di pane nel campo di concentramento di Sigmundsherberg, una famiglia di contadini della Boemia presso cui fu mandato a lavorare e che lo trattò come un figlio, compagni di prigionia di cui rammenta nome, cognome, fisionomia e abitudini. Dal maggio del 1916 all'ottobre del 1918 il giovane Cassinelli fu sballottato tra campi di lavoro e campi di concentramento.

Racconta che fuggì con un compagno da un campo di lavoro e mi aspetto di sentire il resoconto di una drammatica evasione, stile film di John Wayne, ma non è così: "Mi recai in città in cerca di avventure galanti, ma dopo due giorni, finiti i viveri, mi consegnai spontaneamente ai gendarmi. Fame e avventura non vanno d'accordo".

Così l'antieroe varca le soglie del carcere dello Spielberg per motivi meno patriottici di quelli che vi condussero il connazionale Silvio Pellico.

Non fa a tempo a scrivere una versione personale di "Le mie prigionie". Quel candido italiano sentimentale dovette riuscire simpatico ai tedeschi che lo rimandarono presso un'altra fattoria ad attendere la fine della guerra.

Tornato in Italia con mezzi di fortuna, apre a Castelnuovo una sua tipografia in via Roma nell'antico convento dei Gesuiti e subito dopo si sposa. Dal 1929 al 1937 alterna il lavoro di tipografo a quello di gestore del cinema Verdi. È l'epoca del film muto, ma le comiche vanno a ruba e non c'è materiale a sufficienza per un ricambio costante. Allora Carlo si ingegna a tagliuzzare quelle che ha e, ricucendo spezzoni di comiche diverse, crea nuove storie, un po' confuse, ma il pubblico è di bocca buona, trangugia e ride a crepapelle. L'avvento del sonoro è per lui la fine di una esperienza. La prima pellicola che presenta è un documentario sulla Siberia che, proiettato in una gelida sera di gennaio in una sala riscaldata solo dal fiato degli spettatori, scatena la reazione del pubblico che chiede a gran voce la testa del gestore.

A questo punto ritorna a tempo pieno alla sua tipografia a tessere la sua storia fatta di saggia adesione ai semplici e solenni ritmi della natura, ovviamente mai in ultima fila, come attestano le migliaia di volantini stampati notte-tempo per i partigiani o il lungo periodo di operosa presidenza dell'Associazione combattenti e reduci.



Cassinelli viene premiato al castello quando lascia la carica di presidente ad Alfredo Maggi.

Fiurô ra Préna - FIORINA MENSI MARINI 1888-1983

da «il gazzettino della bassa valle scriviana» novembre 1977, di *Fulvia Bernardini*

Sono questi i tempi dell'emancipazione femminile, della padronanza del proprio corpo, della propria vita; ma *Fiurô* di femminista non ha assolutamente nulla e non ne sa nulla.

Lei, come donna, ha vissuto gli aspetti più tradizionali: moglie devota e sottomessa che collabora nei campi per mandare avanti il menage familiare, che serve in casa, la mamma che alleva figli, tanti figli: dieci, nati nell'arco di 23 anni.

Fiorina Mensi, detta *Fiurô*, che tutte le famiglie benestanti chiamano per i lavori pesanti e soprattutto per lavare i panni e fare bucato, quando le lavatrici erano ancora da inventare.

Ha fatto anche la balia per tanti castelnovesi, almeno un'altra decina. Non li ricorda tutti, i nomi sfuggono. Ricorda Francesco Setti, Suigo, Gianfranco Zerba.

Non era un tipo vistoso, ma una donna che si tira su venti figli non è donna da poco. Tirati su in modo decoroso anche se non era facile.

Ora è alla "Casa di riposo Balduzzi" e ha 90 anni. È tranquilla, parla degli anni lontani ricordando quando a 18 anni sposa Marini, rimasto vedovo molto giovane con due bambine piccolissime. "Mi faceva compassione quando lavoravamo insieme nei campi e allora ho fatto su il mio fagotto e sono venuta ad aiutarlo".



Fiurô nel 1929 con il marito e metà dei suoi dieci figli. Da notare il lenzuolo bianco teso per fare da sfondo.

È incredibile vederla novantenne così sana, forte, lucida e serena, dopo aver lavorato duramente per tutta la vita e fatto crescere Carlo, Luigi, Emilio, Ernesto, Pierino, Giulio, Pietro, Bruno, Angelo, Vittorio. Unico vantaggio: il non dover cucire abitudini anche per le femminucce: tutti maschi i suoi dieci figli!

Deve la sua tranquillità a un temperamento energetico ma dolce e senza ansie.

Per lei era cosa normale recarsi a Scrivia a lavare i panni portandosi nella *spurténa* i tre figli più piccoli che doveva allattare. Sul soprannome dei Marini, ossia *Préna*, è nata una leggenda, o meglio sembra una leggenda, perchè il fatto è realmente avvenuto. Una volta, a inizio inverno, rimettendo nel cestino i figli che aveva portato con sé in campagna, ne dimenticò uno. Qualche ora dopo, resasi

conto dell'accaduto, ritornò sconvolta là dove aveva lavorato. Ritrovò il bambino che dormiva beatamente, avvolto in uno spesso scialle completamente ricoperto dalla brina, *ra préna*. Solo quando raggiunse casa, dopo una corsa affannosa, il bimbo, avvicinato alla stufa, si sentì a disagio e scoppiò in un pianto diretto.

Un ricordo ben vivo nella sua memoria è il viaggio che fece a Roma, ospite per cinque giorni di Mussolini, che dava un premio a chi aveva tanti figli e lei gliene aveva forniti ben dieci, e tutti maschi, per le sue guerre future.

Quando poi le guerre arrivarono, partirono in quattro, più il padre, a fare il soldato. L'8 settembre, con i militari che cercavano di tornare a casa per sfuggire ai tedeschi, *Fiurò* aiutò decine di "sbandati". E intanto altri due suoi figli si univano ai partigiani. *Fiurò* è contenta di essere alla Casa di riposo.

Ha servito gli altri, ha lavorato tanto e ora può dire "Qui ho il mangiare pronto, sto al caldo, posso dormire tranquilla: è venuto ora il momento di riposare".

***Fiurò* oltre a lavorare in campagna faceva la lavandaia per parecchie famiglie e anche per la Parrocchia.**

Nel 1989, a Palazzo Centurione venne allestita una mostra dedicata ai carri agricoli e ai mestieri. Nella foto si fornisce un'idea del lavoro della lavandaia. La biancheria viene collocata *int ra bëna*, vasca di legno dalle pareti basse e inclinate, piazzata in pendenza. Sulla parte alta, un panno di canapa *sanradù* con un mucchietto di cenere ricavata dalla combustione dei gelsi. Travasando con un secchio di ferro acqua bollente, dal ceneraccio filtrava la liscivia *alsia*. Nella parte bassa *dra bëna* si insaponavano i panni utilizzando *l'asa da lavà* e battevoli contro i fianchi.



Nella seconda foto, *ar fugó* per scaldare l'acqua *int ra caldéra* di rame da rovesciare *int'u sèbär* di legno posato su appositi cavalletti incrociati *crusèra*.

Va ricordato che un buon lavaggio richiedeva tre giornate.



Elena ra Gedeóna - ELENA DE CARLI 1927-2009

da «il gazzettino della bassa valle scrivina» dicembre 1977, di *Antonello Brunetti*

Il bar della Posta è una istituzione castelnovese le cui origini risalgono agli albori del secolo. Settant'anni di storia sono passati sotto gli occhi degli avventori che, allora come oggi, vi si recavano a prendere il caffè, a giocare a carte, a festeggiare le più disparate ricorrenze. Possiamo senza fatica immaginare, al di là dei vetri di questo osservatorio puntato sulla vita brulicante della piazza, il passeggio dei notabili di inizio secolo, impegnati in animate discussioni sulle vicende economiche della banca Gobba o della filanda Richembach, sull'insipienza del principe Centurione, sulla crisi della democrazia parlamentare. Altri passeggi domenicali, altri intrighi, e a volte anche scontri, al sorgere del fascismo; i comizi del dopoguerra che riempivano la piazza; il formarsi delle prime amministrazioni democratiche sempre contrattate in estenuanti maratone tra la torre e la chiesa, tra il bar Umberto e il bar della Posta.

Un'immagine interna, negli anni Sessanta: avvolti in una cappa di fumo, i giocatori di biliardo; le accanite partite di carte a scopone, a brisca in cinque, a "Marianna", ai tarocchi o a "Mitigat" con tanto di spettatori che non osavano intervenire se non a fine giro; defilati e solitari alcuni beoni tristi e con lo sguardo vuoto; altrettanto defilati,



Anni Cinquanta. Da sinistra: Carlo Ferrari *ar Mas-cé*, Angiolino Rossi (*ad Danièl*) Gedeò, Eugenio Pessini *Gèni ad Giacob* ed Elena De Carli.



Elena ra Gedeóna nel suo regno.

ma in un numeroso gruppo i "sovversivi" (Milié, Mussio, Balduzzi *Casè*, Staltari, Civelli, Pattarini, Casasco, Rovati) che, a bassa voce, commentavano vicende politiche mondiali e locali o iniziative da prendere a fianco del sindacato.

Oggi, 1977, chi si affaccia sulla piazza la mattina di una domenica qualsiasi è colpito dal via vai dei gruppetti dei politici che si incrociano, si accorpano, si dividono; mentre tutt'attorno i mediatori contrattano; i contadini si scambiano notizie sui prezzi, gli sportivi si esaltano e le voci si alzano, i giovani si accordano e anche qualche donna, per tempi assai più limitati, si informa sulle ultime novità del paese e sulla salute delle famiglie amiche prima di correre a casa a preparare pranzo o cena.

Niente sembra cambiato da quando *Giànu ad Danièl* serviva il vermouth a baffuti personaggi avvolti in mantelline per ripararsi

dal freddo appena mitigato da una stufa fumosa o da quando Angiolino, detto *Gedeó*, imbastiva chilometriche discussioni di caccia, vere e proprie lezioni di zoologia tenute dalla cattedra del banco di mescita, dimenticando magari di servire qualche cliente non introdotto ai misteri venatori.



Una foto del 1976 con alcuni avventori del Bar della Posta.

Dopo la scomparsa di Angiolino è toccato a sua moglie Elena, ovviamente detta *ra Gedeóna*, gestire da sola la gloriosa istituzione del bar della Posta, fare da tutrice agli avventori più giovani, tener su di morale i beoni con la sbornia triste, fare da buttafuori ai tiratardi.

Venuta a Castelnuovo nel 1949 da Pedavena - raggiungendo la sorella Maria che sposò Emilio Valdata e gestì anch'essa per decine d'anni, sempre sorridente, un bar nella piazzetta di via Dante - non ne è più ripartita. Tra di noi ha portato una ventata di spigliatezza tutta veneta, il gusto di un "ciacolar" disinibito che, con il progressivo apprendimento dell'idioma locale, si è trasformato in una forma di partecipazione attiva ai casi personali dei clienti. Perché il bar ha da essere luogo, oltreché di svago, di confessione e di sfogo per le ferite arrecate dall'avversa fortuna. Altrimenti si riduce ad abietta mescita di beoni. Chi non capisce questo principio ha poche probabilità di fare fortuna come barista.

Elena ha compreso il carattere sociale del bar e vi ha portato la sua naturale inclinazione al colloquio, alla comprensione partecipata, al confronto. È nato così un sodalizio con gli avventori che li ha resi fedelissimi dell'istituzione.

Quando Elena se ne andrà a godere la sua meritata pensione rimarremo tutti quanti un po' orfani.

Pédär u Surd - PIETRO BARBIERI 1892-1980

da «il gazzettino della bassa valle scriviana» dicembre 1978, di *Antonello Brunetti*

Chi lo conosce sa che apparentemente è un tipo normalissimo. Un agricoltore modesto e sagace come ce ne sono un po' dappertutto, con la sua cascina sulla sponda sinistra del rìle Calvenza, immersa nel fogliame degli olmi e delle vigne che la circondano e segnalata da un gigantesco gelso al centro del cortile. Un tipo che magari potete ancora vedere in giro nei campi con la doppietta sulle spalle in cerca di selvaggina.



Pédär nella carta d'identità del 1927.

Qualche altra volta, anche se ha ormai ottantasei anni suonati, lo si può scorgere con la schiena curva in mezzo ai suoi campi che ancora coltiva, con la collaborazione del fratello e della sorella, anch'essi prossimi agli ottanta anni.

Chi lo conosce sa tutto questo, ma non sa, soprattutto se è giovane, quale vita avventurosa abbia avuto *Pédär u Surd*.

Sui vent'anni, infatti, quando Castelnuovo formicolava di gente e aveva più di ottomila abitanti, era già in Argentina (per guadagnare un bel gruzzolo da mandare o da portare a casa) dove lavorava come "imboccatore" sulle trebbie in mezzo alle infuocate aie della Pampa o a raccogliere pannocchie durante la *cosesia*. Là, in compagnia di altri castelnovesi, si addestrò alla lotta per la difesa dei propri diritti partecipando a manifestazioni di protesta contro i poliziotti dei grandi "estancieri".

Rientra, però, in Italia, con altri duecentomila giovani emigrati, per partecipare alla Prima Guerra mondiale. Viene arruolato nell'11° Bersaglieri e partecipa a tutte le operazioni in cui il suo reggimento viene impegnato.

Nella ritirata di Caporetto viene fatto prigioniero con l'intero suo battaglione, che aveva contribuito a salvare con atti di coraggio, per i quali fu proposto a una ricompensa al valore.

Inviato prima in Austria, viene poi trasferito su una lunghissima tradotta, sotto la sorveglianza dei tedeschi, fino nelle vicinanze di Kiev in Ucraina. Di lì, con altri prigionieri italiani, viene inviato fino ai confini col Belgio, dopo un interminabile viaggio di nove giorni.

In quest'ultima località, col carico della sua esperienza, viene sorpreso dall'armistizio che, per lui, è come la manna caduta dal cielo, perché lo toglie da un serio guaio in cui l'aveva cacciato la sua esuberanza giovanile: una minaccia di denuncia al tribunale dei prigionieri, che poteva avere gravissime conseguenze. Motivazione: il bersagliere Pietro Barbieri aveva pubblicamente accusato i tedeschi di guardia al campo di manomettere i pacchi che provenivano dall'Italia.

Finalmente a casa, partecipa alle battaglie politiche del primo dopoguerra e si schiera dalla parte dei lavoratori, organizzati prima nel Partito Socialista e poi, dal 1921 all'atto della sua costituzione, nel Partito Comunista al quale aderisce con altri suoi compagni, tra cui Gavio (*Sapiachè*), Giovanni Gatti, Pietro Simonelli (*Schéna*), Luigi Cassola, Pietro Bettini, Angelo Brunetti, Dario Perdome e il sindaco Natale Beltrami.

Con l'avvento della dittatura fascista *Pédär u surd* si ritira nella sua casetta in campagna senza che nessuno osasse mai aggredirlo, anche se fu più volte minacciato. La sua fama di giovane dai muscoli d'acciaio gli aveva guadagnato il rispetto degli avversari, i quali, quando lo incontravano, preferivano girargli alla larga.

A questo proposito, uno che a quei tempi se ne intendeva di animali da stalla, una volta ebbe a dire parlando con altri: "È meglio prendersi un calcio da un cavallo che un pugno da *Pédär u Surd*".

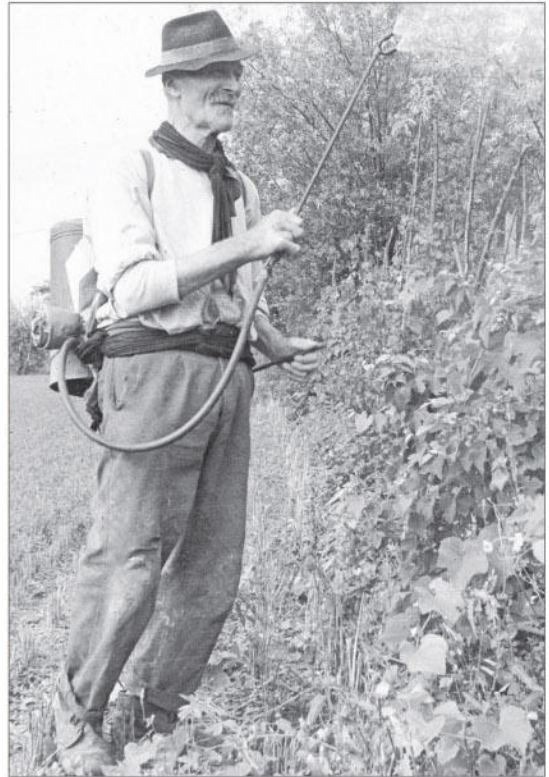
Col passar degli anni non perse mai la baldanza giovanile e ancora adesso, le rare volte che lo si incontra in paese o in qualche locale pubblico, lo si vede intento a tener validamente testa a chiunque, nelle discussioni sui più disparati argomenti.

In tali circostanze inarca la schiena incurvatasi con gli anni, sistema i lunghi baffi bianchi intorno alla bocca, si spinge il cappellaccio da lavoro sulla nuca, la sua voce si fa tonante e si lancia in ragionamenti ricchissimi di citazioni e di cenni ad avvenimenti storici e a fatti personali, qualche volta integrati dal fratello Silvio e soprattutto dalla sorella Severina.

Quando sono andato a trovarlo per questo articolo, mi ha guidato nel magazzino ove tiene i vecchi attrezzi che mi aveva visto fotografare nella visita precedente. A quegli attrezzi tiene molto, sono il simbolo della sua vita trascorsa in mezzo ai campi con la fronte madida di sudore che si terge con il grande fazzolettone nero perennemente attorcigliato intorno al collo.

Mi mostra dei pezzi di ferro arrugginiti; mi spiega che erano resti di un erpice costruito da mio nonno, utilizzando i cerchi smessi delle ruote dei carri. Mi indica una catena di camino con gli alari e anche in questo caso "*U i a fat tò nònu Ngilè*". Quei ferri erano per lui un simbolo di un'epoca dura, di lotte energiche, di caratteri che non si piegavano.

Barbieri è una vera e propria enciclopedia vivente, la sua prodigiosa memoria ha necessità di pochi istanti per dirvi, se glielo chiedete, che cosa è successo, ad esempio, a Castelnuovo nell'ottobre del 1921. In lui sono incasellati fatti, personaggi, costumi, tragedie e gioie di ottanta anni di storia castelnovese; ma, tramite i racconti sentiti da bambino nelle stalle, riesce a risalire sino al 1859, con tanti aneddoti come quello dell'au-



Pédär mentre "dà l'acqua" alla vigna, accanto alla sua casa lungo la strada che porta alla cascina-bigattiera del Cerro. Degni di nota il fazzolettone nero al collo, tipico degli anarchici, e la lunga fascia nera intorno alla vita che in Argentina, oltre a fasciarsi la schiena, serviva per reggere il sacco in cui infilare le pannocchie, utilizzando così entrambe le mani per la *cosecia*.

striaco sorpreso su una pianta da un contadino mentre rubava fichi, con relativo scambio di battute esilaranti in dialetto teutonico-castelnovese.

Il tutto espresso in un dialetto denso di termini ormai in disuso, pronto a trasformarsi in un perfetto italiano quando gli interlocutori non sono di sua conoscenza. Spesso lo interrompo per conoscere il significato di termini inusuali. Non per nulla il maestro Grassi (*Cupé*), studioso del nostro dialetto, trascorrevolentieri lunghe ore con lui. Quando mi reco in visita ai Barbieri è inevitabile rimanere a chiacchierare per almeno un paio d'ore, sino a quando vedo che Severina comincia ad armeggiare intorno alla stufa e allora capisco che è venuto il momento di alzarmi e lasciare questo straordinario terzetto di fratelli ottantenni.

Ma ancora fuori, al buio, presso l'olmo che affianca il ponticello, la discussione prosegue, mentre a cento metri di distanza un nuovo mondo, rappresentato dall'autostrada e dal flusso di migliaia di camion, scivola verso un futuro che non ci affascina.

Alla fine me ne vado sul serio dopo una stretta che mi stritola la mano e un *Arvädäs!* secco, ma colmo di amicizia e di calore.

Un uomo che ha fatto tesoro della sua esperienza utilizzandola nel migliore dei modi ai fini pratici della vita.

Un uomo non isolato dal mondo, ma sempre a contatto con la realtà quotidiana che, però, ultimamente tende a rifiutare perché deludente e soggetta a modifiche, in peggio, troppo rapide.

Un timido che non sono mai riuscito a convincere a venire a scuola per raccontare ai miei alunni la sua vita, l'agricoltura e i valori di un tempo.

Quanta fatica ho fatto per persuaderlo a lasciarsi scattare questa foto mentre "dava l'acqua" alla vigna, ma nulla da fare quando gli chiesi di indossare il poncho che portava in Argentina; purtroppo troppo tardi mi accorsi che, mentre glielo chiedevo, si era bloccato commosso, con quel pezzo di tela ruvida in mano, e che gli scorreva una lacrima sulla guancia incavata.



Nel giro di un decennio i tre fratelli Pietro, Silvio e Severina Barbieri, superati abbondantemente gli ottant'anni, se ne sono andati, lasciando tutto solo l'imponente gelso secolare (nella foto, ricoperto dalla galaverna), intorno al quale ruotava la vita dell'aia al centro della cascina Colombina dei Barbieri.

Ancora un inverno e poi anche per *ar muró di Surd* viene la fine, per mano di uomini che non erano cresciuti con lui e che non lo consideravano come il loro migliore amico.

Carcababi - GIOVANNI SCARABELLI 1877-?

da «il gazzettino della bassa valle scrivina» luglio 1979, di *Maria Grassi*

(Giovanni Scarabelli, di professione ciabattino, giocando a bocce o nel corso di una rissa, era stato colpito con violenza ad un ginocchio perdendo la mobilità di una gamba. Forse il fatto avvenne a Lungavilla, detta anche Carcababi).



Carcababi nel 1917 fra le maestranze della "Maggi scarpe" (al centro).

Di solito se ne andava, tic - tic, tac - tac, pestando con forza la stampella di legno, quasi a voler trovare maggiore superficie d'appoggio. Nel tratto via Torino - Circonvallazione incastrava il bastone tra un ciottolo e l'altro della strada; frequentemente seguito da un branco di monelli urlanti, continuava il suo penoso andare lungo la via Tavernelle in direzione di Pontecurone, procedendo lungo la strada assolata. Piano piano e con fatica.

Il grido dei ragazzi si ripeteva uguale sotto il sole accecante, sotto l'arsura che incombeva su tutto, anche sugli animi. Si ripeteva uguale e crudele: "Car-ca-ba-bi, pón pón pò!". Le vocali arrotondate e appesantite dalla cadenza dialettale, parevano ampliarsi e ripercuotersi: il grido si ripeteva acuto e insistente, ignorava povertà e squallore. "Car-ca-ba-bi, pón pón pò'!". E questi avanzava, meglio arrancava, usando una stampella, anch'essa impietosa poiché l'aiuto, che a stento dava permettendo l'equilibrio al corpo sformato, glielo faceva subito ripagare obbligandolo a movimenti privi di armonia.

Avanti, a sinistra, al di là di un largo cancello si scorgeva tra il verde dei platani un bianco villone; a destra, una teoria di case interrotte da alcuni vicoli. Davanti all'abitazione dei fratelli Bensi, chiamata *Palasi*, sostava per ore un vecchio, seduto su una poltroncina di vimini coperta da cuscini casalinghi. Costui, all'avvicinarsi dello sciancato, allungava un nodoso bastone, quasi ad impedirne il lento procedere, ma senza cattiveria, così, per unirsi forse alla rumorosità dei ragazzi, mentre il suo cane, vecchio e tardo, non faceva manco una piega.

E *Carcababi* continuava il cammino, tra l'accecante bagliore. Il marciapiedi, coperto di pietrisco tagliente, non gli agevolava il cammino, e le automobili, pur rare, sollevavano un polverone che penetrava nel naso, nella bocca, nella pelle. E *Carcababi*, voltandosi talvolta, rispondeva agli urli e ai lazzi dei monelli che sottolineavano la loro incosciente crudeltà con lancio di verdure mai commestibili.

Ogni volta il passaggio del disgraziato lasciava nel mio animo di bambina un senso di vuoto sospeso e di impalpabile disagio.

Dove andava *Carcababi*? Dove aveva fine il suo percorso doloroso, oltre la casa bianca del dottor Setti? Non l'ho mai saputo.

L'ultima volta che lo ricordo, aveva deviato dal suo solito cammino.

Iniziata, come sempre, via del Cerro, s'era fermato nei prati a destra della stessa, dopo casa Quattrocchio. Non c'era sole: il mattino era uniforme, grigio pesante e già faceva presagire l'autunno.

La figura dell'uomo era là, scura, stagliata tra il grigiore del cielo e il verde dell'erba. Nulla aveva né di squallore né di debolezza. Il volto tirato, incisivo, esprimeva un dolore consapevole e dignitoso. Figura emblematica di tutta una generazione.

Maria dra Pliché - MARIA PASTORE 1898-1980

da «il gazzettino della bassa valle scrivina» ottobre 1979, di *Fulvia Bernardini*

L'antico ristorante-albergo del Pescatore è tutt'uno con le vicende castelnovesi da metà Ottocento. Fu il bisnonno degli attuali proprietari, Agostino Pastore, a dargli vita: lo chiamavano *ar pascadù* benché fosse agricoltore, ma era nota la sua passione per la pesca, un po' hobby e un po' necessità di arrotondare con il commercio di *stric* e *capsà* il bilancio familiare che allora non doveva essere granché florido.

Agli inizi del Novecento la trattoria godeva già di gran nome, tanto che venne rimodernata e ampliata per far fronte alle sempre crescenti richieste di pranzi e di ribotte.

Pranzi da sposo, soprattutto. Quando ancora si usavano i landò e in cucina troneggiava la mitica figura della moglie di Agostino, *Genia Lavezzari*, soprannominata *dra Pliché*, probabilmente per la sua abitudine di piluccare dai vari piatti per emettere

su di essi il parere definitivo di condanna o di approvazione. Sì, perché *Genia ra Pliché* era, in fatto di culinaria, un'autorità, depositaria di segreti che sono rimasti geloso appannaggio della famiglia. Conosciuta in tutta la plaga, veniva spesso consultata dalle famiglie più in vista che avessero problemi di pranzi di rappresentanza da offrire alle "eccellenze" di allora. Se un pranzo importante non aveva l'imprimatur di *Genia*, scadeva immediatamente al rango di serie B.

Poi, al posto dei landò, vennero le prime automobili, ma l'abitudine di festeggiare le nozze al ristorante Pescatore non fu mai abbandonata. Saranno legioni i castelnovesi che si ricordano di aver offerto agli invitati quegli interminabili pranzi a base di piatti raffinati ma robusti, quando si lanciavano i confetti a *bras uèch* con strage di bicchieri e di piatti, e il tutto si esauriva in sbornie colossali. Complice in ciò anche l'ottimo vino amorevolmente selezionato e curato da Angelo Lucotti, *Angilu*.

Un personaggio, anche lui, indimenticabile; la sua arguzia, che si esprimeva nelle curve dei due gran baffoni che gli incorniciavano il labbro, era quella tipica dei vecchi agricoltori castelnovesi, innamorati della vita e del proprio lavoro: figure solide e sanguigne di cui si va purtroppo perdendo lo stampo.

In cucina, intanto, erano le sorelle Pastore, Maria e Luigina, con l'assistenza dell'onnipresente Palmira, a continuare la tradizione inaugurata da *Genia ra Pliché* e devono anche aver superato la perizia della madre se il loro *bui rulà* e la loro "anatra con le lenticchie", *änga cun ar lintig*, attrassero l'attenzione del celebre gastronomo Luigi Veronelli che dedicò al ristorante del "Pescatore" un articolo entusiasta, a cui seguì l'elogio, su "Panorama", di un altro principe della cucina, Pier Maria Paoletti.

Maria rimase nubile mentre Luigina si sposò con Angelo Lucotti. Il figlio Augusto Lucotti si unisce a Piera Malaspina. Alla gloria del "Pescatore" contribuirono



Maria Pastore in una foto giovanile.

certamente anche l'apporto della signora Piera e del ragioniere Augusto, che al lavoro in banca alternava la mansione di «rifinitore» dei piatti più elaborati. Uno dei segreti degli eredi di *Genia ra Pliché* è stato senz'altro la valorizzazione dei piatti di tradizione locale, arricchiti da buongusto e fantasia. Un altro segreto, e non certo il minore, era il calore umano che i proprietari hanno sempre



A sinistra, in alto, **Luigina Pastore** alle spalle del marito **Angelo Lucotti** e all'estrema destra la sorella **Maria**.

saputo trasmettere nei loro rapporti con gli avventori. Spirava, al Pescatore, aria di famiglia, di quelle vecchie case di campagna con il camino in un angolo e intorno l'odore del legno stagionato. È per questo che i castelnovesi ricorderanno sempre gli inimitabili agnolotti e i bolliti e i carpioni e i fritti misti e le busecche con fagioli e *u ciapüló*, ma anche quella semplice e sincera cordialità che faceva bene allo spirito e preparava favorevolmente lo stomaco a una buona digestione.

Nel salutare la signora Maria, la signora Luigina, la signora Piera, il rag. Augusto, offriamo ai castelnovesi la ricetta di uno dei piatti più prelibati che fosse dato degustare al Pescatore.

L'ANATRA CON LE LENTICCHIE

Ingredienti: un'anatra di due chili; 80 grammi di burro; 2 cipolle; 2 spicchi d'aglio; un litro e mezzo di vino bianco; salvia, lauro, rosmarino, prezzemolo, noce moscata; una costa di sedano; una carota; 500 grammi di lenticchie; chiodi di garofano, pepe, cannella.

Esecuzione: tagliare a pezzi l'anatra, metterla in teglia col vino bianco aggiungendo una cipolla tritata, il sedano, la carota, l'aglio, il prezzemolo, il lauro, la salvia, il rosmarino e le spezie. Lasciarla in infusione per una notte.

Fare leggermente soffriggere in padella burro e cipolla tritata, unendo due foglie di lauro e una grattatina di noce moscata. Buttare quindi i pezzi di anatra bene asciugati, girarli in continuazione per far prendere colore uniforme e aggiungere due spicchi di aglio tritati fini.

Alzare la fiamma. Unire il sugo dell'infusione passato al colapasta. Abbassare il fuoco e lasciare cuocere per mezz'ora. Aggiungere quindi le lenticchie (messe a bagno la sera prima). Mescolare bene. Quando il sugo è ritirato, unire poco a poco un mestolo di brodo finché l'anatra è ben cotta.



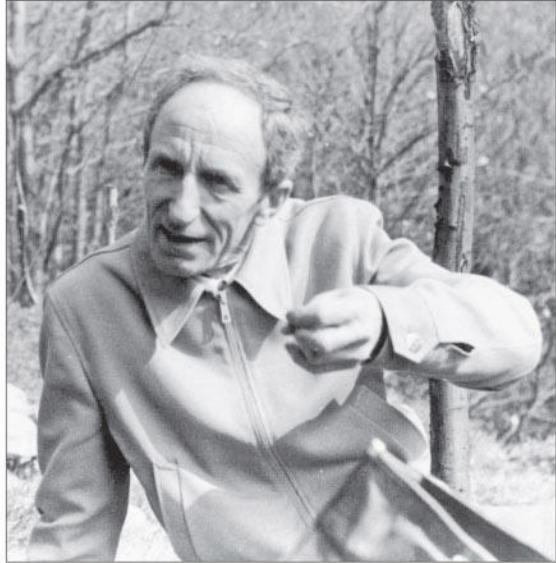
Maria Pastore e la collaboratrice **Palmira Piva**.

U Šbianché - ALDO CIVELLI 1921-1980

da «il gazzettino della bassa valle scriviana» 1980, di *Antonello Brunetti e Gennaro Pessini*

Aldo Civelli è un comunista della corrente minoritaria francescana. Per gli avversari politici è “tanto bravo che non sembra neppure un comunista”. Per i compagni di partito ha il difetto di trovare qualcosa di buono in chiunque, anche nei preti. Fa il mestiere del decoratore con passione artigiana e con i ritmi da filosofo perché la vita è una minestra che va degustata lentamente.

L'arte della decorazione la imparò da giovanissimo da un tal “sovversivo” Cristiani spedito a Castelnuovo a purgare i suoi peccati, il quale, insieme ai segreti degli impasti e delle miscele, gli inculca le idee egualitarie. Civelli è anche un fine conoscitore



Aldo Civelli in occasione di una visita alla Benedicta.

della storia dell'arte: recentemente in Consiglio comunale ha tenuto una lezione di arte del Settecento fra lo stupore di tutti.

Ama sedersi a tavola con solenni mangiate, anche per riscattare gli anni grami della giovinezza quando la lira era solidamente ancorata alla sterlina, ma lontanissima, sempre, dalle tasche dei lavoratori.

A vent'anni viene scartato alla visita militare per insufficienza toracica, ma non per questo la guerra lo vede imboscato. Insofferente alla dittatura fascista, milita come partigiano col nome di battaglia di *Biondo*, sempre in prima linea mentre i ripostigli di casa rigurgitano di armi.

Sulle sue gesta grava un fitto mistero. Pare che abbia compiuto imprese mirabolanti, ma l'unica cosa che racconta è la fifa folle che provò un pomeriggio, mentre passava in bicicletta dalle parti dell'arco di via Roma con un pacco di armi. Da Molino arrivava una colonna di mongoli e Aldo riuscì in due metri quadri a fare una inversione a 360° gradi, senza mettere piede a terra, pedalando a tutta velocità verso Scrivia. Civelli non ama parlare delle azioni in montagna, coerente con la sua convinzione che la pace è meglio della guerra. Il suo è un umanesimo di marca artigiana e contadina; umanistico anche il suo culto della parola: quando narra qualcosa, e non importa cosa, il suo discorso procede per ellissi, per divagazioni che tendono ad abbracciare tutto lo scibile umano. Alla fine tira tutti i fili del suo argomentare, ma quasi nessuno, a quel punto, è in grado di seguirlo, stroncato dalla difficoltà di tenere a mente le varie ramificazioni del discorso.

Con i bambini è diverso. Questo scapolo ad oltranza, dopo aver dovuto rinunciare al suo grande amore poiché la nipote di un alto prelato non poteva mettersi con un bolscevico, riesce benissimo a intendersi con loro, la sua loquela fluviale e i suoi

scherzi li affasciano. Se vi capita di vedere Civelli che parla con un bambino fermatevi: è uno spettacolo da non perdere.

Che senso ha, viene da chiedersi, nella civiltà dei consumi, dei furbi e dei disillusi, un uomo come questo che ha fatto della semplicità della vita e dei rapporti umani la sua bandiera? Non sembra un po' un dinosauro quando gira per il paese in bicicletta con quell'aria svagata e accattivante, salutando tutti con giovialità e fermandosi in continuazione rischiando di cadere a terra trascinato da pesanti latte piene di colori e di pennelli?

Cosa ci fa uno come lui in mezzo ai tartufi, agli intrallazzatori che abbondano nell'ambiente politico, ai rompiballe che riempiono i bar con le loro sentenze e i loro pregiudizi?

Con lui si apprezza il gusto della conversazione vicino a un fuoco, alla vigna o *int l'òrt ad Danièl*, a capire e difendere i valori eterni dell'amicizia e della solidarietà, della giustizia anche nelle piccole cose e dello spirito di sacrificio in vista di un mondo migliore per tutti. È il punto focale - con i suoi ragionamenti, la sua pacatezza, le battute folgoranti - delle serate trascorse con gli amici più cari, in primo luogo Vincenzo Pattarini, Vittorio Marini, Carletto Frioni, Pierluigi Casasco, Gianfranco Isetta e a tanti altri, magari intorno a un tavolo con un po' di pane, di formaggio e una bottiglia di vino buono (di cui per cortesia nei confronti dell'ospitante decanta sempre le qualità anche se sa di tappo o di aceto). Civelli è il provocatore di turno, il filosofo travestito da uomo qualunque che ti mette la mano sulla spalla quando fai lo scemo, il Socrate che ha avuto il dono di non dover bere la cicuta. Attenzione: non è inoffensivo come sembra! Cerca, senza parere, di gettare a gambe all'aria la nostra "bella e sana" società fondata sui compromessi, sulle reticenze, sulle connivenze, sugli opportunismi, sull'egoismo.

È un sovversivo. Autentico.



Civelli, un amico per tutti i bambini.

***Ra Bianchéna* - FRANCESCA RIVERA 1885-1985**

da «il gazzettino della bassa valle scriviana» febbraio 1981, di *Fulvia Bernardini*

Francesca Rivera Inveraldi vedova del *Bianché* è una delle persone più anziane di Castelnuovo. Una delle più anziane, sì, ma vivace, sorridente, lucidissima.

Non è nata a Castelnuovo, ma la sua è una famiglia che tutti conoscono: Riccardo, Irma, Velia e Mary sono figure note a tutti.

Francesca è nata in Argentina, a Bell Ville provincia di Cordoba (conserva ancora una traccia di accento argentino anche quando parla il dialetto castelnovese) il 19 novembre 1885.

Piccolissima era rimasta orfana e una zia, proprietaria di un albergo, l'aveva presa con sé. Ancora molto giovane conobbe Luigi Inveraldi, anche lui emigrato in Argentina, che forniva la verdura al ristorante. A 17 anni lo sposò e a 22 coronò il suo sogno di venire in Italia, a Castelnuovo, dove abitava la famiglia di Luigi.

Gli Inveraldi possedevano la casa d'angolo fra l'attuale via Pietro Giglio e la via dei Bandello. Il padre di Luigi era chiamato *Cudicé* perché conosceva a memoria tutti gli articoli del codice e veniva consultato in materia dai suoi conoscenti. Luigi riprese a fare il mediatore e Francesca tirava su i suoi bambini. Si era fatta anche tante amiche e ricorda con una certa soddisfazione quando, lasciati i bambini alla nonna, andavano a ballare nel salone della "Misericordia", nell'angolo fra via Mazzini e via Solferino, dove poi sorse la casa Rigoni.

Di bambini ne nacquero dieci dei quali quattro morirono ancora piccoli: restarono Alberto, Irma, Riccardo, Mary, Velia, Ugo. La famiglia era numerosa e Francesca era disponibile per qualsiasi lavoro, in casa, in campagna, nella vigna, a cucire e lavorare a maglia i vestitini dei bambini.

Di questa donna colpisce la versatilità, il coraggio e l'entusiasmo per ogni tipo di attività.

Da piccola non aveva potuto frequentare la scuola, la zia le aveva insegnato solo l'alfabeto e lei, con grande costanza e intraprendenza, aveva da sola cominciato a mettere insieme le lettere e così aveva imparato a leggere. Imparò a fare la cuoca, lavoro che le permise, dopo la morte del marito, di gestire la cucina dell'albergo-ristorante "Nuova Tre corone" o "Savoia" che occupava tutto l'angolo fra la piazza e via Enrico Borghi.

Non la spaventava niente, neanche l'impresa di tentare di fermare due buoi impazziti o di dare assistenza nel corso di un intervento sul suo cavallo.

La sua vita, fino all'inizio della guerra, trascorre nella normalità. I suoi figli sono quasi tutti a posto, sposati e col loro lavoro, meno Ugo che parte col "38° Fanteria" per la Russia portandosi i suoi 20 anni.

Il marito muore nel 1941 e Francesca continua a lavorare e aspetta che Ugo ritorni. Non ha mai smesso di aspettare e per questo non ha mai voluto allontanarsi dalla casa



Francesca Rivera nella sua casa che si affaccia sulla piazza.

in piazza per guardare ogni autobus che arriva e vedere se ne scende quel figlio partito per la guerra tanti anni prima. Velia è rimasta, a curare, quando ce n'è bisogno, questa mamma ancora piena di vita.

Francesca non ha alcun segreto che le ha permesso di arrivare fino a questa età: mangia cose normali, alle sette si alza quando Velia si prepara per il lavoro, si dà la sua crema preferita (dice che non vuole avere la pelle raggrinzita), lavora a maglia, all'uncinetto (la casa è piena di centri e centrini, plaid, coprivassoi) e legge, legge di tutto: giornali, riviste, libri. Tempo fa ha letto l'Odissea, aveva trovato il libro in casa; ora sta leggendo un libro di guerra.

È straordinaria.

Le sue grandi passioni: i fiori coltivati nei vasi che le ricordano quelli coltivati nella vigna sulla strada di San Damiano e gli animali, in particolare i cavalli, che le ricordano le lunghe cavalcate da ragazzina nella Pampa. Anche alla televisione non perde un servizio sugli animali, sul Circo, sui fiori.

Francesca quest'anno compirà 96 anni!

I suoi capelli sono corti, candidi, ordinati; lei parla con un poco di civetteria dei suoi lunghi capelli neri in contrasto con quelli bianchi di suo marito, tipici di una famiglia in cui tutti, sin da bambini, avevano i capelli bianchi.

Francesca Rivera, una storia, una vita vissuta tutta con slancio e gioia di vivere.

Una storia che ci riporta all'interesse che gli anziani ci comunicano con tutte le cose e le esperienze vissute e che sono anche ricche di fascino.



L'Argentina Rivera nel 1902 sposa Luigi Inveraldi, ar Bianché.

MIGLIORINO BRUNETTI e *i suoi burattini* 1910-1992

da «il gazzettino della bassa valle scriviana» ottobre 1981, di *Silvia Stella*

Nel nostro giro fra coloro che a Castelnuovo creano, a livello di hobby, qualcosa di personale, di caratteristico, di fantasioso e a volte di artistico, abbiamo data la preferenza ai pittori. Ora vogliamo uscire da questa limitazione e intervistare persone che creano oggetti diversi ed eccoci dal sarto Migliorino Brunetti e, col prossimo numero, dal falegname Luigi Ravera costruttore di navi in miniatura. Brunetti è la persona giusta per consentirci questa deviazione perché anch'egli si diletta nella pittura, ma non si limita a questa. Entrando nella sua casetta in via Dante, in quello che era il suo laboratorio di sarto, non riusciamo a scorgere un centimetro quadrato di parete, essendo letteralmente tappezzato di quadri che ha dipinto in questi ultimi anni. In gran parte ricordano momenti di vita castelnovese o familiare di 60 anni fa.



Migliorino nel 1970.

La polenta e saracca presso il camino acceso; il lavoro nei campi; i buoi; i carrettieri a Scrivia; la giostra dei cavalli bianchi a San Giuseppe; il gioco della lippa; antichissime forme di irrigazione e decine d'altri, frutto di una memoria viva e di uno spirito di osservazione nostalgico e critico nello stesso tempo. Appaiono anche quadri, sempre con stile naïf, relativi alle vicende storiche e politiche di Castelnuovo e in particolare della sua famiglia, perseguitata durante il fascismo. Alcuni ricorderanno il grande dipinto su tela, intitolato "Primo maggio 1921", esposto alla Festa dell'Unità di Castelnuovo.

Sinceramente devo dire che non conoscevo Brunetti come pittore e ne sono rimasta sorpresa; nei suoi quadri c'è tanta spontaneità, desiderio di comunicare, voglia di esprimere sentimenti, ricordi, emozioni, che ne resti affascinata.

Gli ho chiesto da quanti anni dipinge e mi ha precisato che non è molto. E come avrebbe potuto prima, quando, come sarto, lavorava dall'alba al tramonto per tirare avanti la famiglia, o, prima ancora, quando dovette emigrare da Castelnuovo e vivere lunghi anni a Genova?

Di questo periodo della sua giovinezza ci racconta alcuni aspetti, ad esempio la grande stima per Carlo Guerra il suo maestro delle Elementari, l'amicizia con Pierangelo Sordini suo compagno di classe, l'abbandono di Castelnuovo a 12 anni per sfuggire alle persecuzioni fasciste e la lunga parentesi genovese che lo mise a contatto con un mondo infinitamente più aperto di quello castelnovese. Mi accenna alla sua famiglia, alla mamma *Tugnèna*, decisamente una donna intelligente e forte, al padre, il fabbro anarchico Angelo, che alle Elementari risultava essere sempre il primo delle varie classi composte da un centinaio di alunni. Un padre fermissimo nelle sue convinzioni tanto da chiamare i suoi due figli, uno Giusto Libero e l'altro Migliorino Ferrer ("un mondo migliore" e da Ferrer il grande pedagogista anarchico spagnolo assassinato due mesi prima della nascita di Migliorino).

Ma ero venuta qui per vedere i burattini e perciò rientro in argomento.

Migliorino Brunetti nel giro di 8-9 anni ha costruito un centinaio di burattini, con tanto di armi e aggeggi vari e due teatrini. Ha dipinto anche una quindicina di fondali e il tutto senza spendere una lira, seguendo le antiche forme di arte popolare che era povera e ottenuta con materiale di recupero. Ci accompagna in fondo al cortiletto e, alzando una tenda, ci mostra i suoi *magatè*, ben allineati, irreali nella loro staticità espressiva (Orlando pazzo con la bocca spalancata, Angelica sorridente, Tascone dai lineamenti grossolani, Carlo Magno autorevole, diavoli digrignanti, ecc.) ma ravvivati da mille colori (quelli precisi di Sarina che Brunetti ricorda perfettamente) e da mille addobbi. Alcuni hanno meccanismi interni ingegnosi; il diavolo che allunga il collo, il presentatore che muove la bocca, i cavalli che portano paladini, l'ippogrifo che muove le ali. Sono bellissimi, un'opera d'arte, intagliati in legni chiaramente di recupero, vestiti con abiti fantasiosi e che calzano a pennello, coperti dai più strani addobbi (ho visto persino una di quelle lampadine che si mettono sull'albero di Natale e i portauova di Pasqua trasformati in scudi).

- *Come è nata l'idea del primo burattino?*

È nata proprio per caso, per distrarre mio nipote che si trovava a letto con l'influenza e si annoiava. Con un po' di stoffa e di altro materiale recuperato in casa ho ideato "il Re del Cioccolato". Dimitri si divertì moltissimo e il suo entusiasmo mi fece pensare alla possibilità di costruire un teatrino che facesse divertire anche altri bambini.

- *Quindi si è messo al lavoro...*

Certo, anche perché sono sempre stato un ammiratore di Sarina e della sua arte. La ragione principale consiste nel fatto che ritengo importante recuperare e mantenere certe forme popolari di spettacolo, come quella dei burattini per esempio, perché si tratta di tradizioni sane e capaci di educare facendo divertire al tempo stesso. Adesso i bambini passano molte ore in casa da soli, inchiodati davanti alla televisione, a subire passivamente tutto ciò che sentono e vedono attraverso lo schermo. Lo spettacolo dei burattini, invece, li fa stare in mezzo agli altri coetanei e dà loro la possibilità di condividere il divertimento. C'è anche partecipazione perché l'entusiasmo e le richieste dei bambini possono avere una risposta immediata attraverso battute e azioni improvvisate dal burattinaio. Inoltre imparano a conoscere personaggi e vicende che, come nel caso dell'Orlando Furioso o dell'Odissea, fanno parte della nostra grande tradizione culturale.

- *Abbiamo visto in alcune occasioni e mostre un'esposizione dei suoi burattini. Può dirci come li inventa e li realizza?*



Migliorino dentro alla "baracca" e il pubblico che assiste a un dialogo fra Carlo Magno e Gioppino.

Di solito sono gli oggetti che vedo intorno a me, come un ritaglio di stoffa o un pezzo di legna di forma particolare, che richiamano alla mente un certo personaggio e mi invogliano a realizzarlo. Per esempio un giorno, osservando un pezzo di ramo secco di un albero che ho in cortile mi sono accorto che sarebbe stato adatto per ricavarne la testa di Carlo Magno. Gli strumenti e i materiali che uso sono molto poveri e comuni: un piccolo coltello a serramanico con cui intaglio il legno per le teste dei burattini, colori e pennelli per dipingere il viso, ago, filo, ritagli di stoffe e decorazioni varie per i costumi, un filo argentato, il supporto di un uovo di Pasqua... e poi tanta, tantissima pazienza. Certo mi è stata di vantaggio una buona abilità manuale, soprattutto per quanto riguarda la realizzazione dei costumi, dovuta alla mia passata attività di sarto. Tuttavia, l'aspetto più difficile e impegnativo, per allestire uno spettacolo di burattini, è quello di dipingere gli scenari adattandoli alle varie esigenze della trama.



Migliorino con la nipote Valeria che gli ha fatto da modella per uno dei tanti personaggi della grande tela "Primo maggio 1921 a Castelnuovo Scivia".

- Cosa si prova dietro le quinte, mentre si animano le proprie «creature»?

È un'esperienza bellissima, specialmente per il rapporto che si instaura con il pubblico, con i bambini. Si è là sudati, con le corde vocali indolenzite a furia di cambiar voce e le braccia doloranti, eppure non si avverte la fatica, fin dopo la fine, perché li senti dall'altra parte che ridono e si divertono e questo ti invoglia a mettercela tutta, a dare il meglio di te stesso.



Da sinistra: Rinaldo, Gano di Magonza e Ruggero, burattini di Migliorino Brunetti.

PIERINA DE ANGELIS 1893-1985

da «il gazzettino della bassa valle scriviana» giugno 1985, di *Antonello Brunetti*

Pierina De Angelis fu una donna straordinaria del nostro tempo: per il suo modo di concepire la vita e per il suo stile di comportamento accanto a una esemplare fermezza di carattere. Le sue idee, infatti, erano le “sue” e sapeva difenderle non con acrimonia e asprezza ma con ragionevoli motivazioni. Apparteneva a una importante famiglia castelnovese e suo padre, Alfredo, a fine Ottocento era l'uomo di fiducia dei Centurione e fu sindaco di Castelnuovo.

Non volle mai, per sua natura, far pesare sugli altri la sua estrazione sociale; anzi, durante il corso della sua vita ricca di fatti e di soddisfazioni, fu sempre vicina, in tutte le occasioni storiche e non, a chi, anche non per causa propria, subiva arbitrii e sofferenze. Per questo fu sempre antifascista.

Convinta monarchica, soprattutto dopo il 1945, sostenne con fervore le difese della casa regnante fino a quando l'idea stessa della monarchia non cadde nel nulla.

Nelle battaglie elettorali del Secondo Dopoguerra portò il partito monarchico a una elevata percentuale di voti non tanto perché fossero ancora presenti tante velleità di restaurazione, quanto perché molti uomini e molte donne votavano per lei, per la signorina Pierina De Angelis la quale, con la sua garbata ironia e col suo *savoir faire*, riusciva ad accattivarsi le simpatie e la stima della gente.

Una donna straordinaria che, con vigore e signorilità e nel pieno rispetto delle idee altrui, si batté sempre, nell'arco di quasi un secolo di vita, per i valori in cui fermamente credeva.

Figlia di Alfredo e di Ambrogina Megardi, nacque a Castelnuovo il 13 ottobre 1893. Fin da giovane, bellissima ragazza dagli occhi azzurri, si distinse per il suo anticonformismo. In un'epoca in cui le donne dovevano occuparsi solo di fare la calza e procreare figli, fumava, guidava la macchina, andava a cavallo e preferiva martelli e pinze al ferro da stiro. Certamente il fatto di essere cresciuta con quattro fratelli ebbe la sua importanza. Fece i suoi studi a Torino presso l'antico monastero della “Visitazione”. Rientrata a Castelnuovo, dopo la morte del fratello Adalberto per una gamba incancrenita, si legò ad amicizia con Elena Megardi, la famiglia Biondi, le sorelle Cermelli e Ribulla; ma in particolare divenne intima della famiglia Centurione e amicissima delle principesse Isabella (1888) e Maria (1898).

Ebbe una lunga amicizia con l'avv. Diego Galli, aviatore e personaggio di spicco nella Castelnuovo anni 20-30, dapprima fascista e poi critico verso il regime imperante.

Non si sposò e visse sempre con la madre, con lunghi soggiorni a Torino e viaggi per l'Europa dai quali riportava splendide immagini da lei riprese.

Una buona parte di queste me le ha donate e si trovano ora depositate in Biblioteca. Quelle a cui, però, tengo di più sono quelle scattate a Castelnuovo, alcune addirittura su lastre di vetro, fra le quali il battaglione che fece schierare in piazza nel 1916 e che fotografò con tanto di bambini che osservavano la scena, oppure le due splendide



Pierina nel 1912.

immagini con i castelnovesi riuniti in piazza a osservare l'uscita del busto di San Desiderio che veniva portato sino all'arco di Via Roma.

Negli ultimi 30 anni è stata assistita da Maria Dignani, ricevendo ogni tanto nella sua casa in via Cavour (ora farmacia Incutti) le visite di parenti (una ventina di nipoti e pronipoti) e amici.

Ho avuto modo di conoscerla in questi ultimi anni e l'ho vista incredibilmente curiosa di ciò che avveniva a livello culturale e politico in paese. Si rivelò una fonte lucida e preziosissima per una ricostruzione storica di Castelnuovo, vista ovviamente da una rappresentante delle classi privilegiate, da confrontare con la storia, ricostruita da Mussio nel suo "Tra due guerre" scritta intervistando le classi subalterne e popolari. Fu merito suo il successo della mostra "Castelnuovo ieri" poiché le fotografie più belle e antiche (addirittura quella del garibaldino Bersani ritratto ragazzino con la madre Paolina Leardi nel 1855!) appartenevano alla sua famiglia e molte altre erano state scattate da lei, appassionata fotografa.

Pochi mesi fa, poco prima che cominciasse a declinare, mi fece una descrizione accuratissima, ricorrendo alla sua memoria, della disposizione del Palazzo Centurione a inizio secolo e della vita che vi si svolgeva. In quella occasione mi donò un pezzo che suo padre aveva avuto in dono da Francesco Guagnini, ingegnere ferroviario attivo anche in Libia: si trattava di un tondo marmoreo di epoca romana, rinvenuto a Leptis Magna, raffigurante in bassorilievo due lottatori nudi: un reperto stupendo, ora depositato nel Museo civico.

Eravamo d'accordo che sarei ritornato per decifrare un documento in suo possesso, una pergamena manoscritta, firmata Ermete Sforza (fine 1400), relativa alla infeudazione di Castronovo.

Non sono riuscito a mantenere l'impegno assunto e la scorsa settimana ho letto il suo nome sui manifesti funebri affissi in paese.



Pierina a destra, sul retro della villa Centurione con accanto le sorelle Ribulla e, a sinistra, vestite di bianco, le principesse Isabella e Maria Centurione.



1916 - Le reclute di stanza a Castelnuovo per l'addestramento, si mettono in posa dinanzi a Pierina, appassionata fotografa. Appartengono al 43° Reggimento di fanteria, più volte falciato nelle battaglie in prima linea.

***Vigiu ar Mandrògn* - LUIGI VALDATA 1870-1947**

da «il gazzettino della bassa valle scriviana» 1987, di *Antonello Brunetti*

Fra le varie categorie e classi dell'Archivio comunale vi è anche la voce "Atti di coraggio". Recentemente mi è capitato fra le mani un faldone relativo alla documentazione di questa voce e, incuriosito, ho iniziato a sfogliarlo.

Ne sono emerse tante piccole storie relative ad atti generosi per salvare suicidi, per bloccare cavalli imbizzarriti, per estrarre corpi travolti da un portico crollato e soprattutto per portare a riva persone ghermite dalle acque della Scrivia.

Sono stato colpito in particolare dal ripetersi delle citazioni riferite a Luigi Valdata (*Vigiu ar Mandrògn*). Ben quattro sono gli encomi per lui, ma uno di questi viene narrato confusamente.

Vediamo chi è Luigi Valdata e alcuni degli episodi che lo riguardano.

Per spiegare ai castelnovesi il personaggio basterà ricordare che è stato il padre di Giuseppe (i cui figli sono titolari di fornaci), Angelo (emigrato in Argentina nel 1932), Francesco (impresario edile), Vittorio (muratore), ed Emilio (barista).

Il primo documento recita: «L'anno 1891, addì 12 del mese di febbraio, regnando Umberto I, nella sala delle adunanze è convocata la Giunta comunale nelle persone del sindaco Francesco Guagnini, di Gabriele Straneo, Clemente De Angelis ed Ercole Turbiglio, con l'intervento del segretario Igino Re. Ritenuto che nella notte del sei corrente certa Molinari Caterina in Sacco gettavasi con il bambino nel pozzo della sua casa di abitazione. Considerato che in tale luttuosa circostanza il giovane Valdata Luigi fu Francesco, d'anni 18, con lodevole coraggio si calava nel pozzo e dopo non pochi sforzi, con l'aiuto di altri cittadini accorsi, traeva in salvo la Molinari mentre il bambino miseramente periva. Ritenuto come sia doveroso il rimeritare in qualche modo e nei limiti delle ristrette risorse del Comune il giovane Valdata, delibera di pubblicamente encomiare detto giovane per l'atto di filantropia che altamente lo onora».

Il secondo documento, firmato ancora dal sindaco ing. Francesco Guagnini e dagli assessori dott. Giovanni Fornasari e Gabriele Straneo, dichiara che nel 1893 la Giunta comunale si riunisce e, letta la relazione delle guardie, «risulta che il giorno 20 agosto, alle ore 2 pomeridiane, annegò miseramente nelle acque della Scrivia il giovanetto Pina Giovanni di anni 15. Ritenuto che in tali circostanze il giovane Valdata Luigi di Francesco tuffavasi arditamente in fondo all'acqua per pescarvi il povero giovane. Ritenuto che per essere questo impigliato nelle radici degli alberi, il Valdata non riusciva ad estrarlo dall'acqua e il giovane annegava. Considerato che in altre circostanze il Valdata si distinse per atti di coraggio civile per i quali la Giunta comunale lo aveva elogiato e premiato, si delibera di encomiare pubblicamente il



Il muratore Luigi Valdata.

Valdata e di assegnargli un premio di venti lire da prelevare sul fondo delle spese impreviste e di segnalare il fatto all'autorità superiore per quelle determinazioni che riterrà opportune».

Sul quarto episodio ricorro, invece, a un accenno fugace fattomi da mio padre. Siamo nel 1900 e la mia prozia ventenne Severina Brunetti, "sedotta e abbandonata" dal figlio del marchese Negrone di Ova, non accetta l'ovvia impossibilità di un benessere dei marchesi *d'in Lua* a un legame con una ragazzetta del popolo, per di più con un fratello anarchico. Va a Scrivia, alla confluenza del Grue e si getta nel torrente... ma il buon Luigi Valdata è nei paraggi e, coerente con la sua fama, la porta a riva, sia pure con una certa fatica poiché Severina era decisa a morire.

Incredibile questo *Vigiu!*

E Severina? Si allontanerà da Castelnuovo e verrà ospitata a Genova dalla sorella Caterina che, dopo essersi sposata con Ettore Carlini, cocchiere presso i Centurione di Castelnuovo, si era trasferita in Liguria alcuni anni prima.



Luigi Valdata è il terzo da destra. Il Comune ha da poco acquistato la villa Centurione che diverrà poi la sede municipale. Il principe sta vendendo tutto e un quadro è posato contro il muro per essere imballato. Siamo in via Garibaldi, proprio di fronte a palazzo Centurione. È presente (il primo a sinistra) il pittore e decoratore tortonese Domenico Fossati.

Alcuni abitanti della zona, probabilmente attratti dal quadro, sono scesi in strada. Ecco, da sinistra, il pittore Fossati, Camilla Torti *ra Tintùra* venditrice ambulante; Luigi Canobbio *Vigé* falegname; la figlia Giulietta Canobbio; Isabella Cairo *Şablé dra Bécina* sposata a Vittorio Canobbio. Il ragazzo è Carluccio Isetta; al suo fianco la sorella Ernesta e Luigi Valdata. Infine gli ultimi due, ossia Caterina Bensi sposata Isetta, una donna energica, forte, conosciutissima, tanto che i suoi figli e i molti nipoti portano tutti il soprannome *ad Cataréna*; ultimo a destra Vittorio Torti, padre di Camilla, detto *ar Tintùr*, a ricordo di una attività un tempo assai diffusa in paese, quella di tingere stoffe con colori naturali, in primo luogo il gualdo e la robbia.

Ar fiô du Şdrübäl - GENNARO PESSINI 1941-1989da «Sette giorni a Tortona» gennaio 1989, di *Antonello Brunetti*

Domenica 22 gennaio 1989 ho cercato Gennaro in piazza, ma non c'era, come ormai avveniva da un paio di mesi. Eppure la domenica per anni era stata l'appuntamento fisso di un folto gruppo di amici che si incontravano in piazza per raccontare, essere informati, scambiarsi opinioni, commentare, proporre, ironizzare, ridere: insomma sentirsi vitali e partecipi alla vita comunitaria.

Quella mattina volevo invitarlo a venire a scuola per tenere una lezione sulla poesia, sulle sue poesie, come aveva già fatto, con sorprendenti risultati, in un altro paio di occasioni. Volevo sollecitarlo a scrivere l'articolo concordato per il numero speciale della biblioteca e che stranamente non aveva ancora consegnato. Infine volevo parlargli di Miriam, la mia ultima figlia, e chiedergli di esserne il padrino.

Il nevischio putrido di quella mattina teneva la gente ai bordi della piazza e i consueti capannelli di amici si addossavano alla chiesa e alle vetrine dei bar. L'ho cercato e non c'era. Strano, non mi risultava che avesse in corso convegni o seminari.

Un'ora dopo moriva improvvisamente in una clinica nei pressi di Como.

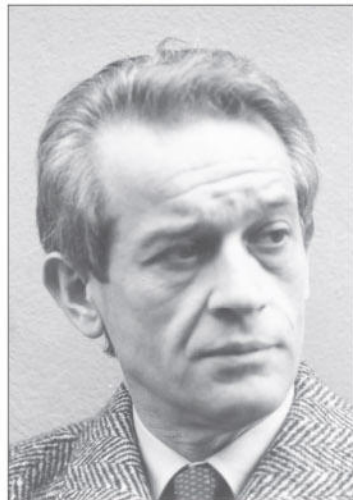
Per chi è riuscito ad esprimere se stesso non vi è nulla di meglio, per ricordarlo, che leggere quanto ha prodotto. In tal modo se ne ritrovano i gesti, le parole e l'inconfondibile voce. Ed è per questo che mi riprometto di produrre un libro con una antologia di suoi scritti.

Vi sono, però, anche mille ricordi personali, per me indelebili che partono da quando la nostra conoscenza si trasformò in amicizia. Fummo avversari politici e lo temevo poiché la sua dialettica era rigorosa, fluida e affascinante e spesso nei duelli in Consiglio comunale mi stringeva alle corde. Mai, però, un insulto; per lui la politica non era "potere", ma crescita collettiva, confronto di idee, rispetto e tolleranza.

Poi ci trovammo insieme nel «gazzettino», un'esperienza bellissima e stimolante. Per il giornale ha scritto decine di articoli di grande incisività e arguzia, come ad esempio i pezzi per *Ra tafiada*, autentici capolavori di arte giornalistica.

Politicamente era pulitissimo, spesso dalla parte dei perdenti per quella sua "mania" di rispettare gli onesti e di non tollerare le prepotenze.

I legami con il paese furono stretti fino al 1982; poi il lavoro sempre più frenetico lo porta lontano da Castelnuovo. Per lui rimane sacro il fine settimana da trascorrere qui, occupandosi anche delle attività della biblioteca di cui fu per anni presidente. Ormai aveva rapporti con giornalisti di fama, scrittori, artisti, attori, ministri, ma amava il suo paese e la gente che lo abitava, anche se ci prendeva bonariamente in giro. Tutti lo conoscevano e lo apprezzavano; nessuno aveva risentimenti nei suoi confronti anche se era stato un uomo di parte, aderente a un partito, con successivi strappi secchi e dure polemiche.



Gennaro Pessini.

Il suo lavoro spaziava in tanti settori della comunicazione in merito alle tematiche energetiche, al rilancio nel mondo del vino italiano, alla campagna Aids. Organizzava convegni, trasmissioni televisive, scriveva articoli, teneva i rapporti con le associazioni dei consumatori. La sua vera passione era, però, la scrittura.

Appassionato della letteratura spagnola e latino-americana, soprattutto se di avanguardia, scriveva saggi, traduceva liriche azteche e incas, si occupava della poesia canadese, elaborava presentazioni di libri d'arte o di poesia. Nel 1980 esce un suo libro di poesie "Sugli argini solenni". Nel 1987 una seconda raccolta di poesie "Opera su carta". Assai ampia la produzione di racconti e abbozzi di commedie.

Un paio di mesi prima che morisse abbiamo fatto una lunga chiacchierata e si parlava delle tante "belle teste" che se ne erano andate da Castelnuovo, soprattutto verso Milano, dei tanti amici che ormai vediamo solo al giorno dei Santi, di quella diaspora che negli anni '60 e '70 aveva privato il paese di tanti personaggi.

Ebbene, mi disse: "Avete avuto ragione voi a rimanere, io sento che la città mi sta prendendo mentre voi avete con il paese un rapporto attivo. Il paese vi sprema, ma avete anche la possibilità di trasformarlo, di plasmarlo secondo i vostri ideali e le vostre capacità".

Mi sorprese vederlo così disarmato e stanco, senza la sua solita corazza ironica.

Mi disse che venire a Castelnuovo era come entrare allo zoo e vedere esseri quasi scomparsi dalla faccia della terra. Lui, ormai sempre più coinvolto in situazioni di cannibalismo aziendale, di lotte con la concorrenza, a contatto con persone che si muovono solo se gettonate con fior di milioni, con umani le cui azioni sono finalizzate esclusivamente al tornaconto personale, alla corruzione, al dio Denaro, ci considerava quali animali strani con le nostre piccole beghe da paese, ma con il senso di solidarietà ancora vivo, l'orgoglio delle nostre origini e dei nostri ideali, la totale disponibilità a sacrificare tempo e lavoro per ciò che riteniamo sia utile per la comunità.

Nel 1984 venne celebrato il decennale della scomparsa dello scrittore castelnovese Pier Angelo Soldini, a cui Gennaro ha dedicato bellissime pagine in uno dei libri che abbiamo scritto insieme. In quell'occasione chiesi a Gennaro che cosa potevamo scrivere sulla lapide da collocarsi sulla casa natale di Soldini in via Garibaldi.



Un Gennaro ragazzo, sul terrazzo della casa paterna in via Mazzini, angolo via Bersani (la contrada dei Giudei). Sullo sfondo la torre medioevale.

Non ebbe esitazioni nell'indicarmi, dal "Giardino di Montaigne", la frase: "Chi perde salva il meglio di se stesso. Se è un uomo".

Gennaro forse era un perdente perché non ha mai servito il "potere" di turno, ha sempre saputo staccarsene quando questo voleva condizionarlo e assorbirlo. In questo caso il "potere" era costituito dai grandi manovratori di opinioni, dal mostro condizionante della pubblicità. Stava forse perdendo le sue radici contadine, la sua libertà intellettuale, il suo Io fantastico e sognatore, la padronanza di se stesso.

Ha perso la partita a scacchi con la morte, ma ha salvato il meglio di se stesso.

Perché Gennaro era un Uomo!

FULVIA BERNARDINI 1929-1998

da «Sette giorni a Tortona» marzo 1998, di *Antonello Brunetti*

Di una persona si possono elencare le vicende di vita essenziali, le cariche, le azioni prestigiose, ma non intendo tratteggiare gli aspetti di Fulvia con tale taglio.

Una persona è ciò che pensa, che fa, quanto influisce sul prossimo ed è proprio tale rapporto tra Fulvia e il mio mondo personale e il mondo castelnovese che intendo ricordare.

Era legatissima all'antica zona di provenienza della famiglia, in un borgo fra l'Umbria e la Toscana, che è San Sepolcro. Amava profondamente questa terra pervasa da un'infinita bellezza sacrale e naturale. Io la identifico con una delle quattro figure femminili ai piedi della "Madonna della Misericordia" del famoso polittico di Piero della Francesca, il pittore che lei amava maggiormente. Con la figura che rappresenta la Carità e l'attenzione per i diseredati.

Tra le ricorrenze religiose era la Pasqua quella che più sentiva. La settimana della Passione simboleggia il momento della scelta di Cristo e l'atto di coerenza con quanto predicava. Pasqua indica come ogni essere umano possa scegliere fra il proprio tornaconto, il defilarsi dalle responsabilità oppure affrontare con fermezza e con coraggio anche il sacrificio nell'interesse della collettività e degli ideali in cui ha sempre creduto.

Iniziammo a lavorare insieme nel 1970. Eravamo entrambi in Consiglio comunale, su banchi opposti, eppure ci intendemmo al volo e realizzammo insieme iniziative nel settore sociale decisamente d'avanguardia. Era lei che tirava e proponeva: un centro diurno per gli handicappati (allora non venivano ancora denominati disabili o diversamente abili) del paese con un agguerrito gruppo di volontari e di esperti; il trasporto al "Don Gnocchi" di Salice di adulti con necessità di cure riabilitative; le vacanze al mare per gli anziani; il continuo contatto con le famiglie in difficoltà per aiutarle in qualsiasi tipo di incombenza.

Poi ancora insieme nel 1975 quando fondammo con Gennaro Pessini e altre venti persone il quindicinale locale «il gazzettino» che segnò una dozzina di anni di dibattiti e di crescita collettiva.

Allora veniva definita una "cattocomunista", ma la cosa non la disturbava poiché non vedeva la differenza fra un cattolico convinto, che opera secondo i principi della carità, dell'attenzione verso i poveri e gli esclusi, e un comunista che mette a disposizione della comunità le proprie qualità morali e culturali per un senso di solidarietà e di superamento delle ingiustizie sociali.

Di quel periodo, fra le mille iniziative di Fulvia voglio ricordare l'esperienza che fece a Tortona. Collocatasi appositamente in pensione, l'operaia Fulvia si mise a disposizione



Fulvia Bernardini. Viene a Castelnuovo nel 1940 al seguito della famiglia che fa parte delle maestranze della Fabbrica del tabacco.

di don Remotti e da sola visse con otto ragazze disabili per tre anni puntando al loro recupero o almeno al coinvolgimento. Tre anni, sei giorni alla settimana, 24 ore su 24! Mai la sentii dire che era stanca, ci coinvolgeva tutti, era entusiasta di ogni piccolo progresso: mi resi conto in tale occasione che Fulvia era effettivamente una reincarnazione di quella figura di Piero della Francesca. Sapemmo dopo che, in quel momento di contatti fisici continui con le “bambine”, Fulvia probabilmente assimilò una grave forma di epatite che poi la condusse alla morte nel febbraio del 1998.

La sua casa in via Magenta era caratterizzata da continue riunioni in cui si dava il via a mille iniziative: dalle curiose “cene del digiuno” per raccogliere fondi per i poveri; all’adozione a distanza; dalla creazione di un asilo a Gaza e dalla costruzione di una biblioteca, poi intitolata a lei, a Betlemme; all’azione di pressione sul Comune affinché fosse più incisivo nel sociale.

Forte l’attenzione a tutto il dibattito cattolico nel Terzo mondo, con punti di riferimento i vescovi Romero e Cruz e altri personaggi che furono anche ospiti a casa sua, quale padre Turolfo, dom Franzoni, don Ciotti, padre Balducci, Rigoberta Menchù.

Per onestà devo dire che Fulvia era una “donna scomoda”, soprattutto per noi che l’amavamo: mai ferma, una proposta dietro l’altra, tempi brevissimi, prima gli altri e poi noi stessi. Lavorare con lei costituiva una fatica notevole.

Quando venne il momento dei primi arrivi di senegalesi, albanesi e marocchini, la sua casa era a disposizione e soprattutto le donne intuirono rapidamente che su di Fulvia potevano contare. Si caricò anche della gestione della Casa per anziani “Opera Pia Balduzzi” portandovi una ventata d’aria nuova fatta di animazione, contatto umano costante, presenza quotidiana, coinvolgimento di tutte le associazioni del paese.

Nelle sue ultime settimane decise di organizzare, nonostante l’evidenza distruttiva della malattia, una mostra sulla Palestina che voleva assolutamente offrire agli alunni delle scuole medie per far conoscere la raccolta di fondi avviata dalla “Associazione per la pace” per creare un centro di lavoro per le mamme palestinesi e una scuola dotata di biblioteca per i loro figli. Ce la fece, era la fine del 1997.

Poche settimane dopo, all’inizio di gennaio, ci ritrovammo entrambi all’ospedale di Tortona ad affrontare un duro “braccio di ferro” con la malattia.

Lei poi aveva avuto un miglioramento e allora lasciava il suo reparto e veniva a trovarmi. Si poneva accanto al mio letto a confortarmi e mi parlava di tante cose, ma, a ripensarci ora, mi pare incredibile la massa di idee, di proposte, di iniziative che voleva affrontare non appena rientrata a Castelnuovo.

Poi non venne più e solo una settimana dopo mia moglie si fece forza e mi disse che Fulvia non c’era più.

Ricordo il dialogare pacato di quegli ultimi giorni, durissimo e senza indulgenze come sempre, ma contornato dal suo caratteristico sorriso a testa reclinata. Il sorriso di una persona che non ha nulla di cui pentirsi, di una persona che ha affrontato la vita con la gioia di sentirsi utile, di una persona che neppure per un attimo ha pensato di frenare la propria attività per occuparsi dei propri gravi problemi di salute.

AGOSTINO CIALOTTI 1929 - 2003

da «il Comune» 2003, di *Antonello Brunetti*

Su una pubblicazione semestrale non possono essere ricordati tutti i castelnovesi che hanno concluso il loro percorso terreno; ma, visto che il sindaco mi chiedeva di illustrare un personaggio poco evidente ma con qualcosa di rimarchevole da porre in rilievo e da far conoscere alla nostra comunità, ecco che ho scelto Agostino Cialotti. In lui sono rappresentati i tanti nostri concittadini che volontariamente, senza alcun compenso e senza alcuna richiesta di gratificazione, si danno da fare per il proprio paese nel settore dell'assistenza, dello sport, della protezione civile, della cultura, dell'ambiente, della salute, delle attività religiose e comunali.

Mercoledì 12 novembre 2003, trecento metri prima del cavalcavia di Casei, viene vista, ai piedi della scarpatina stradale, una bicicletta con accanto un corpo.

Si pensa al peggio, ma, pur rimanendo la tragedia, per fortuna si appura rapidamente che non si tratta dell'azione di un pirata della strada.

Agostino Cialotti, 74 anni, verso le 14 si recava, come faceva abitualmente ogni giorno da quando era in pensione, nella sua vigna-frutteto-orto, per qualche lavoretto o anche per stare un paio d'ore a contatto con la natura.

A non più di cento metri dall'accesso alla sua proprietà un infarto lo ha stroncato.

Di origine forlivese, giunge nel nostro paese e diventa un seminarista orionino. La guerra blocca tutto, anche i suoi studi e pertanto si inserisce nel mondo del lavoro, dapprima come bifolco nelle cascine, poi presso la famosa fabbrica pirotecnica dei Beltrami - ove lavora anche la moglie Severina Strametto - e infine come muratore.

È un ometto piccolo piccolo, dalla parlata lenta; poco espansivo, ma ricchissimo di interessi, di curiosità, di conoscenza del proprio paese e soprattutto di disponibilità al volontariato.

Ha ferme convinzioni politiche di sinistra e le manifesta senza problemi, ma nello stesso tempo prova simpatia e rispetto per chiunque, secondo lui, sia valido e ideologicamente coerente anche se le loro opinioni non combaciano del tutto.

Eccolo così pronto a dare ore e ore di lavoro gratis per il restauro delle tante chiesette castelnovesi (in particolare lo ricordo a sbadilare e intonacare nell'area della chiesetta di San Damiano e poi ricostruire ex novo il pozzo, il pavimento e l'altare); a fare interventi di manutenzione all'arco di via Roma di cui si era attribuita la responsabilità



Agostino al lavoro all'interno della torre.



Agostino Cialotti a sinistra, dinanzi all'ingresso della chiesa di Sant'Ignazio, accanto al quattrocentesco *Cristo deposto* appena rientrato da una mostra sulla scultura lignea piemontese tenutasi a Torino.

di tutore; a partecipare agli scavi della necropoli scoperta nel novembre 1991 sotto la piazza centrale del paese; a collaborare nell'allestimento e restauro dei frammenti di mura romane e delle macine esposte all'ingresso della Scuola Media. In particolare aveva accettato l'incarico di custode volontario dell'importante complesso gesuitico della chiesa di Sant'Ignazio, custodia che non si limitava all'apertura, all'assistenza ai riti religiosi, alla pulizia settimanale, ma anche a vere e proprie campagne di lavoro con settimane piene dedicate a opere murarie o a imbiancature; a condurre visite guidate a quel gioiello architettonico che è Sant'Ignazio e alle opere d'arte ivi contenute, alcune delle quali, come la statua trecentesca di Santa Caterina d'Alessandria, sono state scoperte grazie alla sua intraprendenza e al suo acume.

Aveva una particolare predisposizione al restauro di edifici antichi e all'archeologia. La dott.ssa Silvana Finocchi, soprintendente di Torino, quando doveva avviare un cantiere a Libarna, a Villa del Foro o a Tortona, poneva sempre come clausola la presenza del "mio Agostino" di cui aveva assoluta fiducia. A lui affidava i pezzi più importanti per non lasciarli in cantiere e Agostino se li portava a casa, in fondo a via Roma, per ripulirli e conservarli sino al momento della consegna.

Sapeva tutto dell'antica Derthona, delle mura romane di Via alle fonti, del ponte romano, dell'area monumentale di via Pepe. Di conseguenza l'ho invitato alcune volte ad accompagnare i miei alunni a Derthona, a Libarna o a Forum Fulvii.

Inizialmente li disorientava con il suo aspetto dimesso, con la sua massa di capelli bianchi perennemente arruffati, con la sua parlata colma di pause, ma poi li affascinava raccontando le scoperte fatte, come si restaura una antica strada o un muretto dell'anfiteatro, o evidenziando, dopo aver spostato un po' di ghiaietto e un telo, un mosaico di cui illustrava tutte le caratteristiche.

Avevo chiesto, nel 1986, al geom. Leandro Milanese che Agostino venisse inserito



Una foto ricordo con gli operai della ditta "Milanese" durante i restauri del castello. Agostino è il terzo da destra.

nella squadra dei restauratori del castello e della torre.

I suoi tempi erano lunghi ma alla fine il restauro era perfetto, con malte che lui stesso preparava graduandone alla perfezione impasto, colore e materiale.

Devo a lui tante segnalazioni e sollecitazioni. Certamente non era l'unico. Ma era unico nel modo di porsi, con la sua saggezza e la sua cultura, mai ostentate, con le sue timide e acute osservazioni, e con la sua enorme disponibilità a "dare una mano".

U savaté di Šerb - PIETRO ARZANI 1906-1994

da "Foglie al vento" 2007, di *Lelio Sottotetti*

Pietro, che abitava con la madre in un cascinetto dei Gerbidi, da ragazzino si arrampicò su un ciliegio, ma un ramo cedette e il poveretto cadde malamente sul selciato del cortile. Ritornò dall'ospedale dopo alcuni mesi, ormai zoppo: la gamba gli era guarita più corta. Da allora si spostò sempre con una bicicletta a un solo pedale. Andava matto per le storie, i proverbi, le poesie, e le canzoni romantiche. Ricordava con molta facilità le poesie che studiava alle Elementari o sentiva recitare da altri.

Se l'uditorio partecipava si identificava nei vari personaggi (opere liriche, romanzi, vicende storiche o leggendarie), cantando, simulando combattimenti o scene d'amore.

Finite le scuole, a dieci anni andò garzone da un vecchio ciabattino; non percepiva stipendio anzi

ogni tanto la madre gli dava una dozzina di uova da consegnare al suo "padrone". Unica condizione, libero al giovedì mattina così poteva venire a Castelnuovo ad ascoltare le filastrocche dei cantastorie in mezzo ai banchi del mercato. Alla sera, essendogli preso il "pallino" della Divina Commedia, si chiudeva in casa e la studiava a memoria, canto per canto.

Poi venne a lavorare da De Alberti *Pugarló*, proprietario in via Cavour di un negozio di scarpe che produceva con cinque operai. *Pugarló* era tipo scontroso e bisbetico e lo gettò fuori dal negozio sostenendo: "Con quella maledetta Divina Commedia distrai gli operai e fai perdere tempo a tutti; non farti mai più vedere a casa mia!".

La madre gli organizzò allora un viaggio verso l'Argentina dove il fratello aveva aperto un "almacen" (magazzino di vendita). Tutto era pronto e quando doveva salire sul treno a Tortona, Pietro non volle partire e abbandonare così gli argini di Scrivia, i boschi di Gerbidi e di Ova.

A quei tempi gli abitanti delle cascine erano visitati da venditori e artigiani ambulanti che portavano a domicilio i loro servizi, ad esempio i *cadrighè*, i *magnò*, i *sartù* che si fermavano per alcuni giorni sino a lavoro concluso, i *barbè* e i *savaté* che effettuavano sul posto piccole riparazioni e prendevano le misure per nuove calzature. Pietro divenne così il ciabattino delle cascine. Portato com'era alla dialettica, si rendeva simpatico, specialmente ai vecchi e ai bambini. Ai bambini piccoli recitava filastrocche; a quelli più alti poesie e strofe della Divina Commedia, suo cavallo di battaglia, con relativo commento. Il suo vero nome si perse pian piano e divenne *u savaté dar casén* o di *Šerb* (visto che abitava ai Gerbidi).

Non cercava il guadagno e spesso si accontentava di un piatto di minestra, un buon bicchiere di vino (magari anche due), dell'amicizia e dell'attenzione alle sue declamazioni poetiche. Durante la guerra, non essendo registrato come artigiano non



Enrica Bassi ci ha gentilmente passato la foto di Pietro Arzani, risalente al 1980 e inserita nel libretto della pensione. Dal libro "Lo zibalduccio", pag. 133.

poteva avere cuoio per il suo lavoro e allora i salariati delle cascine gli regalavano cinghie vecchie delle trebbiatrici “Orsi”, i sottopancia dei cavalli, i vecchi finimenti eliminati dai grandi proprietari terrieri. Un giorno si recò nella chiesa di Sant’Ignazio ove i tedeschi aggiustavano i loro carri armati e si mise a declamare loro terzine dantesche. Venne preso per una spia, interrogato, picchiato e infine destinato alla deportazione in Germania. Il commissario prefettizio Zamperini, che lo conosceva bene, riuscì a far ridurre la sentenza nel servizio alla TODT tedesca.

Al ritorno della pace il lavoro di ciabattino ambulante si ridusse a poca cosa; però Pietro era contento poiché poteva dedicarsi maggiormente a imparare a memoria poesie di autori che ancora non conosceva.

Morta la madre, che l’avrebbe voluto ospite al “Sant’Innocenzo” la colonia agricola fondata da don Orione, non abbandonò il suo cascinetto e continuò il suo peregrinare fra le cascine e le strade dei paesi.

Con tutti pensava solo a declamare o a commentare gli avvenimenti del giorno. Solo i vecchi lo ascoltavano con pazienza; i giovani non lo capivano e si stancavano di sentir ripetere sempre le stesse cose; i proprietari terrieri gli impedivano di sostare perché i salariati non dovevano perdere tempo.

Un giorno si avvicinò a un gruppetto di persone che sostavano sul sagrato e che discutevano animatamente di calcio. Di solito quando si intrufolava nei crocchi, non appena cominciava a declamare, tutti se la squagliavano. In questo caso venne trattato con maleducazione e Pietro non se lo meritava perché era sempre stato con tutti molto rispettoso.

Rimase molto scosso e si diresse verso Scrivia con la sua particolare bici a un solo pedale. Seppi del fatto e, preoccupato, volli seguirlo. Lo trovai a metà ponte che si sporgeva da uno dei terrazzini laterali fissando l’acqua che scorreva sotto di lui. Temendo un insano gesto, mi avvicinai e mettendogli una mano sulla spalla, pronto a bloccarlo, gli chiesi: “Cosa fai?”

Lui rispose: “Nessuno mi vuole più sentire e io, novello Francesco, parlo ai pesci”. Non mi lasciò neppure il tempo di tirare un respiro di sollievo che aggiunse, con un sorriso: “Se mi dedichi un momento ti recito qualche cosa” e, senza attendere la mia risposta, incominciò: “Bell’Italia, amate sponde, pur vi ritorno a riveder! Trema il petto...”.

Brüscó - PIETRO ARONA 1906-1987da "Foglie al vento" 2007, di *Lelio Sottotetti*

Bruscò era assai gioviale. Aveva preso poco dal carattere del padre Desiderio *Sideri*, agricoltore, di poche parole e severo.

Sua madre, Caterina Secondo, conosciuta come *Niné*, era casalinga; seguiva i lavori domestici e, appena aveva qualche momento libero, amava soffermarsi a commentare i fatti del giorno con le vicine di casa. Donna sempre di buon umore contribuì a infondere al figlio un carattere gioviale, spigliato e pronto alle battute, spesso sagaci.

Bruscò amava i cavalli e la sua bicicletta *tri füsì* (tre fucili), marchio della ditta Galvani, costruita a Castelnuovo. Appena fu in grado di pedalare, la strada che conduce a Pontecurone divenne la sua pista; percorreva volentieri i cinque chilometri di distanza per veder passare il treno.

Raggiunta l'età del lavoro, il padre lo portava a lavorare nella vigna e nei campi di patate; però

lavorare sotto lo sguardo severo del padre non gli garbava. Avrebbe preferito stare con i cavalli del suo parente Secondo, carrettiere, che conduceva una piccola azienda a carattere familiare di trasporti. Purtroppo non c'era bisogno di lui.

Il padre, dal canto suo, continuava a ripetergli: "Pietro, cercati un lavoro che gli anni passano e tu non combini niente!". Lui rispondeva con dei "Sì!" e, inforcando la bicicletta, canticchiava una vecchia canzone: "Com'è bello guidar i cavalli, attraverso i monti e lungo le valli...". Poi, imboccando la strada per Pontecurone, pedalava sino alla ferrovia e si piazzava in stazione a guardare i cavalli che trainavano grossi carri. Erano carichi di derrate provenienti dagli orti castelnovesi (soprattutto patate e cipolle) e di laterizi (coppi e mattoni) cotti nelle grandi fornaci di Pontecurone. Infatti, così come Castelnuovo era conosciuto per essere "il paese delle patate e delle cipolle", Pontecurone era famoso per i laterizi delle fornaci "Azzi e Signorini" e "Michele Azzi".

Pietro Arona fu un personaggio epocale per la sua struttura fisica poderosa, capace di salire lungo le scale a pioli con due sacchi di mezzo quintale sotto le ascelle. Era il classico "scarpe grosse ma cervello fino", per l'amore senza alcun tomaconto per le azioni eroiche, per il fascino che aveva sulle donne attratte dalla sua gioia di vivere e ... dalle capacità sessuali su cui stendiamo un velo di riservatezza, velo, a onor del vero, di grandi dimensioni.

Lo si sentiva arrivare già in distanza per il suo canto potente e ben intonato, accompagnato dai concerti della sua frusta che mai sfiorò il dorso dei suoi cavalli con i quali colloquiava, non con i soliti ordini secchi dei carrettieri, ma con discorsi confidenziali.

Per tratteggiarne la personalità vediamo alcuni momenti della sua vita.



Brüscó, nel 1981 offre un saggio di ordini impartiti ai cavalli facendo *ciucà u scuriàs*.

La Robbia di Pontecurone

Nella prima metà del Novecento la merce, caricata sui vagoni, raggiungeva i mercati ortofrutticoli e i cantieri edili di Milano e Genova. A *Brüscó* piacevano i cavalli ma anche le ragazze. Ce n'erano molte in stazione; si passavano i mattoni e le tegole formando una catena di braccia, accatastando tutto sui vagoni in modo ordinato.

Fu allo scalo merci di Pontecurone che *Brüscó* si fece la prima morosa dai capelli rossi. Era figlia di emigranti che da Pontecurone erano andati a lavorare in Argentina. *Brüscó* la chiamò "La robbia" per il colore dei capelli, un colore simile a quello ottenuto dalle radici della robbia.

La ragazza era rimasta con i nonni e, per non gravare sulle magre finanze familiari, si era unita alle ragazze che stoccavano i mattoni sui vagoni. Anche *Brüscó* andò a lavorare in fornace come carrettiere. Finalmente era a contatto con i cavalli e aveva una morosa bella e passionale.

La pucia

Da Castelnuovo, tutte le mattine, inforcava la bicicletta e andava a Pontecurone in fornace dove l'attendevano i tanto amati cavalli e con essi parlava continuamente ad alta voce. Al mattino, quando partiva, la madre gli appendeva al manubrio della bicicletta *ar pantó*, un fazzolettone di tela stampato a quadri, utilizzato dalle massaie per portare la spesa dal mercato a casa, nel quale metteva un pentolino con la *pucia* preparata alla sera, prima di andare a letto. Era un sugo, adatto ad intingere il pane o la polenta, che consisteva in un "umido" con qualche pezzetto di carne, patate e pomodori, reso appetitoso e invitante grazie al sapore e al profumo di spezie e di erbe aromatiche ben dosate. In questo consisteva il pranzo del figlio che lo consumava in fornace da mezzogiorno all'una.

La strada per andare al lavoro la percorreva in un baleno. Era un tifoso di Giovanni Cuniolo e si vantava di essere un velocista.

Un mattino di piena estate, fischiettando allegramente, mentre filava a gran velocità per andare al lavoro, notò un signore in bicicletta che pedalava nella direzione opposta verso Castelnuovo. Non poteva passare inosservato perché indossava un cappello bianco da passeggio, di paglia, a forma piatta ad ala rigida, la cosiddetta "paglietta".

Nel momento di incrociarsi, il signore con la paglietta, incerto nella pedalata, perse il controllo della bicicletta. *Brüscó* esclamò: *Chi el lì lu cu fa ra bisa?* Mentre così diceva si scontrarono e tutti e due caddero nel fosso.

Bruscò inveì in dialetto mentre cercava *ar pantó* che nello scontro si era staccato dal manubrio. L'investitore, essendo persona a modo, cercava di scusarsi.

Si trattava di uno svizzero, cognato di uno dei proprietari della fornace "Azzi e Signorini" che, venuto a Pontecurone per un periodo di vacanza con i parenti, non sapendo andare in bicicletta, aveva pensato di fare pratica. Come prima uscita, aveva deciso di affrontare la strada per Castelnuovo. Era diretto alla "vaccheria" di Gioacchino Milanese (un caseificio costruito in pieno stile svizzero dove venivano prodotti formaggi tipici - la vaccheria si trovava dove oggi sorge la villa Tomaghelli (un tempo del gen. De Angelis) in *Porta Molina*, l'attuale via Dante).

Lo svizzero, ritrovata la paglietta e sistematala sul capo, si avvicinò a *Brüscó* e gli chiese nuovamente scusa. Lui rispose un po' sgarbatamente in dialetto ma, visto che

non capiva, decise di parlargli in italiano; lingua che aveva imparato, durante i lavori sul greto della Scrivia, da *Tugnàs* (Antonio Bensi *Marinó*)... che era analfabeta.

Gli disse: *It mǎng no, cercùma ar pantó, se ra pucia a s'è no stravacata, i suma a pòst, ma se ra pucia a s'è inversata l'afàri us cómplica!*" (Non ti mangio! Se la puccia non si è rovesciata siamo a posto ma se la puccia si è rovesciata l'affare si complica!).

Nel frattempo si trovò il *pantó* e vide che il pentolino della *pucia* non si era rovesciato. Quindi *Brüscó*, soddisfatto, gridò ritornando al suo dialetto genuino: *A ra pucia a se no stravacà!* e abbracciò il suo investitore. Divennero amici e percorsero insieme per qualche tempo la strada che li aveva visti protagonisti della caduta.

Ritornato in Svizzera, l'amico gli mandò una cartolina e ai saluti aggiunse: "Viva la puccia!". Quella cartolina *Ninè* l'appuntò a una stampa della Regina Margherita che teneva in casa e lì rimase per decenni.

Il Carnevale e la balia

Amava mascherarsi, spesso in coppia con Solari *Flipé*. Sue caratteristiche, sempre presenti, il cappellone alla cow boy, camicia a grandi quadri, ampi foulard, la frusta. Prese in giro la crisi economica italiana andandosene in giro a Carnevale con una scopa a cui aveva attaccato soldi di carta (il retro della pubblicità di una saponetta), fingendo di scopare via denaro che non valeva nulla. Oppure, sempre in quegli anni, addestrò per mesi un gattino abituandolo a dormire in una carrozzella e a bere latte da due voluminose perette per i clisteri, adattate a mammelle.

Si presentò sul sagrato in piazza vestito da donna, dai traboccanti seni da balia, spingendo una carrozzina di legno. Cantava una dolce ninna nanna *ar sò ciné* addormentato. Ma questo, affamato, ogni tanto si svegliava e allora l'immenso donnone, con molta delicatezza e con le moine tipiche delle balie, se lo portava al seno. Il bimbo a questo punto rivelava la sua natura e incurante della cuffietta, dei cirripà e del bavagliolo afferrava con le zampette i seni prosperosi e succhiava il latte che la "mamma" gli offriva, con tanto di qualche spruzzatina in viso ai curiosi che si affollavano attorno alla carrozzina. Per il gattino, particolarmente docile e affiatato con il padrone, fu un successone, ma anche per la balia che offriva tutta la sua tenerezza e il suo enorme bagaglio di paroline dolci (rigorosamente in dialetto) al suo pargoletto miagolante.

La scuola

Di scuole ne aveva frequentate poche, anche perché non gli era simpatico il suo insegnante Sapelli, *Guginé d'èndi*. Aveva nove anni quando il maestro gli ruppe la canna sulla testa, canna che serviva per segnare nazioni sulle carte geografiche ma anche per mantenere l'ordine in classe. Pietro decise di vendicarsi con l'aiuto di un compagno che aveva subito la stessa onta. Sapendo delle passeggiate pomeridiane del maestro lungo la strada per San Damiano, allora delimitata da fitte vigne e siepi, stesa una cordicella da una siepe all'altra, al passaggio di Sapelli assorto nella lettura, tirarono la fune e lo fecero cadere. Pietro commise l'errore di sbeffeggiarlo mentre fuggivano e all'indomani il maestro lo coprì di schiaffi e, afferratolo per un orecchio, lo mandò a casa a calci nel sedere. *Brüscó* non si presentò più in classe e venne bocciato nella totale indifferenza dei suoi genitori.

La Resistenza

Nel periodo partigiano stupì tutti per il suo coraggio: lui, che non aveva mai aderito ad alcun partito, si rivelò innamorato della libertà.

Condusse con i suoi carretti il comandante partigiano Merlo *Picchio* in molte imprese, ad esempio portando Elio Scano, ferito gravemente durante la battaglia della Benedicta, alla cascina del Vecchio a Gerbidi, e poi molti giovani o fuggiaschi russi che volevano unirsi alla Resistenza nella zona di Garbagna. Spesso accompagnato da Nando *ar Casalé*, portava viveri ai partigiani nascosti nelle nostre cascine o casette da vigna durante l'inverno o nella cantina della casa ove abitava (ingresso Sottotetti in via Massimo D'Azeglio). Spesso alla sera caricava *ra bara*, trainata da tre cavalli, con sacchi di patate, farina e sotto il carico qualche arma e, presa la strada dei Cappuccini, si inoltrava oltre Volpedo preceduto da un partigiano in bici per segnalare eventuali posti di blocco. Venne fermato varie volte durante il ritorno ma tutti lo conoscevano come quello spiritosone di carrettiere castelnovese che cantava così bene e che era sempre pronto a offrire una bottiglia di vino buono del Bertone.

Una volta Pierino Lunaschi, *Varsó*, portò alcune ceste di patate sul castello a Tortona e Mario Silla gli consegnò alcuni fucili e bombe a mano da coprire con le ceste vuote. A Castelnuovo era in corso una retata e quindi Lunaschi e De Bonis decisero di liberarsi al più presto delle armi e le collocarono sotto il letto di *Brüscó* che era assente. Quando lo informarono dell'accaduto continuò imperterrito a dormire, per otto notti, con le bombe sotto il sedere.

Non si vantò mai di quello che aveva fatto e rischiato per un anno intero, non prese alcuna tessera e non volle alcun certificato. Continuò come sempre a vivere in allegria, pronto a dare una mano a chiunque, a bere un bicchiere di vino buono in compagnia, a trascorrere la notte successiva al Festival di Sanremo cantando per le strade le canzoni di successo, da "Vola colomba" a "Vecchio scarpone".



Pietro Arona fra i suoi cavalli.

Pacian

Si sposò non più giovane con un'operaia del magazzino Sottotetti. Di donne ne aveva avute tante, alcune bellissime e dal sangue caldo, ma Pina gli fu sempre accanto, in perfetta sintonia. Negli ultimi giorni di vita lo si vedeva per strada sul suo biciclettone, ogni tanto assorto a guardarsi attorno e pronto a scambiare due parole con tutti. Era il 1987 e aveva 81 anni.

Qualche giorno prima di morire mi ricordò del suo ultimo cavallo, Pacian, di cui si occupò sino alla fine, anche se negli ultimi anni il cavallo non riusciva più ad alzarsi in piedi e si doveva far ricorso a un paranco per alzarlo.

"Sto facendo la fine di Pacian, se mi abbasso non riesco più ad alzarmi".

Qualche giorno dopo il campanone della chiesa batteva i suoi lenti rintocchi per lui.

***Giuàni ad Masaràsa* - GIOVANNI STELLA 1915-**

da «il comune della Bassa Valle Scrivia» marzo 2015, di *Antonello Brunetti*

Matteo Bandello scriveva della sua Castelnuovo: *È l'aria tanto temperata quanto in altro luogo di Lombardia (bei tempi!), del che fanno fede amplissima i molti uomini vecchi che vi si truovano.*

Tra coloro che arrivavano ai cento anni e gli passavano io vedeva ogni giorno Giacomo della famiglia dei Secondi, presso la chiesa dei Serviti, che, per quanto altri affermavano, passava i centoquindici anni e non di meno era la sua vecchiezza sì forte e prosperosa che per tutto camminava assai diritto della persona e con la vista ancora chiara e acuta.

Inseriamo ora in un ipotetico lungo elenco bandelliano dei centenari anche Giovanni Umberto Stella, residente in fondo a via Roma, accanto all'arco.

Nasce il 4 marzo 1915 alla cascina Nuova fra Castelnuovo e Molino.

È agricoltore insieme ai fratelli minori Pietro e Giuseppe. Poi la famiglia si trasferisce a Castelnuovo nel 1937 acquistando il negozio-osteria di *Vigé d'Antonia*. Continua a coltivare la terra e si sposa nel 1946 con Luigina Cairo, dopo aver partecipato, in quel di Bologna, alla Seconda Guerra come addetto alla contraerea.

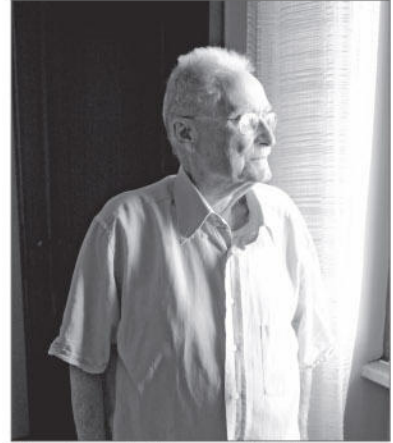
Ha avuto tre figli: Giuseppe, Luciana e Silvia.

La sua famiglia è caratterizzata dal soprannome di *Masaràsa* che deriva dal nomignolo di una antenata della famiglia Stella (trisavola di Giovanni) che aveva parecchie proprietà (masserie) ed era un donnone di notevoli dimensioni sia in altezza che in potenza di muscoli... un *dunó*. I grossi possidenti terrieri erano i "massari". La nonna in questione, essendo lei "grossa" possidente terriera, era detta *masaràsa*, ossia *ra dóna dar masé*.

Una settimana fa sono andato a trovare Giovanni Stella che conosco bene perché in questi anni mi ha fornito (unitamente alla cognata Carla) una montagna di notizie relative alla vita di un tempo e al dialetto. Lunghe chiacchierate caratterizzate da intelligenza e accuratezza di particolari. Una mente che conserva tuttora, anche se negli ultimi mesi ha dovuto affrontare problemi di salute di non poco conto, lucidità e capacità di analisi.

A parte la precisione dei termini e il ricordo di nomi ormai in disuso, mi ha raccontato - tramite interviste che ho registrato per complessive quattro ore - una marea di vicende, di tradizioni, di consuetudini di vita, di conoscenze agricole.

Ad esempio la stalla e il rapporto con buoi, cavalli e tanti altri animali da cortile. Alla sera d'inverno ci si trovava nella stalla ove riposavano i buoi perché l'orina dei cavalli è più acre e fa bruciare gli occhi. I cavalli venivano separati dai buoi poiché il caldo umido che emettevano faceva diventare *buls* il cavallo. Qui, dopo il rosario che quotidianamente veniva recitato da Natale a Pasqua, alla luce di un lumicino a petrolio (poi sostituito dallo "spaccafiamma" assai più luminoso), si leggevano testi



Il centenario Giovanni Stella.

religiosi, ma anche libri, quali “I promessi sposi” o romanzi di Dumas, di Salgari oltre, ovviamente, il classico “Cuore”. Le donne cucivano o facevano le calze e poi alle 22 tutti a nanna.

È un susseguirsi di informazioni su aspetti eterogenei: i carri e gli attrezzi agricoli; le attività femminili; i contatti con la vicina Scrivia; i passaggi degli ambulanti; la filanda che a mezzogiorno emetteva un fischio fortissimo per indicare l’uscita mentre per il rientro i fischi erano due e il secondo dava l’ultimatum con una breve aggiunta. Giovanni, dopo una dissertazione fra i vari tipi di zoccoli, i migliori dei quali avevano l’antiveve costituito da un pezzo di copertone d’auto inchiodato sotto la suola, ricorda i tempi della scuola a Castelnuovo che raggiungeva tutti i giorni con gli zoccoli ai piedi (altro che i moderni scuolabus che ti vengono a prendere a duecento metri dalla scuola) camminando in compagnia di un gruppetto di coetanei che giungevano da Alzano e che attendeva da solo lungo la strada, spesso al buio e al freddo.

Ricorda perfettamente (era il periodo della giovinezza più gioiosa) gli anni Trenta con le feste, la musica, i balli, il Carnevale, gli scherzi architettati per settimane.

A volte si andava a Tortona ma non si prendeva il tramvai poiché si arrivava prima utilizzando la bicicletta.

Prima di salutare Giovanni ho voluto fargli due domande riepilogative.

“Qual è il tuo ricordo più antico?”

Ho davanti agli occhi da sempre una immagine senza suoni e conclusioni; sono seduto sul tavolo in cucina e intorno a me ci sono tutti i miei zii, i cinque fratelli di mio padre Paolo, e c’è anche lui appena ritornato per una licenza militare. Parlano fra di loro, mi guardano e ridono... poi più nulla.

Ho saputo dopo che, a distanza di un paio di mesi, mio padre, che combatteva in prima linea, era stato fatto prigioniero e trasferito in Austria”.

“Un attimo... ma, se ti riferisci alla Prima Guerra mondiale, tu avevi circa tre anni?”

Proprio così, è un ricordo isolato e fermo come una fotografia ma è preciso: io sono sul tavolo, mio padre mi abbraccia e tutti sono contenti.

“Ora ti lascio tranquillo, dimmi solo un’ultima cosa: dopo tanti decenni hai nostalgia di qualcosa e che cosa ti pare che sia cambiato in questo secolo?”

Dapprima Giovanni divaga sulla poesia del silenzio e dei rumori della campagna e soprattutto si emoziona al ricordo dell’immensità del *tri tri* dei grilli; poi ecco,

all’improvviso, una aggiunta lapidaria: *U pô das che a són no tûti insì, ma u ma şmia ch l’è dvintà un món d ad làdär!*



In fondo a via Roma, a destra, accanto all’arco la casa ove si trasferirono gli Stella nel 1937.

APPENDICE

FACCIAMO UN SALTO A ISOLA NEL 1923

Nel 1980 acquistai due grandi volumi intitolati “Il lavoro dei contadini”; costavano una “fucilata”, ma costituivano il documento unico e irripetibile di un’epoca e di una civiltà e delle radici contadine della società italiana.

Il tutto nasceva dall’A.I.S. (Atlante linguistico ed etnografico dell’Italia e della Svizzera meridionale), che tramite una vasta rete di ricognizioni nelle campagne italiane, realizzò la più vasta e approfondita ricerca “sul campo” che sia mai stata svolta in Italia attorno alla cultura materiale del mondo rurale.

Molti i ricercatori, tutti originari della Svizzera tedesca, coordinati, dal 1919 al 1935 dal bernese Paul Scheurmeier.

Parte dei risultati vennero raccolti appunto nei due volumi “Il lavoro dei contadini”. L’interesse originario era quello linguistico, ma poi ebbe una evoluzione che sintetizzo riportando questa affermazione dell’autore: “[...] prima io non fui né folclorista né etnografo né geografo, ma partii linguista e ritornai folclorista. La necessità di studiare la lingua del popolo mi mise dentro la vita di questo e in mezzo alle sue cose”.

Molti i paesi in cui Scheurmeier si fermò e, nel tratto fra l’Appennino ligure e il Po, scelse Gavi e Isola Sant’Antonio.

A Isola rimase quattro giorni, ospite del postino R.E., fece interviste, trascrisse in dialetto e in tedesco una serie di termini di uso comune, disegnò attrezzi, scattò foto. Troppo complesso e non attinente a questa pubblicazione sarebbe il recupero delle schede linguistiche isolate depositate presso gli archivi dell’Università di Berna, Istituti di Lingue e Letterature romanze.

Qualcosa, però, del materiale di Paul Scheurmeier, raccolto a Isola nel giugno del 1923 è stato edito nel 2007 dalla Regione Piemonte nei due volumi “Paul Scheurmeier: il Piemonte dei contadini 1921-1932” a cura dell’Università di Torino e degli studiosi Sabina Canobbio e Tullio Telmon.

Per gentile concessione degli autori riporto alcune annotazioni del ricercatore svizzero e qualche foto con le didascalie originali.

Dal “Diario”

- “2 giugno 1923. Da Tortona raggiungo in tramvia Castelnuovo Scrivia e da qui partenza con il postale per Isola Sant’Antonio ove trovo alloggio in una linda



Paul Scheurmeier, durante una intervista, con di fronte la segretaria Nellie Nicolet che diventerà poi sua moglie.

locanda. L'informatore fa il sarto e il portalettere. Prima rilevazione dalle ore 16 alle 18. Fotografie e camminata lungo il Po.

- 3 giugno. Rilevazione dalle 9 alle 11,30. Passeggiata al traghetto sul Po. Fotografie.

- 4 giugno. Rilevazione dalle ore 8 alle 12. Fotografie. Dopo intervista, rilevazione dalle 17 alle 19.

- 5 giugno. Conclusione delle interviste a Isola dalle 8 alle 12,30. A pranzo con l'informatore R.E. e partenza in auto alle 14 verso Pontecurone”.

Scheda sul paese e sull'informatore

“Isola Sant’Antonio mi ha piacevolmente stupito: non si tratta di una paludosa zona fluviale con zanzare e una popolazione sporca e povera, bensì di una terra molto fertile, di un paese pulito, bello, con gente piacevole, ordinata e relativamente istruita. Dopo alcuni tentativi falliti presso i contadini di questa alta stagione della bachicoltura, l'albergatore, su consiglio del medico, mi ha condotto da R.E., nato nel 1878, sarto, postino, usciere comunale, elettricista del paese. Uomo intelligente, colto a modo suo, con il desiderio di istruirsi ancora. Sua moglie è insegnante. Da giovane avrebbe dovuto studiare; ma non si è mai risolto in merito perché non ha mai voluto lasciare il suo paese. Così è rimasto con i fratelli nella sartoria. Una malattia lo ha costretto a lasciare questa attività e svolge tutti i lavori, ossia quelli per i quali i contadini non hanno tempo, voglia o non sono qualificati. Ha una grande passione per la natura, vive in mezzo a cani, gatti, uccelli che cura con amore. Tuttavia le sue conoscenze sono spesso insufficienti e incerte sia dal punto di vista delle cose che delle parole. È un uomo buono, assennato e molto gentile, ma gli mancano, come informatore, la perseveranza e la capacità di rimanere seduto a lungo. Possiede più ingegno e grazia che costanza. Tuttavia lui e la moglie hanno dimostrato un grande interesse per questo lavoro. Durata delle interviste: 17 ore”.

Chi era R.E.



Re Liséo (o Eliséo) con la moglie Lina a Torino, ove si erano recati a trovare il figlio Enrico nel 1943. (foto concessami dai famigliari).

Naturalmente ho voluto capire chi fosse questo R.E. a cui Scheurmeier fa riferimento come informatore e, con la collaborazione della dott.ssa Silvia Stella, ho appurato che R.E. corrisponde al signor Re Eliséo che effettivamente aveva le mansioni a cui fa cenno Scheurmeier. Sposato con la maestra Lina Corrado ebbe una figlia, Amelia, e tre figli maschi: Francesco, Enrico e Dino. Sono ancora viventi una nuora, la signora Gorrani, e vari nipoti di cui due residenti a Isola, esattamente Graziano e Costanzo. A questi ultimi tre devo gratitudine per la cortesia usata nel fornirmi dati su Eliséo.

Le foto

Ho scelto per la documentazione alcune foto isolane, immagini splendide che attestano una ulteriore capacità di Scheurmeier: quella del fotografo. Le didascalie corrispondono a quanto scritto dallo studioso svizzero.

Tre sono già state riprodotte in altre parti di questo volume e si riferiscono all'allevamento dei bachi da seta e alla struttura di un carro da buoi appena consegnato al committente.



Questa foto non è di Scheurmeier ma nettamente precedente. Siamo alla cascina Paradiso e tutti gli abitanti si schierano nell'immensa aia. Sulla destra è in azione un locomobile.



Anche questa foto non è di Scheurmeier, ma coeva. Un'auto, negli anni Venti, si imbarca sul traghetto per traversare il Po fra Isola Sant'Antonio e Pieve del Cairo.



3 giugno 1923, ore 18,30. Sul Po il porto natante, il traghetto tra Isola Sant'Antonio e Pieve del Cairo (Lomellina), *ër barcé*, la barca che addetti della Provincia di Alessandria usavano per traghettare le persone al prezzo di un piccolo pedaggio. Sul fondo a destra, sull'altra riva, su pontoni, la casa galleggiante dei traghettatori.



2 giugno 1923, ore 19. I contadini si servono di questo sistema per innaffiare gli orti con l'acqua del pozzo. L'informatore definisce tutto l'insieme la *pusa* e il dispositivo di innalzamento la *nòria*: una catena con almeno 20-30 cassette di lamiera *sidlèn* che portano su l'acqua dal pozzo e la versano, tramite un canaletto a destra, in un fosso che attraversa l'orto. La catena è azionata da un cavallo, con la testa coperta da un panno, che si muove in circolo. Una ragazza con una *vérša* e il figlio di R.E.



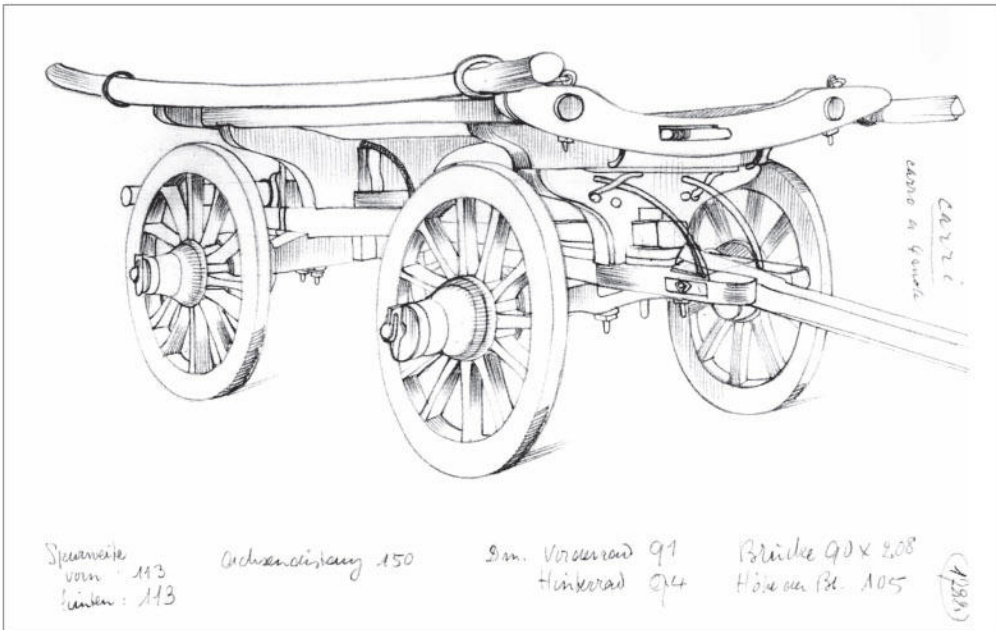
4 giugno 1923, ore 8. Il *pórtich* oppure *casinòt* nella *curt* dell'informatore R.E. alla *pómpa* con il *sidèl*, il secchio di latta appeso. *Säbròt* (mastello), *navasòt*, vasca di legno da posare su cavalletti al momento di lavare i panni. In fondo un *furnèt da fa bügà* (fornetto per scaldare l'acqua per il bucato), con dentro una caldaia *caldéra*. A destra, una ragazza con un *sach pr'andà a şburà* (per andare a strappare le foglie di gelso con le quali alimentare i bachi). Dietro si scorge *ër cèsò*, utilizzato anche dai vicini. La scala porta alla parte superiore del *casinòt* sul quale si scorgono un vaso di terracotta *ula*, e un innaffiatoio *daquädùra*. Sul pilastro a destra la *püviunèra*, una casetta per i piccioni.



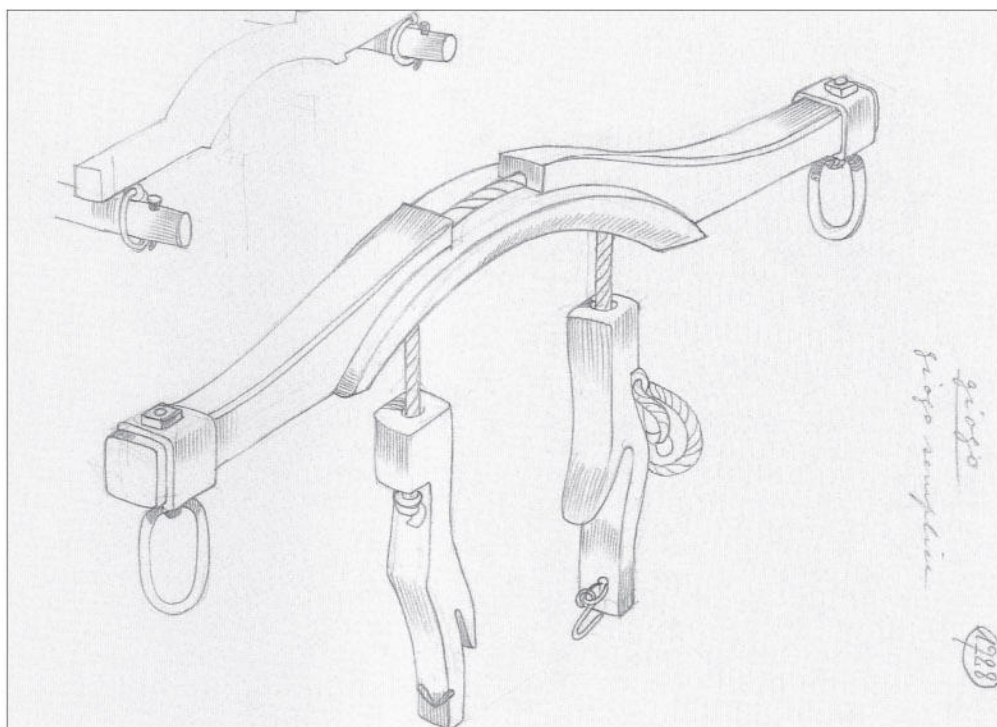
4 giugno 1923, ore 14,30. *Intla curt* (nel cortile) *a bat i ravisò drent'un navasòt* (battere i ravizzoni nella vasca di legno per lavare); dai semi si ricava olio. Dietro, una donna nell'atto di *cribià cun ër cribi* (di setacciare). Gli arbusti battuti vengono sistemati tra i banchi da seta affinché si imbozzolino.



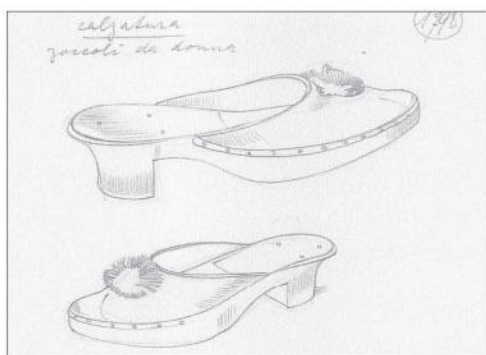
4 giugno 1923, ore 17. *Intla cùsèna* (nella cucina) dell'informatore. Al centro il camino *camèin*; *ër fuliè* il pavimento in mattoni del piano del fuoco; i *brandó* i due alari con pomello in ottone. Dalla barra di ferro orizzontale pendono la *pügnata* e una paletta per le braci *bärnàs*. Davanti, una padella *bièla* e a destra un fornello di terracotta *furnèt* con sopra un tegame di terracotta *casäròla*. A sinistra, una stufa di ferro *stiva* con appoggiata la *mòia*, la molla per afferrare i tizzoni. Il figlio di R.E. è collocato dietro il mastello della farina di mais, *u sèbär dla farèna gialda*. Sulla cornice del camino un macinino *maşnèi*, contenitori, vari *scàtul*, un teatrino di burattini di carta e altro.



Carro da buoi. Uno dei tanti disegni eseguiti da Paul Boesch, collaboratore di Scheurmeier.



Il giogo singolo *suët*, disegnato da Paul Boesch.



Zoccoli femminili e maschili, calzatura con suola di legno e tomaia di cuoio. Un paio di *suclo* di Francesco Castellini.

LE VICENDE E LA GENTE

A concludere il secondo volume si dà spazio a una serie di fotografie, sia in bianco e nero che a colori, databili al periodo 1877 - 2015. Sono raggruppate in diversi settori. Costituiscono dapprima testimonianza di vicende e poi di personaggi, riuniti soprattutto in occasione di foto ricordo o cerimonie.

Ho dovuto per necessità ridurre a pochi esempi il centinaio di foto scattate per festeggiare le riunioni dei coscritti o le scolaresche.

In un inserto particolare si cerca di evidenziare l'evoluzione nei secoli del centro del paese: la nostra caratteristica piazza. Seguono immagini a colori, scelte per la loro bellezza o per integrare capitoli precedenti pubblicati in b/n.

Infine le ultime fotografie costituiscono delle minisezioni dedicate a tre temi: il Presepe vivente, l'ambiente e la presentazione del primo volume di *Cui ad Castarnöv*, avvenuta nella serata del 16 maggio 2015.



Il timbro di Antonio Ciuffa, il mitico fotografo che scattò gran parte delle foto della prima parte del Novecento. La sede del suo laboratorio era in via Tortona, antica casa della famiglia Pacchiarotti.



1916 in licenza. Un gruppo di militari castelnovesi al termine di un incontro. Al centro in prima fila, con la chitarra, Giovanni Dax.



Siamo nel 1916, Pierina De Angelis convince le reclute del 43° Reggimento fanteria che stavano seguendo il corso di addestramento, ospiti nel Collegio di Sant'Ignazio, per una foto ricordo in piazza prima di partire per il fronte. Queste giovani reclute finirono tutte in prima linea e, a causa dell'alta mortalità, per ben tre volte il Reggimento dovette essere ricostituito.



Il 15 maggio del 1920 avviene in via Garibaldi uno scontro a fuoco fra fascisti e comunisti. Muoiono Raimondo Suigo e Giuseppe Torti. I funerali vengono svolti pochi giorni dopo.



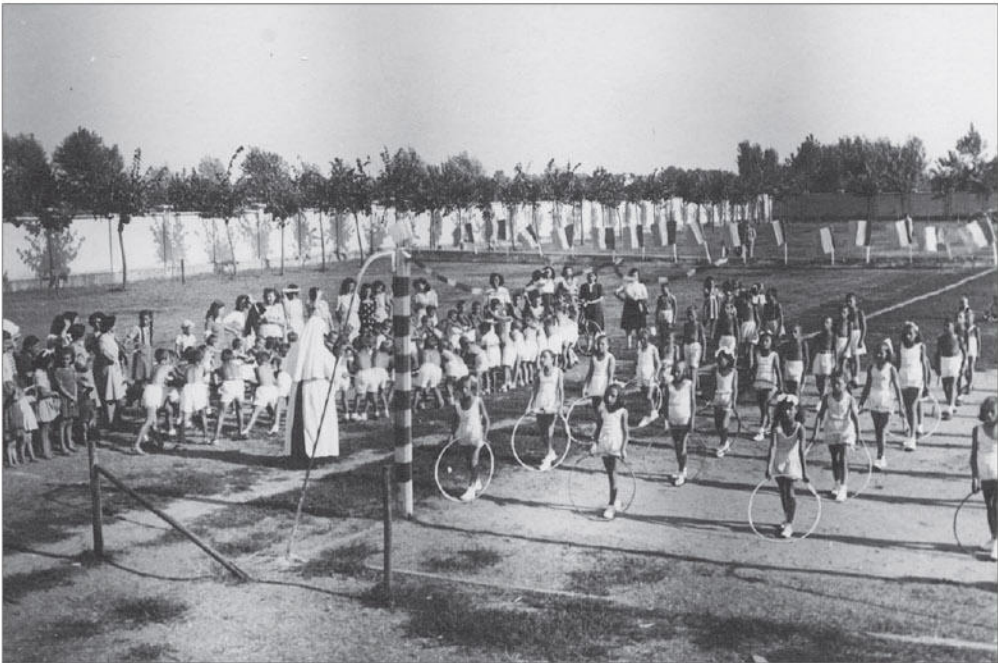
Al cimitero nel 1922. Per anni rientrano al paese d'origine i resti dei caduti della Grande Guerra. A tali cerimonie la partecipazione è immensa.



Alla morte del parroco don Lauro Ferrari subentra don **Agostino Bianchi**, che fa il suo ingresso in paese nella primavera del 1924.



Saggi ginnici in piazza durante il Fascismo. Le giovani italiane si allineano in modo tale da formare la scritta DUCE. Al termine di un altro raduno nel 1939, le ragazze rientrano a casa. Emilietta Guagnini si volta sorridente verso il fotografo.



Il tradizionale Sabato fascista al campo sportivo per gli esercizi ginnici.



25 agosto 1929. Finalmente è stato creato il Parco delle Rimembranze con la trasformazione del cortile dei Rosminiani e della piazza San Francesco in un'area verde con oltre cento tigli a memoria dei caduti. Al centro, su alcuni parallelepipedi, vengono collocate le statue in bronzo ideate da Bistolfi ed eseguite da Librè. Raffigurano il soldato a torso nudo, la madre angosciata e la moglie a testa bassa con il figlioletto in braccio. Non piacerà mai ai castelnovesi a causa dell'evidente difformità con la retorica dell'epoca fascista. Le statue vennero fuse nel corso della Seconda Guerra mondiale.



Domenica 2 agosto 1931 otto ragazze si pigiano su una auto per andare a trovare alcune amiche che si trovano alle fonti di Montegioco. Giunte al passaggio a livello non custodito della Capitania, vengono travolte dal diretto proveniente da Milano. Muoiono tutte istantaneamente; si salva solo l'autista, tale Mariani. Questi i loro nomi: Vittorina Scaffino, Velia Casasco, Maria Barbieri, Maria Concaro, Maria Secondo, Teresa Suigo, Adele Beccaria, Annetta Peverone.

Nella foto il corteo funebre riempie totalmente la piazza. Al cimitero è stata dedicata loro una cappella.



Fra il 1932 e il 1935 vengono eseguiti molti lavori di restauro. In questo caso si provvede a restituire solidità al castello e alla torre e a portare alla luce antichi affreschi.

La strage del Secco avvenuta il 29 giugno 1944. Tre disertori dell'esercito tedesco, due austriaci (Majek e Wagner) capeggiati dal cecoslovacco Thomas Hozzach, entrano in una cascina della frazione Secco con il pretesto di cercare renitenti alla leva. Come già avvenuto, prima e dopo, in altri luoghi, gli abitanti vengono uccisi con estrema ferocia a evidente scopo di rapina. I morti: Giuseppe Castellini, Giuseppe Sottotetti, Pietro Sottotetti, Gino Sottotetti, Maria Balduzzi e la bambina Anna Maria Poma.



8 ottobre 1970, l'alluvione. Scrivia, Grue e Calvenza, oltre ad aver depositato nei millenni strati di fertile limo, hanno causato anche piene disastrose. Negli ultimi sessant'anni la peggiore fu quella che spazzò via cento metri di stradone sulla Castelnuovo-Sale, mise a repentaglio le vite di Gino De Faveri (salvato con un *barcè* da Arduino Chioatto ed Ernesto Lunaschi) e di Anna Bisio. Travolse Luigi Confalonieri e allagò tutto il territorio a ovest del paese. Ben quattro le medaglie al valore civile assegnate dal Presidente della Repubblica.



Successivamente sono state molte le esondazioni del Grue-Calvenza con allagamento del cimitero. Nella foto del 1977 si trasporta una salma in condizioni surreali.



Dicembre 1970. Per la prima volta viene chiamato a Castelnuovo, ove era nato sessant'anni prima, lo scrittore Pierangelo Soldini (il terzo da destra dietro il tavolo). Una conferenza corredata da tanti ricordi castelnovesi e inframmezzata da letture di Luigi Curone.



Il pubblico, con in prima fila la figlia e la moglie di Soldini.

Nel 1975 nasce «il gazzettino della bassa valle scriviva», un quindicinale che raccoglie il contributo giornalistico di decine di persone di varie età e opinioni. Un successo, con 1200 abbonamenti! Cesserà a fine 1987. Per un decennio sarà in competizione con il quindicinale di Roberto Galasco «Il mio paese».

A fianco, al matrimonio del redattore Renzo Baudassi con Anna Maria Angeleri.

Sotto, una riunione redazionale.



Nel 1979 nasce la **Biblioteca civica**. In pochi anni si consolida con una Commissione apposita (vedi foto fine 1987) e quattro gruppi di gestione (libri, iniziative, beni culturali, museo). Primi bibliotecari: **Giordano Stella** e **Katia Misiano**.

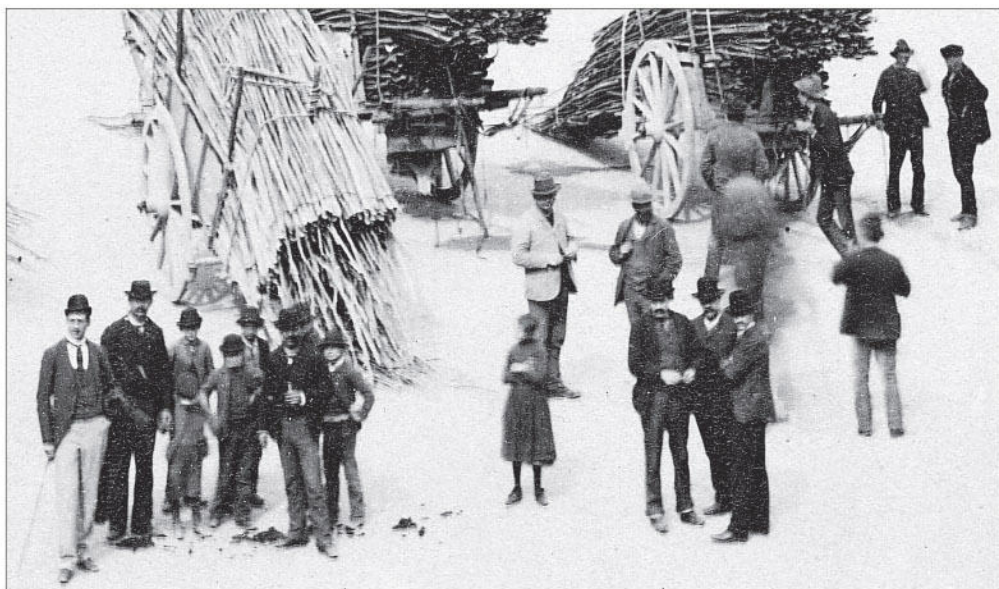


Un Consiglio comunale del 1975. È evidente la partecipazione della popolazione con sala consiliare stracolma, ben diversa dai deserti attuali.

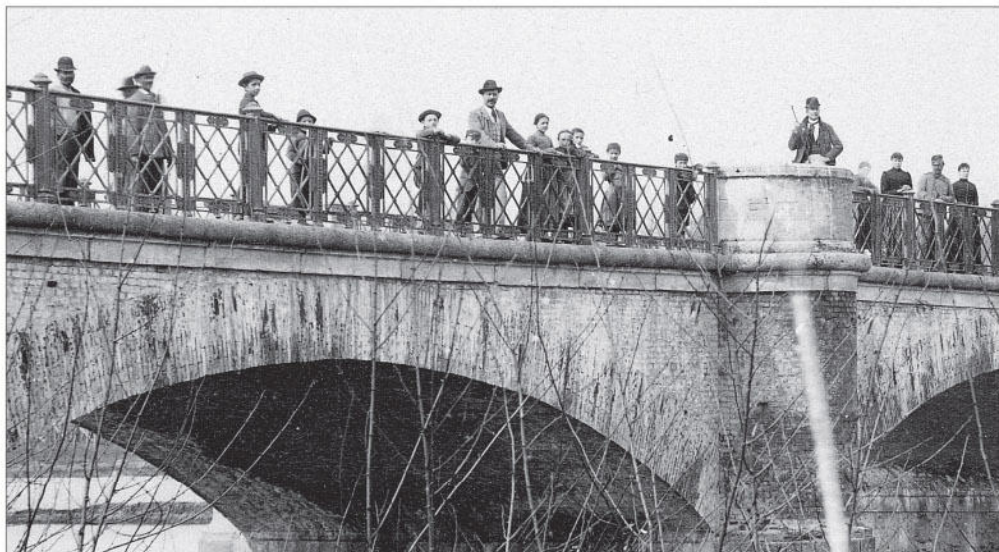


1984. L'Amministrazione comunale che rimane in carica dal 1982 al 1988.

Da sinistra: Gianfranco Isetta, Aldo Casasco, Celso Chiodi, Pierangelo Luise, Osvaldo Mussio, Antonello Brunetti, Gianni Girani. Con questa foto chiudiamo le immagini sulle vicende del Novecento tralasciando gli ultimi trent'anni.



1877. Primi gruppi in foto scattate dallo studio Cicala in piazza e sul ponte della Scrivia.





Ottobre 1890. Festa di fidanzamento per il matrimonio fra Alfredo De Angelis e Maria Megardi. Contornati da tutti i notabili castelnovesi (ma senza i Gobba), gli sposi appaiono in alto al centro. La foto è stata scattata nel rustico della villa Biondi.



La servitù di Palazzo Centurione: cuochi, cocchieri, lacchè, governanti.



1901. Un momento di festa nella vigna di Paolo Carnevale, al centro con il bastone.



Nel 1905 viene creata la Cooperativa. Per dissidi interni ebbe breve durata.



I Canobbio, la falegnameria più prestigiosa. La foto è stata scattata nel 1902 nel cortile della falegnameria Canobbio. Poiché il laboratorio ebbe due sedi non si sa se siamo in via Goito o in via Castelfidardo. Nello stanzone dei Canobbio era solito fermarsi quotidianamente il principe Giulio Centurione a chiacchiere o a sonnecchiare.

Al centro, seduto, il titolare Canobbio. Dietro appaiono gli altri due Canobbio, Luigi e Antonio. A sinistra i due ragazzi sono Carlo e Vittorio Canobbio. Sopra il banco di lavoro Lorenzo Gavio *Pédärmartir* e Antonio Cattaneo. In piedi con la cravatta Giovanni Bassano il figlio del cocchiere del principe Centurione. A destra, appoggiato alla scala, Emilio Silva nonno dell'ortopedico Marco Guagnini, e, sulla scala, il piccolo Giulio Canobbio. I Canobbio erano famosi per il livello dei lavori effettuati. Le tre porte lignee di accesso alla Parrocchiale sono opera loro.



Gruppo asilo nel 1910. Foto proveniente dalla famiglia di Maria Giuseppina Leva (al centro con la mano in testa). Da notare come tutti, bimbi e bimbe, abbiano la testa rapata a zero, evidentemente per contrastare la diffusione dei pidocchi. Foto scattata dal rinomato studio Cicala di Voghera.



Festeggiamenti e foto di gruppo in occasione di cinquantésimi e sessantesimi.



Aprile 1910. La classe 1860 festeggia il cinquantesimo presso il ristorante Tre corone *Da Fundé*. Il titolare Giovanni Arona è l'ultimo a destra della seconda fila. Il burlone seduto sul cavallo a dondolo è Pio Stringa *Sisré*, il cochiere del filandiere Richenbach. Nel 1860 erano nati a Castelnuovo 206 bambini.



La famiglia reale, o meglio *du rè*. Foto Ciuffa del 1911. I Bassi, residenti in contrada Zibide, durante i saccheggi austriaci del 1859, non subirono alcun danno, quasi fossero parenti del re. Di qui il soprannome. Classica la foto, con al centro Desiderio Bassi e la moglie Maddalena Roda e poi tutt'attorno le quattro figlie con mariti e l'unico maschio. In prima fila alcuni nipotini che arriveranno poi a quota tredici. Le figlie (altre due erano morte giovanissime come spesso capitava allora) appoggiano la mano sulla spalla dei genitori a garanzia di protezione quando saranno anziani.



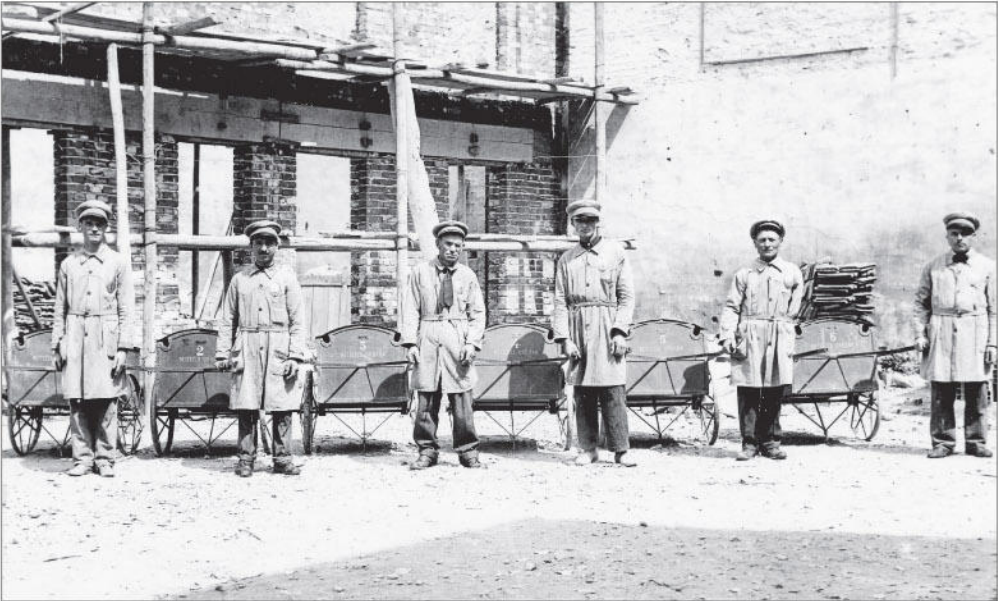
Terza Elementare nel 1915 con la maestra Teresa Gatti Torti.



Le suore immacolatine dell'asilo furono sempre disponibili a gestire ottimi corsi di cucito e di ricamo. Qui siamo nel 1926. La foto proviene dalla famiglia Stramesi (Edvige Zanalda seconda da sinistra in prima fila).



In posa nel 1935 dinanzi al Monumento ai caduti.



La squadra dei netturbini negli anni Trenta.



I pompieri volontari. L'associazione era composta soprattutto da muratori e artigiani particolarmente robusti. Alla notizia di un incendio, il messo comunale batteva a martello la campana della torre e *Barsegh* provvedeva ad attaccare i cavalli al carro con la pompa a mano. In cambio i pompieri avevano la possibilità di farsi buone bevute e di ricevere un piccolo compenso per le esercitazioni della domenica mattina. Coordinati dall'ing. Innocenzo Rigoni (al centro della foto senza divisa), erano dotati di elmetto, stivali, divisa con bandoliera, agganci per le funi e di una accetta *şguriîtë*.



Bambini vestiti da angioletti partecipano a una processione che sta transitando in via Marguati.



Fabbrica "Vedova Ferrari" 1952. In occasione della festa di San Crispino (25 ottobre), patrono dei calzolai, gli operai si ritrovano per un pomeriggio in allegria.



1963, il gemellaggio. Nel nome del novelliere Matteo Bandello, nato a Castelnuovo e morto in terra francese, sulla Garonna, a quattro secoli dalla scomparsa si sancisce un legame di amicizia con Port Sainte Marie e Bazens. Il gemellaggio ha dato spunto a incontri pressoché annuali.



1977. Viene ricordata la scomparsa di Pierangelo Soldini avvenuta nel settembre 1974. I lettori, alunni della Terza Media di Castelnuovo, da sinistra sono: Silverio Damiani, Massimo Rapetti, Susanna Mangolini, Mauro Mainoli, Silvia Ghiggino, Tiziana Cortello.

Nel 1985 nasce il Gruppo ambiente. Dopo l'ennesima moria di pesci lungo il Grue e la Scrivia, alcune decine di persone costituiscono il Gruppo ambiente che ha svolto un proficuo lavoro di controllo e di ricostruzione ambientale. Due esempi: la creazione del Parco fluviale e del Parco neonati.





La Commissione biblioteca civica, a partire dal 1980, è il perno su cui ruota la politica culturale castelnovese. Nella foto del 1986 un pullman stracolmo si reca a Milano in visita al Duomo, allora sotto la tutela del castelnovese Carlo Ferrari da Passano (al centro) che per mezzo secolo è stato l'architetto della "Veneranda Fabbrica del Duomo di Milano".



1987. Foto ricordo a conclusione di cinque anni di attività del Consiglio comunale, con anche alcuni protagonisti delle amministrazioni precedenti.

LA PIAZZA SAN PIETRO UN TEMPO

Nel primo volume è già stata fatta una descrizione della piazza centrale, denominata di San Pietro sino alla seconda metà dell'Ottocento e poi dedicata al re Vittorio Emanuele II. Ora viene aggiunta una serie di foto, alcune a colori, per completare la visione nel tempo di quello che è sempre stato il punto focale del nostro paese.



Questa preziosa mappa, datata 11 novembre 1766, è ricavata dal catasto sabaudo. Fa parte di una carta di oltre due metri riprodotte tutto il territorio di Castelnuovo, Alzano, Molino, Rotta e Guazzatoria. Si possono notare le caratteristiche di allora della piazza, le dimensioni delle chiese del centro, le vie con ampiezze diverse. Le proprietà sono disegnate sin nei minimi particolari e numerate. A questi numeri corrispondono lunghi elenchi di proprietari.



L'area della piazza era già utilizzata **duemila anni fa**. Lo attestano **gli scavi del 1991**. Tutta la zona copre una necropoli con tombe alla cappuccina, ben conservate nonostante i carri in transito, i carri amati del 1944, le corriere, i disastrosi scavi condotti nel più assoluto silenzio o indifferenza. Una lapide trovata presso il castello, dedicata a **Juliano Atti**, si rivolge agli Dei Mani e quindi è precristiana.



Il castello a inizio Novecento. Finestre e arcate erano state chiuse avendone ricavato le tre celle delle prigioni e poi un magazzino. La parte alta del castello (sale degli affreschi) era collegata alla sede municipale tramite la Sala del consiglio (terrazza sopra il voltone). Il palazzo comunale era occupato solo in parte essendovi sopra alloggi in affitto e, al pian terreno, la sede del messo comunale, vari laboratori e l'Ufficio postale.



La piazza e il paese verso est. Una delle prime foto scattate dalla torre. Bella veduta della zona chiesa e delle regioni Gualdonasce e Tavernelle. Sullo sfondo, in direzione di San Damiano, si scorge anche la struttura dell'antica chiesa della Pace.



Il negozio di Moggi. A parte due banche, tre bar, una farmacia e qualche negozio, la piazza non costituisce più il centro economico del paese. Un tempo, sede del Comune e della Posta, non c'era porta senza un artigiano, un'osteria, un caffè o un negozio: almeno una trentina. Ecco uno dei tanti negozi: la cartoleria di Moggi nell'angolo con via Cavour.



Prima guerra mondiale. Pierina De Angelis ritrae un gruppo di militari in esercitazione a Castelnuovo e in procinto della partenza per il fronte. Assai bello tutto lo sfondo nord della piazza.



La piazza come la ricorda Migliorino Brunetti quando nel 1920, collocando un tavolino davanti al Municipio, si tenevano comizi assai partecipati. Qui appare sua madre Antonietta Cervi, la prima donna che osò fare un intervento, dedicandolo alla condizione femminile.



1944. I tedeschi, stanziati nel Collegio dei Gesuiti e nei locali dell'asilo delle Rosminiane, utilizzano la piazza come officina per le riparazioni dei carri armati. La popolazione protesta poiché teme un eventuale bombardamento anglo-americano sul paese, nonostante la vicinanza con una chiesa e un castello antico. I carri armati vengono spostati sotto i tigli frondosi del Parco delle Rimembranze, ma con l'autunno e la caduta delle foglie il rischio ritorna forte. Infine l'officina viene trasferita all'interno della chiesa di Sant'Ignazio.



1953 - Domenica mattina in piazza. Dopo la guerra la piazza ritorna a essere il punto d'incontro fondamentale per gli abitanti che qui si ritrovano per amicizia, per contrattare merci, per discutere di affari, per scambiarsi notizie o per il piacere di buone chiacchierate fra conoscenti. Il gruppetto in primo piano, che si gira verso il fotografo, probabilmente parla di sport visto che Attilio Soldini, Tino Suigo e Carluccio Vignoli fanno parte della forte squadra di calcio locale.



Carlo Pintor, il pittore torinese che scoprì e restaurò nel 1933 gli affreschi del castello all'inizio degli anni Cinquanta, partecipò nel 1952 a un concorso di pittura con questo quadro che ritrae il mercato in piazza e il "suo" castello. L'opera venne acquistata dal Comune al prezzo di 7.000 lire.

Si trova ora nel deposito del Museo civico, unitamente ad affreschi eseguiti da Pintor nel 1933 su tavole di argilla.



Il mercato in piazza. Da tempo immemorabile ogni giovedì mattina la piazza viene occupata ovunque da bancarelle per il mercato.



Le prime cartoline a colori sono dedicate alla piazza vista con due prospettive.

Festa del Ringraziamento organizzata dalla Coldiretti. Erminio Salice con il suo carretto circondato da trattori.





1977. Foto dall'alto. Voglio documentare la situazione del territorio e a bordo di un aeroplanino fotografo i paesi circostanti, tutto il percorso della Scrivia da Tortona al ponte di Sannazzaro e poi le varie zone di Castelnuovo. Ecco la piazza allora, prima dei grossi lavori di restauro del palazzo podestarile (1986-1988) e della Parrocchiale (1991-1998).



Pasqua 1997. Una delle tante idee originali di don Bruno Bottallo: l'annuncio della Resurrezione dato da bordo dell'elicottero che sorvola la piazza e la chiesa parrocchiale.



2015. Lo studio fotografico *Controluce* di Raffaele Vaccari ha scattato alcune immagini della piazza del paese utilizzando un drone. Rispetto al 1977 risulta con evidenza che sono stati restaurati castello, torre e chiesa parrocchiale.

Luglio 2005. L'ombra della torre si staglia sulla facciata della Parrocchiale.

L'ing. Carlo Ferrari da Passano scrisse in una prefazione: "Mi piace sottolineare un aspetto della struttura urbanistica della piazza del nostro paese: la presenza di una chiesa ricchissima di arte e di spiritualità con subito di fronte la testimonianza laica del potere temporale, cioè la Parrocchiale dei Santi Pietro e Paolo e il castello con la torre trecentesca".





Concludiamo con questa immagine del 1989. La piazza viene liberata da ogni orpello per girare alcune scene del film dedicato a Don Orione. Vengono utilizzate anche villa Ova, vicolo Volta e Opera Pia Balduzzi. Registi Ermanno Olmi e Marcello Siena. Protagonista Enrico Maria Salerno.

UN PO' DI COLORE

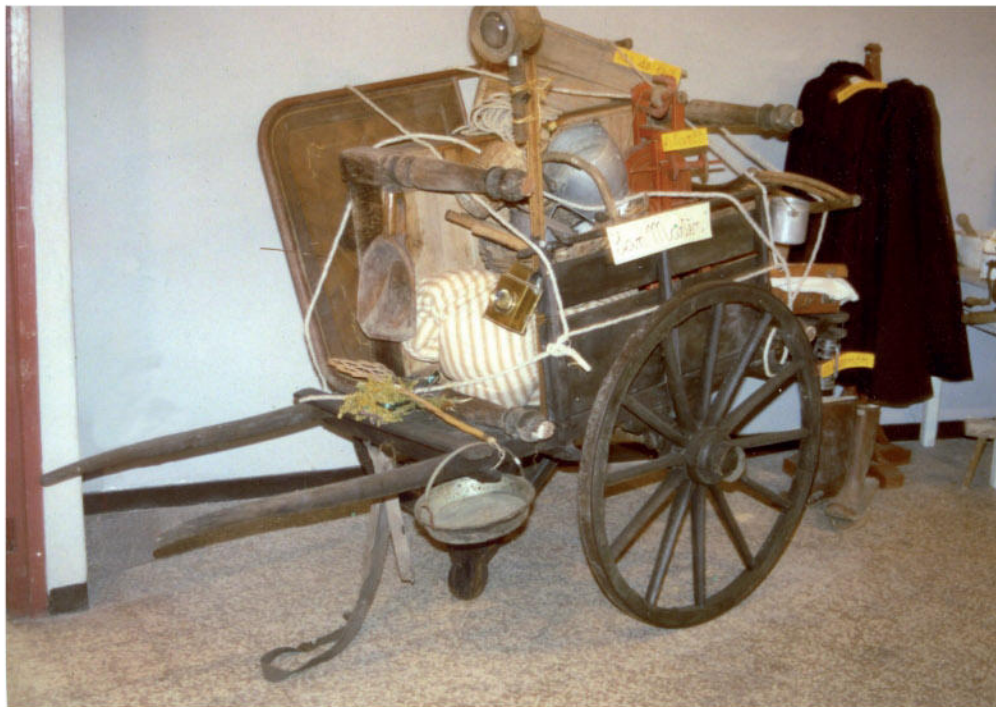
Questa serie di foto integra argomenti già trattati e, nello stesso tempo, ha una sequenza precisa. Ad esempio sono fra loro accostate le vedute ambientali o i flash dedicati al Presepe vivente o alla presentazione del primo volume di *Cui ad Castarnöv*.



Agostina Barbero dipinge nel 1981 il traghietto *purtiôt* che unisce Molino a Isola. Un autista incosciente, poi, lo affonda transitando con un camion e rimorchio carichi di sacchi di concime.



Nello stesso anno, durante l'inverno, il traghietto termina la sua esistenza.



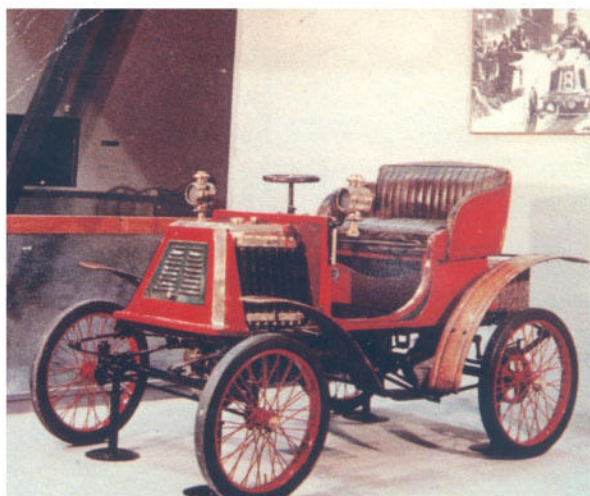
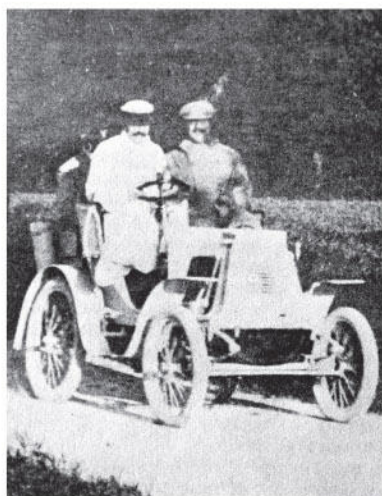
A San Martino i salariati spesso si trasferiscono da cascina a cascina e utilizzano un carrettino a mano con le masserie. La foto è stata scattata in occasione di una mostra a Sale.



Una stupenda carrozza trainata da quattro imponenti cavalli, il 7 maggio 2011, in occasione dell'inaugurazione di Palazzo Centurione, a lavori di ristrutturazione terminati.



Carrozzella in piazza dinanzi al porticato. Alla guida, Giuseppe Sacco. Dietro lui, Angelo Stella, Giuseppe Stella e Giacomo Curone. In piedi, Rosetta Galluzzi che gestiva con il marito Mario Pensa *Barnàs* il bar Umberto.



La prima auto a Castelnuovo. Siamo nel 1901: Alfredo De Angelis e il principe Giulio Centurione stanno percorrendo il viale del Torrione dopo essere andati a far visita all'ing. Anselmo Gobba. È la seconda auto venduta in provincia di Alessandria e viene targata AL 12. Si tratta di un'auto Renault 3 1/2 HP. Un cilindro e motore Aster.



1987, nella Cappella lunga in occasione del restauro dell'*Ultima cena*. Si scorgono, fra gli altri, Michele Mainoli, Luigi Trovamala, Gennaro Pessini, Lelio Sottotetti, Osvaldo Mussio e, all'estrema destra, l'arch. Carlo Ferrari da Passano con relative consorti.



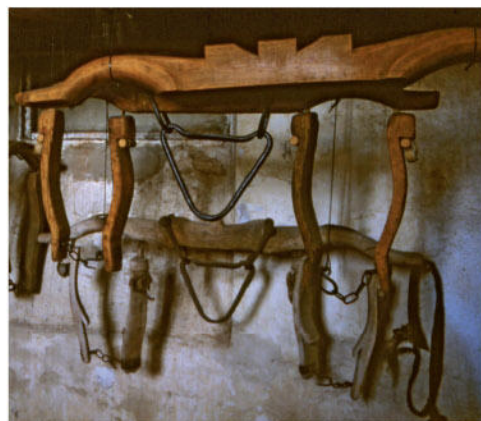
Giornata del Ringraziamento, organizzata annualmente dalla Coldiretti. Otto giovani portano doni in chiesa vestiti con indumenti di un tempo. Da sinistra: Pierluigia Ferrari, Emilio Prandi, Laura Novelli, Sandro Trovamala, Marilena Leva, Bruno Lazzaro, Paola Torti e Paolo Curone.



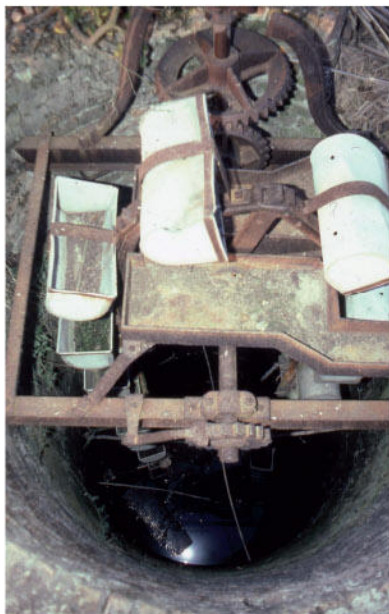
Il diploma assegnato all'avvocato Alfredo De Angelis, vincitore della Fiera del bestiame del 1896.



Carolina Feltri.
Sopra, l'attrice, qui ritratta in vicolo Volta, che ha interpretato la figura della madre di San Luigi Orione. Sotto, una immagine reale di Carolina, nata alla cascina Piccagallo dalla quale provengono i gioghi a lato.



Alcuni prodotti del lavoro del gurinè.



Gli inverni di una volta.

La fontana gelata.

A inizio anni '70 si trascorrono serate in piazza a creare opere d'arte di ghiaccio, come una Venere, un Apollo, la Sfinge, il castello.

Una delle ultime *nòire*.

Un pescatore al tramonto.



Castelnuovo all'alba sopra gli "argini solenni".



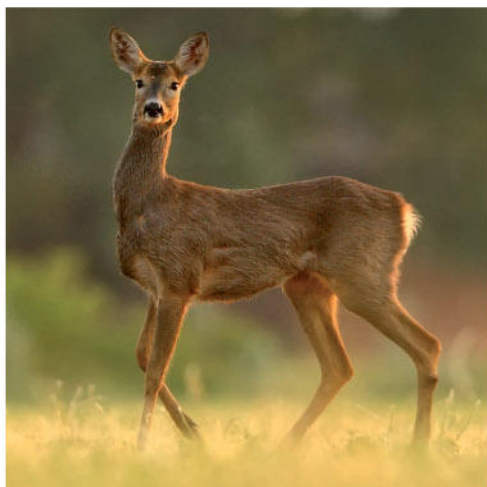
La caratteristica torrenzialità fa sì che alle violente **alluvioni** seguano periodi di **siccità**.



L'argine di Scrivia con il **profilo del paese**; sullo sfondo le propaggini dell'Appennino.

Una sinfonia di colori. La cincia, il pettirosso, il martin pescatore, la ghiandaia, i gruccioni, l'upupa, e la farfalla *Maculinea arion* (Grande blu).





Nuovi ingressi. Lungo la Scrivia sono apparsi nuovi animali: nutrie, rondini riparie, cinghiali, daini e scoiattoli rossi. Nelle foto: un parrocchetto, un daino e uno scoiattolo rosso. Nella foto sotto: il *barcè* in un quadro di Migliorino Brunetti.





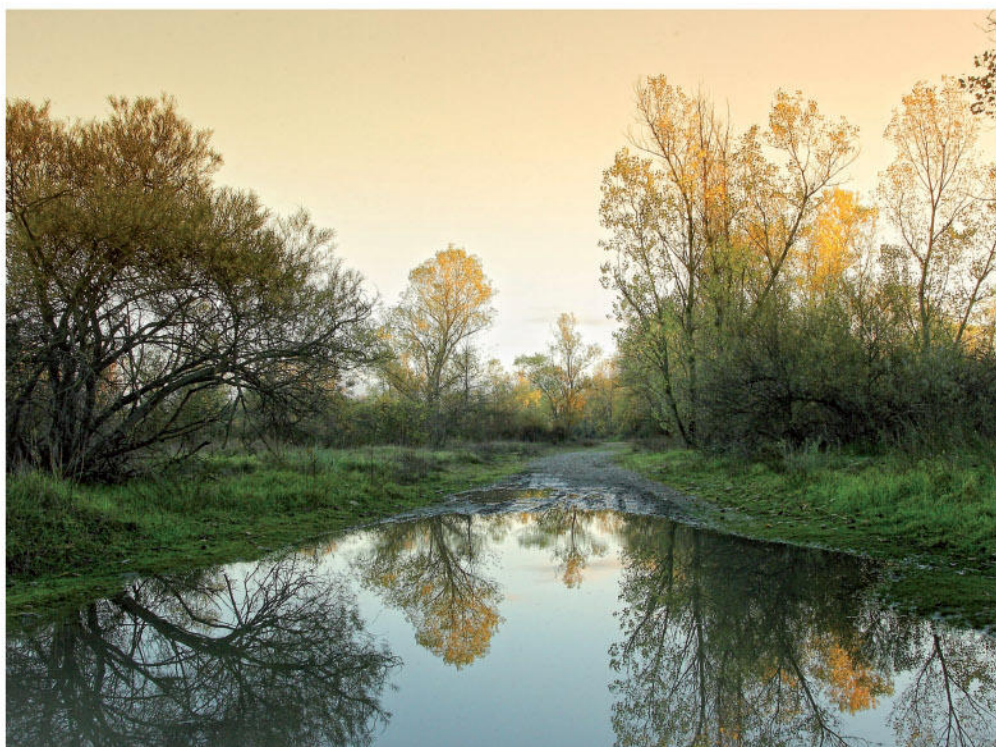
Int'ar bösch ad Calëta: la magia del bosco.



Tramonto sulla riva sinistra della Scrivia.



Sentiero di accesso a Scrvia lungo la stradina dell'Orto Zanino.



Riflessi in una pozza dopo le piogge autunnali.



Il corso della Scrivia nella zona del Parco.



Zona Cantaberta con il sentiero del gualdo.

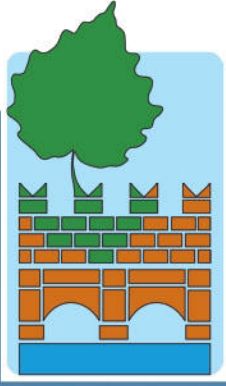


Il Parco neonati con sullo sfondo la torre. Qui sino al 1982 venivano bruciati i rifiuti del paese in tutti i giorni dell'anno. I fumi neri, spinti dai venti meridionali, avvolgevano Castelnuovo.

Questa area è stata recuperata con un'ampia piantumazione e nel 2014 dichiarata Riserva naturale. Nel gennaio 2016 è diventata S.I.C. ossia Sito di Interesse Comunitario (europeo).

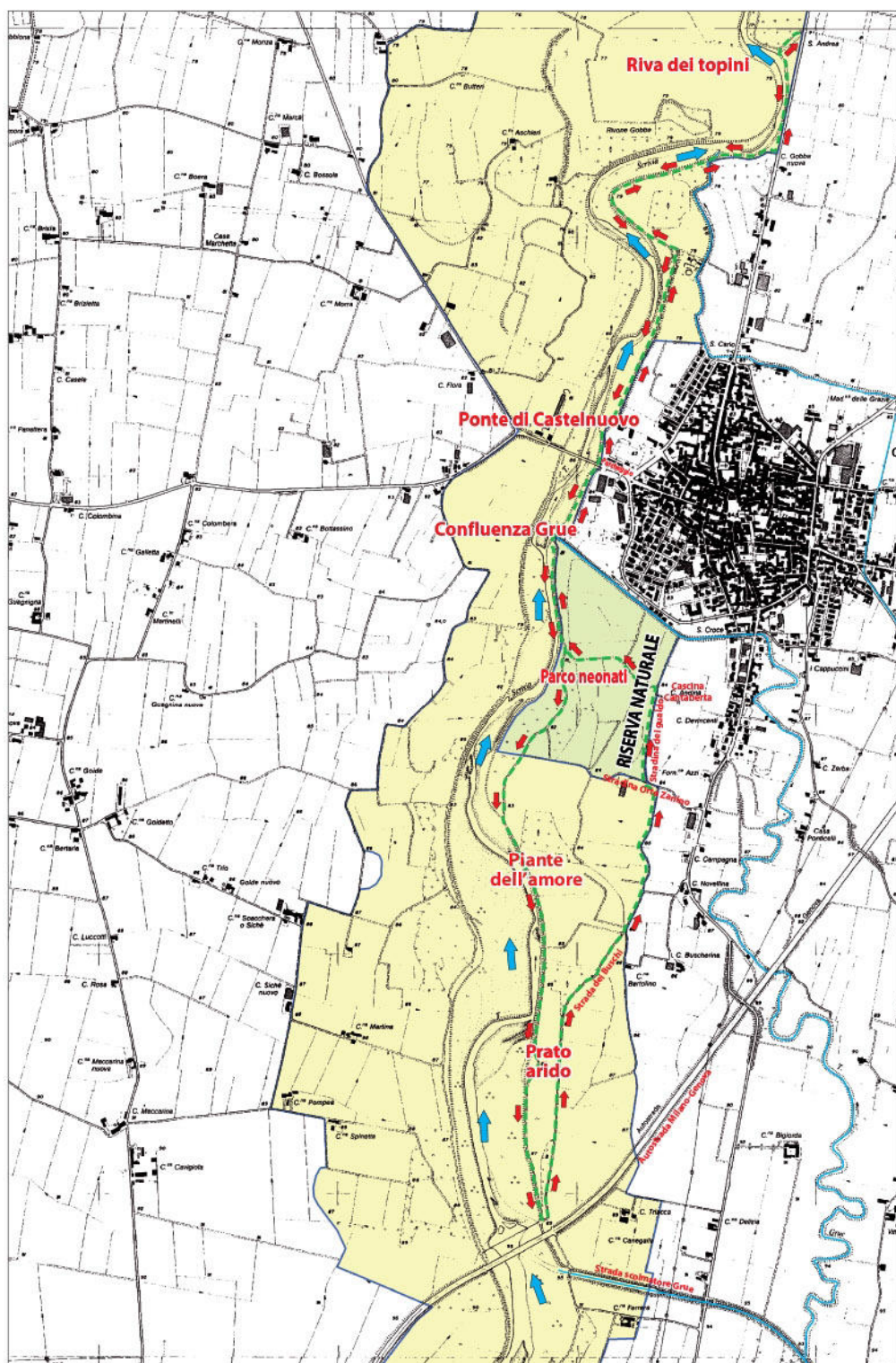


Un prato di papaveri e camomilla in un terreno lasciato a riposo sulla riva sinistra, in zona "corriera".

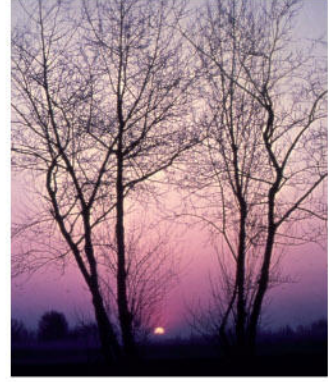


Gli alberi dell'amore, tre grandi pioppi tremuli, intrecciati fra di loro. In primo piano, un intreccio di fusaggini *capè da prév*. La foglia dei pioppi è stata adottata come simbolo del Parco. Cresciuti accanto a una piarda della Scrivia purtroppo sono stati portati via dalle piene di fine 2014.





La parte centrale della Riserva naturale Scrivia, collegata al Parco del Po e ratificata dalla Regione nel 2014, a 20 anni dalla prima richiesta ufficiale.



I colori dell'alba e del tramonto.

Dal frutteto dei Lodi verso **Molino**.



Il viale alla frazione Ova.



Il presepe vivente viene proposto nel 1995 da don Bruno Bottallo, dapprima disseminato in tutto il centro storico, in passi carrai o vicoli; poi concentrato in una piazza e infine nell'area della canonica adiacente la chiesa parrocchiale. Coinvolge l'intera comunità castelnovese che ha sempre collaborato con le decine di volontari che costruiscono ogni anno le strutture o partecipano come figuranti. Due immagini del Presepe con stella cometa e il gruppo di volontari del 2015.



Molte le capanne costruite accanto a ruscelli, montagne, cascate, mulini. Ciascuna è caratterizzata da gruppi di animali o da attività di un tempo. Un esempio per tutti: l'osteria.





Il 16 maggio del 2015 viene presentato in “sala Gennaro Pessini” il primo volume di *Cui ad Castarnöv*. Un *biròc* all’ingresso svolge il compito di locandina per la serata.

Prima il tavolo con i relatori e poi la dimostrazione concreta, mangiando un quarto d’uovo sodo a testa, della nostra parsimonia, evidenziata dal detto: *Cui ad Castarnöv int’ar quatär a mängiän un öv...*

Il pubblico in alcuni momenti in cui... si ride.

BIBLIOGRAFIA

sui temi di “Cui ad Castarnöv” sino al 2015

- CARLO ROVAGLIA, padre crocifero, *Lettera istorico-critica*, Milano 1771.
- LUIGI DE BARTOLOMEIS, *Notizie topografiche e statistiche sugli Stati Sardi*, Torino 1843.
- GOFFREDO CASALIS, *Dizionario geografico-statistico-commerciale degli Stati di S. M. il Re di Sardegna*, Torino 1844.
- LEONE CRESPI, *Memoria intorno alle condizioni dell'agricoltura e della classe agricola nel Circondario di Tortona*, Tortona 1877.
- Mauro BERTETTI, *Cenni storici su Castelnuovo*, seconda edizione. Tipografia Rossi, Tortona 1885-1888.
- AA.VV., Collezione del settimanale *La cronaca castelnovese*, 1904 -1907.
- Parroci e AA.VV., *Il Bollettino parrocchiale. Dal 1914 al 2011*.
- AA.VV., Collezione del settimanale *Il pungolo*. 1920-1921.
- Clelio GOGGI, *Storia dei Comuni e delle Parrocchie della Diocesi di Tortona*, Tipografia San Lorenzo, Tortona 1946.
- Roberto GALASCO, Collezione del quindicinale *La torre*, 1948-1952.
- Paolo TOSCHI, *Guida allo studio delle tradizioni popolari*, Ed. Boringhieri, Torino 1962.
- Alessandro MARAGLIANO, *Tradizioni popolari vogheresi*. Ed. Le Monnier, Firenze 1962.
- Carlo GUERRA, *Io, la dolce casetta, l'amato paesone*, Tipografia Colombani, Alessandria 1963.
- Piero DE GIOVANNI, Collezione del quindicinale *Ar me pais*, 1955-1974.
- Giuseppe MASINARI, *Le tracce della cultura contadina (con disegni di Giuseppe Rocca)*, Tipografia Commerciale di Vigevano 1981.
- Roberto GALASCO, Collezione del quindicinale *Il mio paese*, 1976-1982.
- BRUNETTI-PESSINI-BERNARDINI E ALTRI, Collezione del quindicinale *Il Gazzettino*, 1975-1987.
- Virginio Giacomo BONO, *Dizionario dialettale vogherese*, il Dizionario di Alessandro Maragliano, Editrice Pàtron, Bologna 1976.
- Mario MARINI, *U nostër parlà*, Tipografia Litocoop, Tortona 1976.
- Mario MARINI, *Un 'ur 'ad sängu bon*, Tipografia Litocoop, Tortona 1978.
- Piero DE GIOVANNI, *Ratatùja*, Tipografia San Lorenzo, Tortona 1978.
- Paul SCHEUERMEIER, *Il lavoro dei contadini*, Ed. Longanesi, Milano 1980.
- Franco CASTELLI, *Cultura popolare valenzana*, Edizioni dell'Orso, Alessandria 1982.
- Franco CASTELLI, *Ballate d'amore e d'ironia. Canti della tradizione alessandrina*, Ed. Il Quadrante, Alessandria 1984.
- Lelio SOTTOTETTI, *Confraternite, chiese, conventi a Castelnuovo Scrivia*, Tipografia MCM, Voghera 1984.
- AA.VV., *Giornali a Castelnuovo*, a cura di A. Brunetti, Tipografia Dieffe, Castelnuovo 1986.
- Pier Luigi ZEME, *Quella terra a sud del Po*, Tipografia MCM, Voghera 1989.
- Mario MARINI, *Aria 'd cà nostra*, Tipografia Litocoop, Tortona 1990.
- Gian Vincenzo CHIODI, *Paesaggio agrario e mondo contadino: le campagne del Tortonese nell'Ottocento*, Isral, Alessandria 1994.
- Italo CAMMARATA, *Storie sforzesche, i fatti di tutti i giorni a Tortona e dintorni dai Visconti a Ludovico il Moro*, Tipografia Guardamagna, Varzi 1996.
- Vittorio MORO, *Le società di Mutuo Soccorso a Tortona e nel Tortonese*, Tortona 1996.

- Pietro **PORTA**, *Gente di Sarina*, Diakronia, Vigevano 1997.
- Maurizio **CABELLA**, *Dizionario del dialetto tortonese*, Edizione dell'Orso, Torino 1999.
- Natale **MAGENTA**, *Nuovo vocabolario del dialetto di Novi*, Tipografia New Agel, San Vittore Olona 1999.
- Italo **CAMMARATA**, *Il Paese ritrovato*, Tipografia Dieffe, Castelnuovo Scrvia 1999.
- Italo **CAMMARATA**, *Storie spagnole*, Tipografia Guardamagna, Varzi 2000.
- Antonello **BRUNETTI**, *Ra césa ad Sän Damiö*, Tipografia Dieffe, Castelnuovo 2000.
- Tomeno **BERRUTI**, *Cronaca di Tortona*, a cura di S. Pagano, Tortona, 2001.
- Pietro e Annabona **BALDI**, *I lavù di nostër cämp*, Sale 2001.
- Italo **CAMMARATA**, *Oro blu. Storia e geografia del gualdo di qua dal Po*, Tipografia Effenne, Pieve del Cairo 2001.
- Gian Vincenzo **CHIODI** - Angelo **CHIESA**, *I misté di nostër vèg*, A.I.C., Tipografia Castellano, Sale luglio 2002.
- Antonello **BRUNETTI**, *La chiesetta di San Domenico*, Castelnuovo Scrvia, 2003.
- Italo **CAMMARATA**, *Castelnuovo fra Este e Sforza (1443 - 1482)*, Tipografia Litocoop, Tortona 2003.
- Pier Luigi **LODI**, *Frase e proverbi nel dialetto di Isola Sant'Antonio*, Tipografia Fadia, Castelnuovo 2005.
- **AA.VV.**, *La parrocchiale "Santi Pietro e Paolo" di Castelnuovo Scrvia*, a cura di Antonello Brunetti, Tipografia Dieffe, Castelnuovo Scrvia 2005.
- Antonello **BRUNETTI**, *Storia e Arte. Miscellanea castelnovese*, Tipografia Litocoop, Tortona 2005.
- Italo **CAMMARATA**, *Fazioni e faide a Castelnuovo*, Tipografia Dieffe, Castelnuovo 2006.
- **COMUNE DI CASTELNUOVO**, **DENTRO**. *Guide turistiche*, anni diversi.
- Lelio **SOTTOTETTI**, *Foglie al vento*. Tipografia Sorriso francescano, Genova 2007.
- Elio **BOBBIO**, *Quando eravamo poveri, i soprannomi di Castelnuovo*. Tipografia Fadia, Castelnuovo 2007.
- Sabina **CANOBBIO** e Tullio **TELMON**, *Paul Scheuermeier. Il Piemomte dei contadini 1921 - 1932*, Ed. Priuli&Verluccha, Scarmagno 2007 e 2008.
- Lelio **SOTTOTETTI**, *La cultura popolare*, in **DENTRO**, Tipografia ADR, Tortona 2008.
- Giuseppe **DECARLINI**, *Demografia castelnovese*, in « Storia e arte », Castelnuovo, 2008.
- Antonello **BRUNETTI** - Italo **CAMMARATA**, *Statuti di Castronovo a metà Quattrocento*, Tipografia Fadia, Castelnuovo 2010.
- Chiara **PARENTE**, *Il cuoco dei sensi, alchimie enogastronomiche fra il Po e l'Appennino tortonese*, Tipografia Fadia, Castelnuovo novembre 2010.
- Walter **OBERTI**, *Er mé dialèt, analisi del dialetto salese*, Tipografia Litocoop, Tortona 2011.
- Piero **PELIZZARI**, *U nostër parlà*, Tomo IV su Sale, 2013.
- Vittorio **MORO**, *L'economia*, in **DENTRO**, Tipografia Fadia, Castelnuovo 2013.
- **RA CARŞÈRA**, *Er parlà ad Sal*, quaderni n.1 - 2 - 3, Tipografia Castellano, Sale 2010 - 2011 - 2013.
- **AA.VV.**, *Fornaci e fornaciai a Pontecurone*, quaderni della biblioteca, Tipografia Litocoop, Tortona 2013.
- Giordano **STELLA**, *Le fiabe di zio Camillo*, Book sprint, 2014.
- Enrica **BASSI**, *Lo Zibalduccio*, Gerbidi di Sale 2015.
- Italo **CAMMARATA**, *Storie del Quattrocento*, Tipografia Guardamagna, Varzi 2015.
- **AA.VV.**, *Raccolta di tutti gli articoli relativi a Castelnuovo dal 1987 al 2015* in sedici volumi (Sette giorni, Panorama, Popolo, Piccolo, Provincia, Stampa, Biblioteca, Il Padellino, il Comune, ecc.), compresi i calendari.
- Antonello **BRUNETTI**, *Cui ad Castarnöv*, vol. I, Tipografia Fadia, Castelnuovo 2015.
- Antonello **BRUNETTI**, *Cui ad Castarnöv*, vol. II, Tipografia Fadia, Castelnuovo 2016.

Grazie

Dopo l'uscita del primo volume di "Cui ad Castarnöv" un'altra quindicina di persone si sono dichiarate disponibili ad aggiungersi all'elenco degli iniziali 94 patrocinatori.

Grazie di cuore per aver sostenuto una iniziativa che ha lo scopo di conservare la memoria di un mondo che sta svanendo. Un alone soffuso che racchiude la vita, le emozioni, gli ideali di chi ci ha preceduto in questa terra caratterizzata da una torre, da tanti campanili e dalle rive boschive di due torrenti.

Questo il secondo elenco.

- *Comitato per San Domenico*
- *Associazione "Pellizza da Volpedo"*
- *Piera Barzega* da Reggio Calabria
- Per Giulio e Maria Angela Arzani del Secco: *Carla e Luisa Castellini*
- Per Angelo Masmé, Piero e Rosetta Santini: *Gianna Garavelli e Roberto Viola*
- In memoria di tutti i propri cari: *le famiglie Garavelli Masmé*
- *Marisa Torti*
- In memoria dei genitori e per i nipoti Simone e Matteo: *Camillo ar frè e Mirella*
- Per Cecilia: *Giovanni Sacco e Antonella Pisa*
- *Cesare Bruni e Maria Vittoria Sacco*
- In memoria di Mario: *Luigi Sacchi e Pierina Bonandin con Roberto e Manuela*
- In ricordo di Michele Deidda e Andreina Gatti *Rosimpè: figli, nipoti e pronipoti*
- In ricordo di Gianni Masino di Tri limó: *Linda, Patrizia e Roberto*
- Per Michele Mainoli che tanto fece per l'arte: *Nuccia, Claudio, Mauro e Flavio*
- In ricordo del nonno Antonio Guagnini per la sua onestà e dedizione alla famiglia e alla collettività castelnovese: *Marco Guagnini*
- Per non dimenticare il nostro passato: *Nicola Di Gaetano*

È mio dovere ringraziare per l'aiuto fornitomi nella correzione bozze, *Elsa Semino, Franca Isetta, Ernesto Stramesi, Valentina Malvicino.*

Decine le persone che hanno collaborato e fra queste in particolare: *Celso Chiodi, Mauro Mainoli, Alberto Balduzzi* e i fotografi *Bruno De Faveri e Luigi Bloise.*

INDICE

Vol. II

PREFAZIONE di Ettore Cau	pag. 7
PROGETTO DI UN MUSEO CONTADINO	“ 9
UN ANNO A CASTELNUOVO	“ 12
II PAESAGGIO E LA SUA EVOLUZIONE	“ 25
SCRIVIA UN TEMPO	“ 33
LA FLORA - <i>Arvégh, erbasó, bargnô, büsré, gratacü, ...</i>	“ 43
LA FAUNA - Nei boschi, nei campi e a Scrivia	“ 51
- A volo di uccello	“ 55
AGRICOLTURA	“ 59
- Cascina, casa e portone	“ 65
- Stalla, animali da cortile	“ 69
- Cucina, camino, camera da letto	“ 73
- Illuminazione, riscaldamento	“ 85
- Aratri ed erpici	“ 90
- Arnesi vari	“ 94
ECONOMIA E STORIA	“ 99
- Le banche dal 1870 al 2010	“ 113
- C'era una volta il baco da seta, <i>i bigàt</i>	“ 118
- La viticoltura, <i>ra vigna</i>	“ 130
- La fabbrica del tabacco	“ 138
- La fabbrica dei fuochi pirotecnici	“ 144
- I calzaturifici	“ 148
- La tramvia Castelnuovo-Tortona	“ 153
- Pesi, misure, monete locali	“ 156
MÉSTÈ D'NA VÓTA	“ 161
- Bottaio, <i>sabrè</i>	“ 163
- Calderaio, <i>magnö</i>	“ 166
- Carradore, <i>saró</i>	“ 169
- Mezzi di trasporto - <i>dra carëta a ra caròsa</i>	“ 171
- Carretto e carro, <i>carèt e car</i>	“ 178
- Carrettiere, <i>caretè</i>	“ 182
- Ciabattino, <i>savaté</i>	“ 188
- Fabbro, <i>frè</i>	“ 193
- Falegname, <i>lignamè</i>	“ 202
- Flautai, <i>cui di siful</i>	“ 208

- Fornaciaio, <i>furnasè</i>	pag. 211	
- Fornaio, <i>furnè</i>	“ 216	
- Guaritore, <i>médgó</i>	“ 221	
- Maniscalco, <i>maniscalch - cavàl, bò, asné, mül</i>	“ 225	
- Muratore, <i>müradù e u taplà di magüt</i>	“ 230	
- Sarto e sarta, <i>sartù e sartùra</i>	“ 235	
- Scavatore di pozzi, <i>cui ca favän i pus</i>	“ 242	
- I pozzi, <i>i pus</i>	“ 246	
- Selciatore, <i>sulé</i>	“ 249	
- Sellaio, <i>slè</i>	“ 253	
- Altri e gli artigiani della strada	“ 257	
MESTIERI FEMMINILI	“ 261	
- La filatura, <i>ra roca e ar füs</i>	“ 261	
- Tre giorni per fare bucato, <i>fa bügà</i>	“ 265	
COSA SI MANGIAVA	“ 268	
- Erbe, bacche, frutti selvatici, dolci, fiori, alberi	“ 273	
ASPETTI DI VITA	“ 289	
- Dalla nascita alla morte	“ 289	
- Conflitti politici e sociali	“ 301	
- La Società di Mutuo Soccorso	“ 305	
- Cercavano la “Merica”	“ 307	
- La musica	“ 312	
- Lo sport	“ 322	
VITA RELIGIOSA	“ 329	
- Gli appuntamenti religiosi	“ 330	
- Le immagini religiose popolari: edicole votive, cappellette, ex voto	“ 338	
COME CI SI DIVERTIVA	“ 344	
- Carnevale	“ 345	
- Le osterie	“ 350	
- San Desiderio, San Giuseppe	“ 355	
- <i>Ra crusca, ar cantó, ra curmà - Ra ribòta</i>	“ 358	
PERSONAGGI CASTELNOVESI	“ 361	
- Gli “illustri”	“ 362	
GENTE DI CASTELNUOVO	“ 369	
1 - Giovanni Bensi <i>Gianì Barcana</i>	1975 di Gennaro Pessini	“ 370
2 - Ettore Torti <i>Muché ra guardia</i>	1975 ” Piero Zacchetti	“ 371
3 - Emilio Lavezzari <i>Milié dra grila</i>	1976 ” Gennaro Pessini	“ 372
4 - Angelo Rovati <i>Ruà</i>	1976 ” Gennaro Pessini	“ 373

5 - Giovanni Curone <i>Giuanì ad Damiö</i>	1976	di Gennaro Pessini	pag. 375
6 - Carlo Frioni <i>Carletto u Romano</i>	1976	" Gennaro Pessini	" 377
7 - Enrico Soldini <i>Rico Barlich</i>	1977	" Antonello Brunetti	" 379
8 - Attilio Soldini <i>Tilio Barlich</i>	1977	" Michele Arezzi	" 380
9 - <i>Carlo Cassinelli</i>	1977	" Antonello Brunetti	" 382
10 - Fiorina Mensi Marini <i>Fiurô ra Prèna</i>	1977	" Fulvia Bernardini	" 384
11 - Elena De Carli Rossi <i>ra Gedeona</i>	1977	" Antonello Brunetti	" 386
12 - Pietro Barbieri <i>u Surd</i>	1978	" Antonello Brunetti	" 388
13 - Giovanni Scarabelli <i>Carcababi</i>	1979	" Maria Grassi	" 391
14 - Maria Pastore Lucotti <i>Maria dra Pliché</i>	1979	" Fulvia Bernardini	" 392
15 - <i>Aldo Civelli</i>	1980	" Brunetti e Pessini	" 394
16 - Francesca Rivera Inveraldi <i>ra Bianchéna</i>	1981	" Fulvia Bernardini	" 396
17 - <i>Migliorino Brunetti</i>	1981	" Silvia Stella	" 398
18 - <i>Pierina De Angelis</i>	1985	" Antonello Brunetti	" 401
19 - Luigi Valdata <i>Vigiu ar Mandrògn</i>	1988	" Antonello Brunetti	" 403
20 - <i>Gennaro Pessini</i>	1989	" Antonello Brunetti	" 405
21 - <i>Fulvia Bernardini</i>	1998	" Antonello Brunetti	" 407
22 - <i>Agostino Cialotti</i>	2003	" Antonello Brunetti	" 409
23 - Pietro Arzani <i>u Savaté di Šérb</i>	2007	" Lelio Sottotetti	" 411
24 - Pietro Arona <i>Brüscó</i>	2007	" Lelio Sottotetti	" 413
25 - Giovanni Stella <i>Giuanì ad Masaràsa</i>	2015	" Antonello Brunetti	" 417

APPENDICE

- FACCIAMO UN SALTO A ISOLA NEL 1923	" 419
--------------------------------------	-------

LE VICENDE E LA GENTE	" 427
-----------------------	-------

LA PIAZZA SAN PIETRO UN TEMPO	" 449
-------------------------------	-------

UN PO' DI COLORE	" 459
------------------	-------

Bibliografia	" 481
--------------	-------

Grazie	" 483
--------	-------

Indice	" 485
--------	-------



ISBN 978-88-97580-17-1



9 788897 580171

Euro 26.00