

anno 2 - numero 4

la città ritrovata

Savigliano

La raccolta della frutta - Frazione Mareco - Anni '60 (Archivio Centro della Memoria)

Campagna & Agricoltura

VITA IN CAMPAGNA negli
anni Cinquanta

Le "bucoliche" del MORRÉ

Una fiera... NAZIONALE

Quando a Savigliano si
batteva la CANAPA

Fuma SAN MARTINI!

Le MASCHE e la MELIGA
di San Salvatore



Se la “Città” ritrova la campagna

di Federico Faloppa

Qui una volta era tutta campagna. Quante volte abbiamo sentito, o abbiamo pensato questa frase. Quante volte, di fronte all'espandersi delle città, alla riduzione di spazi verdi, al cambiamento di luoghi e stili della vita: della nostra, dei nostri genitori, dei nostri figli. E quante volte ci è capitato di ricordare con rimpianto lo scorrazzare per i campi, le pedalate per strade sterrate, i timidi bagni nei torrenti. O il fulmineo furto di un frutto da un albero, proprio lì, nel frutteto lungo la provinciale. Poi gli anni passano, arrivano le superiori, e magari l'università, e soprattutto il lavoro: la città che accoglie, assorbe, a volte anestetizza. E quella campagna vissuta o vagheggiata da bambini a fare, spesso, “soltanto” da sfondo: lontano, immobile, ormai ignoto. Ma c'è chi la campagna l'ha scelta, ha continuato a starci, a lavorarci, a convivervi. O semplicemente l'ha riscoperta, dopo le abbuffate urbane, metropolitane. E comunque – lo sappiamo da secoli, come ricorda la celeberrima coppia di quadri di Ambrogio Lorenzetti *Effetti del buongoverno sulla città* e *Effetti del buongoverno sulla*

campagna (1337-40) visibili a Siena, nel Palazzo Civico – campagna e città sono da sempre le due parti di un tutto: non solo nella vita individuale di molti, ma di un vivere comune basato sulla produzione e sulla condivisione tanto di beni e risorse quanto di idee, progetti, esperienze, culture. Per questo non è una contraddizione che “La città ritrovata” si occupi, oggi, di campagna, e delle sue colture, dei suoi paesaggi, dei suoi stili di vita. Soprattutto a Savigliano, dove il rapporto “centro” – “periferia” (come direbbero i sociologi) è sempre stato armonico, gestibile, governabile. E dove le storie di alcuni – così naturalmente in equilibrio tra consapevolezza di ciò che più non torna e di ciò che ancora resta da fare, da inventare, da sperimentare – sono *in nuce* narrazione epica di un'intera comunità, di una civiltà “comunale”, nel senso più nobile del termine, che fa del suo territorio un terreno (di lavoro, di discussione, di crescita) comune. Che nel presente cerca la sintesi, non le contrapposizioni. Che non teme il proprio futuro proprio perché rielabora, trasmette, rigenera il proprio passato.

La vita in campagna negli anni Cinquanta

di Giuseppe Trabucco

Arrivò sbuffando tra i gridolini di gioia di noi bambini, che attoniti e un po' spauriti lo guardavamo sopraggiungere. Impeccabile nella sua livrea grigio e rossa, con quel suo incedere altero e un po' minaccioso, pareva a noi una creatura misteriosa. L'intrico dei suoi ingranaggi e quelle ruote, enormi e possenti che ci facevano sentire piccoli piccoli, accrescevano la nostra curiosità, smorzata dagli sguardi severi degli anziani che scuotevano la testa, in segno di cauta approvazione. Ma lui era lì, scintillante e maestoso, ad annunciarci l'avvento di una nuova epoca. Era il 1951: la Ricostruzione del nostro Paese passava anche attraverso la campagna, e l'acquisto di un trattore era per molti un lontano miraggio. Era il nostro un piccolo mezzo a petrolio della Motomeccanica, della potenza di appena venti cavalli, eppure, con lo scoppietto assordante del motore che sollevava al suo lento procedere nugoli di polvere, appariva ai nostri occhi gigantesco. Troneggiava al centro dell'aia, accaduto con amorevole dedizione e usato con parsimonia. Di soldi, in casa ne circolavano pochi in quegli anni e per poterlo comprare avevamo dovuto vendere alcuni capi di

“Arrivava trainata dai cavalli... Elettrizzati, correvamo attorno a quello strano marchinegno, rimbrottati da quei bizzarri individui che la facevano funzionare”

bestiame. Era dura la vita: la guerra, con il suo strascico di inaudita violenza, aveva sottratto i nostri giovani alla terra, che suddivisa in minuscoli fazzoletti, produceva una misera rendita. I campi, coltivati a grano e a pignolet, erano scarsamente irrigati: si attingeva l'acqua dal Maira o dalle risorgive, chiamate comunemente “vasche”. Con gli animali – il pollame, due o tre maiali e qualche mucca – ci si sfamava: la carne e il formaggio erano considerati cibi “da ricchi” e si consumavano solo nelle grandi occasioni, a Pasqua e a Natale. Polenta e latte erano la consuetudine, soprattutto nei mesi invernali e i mandarini con qualche noce, portati in dono a Natale, erano per noi piccini quasi manna dal cielo. Rispetto alla città, però, eravamo dei privilegiati: potevamo vantare pane bianco e fresco quasi ogni giorno. Durante la guerra, infatti, avevamo costruito un forno, a cui accorrevano numerosi anche dal paese, ognuno per cuocere la propria razione di pane. In cambio ci offrivano una pagnotta o qualche grissino.



Trasferimento macchine per la mietitura da una cascina all'altra

la città ritrovata

Periodico della Città di Savigliano

Registr. Tribunale di Saluzzo n.ro 175 del 20-12-2007

Progetto a cura di: Dialogart – Presidente: Giorgio Baravalle

Direttore responsabile: Dorian Mandrile

Coordinamento editoriale: Federico Faloppa

Grafica e impaginazione: N4STUDIO

Segreteria organizzativa: Alessandra Giuffra, Deik Cultura e Turismo

Hanno collaborato a questo numero:

Giuseppe Trabucco, Benedetta Botta, Pietro Botta, Giuseppe Perottino, Lorena Ribero, Adelaide Gullino, famiglia Santa Rosa, Pieraldo Fiorito, Giancarlo Gili, Liliana Cimiero, Antonio Mana, Rita Mana, Mario Gianoglio, Maria Cristina Penna, Maria Bossolasco, Paolo Fiandra, Bernardo Bono, Teresa Borello

Crediti fotografici:

Archivio Centro della Memoria, Dorian Mandrile, Liliana Cimiero, Maria Bossolasco

Stampa:

L'Artistica, Savigliano

Le “bucoliche” del Morré

di Benedetta Botta

Mi chiamo Benedetta Botta, ho venticinque anni e fino all'ottobre 2006 ho vissuto ed abitato al Morré. Vi starete chiedendo dove si trova questo luogo dal nome così curioso; qualche attento osservatore sicuramente avrà notato, andando verso Marene sulla sinistra, circa 200 metri dopo il distributore di benzina, un cartello portante l'indicazione “Strada Ronco – Regione Morré”; imboccando questa strada e percorrendola per circa 1,5 km si raggiunge il cuore del Morré dove padroneggia un palazzo dell'epoca settecentesca che costituisce la residenza estiva della famiglia Perrone di San Martino, proprietaria della tenuta.

Il nome Morré deriva dalla pianta del gelso (in piemontese “el muré”) che era coltivata in questa zona particolarmente fertile ed era indispensabile per l'allevamento e la lavorazione dei bachi da seta; ormai questa attività è sparita.

La regione attualmente si estende per circa 700 giornate piemontesi e consta di 6 cascine, ognuna con un nome caratteristico: Muré gros o centro, Muràt, Roncaglia e Roncagliotta, Bastiota, S. Vittorio. Mio nonno paterno si trasferì

“Il nome Morré deriva dalla pianta del gelso (in piemontese “el muré”) che era coltivata in questa zona particolarmente fertile ed era indispensabile per l'allevamento e la lavorazione dei bachi da seta...”

al Morré nell'anno 1956 con la famiglia; precedentemente occupava la cascina Leone Grosso, alla Cavallotta – regione Palazzo, proprietà della famiglia Santorre di Santa Rosa. Per avere qualche informazione più dettagliata in merito alla vita in campagna, decido di approfittare della pazienza di mio zio Pierin, fratello maggiore di mio padre, e di fargli qualche domanda (rigorosamente in piemontese!).

Pierin: Mi chiamo Pietro Botta, classe 1933; sono il primo di undici figli; nella vita ho sempre vissuto e lavorato in campagna, dapprima alla Cavallotta e successivamente al Morré dove vivo tuttora. Eravamo la famiglia più numerosa della zona; la mamma era sempre indaffarata a preparare pranzo e cena per tutti mentre le figlie femmine si occupavano dei fratelli più piccoli, ad esempio li accompagnavano a scuola, oppure cucivano o si recavano alla *bealera* per fare il bucato. I maschi lavoravano in campagna e nella stalla. Quando ci siamo trasferiti possedevamo circa trenta vacche, un cavallo e due buoi; inoltre avevamo due trattori: Ford Bologna



Il Morré nel 1956

(con accensione a manovella e motore a petrolio) e Ford Major (già ad avviamento e motore a gasolio). All'arrivo al Morré acquistammo una cinquantina di vacche necessarie a riempire la stalla che aveva una capienza di 86 capi.

Benedetta: Qual era il lavoro che preferivi?

Pierin: La mietitura del grano era il momento che tutti aspettavamo, era l'evento più importante dell'anno perché il raccolto rappresentava la maggior fonte di sostentamento per la famiglia e l'azienda; paragonabile oggi al raccolto del mais. Gli anni Sessanta erano gli anni della evoluzione dei macchinari. Nel 1962 acquistammo la mietitrebbia con convogliamento del grano nei sacchi e la pressa alla quale veniva attaccato un carro per caricare direttamente le balle di paglia.

Benedetta: Quali erano le colture prevalenti?

Pierin: Principalmente grano e prati; poco mais. La zona del Morré era famosa per la coltura del trifoglio ladino da seme; nel mese di agosto, anziché fare il fieno, si trebbiava il trifoglio dopo avervi fatto pascolare il bestiame per due volte consecutive.

Benedetta: Avevate qualcuno che vi aiutava nei lavori?

Pierin: Assumevamo un garzone fisso tutto l'anno e tre stagionali per il periodo del fieno e del grano, cioè da maggio a luglio. In autunno, per l'attività della sfogliatura del mais (che avveniva a mano), ci avvalevamo di manodopera femminile reclutata nel paese. Un po' come i giovani di oggi che durante l'estate vanno a fare la stagione della frutta.

Benedetta: Come si svolgeva il lavoro nella stalla?

Pierin: Il lavoro nella stalla occupava gran parte della giornata; si iniziava molto presto la mattina. Per velocizzare i tempi la stalla era direttamente comunicante con la cucina. Abbiamo sempre allevato vacche piemontesi da latte; la

mungitura avveniva a mano come pure l'attività dell'asportazione del letame. Nel 1970 è stato installato l'impianto di mungitura e successivamente, nel 1975, l'asportazione letame meccanico. Due volte al giorno, mattino e pomeriggio, si accompagnavano le bestie al pascolo. Nel 2000 abbiamo interrotto l'attività dell'allevamento delle vacche da latte per sostituirla all'allevamento di bovini da carne, attività che continua tuttora.

Benedetta: Quali sono state le conseguenze dell'inserimento dei macchinari nell'azienda?

Pierin: La conseguenza più rilevante è stata sicuramente il trasferimento altrove di alcuni miei fratelli; in altre parole non c'era abbastanza lavoro per tutti e la famiglia, per fortuna, continuava ad aumentare con l'arrivo di mogli e figli. Attualmente siamo due fratelli e un nipote a lavorare in azienda.

Il fratello e il nipote a cui fa riferimento mio zio Pierin sono rispettivamente mio papà Luciano (classe 1949) e mio fratello maggiore Ettore (1974). Negli ultimi anni molti giovani si sono di nuovo avvicinati alla campagna e hanno riscoperto il piacere di lavorare a contatto con la natura e gli animali. Porto l'esempio di mio fratello (e come lui altri vicini di casa coetanei) che, dopo aver vissuto qualche anno in Savigliano, è ritornato recentemente ad abitare al Morré con la famiglia di cui fa parte mio nipote il quale ora ha a disposizione un cortile enorme per giocare, correre, andare in bicicletta... Io, per contro, ho fatto la scelta di trasferirmi in centro, ho preferito la comodità, ma torno sempre volentieri alle origini; in ogni caso porto dentro i valori che da sempre contraddistinguono la mia famiglia: la semplicità, la responsabilità, l'umiltà e il senso del dovere.

Che giornata!

di Giuseppe Perottino

Se il calendario del tempo facesse un balzo all'indietro di quasi cent'anni, scopriremmo che sistemi di misurazione convenzionali come metri ed orologi, seppur già esistenti, non sarebbero congeniali al periodo storico in cui ci troveremmo. Infatti, prima della motorizzazione civile, agli inizi del secolo scorso, la parola “giornata” aveva per i contadini savigliesi un duplice significato: quello di scandire il tempo nella giornata lavorativa, e quello di unità di misura agricola.

Quattro erano i turni o *arpassuve* che cadenzavano la tipica giornata del contadino: il primo aveva inizio al levar del sole sino all'ora della prima colazione, che si faceva sul posto; il secondo andava dalla prima colazione sino all'ora di pranzo, che si faceva a casa; il terzo andava dall'ora di pranzo fino alla merenda pomeridiana, pure questa consumata sul posto; il quarto andava dalla merenda sino al calar del sole per poi finalmente tornare a casa a cenare e a riposare.

*Ent l s-ciòp d'istà, cand ij di a son pi longh, vis-a-di, quat arpassuve:
la prima, da l' scalabrun dla matin a colassion:
la sconda fina a disné:
la tèrsa findi a marendà:
la quarta findi al sol sosta, prima 'd sin-a.*

Per “giornata”, poi, si intendeva anche l'unità di misura agricola dei terreni (in uso nei catasti dal 1818), pari a 3810 mq: l'esatto corrispondente di un'area di terreno che una coppia di buoi con l'aratro arava nel giorno più lungo dell'anno “dal levare al calar del sole”. E in autunno si lavorava anche dopo cena, per andare a sfogliare le pannocchie di meliga che poi gli uomini legavano formando i mazzi che andavano a sistemare sulle incastellature in legno a parete (in gergo piemontese *puntà*). Già, una volta si lavorava davvero tanto, ma quello che oggi chiamiamo stress non esisteva, tanto che, dopo una giornata del genere durante la sfogliatura delle melighe, si aveva ancora la forza, la voglia e la serenità di cantare...



Una coppia di buoi al lavoro

La Fiera Nazionale della Meccanizzazione Agricola di Lorena Ribero*

L'agricoltura dell'agro saviglianese, favorita da un'ottima fertilità, dalla struttura ottimale del terreno e dalla ricchezza delle acque superficiali e di falda, è sempre stata all'avanguardia, pronta ad accogliere e favorire ogni innovazione sia tecnica sia culturale, ogni nuova coltura e nuovo allevamento. Ecco perché il 15 settembre 1867 Vittorio Emanuele riconobbe la costituzione, in Savigliano, di un Comizio Agrario il cui scopo era l'incremento dell'agricoltura e delle attività collaterali. Nel 1867 il Comizio Agrario organizzò un corso della scuola Elementare di Economia Agraria mentre, nell'anno successivo, promosse un'esposizione di prodotti agrari ed attrezzature rurali nei locali dell'ex convento di San Francesco. Volendo andare indietro nel tempo, agli albori della Fie-

“Oggi, con i suoi 38.000 metri quadrati di esposizione, la Fiera Nazionale della Meccanizzazione Agricola è uno degli appuntamenti del settore più importanti del nord Italia... gli espositori, circa 300... scelgono la nostra fiera come vetrina per le loro produzioni e i visitatori... sono sempre più esperti ed esigenti.”



Una recente edizione della Fiera

ra Nazionale della Meccanizzazione Agricola, arriviamo proprio a questo 1867. Altre radici della Fiera risalgono, invece, al 1938, quando si organizzò la "Sagra del Grano" che aveva come intento quello di "valorizzare la produzione del fertilissimo agro saviglianese e far conoscere le possibilità di sviluppo commerciale ed industriale della città di Savigliano". Questa Prima Sagra del Grano vide un'organizzazione davvero notevole, non solo per il ricco programma, ma anche per le varie strutture che furono costruite in Piazza del Popolo esclusivamente per la manifestazione. Inoltre, fu inaugurata dal re Vittorio Emanuele III e il 21 agosto venne visitata dal Maresciallo Pietro Badoglio, segno, questo, della grande importanza che aveva assunto nell'Italia di allora. La Sagra del Grano, anche oggi, continua ad intrattenere i cittadini ed i forestieri nel periodo di agosto; negli anni "un silenzioso e minuto lavoro di limatura, di perfezionamento e di caratterizzazione" l'ha trasformata in una manifestazione dell'Economia, del Lavoro e dell'Agricoltura Saviglianese, riproponendo, sempre, l'appuntamento con la Mostra dei Macchinari Agricoli nel lunedì della tradizionale Fiera della Beata Vergine della Sanità. Lasciamo la Sagra del Grano per continuare a ricercare le radici dell'attuale Fiera della Meccanizzazione Agricola. Ci dobbiamo, infatti, spostare nel 1968 alla Fiera di Pasqua che si presentò come "Tutto per la nuova agricoltura", con la Mostra - Mercato di macchine ed attrezzature agricole nuove ed usate. A questa manifestazione parteciparono espositori della Provincia, che presentarono i prodotti e i manufatti provenienti dalle aziende agricole e commerciali di tutta la zona. La Fiera di Pasqua, insieme alla Mostra-Mercato di macchine agricole, proseguì negli anni mantenendo la stessa organizzazione di base con alcune modifiche e piccoli cambiamenti. Mentre nel 1973 la Mostra-Mercato fu collocata di nuovo all'interno della XIV Sagra del Grano, che racchiudeva incontri e dibattiti sui temi prevalentemente rurali. La città venne interamente occupata da macchine

agricole e venne definita "Eurocampo '80" la prima biennale nazionale di tecnica agraria. Già nell'anno successivo, ritornò il connubio precedente che continuò fino al 1977 quando la vecchia Fiera di Pasqua diventò Mostra delle Attrezzature Agricole, una rassegna altamente qualificata con macchinari d'avanguardia. Ai primi anni Ottanta si deve un altro importante e notevole cambiamento: la Mostra delle Attrezzature Agricole divenne Fiera della Meccanizzazione Agricola, manifestazione ad alto contenuto tecnologico. Quattro gli Enti Organizzatori: Camera di commercio, Provincia di Cuneo, Cassa di Risparmio di Savigliano e Comune di Savigliano. La fiera venne divisa in cinque settori: trattrici e macchine varie; macchine per la cerealicoltura e la foraggicoltura; macchine per la zootecnia, la trasformazione casearia e mangimistica; macchine per ortofrutticoltura; macchine per la viticoltura e l'industria enologica. Poi, col tempo, sono cambiati i Comitati Organizzatori, sono aumentati i visitatori e gli espositori, fino a quando nel 1989, Piazza del Popolo, Piazza Schiapparelli e Piazza Cavour non furono più sufficienti a soddisfare le esigenze della Fiera diventata ormai adulta. La manifestazione si spostò così in Borgo Marene, una nuova area fieristica completamente dedicata all'esposizione dei macchinari.

La Casa Della Beffa

di Adelaide Gullino

L'archivio storico della famiglia Santa Rosa, conservato presso il museo civico di Savigliano, si offre, ancora oggi, come un prezioso forziere dal quale attingere notizie curiose. Fra i documenti appartenuti a Santorre Santa Rosa, nipote del più famoso Santorre eroe dei moti del 1821, morto a Sfacteria combattendo contro i Turchi, vi è un intero faldone riguardante il mondo agricolo della seconda metà del secolo scorso. Interessante è stata la lettura del *Catalogo illustrato di macchine d'agricoltura dei signori Giacinto Della Beffa & F.o - Ingegneri Costruttori - Agenti esclusivi per l'Italia della fabbrica inglese Reading Iron Works - successori Barrett, Exall e Andrews - depositari dei più perfezionati strumenti agricoli delle principali fabbriche inglesi, francesi ed italiane, con sede a Genova*. Questo catalogo, datato 1869, illustra motori a vapore e trebbiatrici che la ditta Della Beffa importava per introdurre sul mercato italiano, primo passo di una meccanizzazione agricola ormai inarrestabile. A suggello della fama di cui godeva la "Casa Della Beffa", le ultime pagine del catalogo sono state dedicate alle lettere inviate da acquirenti soddisfatti, e tra questi spicca il nome di un personaggio come Vittorio Emanuele II. Veniamo così a conoscenza del fatto che già nel 1864 il re aveva deciso di acquistare una locomobile e una trebbiatrice, una decisione destinata sicuramente a migliorare la produttività delle aziende agricole della famiglia reale.

Come poteva accadere all'epoca, le scelte del re influenzavano quelle dei nobili che frequentavano la corte. A questo proposito, sempre nell'archivio Santa Rosa viene conservata una bozza della "Convenzione di Società per l'acquisto di una trebbiatrice a vapore e successiva trebbiatura di cereali", stipulata a Savigliano il 30 aprile 1869 fra Giulio Ripa di Meana, Giuseppe Peiroleri, Santorre di Santa Rosa, Stefano Lanzetti e l'avvocato Ferraris. Si legge, tra l'altro, che "il Socio Giulio Ripa di Meana è incaricato di operare l'acquisto delle prescelte macchine dal Cav. Giacinto Della Beffa di Genova". Il capitale stanziato per l'acquisto delle due macchine - lire 11.122,50 - fu diviso in dieci azioni e lo scopo della società spiegato nel contratto: "Scopo della società si è la Trebbiatura dell'i Cereali, appartengano essi ai Soci ovvero ad altre persone, mediante quella mercede che verrà stabilita in apposito regolamento; questo dovrà essere approvato da tutti i Soci. Nell'eseguire la trebbiatura i Soci avranno diritto alla precedenza".

Nel novembre del 1996 la Giunta Regionale del Piemonte promosse la Fiera da "comunale" a "regionale", e nel 2005 un'altra "promozione" portò la Fiera alla qualifica di "nazionale" e assegnò a Savigliano il titolo di "capitale della meccanizzazione agricola". La Fiera Nazionale della Meccanizzazione Agricola è arrivata, quest'anno, alla sua ventisettesima edizione e si propone come un momento fondamentale per l'economia della nostra zona, alla luce dell'importanza strategica che il settore agricolo riveste in tutta l'economia mondiale. Il fatto di essere una manifestazione così radicata sul territorio ha sicuramente costituito parte del suo successo e tutto questo entusiasmo ha portato, a sua volta, alla volontà di continuo miglioramento. Oggi, con i suoi 38.000 metri quadrati di esposizione, la Fiera Nazionale della Meccanizzazione Agricola è uno degli appuntamenti del settore più importanti del nord Italia. Anno dopo anno, gli sforzi dell'organizzazione sono stati premiati da una partecipazione come sempre numerosa: gli espositori, circa 300, confermano la fiducia e scelgono la nostra fiera come vetrina per le loro produzioni e i visitatori, 80.000 presenze nei tre giorni dell'edizione passata, sono sempre più esperti ed esigenti (dall'Archivio dell'Ente Manifestazioni).

**(Ente Manifestazioni)*

Come consigliato dall'ingegner Della Beffa, i proprietari delle attrezzature, per ammortizzare nel più breve tempo il costo di acquisto, offrivano agli agricoltori la possibilità di utilizzare le macchine secondo le seguenti condizioni: 1) La mercede a corrispondersi sarà del 4 ½ per cento, essa si preleverà sul raccolto trebbiato. 2) La Società oltre alle macchine provvederà a sue spese il Macchinista ed un operaio, le altre persone necessarie alla trebbiatura non che agli attrezzi minori, come scope, pale, ecc., saranno a carico del Richiedente. 3) Questi dovrà provvedere sul luogo, ove si vuole sia eseguita la trebbiatura, il combustibile e l'acqua necessaria alla locomobile. 4) Ove il Richiedente desideri che le spese a di lui carico, di che nei precedenti articoli, sieno assunte dalla Società, questa s'incarica di provvedervi mediante patti a concertarsi. 5) Per il trasporto delle macchine dal luogo ove lavorarono il giorno precedente quello fissato dal Richiedente, questi dovrà provvedere le coppie di animali necessarie. Per caso la distanza superi i sei chilometri o debba operarsi per mezzo della ferrovia si faranno patti speciali. 6) La trebbiatura verrà eseguita in ordine all'iscrizione della richiesta compatibilmente però alle varie località. Le richieste si iscriveranno regolarmente su apposito registro; esse dovranno essere firmate da chi fa domanda. N.B. Per combustibile serve qualunque legno purché secco e tagliato alla lunghezza di 50 centimetri circa. Per il riso, la segala, l'avena si fanno condizioni speciali. Le richieste si possono fare alla Segreteria del Comizio Agrario di Savigliano direttamente, ovvero con lettera affrancata all'Agente del Conte Ripa di Meana Giulio in Savigliano.



Mietitura del grano con loco a vapore non semovibile

Quando a Savigliano si batteva la canapa

di Peraldo Fiorito

La canapa, è stata coltivata a Savigliano sin da tempi medievali, ed è solo da una cinquantina di anni che è definitivamente scomparsa dal paesaggio. Vale la pena parlarne perché ha rappresentato un elemento abbastanza importante e molto caratteristico dell'economia rurale del passato. Si tratta di una pianta erbacea che botanicamente è parente del luppolo o 'luvertin', ma di aspetto del tutto diverso: ha portamento eretto, raggiunge i 2-3 metri di altezza con un fusto robusto, diritto e ramificato, dal quale si ricavano le fibre tessili per le quali era coltivata. Il ciclo di coltivazione era lungo e assorbiva parecchie risorse, dal momento che iniziava già a novembre, con una abbondante distribuzione di letame e con la aratura del terreno. Verso la fine dell'inverno si arava nuovamente il campo, e talvolta si praticava la faticosissima "ravagliatura", che consisteva nell'approfondire con la vanga i solchi delle arature, per offrire alle radici delle piante i terreni profondi da esse richiesti. A marzo, o comunque cessati i pericoli di forti gelate, si seminava la canapuccia, cioè il seme, che essendo ricco di olio veniva anche all'occasione utilizzato per ricavare olio da lumi. In un paio di settimane spuntavano le piantine, che in aprile si sarchiavano e rincalzavano. La raccolta veniva fatta ai primi di agosto, in corrispondenza della piena fioritura delle piante femminili; sembra che da noi si usasse estirpare la pianta con le radici, mentre altrove, ad esempio in Emilia, la si tagliava a due dita sopra terra: questo metodo aveva il doppio vantaggio di lasciare le radici ad arricchire il terreno e di evitare che la terra che rimaneva attaccata alla pianta potesse poi, durante la macerazione, sporcare le fibre. In ogni caso si formavano dei fastelli, che radunati in fasci si lasciavano seccare sul campo per qualche giorno, in modo che cadessero le foglie e le infiorescenze, che avrebbero fatto imputridire velocemente l'acqua del maceratoio. La canapa si metteva a macerare in acqua per una decina di giorni, affinché si decomponessero le sostanze che tengono i fasci di fibre uniti tra loro e con il legno centrale. A questo scopo esistevano presso le cascine delle fosse o degli avvallamenti, chiamate nasatoi o "nasau" (l'operazione era detta *nasé la cauna*) che servivano da maceratoi: in essi l'acqua era stagnante, o a lento rinnovamento, per cui la putrefazione della canapa era fonte di cattivo odore e di scarsa salubrità, soprattutto per chi vi si doveva immergere per estrarre i fasci macerati. D'altra parte, coloro che per vicinanza potevano mettere la canapa direttamente nei torrenti correvano il rischio di vedersi portare via il raccolto dalle piene improvvise dovute ai primi violenti temporali! Dopo aver estratto la canapa, lavata e lasciata asciugare, e quindi ormai in settembre, iniziava la vera e propria estrazione della fibra, il dipelamento. L'estrazione consisteva nel separare le fibre (chiamate tecnicamente taglio) dal legno (canapulo), e per questo si chiama stigliatura o decanapulazione. Questa operazione veniva fatta a mano, generalmente dalle donne, oppure per mezzo di un attrezzo apposito detto "gramola" o "maciulla", che era una specie di panca concava sulla quale si faceva passare trasversalmente la canapa, che si batteva. Con la gramolatura si aveva una resa maggiore di

fibra, più sottile e chiamata "molletto". La canapa veniva a volte pigiata nei pestatoi o battitori (*batau*), costituiti da una vasca nella quale ruotava un cilindro che batteva sui fastelli: erano generalmente uniti ad altri edifici giranti ad acqua, dal momento che lavoravano solo in limitati periodi dell'anno, e talvolta venivano utilizzati anche per la pestata della corteccia di quercia. Da una relazione sul Mulino di Solerette, eseguita per conto dell'Ospedale che ne era proprietario, si apprende che a detto mulino erano annessi *sesiega* e battitore da canapa, che questo era in cattive condizioni, e comunque poco funzionale anche in tempi migliori, per cui non si riteneva conveniente affrontare la spesa di riparazione, anche perché i vicini mulini di Solere e di Suniglia erano anch'essi dotati di battitore. Anche i prodotti di scarto di tutta questa lavorazione trovavano il loro impiego: i canapuli, o *canaveui*, erano usatissimi per accendere il fuoco e per preparare fiammiferi, mentre se derivavano da gramolatura, frantumati, venivano sparsi nei cortili, dove si arricchivano del letame degli animali, e ser-

“A marzo, o comunque cessati i pericoli di forti gelate, si seminava la canapuccia, cioè il seme, che essendo ricco di olio veniva anche all'occasione utilizzato per ricavare olio da lumi”

vivano alla concimazione primaverile dei nuovi campi di canapa. A causa dell'impegno richiesto dalle varie fasi di coltivazione e trattamento e delle forti esigenze in fatto di terreno, la canapa era una coltivazione che occupava una superficie non molto estesa dell'azienda, ma aveva comunque nella nostra campagna una certa importanza, legata anche alla qualità del prodotto pregiato, per la finezza e morbidezza delle fibre che facilitava la lavorazione. Veniva in parte utilizzata nell'ambito familiare, per la realizzazione di biancheria e indumenti, e in parte venduta a Genova, dove serviva alla fabbricazione di corde e vele per la marina. Verso la fine dell'Ottocento iniziò una crisi della produzione, causata dall'introduzione delle corde metalliche e dalla diminuita importanza delle navi mercantili a vela, che provocarono una caduta della richiesta. In più i raccolti, da quanto si ricava da un articolo del "Saviglianese" del 1884, stavano subendo in quegli anni gravi danni a causa di una pianta parassita, la arabonca. Il declino di questa coltivazione si è concluso con la sua definitiva scomparsa nello scorso secolo, e le tracce di questa attività sono ormai state cancellate: i battitori sono stati, abbattuti o riconvertiti ad altro uso; i nasatoi, le fosse di macerazione, sono poco per volta state riempite e livellate per agevolare le lavorazioni meccaniche e l'irrigazione a scorrimento, e delle piante di canapa non si trova neppure più qualche individuo naturalizzato, dal momento che le sue esigenze di terreni ricchi e profondi non le hanno consentito di trovare rifugio in zone marginali.

(Adattato da P. Gullino "Piante coltivate e piante spontanee: quasi una storia" in AA.VV. *Tra Maira e Mellea. Guida tra passato e presente per escursionisti curiosi*, Bra, 1992)



Ti ricordi quando...? continua!

Chi volesse concedere in prestito fotografie e filmati, di temi che siano rappresentativi di un'intera comunità dalla fine dell'Ottocento ai giorni nostri, potrà portarli presso

Sportello Città Ritrovata - Antico Palazzo di Città di via Miretti Saviglianese - tel. 0172 370736
orario: martedì e venerdì 10-12,30; mercoledì e giovedì 16-18,30; sabato e domenica 10-12,30 e 14-18; chiuso il lunedì (chiusura estiva: 9 al 25 agosto)
info@lacittaritrovata.it

Del materiale prestato sarà fatta copia, in modo da garantirne l'immediata restituzione.



Scrivi con noi!

Stiamo cercando persone che vogliano partecipare alla redazione de "La Città Ritrovata". Se ti piace scrivere, condividere i tuoi punti di vista, esprimere le tue idee in maniera costruttiva, andare a caccia di informazioni o curiosità sul tuo territorio, allora dacci una mano a creare un nuovo spazio per parlare - e far parlare - della tua città.

Collabora ai prossimi numeri de "La Città Ritrovata"! per info: tel. 335 7550883
info@dialogart.it

Savigliano e la bachicoltura

a cura della Redazione

Grazie alla cospicua presenza dell'albero del gelso, coltivato anticamente per il foraggio che si ricava dalle sue foglie, nel corso del Seicento si diffuse nella campagna saviglianese l'allevamento del baco da seta. Il procedimento, metodico ma efficace, prevedeva la sistemazione delle piccole uova di baco da seta su uno scaffale, situato in una grande camera dove veniva creata l'atmosfera di un bosco artificiale con l'utilizzo di rami secchi e steli di saggina. Una volta

“L'allevamento del baco da seta era redditizio ed apprezzato in quanto veniva eseguito principalmente da donne e bambini e permetteva di conseguenza di non distogliere gli uomini dalla vita dei campi.”

schiuso le uova, le piccole larve contenute al loro interno crescevano rapidamente, poiché mangiavano quattro volte al giorno per quaranta giorni. Il baco da seta si nutre brucando solo foglie di gelso che allora venivano raccolte sul posto, staccando ogni giorno foglie fresche. Dopo la quarta muta, la larva si arrampicava sul bosco, si avvolgeva attorno a sé intrecciandosi a forma di "otto" e dalla bocca emetteva un filo lungo 1500 metri; dopo ben 300.000 movimenti della testa completava il suo bozzolo.

L'allevamento del baco da seta era redditizio ed apprezzato in quanto veniva eseguito principalmente da donne e bambini e permetteva di conseguenza di non distogliere gli uomini dalla vita dei campi. Tra fine Ottocento e la prima metà del Novecento si assiste al progressivo tramontare della bachicoltura, e intorno agli anni Cinquanta del secolo scorso cessa conseguentemente anche la lavorazione della seta dovuta principalmente al continuo sviluppo dei mercati asiatici. Oggi la bachicoltura ci viene riportata alla memoria dall'Alla Polifunzionale di Piazza del Popolo, nata appunto come sede del mercato per la commercializzazione della seta.



Erano le donne e i bambini ad occuparsi della bachicoltura

Dove sono i fontanili?

di Giancarlo Gili

Chi ha vissuto in campagna in questi ultimi cinquant'anni penso abbia assistito, più di qualsiasi altro, al cambiamento di vita e di costume dovuti al progresso che ci ha accompagnato dal secondo dopoguerra ai giorni nostri. Cambiamenti apportati sempre al fine di migliorare le condizioni di vita sia nel sociale sia nell'ambiente di lavoro. Questi cambiamenti, però, non sempre sono stati positivi perchè a volte hanno avuto invece l'effetto contrario ed hanno distrutto certe usanze, certi costumi o addirittura certe infrastrutture che negativi non erano affatto. L'agricoltura intensiva che si deve obbligatoriamente condurre oggi, per essere competitivi, ha fatto sì che gli agricoltori della nostra pianura siano andati alla ricerca continua di nuove sorgenti di acqua e questo purtroppo è stato la causa della scomparsa di quelle sorgenti superficiali create all'inizio del secolo scorso – i cosiddetti fontanili – che in dialetto venivano comunemente chiamate "vasche". Si trattava di vere e proprie opere di ingegneria idraulica, perchè questi scavi che nella parte iniziale andavano fin sotto la falda superficiale (vale a dire 4 o 5 metri di profondità) grazie ad una serie di tubi appositamente impiantati sul fondo dello scavo stesso, sfruttando la pendenza naturale del terreno, facevano sì che l'acqua sorgiva defluisse, senza l'ausilio di alcun mezzo meccanico, nelle bealere e nei fossi che si addentravano capillarmente nei campi e prati da irrigare. I fontanili, molto copiosi in primavera ed in autunno, a causa anche dei cambiamenti climatici, diventavano sempre più poveri d'acqua nel periodo estivo quando le piogge sono scarse e le colture necessitano di frequenti irrigazioni. Questo ha fatto sì che gli agricoltori già fin dagli anni Cinquanta e Sessanta, previa autorizzazione demaniale, abbiano continuamente, ricercato nuove fonti acquifere nella falda sotterranea effettuando numerose trivellazioni nelle nostre campagne; sono nati quindi i pozzi irrigui, in gergo chiamati "centrifiche", dai quali l'acqua viene estratta a mezzo di pompe azionate da motori elettrici o diesel.

L'avvento di questo nuovo sistema di irrigazione, più costoso ma più sicuro e ricco di acqua, che all'inizio è stato adottato a soccorso del fontanile, specialmente nelle zone dove non c'erano le derivazioni dai torrenti, ha provocato naturalmente la quasi totale scomparsa dei fontanili stessi, che essendo sempre più poveri di acqua sono stati quasi completamente abbandonati; alcuni sono stati riempiti di terra, altri non vengono più ripuliti e mancando quindi la normale manutenzione verranno inesorabilmente soffocati dal terreno franoso e dalle sterpaglie. Con la scomparsa dei fontanili purtroppo scompare un intero ecosistema e vengono a mancare una flora ed una fauna uniche che con il trascorrere delle stagioni si sviluppavano e vivevano attorno a queste sorgenti di pianura. La temperatura pressoché costante dell'acqua sorgiva (attorno ai 10/14 gradi centigradi) durante tutto il corso dell'anno era l'habitat naturale di trote e cavedani ma anche di altre specie ormai scomparse dalle nostre zone come i gamberi di fiume – gli scazzoni, in dialetto chiamati "bote o nacie" per la loro forma del muso schiacciato che vivono preferibilmente sul fondo del greto quasi a testimoniare la

“Nelle giornate primaverili ed estive era un continuo concerto di canti e cinguettii ... Alla sera il cinguettio degli uccelli veniva sostituito dal gracidiare delle rane e dal canto dei grilli che nei mesi di maggio e giugno... creavano un paesaggio ed una atmosfera oserei dire unici. ”

limpidezza delle incontaminate acque sorgive – nei punti più melmosi pescavamo le lamprede: delle piccole prelibatissime anguille che ormai pochi conoscono. Nelle giornate primaverili ed estive era un continuo concerto di canti e cinguettii dei numerosi uccelli che nidificavano sulle acacie e sui lussureggianti sambuchi nati sulle sponde del fontanile. Alla sera il cinguettio degli uccelli veniva sostituito dal gracidiare delle rane e dal canto dei grilli che nei mesi di maggio e giugno, accompagnati da una miriade di lucciole creavano un paesaggio ed una atmosfera oserei dire unici. Nei punti più impervi delle sponde noi bambini, di nascosto, ci avventuravamo per raccogliere le more selvatiche da

mangiare a merenda con il vino zuccherato; poi una volta all'anno in agosto venivano anche le mie zie di Savigliano con le ceste e raccoglievamo i grappoli di sambuco per fare il "vino cotto" : il procedimento era lungo e laborioso e alla fine, da tanti grappoli si ricavano un paio di bottiglie di questo nettare da consumare durante l'inverno. Anche nei mesi invernali fra le sponde del fontanile la vita continuava; ti capitava di vedere le tane dei tassi o delle donnole in letargo e fra i rami spogli vedevi qua e là svolazzare il pettirosso o lo scricciolo in cerca delle residue bacche di rosa canina o di corniolo, e anche in questo periodo quando nei prati è tutto arso dalla brina e dal gelo, sul fondo del fontanile, nelle sue limpide acque continuavano a vegetare i verdi crescioni, saporitissimi in insalata: oggi nessuno li raccoglie più, a parte me, forse, perchè trovo che quell'insalata abbia un sapore particolare che mi ricorda tanto la mia infanzia. Del resto tutto quanto succede attorno al fontanile non può che ricordare quegli anni ormai lontani quando mia nonna, portava me e mia sorella a passeggiare in campagna e quasi sempre la meta era il fontanile; mi ricordo il canto delle allodole in primavera ed i mazzetti di narcisi e violette bianche che raccoglievamo per portarle orgogliosamente a scuola il giorno successivo, e l'acqua della sorgente che si beveva prima di affrontare il viaggio di ritorno. A volte nei primi mesi di primavera si ritornava a casa con un secchiello pieno di neve cristallizzata raccolta nelle chiazze rimaste sulla sponda esposta a nord dove il sole tardava ad arrivare; noi bambini non vedevamo l'ora di tornare a casa per gustare quella neve nel bicchiere arricchita con zucchero e limone, preparata amorevolmente da mia nonna; quella sorta di falda naturale aveva un sapore così povero ma nello stesso tempo così intenso che non riesci a dimenticarla e che a volte devi ancora gustare quasi per rivivere quei dolci momenti trascorsi. Ora quel fontanile non c'è più e come tanti altri sta a segnare la fine di un periodo per me particolare perchè ha accompagnato gli anni della mia fanciullezza. Per tanti altri ha segnato la fine di un periodo in cui l'agricoltura era a misura d'uomo, quando in campagna vivevano tante famiglie senza troppe pretese e soprattutto unite da una continua collaborazione; quando al posto dell'invidia trionfavano invece la vera amicizia e la stima reciproca.

Traslolo? Fuma San Martin!

di Alessandra Giuffra e Giuseppe Perottino

Boario, mezzadro, affittuario e finalmente proprietario. Questi i nomi in ordine progressivo delle quattro principali categorie del mondo agricolo di una volta. Chi erano? Qual era lo status sociale che rappresentavano? I boari erano famiglie numerose di gente povera che andavano a coltivare le terre dei proprietari bisognosi di "braccia" per rendere fertili i loro terreni. Tutta la famiglia (bambini compresi) lavorava, e ciascuno percepiva il salario in base all'età anagrafica. Allora non tutti i bambini andavano a scuola, anzi: coloro che avevano "preso" la terza elementare erano considerati fortunati!

“Boario, mezzadro, affittuario e finalmente proprietario. Questi i nomi in ordine progressivo delle quattro principali categorie del mondo agricolo di una volta. Chi erano? Qual era lo status sociale che rappresentavano?”

Alla famiglia di boari veniva dato un pezzo d'orto che questi potevano coltivarsi ricavando qualche soldo da mettere da parte per l'acquisto futuro di un pezzo di terra, oltre che il cibo per il sostentamento della famiglia. La vita in campagna aveva anche i suoi lati positivi. Oltre ai prodotti ortofrutticoli, con l'allevamento si poteva ricavare cibo come latte, uova, carne e selvaggina, e il pane e il vino venivano prodotti autonomamente. Insomma, i boari si arrangiavano come potevano e tutti si davano da fare. Le donne si gestivano da sole, anche per l'approvvigionamento di materie prime come lo zucchero, il sale, l'olio e il caffè, che potevano comprare con il ricavato del mercato saviglianese a cui partecipavano tutti i martedì e venerdì mattina. Allora il mercato era ubicato in via Palestro: lì si trovavano le panchine sulle quali le donne potevano sistemare ceste con dentro i prodotti in vendita. Poi, c'erano i mezzadri. Anch'essi erano contadini, ma possedevano tutto a metà con il proprietario: dalla coltivazione del terreno al bestiame, dal ricavato alle spese. Erano già 'un passo avanti' rispetto ai boari e potevano ambire a diventare affittuari. L'affittuario, doveva prendere in affitto il podere, e quindi coltivava e amministrava il tutto indipendentemente. Con il ricavato dalla coltivazione del terreno (che tolto l'affitto era tutto suo) aveva la possibilità di risparmiare discretamente per comprare un pezzo di terreno e diventare finalmente proprietario. Nel giro di tre – quattro generazioni i boari sono diventati tutti proprietari. Anche tra i proprietari si distinguevano due categorie principali: i "piccoli" e i "grandi" proprietari. Quest'ultimi, che di solito erano nobili o politici, non trattavano direttamente con i coltivatori ma si appoggiavano

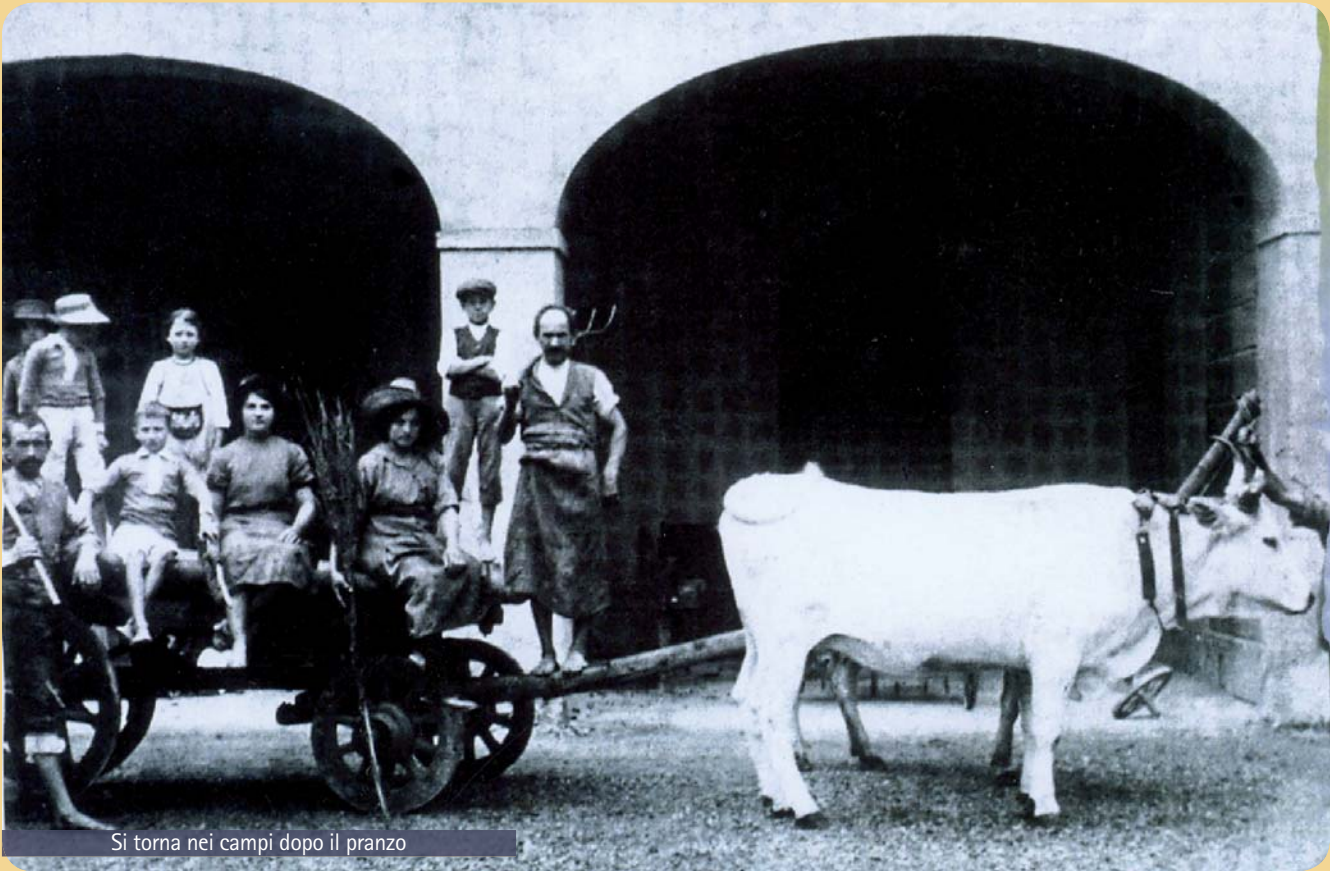


Trasporto con i buoi

ad un intermediario chiamato "fattore", il cui compito era quello di intrattenere i rapporti tra i grandi proprietari ed i contadini concedendo loro il terreno in affitto. Il fattore era pagato dal proprietario ma aveva comunque l'interesse di andare spesso a far visita al contadino per controllare il lavoro svolto e per tornare a casa sempre con qualcosa in mano: polli, uova, ortaggi e tutto quello che un'azienda agricola poteva dargli. Con il tempo però anche i grandi proprietari si sono estinti, perché i contadini o piccoli proprietari man mano si sono arricchiti acquistando tenute sempre più grosse comprando anch'essi terreni e case. Ma tutti, tutti, dal boario al proprietario, traslocavano l'11 novembre nel giorno di San Martino. Il motivo era semplice: questa data coincideva con la fine della raccolta e l'inizio della nuova semina. Permetteva pertanto il "transitare" da un luogo all'altro, dopo aver raccolto gli ultimi frutti e prima di coltivarne di nuovi. Per questo, ancora oggi, quando si parla di spostamenti si cita sempre San Martino.

Ricordo ancora che si caricava di tutto sui carri: galline, masserizie... e oggetti di ogni tipo. Anche il bestiame si accodava a questa lunga carovana; c'era una gran confusione in giro e una volta finito tutto, per le strade non restavano che escrementi di animali... che gli abitanti delle periferie di Savigliano andavano a raccogliere, per concimare gli orti.

“Ma tutti, tutti, dal boario al proprietario, traslocavano l'11 novembre nel giorno di San Martino. Il motivo era semplice: questa data coincideva con la fine della raccolta e l'inizio della nuova semina. Permetteva pertanto il “transitare” da un luogo all'altro, dopo aver raccolto gli ultimi frutti e prima di coltivarne di nuovi.”



Si torna nei campi dopo il pranzo

Heidi? Ha 25 anni e vive a Savigliano

di Adelaide Gullino

Chissà se si è mai sentita come Heidi, la protagonista del famoso cartone animato che scorrazzava su e giù per i monti della Svizzera attorniata da amici e animali. Stiamo parlando di Maria Cristina Penna, la venticinquenne saviglianese che in via della Morina 6/a ha deciso di intraprendere un'attività a dir poco inconsueta per una ragazza, e cioè dar vita ad un allevamento di capre. "Finita la scuola media – ci spiega –, ho iniziato a lavorare nella carrozzeria di mio padre, ma la passione per gli animali e la vita in campagna ereditata da mia nonna, ad un certo punto hanno preso il sopravvento". Quattro anni fa ho trovato una cascina con annessa una stalla adatta allo scopo e ho deciso di buttarmi. Ho iniziato allestendo la sala mungitura e predisponendo i recinti, in attesa di acquistare i primi capi. La scelta è caduta su 25 capre Saanen, ottimi animali da latte, dal carattere mite". Ora il numero è salito a 100, e proporzionalmente è aumentato il lavoro: non posso permettermi di assentarmi né a Natale, né a Capodanno o a Pasqua. Le capre devono essere munte due volte al giorno e bisogna accudirle con costanza, ma questo è un sacrificio che per il momento non mi pesa troppo. Viene compensato dalla soddisfazione di vedere nascere i capretti, un'esperienza unica». 900 i litri di latte che Maria Cristina munge settimanalmente e che vengono venduti ad un caseificio saluzzese. L'alimentazione è costituita in parte da mangime e in parte da fieno e la mungitura si effettua da gennaio, quando cioè inizia il periodo delle nascite, fino a novembre. "I capretti, però – continua Maria Cristina – vengono allontanati dalla madre due giorni dopo la nascita e si provvede ad allattarli con una macchina. Talvolta mi aiutano mio padre o mia sorella, ma il primo si assenta spesso per i suoi viaggi, mentre la seconda ha un lavoro da impiegata, quindi una vita molto diversa dalla mia. Se mi guardo indietro e ripenso alla mia decisione di intraprendere un'attività senza avere alcuna esperienza nel settore, mi sembra di essere stata imprudente, ma giorno dopo giorno l'esperienza è cresciuta e ora spero di ingrandire la stalla e di poter aumentare il numero di capi fino a 250. Se dovessi dare un consiglio ad un giovane che desidera fare questo lavoro porrei l'attenzione sulla preparazione professionale e sulla passione che deve esserci, unita allo spirito di sacrificio e all'amore per il silenzio e la tranquillità che soltanto la campagna sanno dare".



Le caprette di Maria Cristina

*La Saanen è una razza di capra originaria della Svizzera. In particolare è la più grande delle capre da latte: le femmine, infatti, pesano attorno ai 70 kg, mentre i maschi sfiorano i 92. Questa razza, grazie anche alle grosse dimensioni, è quella che produce più latte, che è inoltre più povero di grassi rispetto a quello delle altre capre da latte. Le ossa sono grandi, ma l'aspetto è piuttosto slanciato, le orecchie vengono portate erette, il muso è dritto. Ambo i sessi presentano la barbetta e le corna. Il pelo è bianco candido e la pelle di colore rosa; esemplari di colori differenti, anche nella stessa cucciolata, vanno ascritti alla razza Sable Saanen. Sono animali dal carattere calmo e riflessivo.

Pan e nus: mangé da spos

di Liliana Cimiero

Tutto ebbe inizio nel 1938. In quell'estate, durante la "Sagra del Grano" la mamma del sig. Antonio Mana ricevette dal Duce un attestato di benemeranza in qualità di massaia rurale. La guerra era alle porte, iniziavano i razionamenti e bisognava "far fuoco con le proprie fascine". La scarsità di prodotti alimentari invitava tutti, ma soprattutto chi viveva in campagna, ad utilizzare al meglio i propri prodotti. A guardarla oggi la casa della famiglia Mana appare inglobata nella città, strade e case circondano il piccolo giardino, ma allora, la zona delle "Ca' nove", in fondo a via Torino, era praticamente campagna. "Avevamo una giornata di terra" racconta il sig. Mana, classe 1921- con su piantate alcune piante di noci e di nocciole. In quegli anni questi frutti erano la base dell'alimentazione. Mia madre raccontava che venivano mangiati abitualmente da chi svolgeva lavori agricoli, venivano date 6 noci alle donne e 10 agli uomini. Con noci e nocciole dunque ci si nutriva, esse erano l'elemento principale di molti piatti, tant'è che il detto piemontese *pan e nus: mangé da spos* sintetizzava al meglio lo spirito del tempo. Del resto a quell'epoca tutto era un surrogato degli alimenti a noi consueti: il pane era di segale nera, il caffè si faceva con la cicoria e si usava la farina di castagne o di nocciole. "L'olio non si trovava – continua Antonio Mana – era compreso nella tessera annonaria, ma non bastava per tutta la famiglia. Decidemmo così di produrlo e utilizzammo le nocciole. Del resto con questo piccolo frutto già facevamo il caffè". L'olio che arriva dalle noci e dalle nocciole in passato serviva anche per illuminare, dalla spremitura di questi frutti si ricavava un liquido che veniva posto nelle lampade e nei lumini ad olio". Malgrado gli anni siano passati e oggi non ci sia più alcuna difficoltà a reperire gli alimenti, i signori Mana continuano a servirsi di questo prodotto. "Ancora oggi raccogliamo le nostre nocciole – racconta la moglie di Antonio – la signora Rita, e poi facciamo l'olio. Di piante ne abbiamo meno che in passato, ma riusciamo lo stesso a soddisfare le nostre esigenze". Il colore è molto simile a quello di oliva, forse un tantino più scuro, ma l'aroma è inconfondibile: un delicato profumo di nocciola. Una vera prelibatezza, che non ha niente da invidiare a quello che ci offre il frutto verde. "L'olio prodotto – spiega Rita – è più denso e si conserva più a lungo, anche 2 o 3 anni". La lavorazione delle nocciole è molto semplice, una volta raccolte vengono messe ad essiccare per almeno 6 mesi. Trascorso questo periodo il Antonio Mana si occupa di romperle; dopo una prima sgrassata vengono sistemate nel torchietto: una girata ogni tanto finché non esce l'olio. "All'inizio bisogna andare piano perché altrimenti esce la pasta, poi si va anche un po' più spediti. Per farne un litro ci vuole circa una settimana. 16 – 17 ore di torchio producono, invece, circa 200 grammi di olio. Con le nostre nocciole produciamo circa 5 litri di olio l'anno".



Le nocciole dei signori Mana (foto di Liliana Cimiero)

Le masche e la meliga di San Salvatore di Maria Bossolasco

San Salvatore è un posto accogliente, "con villette e cascine sparse nella campagna, ad appena 7 chilometri da Savigliano; ha circa 180 abitanti e da quel che mi risulta è la seconda frazione più popolosa del nostro Comune". Esordisce così Paolo Fiandra che ci accompagna in visita alla frazione. E continua sottolineando "...una realtà agricola, ma anche a vocazione turistica, se consideriamo i due ristoranti dove si possono gustare i piatti della tradizione, e poi la piscina, aperta tutto l'anno. Con l'officina meccanica Borello, più quel che rimane dell'ex caseificio Aimar, la Casa di Riposo e la Parrocchia, c'è il quadro di paesaggio vario, immerso nella natura". A San Salvatore Paolo Fiandra conosce tutti, ed è lui che ci conduce alla scoperta della vita di paese, che si legge ancora nella memoria di personaggi come Teresa, la nonnina, che proprio in questi giorni ha festeggiato i suoi 94 anni! Teresa è del 1914, il papà Stefano Borello faceva il "caradore", aggiustava carri e attrezzi agricoli, e la mamma Barbara Zo la casalinga, con quattro figli da allevare. A due anni Teresa inizia a frequentare l'asilo, fondato nel 1913, gestito dalle suore del Cottolengo e intitolato al Cavalier Miretti di Savigliano. Erano in tre le suore, e oltre i bambini dell'asilo assistevano gli anziani poveri nella Casa di Riposo, donata da don Raviolo, parroco del paese. Con un sorriso di nostalgia, Teresa ricorda che nei tempi della sua fanciullezza c'erano "tante masnà, parei di giari" (tanti bambini, come i topi), e fin da piccoli aiutavano nei campi spigolando fra i covoni di grano fatti a mano, e più tardi dietro le mietitrebbe; oppure, ancora, portavano il cibo ai lavoranti. "Durante i mesi della raccolta - precisa Teresa - al mattino i grandi si

“... Con ogni probabilità, dicevano i più maliziosi, erano il parroco o 'I dutur'... ad aver 'fait la fisica'”

alzavano alle 4 e partivano per i campi da dove tornavano a sera inoltrata, stanchi ma sempre contenti della giornata". C'è da ricordare che i primi trattori sono comparsi solo negli anni '45-'46: fino ad allora si lavorava a mano con l'aiuto di buoi e cavalli. E ancora Teresa dice che all'alba le donne preparavano il cibo per i loro uomini: minestra con fagioli e patate e un po' di salame a metà mattina, pastasciutta o carne di pollo e coniglio a mezzogiorno, insalata e formaggio per la merenda delle quattro, e la sera cena alle nove, per un ultimo pasto leggero, minestra, un po' di latte, qualche altra cosa frugale, ma seduti a tavola per conversare. Teresa, come le altre bambine della sua età, oltre a servire i pasti nei campi e provvedere alle faccende domestiche, rimaneva per ore dalle suore per imparare l'arte del ricamo.



Uno scorcio di San Salvatore

E poi accenna alle serate passate a *sfujé la meglia* (sfogliare la meliga), al lume di candela raccontando di fatti e di "masche". Perché di fatti strani in un paese così piccolo ne succedevano, e come spesso accade quando aleggia un po' di mistero, alla fine qualcuno giurava di aver visto i fuochi fatui sulle rive al buio della notte. Con ogni probabilità, dicevano i più maliziosi, erano il parroco o 'I dutur (il medico), i più istruiti, ad aver *fait la fisica* (fatto il maleficio)! Se è vero che c'era un pizzico di creduloneria, altrettanto autentico era il senso religioso della maggioranza. Non di rado infatti le famiglie si riunivano per recitare il rosario, sfogliando la meliga o ricordando i defunti, e la devozione si esternava durante le processioni: dai balconi espongono le lenzuola ricamate al passaggio del Santissimo.

"C'erano poi i momenti di festa - ricorda Teresa - si ballava in tutte le cappelle, da Oropa a Palazzo, da Solere a Solerette", ed in quei momenti i "bacialau" studiavano le combinazioni matrimoniali. Teresa ha così incontrato e sposato Alberto Aimar nel '46. Ha avuto una figlia, Angela, che oggi è qui con noi, insieme a suo marito Bernardo Bono di Savigliano, detto "Nardin".

Nardin non trattiene l'entusiasmo parlando delle vicende di campagna vissute quando era bambino, dei giochi semplici di quando sull'aja spingeva una rotella di legno infilata in un bastoncino: "...ora i bambini e i giovani - dice sconsolato - non sanno più giocare, sono persi fra cellulari e videogames, per non dire di peggio!". E ritorna con il pensiero al sapore delle ciliegie rubate di notte al chiarore di luna e alle corse in campagna con gli amici "... si gioiva con poco. Anche la terra - continua Nardin - rendeva più di adesso che è stressata da un'agricoltura intensiva di tipo indu-

striale, così l'allevamento: più si produce e meno il latte è ricco. Un tempo il bestiame era condotto al pascolo, ora gli viene servito un pastone unico al giorno, il silos, fatto di fieno e mangimi, senza che i capi escano dalle stalle. E poi i giovani abbandonano i campi, mestiere troppo faticoso, lasciando il posto ai braccianti «extracomunitari», più pronti al sacrificio; si va così perdendo un'attività contadina che per anni è stata la vera ricchezza delle nostre famiglie". "C'è da dire però - e qui si inserisce Teresa - che è migliorata la qualità di vita, sia dal punto di vista medico che delle comodità nelle case. In particolare, con gli antibiotici sono state vinte le malattie inguaribili di un tempo, la tubercolosi, la polmonite, il tifo". E ricorda con dolore l'episodio di una famiglia cui, nel giro di una settimana, la tubercolosi aveva portato via tre cari! Nardin aggiunge infine che "il benessere ha allungato la vita, ma si sono sfilacciati i rapporti di vicinato: adesso tutte le famiglie si possono permettere attrezzi e trattori, non c'è più la necessità né di prendere a prestito né di condividere. Sono poi diminuite le nascite, tant'è che nella frazione di San Salvatore attualmente sono poche le famiglie che hanno più di uno o due figli ciascuna".

Alla fine dell'intervista viene così evocata una visione un po' pessimistica sul futuro delle nostre campagne; la terra è sfruttata, con poco riguardo per le conseguenze. Per questo è importante, ci sembra di poter concludere, far memoria delle nostre radici e tradizioni, per dare impulso a un'inversione di tendenza: ritornare al rispetto della Terra che è Madre, e perciò preziosa, e da difendere come il bene unico e più caro!



Bernardo Bono detto "Nardin"

Posta dei lettori

Ho letto il secondo numero del vostro giornale. Per intenderci quello con il solito sindacalista in copertina perennemente incavolato. Premetto che qualsiasi iniziativa editoriale è da considerarsi positiva. Esprimo però una delusione profonda perché, almeno il numero visionato, è da considerarsi un mero giornale di partito a metà tra "L'Unità", Nuovacittà e la Pravda. Manca solo il solito pistolotto di sinistra di un noto avvocato saviglianese e poi il quadro "mancino" è completo. Se questa è la città ritrovata, spero sinceramente che le prossime elezioni amministrative facciano giustizia di un atteggiamento spocchioso e salottiero già ampiamente punito a livello nazionale. Se la città ritrovata è solo quella di sinistra allora preferisco sedermi sull'altra sponda. Del resto siedo ormai da tempo sulla cadrega (sfondata) del torto perché tutte le poltrone (vellutate) della ragione sono già occupate.

Fulvio D'Alessandro - Savigliano

Egregio signor D'Alessandro,

la ringraziamo per la sua lettera, ricordando a lei e a chi legge che "La città ritrovata" è aperta al confronto con i cittadini di Savigliano non solo tramite corrispondenza, ma anche "viva voce", poiché le riunioni della redazione, che si svolgono mensilmente (per informazioni cfr. pag. 5), sono aperte a tutti, e a tutti viene offerta una sedia - normalissima, né "sfondata" né "vellutata" - su cui accomodarsi. In merito alle sue critiche, vorremmo tuttavia precisare che il numero scorso, a cui ha collaborato una ventina di persone, ha raccolto - come facilmente constatabile - testimonianze molto eterogenee: non solo quella del "solito sindacalista... perennemente incavolato", quindi, ma anche e soprattutto di dirigenti, quadri d'azienda, imprenditori, lavoratori dipendenti e lavoratori autonomi molti dei quali, crediamo, farebbero fatica a riconoscersi nel profilo politico che lei ci attribuisce. In quanto al "giornale di partito", saremmo lusingati di poterlo essere: di un "partito", intendiamo però, del confronto, della partecipazione, della conoscenza. Senza troppi muri e pareti divisorie. Sarà banale, ma ai "salotti" preferiamo gli "open space"...

nel prossimo numero parleremo di Università

la città ritrovata