

il Portale

n° 25

ricchezze di un territorio tra passato, presente e futuro

Mensile dedicato alla cultura, alla storia, all'ambiente, al territorio e alle sue risorse - n° 25 gennaio 2016 - € 2,00

Medio Novarese, tra Agogna e Colline Nord Orientali
Cusio e Lago d'Orta - Colli Novaresi - Novara



Barengo - edicola Katia



Cavaglio d'Agogna - La Lucciola



Momo



Fontaneto d'Agogna



Cureggio



Borgomanero - Edicola piazza Martiri



Borgomanero - libreria via Marazza



Briga Novarese - Sala Polivalente



Gozzano - Via Dante



San Maurizio d'Opaglio



Alzo di Pella



Omegna - Piazza XXIV Aprile



Ghemme



Suno - via Matteotti



Novara - Libreria Paoline, C.so Italia



Novara - Corso Torino (Primavera)



Legro - Edicola via stazione



Cesara



Briona



Carpignano Sesia

Sommario

gwnnaio n° 25
2016

In copertina: Palazzo della Credenza. Carpignano Sesia

notizie in breve

pag. 4-5

Arti e mestieri

pag. 12 Giostre per sognare
di Loredana Lionetti

accendiamo la MEMORIA

pag. 16 La torneria Bertoli
di Fabio Valeggia

Turismo da scoprire

pag. 21 Fontaneto, località San Martino
di redazione

Navigare l'ambiente

pag. 26 Sacro Monte Orta. Cappella XI
di Lorena Baron

Associazioni

pag. 28 Momo Eventi
di redazione

...e di altre meraviglie

pag. 30 Teresa
di Domenico Brioschi

Storie da raccontare

pag. 32 Antonietta Gilardini
di Gianfranco Capra

pag. 23

Archeologia

Libri di Pietra a Orta San Giulio
di Luisella Mazzetti

pag. 6 Due passi con il sindaco
Carpignano Sesia
di Loredana Lionetti

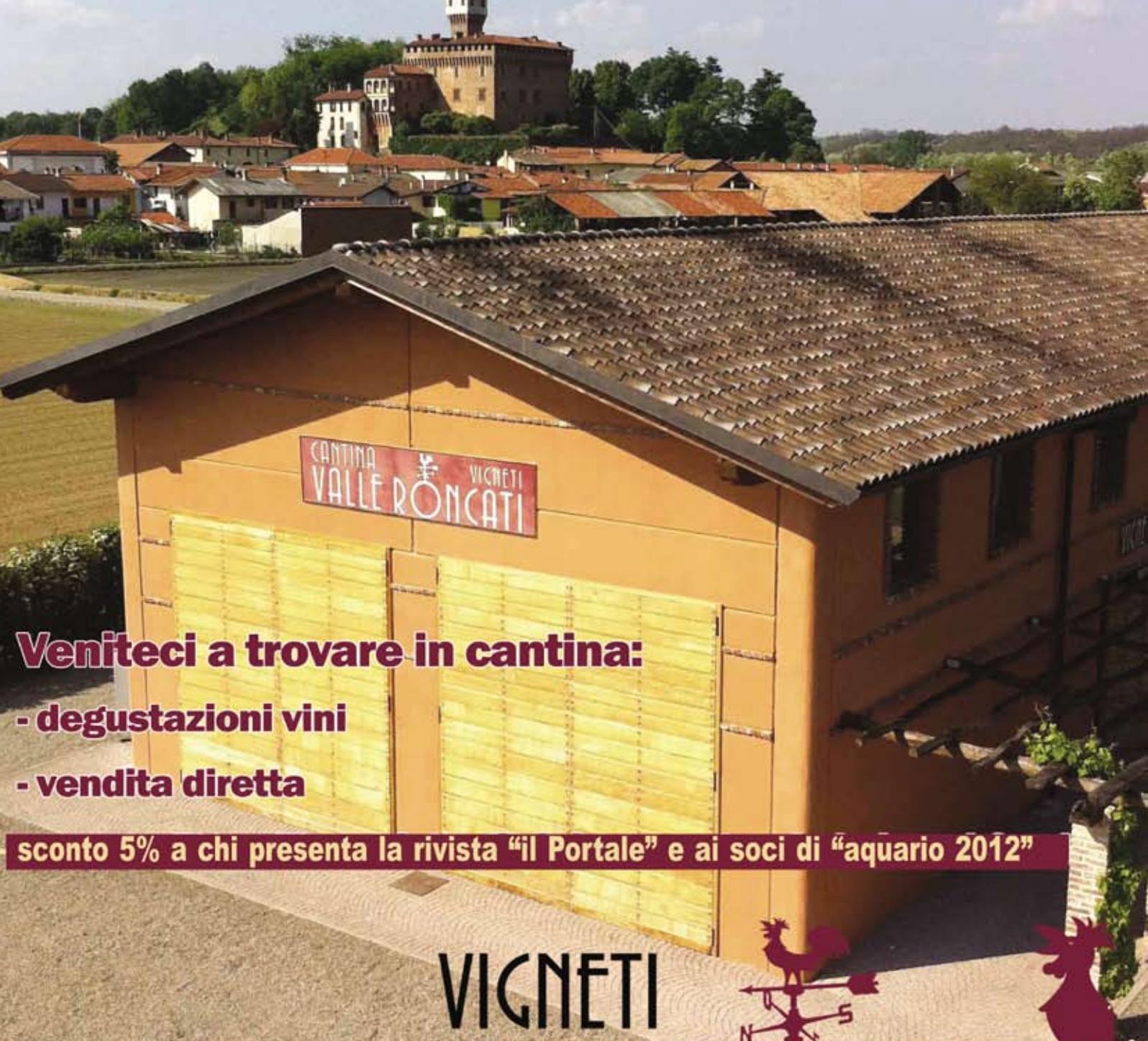


pag. 14 Ricorrenze e tradizioni
I lumini di Cesara
di Loredana Lionetti



pag. 18 Luoghi di culto
Le campane di Ghemme
di redazione





Veniteci a trovare in cantina:

- degustazioni vini
- vendita diretta

sconto 5% a chi presenta la rivista "il Portale" e ai soci di "aquario 2012"

VIGNETI



VALLE RONCATI

vini D.O.C. e D.O.C.G.



Via Nazionale, 10/A - 28072 Briona (No) - Italia

www.vignetivalleroncati.it - info@vignetivalleroncati.it

Tel. 0321 82.64.11 - Fax 0321 82.69.63 - Mob. 335 573.25.48 - Mob. 335 570.52.89

il Portale:

ricchezze di un territorio tra passato, presente e futuro
pubblicazione mensile delle:
Terre di Mezzo del Medio Novarese,
Colli Novaresi, Cusio e lago d'Orta, Novara.

Editore:

Associazione "aquario 2012" aps

Direttore responsabile:

Maurizio Ferlaino

Direttore editoriale:

Loredana Lionetti

Redazione di Novara:

Francesca Grisoni

Hanno collaborato a questo numero:

Giuseppe Maio, Domenico Brioschi,
Luisella Mazzetti, Lorena Baron,
Fabio Valeggia, Giorgio Beldi,
Gianfranco Capra, Drive56, redazione 3x1

Traduzioni:

Loredana Lionetti

Fotografie:

Redazione, Loredana Lionetti, Drive56,
Fabio Valeggia, Archivio Iconografico del lago
d'Orta (www.accendiamolamemoria.it)

Sede legale:

"aquario 2012" aps
Via Madonna del Boggio 3/B
28024 Gozzano (No)

Redazione:

"aquario 2012" aps unità locale 1 multimedia
Via Vittorio Emanuele 27 - 28010 Barengo (No)

Grafica e impaginazione:

"aquario 2012" aps unità locale 1 multimedia
Via Vittorio Emanuele 27 - 28010 Barengo (No)
Tel. 0322.060284 - Fax 0321.030718

E-mail:

associazione: gate@aquario2012.eu
redazione: redazione@ilportale-rivista.it
direttore resp.: direttore@ilportale-rivista.it
www.ilportale-rivista.it
www.aquario2012.eu

Distribuzione:

Abbonamento, associazioni culturali, scuole,
comuni, "punti magazine" provincia di Novara

Ctp e stampa:

Pixartprinting (Ve)
Registro stampa periodica Tribunale di Novara
n° 564 del 28 giugno 2013

Editoriale

n° 25

gennaio 2016

di Loredana Lionetti

Ed eccoci al giro di boa, completamente entrati nel nuovo anno.

Cari lettori, come è stato per tutti voi questo inizio 2016? Certo per alcuni bene, per altri meno bene e per altri ancora negativo, come di consueto.

Allora forse è più giusto chiederci come è stato per il nostro territorio questo inizio di anno, perché l'argomento comprende in sé lo stile e la qualità della vita di tutti.

Potremmo usare la nostra rivista come mezzo per "tastare" il polso delle nostre realtà. Dobbiamo dire che attorno a noi vediamo parecchi sforzi da parte delle pubbliche amministrazioni e anche dei semplici cittadini, per migliorare i luoghi da vivere e risollevare l'economia.

Anche la Regione ha dato una risposta importante relativamente alla tentata esplorazione degli idrocarburi da parte di Eni nelle terre del medio novarese; in particolare Carpignano Sesia ha visto un comitato molto deciso e competente in materia che ha guidato verso un risultato che nega la fattibilità di tali esplorazioni, in un territorio ricco di una economia basata sull'agricoltura e prodotti enogastronomici d'eccellenza.

Notiamo una serietà e un'apertura verso argomenti importanti da parte dei comuni che prima forse non c'era, e questo è senz'altro un buon segno. Poi dal dire al fare, si sa, il passo non è mai breve per le diverse problematiche che si possono incontrare, però il cambio di tendenza c'è e si sente sempre di più, vuoi anche perché il percorso verso economie alternative è quasi obbligato dai morsi della crisi economica. Comunque pensiamola positivamente, non tutti i mali vengono per nuocere.

Anche i singoli cittadini stanno mostrando un interesse crescente verso il proprio territorio, attenzione che forse, in particolare gli anziani, non hanno mai davvero perso e che piano, piano, anche i giovani stanno riscoprendo, magari con nuove tecnologie e nuove idee.

Ci auguriamo che le difficoltà economiche, la corruzione, la mal gestione e la burocrazia non abbiano fino in fondo intaccato il bene più grande degli italiani: la nostra creatività, la nostra ironia anche nei momenti peggiori e la nostra iniziativa nel metterci in gioco e iniziare daccapo, insomma la nostra genialità.

Iniziamo il cammino nel nuovo anno con questa consapevolezza.

Nel presente numero de Il Portale troverete molti articoli interessanti, cercate e riscoprite in queste righe i nostri maggiori valori. .

Briga Novarese per la Pace

Il sindaco di Briga Novarese Chiara Barbieri ha partecipato ad inizio gennaio ad un importante incontro in Molise. Si è trattato della Consulta Molisana della Pace firmata da sindaci e partner del Piemonte, della Puglia e di molti paesi del Molise, da autorità e associazioni di volontariato. Il comune di Briga Novarese, nella persona del sindaco, ha preso parte in rappresentanza dei sindaci dei comuni appartenenti alla nostra area, a seguito del precedente evento per la pace organizzato a settembre nel nostro territorio, in collaborazione con l'associazione Cammini. La Consulta Molisana è un convegno interreligioso dal titolo "la Pace del cuore è il cuo-



re della Pace", nel contesto dell'anno straordinario della Misericordia, che ha visto circa 400 partecipanti, tante le esperienze condivise con i migranti rifugiati dei diversi centri di accoglienza. La famiglia nelle varie culture insieme alle difficoltà di accoglienza e

integrazione che incontrano i diversi comuni, sono stati i temi al centro degli incontri tenuti il 9 e 10 gennaio a Isernia e Jesi. Alla riunione del Molise Chiara Barbieri ha portato in dono un lavoro eseguito dagli alunni della scuola primaria di Briga Novarese.

Un anno ricco di divertimento



Riportiamo un articolo scritto dal gruppo di piccoli giornalisti dell'oratorio di Bavaglietto (Barengo, Cavaglio, Cavaglietto) che da agosto ha costituito una redazione per editare il giornalino intitolato "3x1". Ecco il loro pezzo di chiusura dello scorso anno.

Il 2015 è stato un anno ricchissimo di eventi e novità per l'oratorio di Bavaglietto. La prima giornata insieme è stata la festa di primavera, svoltasi nella struttura di Barengo, in cui i bambini hanno potuto divertirsi con molte attività, tra cui la creazione di coroncine di fiori e cappellini da elfo. Il mese di giugno è stato caratterizzato dall'inizio del Grest e dalla partenza dei lavori per ristrutturare i locali dell'oratorio di Cavaglio. Animati e

animatori hanno trascorso insieme tre settimane bellissime tra giochi, laboratori, gite, piscine, balli e tanta amicizia, divertendosi la prima settimana nell'oratorio di Barengo, la seconda in quello di Cavaglietto e l'ultima in quello di Cavaglio, dove si è tenuta la serata conclusiva del Grest con un bellissimo spettacolo. Ad agosto è venuto alla luce il primo numero del "3x1", il giornalino parrocchiale realizzato dai ragazzi delle medie. A settembre sono terminati i lavori nell'oratorio di Cavaglio: ora catechismo, i giochi invernali, cene e spettacoli possono svolgersi, di nuovo, in un ambiente colorato e sicuro. L'ultimo evento del 2015 è stata un'allegria castagnata: i bambini di Bavaglietto hanno partecipato alle attività del pomeriggio insieme ai bimbi che erano accorsi per assistere alla partita di rugby dei loro fratelli. Grandi e piccini si sono divertiti e hanno mangiato tante castagne.

redazione 3x1

Il Cinema Sociale di Omegna

In questi ultimi anni si può fortunatamente notare nel nostro Paese, pur se in timido crescendo, un rinnovato interesse verso la cosiddetta settima arte: quella del cinema.

Una tendenza che porta giovamento in diversi ambiti, a partire da coloro che amano creare film o realizzare documentari, la cui fonte è inesauribile quanto lo è la realtà stessa nei più diversi temi, così come la fantasia che può spaziare all'infinito.

Da qui nasce anche l'interesse a rinnovare e riaprire sale cinematografiche cadute in disuso negli ultimi decenni, in molti paesi e anche nelle città.

Un esempio è il cinema sociale di Omegna di proprietà della Società Operaia di Mutuo Soccorso, che è stato recentemente restituito restaurato alla comunità e da alcuni mesi offre settimanalmente ottime visioni



ad un pubblico sempre più partecipe.

Costruito dalla SOMS nel 1902 a Omegna, nasce come Cine-Teatro Sociale. Da allora sono state molte e diverse le traversie che la struttura ha superato incrociandosi con la grande storia ma, pur se a fasi alterne, è sempre riuscita ad offrire spettacoli teatrali di primo livello con grandi nomi e, negli anni d'oro del cinema, un cineforum di prestigio che fu parte della base culturale di un gruppo di intellettuali che segnò profondamente la vita culturale, politica e sociale di Omegna.

Nel 2006 il cinema venne dotato di

un impianto di proiezione digitale che servì per la trasmissione live di spettacoli dai più prestigiosi teatri italiani quali la Scala e l'Arcimboldi di Milano o il Teatro Comunale di Bologna. Tale impianto è però stato superato dall'evoluzione tecnologica, per questo si sono dovute sospendere le proiezioni a maggio del 2014.

La riapertura della sala è avvenuta il 18 settembre 2015, dopo circa un anno in cui la comunità omegnese iniziò a mobilitarsi con la campagna di raccolta fondi intitolata "Salviamo il Sociale", promossa dalla Fondazione Comunitaria del Vco, a cui hanno partecipato tanti cittadini,

associazioni, enti, scuole, comune e Regione. Con la somma raccolta pari a 45.000 Euro si è potuto acquistare un nuovo proiettore digitale per la programmazione delle proiezioni. L'inaugurazione di settembre ha visto la presentazione del festival di cinema rurale "Corto e Fieno" promosso dall'Associazione Asilo Bianco di Ameno, subito seguito dalle serate di normale programmazione con pellicole tra le più attuali e avvincenti.

Con l'inizio del nuovo anno è possibile fare un primo bilancio dell'andamento della sala, che risulta senz'altro positivo con una presenza media di duecento persone, nelle giornate di proiezione settimanale di venerdì e sabato serali e la domenica sia pomeridiana che serale. Un andamento che permette ormai di dire alla SOMS che il mantenimento della sala è sicuro e che il rilancio del cinema sociale di Omegna è riuscito, grazie al grande apprezzamento degli omegnese.

Presentato il libro "Barengo"

È stato in Piazza Travaglini, nell'antica porcellaia oggi trasformata in elegante e accogliente sala polivalente e biblioteca civica, che il giorno 24 gennaio 2016 l'associazione "aquario 2012" ha presentato il suo primo libro realizzato per il territorio, intitolato "Barengo". La giornata di presentazione è stata organizzata con il patrocinio del Comune che ha messo a disposizione la sala e ha visto la partecipazione di moltissimi cittadini che si sono dimostrati interessati e compiaciuti di questa attenzione verso il loro paese.

Il libro vuole infatti essere il racconto di un luogo e della sua comunità ma anche un mezzo per riscoprire e divulgare la conoscenza delle ricchezze ar-



tistiche, culturali e umane di un borgo dalla forte identità.

Molto apprezzato il momento della lettura di alcuni brani del libro letti dall'attore Domenico Brioschi dell'associazione culturale "La Finestra sul Lago", accompagnato alla chitarra dal

musicista Mauro Gattoni dell'associazione musicale "La Sesta Corda".

Il volume edito dall'associazione "aquario 2012" è il secondo che narra le vicende di Barengo, dopo il libro "Notizie di Barengo" di Don Giovanni Panza del secolo scorso.



Carpignano Sesia

Abbiamo incontrato Giuseppe Maio, sindaco di Carpignano Sesia, negli uffici comunali.

Il palazzo Nasi Baldini che ospita la sede del Municipio è una costruzione storica, appartenuta alla omonima famiglia di speciali novaresi sin dal 1476. L'ultimo erede Lorenzo Nasi sposò la sorella di Alessandro Antonelli e, rimasto senza figli, cedette nel '800 il palazzo al Comune. Forse al famoso architetto si deve la ristrutturazione della casa che ha ora caratteristiche tipiche delle sue opere. Lorenzo Nasi Badini fu anche sindaco di Carpignano e a lui si devono diverse opere pubbliche che modernizzarono il paese e resero più facile la vita ai suoi concittadini: dall'impianto fognario alla illuminazione elettrica, al lavatoio pubblico. Morì sul cantiere per la costruzione del ponte sulla roggia Busca, che diede modo al centro abitato di svilupparsi ulteriormente. Ancora splendidi nel palazzo comunale, i soffitti dipinti.

Sig. Maio, facendo due passi nel borgo di Carpignano Sesia, quali sono le caratteristiche principali che si possono incontrare?

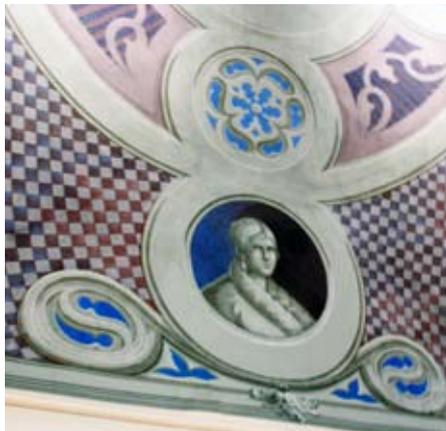
“Le caratteristiche storiche e urbanistiche sono importantissime: il centro del borgo si sviluppa su una piazza, con la chiesa e un centro storico attiguo tipico delle nostre zone. Una conformazione ottimale per quello che ha riguardato lo sviluppo culturale, sociale e commerciale del paese. Ovviamente la caratteristica più importante è il nostro Ricetto che rappresenta lo sviluppo della civiltà nei secoli passati. Abbiamo al suo interno ad esempio la chiesa di San Pietro, il cui valore storico e artistico è riconosciuto a livello regionale e le cui mura riportano ancora alcune crepe strutturali del tremendo terremoto che sconvolse le nostre terre nel 1117. Sempre nel Ricetto troviamo l'area dell'antico torchio risalente al 1500, uno tra i più grandi perché misura 12 metri di tronco in unico pezzo ben conservato; in

questa sede è in progetto la realizzazione di un museo etnografico. Il Ricetto stesso è riuscito a mantenere la sua struttura originale, nonostante i diversi interventi operati in particolare verso la metà del secolo scorso; rimane un magnifico esempio di queste fortificazioni di alto valore storico, caratteristiche proprie della nostra regione”

Quale è secondo lei il luogo o monumento di maggiore interesse artistico e culturale e perché?

“Direi che non si può dire che una cosa sia più importante di un'altra, perché le varie epoche hanno avuto diversi riscontri. Cosa da valore a un borgo? L'evoluzione che ha avuto negli anni. Quando noi guardiamo ad esempio un palazzo, vediamo scritte sulle mura o traccia degli interventi che ha subito, una serie di evoluzioni culturali e storiche che danno spessore all'edificio, potremmo leggere l'edificio stesso come un'istantanea. Guardando fuori da questa finestra

Soffitti dipinti della casa comunale





Palazzo Nasi Baldini. Sede della casa comunale

vediamo una facciata che è stata disegnata dall'Antonelli ma come può quella essere meno importante di un'altra?

E' un mosaico di interventi culturali, l'eterogeneità dell'area che la rende importante."

Vi è un sito che vorrebbe restaurare?

"Sì. Vorrei restaurarne tanti ma le risorse sono troppo esigue in questo momento economico difficile, seppure a volte facciamo ricorso a fondazioni, banche e enti statali, le finanze sono troppo poche per poter almeno mettere in sicurezza i siti che vorremmo. Il primo sito che vorrei restaurare sarebbe comunque, per la gravità delle lesioni che ha e per le problematiche che mostra l'edificio, quello del torchio. Per questo abbiamo già fatto un progetto che è stato promosso e riusciremo a breve ad iniziarlo, penso già dal mese prossimo. Le risorse a cui siamo riusciti ad attingere ci permettono almeno di salvaguardare il tetto e la struttura e cominciare a predisporre quello che dovrà essere il museo del torchio, di libero accesso e come centro di condivisione della cultura dell'area, quindi uno dei simboli di questo polo culturale che deve essere il Piemonte Orientale."

Quali sono le principali attività culturali a Carpignano Sesia e dove si svolgono?

"Sono molteplici. Negli ultimi anni abbiamo visto nascere dieci sedi di volontariato e associazioni attive sul territorio. Una vera e propria rete che dà la possibilità a tutti di partecipare a questo tessuto sociale che si è riusciti a sviluppare. Dal punto di vista culturale, per esempio, adesso si avvicina il Carnevale e la riscoperta della Confraternita del Carnevale, portata avanti dai giovani e realizzata con gli interventi di tutti, in particolare dell'architetto Salvatore Fiore che ha aiutato a ritrovare le radici storiche della festa, quasi un preludio all'arrivo della primavera. La Confraternita del Carnevale conta ora circa 100 associati. La sera del 23 gennaio le cantine e i cortili del borgo si aprono a tutte le maschere della Valsesia e delle valli vicine che scendono per fare la loro presentazione ufficiale, una serata molto suggestiva illuminata dalle fiacole, con tutte le confraternite che si incontrano e girano per il Ricetto condividendo il pasto e il vino; una manifestazione che l'anno scorso ha visto la partecipazione di circa 500 persone."

Altre associazioni sono invece attive sul sociale. E' stato importante dare il via a quello che è il "centro incontro", sviluppato in una ex scuola del paese ancora in ottimo stato ma prima abbandonata. Ora è uno spazio da condividere per i ragazzi, gli adulti e gli anziani, dove si svolgono diversi corsi ed eventi, dal ballo allo yoga, un luogo dove i ragazzi fanno anche compagnia alle persone anziane sole. Poi abbiamo le sedi della Protezione Civile, dell'Avis e dell'Aido; altra importante sede è quella dei Nonni Vigili, un gruppo che si è rivelato fondamentale per darci la possibilità di offrire servizi sociali a tutti i cittadini.

Molto importante è anche l'associazione per la certificazione dell'uva fragola, un fiore all'occhiello dell'intera area, determinante dal punto di vista sia enogastronomico che culturale perché questa antica coltivazione nasce sui terreni e sulle ghiaie del fiume Sesia, con caratteristiche organolettiche uniche. La nostra uva fragola si nutre in profondità di quelle che sono le falde acquifere fra le più pure dell'area, tanto che molti altri comuni usufruiscono della nostra uva fragola per dare maggiore aroma alla loro produzione. Importantissimo, in un quadro di salvaguardia del-

l'economia locale e dell'ambiente, lo studio eseguito per tutelare le acque del territorio, ricco di sorgenti e fontanili.

Abbiamo anche enti storici come la Asac, associazione che ha contribuito negli anni a preservare il nostro Ricetto, sulla scia della quale è nato anche il gruppo "Amici di San Pietro" che si sono occupati del periodo cluniacense di questa antica chiesa.

Possiamo vantare una banda musicale storica, la banda di Santa Cecilia, che affonda le sue radici nel 1700: gode di una sede messa a disposizione dal comune dove può formare musicalmente diverse persone, supportata dalla presenza di cinque maestri, i quali tengono durante l'anno alcuni concerti con i fiati di Carpignano. E' ancora presente una tradizione settecentesca legata alla banda e alla festa della Santa Croce che si svolge nella seconda domenica di settembre: per una settimana, alle cinque del mattino, i giovani della banda girano nel borgo suonando una antica marcia militare eseguita con i flauti traversi, una storica usanza che continua a vivere.

Non riesco a parlare di tutte le associazioni che si trovano nel nostro comune perché sono circa una trentina, tutte comunque ugualmente importanti. “

Come descriverebbe la partecipazione dei giovani e il loro interesse per il paese?

“Direi che andrebbe sviluppato ulteriormente. Hanno sempre partecipato comunque a tutte le manifestazioni di maggiore interesse. A Carpignano è presente, ad esem-



Particolare del torchio del 1500



Chiesa di San Pietro



Tra le vie del ricetto



prio, una delle più numerose associazioni di cacciatori della provincia di Novara, che comprende almeno una quindicina di giovani.

Questi ragazzi si danno da fare anche a tenere pulito il territorio, vanno a pulire i boschi due volte l'anno, le strade sterrate e quelle di

campagna o le strade interpoderali. Noi abbiamo cercato di puntare sul legame che c'è tra i giovani e l'ambiente, facendo capire che è loro interesse mantenere bene qualcosa che gli appartiene, non solo, ma incitandoli a partecipare con noi alla gestione di questi luoghi, perché la condivisione è fondamentale. Nonostante internet e i social networks, il nostro paese gode ancora di una buona socialità. Abbiamo anche una discoteca per tutte le età dove si tengono eventi di aggregazione.

La festa di Santa Marta è la festa di mezza estate che si tiene il 28 luglio, una volta ricordata come la festa più calda e vivace dell'anno: le famiglie vanno in un parco appena fuori dal paese dove c'è una fontana naturale che si chiama Scimbla, il rispetto e l'abitudine di ritrovarsi è una tradizione e senza neanche dirselo tutti si recano in questa sede, mettono giù i tavoli e passano una serata, ciascuno porta qualcosa, c'è anche chi suona e si condivide l'ambiente, al termine tutti puliscono e lasciano a posto il parco. Una tradizione importante proprio per il segno di rispetto e condivisione dell'ambiente. Una festa molto bella anche per i giovani che partecipano numerosi. “

Vi sono possibilità di crescita scolastica e lavorativa nel comune di Carpignano Sesia?

“Gli istituti scolastici di Carpignano vanno fino alle scuole cosiddette tradizionalmente “medie”, per le superiori bisogna recarsi nelle città vicine. I ragazzi della scuola Piero Fornara sono stati premiati l'anno scorso per alcuni progetti didattici. In questi giorni abbiamo ricevuto dei fondi per intervenire e

ampliare la scuola materna e i servizi di mensa, dove vogliamo garantire una cucina che utilizzi prodotti stagionali delle nostre terre, formando i bimbi alla conoscenza delle produzioni locali. Sono tutte attenzioni che vengono rivolte alla scolarità di Carpignano.

A livello lavorativo invece abbiamo le nostre terre dove esistono le riserie, una storica è la Mittino ora denominata Riseria Italia, poi abbiamo lo Studio Effeuegi, azienda di altissima tecnologia a livello elettromeccanico, dove si lavorano componenti sia per l'esercito che per il settore aerospaziale, ma anche strumenti di precisione utili alla misurazione della pendenza dei binari per le ferrovie di tutta Europa; la cosa più bella di questa società gestita dalla famiglia Fornara è che di volta in volta si reinventano innovazioni tecnologiche puntando sulla ricerca. Altre componenti lavorative importanti sono quelle agricole e commerciali storiche e di produzione enogastronomica di eccellenza."

Vi sono eccellenze di artigianato e di produzione enogastronomica sul vostro territorio?

"L'artigianato un tempo fiorente della falegnameria che gestiva e si occupava della formazione dei giovani tramandando i segreti del mestiere, come ad esempio quelli del bottaio importante nella vinificazione, purtroppo si sta perdendo perché è mancato proprio l'interesse delle nuove generazioni a partire dagli anni '60 del Novecento. Perdendo tecnologie peculiari di un artigianato si vanno a perdere anche espressioni tipiche linguistiche e dialettali legate a quella determinata attività. Questa è una nota dolente, anche se notiamo un crescente riutilizzo del dialetto, persino da parte degli immigrati.

La nostra è una terra di eccellenza

enogastronomica, che prende linfa dalle nostre falde acquifere più pure e spazia, come abbiamo detto prima, dalla produzione tipica di uva fragola, alle riserie, fino ai salumifici e alla coltivazione ortofrutticola di qualità.

Possiamo parlare delle erbe rare e particolari per la produzione di formaggio erborinato, cioè il gorgonzola, ma anche dei prati che nutrono le mucche per la produzione casearia. Abbiamo una coltivazione di qualità del mais per produrre la farina per la polenta. Fiore all'occhiello dell'attività agricola è la produzione del miele di acacia, che in primavera diffonde un profumo delizioso in tutto il territorio: lungo il fiume si trovano gallerie bianche di fiori di acacia che rappresentano un grande richiamo per le api. Tutta quest'area gode di alcune tipicità della zona prealpina per la produzione di miele di acacia ma anche di castagno e di tiglio, qualità tra le più pregiate. La presenza delle api è garanzia di biodiversità perché in apicoltura e nella produzione di miele non si può usare nessun additivo o effettuare manipolazione chimica di alcun tipo. Proprio perché l'ape è delicata e l'inquinamento la colpisce, la domanda di miele è molto più alta della risposta e dell'offerta del prodotto, ci sarebbe quindi la possibilità di lavoro e sviluppo in questo settore ma è un'attività che richiede conoscenza, passione e dedizione. La crescita potrebbe essere lenta ma sicura."

Che importanza riveste l'agricoltura nella vostra economia?

"L'agricoltura riveste un buon 70% dell'economia locale e notiamo un crescente interesse dei giovani in questo settore. Una realtà che può essere la vera risposta alla crisi che oggi attanaglia il nostro Paese.

E' un ritorno quasi obbligato, dove



Chiesa parrocchiale S.M. Assunta



Portale Antonelliano



Oratorio di San Giuseppe

alcuni si reinventano come artigiani quali carpentieri o idraulici ma molti si rivolgono al settore agricolo perché sono legati da una tradizione di famiglia e magari possiedono già dei terreni. Dall'agricoltura alla produzione di prodotti enogastronomici poi il passo è breve.”

Vi sono luoghi di accoglienza e sviluppo relativi al microturismo?

“Pochi, soltanto qualche agriturismo. C'è un hotel e un paio di aziende agrituristiche. Sarebbe bello sviluppare luoghi di accoglienza all'interno del Ricetto ma con le risorse attuali risulta difficile, anche se vi sono segnali di normative che facilitano questo sviluppo per la realizzazione di agriturismo e bed&breakfast.”

Ci descrive l'ambiente naturale che offre il territorio di Carpignano Sesia?

“Un ambiente estremamente eterogeneo, diversificato con la presenza di boschi, sorgenti idriche importanti e siamo veramente ad un passo tra la pianura e la montagna, la nostra Mesopotamia tra il Ticino e il Sesia.”

Cosa cambierebbe del suo borgo e cosa manterrebbe?

Vorrei poter dare la possibilità alle persone che hanno sviluppato un senso culturale e architettonico di intervenire su determinati edifici che oggi rappresentano alcuni brutti esempi di quelli che sono stati gli interventi degli anni '60. Quello che vorrei aggiungere sono dei corridoi faunistici che permettano alla fauna di interagire liberamente sul territorio, togliendo delle barriere quali alcune opere di canalizzazione effettuate senza tener conto delle minime norme di sicurezza.”

Il sindaco di Carpignano Sesia partecipa alla creazione del Biodistretto per la riqualificazione dei luoghi del Piemonte Orientale promosso da molte amministrazioni locali e dalla Regione. Nei giorni scorsi più sindaci hanno ratificato un accordo di promozione del territorio insieme alla Regione; degli assessori regionali seguiranno questo tipo di progetto e di sviluppo che tende a portare avanti le caratteristiche del territorio, in particolare le capacità agricole ed enogastronomiche di eccellenza. Il Biodistretto non si ri-

ferisce al fattore “biologico” ma a un sistema di vita naturale e anche tradizionale, che vede per esempio la battaglia contro la flavescenza dorata e certi tipi di infestanti fatta in maniera giusta, senza inventarsi nuovi metodi, ma attingendo dalle conoscenze degli avi e seguendo le nuove normative europee. Oggi si è forse arrivati alla sintesi di un approccio al sistema ambientale, non più ambienti mummificati come i parchi intoccabili ma luoghi vissuti e condivisi dove è possibile fare anche interventi ambientali giusti per l'ecosistema. Per una migliore convivenza tra l'uomo e la natura.”

Due passi con il sindaco Giuseppe Maio ci hanno portato a vedere l'interno della chiesa parrocchiale di Santa Maria Assunta a Carpignano Sesia, il cui patrono è Sant'Olivo, ricca di dipinti e di lavorazioni in stile barocco, bellissimi gli affreschi racchiusi nella cupola.

Nel centro di Carpignano il comune ha fornito una sede anche all'associazione Terra, Aria e Fuoco, dopo che le era stato tolto il locale che da anni occupava a Ghemme: l'associazione offre corsi di pittura e scultura per tutte le età, un luogo di ritrovo sicuro dove poter creare. Siamo poi passati sotto la tettoia all'entrata del Ricetto, qui una volta si teneva un importante mercato della seta e dei bachi di tutto il territorio, il cui ricordo viene illustrato da alcuni cartelli fotografici posti sotto la struttura stessa.

Emozionante la suggestione che si ha percorrendo le vie dell'antico Ricetto, dove si trova la sede del magnifico torchio e tante sono le case in ciottoli di fiume disposti a spina di pesce, alcune già rinnovate come seconde case, altre abitate, altre ancora cercano un nuovo padrone e promettono dopo la restaurazione un ambiente di vita magnificamente romantico e unico.

Goffredo Colombani

giostre per sognare

Nella scorsa edizione della nostra rivista vi abbiamo presentato e narrato la storia di Carlo Casanova, illustre pittore lombardo che, agli inizi del Novecento, adottò il paese di Quarna Sotto sul lago d'Orta come suo luogo di vita, da cui trasse ispirazione per le sue opere.

Concludemmo dicendo che la dimora di Casanova nel piccolo paese cusiano è tuttora abitata dal nipote Goffredo Colombani, il quale esprime la vena artistica di famiglia in un'attività di fine artigiano. Da qui riprendiamo per parlarvi di questo personaggio così fantasioso la cui maestria vi lascerà stupiti.

Goffredo Colombani, dai più conosciuto come Dino, nacque il 2 gennaio 1953 a Milano, dove frequentò il liceo artistico Beato Angelico e la facoltà di architettura. Ribelle e alternativo per natura, si cimentò in diverse esperienze che ruotavano attorno all'arte applicata, dalla grafica





pubblicitaria alla ideazione e creazione di accessori per Fiorucci, dalla realizzazione di arredi per locali al designer specializzato in lampade fluorescenti fino alla organizzazione di eventi artistico-culturali. Terminato questo periodo di esuberanza

creativa e di mondanità, a metà degli anni '80 qualcosa lo richiamò nel piccolo paese di Quarna Sotto, qualcosa che gli diceva che da lì doveva ricominciare e trovare la sua strada. Fu così che iniziò la professione di maestro artigiano in una specializzazione

molto particolare: si mise a costruire fantastici carillon, in particolare miniaturizzando giostre in legno, come quelle sognate dai bambini.

Potremmo definirlo un nuovo pifferaio magico, un moderno mastro Gepetto o ancora un incantevole mago Merlino; è così, con uno spirito da folletto, che si presentò per tutti gli anni '90 alle mostre natalizie organizzate nei grandi magazzini "Ludwig Beck" nella piazza principale di Monaco di Baviera, offrendo piccoli laboratori sulla lavorazione di oggetti in legno. Questo artigianato peraltro riprendeva un'antica tradizione degli abitanti di Quarna Sotto, che nei secoli addietro aprirono varie fabbriche proprio per la creazione di giocattoli e utensili in legno.

A questa attività Dino fece seguire una collaborazione con la ditta Alessi di Omegna per la realizzazione di giocattoli, carillon zodiacali e miniature di prodotti Alessi in forma di pipe, scolpite a mano in radica di erica arborea, ulivo e bosso.

Goffredo Colombani fu l'unico artigiano piemontese selezionato per la partecipazione ad "Italia in Japan 2001", che gli fece trascorrere 20 giorni a Tokyo e 20 giorni a Osaka. Con i suoi carillon ha partecipato a più di 50 mostre in Italia e in tutta Europa.

L'attenzione nello scolpire il legno degli alberi tanto amati e dipinti dal nonno pittore, combacia con la maestria decorativa in particolare delle giostre, così attraenti per grandi e piccini da sembrare uscite da una fiaba.

Una fiaba che continua su, nella casa vicino ai boschi di Quarna, nella serenità di un luogo amato e protetto dalla natura. Isolato dal mondo per creare ma connesso attraverso il suo sito www.musicboxes.it



Cesara

**un piccolo lume
che i venti di guerra
non spengono.**

**E' il motto che quest'anno ha accompagnato
le feste natalizie del piccolo comune di
Cesara, con le sue frazioni di Colma,
Grassona ed Egro.**



In tutto 617 abitanti che da ben 27 anni dicono “no allo spreco per le luminarie e sì alla solidarietà”, dedicando la più bella festa dell’anno alla raccolta di fondi per le più varie situazioni di bisogno.

Cesara è un paese votato alla pace, come dimostra questa tradizione iniziata nel 1989, che fino ad oggi ha permesso di devolvere somme consistenti per opere sia all’estero che in Italia, raggiungendo un totale di circa 115.000,00 Euro.



Due le destinazioni delle offerte di Natale 2015: la realizzazione di un campo sportivo da parte della Caritas di Gerusalemme, dove far giocare insieme bambini ebrei, musulmani e cristiani e l’aiuto ad alcune famiglie locali in difficoltà economica.

Ad accrescere il valore di questa encomiabile tradizione sono anche l’emozione e la poesia che tale gesto porta con sé. Al termine di ogni messa nel periodo dell’Avvento, vengono venduti i lumini che sono poi accesi e posti alle finestre per illuminare con una calda e morbida luce tutto il paese, nelle sere di vigilia e di festa.

Noi de Il Portale abbiamo voluto essere presenti proprio nella sera del 24 dicembre, quando i lumini accesi erano sui davanzali e sui balconi e tutto il borgo di Cesara sembrava un presepio; su fino alla chiesa parrocchiale di San Clemente Papa, dove è stata celebrata la messa della notte di Natale.

Le fiammelle guidavano la gente verso la salita alla chiesa, lungo il muro che la cinge e ai piedi delle cappelle della via Crucis che attorniano l’edificio. La luna piena, velata da una leggera nebbiolina, faceva l’occholino al campanile che le si ergeva accanto.

La musica, i canti e le parole colme di calore umano pronunciate dal parroco Don Renato Sacco si diffondevano per tutto il paese grazie agli altoparlanti, posizionati per far partecipare anche chi non poteva essere presente alla messa.

Dentro alla bellissima chiesa di San Clemente, tra i preziosi dipinti e gli stucchi barocchi, la gente, ognuno col proprio fardello, veniva avvolta dalla serenità che nasce dalla certezza della condivisione e dalla pace. Quale spirito migliore per celebrare il Natale?

E lì, proprio in una delle cappelle, stava un presepio realizzato dentro una barca, vicino un disegno del vignettista Vauro Senesi che da anni ha preso a cuore le iniziative di beneficenza portate avanti dal bravo Don Renato Sacco, con il supporto delle amministrazioni comunali che si sono avviate nel tempo.

Il significato di porre un segno alternativo alla banalizzazione commerciale del Natale, a volte circondata da spreco, è il fine di questa tradizione, reso ancora più importante nel 2015 dai difficili momenti che stiamo vivendo e dall’impronta che ha voluto dare Papa Francesco, che ci esorta a “scelte illuminate”.

Ma non crediate per questo che Cesara e le sue frazioni siano dei paesi bui o spenti: è vero, manca l’illuminazione natalizia del comune ma ognuno può adornare casa propria con le luci che vuole. Così dal sagrato della parrocchiale al di sopra del paese, si ha una vista complessiva del borgo illuminato dai lumini e dalle singole luci domestiche. Un quadro delizioso, colmo di significato e di poesia.

Nel seguito vogliamo evidenziare solo alcuni tra i più notevoli aiuti portati negli anni da questa iniziativa:

- 1989 – Lire 1.743.000 a Unicef (primo anno)
- 1998 – Lire 10.877.000 a popolazione Kosovo e contro lavoro minorile
- 2002 - € 5.400,00 a vittime in Iraq e Terremoto in Molise
- 2008 - € 6.151,00 a Osp. Emergency in Darfur e Casa Ispam Bolzano Nov.
- 2014 - € 5.786,00 a vittime alluvioni in Italia e profughi Nord Iraq

accendiamo la MEMORIA

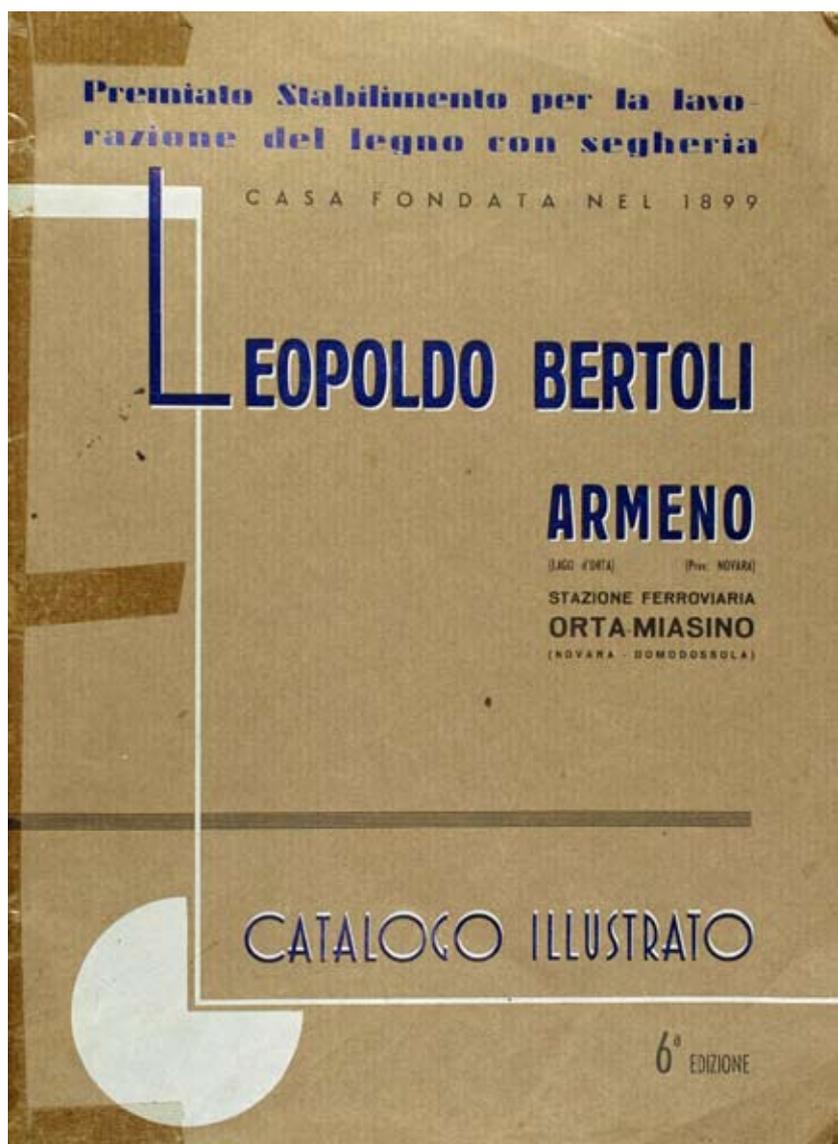


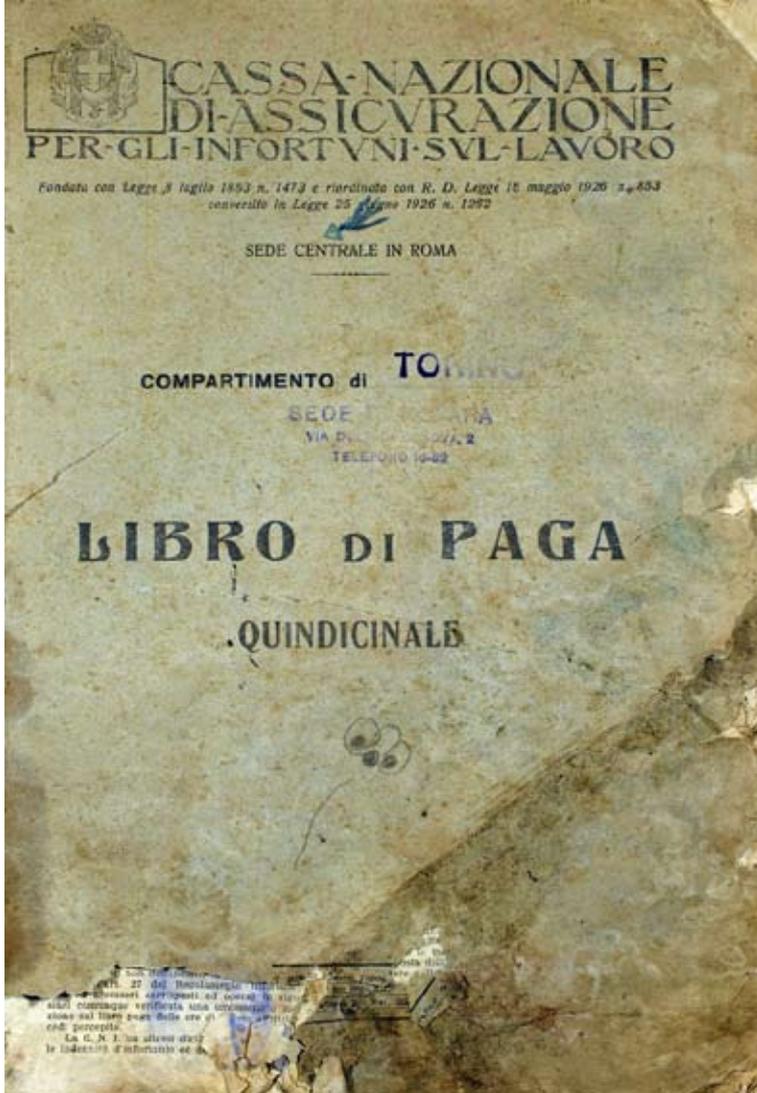
La Torneria Bertoli

La torneria Bertoli Leopoldo di Armeno venne fondata nel 1899 come riporta la sesta edizione del catalogo illustrato della ditta.

Leopoldo Bertoli, poco più che giovinetto, dopo aver imparato l'antico mestiere nelle tornerie di Petteasco alla vigilia del nuovo secolo decise di fondare un proprio stabilimento ad Armeno, sulla strada che portava a Coiromonte. A quel tempo in quella zona sorgevano ben sei mulini alimentati con l'acqua del torrente Ondella, e almeno da due secoli si macinava granturco, segale e noci per produrre farina e olio.

Rapidamente l'attività della torneria cresceva, tanto da impiegare una ventina di operai, che grazie ai torni

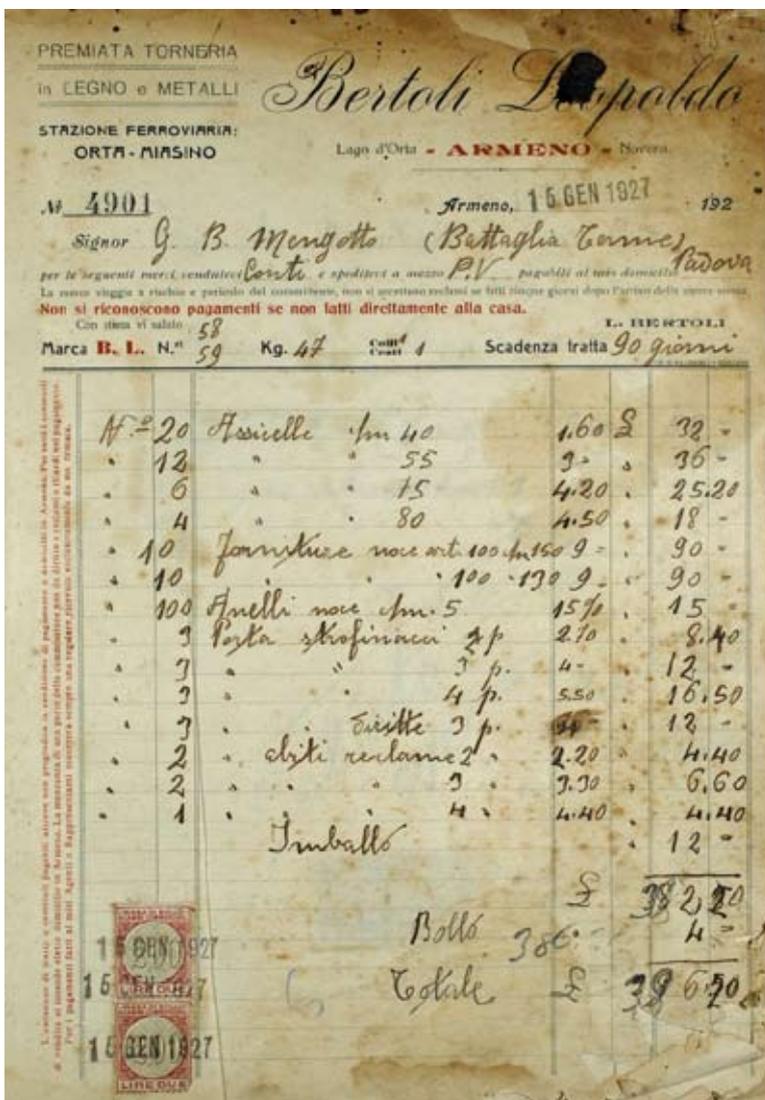




mossi dall'acqua dell'Ondella producevano mensole, porta abiti, culle, portavasi, girelli, seggioloni e molti altri oggetti. Basta sfogliare il meraviglioso catalogo illustrato per rendersi conto dell'ampio campionario che veniva prodotto giornalmente nella fabbrica.

Gli oggetti prodotti venivano successivamente caricati sui carri per raggiungere la stazione ferroviaria di Orta-Miasino da dove venivano spediti in varie parti d'Italia, Veneto e Trentino in particolare. Nel 1913 la ditta Bertoli aveva partecipato all'Esposizione Internazionale dell'Industria e dell'artigianato di Milano, ottenendo una medaglia d'oro: pochi anni più tardi Leopoldo decise di partecipare anche alla fiera di Bari. Nel 1922 una grossa turbina in ghisa sostituì definitivamente il vecchio mulino e la produzione continuò ad aumentare.

Riconosciuto da tutti come persona laboriosa ed onesta, Leopoldo Bertoli ricoprì ad Armeno anche la carica di Presidente della Società di Mutuo Soccorso. Sposatosi nel 1910 con Teresa Pizzi di Armeno, dal matrimonio nacquero quattro figli: Battista, Savina, Quintina e Maria Paola che morì ancora bambina in seguito ad una banale caduta.



Nel 1941, presso la torneria cominciò a lavorare come aiutante Giovanni Battista Cereda, che si innamorò della figlia di Leopoldo, Savina. Savina era maestra a Coiromonte e il padre inviava proprio ad accompagnarla nel lungo tragitto da effettuarsi tutti i giorni a piedi, Giovanni Battista: ma il tragitto fu "galeotto" ed i due malgrado la differenza di età, si sposarono.

Nel 1964, alla morte di Leopoldo, Giovanni Battista rilevò l'attività e proseguì da solo nella produzione in legno. Certo il lavoro non era più quello di un tempo, con l'avvento della plastica, gli operai se n'erano tutti andati e la fabbrica rimaneva grande e vuota. Tuttavia Giovanni Battista continuò ancora per molti anni a muovere i torni che hanno prodotto migliaia di oggetti artigianali.

Oggi la torneria è rimasta pressoché intatta, con le sue pulegge collegate con grosse cinghie di cuoio e i mucchi di trucioli a terra, grazie alla sensibilità della figlia di Giovanni Battista e Savina, Maria Grazia.

Luoghi di culto

le
campane
di
Ghemme

18
Portale

Da sempre, in particolare nei paesi, la vita è scandita dal suono delle campane.

Anche oggi, in fondo, rimane un messaggio che va ben oltre la moda: a voler ben guardare il rintocco delle campane supera di gran lunga i moderni mezzi di comunicazione perché, nella sua semplicità e immediatezza, resta un messaggio comprensibile a tutti che arriva molto lontano.

Le campane suonate dai campanari tirando le grosse funi, negli ultimi decenni sono state sostituite da impianti di diffusione sonora che utilizzano suoni di “scampanate” preregistrate; l’audio è senz’altro preciso e gradevole ma il timbro risulta profondamente “falso”. Bisogna però dire che sono ancora molti i campanili che utilizzano campane perfettamente funzionanti e intonate, idonee alla comunicazione delle funzioni religiose, così come di quelle civili e dello scorrere delle ore. Una di queste realtà si trova sul cam-

panile della chiesa parrocchiale di Ghemme, dedicata alla Madonna Assunta. In questo articolo vogliamo “celebrare” le campane della cittadina descrivendo e ricordando alcune caratteristiche che le contraddistinguono.

In passato, i campanari erano due: uno pagato dal comune e uno alle dipendenze del parroco, che fungeva anche da sagrestano. Nel ricordo di alcuni ghemmesi sarà di sicuro ancora presente l’Andriselli, incaricato nel dopoguerra di suonare l’imminente arrivo dei temporali con possibilità di grandine, personaggio che è stato immortalato nelle parole dell’inno del Carnevale di Ghemme, la canzone del Barlan. Così come forse altri ricorderanno il buon Marco Prandina che arrivava sempre trafelato e con le mani sporche a tirare le corde delle campane. Gli ultimi campanari ufficiali della parrocchia furono i fratelli De Vecchi, i quali espletarono funzioni sia civili che religiose a seguito

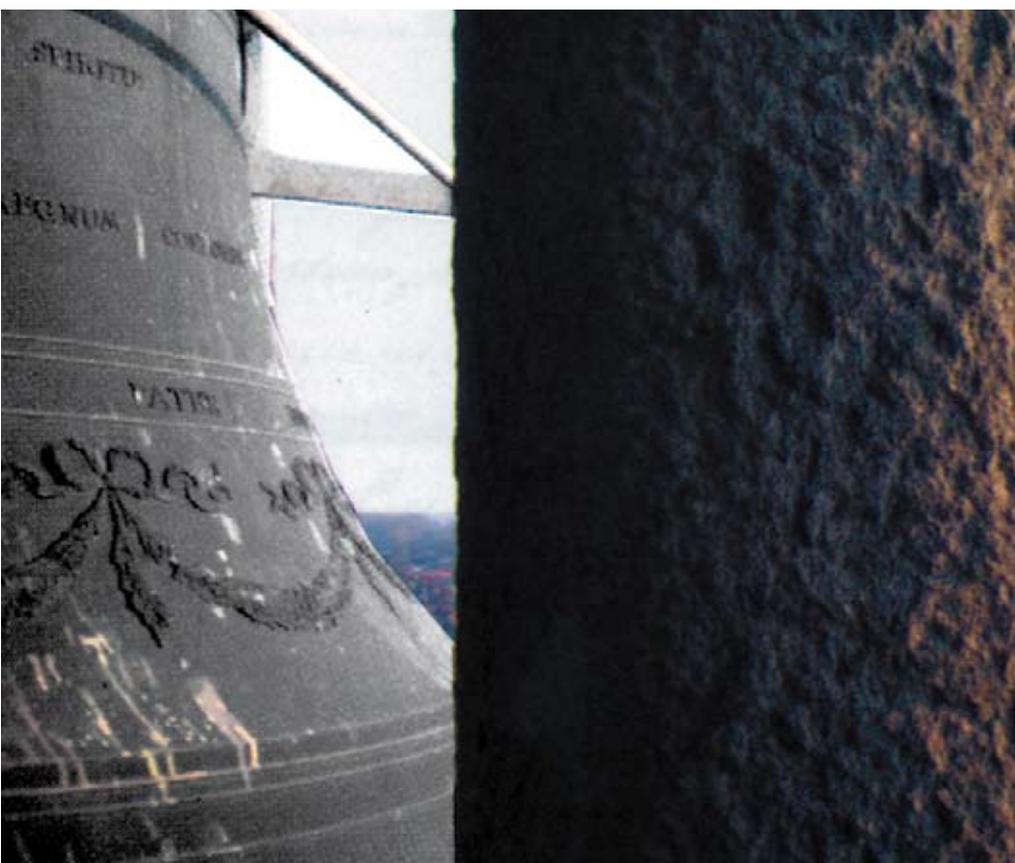
di uno specifico accordo tra il sindaco e il parroco.

Sulle otto campane del campanile di Ghemme, ognuna relativa ad una nota diversa, sono riportate varie scritte realizzate durante l’ultima fusione avvenuta nel 1962. In origine le campane erano solo cinque, riproducevano le note do-re-mi-fa-sol ed erano state fuse in anni differenti a seconda della disponibilità economica della Chiesa. Durante la seconda guerra mondiale si ebbe l’obbligo di consegnare due campane da fondere per realizzare ordigni bellici. Dopo la guerra, nel 1948, esse furono rimpiazzate con due nuove campane a cui vennero aggiunte altre tre per ampliare il suono del concerto. Essendo però le ultime campane costruite in momenti diversi risultavano stonate rispetto alle altre. Così si decise di rifonderle tutte assieme nel 1962, prima dei festeggiamenti del sesto centenario della nascita della Beata Panacea, patrona di Ghemme, nel 1968.

Quando le campane si logorano o devono essere sostituite si sceglie di rifonderle perché questo permette un grosso risparmio che deriva dal riutilizzo del materiale stesso; la fusione delle campane veniva di norma pagata dal comune.

Tre sono le tipologie del suono delle campane:

- a distesa (o a dondolo): la campana viene mossa da ferma avanti e indietro di 90+90 gradi, per un totale movimento di 180 gradi
 - a concerto (o a bicchiere): la campana da verticale fa un giro quasi completo in un verso e poi viene fatta roteare nell’altro senso di 360 gradi
 - a martello: la campana resta ferma, in passato si muoveva con la corda solo il battacchio, oggi invece c’è un martelletto che picchia sulla parete esterna della campana stessa.
- Con l’antico metodo a fune, quando



la campana era a riposo poggiava su una semi balestra con il batacchio in alto, un piccolo strattone della corda la faceva molleggiare sull'appoggio e col peso stesso la campana cominciava a ruotare nell'altro senso e quindi a suonare.

Avviciniamoci ora all'impianto campanario di Ghemme. Per raggiungere il piano delle campane si devono salire 155 gradini in sasso della scala a chiocciola interna che conduce al locale dell'orologio e poi altri gradini in legno. L'altezza del piano delle campane è a circa 35 metri al di sopra del sagrato, corrispondente più o meno a due terzi dell'altezza totale del campanile che misura 65 metri alla croce. Usciti dalla scala ci si trova al di sotto della campana più piccola che suona il "do" alto.

Un muro contro le intemperie protegge l'angolo a nord della cella campanaria. L'incastellatura delle campane è in ferro e vi si camminava in equilibrio per l'oliatura del meccanismo, prima della sostituzione delle campane nel 1962.

Come abbiamo già accennato, le campane di Ghemme sono caratterizzate da alcune scritte, tutte in latino, oltre al nome della ditta costruttrice e alcuni arabeschi: nella parte superiore troviamo i riferimenti alle beatitudini e alle date di fusione, mentre nella parte inferiore si legge la dedizione della campana e frasi della preghiera Padre Nostro.

Vediamole, a partire dalla numero 1 la più grossa, il campanone che suona il "do":

- fusa per la prima volta nel 1868 e rifusa nel 1962, è dedicata alla Santissima Trinità

riporta la prima frase del Padre Nostro "Padre Nostro che sei nei cieli"
La campana numero 2, con intonazione "re":

- fusa per la prima volta nel 1948 e rifusa nel 1962, è dedicata alla Vergine Assunta

riporta la seconda frase della preghiera "Sia santificato il Tuo nome"



La campana numero 3, che suona il "mi":

- fusa per la prima volta nel 1948 e rifusa nel 1962, è dedicata alla Beata Panacea

riporta la frase "Venga il Tuo regno"
La campana numero 4, suona la nota "fa":

- fusa la prima volta nel 1948 e rifusa nel 1962, è dedicata ai Santi Pietro e Paolo

riporta la frase "sia fatta la Tua volontà così in cielo come in terra"

La campana numero 5, suona la nota "sol":

- fusa per la prima volta nel 1865 e rifusa nel 1962, è dedicata a S. Gaudenzio Vescovo

riporta la frase "dacci oggi il nostro pane quotidiano"

La campana numero 6, intona la nota "la":

- fusa per la prima volta nel 1948 e rifusa nel 1962, è dedicata a S. Arialdo Diacono

continua la preghiera con la frase: "rimetti a noi i nostri debiti come noi li rimettiamo ai nostri debitori"

La campana numero 7, suona la nota "si":

- fusa per la prima volta nel 1948 e rifusa nel 1962, è dedicata al Beato Innocenzo XI

riprende la frase "e non indurci in tentazione"

La campana numero 8, suona il "do" alto:

- fusa per la prima volta nel 1948 e rifusa nel 1962

termina il Padre Nostro con la frase "ma liberaci da tutti i mali, Amen"



Il peso delle campane di Ghemme va da quello più importante del campanone che si aggira sui 1500 chili a quello più leggero della campana più piccola che pesa "solo" 200 chili.

La rifusione del 1962 fu eseguita dalla ditta Mazzola di Valduggia mentre il sistema di automazione elettrico è stato realizzato dalla ditta De Antoni di Brescia. La programmazione computerizzata consente alle nostre otto campane di eseguire diversi tipi di concerto con rintocco a martello o a distesa e di essere perfette anche in occasione di importanti inni sacri.

Tratto da:
Zibaldone di storia e di vita d'altri tempi.
Enzio Calzone e Mauro Imazio Agabio

Fontaneto d'Agogna frazione San Martino

La frazione di San Martino nel comune di Fontaneto d'Agogna, situata al limite nord del paese, lega il proprio nome alla sua chiesa, intitolata al santo originario di Tours.

La dedicazione a San Martino ci riporta agli esordi del cristianesimo, al tempo della lotta contro gli ariani. L'arianesimo era una corrente cristiana del IV secolo d.C., dichiarata eretica, che riteneva Gesù subordinato al Padre, mettendo in discussione il concetto cattolico di Trinità.

Nell'alto Medioevo il nome di San Martino veniva spesso usato dai dominatori Franchi per suggellare posti di rilievo del culto ariano, che riuscì a resistere fino al VII secolo d.C.

San Martino di Tours era stato infatti un campione di fede e ortodossia contro gli eretici, per questo il suo nome fu così frequentemente sovrapposto a siti di culto precedenti, appartenuti al paganesimo. Pare essere forte la connessione tra la fine dell'arianesimo dei popoli germanici in Italia e la dedicazione di luoghi a santi quali Martino, Michele o Ambrogio.

Per quanto riguarda il comune di Fontaneto d'Agogna è interessante notare

come, a tale proposito, siano presenti due di queste dedizioni: la frazione di San Martino, vescovo di Tours, al limite nord-est e, a sud-ovest, la località di Sant'Ambrogio, patriarca della diocesi milanese.

Bisogna considerare un fatto fisiologico, e cioè che, fino alla caduta dell'impero romano, nelle campagne e nei piccoli borghi gli abitanti avevano continuato a mantenere a lungo vivi i siti pagani, essendo lontani dalle imposizioni centrali e più chiusi e refrattari alle novità imposte; per questo motivo la Chiesa si trovava spesso costretta a sovrapporre nuove devozioni. Uno dei culti pagani più persistenti e radicati era quello delle acque che proprio a Fontaneto d'Agogna (lo dice il nome stesso) e in particolare a San Martino trovava e trova tuttora un suo naturale sviluppo, nelle diverse sorgive e fontane esistenti sul territorio.

La frazione di San Martino offre una tra le fonti più rinomate del territorio novarese, da sempre un richiamo per chi ritiene benefiche e salubri le sue acque. Possiamo immaginarci quanto dovesse essere suggestivo ed evocativo nei secoli passati questo luogo, con



Madonna del Presepe

un edificio di culto eretto accanto allo scorrere della sorgente: senz'altro il sito di un rituale pagano che il cristianesimo ha arricchito di nuovi significati. Le virtù purificatrici delle acque si associano al femminile-sacro che ritroviamo all'interno della chiesa di San Martino: un altare dedicato esclusi-

sivamente alla Madonna del Presepe dipinta da Sperindio Cagnola, unica opera rimasta dell'originario oratorio, che sembra accostare la figura pura di Maria, quale fonte di grazia, alla purezza e rinnovo costante delle acque nel ciclo della vita.

Nella mappa teresiana del 1723 la sorgente naturale viene localizzata più a nord di quella attuale, nel vicolo che dal centro si diramava verso i prati, nella zona in cui, fino ancora agli anni cinquanta del secolo scorso, si andava a far "la merenda di San Martino". Un contratto del febbraio 1222 tra l'abate di Arona e alcuni affittuari, attesta che l'acqua della sorgente fu incanalata in età medievale ma non si hanno notizie certe sulle circostanze che hanno portato allo spostamento della polla nell'attuale posizione.

Gli ultimi importanti interventi di restauro della fontana, eseguiti nel 2001, hanno realizzato una piacevole gradinata che conduce alla fonte e un pontile in legno per agevolare la raccolta dell'acqua che zampilla dalle tubazioni.

Se camminiamo nella piccola frazione di San Martino, potremo ravvisare ancora l'impronta originaria del nucleo abitato, costituito da un insieme di edifici eretti ad ovest dell'oratorio, vicino a un'ansa del torrente Agogna. Qui sono presenti i tipici cascinali piemontesi sviluppati intorno a strette aie rettangolari, riconoscibili anche



se rimaneggiati. In origine le famiglie vivevano a stretto contatto con la stalla e il fienile, soprattutto per scaldarsi nelle ore notturne con il calore degli animali, un'abitudine che si perderà solo a metà del Novecento. La fonte principale di riscaldamento era comunque la combustione di legname nei camini posti nella cucina, al centro della casa.

Spostandoci a ovest dell'oratorio di San Martino troviamo invece il nucleo abitativo di più recente costruzione: risale al 1900 ed è costituito da edifici isolati sorti in seguito alla realizzazione della Strada Provinciale 229 che conduce al Lago d'Orta.

Oltre all'importanza dei fontanili e della sua chiesa, la storia di questa frazione è pure legata ai lavori agricoli che si svolgevano nei fertili terreni irrigui noti come "prati adacquatori", che possiamo ritrovare già segnalati sulla mappa teresiana del 1723.

Fonti di reddito importanti di questo



territorio derivarono dall'agricoltura, dagli animali e, fino al secolo scorso, anche dalla bachicoltura che si sviluppò in tutto il territorio delle colline del medio novarese.

Rif: Tra 'l Scion e la Gogna: Funtanè!
Unpli Piemonte Edizioni

Curiosità

"La merenda di San Martino" era la festa più grande della zona e la gente arrivava da tutti i paesi vicini, i prati brulicavano di famiglie con la loro bella tovaglia colorata che mangiavano in grande allegria ciò che portavano da casa: salame, frittate e sardine per tutti. I più giovani andavano in giro a giocare, cercare le monetine cadute e fare scherzi: con le scatole di sardine legate assieme costruivano un trenino rumoroso da tirare ma lo scherzo più bello era bloccare l'acqua delle rogge con le porte per bagnare chi era seduto per terra.



LIBRI DI PIETRA A ORTA SAN GIULIO

PER LEGGERE
IL PASSATO
DEL FUTURO

Incisione su architrave
in via San Bernardino

L'uomo ha usato la pietra, fin dai tempi più antichi, come un foglio da disegno per imprimervi sentimenti, emozioni, religiosità. Gli sciamani incidevano animali per propiziare la caccia al villaggio. Attraverso figure magiche venivano adorati e onorati gli dei. Segni semplici di simboli da trasmettere ai figli, ai nipoti e, sempre più in là nel tempo, ai posteri. Le campagne e le montagne del Piemonte e di tutto il Nord Italia ne sono disseminate. Orta San Giulio, l' Hortus Conclusus, l'orto chiuso, rappresenta un caso unico. Un borgo che ha riscoperto misteriose origini dimenticate, cancellate da frettolosi intonaci. Scrostature fortuite o volute hanno restituito agli sguardi incisioni che si dipanano in un itinerario che segue un filo, come quello d'Arianna nel labirinto, cercando con occhi nuovi reimpieghi inaspettati. Simboli che si fondono in una eterna esplorazione dell'uomo in se stesso e in ciò che lo circonda.

Le croci, immagini della cristianità, della vittoria sul male.

Gli alberiformi, allegoria della vita o forma umana stilizzata.

I piedi, metafora di proprietà e di possesso.

I pugnali, forse elementi sacri come in alcune culture mediterranee, la cui datazione si perde nella notte dei tempi.

Date, per una precisa cronologia.

Il Sacro Monte sormontato da una croce.

Un cane di forma schematica con la sua cuccia accanto, un modo come un altro per dire "Attenti al cane".

Una torre stilizzata, forse non a caso incisa proprio su uno dei muri della Casa-forte.

Iniziali di nomi, il padrone di casa ne rivendica la proprietà.

E ancora figure geometriche più o meno semplificate, testine che portano alla memoria i macabri rituali, anche celtici, di rimpicciolimento ed esposizione delle teste mozzate ai nemici.



Testina in via Olina

Opere d'arte all'aria aperta che i secoli e le intemperie non hanno intaccato, quasi fossero state imprigionate nella capsula del tempo. Ogni incisione è un fermo immagine che testimonia il passato delle vite che si sono intrecciate nel borgo. I raggi del sole giocano nascondendo o svelando questi tesori. Pare impossibile che la luce possa a volte renderli invisibili, ma anche questa è una particolarità di Orta e del suo essere unica. Le voci dei giocatori di filetto rimbalzano tra i muri con un accenno di colori pastello dei palazzi affacciati sulla piazza e quelli silenziosi della basilica edificata dal Santo Giulio, contendendosi la partita tra le cinte labirintiche. In uno spazio di pochi metri quadrati tra la piazza e la salita alla parrocchiale se ne contano ben 6, più o meno in buono stato di conservazione. Un gioco che affonda le sue radici nel mistero, nell'esoterismo. Gli antichi romani lo chiamavano Triodo. Centinaia di anni prima di Cristo veniva giocato in Asia Minore. Tavolieri simili, ma anche più complessi sono stati trovati in alcuni templi egizi. Tracce ve ne sono in una necropoli dell'età del Bronzo in Irlanda e in una nave vichinga in Norvegia. Ovidio lo cita nella sua *Ars Amatoria* e Shakespeare nel secondo atto della commedia "Sogno di una notte di mezza estate". Solo in Italia esistono oltre 300 filetti su roccia, soprattutto in Piemonte e in Liguria. La Gersar, un'associazione francese, li sta catalogando in tutto il mondo. Ogni paese ha la sua versione, la sua variante e, soprattutto, il suo nome: Tris, Tria, Tela Mulino, Tavola Mulino, Grissia, Merlo, Merler, Merleri, Smerello, Smerelli, Bina Mulinello, Gioca Merlo, Fila, Grecia, Terra Moli-



Alberiforme in via Bersani



Incisione in via Giovannetti



Pugnale inciso (in prossimità della salita Motta)



Filetto (Portici lungo la salita Motta)

Affilatoi (cassetta elemosine chiesa di San Rocco)



Torre Incisa



L'Orecchio dei Morti

no. Schemi più complessi prendono il nome di “Le pecore e il lupo”, I pèvèr e ul lüv della tria multipla che si trova a Ungiasca in provincia di Verbania. Più semplicemente lo schema lo si trova sul retro della scacchiera, ma è decisamente più avventuroso cercarlo inciso sui massi di alcuni sentieri di montagna o sotto i portici dei paesi medioevali. Passato e presente si fondono unendo i magici solchi del gioco ai misteriosi riti dei druidi, alle iniziazioni dei cavalieri del Tempio, al labirinto, a culti pagani e cristiani.

Proviamo a giocare, rispolverando alcune regole.

Due giocatori

Novè pedine a testa, che potrebbero essere anche sassolini, bianchi e neri o scuri

Chi ha quelli bianchi comincia per

primo quindi il colore deve essere sorteggiato all'inizio della partita, considerato il piccolo vantaggio.

Il gioco è diviso in due parti: nella prima le pedine vengono posizionate alternativamente sul tavoliere cercando di fare tris o filetto mettendone cioè tre in fila. Chi fa tris toglie una pedina all'avversario, il tris in diagonale non è valido.

Una volta che tutte le pedine sono state giocate comincia la seconda fase del gioco.

Adesso le pedine si possono muovere lungo le linee liberamente, ma stando attenti a non scavalcare altre pedine e chi fa tris mangia sempre una pedina dell'avversario. Chi non può più muovere o resta con meno di tre pedine ha perso.

Meritano un discorso a parte gli affilatoi. Se ne trovano tracce evidenti sulle colonne antistanti la chiesa parrocchiale di santa Maria Assunta e la basilica di San Giulio, e sulla cassetta delle elemosine dell'oratorio di San Rocco. Si tratta di incisioni più o meno profonde formatesi dalla prolungata azione di affilatura di coltelli e ami sulla pietra. Se da una parte questa operazione veniva fatta perché quel particolare tipo di roccia era il più indicato, dall'altra il significato va ricercato in una sorta di “benedizione” proprio perché l'azione era eseguita su edifici sacri.

L'“orecchio dei morti” non è una incisione, ma una pietra speciale, che fa da tramite tra il mondo terreno e quello dell'aldilà. Si trova nel muro di contenimento del cimitero e, nella credenza popolare, permette, appoggiando l'orecchio nell'incavo, di ascoltare le voci dei morti. Rivolta verso la città e il lago, quasi a raccogliere le preghiere degli abitanti per i propri cari.

Ancora una volta Orta ha svelato un suo lato nascosto, godere delle sensazioni che provoca... non ha prezzo!

Scuole e territorio

Viaggio al Sacro Monte di Orta San Giulio.

Cappella XI



l'eredità del Martelli dopo la sua morte avvenuta nel 1611, e portò a compimento la cappella aggiungendo sculture e affreschi. Il nome di questa cappella è "l'indulgenza della Porziuncola": la Porziuncola è il luogo di morte di san Francesco, ed è una piccola chiesa situata all'interno della chiesa di Santa Maria degli Angeli ad Assisi e per questo motivo, l'undicesima cappella, è anche soprannominata "Madonna degli Angeli". La cappella della Porziuncola è l'unica ad essere consacrata e il giorno due agosto viene ancora celebrata la Santa Messa

L'undicesima cappella rappresenta san Francesco inginocchiato mentre prega rivolto a Cristo e alla Vergine, che siedono su un altare situato tra due file di angeli, affinché gli venga concesso il dono dell'indulgenza.

La cappella è stata commissionata da Giovanni Antonio Martelli agli inizi del 1600. La Fabbrica del Sacro Monte ricevette

Essa è stata costruita nel 1606-1607. Esternamente la chiesa presenta un doppio ordine, sia dorico che ionico; le lesene sono situate nel piano superiore, le colonne sono di granito bianco di Alzo e la parte centrale è di pietra nera (serpentino di Oira); nella parte centrale si può notare un atrio usato per i pellegrini mentre nella zona laterale si può osservare un porticato chiuso.

Le statue sono state realizzate da Cristoforo Prestinari, che lavorò sia per le statue di marmo della facciata sia per quelle di cotto all'interno. Le statue dell'Assunta e degli Angeli sulla facciata furono completate dai fratelli D'Enrico, dopo la morte del Prestinari. Nel 1615 il Prestinari iniziò i suoi lavori e probabilmente in quell'anno realizzò le due statue dei Santi e il rilievo del portico. Entro il 1617 egli realizzò le undici statue disposte attorno e sull'altare; il busto del Martelli venne posto, sopra la porta d'entrata, nella parete di controfacciata nel 1619.

Lo stile del Prestinari è caratterizzato dalla ricerca di simmetria e di equilibrio e dall'espressione controllata dei sentimenti; ne è un esempio la statua di san Francesco che è rappresentato con grande umiltà del volto fiducioso nella misericordia divina.

La realizzazione degli affreschi fu eseguita nel 1616 da Pier Francesco Mazzuchelli, detto il Morazzone.



Sulle pareti da sinistra vediamo raffigurati san Francesco che prega per la salvezza; - il Santo viene invitato alla Porziuncola; - gli altri compagni non osano entrare e rimangono all'esterno; - san Francesco chiede l'indulgenza a papa Onorio III; san Francesco annuncia alla folla l'indulgenza; nelle lunette della volta troviamo da sinistra san Francesco con lo spirito della carità; - la carità rivolta ai piccoli e la misericordia forte come il credo. In queste opere il Morazzone mette in atto le sue capacità di narratore riuscendo a tradurre il significato degli episodi in poche immagini: le scene affollate risultano essere sorrette da una grande sapienza compositiva, che procede per piani sovrapposti o per diagonali.

Il registro tonale presenta colori caldi e luminosi, gli spazi sono ampi e tutto questo conferisce alla narrazione un ritmo calmo che favorisce la contemplazione del santo.





Giorgio Beldi

L'incontro con Giorgio Beldi, presidente di associazione "Momo Eventi", è avvenuto a inizio gennaio nella piazza centrale del paese, a fianco della chiesa parrocchiale di Santa Maria, nella sala del circolo Acli. Qui era stata allestita dal 20 dicembre al 10 gennaio la mostra dal titolo, "Momo e i momesi negli scatti d'epoca", una ricca esposizione fotografica che ha percorso la storia del territorio di Momo dai primi anni del Novecento ai giorni nostri, suscitando, in tutti coloro che l'hanno visitata, il ricordo della propria storia, dei luoghi e dei personaggi a loro cari. In tutto otto pannelli con le innumerevoli cartoline che nel tempo hanno descritto il borgo e le sue maggiori caratteristiche, le fotografie delle scolaresche di tutte le età e quattro schermi HD che offrivano in progressione la vista di tutte le immagini esposte. Il materiale è stato gentilmente raccolto dagli abitanti stessi e catalogato e datato grazie alla preziosa collaborazione tra "Momo Eventi" e il cultore di storia locale Giovanni Uglietti.

A Giorgio Beldi abbiamo chiesto di presentarci l'associazione "Momo Eventi" e descriverci le sue attività?

"L'associazione "Momo Eventi" è un



Momo Eventi

raggruppamento di persone nato dallo scioglimento del Comitato Santi istituito in occasione del giubileo dei Santi Zeno e Tecla del 2010. La volontà di continuare a mantenere vivo il paese, soprattutto in occasione delle feste patronali, ha spinto il nostro gruppo a proseguire le attività cercando di non sovrapporci con le iniziative portate avanti dalla proloco.

Oltre alle feste patronali, "Momo Eventi" ha organizzato altre manifestazioni e partecipato a diverse iniziative. Abbiamo, per esempio, realizzato mostre fotografiche come questa seconda edizione invernale, che ha riscontrato molto interesse e gradimento, inoltre abbiamo dato il nostro supporto e manodopera a vari eventi in collaborazione con altre associazioni quali il Calicantus, che aiuta i poveri e

le persone bisognose del paese.

Il gruppo "Momo Eventi" consiste di circa settanta persone, un numero notevole che riesce a reclutare anche molti giovani durante l'organizzazione delle manifestazioni più importanti, un aspetto significativo quest'ultimo perché dà speranza di continuità nel futuro.

Le maggiori iniziative organizzate da "Momo Eventi" sono state diverse, a partire dalle feste patronali di agosto 2011, a cui è seguita la realizzazione del presepe vivente che è proseguita per tre anni e che in futuro cercheremo di riprendere e migliorare.

La festa patronale dei Santi Zeno e Tecla cade nella seconda domenica di agosto, i festeggiamenti si celebrano a cavallo della ricorrenza e



durano 10 giorni, con cene e serate danzanti. Per l'occasione viene allestita una tensostruttura nell'area delle scuole e della sala polivalente del Teatro di Momo. Quest'ultimo è stato spesso utilizzato dall'amministrazione comunale e da "Momo Eventi" per organizzare vari spettacoli teatrali quali commedie in dialetto, recite e musical, offrendo uno spazio dove diverse compagnie teatrali hanno potuto esibirsi.

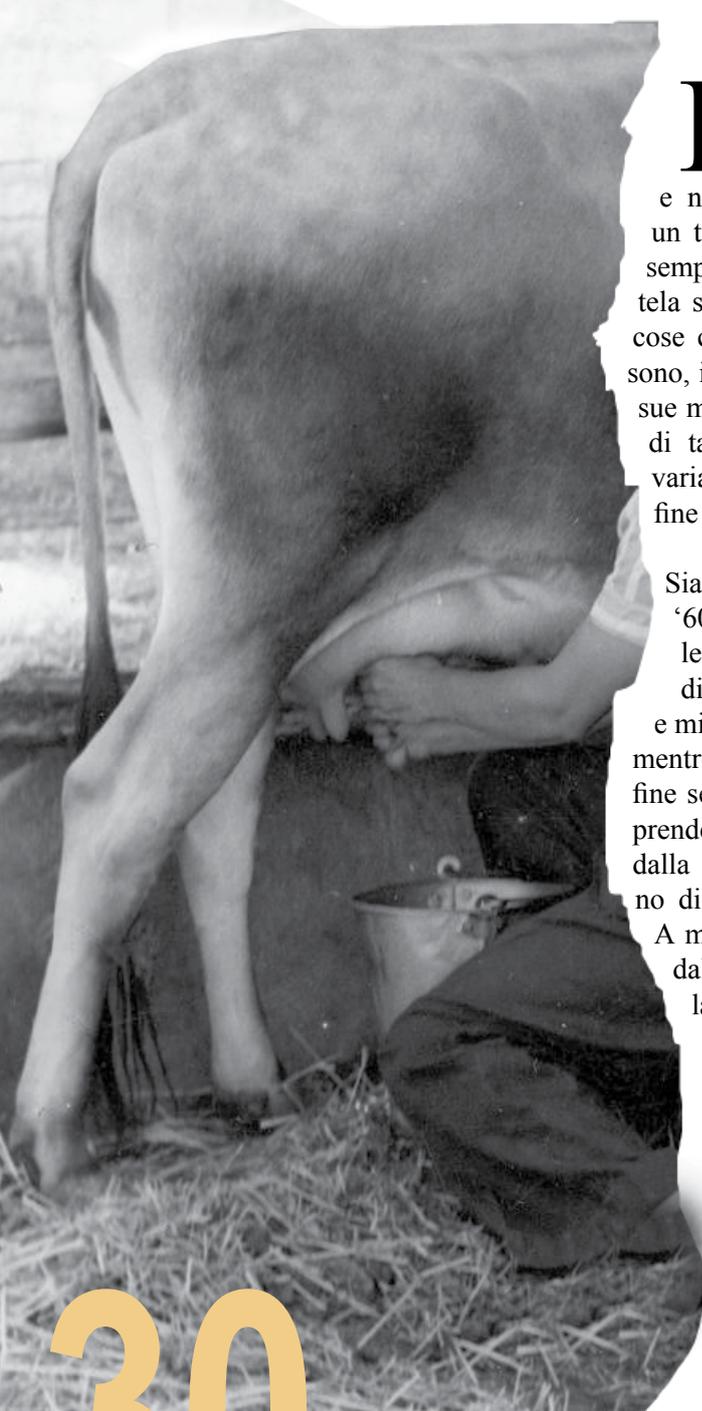
Per quest'anno, oltre alle feste patronali e dopo la mostra fotografica in corso, ci proponiamo di organizzare insieme alla proloco l'animazione del Carnevale. Momo rientra infatti in due importanti circuiti di manifestazioni itineranti: una è appunto il "Carnevale Insieme", promossa dal paese di Cavaglio d'Agogna alcuni anni fa e che oggi comprende molti comuni a noi vicini, nel 2016 la festa si svolgerà proprio a Momo, nella domenica

del 30 gennaio o del 7 febbraio. La seconda manifestazione itinerante, già arrivata alla 10° edizione, si chiama "Paesi in Gioco", nata a Suno una decina di anni fa, quest'anno vedrà tutti i paesi partecipanti gareggiare nel comune di Cavaglio d'Agogna, vincitore della scorsa edizione. La preparazione della squadra di Momo è curata dalla vice presidente dell'associazione "Momo Eventi".

Dopo l'intervista al presidente di associazione Momo Eventi, ci siamo soffermati a guardare le immagini che si susseguivano su uno dei quattro televisori: tutte riproducevano angoli, vie e piazze di Novara. E' stata una sorpresa trovare anche una sezione dedicata proprio alla città guadenziana, una emozione riconoscere molti degli scorci cittadini più noti e vedere come apparivano ad inizio Novecento, altra perla di questa ricca collezione di antiche cartoline.

Questi racconti sono dedicati ad alcuni degli alimenti più tipici delle nostre terre: il gorgonzola, il riso e il vino. E agli uomini e alle donne che li hanno prodotti. Si possono leggere uno alla volta o legare tra loro, immaginare la parola “continua” o la parola “fine” al termine di ognuno. Racconti per un anno de “il Portale”. Se qualcuno poi si domandasse se queste storie sono vere, l'autore sarebbe molto felice, perché avrebbe raggiunto il suo scopo.

Teresa



La Teresa ha 50 anni. La Teresa è alta e magra con le dita lunghe e nervose. I capelli ingrigiti un tempo erano biondi. Porta sempre un grembiule bianco di tela spessa con i bordi blu. Le cose che contano per la Teresa sono, in ordine di importanza: le sue mucche, i tre figli, due cani di taglia piccola, un numero variabile di galline e gatti, e infine il marito Luisin.

Siamo alla metà degli anni '60. D'estate noi si va in villeggiatura nella vecchia casa di famiglia. Rimaniamo lì io e mia madre per quasi tre mesi mentre mio padre va e viene nei fine settimana. Alla sera si va a prendere il latte appena munto, dalla Teresa con un secchiellino di alluminio col coperchio. A me piace andare in cascina dalla Teresa. Mi piace vederla mungere. Cerco sempre di arrivare prima che cominci. La stalla è piccola, quattro o sei bestie che hanno passato la giornata nei prati lì intorno e che il figlio minore della Teresa ha riportato per la mungitura.

Io sono un ragazzino di città di sette, otto anni e

La memoria non è una struttura a caselle. E la vita è piuttosto complicata per essere tutta racchiusa in forme, generi, cassetti, gabbie.

Edmondo Berselli

“Il più mancino dei tiri”
il Mulino, Bologna 1995

mi lascio investire da quelle ondate di odori forti, affascinanti e repellenti insieme, che la stalla regala. Le mucche sono intente a svuotare la mangiatoia che è stata riempita apposta di fieno, perché se ne stiano buone e si lascino mungere. Ma le mucche della Teresa non ne avrebbero bisogno, loro sentono le sue mani, distinguono il suo odore, sanno che è iniziato un vero e proprio atto d'amore. La Teresa porta un paio di secchi di acqua tiepida, scaldata sul camino, per lavare le vacche prima di mungerle. Lava prima le zampe posteriori sfregandole con la paglia pulita e poi una ad una le mammelle con una spugna e le mani nude. Il lavacro diventa massaggio e la Teresa parla dolce alle sue mucche. Seduta sullo sgabellino a tre piedi, che visto quanto è vecchio e consumato potrebbe essere stato fatto con il legno dell'arca di Noè, la Teresa prende tra le gambe il secchio e inizia a far sprizzare il latte dai capezzoli. Mentre la mungitura prende il suo ritmo lento e costante, appoggia la testa al fianco della mucca perché, dice, “così si sente il cuore battere e senti se la mucca è tranquilla e contenta di farsi mungere”. C'è una lunga vena sul fianco



dell'animale e pulsa. Sembra quasi che la Teresa cerchi di sincronizzare le sue mani con il battito del cuore dell'animale, di creare un'armonia totale. La grossa testa dell'animale si gira verso di lei e quella lingua enorme cerca di leccarle la spalla. "Fa' la brava!" le fa la Teresa un po' brusca, che conosce il significato di quella tentata tenerezza, e in fondo ne è compiaciuta. Appena finito di mungere, la Teresa poggia un telo bianco sul secchio. Due pacche leggere sulla groppa della bestia, il secchio in una mano, lo sgabello nell'altra, la Teresa si avvia a mungere la prossima.

La stalla della Teresa è pulita come una sala operatoria; quando c'è lei le mucche non tirano calci, non fanno volare il fieno dappertutto, se è lei a mungerle se ne stanno ferme e buone senza nemmeno muggire, seguono il suo lavoro con sguardo attento, ruminando appena. C'è come una corrente di amore e complicità tra Teresa e le sue bestie. Lei dice che "tra mamme ci si capisce", e che "solo una mamma può capire un'altra mamma". Lei, la Teresa, quando stava allattando il Valentino, l'ultimo figlio, si era ammалata e aveva perso il latte.

Il medico aveva ordinato di dare al piccolo il latte in polvere americano, e un parente trafficone glielo aveva trovato. Niente. Valentino non ne voleva sapere di quella roba lì. Mandarlo a balia ci avevano provato, ma niente, duro come un sasso il piccolino non si attaccava da nessuna parte. La Teresa fece un tentativo. Portò Valentino nella stalla; si mise vicino alla sua mucca preferita, seduta lì nella mangiatoia con in braccio il piccolino. Sa il Signore cosa disse alla sua mucca. Poi

la pulì e la munse mentre Valentino, steso sul fieno della mangiatoia come un Gesù Bambino del Presepe, non piangeva neanche più tanto era indebolito dalla fame. La mucca lo guardava e guardava Teresa che la mungeva. A farla breve, Valentino bevve il latte della mucca preferita della Teresa. Così, come uscito dalla mucca, senza neanche bollirlo. E si salvò. E divenne grande. Balina, la mucca, morì di vecchiaia.

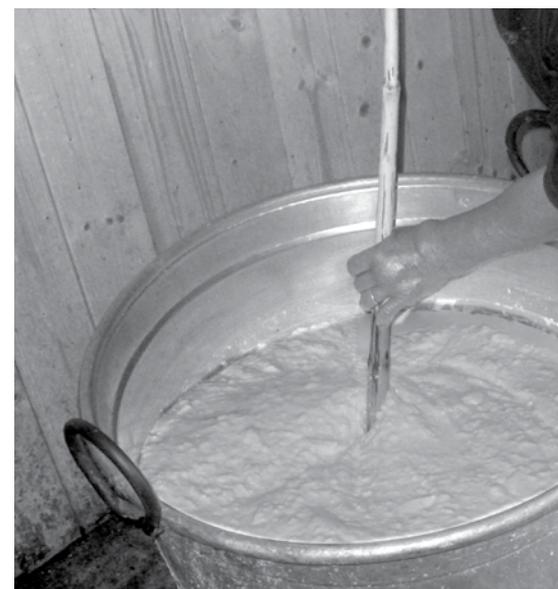
Se non sembrasse stupido si potrebbe dire che la Teresa il latte ce l'ha nel sangue. Figlia di un casaro, ha passato tutta la giovinezza a guardare il padre alle prese con la cagliata, che una volta era troppo acida, una volta troppo densa, un'altra troppo molle, un'altra ancora chissà come. Al papà della Teresa bastava infilare due dita nella cagliata per capire tutto, conosceva tutte le malizie del mestiere. Lo chiamavano l'Angelo degli stracchini. E non solo perché di nome si chiamava Angelo. Nelle sue mani era la sapienza di secoli di strachinatt, quei casari specializzati nella produzione del gorgonzola.

Chissà chi se lo è inventato questo formaggio dall'aspetto e dal gusto particolare, inconfondibile, tutto marzizzato dal "Pennicillum glaucum", quella muffa nobile che ancora a metà Ottocento era considerata una sorta di "incidente di percorso", qualcosa a metà tra la magia ed il caso.

C'è chi dice che l'abbiano inventato i Celti, addirittura. C'è chi si inventa leggende di casari innamorati o di eremiti tentati dal diavolo. Forse erano stati i malgari della Valsassina che scendendo in pianura d'autunno con

le loro bestie, lo barattavano fresco in cambio del permesso di pascolo. E il gorgonzola maturava nelle nebbie padane. Ancora poco tempo fa si diceva che gli intenditori facessero il tifo per la nebbia, e più durava e più si fregavano le mani, perché il gorgonzola veniva fuori "proprio speciale". Speciale? Eh, sì, proprio. Lo "stracchino di Gorgonzola", come lo chiamavano un tempo, è un formaggio che ha una personalità. O lo si ama, o lo si odia, senza vie di mezzo. Tanti detrattori, Carlo Emilio Gadda in testa, che lo appellava borbonzola o, spagnoleggiando, croconsuelo, e lo definiva "pedagno ed escrementizio". Ma anche tantissimi estimatori: nientemeno che Stendhal, per esempio. Quando stava a Milano all'inizio dell'Ottocento, pare che non terminasse pasto senza rifarsi la bocca con un bel taglio di stracchino. E quando era a cena con gli amici Carlo Porta e Tommaso Grossi, tutti i commercianti del Borg di formaggiatt, tra San Gottardo e Porta Ticinese, brindavano a stormo.

Un formaggio popolare, un po' troppo forte per i palati benpensanti. Basso costo, alta resa, sapore che esige l'accompagnamento di un buon bicchiere di vino... un successo assicurato. Un posto garantito nell'Olimpo dei formaggi.



di Gianfranco Capra

Storie da raccontare

ANTONIETTA GILARDINI



1912, in gara sui vialoni dell'Allea a Novara

Sembra incredibile. Il ciclismo occupò negli sport di fine Ottocento e inizio Novecento un posto tale da spingere all'attività agonistica anche alcune donne, pioniere del ciclismo su pista e su strada.

I lazzi e i frizzi del pubblico maschile erano scontati, ma le cicliste o corridore, imperterrite e superbe nella loro femminilità, continuavano a correre sulle piste in terra battute o sulle strade particolarmente dissestate.

Una di esse fu Antonietta Gilardini, nata a Maggiora il 2 dicembre del 1886. Zona ciclistica di particolare rilievo quella alle spalle di Borgomanero con celebrati campioni con "Ciclone" Piemontesi, "Giuanin" Vallazza, diventati autentici miti ai loro tempi.

Antonietta era una ragazza rude, provvista di fisico notevole, dotata di spiccata muscolatura, senza grilli per la testa. Tenace, determinata, appassionata delle "due ruote" era molto adatta alle corse lunghe e di fatica. Le prime esperienze casalinghe ne rivelano la stoffa. Amici fidati la iscrivono alla società "Ausonia" di Milano, e Antonietta comincia ad appassionarsi in modo viscerale leggendo le notizie su "La Gazzetta dello Sport" che esalta la Milano-Sanremo, Il Giro d'Italia, il Giro di Lombardia.

Antonietta Gilardini (da noi studiata in modo particolare grazie alla collabora-

zione dello storico di Maggiora Ambrogio Vallana e della nipote di Antonietta, Maria Piemontesi) visse la sua migliore stagione nel 1911, quando il ciclismo femminile poteva contare su altre brave "corridore". Maria Valsecchi e Angiolina Randone di Torino; Vittorina Sambri di Ferrara; Lucia Borsetti di Budrio (Bologna); Bruna Bonetti di Bologna; Bambina Alfieri di Tradate e ancora Vittoria Bertoni ed Edvige Cornalba di Milano.



Queste ragazze gareggiavano ogni domenica d'estate sulle piste e sulle strade del Nord Italia, soprattutto in Toscana e in Lombardia. Sostanziose tracce della loro attività sono evidenziate dai giornali dell'epoca e dalla ricostruzione di egregi storici del ciclismo.

Troviamo segnalata la Gilardini il 30 luglio del 1911 alle Cascine di Firenze dove la ragazza maggiorese, allora 25enne, corse una prova di resistenza sui 50 chilometri in pista di terra battuta. Vinse la bolognese Borsetti, Antonietta fu quarta.

Ma la nostra campionessa non demorde, e l'11 agosto dello stesso 1911, compie un'impresa grandiosa: stabilisce il nuovo primato italiano femminile sull'ora percorrendo in sessanta minuti qualcosa come km.33,873! Prestazione di altissimo valore, garantita dal cronometrista ufficiale Cipolloni.

Antonietta (che non si sposò, visse per vent'anni a Cipressa con la nipote Maria, tornò poi a Maggiora dove si spense nel 1969) è segnalata a Novara l'11 ottobre del 1911, partecipante ad "una grande corsa per signorine", organizzata al Prato della Fiera, zona oggi occupata dal Parco dei Bambini e dalla Questura.

Si celebrava il 25° anniversario di fondazione della società novarese "Forza & Speranza". Sei ragazze devono percorrere il circuito di 400 metri sino a raggiungere i 20 chilometri. Folla eccezionale ed entusiasta.

Vince Bambina Alfieri di Tradate superando nel finale le milanesi Bertoni e Cornalba. La nostra Gilardini è quarta e riceve dalle mani del professor Lampugnani la "bandiera d'onore" come prima classificata della provincia novarese.

Antonietta Gilardini gareggerà poi per una società di Torino, l'"Esperia", vincerà numerose coppe e trofei. E si diventerà un mondo a cavallo delle "due ruote".

Poi la Grande Guerra cancellerà ogni attività.



Lezioni

di

CHITARRA

Lezioni individuali per chi comincia
e per chi vuole perfezionare o
arricchire il proprio stile

Informazioni:

Associazione Musicale La Sesta Corda

CRESSA

info@lasestacorda.it

tel.: 0322-863080

Mauro: 3336168223

segui su
facebook



Taverna Antico Agnello

in Villa Nigra
Via Solaroli 5
Miasino (No)
0322 980527
335 6476239
agnello.orta@ilbero.it



Un giro dei laghi in quattro tappe

Partenza dal lago d'Orta verso il lago Maggiore per proseguire in Lombardia fino al lago di Como, ecco il percorso letterario-enogastronomico proposto da IL PIATTO FORTE per l'edizione del 2016. Di lago in lago, con qualche rapida puntatina verso Milano e la Bassa, scopriremo o riscopriremo insieme i grandi autori della Letteratura Italiana che ne hanno raccontato e le ottime ricette che li caratterizzano.

IL PIATTO FORTE è una produzione de La Finestra sul Lago e racconta il territorio attraverso Letteratura ed Enogastronomia. Queste cene alternano alla Carta di Tavola un particolare Menu Letterario ricco di storie, letture, biografie di autori celebri, aneddoti e curiosità

MERENDE SINOIRE A TEMA LETTERARIO

La "merenda sinoira" è un'antica, tipica e saggia tradizione piemontese: dal tramonto sedersi insieme a tavola per una sequenza di assaggi, piatti caldi e freddi, tra un bicchiere di buon vino, chiacchiere e storie. Senza fretta, per il piacere di stare insieme. Il vero senso della convivialità.

COSTO A PERSONA € 25
INCLUSI VINI IN ABBINAMENTO SERVITI AL BICCHIERE
PRENOTAZIONE: OBBLIGATORIA PRESSO IL RISTORANTE

IL PIATTO FORTE A TAVOLA CON GRANDI OSPITI



Cucina e Letteratura
tra Piemonte e Lombardia



2016



31/1
domenica ore 18,30

Merenda sinoira dedicata a Mario Soldati
"Esilio" sul Lago d'Orta

Il grande scrittore e regista piemontese scopri il lago d'Orta quando negli anni '30 dovette cercarsi un angolino tranquillo lontano dalle camminate politiche dell'epoca. Fu amore, vero amore e durò tutta la vita. La vita, le opere e le contraddizioni di una delle figure più importanti della scena culturale italiana del '900.

- Polpettone di coniglio con salsa alla senape
- Frittelle di riso
- Involtini di carne detti "messicani"
- Torta spaccata all'Antico Agnello
- Tradizionale zuppa di San Giulio con fagioli
- Torta di pane

I preferiti di Mario Soldati nei suoi soggiorni a Caronno

13/3
domenica ore 18,30

Merenda sinoira dedicata all'Altro Manzoni
"Il Scior Lisander e gli Altri"

Da "Quel ramo del lago di Como" a Milano, un viaggio attraverso dettagli nascosti dell'opera suprema di Alessandro Manzoni e le opere (magari meno "supreme") di suoi omonimi, forse meno celebri, ma ricchi di senso dell'umorismo.

- Busecca matta (l'alternativa alla trippa)
- Nervetti in insalata
- Cassonola di oca con polenta (l'alternativa al maiale)
- Fian di rape e formaggio
- Charlotte di mele (l'originale "carottine")

Un menu differente della ricca Milano

21/2
domenica ore 18,30

Merenda sinoira dedicata a Piero Chiara
Dalle onde del lago Maggiore

Un vero "contastorie" che per la critica ebbe un unico grande difetto: il successo. Con lui la Vita e il Mondo si rispecchiano in un angolo d'Italia sconosciuto ai più fino all'uscita dei suoi libri. Uno scrittore che vanta una vastissima platea di imitatori che mai però raggiungeranno la leggerezza, l'intensità e l'intelligenza della sua prosa, sempre così apparentemente facile e invece così ricca, colta, mai banale né volgare.

- Polpette di carne con acciuga
- Carpione di lago
- Capone di verza
- Frittata rognosa di sanguinaccio
- Ravioli di toma Macagno
- Barbajada (classica milanese con cioccolato, latte, caffè e zucchero)

Tra lago e monti piatti semplici ma ricchi e saporiti

17/4
domenica ore 18,30

Merenda sinoira dedicata a Carlo Emilio Gadda
Di ville in Brianza e altre disgrazie...

Il "Gran Lombardo", il grande ipococondriaco, nerrotico, coltissimo, pitagorico romanziere dalle mille idiosincrasie e dalle infinite (tubi), spiegato attraverso brani delle sue opere e testimonianze dal vero. E tanto per chiudere il cerchio un piccolo omaggio di C.E. Gadda al lago d'Orta e ad una villa in particolare.

- "Schierzo" di gorgonzola con verdure
- Milanesine (le inamarcabili)
- Cipolle ripiene di "speranza"
- Risotto del Gaddus (secondo la ricetta del Carlo Emilio)
- Pan de mein con resunà (l'ovo del tiramisù)

Ove l'ingegnere avrebbe avuto a sollazzarsi e a indispettarsi al tempo stesso medesimo...