

il Portale 4

ricchezze di un territorio tra passato, presente e futuro

32
pagine

English supplement

Mensile dedicato alla cultura, alla storia, all'ambiente, al territorio e alle sue risorse - n° 4 ottobre 2013 - € 2,00

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

il territorio e la sua gente



Cavaglio d'Agogna
territorio, arte, storia,
ambiente e memoria

DVD video
anno di produzione 2009



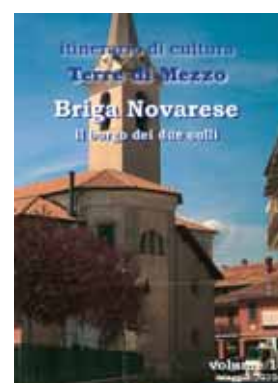
Barengo
dalle origini ai nostri giorni

DVD video
anno di produzione 2009



Cavaglietto
ricchezze di un piccolo
borgo medievale

DVD video
anno di produzione 2010



Briga Novarese
il borgo dei due colli

DVD video
anno di produzione 2010



Momo
da Seveusio all'Ottocento

DVD video
anno di produzione 2010



Borgomanero
la storia, i quartieri, la festa dell'uva
DVD video – 2010
Contiene sceneggiato storico



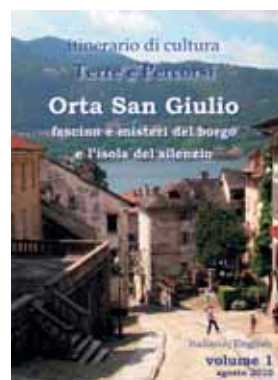
Cureggio
l'antica Corte Regia

DVD video – anno di
produzione 2011



La Madonna del Motto di Briga Novarese.
Un piccolo gioiello
da custodire

DVD video - 2011



Orta San Giulio
fascino e misteri del
borgo e l'isola del
silenzio

DVD video – anno di
produzione 2010

Sceneggiato Turistico
(Italiano/Inglese)



**I Borghi dell'Unione
del Cusio – Ed. 2011**

DVD video – anno di
produzione 2011

Documentario Turistico
(Italiano/Inglese)

i videodocumentari culturali e gli sceneggiati turistici
prodotti dall'associazione di promozione sociale "aquario 2012"
sono disponibili per i lettori de "il Portale" con un contributo spese di € 12,00 (iva compresa) + € 3,00 spedizione

ordini on-line sul sito: www.ilportale-rivista.it - editoria -
inviando una E-mail a: gate@aquario2012.eu oppure telefonicamente al n. 0322.060284

Sommario

ottobre^{n°} 4
2013

Attualità

pag. 4 Il paesaggio come bene comune
di Loredana Lionetti

Territorio

pag. 6 L'Unione fa la forza
di R.i.P.

Turismo da scoprire

pag. 7 San Rocco di Barengo
di R.i.P.

Rocche e castelli

pag. 16 Il castello di Briona
di R.i.P.

Parrocchiali

pag. 18 Dalla Cappadocia a Cavaglio
di R.i.P.

Scuole & territorio

pag. 25 Un'atmosfera ...quasi di magia
di Elisa Medina

Nei nostri borghi

pag. 26 La prima roggia molinara
di Drive 56

Nei nostri borghi

pag. 27 Il borgo dei fontanili
di Drive 56

Natura e ambiente

pag. 28 Il fratello povero del castoro
di R.i.P.

pag. 11

Eccellenze del territorio

Viti e vitigni dei colli novaresi
di Loredana Lionetti

pag. 8 **Cultura**
la Biblioteca Marazza
di Loredana Lionetti



pag. 19 **Attraverso il tempo**
Le Barcaiole
di Maurizio Ferlaino



pag. 22 **Arti e mestieri**
Sua maestà il saxofono
di Loredana Lionetti



Unipol
ASSICURAZIONI

agenzia di Borgomanero

La Sesta Corda

www.lasestacorda.it

Un Paese a Sei Corde

www.unpaeseaseicorde.it

i nostri punti Magazine



Cavaglio d'Agogna - La Lucciola



Borgomanero - Edicola piazza Martiri



Briga Novarese. - Edicola sr 229



Gozzano



San Maurizio d'Opaglio



Pella



Fontaneto d'Agogna



Barengo



Momo

per abbonarti a 12 numeri
e usufruire di tutti i vantaggi riservati agli abbonati
www.ilportale-rivista.it
oppure invia una E-mail a: gate@aquario2012.eu



www.ilportale-rivista.it

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.

Editore:

Associazione "aquario 2012" aps

Direttore responsabile:

Maurizio Ferlaino

Direttore editoriale:

Loredana Lionetti

hanno collaborato a questo numero:

Nello Ferlaino, Paolo Bignoli, Stefano
Vercelloni, Roberto Zolla, Giovanni Uglietti,
Elisa Medina, drive56,

Illustrazioni:

Loredana Lionetti

Traduzioni:

Loredana Lionetti

Fotografie:

Archivio "aquario 2012", Camilla Pasini,
Emanuela Valeri

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:

Press Up s.r.l. - Roma

Registro stampa periodica Tribunale di Novara
n° 564 del 28 giugno 2013

Editoriale

n° 4
ottobre
2013

di Maurizio Ferlaino

Per la rivista 'Il Portale' questo numero di ottobre risulta essere un numero di passaggio. Vediamo che in molti seguono la nostra pubblicazione e soprattutto valutano con favore questa iniziativa editoriale che, come già ribadito più volte, è un investimento in controtendenza rispetto a quello che si vede oggi.

Non è tanto una scommessa sulla rivista in sé quanto piuttosto sul territorio stesso e sulle sue qualità straordinarie che quotidianamente andiamo a riscoprire. E in un certo senso è questo il filo conduttore del presente numero. Quando si parla in generale di turismo e di un territorio da scoprire, comunemente si pensa all'estate e alla bella stagione. Il novarese è molto di più. L'estate è la stagione per eccellenza dei laghi, ma l'autunno è la stagione delle colline con i suoi sapori e i suoi colori. E il numero di ottobre vuole proprio raccontare questo, quegli aspetti, quei mestieri che rendono estremamente vivo il nostro territorio in una stagione che per molti è considerata dormiente.

Diventa oggi re incontrastato il medio novarese, soprattutto con il suo vino. Il nostro territorio è bello in tutte le stagioni con le capacità di offrire scorci che con i cambi di colori, assumono bellezze da riscoprire ogni volta.

La scoperta è proprio lo spirito che conduce e anima la spina dorsale di questa rivista affacciata sul novarese grazie alla straordinaria esperienza dell'associazione "aquario 2012".

Ed è proprio la direttrice editoriale Loredana Lionetti, che spiega le ragioni che l'hanno spinta ad affrontare questa sfida. Ragioni che parlano di amore per questa terra. «Sono sincera, quello che più mi spinge a occuparmi di promozione del territorio e di andare alla scoperta degli angoli più belli di queste terre per farli conoscere alla gente è questo: la nostalgia del mio paesino di montagna come era una volta, pieno di bambini, giovani e persone che gli davano un'anima.

La mia attività mi porta a visitare tanti borghi con molte case e posti adorabili ma troppo spesso le case sono vuote e i paesi poco abitati. Ecco, io vorrei, attraverso la promozione turistica ma soprattutto culturale, perché è la cultura che spinge a prediligere luoghi diversi e fa cambiare tendenza, vorrei che i paesi tornassero ad essere intrisi anche della bellezza umana: gente che si chiama, che risponde, gente che ride, che piange, che si aiuta, il profumo del pane nel negozio, l'odore del sugo che esce dalla finestra e le compagnie di giovani che si ritrovano la sera. Ecco, è proprio questo che mi spinge a promuovere il territorio per non vedere più le abitazioni belle ma vuote e statiche.

Le cose belle vanno vissute perché è un circolo virtuoso, la bellezza del territorio rende più felici le persone e le persone felici rendono bello il territorio».

In questo straordinario viaggio non ci sono solo i nostri lettori, ma ci siamo anche noi che raccontiamo il territorio che scopriamo e riscopriamo in ogni articolo, in ogni personaggio e in ogni ricerca. La speranza è quella di riuscire a trasmettere questa passione ad ognuno di voi.

Buona lettura.

Portale
rivista di cultura, storia e territorio

il Paesaggio come Bene Comune

Non poteva nascere in luogo migliore la volontà di proteggere il proprio territorio.

Orta San Giulio, col suo fascino e mistero che la circonda, dove far crescere l'interesse per "Il Paesaggio come bene comune". Questo il titolo del convegno tenuto il 21 settembre nel borgo cusiano, un titolo che significa molto, perché tutelando la bellezza del paesaggio si tutela anche il territorio da speculazioni e si tutela la qualità della vita e la fruizione dei luoghi.

Un evento fortemente voluto dall'associazione Ernesto Ragazzoni di Orta, insieme al Coordinamento Difesa Territorio e Salviamo il Paesaggio. Il convegno ha visto la partecipazione di molte persone, purtroppo per la maggior parte non più giovanissime, ma si sa i giovani devono imparare dall'esempio di chi li precede.

"Il Paesaggio come bene comune" è stato un momento di incontro importante per far crescere la coscienza di

molti, e ogni volta che se ne parla e si ripropone l'argomento è come un altro cerchio nell'acqua che si propaga da dove il sasso è stato gettato.

Alla giornata del 21 settembre hanno preso la parola diverse personalità, con la sapiente introduzione e moderazione dell'ambientalista Grazia Francescato.

Il paesaggio e la tutela del territorio visti da angolature diverse, a partire puramente dall'estetica strutturale con l'intervento dell'architetto Bianca Bottero che ha portato vari esempi di costruzioni elefantache dissennate e inutilizzate che deturpano anche città come Milano.

Il "diritto del paesaggio" è stato poi sottolineato dall'esposizione dell'avvocato Marco Coscia che ha illustrato le leggi giuste o ingiuste che intervengono su questo tema.

A seguire, lo storico Pier Paolo Pog-

gio ha fatto una lucida relazione sullo sviluppo della paesaggistica urbana, sottolineandone anche gli aspetti che influiscono sulla psicologia e il conflitto che nasce dalla necessità dello sviluppo industriale ma anche dalla sua insostenibilità. Allo storico abbiamo chiesto come si pone l'italiano davanti alla tutela della propria storia. Poggio ha evidenziato una sensazione di amore-odio in un Paese che trasuda storia e cultura, un empasse dal quale uscire per iniziare a considerare l'eredità storica una ricchezza e non un fardello.

Interessantissimo poi il quadro che ha fatto Antonio Biganzoli del Museo del Paesaggio di Verbania, un excursus che ha descritto i cambiamenti del paesaggio dopo l'industrializzazione, ricordando il valore della cura del paesaggio rurale montano, quale momento di equilibrio tra il rispetto del territorio e la vita della gente.

E' stata poi la volta di Giulio Bedoni



alcuni momenti del convegno



l'hotel H2O di Orta uno degli ecomostri contro i quali si batte l'associazione E. Ragazzoni

una veduta aerea degli insediamenti civili e industriali sul lago d'Orta



di Italia Nostra che ha spiegato come anche l'industria turistica, in particolare sui laghi, abbia portato al consumo spesso non corretto del territorio.

Marzia Demarchi di Legambiente ha infine illustrato una proposta di legge sulla "Bellezza del Territorio", e ha precisato quali dovrebbero essere in realtà, in una visione ecosostenibile, le grandi opere per far ripartire l'economia, come ad esempio la messa in sicurezza degli edifici scolastici, degli argini, dei fiumi e dei terreni.

Tra il pubblico era presente Fabio Tomei del Carp di Novara, che ha voluto prendere la parola per evidenziare come, negli ultimi tempi, i cittadini abbiano trovato il modo di contrastare iniziative rischiose per l'ambiente e la salute, unendosi in comitati, raccogliendo firme e diventando essi stessi diretti interlocutori delle istituzioni con il supporto di validi esperti. I progetti ritirati dei pozzi petroliferi di Carpignano Sesia, della discarica di amianto di Barengo e della cava di Cumiona a Borgomanero sono la traccia da percorrere.

Il convegno, che è durato l'intera giornata, ha visto tra il pubblico il sindaco di Orta Cesare Natalale che ha voluto esporre alcune sue considerazioni su interventi edilizi nel proprio comune, altri amministratori locali dei comuni vicini e semplici spettatori che hanno posto domande ai relatori.

L'intervento finale di Grazia Francescato ha offerto spunti interessanti e profondi su cui riflettere: il significato vero della parola città, i molti esempi in tutto il mondo che dimostrano sempre più che saranno i cittadini stessi a contrastare i poteri forti del mercato. Un periodo difficile ma interessante sotto il profilo dell'evoluzione della coscienza collettiva.

Ha chiuso il convegno "Il Paesaggio come Bene Comune" Cesare Bermanni, presidente dell'associazione Ernesto Ragazzoni, ringraziando i presenti e auspicando una più concreta partecipazione delle amministrazioni locali per valorizzare il "bene comune".

L'Unione fa la forza

Secundo le leggi vigenti entro il 31/12 del corrente anno, tutti i comuni al di sotto dei 5000 abitanti dovrebbero unirsi in consorzi per la gestione dei servizi, o comunque dimostrare di aver preso iniziative in questo senso.

A tale proposito altri due paesi hanno ultimamente espresso la volontà di entrare a far parte dell'Unione dei Comuni del Cusio, si tratta di Briga Novarese e Madonna del Sasso.

L'Unione del Cusio, nata alcuni anni fa per raggruppare sotto un'unica gestione la polizia municipale, la protezione civile e la gestione del catasto, aveva anche voluto unificare la promozione turistica e culturale del territorio interessato. Nata con sei comuni di cui facevano parte anche Pettenasco e Orta, attualmente l'Unione conta quattro paesi che sono Pella, Gozzano, Pogno e Soriso. Con l'entrata di Briga Novarese e Madonna del Sasso riacquisterebbe il numero iniziale.

A Nello Ferlaino, sindaco di Pella e presidente dell'Unione dei Comuni del Cusio abbiamo chiesto notizie sui due nuovi comuni che hanno presentato la lettera d'intento per entrare a farvi parte.

«Questi due paesi hanno individuato nell'Unione l'ente idoneo dove mettere in atto i convenzionamenti pre-

visti dalla legge e stanno già collaborando in questo senso.

Briga Novarese per sua scelta si sente di aderire alla realtà del Cusio, come anche Madonna del Sasso. Quest'ultima però è ancora sotto la comunità montana, realtà che dovrebbe sciogliersi, ma si dovrà prima capire come si muove la legislazione».

Nello Ferlaino fa inoltre notare come il comune di Gozzano, che supera i 5000 abitanti e non è quindi obbligato a consorziarsi, voglia continuare a far parte dell'Unione dei Comuni del Cusio, diventando così un riferimento importante per l'Ente.

«Bisognerà aspettare le nuove direttive, ma senza ulteriori proroghe al 31/12 o con slittamento di alcuni mesi si dovrà comunque proseguire su questa strada.

A questo punto l'Unione dei Comuni del Cusio diventa qualcosa di più articolato e dovrà cambiare il proprio statuto, cosa che è già allo studio.

Dovrà cambiare la filosofia stessa dell'Unione, inizialmente nata per sopperire ad alcune problematiche delle singole amministrazioni, mentre ora l'Unione dei Comuni del Cusio è chiamata a diventare l'ente dove convenzionare tutto, un posto molto più centrale nella dinamica del territorio cusiano».



Pella



Gozzano



Soriso



Pogno



Briga Novarese



Madonna del Sasso



San Rocco a Barengo

Le singole chiese di S. Rocco, furono da sempre utilizzate in ogni evenienza calamitosa, quali lazzaretti e dispensari periferici, dove la gente si alternava ad assistere i bisognosi.

Precedente al culto di San Rocco a protezione degli ammalati, circa mille anni prima, esisteva nella concezione cristiana il culto di San Sebastiano, un cavaliere che portò soccorso ai cristiani incarcerati e condotti al supplizio.

Nel medioevo San Rocco prese il posto di San Sebastiano nella concezione cristiana della cura agli ammalati, per questo in alcune chiese i due santi sono raffigurati vicini in successione temporale.

La singolarità di alcune chiese di S.

Rocco delle Terre di Mezzo del Medio Novarese è data dal fatto che molte, anche se costruite in tempi diversi, si trovano sulle strade abitualmente usate per portarsi alla SS. Trinità, in quanto in questa importante chiesa confluivano le devozioni di misericordia corporale di cui le singole chiese di S. Rocco erano i luoghi dove si concretizzavano le opere di assistenza e cura.

Visitiamo l'edificio di Barengo dedicato a San Rocco, un piccolo gioiello costruito agli inizi del 1500 come oratorio campestre, posto sulla strada che portava al guado dell'Agogna nei pressi della SS. Trinità di Momo.

La sua bellezza sta nella semplicità della costruzione e nella ricchezza delle decorazioni interne, rappresentate da

preziosi affreschi della scuola dei Cagnola, e probabilmente del pittore Johannes de Rumo di Oleggio, che nello stesso periodo lavorò per la chiesa di Santa Maria di Campagna, antica parrocchiale oggi situata nel cimitero di Barengo. I dipinti nel piccolo oratorio di San

Rocco raffigurano vari santi tra cui appunto San Rocco e San Sebastiano. Sulla parete sud è il riquadro più interessante, che rappresenta un momento drammatico della pestilenza che si diffuse anche in questo borgo, senza risparmiare i bimbi dei nobili del luogo. Simile ad un ex voto, il riquadro presenta al centro la Vergine delle grazie fiancheggiata da due immagini di San Rocco. Quello alla sinistra, mostra una piaga sulla coscia e presenta alla Madre le suppliche di una nobile famiglia, forse quella dei Tornielli, committenti dell'opera, di cui si può vedere lo stemma in alto vicino all'arco trionfale. In primo piano, un personaggio dal volto rustico ma dall'abbigliamento ricercato, reca sulle ginocchia un bimbo; l'abitino scostato dalla mano mostra una piaga sanguinante, accanto è riportata un'invocazione di grazia.

Si ritiene che gli affreschi siano stati eseguiti per lo scampato pericolo della peste del 1501. Da sottolineare la presenza di due dipinti che ritraggono il mecenate Paolo Tornielli inginocchiato vicino alla Vergine, e vicino a lui il beato Pagano Tornielli, santo barengnese la cui devozione si affermò dopo la morte dovuta alla peste nel 1478.

Il 16 agosto, giorno di S. Rocco, è una festa molto sentita dai barengnesi che si raccolgono intorno a questo piccolo ma prezioso oratorio.



Mbiblioteca Marazza

La Fondazione Biblioteca e Casa di Cultura Achille Marazza è un fiore all'occhiello per la città di Borgomanero, un'istituzione per tutto il territorio del medio novarese.

Fu fondata dall'avv. Achille Marazza, importante figura borgomanerese del dopoguerra che fece parte del Comitato di Liberazione Nazionale e partecipò alle trattative per la resa dei tedeschi. Nel suo studio di Milano si tennero i primi incontri per fondare la Democrazia Cristiana e fu ministro del Lavoro sotto il governo De Gasperi.

Profondamente affezionato alla sua città natale, Achille Marazza lasciò a Borgomanero la villa di famiglia e il grande parco circostante, perché vi



risorsa culturale per il territorio

venisse ospitata una Biblioteca e una Casa di Cultura. Presidente della fabbrica del Duomo, si possono ancora vedere alcuni particolari della famosa cattedrale posti nei vasti spazi verdi che circondano la biblioteca che porta il suo nome.

La Biblioteca venne aperta al pubblico nel 1971, a quattro anni dalla morte del suo fondatore. L'istituto vanta una raccolta di circa 110.000 volumi di cui, oltre al fondo Marazza, sono importanti i lasciti dei libri delle famiglie Molli, Tornielli, e Contini.

Un lungo vialetto delimitato da siepi conduce al portone d'entrata che immette nel cortile interno e dalla porta a vetri si accede alla Biblioteca. La collezione di libri e la sala delle

mostre si trovano al piano terra, ma noi saliamo il grande scalone che porta al piano superiore della Villa.

Nell'aria di questi locali che furono dimora di famiglia si respirano legno e libri. Il soggiorno con il grande camino e gli specchi, oggi sala dedicata agli incontri e alle conferenze, lo studio e lì, nell'angolo lui, Achille Marazza nel più noto ritratto che lo raffigura allo scrittoio.

E' in quest'atmosfera che in una sala dedicata alle riunioni, abbiamo

incontrato il presidente della Fondazione, Paolo Bignoli, al quale abbiamo chiesto



notizie sulla struttura e sull'offerta della biblioteca.

«L'istituto è un ente Onlus suddiviso tra le attività della Fondazione e quelle della Biblioteca, governato da un consiglio di amministrazione di sono il presidente, e retto dal direttore Eleonora Bellini.

La biblioteca ha due sezioni, una dedicata ai ragazzi da 0 a 14 anni con circa 20.000 testi, e una dedicata agli adulti con i restanti libri suddivisa a sua volta in diverse sezioni.

La Biblioteca Marazza è una realtà importante per il territorio perché funge da centro di supporto per la rete delle piccole biblioteche dei 35 comuni collegati, con tre persone che lavorano in questo ambito organizzando, scambiando e creando eventi e appuntamenti nelle varie biblioteche del circondario.

Altre attività specifiche della Biblioteca sono i concorsi letterari quali lo storico Premio Marazza dedicato alla poesia, un appuntamento ormai a livello sia nazionale che internazionale. Il premio di narrativa per i ragazzi "La casa della Fantasia" composto da due sezioni, una per le illustrazioni e l'altra per la poesia, con le quali vengono poi realizzate le relative pubblicazioni.

L'iniziativa "Gli ospiti del sabato" mette a disposizione gratuitamente ogni sabato la sala della fonoteca per gli scrittori che vogliono presentare i propri libri.

In parallelo alle attività bibliotecarie



si sviluppano le attività culturali della Fondazione. L'offerta prevede 6 o 7 mostre d'arte durante tutto l'anno. Attualmente è in corso la mostra dal titolo "Un altro novecento", promossa dalla Fondazione "Sergio Bonfanti", diventata un appuntamento fisso da quando l'ente ha spostato la sua sede da Novara a Villa Marazza, con una sala dedicata alle opere di questo artista, a cui si aggiungono quelle esposte fino al 2 novembre.

Vi sono poi attività ludiche e musicali come la rassegna estiva "I venerdì di Villa Marazza" che presentano concerti di vario genere nel cortile della biblioteca, ormai da diversi anni.

Nelle sale della Biblioteca vengono inoltre organizzati corsi di aggiornamento per insegnanti ed educatori che valgono ai fini del punteggio professionale. I corsi sono aperti anche ai genitori.

Tutte le mattine la biblioteca è collegata alle scuole del territorio, attraverso incontri con le scuole materne, primarie e secondarie per diverse attività didattiche, giochi e concorsi di lettura.

Lo scopo del progetto regionale "Nati per leggere" è far sì che i bambini abbiano un incontro con il libro e imparino ad amarlo, creando con la lettura dell'educatore o del genitore un momento di grande intimità.

Si spera che da questo rimanga un affetto verso il libro, iniziando anche a costruirlo insieme con collage e disegni. Il lavoro costante con la scuola è strettissimo sia con gli insegnanti che con i bambini e i ragazzi.

E' in fase di riallestimento un'ala per spostare i libri dei ragazzi, grazie anche ai contributi delle persone, dove ci saranno locali più attrezzati e moderni con una ludoteca.

La biblioteca viene poi usata dagli



studenti per attività di ricerca, anche se oggi sono un po' più lontani di una volta».

Cosa è cambiato quindi dopo l'avvento dell'era tecnologica?

La tecnologia di internet ovviamente è una realtà pressante ma la biblioteca non è cambiata. L'uso del libro digitale deve essere ancora interamente compreso e, seppure alcune biblioteche diano il libro elettronico in affitto, il significato della lettura è lo stesso, anche se cambia il mezzo.

E' chiaro che l'editoria ha avuto un grosso calo ma il libro stampato resta sempre un oggetto sacro a cui fare riferimento.

Che orizzonti ha il futuro della Biblioteca Marazza e delle biblioteche in generale?

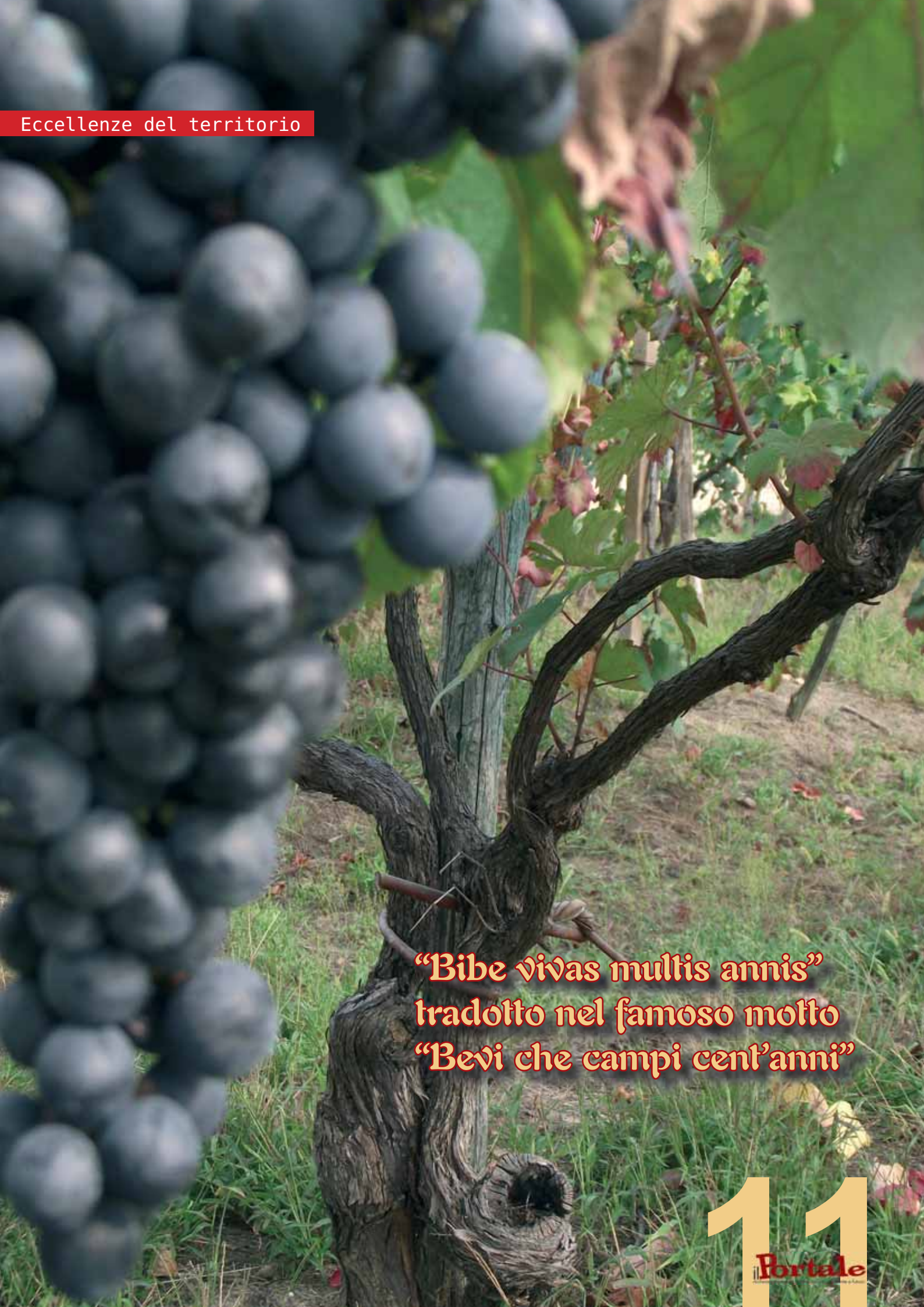
Il futuro della Biblioteca Marazza è soggetto purtroppo anche ai fondi. Le biblioteche dipendono dalle Regioni che sappiamo in quali condizioni dif-

ficili versano, questo porta a tagli importanti che tolgono linfa. Per il 2013 e l'anno prossimo abbiamo ancora delle certezze, ma non ne abbiamo più tante per il 2015. In quest'ottica è difficile fare progetti a lunga scadenza.

La Biblioteca resta comunque un punto fondamentale d'incontro perché sono davvero tantissime le persone che vi entrano durante l'arco della giornata. Questa è una biblioteca storica, chi deve fare ricerche per il territorio è solo qui che trova quello che cerca.

Il futuro delle biblioteche sta nella capacità di chi gestisce di adattare le proposte alle persone, puntando tantissimo sui bambini perché saranno i lettori di domani.

Un ricordo, quello dei bambini che rimane. Molte persone di 30 o 40 anni tornano con affetto qui perché si ricordano quando vi hanno studiato da ragazzi.



Eccellenze del territorio

***“Bibe vivas multis annis”
tradotto nel famoso motto
“Bevi che campi cent’anni”***



vitigni
&
vini
dei

colli novaresi

Dedichiamo immagini e parole alla vite, al ricordo delle antiche tradizioni e ai nuovi gesti che accompagnano il rito millenario della raccolta dell'uva.

Il tempo della vendemmia è terminato nei vigneti delle colline novaresi.

Una volta la vendemmia era come una grande festa, ci si alzava all'alba e si andava in vigna su un carro trainato da un bue o un cavallo. Chi aveva più di una vigna portava delle ragazze per raccogliere l'uva. Sopra al carro c'erano gli attrezzi, il tino, le bigonce e i bambini che le mamme si portavano appresso. Nei cesti

ancora vuoti le donne riponevano i fagotti con il pane e il formaggio, una brocca d'acqua per bere e lavarsi le mani e un bel fiasco di vino.

Arrivati alla vigna gli uomini e le donne si avviavano tra i filari e cominciavano a raccogliere l'uva, cantando e raccontando storie e barzellette perché la vendemmia era un divertimento.

Nel pomeriggio, quando il carro si era riempito, tutti rientravano in paese dove, nelle cantine delle case, si lavorava l'uva che doveva diventare vino. L'antica pigiatura veniva fatta con i piedi e i ragazzi facevano a gara per partecipare.

I tempi cambiano e molte cose perdono il loro fascino, quasi tutto oggi è controllato o meccanizzato.

Però l'antica tradizione della vendemmia sui colli novaresi si lega ancora ai terreni dove gli avi piantarono le prime vigne, tramandando l'amore per il territorio e la qualità della vita.

Preziosi insegnamenti che i viticoltori di oggi integrano con le conoscenze tecniche acquisite con gli studi. L'intreccio tra passato e presente, tra cultura antica e tecnica moderna unisce ancora chi vendemmia nella passione del lavoro e dei frutti della terra.

In these pages we dedicate pictures and words to the vine and to the memories of the antique tradition and the new gestures now leading to the millenary ritual harvest of the grapes.

Vintage time is ended on the Novara province hills.

Once upon a time vintage was like a great party day, everyone got up early in the morning and went to the vineyard on a chariot pulled by an ox or by a horse. Those who owned more than a single vineyard took some girls to collect the grapes. On the chariot there were the tools, the vat, the tuns and the

children mothers took with themselves. In the still empty baskets women put bundles with bread and cheese, a water bottle used for drinking and washing hands together with a wine flagon.

Once they all reached the vineyard men and women walked through rows and began cutting the grapes, by singing and telling stories because vintage was joyful.

In the afternoon, when the vat was full, they all returned to the village and in the house cellars the grapes were treated to become wine. The old pressing was made by feet and all boys ran for such a competition.

Time changes and a lot of things lose their charm, nowadays almost everything is made by machines.

But the antique vintage tradition on the Novara hills is still tied to the land where the ancestors planted the first vineyards, handing down the territory love and the quality of life.

Those are precious teachings that the new producers today try to integrate with the technical knowledge acquired with the studies.

The plot between past and present, between old and new techniques still ties together who



Il vino di Boca è conosciuto come il vino dei Papi. Pare che dopo una visita al Santuario del Santissimo Crocifisso il Cardinale Giuseppe Sarto fu invitato ad assaggiare un vino locale e alla frase di elogio del Vescovo di Novara "Eminenza questo è vino da cardinali", egli rispose "Non sono del suo parere, questo è vino da Papi", frase profetica perché tre anni dopo, nel 1903 fu nominato Papa col nome di Pio X.



Così tra un filare e l'altro, con i grappoli maturi e i colori dell'autunno tra le foglie si celebra ancora l'eterno rito della vendemmia.

Furono i Greci a importare la vite in Italia e i Romani a diffonderla sui colli novaresi. Il ritrovamento di una coppa vitrea trivulziana risalente al IV secolo d.C., rinvenuta nel 1675

nelle campagne attorno a Castellazzo Novarese, riporta la scritta "Bibe vivas multis annis" tradotto nel famoso motto "Bevi che campi cent'anni".

La preziosa coppa testimonia già allora un'intensa viticoltura ed è custodita al Civico Museo Archeologico di Milano. Elogiati anche da Plinio il Vecchio nella sua *Naturalis Historia* del I secolo d.C., i vini delle colline novaresi sono fra i più noti Doc piemontesi.

La Regione Piemonte è l'unica ad avere una piramide dei valori relativi alla tipologia dei vini prodotti, suddivisa in tre comparti: all'apice ci sono le DOCG (Denominazione di Origine Controllata Garantita), seguiti dalle DOC (Denominazione di Origine Controllata) e alla base i vini da tavola. Tutte le altre regioni italiane invece hanno quattro riparti, le DOCG, le DOC, gli IGT (Indica-

zione Geografica Tipica) ed infine i vini da tavola.

Nel 1969 si ebbero le prime DOC della provincia di Novara che oggi offre 11 diverse tipologie di vini che godono dell'indicazione "vino di qualità". Si iniziò con il Sizzano DOC, a seguire Boca DOC, Ghemme che diventerà DOCG e il Fara DOC, infine altri sette tipi di vino sotto la denominazione Colline Novaresi DOC (Bianco, Rosso, Nebbiolo, Uva Rara, Vespolina, Croatina, Barbera).

I comuni raggruppati sotto la denominazione Colline Novaresi DOC sono i seguenti: Barengo, Bogogno, Briona, Cavaglietto, Cavaglio d'Agogna, Cavallirio, Cressa, Cureggio, Fontaneto d'Agogna, Gattico, Grignasco, Maggiora, Marano Ticino, Mezzomerico, Oleggio, Prato Sesia, Romagnano Sesia, Suno, Vaprio d'Agogna e Veruno. Interessante sapere che oggi grazie alle nuove tecnologie la coltivazione

passionately harvest the fruits of the earth. Thus, through the vineyards with the mellow grapes and the autumn colours among the leaves we celebrate the eternal vintage rite. The Greeks were the first to import the vinegrapes in Italy and then the Romans diffused them in Piedmont and Novara hills. A roman glass cup dating back to IV century a.C. found in the countryside near Castellazzo Novarese in 1675, reveals the inscription "Bibe vivas multis annis" that represents the famous mot "drink and live for a century". The precious cup witnesses an intensive viticulture since then and is preserved in the

Civic Archeological Museum of Milan. The wines of the Novara hills were even praised by Plinio the Old in his *Naturalis Historia* of the I century a.C.

The Novara hills wines are among the most famous DOC production in Piedmont.

The Piedmont region is the only one with a different classification of wine divided into three tipologies: the DOCG (Guaranteed and Controlled Origin Denomination), followed by DOC (Controlled Origin Denomination) and the table wines.

All other Italian regions have four sectors:

DOCG, DOC, IGT (Typical Geography Indication) and of course table wines.

In 1969 we had the first DOC denominations of the Novara province that now offers 11 types of wines, all guaranteed as "quality wine". The first was the Sizzano DOC, then Boca DOC, Ghemme that became DOCG and Fara DOC, thereafter other seven types of wine collected under the noun of Novara Hills DOC (White, Red, Nebbiolo, Uva Rara, Vespolina, Croatina, Barbera).

The villages grouped under the Novara



L'architetto Alessandro Antonelli amava soffermarsi tra le vigne, a Maggiora. A lui, che progettò la Mole di Torino, si deve anche una pratica soluzione alla caduta dei pali verticali spinti dal vento. Studiò la "campanatura" dei pali di sostegno posizionandoli obliqui per compensare la forza traente dei tralci e mantenere l'equilibrio. Questa tecnica è infatti conosciuta come "maggiorina".



dei mappali viene controllata anche a livello satellitare.

Sulla fascia collinare tra Sesia e Ticino si coltivano essenzialmente sei vitigni tradizionali, cinque a bacca nera e uno a bacca bianca.

La tradizione vitivinicola dei colli novaresi ha portato, nei secoli, all'affermazione della Croatina dalle cui uve rosse si ottengono vini morbidi di breve invecchiamento, oppure giovani e appena mossi; della Vespolina i cui chicchi vivaci conferiscono colore e aroma floreale, vinificati in purezza o uniti ad altri vini idonei per l'invecchiamento.

Abbiamo poi l'Uva Rara o Bonarda novarese che unita ad altre uve locali dona al vino riflessi violacei e un profumo particolare.

Il più rinomato è senza dubbio il vitigno del Nebbiolo, diffuso in tutto il

Piemonte, dalle cui uve si ottengono vini corposi da invecchiamento.

Localmente il Nebbiolo viene anche tagliato con altre uve ottenendo un vino dal profumo fruttato e dal corpo pronunciato.

Il vitigno Barbera, diffuso in tutta Italia, è di nicchia nel novarese, e i suoi chicchi offrono sia vini freschi e frizzanti, che vini più strutturati di medio invecchiamento.

L'unico vitigno a bacca bianca tradizionale delle colline novaresi è l'Erbaluce, conosciuto anche come Greco. Le uve di Erbaluce si prestano per ottenere vini fini e leggeri dal gusto fresco, oppure vini passiti ottenuti dall'appassimento di uve scelte.

La vendemmia di quest'anno è eccezionale per qualità e profumi, un pò ritardata rispetto agli altri anni ma senz'altro da ricordare.

Hills DOC are the following ones: Barengo, Bogogno, Briona, Cavaglietto, Cavaglio d'Agogna, Cavallirio, Cressa, Cureggio, Fontaneto d'Agogna, Gattico, Grignasco, Maggiora, Marano Ticino, Mezzomerico, Oleggio, Prato Sesia, Romagnano Sesia, Suno, Vaprio d'Agogna e Veruno.

Today, thanks to the new technologies, it is possible to map the cultivations even from over the lands with the satellite.

Over the hills between Sesia and Ticino rivers, six particular and traditional vines grow, five with black berry and only one with white berry.

The wine tradition of the Novara hills brought, during centuries, the consolidation of the Croatina, which red grapes give soft wines of

short aging, or young and just moved wines; the Vespolina grapes give colour and a flower fragrance, vinified pure or tied to other wines suitable to be aged.

Then we have the Uva Rara or Bonarda of Novara, that tied to other local grapes gives the wine violet reflexes and a particular aroma. The most famous is surely the Nebbiolo vine, diffused all over Piedmont, from which you can obtain solid wines for aging. Locally the Nebbiolo is cut with other grapes obtaining a fruit aromatic wine. The Barbera vine is present all over Italy but in small parts of the Novara province, its berries offer both fresh and fizzy wines, and more structured wines of medium aging. The only white vine of the

Il vino di Fara veniva consumato alla tavola del vescovo Bascapè, per antichi diritti di decima. Ma pare che il Bascapè fosse anche esperto enologo e in occasione di una visita a Fara gustò il vino tanto da definirlo “nobile” persino nella sua celebre opera storica sulla diocesi.

Gran parte della fama del vino di Sizzano si deve al Conte Camillo Benso di Cavour. Nel 1845 gli venne offerto in assaggio dal giureconsulto Giacomo Giovannetti. Il Conte gusta e apprezza il vino di Sizzano come “vino di lusso, con un bouquet simile a quello francese di Borgogna che in Francia primeggia per qualità”. Raccomanda quindi di seguirne la coltivazione con la dovuta diligenza. Oggi l’effigie del Conte di Cavour spicca su molte etichette di produttori di vino di Sizzano.

Nel 1903 l’enologo Luigi Nicolini così definì il vino di Ghemme “un vino rosso rubino, brillante e cristallino dal sapore schietto e squisito che rallegra lo spirito, eccita la fantasia, promuove l’appetito e invita al sonno, rimedio sovrano dell’ebbrezza.”



In un’ottica di promozione del territorio e dei prodotti locali quali vino, riso e gorgonzola è fondamentale la collaborazione dei ristoratori e albergatori che devono mettere ben in evidenza la produzione locale, senza rincarare troppo i prezzi, per creare un pacchetto di offerta interessante anche in considerazione dell’Expo del 2015.

Bisogna capire che non è il singolo

comune che fa il territorio ma l’insieme di tutti i paesi che ne sono parte. Il nostro è un territorio che ha tante potenzialità, dall’ambiente, all’architettura come ad esempio i Ricetti, realtà solo dei nostri colli, alle produzioni locali, alla promozione dei laghi, dei castelli, fino al maestoso Monterosa che crea la giusta climatizzazione per il profumo dei nostri vini.

Novara hills is the Erbaluce, also known as Greco. The Erbaluce grapes are suitable to obtain light and fine wines with a fresh flavour, or raisin wine produced with the fading of some chosen grapes.

The 2013 vintage will be exceptional for quality and the scent of the bouquet, a little bit late compared to other vintages but surely unforgettable.

The territorial and local products promotion, needs the cooperation of caterers and hoteliers who should highlight the products without charging prices too much, in order to create an offer that must be interesting for the next Expo 2015. We must consider that is not a single municipality that represents the territory but all villages together that are part of it.

Our territory has a lot of possibilities, beginning from the architecture, like for example the Ricetto, a reality present only in our lands, then the natural environment, the local products, the promotion of the lakes, the castles and up to the Monte Rosa which creates the right climat for the scent of our wines.

Historical curiosity among the vineyards:

The Boca wine is known as the Popes wine. The story tells that Cardinal Giuseppe Sarto after a visit to the Sanctuary was invited to taste a glass of local wine and as he heard the Bishop of Novara praising the wine “Eminence this is a wine for Cardinals”, then he answered “I don’t

agree with you, this is wine for Popes”, a prophetic sentence since he became Pope Pio X after only three years, in 1903.

The architect Alessandro Antonelli loved lingering among the vineyards of Maggiora. He, the one who planned the Mole of Turin, also found a practical solution for the fall of the vertical poles blown down by the wind. He studied the “bell structure” for the supporting poles, by positioning them oblique to compensate the pulling strength of the branches, thus keeping the balance. This technique is still known with the name of “maggiorina”.



Rocche e castelli

IL CASTELLO DI BRIONA

16
Portale

Il paese di Briona, che dista solo 17 km da Novara, fa parte delle terre del vino delle colline novaresi. Con le frazioni di Proh e San Bernardino il comune conta circa 1240 abitanti e possiede due maniere tra i più suggestivi del medio novarese, quello della frazione di Proh e appunto quello di Briona.

Il castello di Briona si trova in posizione strategica in cima alla cresta collinare che domina la pianura sottostante, fu una costruzione di importanza militare per controllare l'ingresso a Novara da nord ovest sin dal 1140, quando la proprietà era divisa tra il conte Guido di Biandrate e i canonici di S. Gaudenzio di Novara. Non si hanno documenti certi sulla sua fondazione ma non si può escludere che il luogo fosse già presidiato in epoca longobarda.

Nel XIII secolo ai conti di Biandrate si sostituirono nel possedimento le famiglie capitanali della politica espansionistica di Novara.

Fu con l'avvento della signoria viscontea che Briona entrò nella sfera di influenza dei domini di Milano. Nel 1356 divenne luogo di base delle lotte tra i Visconti e i Marchesi del Monferrato e nel 1363 subì il saccheggio della "compagnia bianca" dell'inglese Albert Sterz, che devastò per anni il novarese al soldo del marchese del Monferrato.

Il destino di Briona e del suo castello cambiò quando, nel 1449 a Melegnano Francesco Sforza, per sdebitarsi con Giovanni Tornielli che combatteva al suo fianco, gli concesse il feudo e il castrum di Briona, col potere di amministrare la giustizia e la finanza. La caratteristica rocca del castello di Briona fu costruita nel 1486 dal Tornielli che volle abitare col figlio

Melchiorre entro il perimetro della fortezza.

Con Manfredo, figlio di Melchiorre, alcuni anni dopo la rocca diventerà sede di attività politiche e militari in forte contrasto con Lodovico Sforza detto "il Moro" per questioni di diritti d'acqua. Manfredo tradì il Duca e si schierò con i francesi, insieme ai Caccia e ai Trivulzio.

Fu Filippo Tornielli che, divenuto generale di cavalleria del re di Spagna, si ritirò nel castello e contribuì alla costruzione dei torrioni nella cortina periferica.

Nel 1583 il Conte Manfredo Tornielli morì senza discendenza maschile e pertanto i suoi beni furono ripresi dalla Camera Ducale di Milano. Un lungo contenzioso si aprì fra la vedova, le due figlie, Barbara e Antonia contro la Camera Ducale di Milano per la proprietà della rocca. Il complicato processo si concluse

nel 1588 e la sentenza stabilì che le eredi Tornielli potessero tenere la rocca come bene di proprietà. Antonia Tornielli sposò nel 1597 Giovanni Battista Caccia detto il "Caccetta" che si recò a vivere nella rocca di Briona. Un losco personaggio reo di molti delitti e di attività antispannole di cui abbiamo già narrato la storia nel n. 2 de Il Portale. Giustiziato a Milano nel 1609 sembra aver ispirato il Don Rodrigo dei Promessi Sposi.

Dopo vari passaggi di proprietà nel 1867 il generale sabaudo Paolo Solaroli venne insignito dal re Vittorio Emanuele II del titolo di Marchese di Briona. Egli trasportò nella rocca cimeli, armi, oggetti e ricordi della sua vita avventurosa in Egitto e nell'India. La raccolta fu poi suddivisa e dispersa per eredità nel corso di questo secolo, mentre la rocca è tuttora di proprietà del Marchese Solaroli. Il castello è ancora oggi abitato e si presenta abbastanza integro. L'attuale fabbricato fu probabilmente eret-

to verso la fine del XV secolo, dopo l'assalto di Lodovico il Moro.

Il castello è un quadrilatero pressoché perfetto, racchiude al suo interno un cortile pensile quadrato, con pavimento all'altezza del primo piano, sorretto da volte a crociera impostate su un pilastro centrale. Al piano inferiore viene a crearsi una grande sala, posta tra il cortile coperto, la sala capitolare e la cripta, di enormi proporzioni.

La rocca possiede un'unica torre molto esile, impostata sul lato settentrionale, che per la sua natura aveva certamente funzioni di vedetta più che di struttura militare. Le pareti del cortile superiore sono affrescate con gli stemmi imperiali degli Sforza e dei Gonzaga, cui il castello appartenne per breve tempo, affreschi oggi, quasi totalmente scomparsi.

Nel 1500 infatti furono aperte alcune finestre rettangolari, incorniciate da mattoni, che rovinarono in parte gli affreschi, soprattutto uno raffigurante Santa Apollonia. Verso nord-ovest sporge un grande corpo avanzato rettangolare, collegato al castello solo da una scala, poggiato alla parte inferiore di un torrione, di robustezza eccezionale. Di fianco, tra questo corpo e il castello, doveva trovarsi in epoca antica, l'ingresso che era in questo modo così ben difeso.

Il castello di Briona è oggi privato, visibile dall'esterno, ma anche visitabile occasionalmente.



dalla Cappadocia a Cavaglio d'Agogna

Parrocchiali

La chiesa parrocchiale di Cavaglio d'Agogna è dedicata a S. Mamante martire, raffigurato in una pittura che sovrasta l'entrata principale e la cui statua si erge sopra l'edificio religioso.

Vogliamo soffermarci sulla storia di questo santo, patrono di Cavaglio d'Agogna, che proveniva dalla lontana Grecia. E' strano infatti notare come il nome di Mamante sia poco conosciuto altrove e si sia invece propagato in questo borgo, come in alcune zone della Toscana.

Originario della Cappadocia, rimase orfano di genitori di fede cristiana. Nella sua giovane vita fu torturato ma non rinnegò mai la sua fede. Rifugiatosi su una montagna nel deserto visse di pastorizia e in armonia con gli animali, tanto che quando venne catturato anche i leoni dei romani si sottomisero a lui, ecco perché viene raffigurato spesso con questo animale. Morì martire nel 275 d.C.

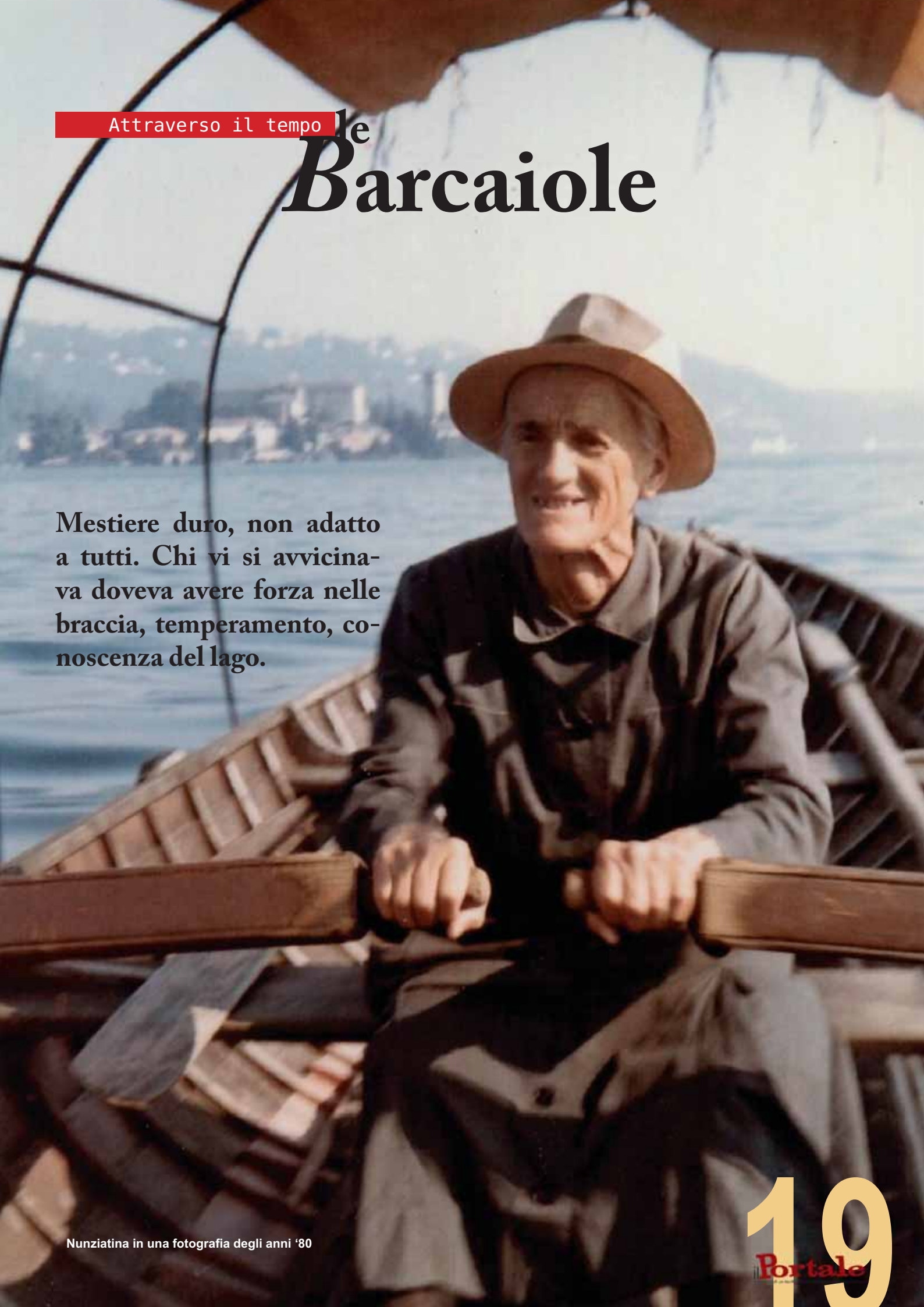
Il professor Claudio Groppetti, studioso della storia locale ha scritto un libro su questo santo per capirne la sua divulgazione nel territorio di Kavalium, che allora comprendeva appunto Cavaglio d'Agogna, Cavaglietto e Cavaglio Mediano che oggi è la Cascina Monastero.

E' proprio da questo antico monastero e dal passaggio della via Francisca che il professore ipotizza la conoscenza in questi luoghi di San Mamante. Il Monastero era sotto l'ordine di Cluny in Francia, vicino a Langre dove nel 1204 fu trasportata la testa del santo greco. Ecco quindi che la notizia di San Mamante potrebbe essere arrivata fino a Cavaglio grazie al collegamento col monastero di suore di Cluny.

Il monastero è oggi una cascina sotto il comune di Cavaglietto e si trova in stato di abbandono. La costruzione del XII secolo è posta in vendita ma non sarà facile trovare chi se ne prenderà cura come meriterebbe, ma questa è un'altra storia che vi lasciamo per un prossimo numero.

a sinistra: la statua di San Mamante sulla parrocchiale di Cavaglio.
sotto: l'ex monastero di Kavalium.





Attraverso il tempo **le**

Barcaiolo

Mestiere duro, non adatto a tutti. Chi vi si avvicinava doveva avere forza nelle braccia, temperamento, conoscenza del lago.

Nunziatina in una fotografia degli anni '80

Anni, lontani e pieni di difficoltà quelli a cavallo fra il diciannovesimo e il ventesimo secolo, ma vivaci e ricchi di caratteristiche che oggi, raccontano i sacrifici e la forte propensione al lavoro di questi territori.

Territorio che raccoglie flussi di migrazioni in duplice aspetto. Se da una parte in molti raggiungevano le sponde del nostro lago, in particolar modo quella occidentale, per poter lavorare nel settore estrattivo delle cave, molti erano allo stesso tempo costretti ad emigrare per andare alla ricerca di lavoro viste le scarse opportunità che quest'area offriva al di fuori di quelle legate all'attività di scalpellino.

Questo tipo di flusso comportava con sé inevitabilmente delle conseguenze da un punto di vista sociale. Mentre gli uomini erano costretti ad allontanarsi, restavano a casa le donne che dovevano accudire ai figli e comunque lavorare sodo per poter dar loro da mangiare. Oggi si parlerebbe di una emancipazione femminile dovuta più che altro dalla necessità. Donne

costrette ad affrontare sfide anche fra le più difficili e anche fra le più faticose e rischiose come il mestiere di cui andremo a parlare a breve, quello delle 'barcaiolo'.

Mestiere duro, non adatto a tutti. Chi vi si avvicinava doveva avere forza nelle braccia, temperamento conoscenza del lago. Nella maggior parte dei casi erano gli uomini a svolgere il ruolo di traghettatori da una sponda all'altra del lago, a Pella, era un ruolo che molto spesso veniva ricoperto da donne che trasportavano merci, persone e stabilivano di fatto un collegamento fra la più isolata sponda occidentale e quella più sviluppata, l'orientale, del lago d'Orta.

Percorsi che molto spesso non si limitavano solo ai due attracchi di Orta e di Pettenasco, ma che coinvolgevano anche la zona nord del lago in particolar modo Omegna nelle giornate di giovedì quando vi era il mercato.

Una staffetta che non rappresentava solo il mero trasporto di persone o cose, era un ruolo di fiducia su cui molti abitanti del paese facevano affidamento.



Nunziatina Ricciotti 'Nunziadin'

Alle barcaiolo e ai barcaioli, venivano affidati incarichi importanti, personali, compresi quelli del deposito del denaro nella banca oltre lago. Le persone si rivolgevano a loro anche per andare a vendere le proprie merci. Una attività a servizio di tutta l'area, tanto che molte volte andavano ad accogliere le persone ben oltre l'entroterra per offrire (in anticipo rispetto agli altri), il servizio del trasporto.

Il Paese di Pella ha voluto ricordare le donne, circa una dozzina, che hanno svolto questo lavoro installando un bassorilievo realizzato dall'artista Fabio Tosi e donato all'associazione

La copertina del libro "Donne di lago"





Paolina Miazza, barcaiola a Ronco

Famiglia Alzese, sulla punta orientale della propria Piazza Motta.

In quest'opera è rappresentata una donna che guida una tipica imbarcazione d'epoca caratterizzata dall'intelaiatura per coprire con teli la merce trasportata evitando di esporla alle intemperie. In quella particolare immagine si riconosce il profilo di una delle più note e celebrate barcairole pellesi, divenuta simbolo di questo mestiere nonché anche dell'emancipazione femminile ricordando a tutti il ruolo che le donne hanno avuto nella costruzione della nostra

società: Nunziatina Ricciotti da tutti conosciuta come la 'Nunziadin'. Nata nel 1900 ha iniziato fin da giovane a solcare le acque del lago, proseguendo questa attività fino agli anni '80 del secolo scorso. Il suo ultimo viaggio in barca l'ha compiuto all'età di 81 anni. Ha sempre raccontato la sua attività come un duro lavoro ma comunque fondamentale per i collegamenti fra le sponde del lago. Attiva fin dalle 4 del mattino la sua giornata non terminava mai prima delle otto di sera. Due/tre viaggi al giorno comprendenti andata e ritorno. Il suo lavoro ha contribuito

allo sviluppo economico dell'area. Venivano trasportate le merci utili per la cartiera di Pella, materiale per le cave di granito, animali da portare al macello di Pettenasco.

Portava le medicine dalla farmacia di Orta e depositava denaro nelle banche, senza per altro lasciare indietro le novità da raccontare al paese. Benché maestra, non aveva mai però esercitato questa professione, fu la più longeva della barcairole, e ha avuto il compito, fra le tante cose da lei fatte, di portare a conoscenza dell'epoca contemporanea questa attività, uno fra i mestieri più duri e pericolosi viste le numerosi correnti presenti, ma che ci presentano un lago sempre più romantico e in un certo senso capace di offrire spazi a tutti senza le distinzioni di sesso che ancora oggi siamo costretti a rilevare.

L'inaugurazione del bassorilievo dedicato "alle barcairole" in piazza Motta a Pella



Fonti:

"La Memoria è la nostra Storia" – Comune di Pella – Associazione Famiglia Alzese Enciclopedia delle donne – Sezione Nunziatina Ricciotti a firma Luciana Cella Guffanti. Le foto sono state gentilmente concesse da Emanuela Valeri

sua **Maestà** il Saxofono

Arti e mestieri

Storia di territorio e artigianato d'eccellenza

Gli abitanti delle Quarne, due piccoli centri montani al di sopra di Omegna sul lago d'Orta, vissero per secoli di agricoltura alpina e allevamento del bestiame. Per arrivare a Quarna Sotto e Quarna Sopra, che distano l'una dall'altra circa un chilometro, bisogna percorrere in auto gli impegnativi tornanti che partono da Cireggio, frazione di Omegna, e si giunge fino a un'altezza di 800-900 metri; una strada che porta solo qui e termina al culmine di Quarna Sopra, un percorso che una volta si faceva a piedi attraverso un sentiero nei boschi.

In passato alcuni quarnesi lasciarono questi monti per emigrare come calzai, tessitori e cuochi.

All'inizio dell'Ottocento la civiltà rurale diede vita anche qui a nuove attività artigianali come la lavorazione e la tornitura del legno per la creazione di oggetti di uso quotidiano, artigianato largamente diffuso in molte valli alpine e prealpine.

Le origini dell'artigianato locale di cui vogliamo narrare sfumano nelle nebbie dei ricordi di inizio Ottocento. Però è certo che capostipiti furono le famiglie Forni e Rampone: possiamo così dare una ricostruzione degli eventi abbastanza realistica.

Un giorno due artigiani del legno di Quarna, i fratelli Forni, andarono a Milano per imparare l'arte dei flautai, forse portando con sé tronchi di legno pregiato

to delle loro montagne. Il matrimonio tra una sorella dei Forni e Teodoro Rampone unì le due famiglie in quest'avventura. Fu così che Egidio Forni e Francesco Rampone, iniziarono a lavorare nel 1818 in un laboratorio in Contrada de' Ratti a Milano, vicino alla Galleria del Duomo, producendo flauti e clarinetti in legno, attività che di lì a poco porteranno anche nel loro paese di origine.

A Quarna Sotto impiantarono laboratori di torneria in prossimità di piccoli torrenti che davano forza motrice per le macchine, utilizzando essenze naturali presenti in loco quali pero, corniolo, maggiociondolo e bosso. Nel 1947 i Forni e i Rampone rilevarono in proprio il laboratorio di Milano e il passaggio al figlio di Teodoro, Agostino Rampone, affermata flautista alla Scala, determinò un impulso alla produzione degli strumenti a fiato con innovazioni di metallo nel meccanismo, sotto la denominazione di ditta Agostino Rampone.

E' quasi certo che durante alcune importanti esposizioni Agostino conobbe Adolphe Sax che nel 1848 inventò





una vecchia cartolina postale che ritrae le maestranze della Rampone e Cazzani - circa 1925.



il laboratorio ancora oggi usato con un ritratto di uno dei capostipiti.

una fase delle lavorazioni artigianali.



lo strumento e si ha ragione di credere che i primi saxofoni Italiani siano stati costruiti da Agostino Rampone proprio a Quarna Sotto intorno al 1875.

Da allora gli ottoni prodotti a Milano e Quarna Sotto verranno esportati in molte parti del mondo come testimonia la prima pagina di un catalogo dell'epoca qui riprodotto.

Ad inizio Novecento l'azienda passò agli eredi e con il matrimonio tra Egidio Rampone e Giuseppina Cazzani nacque il nome della ditta che ancora oggi produce strumenti a fiato tra i più pregiati e rinomati al mondo, la "Rampone & Cazzani" di Quarna Sotto. L'attività, che ai tempi d'oro fra Milano e Quarna dava lavoro a 180 persone, passò attraverso due guerre mondiali e diverse traversie.

Dal 1990 la ditta è di proprietà di Roberto Zolla, ex sindaco di Quarna e discendente dei Rampone, che ha concentrato la lavorazione su uno strumento principe: il saxofono. Come un diamante raro, questa piccola azienda che oggi impiega una dozzina di operai, continua con passione e caparbiamente a produrre strumenti musicali completamente lavorati artigianalmente a mano e, pur in tempi difficili, ha riconquistato il mercato internazionale di professione proprio grazie alla sua unicità.

Abbiamo incontrato Roberto Zolla che ci ha fatto entrare in questo luogo al di fuori del tempo, dove gli uomini non sono numeri ma persone che hanno la fortuna di fare un lavoro artigianale, creando pezzi unici che andranno in tutto il mondo.

Un lavoro di precisione che anche se ripetitivo richiede pazienza e cura. Gli ambienti della fabbrica sono caldi del



Roberto Zolla, mostra una pregiata incisione sullo strumento musicale

Il saxofono fu creato da Adolphe Sax solo 160 anni fa e si presta ad innovazioni perché non è classico ed è ancora in fase di studio, è lo strumento più giovane e duttile con un suono molto particolare che dicono ricordi la voce umana.

legno dei banchi e della luce che si riflette sui pezzi degli ottoni che via via prendono forma. Un ritratto sbiadito di Rampone campeggia sopra la porta dove vengono formati i fusti dei saxofoni, che poi andranno assemblati al padiglione, alla curva e alla campana.

Tutti i pezzi vengono formati e battuti a mano per ottenere il suono migliore. Il corpo del saxofono viene completato con le colonnine e le chiavi, montato di grezzo e saldato.

Ogni strumento viene collaudato con fasci di luce per vedere che ogni chiave si chiuda senza far passare aria. Si passa poi alla verniciatura e alla montatura di fino e alla decorazione incisa a mano.

Ma questa realtà produttiva così antica è rivolta anche al futuro. La lucidatura dei pezzi impiega un operaio del Ghana, che da molti anni lavora alla Rampone e Cazzani, come lucidatore specializzato.

L'azienda, oltre a produrre saxofoni pregiati di tutte le misure in forma dritta, curva e semicurva, è anche un laboratorio di ricerca e innovazione per l'utilizzo dei vari materiali, dal rame, al bronzo, all'alpaca, all'argento massiccio, perché i metalli preziosi aumentano la qualità del suono degli strumenti, specialmente se prodotti a mano. Attualmente è allo studio un nuovo modello di saxofono basso.

Solo su richiesta vengono realizzati anche gli altri strumenti a fiato, che una volta rientravano nella normale produzione.

Il saxofono, ci spiega Roberto Zolla, fu creato da Adolphe Sax solo 160 anni fa e si presta ad innovazioni perché non è classico ed è ancora in fase di studio, è lo strumento più giovane e duttile con un suono molto particolare che dicono ricordi la voce umana.

I saxofoni prodotti a Quarna partecipano a tutte le grandi fiere del settore, a partire da quella forse più importante di Francoforte, ma anche Shangai, Canada, Brasile, Sud Africa e Stati Uniti, riuscendo a vendere un po' in tutto il mondo.

«Mettendo a frutto l'esperienza dei nostri padri riusciamo a creare pezzi unici» ci spiega Roberto Zolla «Le difficoltà maggiori, oltre a quelle che incontrano tutti in questo periodo, sono anche legate alla formazione di nuovo personale in un settore così particolare».

Alla produzione dei saxofoni si affianca molto bene il Museo Etnografico e dello Strumento Musicale di Quarna

Sotto, collezione nata attorno al 1955 dalla volontà di alcuni amici e del professor Giorgio Cecchetti, esimio cardiologo milanese, nipote del famoso coreografo Enrico Cecchetti che riposa nel piccolo camposanto del paese.

Il museo, tutto da scoprire, oltre ad una affascinante ricostruzione della vita rurale dei secoli scorsi, presenta una vasta sezione dedicata agli strumenti a fiato prodotti a Quarna, unico esempio tra i pochi musei musicali esistenti che mostra le varie fasi di fabbricazione nei tempi diversi. Molti di quegli stessi passaggi che ancora abbiamo potuto vedere nei locali della "Rampone & Cazzani" di oggi.

Nel secolo scorso nelle Quarne erano presenti molte piccole fabbriche di artigianato del legno e anche diverse succursali della produzione di strumenti musicali a fiato. Ricordo ancora il rumore della mola che lucidava i pezzi nel cortile di casa della nonna.



Una sala del museo di Quarna Sotto

Un'atmosfera misteriosa, inquietante, quasi di magia

Il lago d'Orta ha sempre colpito molti scrittori e autori, ed è spesso collocato nelle loro opere, a volte semplicemente come descrizione legata ai ricordi degli stessi, altre come ambientazione di storie fantastiche. Potrebbe sembrare che la causa di questo interesse sia da cercare nell'atmosfera particolare che molti hanno scoperto in questi luoghi.

La cittadina di Orta per esempio vive, secondo questi scrittori, sempre immersa nella "stessa solitudine" e nella "stessa quiete", come se "il turismo e il progresso [...] non siano ancora presenti in questi angoli, non siano ancora giunti a queste rive" (Mario Soldati, Orta Mia, Interlinea, 2008).

Ma anche tutti i luoghi che circondano il lago sembrano avere un clima particolare, che ha influenzato la vita dei loro abitanti, e dunque degli autori che con essi sono entrati in contatto: "Quante cose [...] ci ha insegnato. Come ci ha cambiato" dice, per esempio, Mario Soldati (Orta Mia, Interlinea, 2008) parlando di Corconio, paese in cui visse alcuni anni.

Ciò sembra indicare il fatto che il suo modo di vivere fu particolarmente condizionato dalla sua esperienza in questi luoghi; ed è stata proprio que-

sta atmosfera ad averlo colpito. Ma un'atmosfera "misteriosa, inquietante, quasi di magia" (Laura Mancinelli, presentando "La Musica dell'Isola"), sembra ruotare in particolare intorno all'isola di San Giulio: questa, che "è proprio in mezzo al lago e davanti alla città" (Mario Soldati, Orta Mia, 2008), "sembra fatta tutta a mano, come un gioco di costruzioni. Metro per metro, secolo dopo secolo, dandosi il cambio, uomini ed altri uomini le hanno dato forma con il loro lavoro" (Gianni Rodari, C'era due volte il barone Lamberto, 1993): sembra dunque essere un'isola normalissima, costruita con la fatica e il lavoro degli uomini nei secoli precedenti; ma, anche se "le piante [...] al di sopra dei muri" sono come "quelle che si possono vedere in qualsiasi isola lacustre del Piemonte" e la chiesa è "simile ad altre belle chiese dell'epoca", come scrive Laura Mancinelli quando presenta la sua opera "La Musica dell'Isola", "Il mistero che circola in quelle vie, nell'aria, è intenso".

Dunque è proprio questo clima insolito, che avvolge tutta la zona del Cusio, ad attirare e colpire gli autori; ci si può chiedere se nasca "forse dalla storia dell'isola, dalle memorie sepolte in essa, dal silenzio" (Ibi dem), ma nonostante non vi sia una risposta, o

forse proprio per questo, sembra essere l'elemento della zona che, fra tutti, condiziona maggiormente chiunque ne venga a contatto.

Questa atmosfera misteriosa in definitiva appare, nell'opinione di molti scrittori, come un elemento caratterizzante e particolare che li influenza a tal punto da diventare ambientazione delle loro opere; per esempio Laura Mancinelli e Mario Soldati, precedentemente citati, collocano le loro opere rispettivamente "La Musica dell'Isola" e "Orta Mia" sul lago d'Orta.

Ma non tutti gli autori possono essere influenzati positivamente da questo clima, o vederlo come qualcosa di magico; un esempio è Montale, che coglie in questi una "strana angoscia" (Montale, Sul lago d'Orta, 1975), causata dalla solitudine di luoghi in cui "non viene nessuno/ da molti anni" (Ibi dem), e che ritiene che "il bandolo del puzzle più tormentoso [...] sarebbe strano trovarlo dove neppure un'anguilla/ tenta di sopravvivere" (Ibi dem), intendendo con ciò dire che in questa zona, sul lago d'Orta, non è possibile trovare l'elemento che svela la felicità all'uomo; lega anche al Cusio la presenza del male di vivere e lo presenta quindi in una visione negativa.

Nei nostri borghi

la prima Roggia Molinara

Raggiungiamo il centro abitato di Momo, nel novarese. Un paese che oggi conta circa tremila abitanti, diventato comune nel 1928 incorporando i più antichi comuni di Agnellengo e Alzate con Linduno, attualmente sue frazioni.

Centro abitato forse di origine celtica ma sicuramente romana, fu solo in parte interessato dalla Centuriazione (suddivisione e assegnazione dei terreni dati in premio ai soldati romani).

Osservando la morfologia geologica del territorio si può notare il dislivello su cui tuttora sorge il paese rispetto all'alveo del torrente Agogna, tanto da meritarsi il nome di "terrazzo dell'Agogna".

Esiste uno studio, una tesi elaborata da Cristina Arrigoni Martelli, studiosa italo-canadese e docente di Letteratura e Storia Medievale nel Maine e nel Canada, se-

condo cui, proprio dalla realtà agricola del territorio di Momo, si sviluppò tra il 1300 e il 1400 un'agricoltura intensiva e razionalizzata.

Venuta in Italia per approfondire le sue nozioni di storia ambientale medievale, ebbe la fortuna di incontrare lo storico Giancarlo Andenna, professore all'Università Cattolica di Milano, il quale le riferì di antichi manoscritti, il più vecchio datato 1207, dove si riportavano notizie sulle coltivazioni intensive nell'area di Momo.

Nel Medioevo, proprio per la sua posizione e per la storia sociale di quel periodo che segnò una crescita demografica, l'area momese fu la culla dove si sviluppò, circa un secolo prima del documento del 1207, un'agricoltura intensiva e razionalizzata che portò alla creazione delle prime rogge molinare e dei prati adacquati nel tratto lungo l'Agogna, consentendo una zootecnia stabile.



Il primo dei tre mulini che, in epoca recente, utilizzò le acque della roggia Molinara di Momo è ancora esistente e, pur non funzionando più, mostra ancora al suo interno gli antichi meccanismi e in caso di particolari ricorrenze diventa visitabile come museo etnografico.



Nei nostri borghi



il borgo dei fontanili



La chiesa di San Martino.



Una sorgente della fonte di San Martino.



La testa del fontanile denominato "Oriale".



La testa del "Cavo Ferri"

Il territorio di Fontaneto d'Agogna, lo dice la parola stessa, è ricco di acqua e fontanili.

Quello che oggi viene definito un fontanile deriva dalle prime canalizzazioni razionali realizzate nell'XI secolo, destinate a raccogliere le acque affioranti che permeavano il suolo.

Va ricordato come proprio in quel periodo l'area padana era meta di studiosi da tutta Europa, desiderosi di apprendere le tecniche irrigue per rendere fertili e produttivi terreni paludosi incolti.

Queste opere offrono ancora oggi corsi d'acqua argentei che attraverso i campi e la vegetazione, donano sensazioni di profondo benessere.

Il fontanile delle Botti, sulla strada da Cavaglio d'Agogna verso Suno, percorre tratti di boschi di robinie e noccioli; le rive del fontanile Cacciana, nell'omonima frazione, incontrano boschi cedui, robinie e sambuchi; il fontanile Borromeo, che nasce nelle vicinanze dell'Agogna; il cavo Ferri, dalla sua sorgente situata nella zona industriale, si snoda su prati, vegetazioni spontanee di robinie e coltivazioni di pioppi.

Il fontanile conosciuto come Oriale scorre invece per un breve tratto al margine del paese e la sua sorgente oggi ristrutturata evoca antichi ricordi, un caratteristico lavatoio con gli attrezzi originali ancora utilizzato dalle donne del paese.

Ma più di tutti va ricordata a Fontaneto d'Agogna l'acqua di San Martino che sfocia nell'omonima frazione. Una fonte nota in gran parte del medio novarese per la purezza della sua acqua, da lungo tempo utilizzata per uso potabile e meta di visitatori che giungono anche da lontano.

Qui la sorgente si dirama in 5 zampilli incanalati in tubi di ferro, in un'area contenuta in mezzo al verde, oggi resa più accessibile con interventi di valorizzazione. A pochi passi da questo fontanile si trova la chiesa di S. Martino del 1300 che conserva all'interno una statua di S. Martino nell'atto di donare il mantello al povero e un prezioso affresco della Madonna del Presepe attribuito a Sperindio Cagnola. Un luogo di fede che protegge la sacralità del luogo legata al culto delle acque.

Il fratello povero del castoro

estranee presenze

Da qualche anno è apparso nella fauna delle nostre pianure un mammifero importato dall'America Meridionale. Chi mai non si è lamentato di questo animale che ha invaso campagne e corsi d'acqua ma che soprattutto non trova il nostro apprezzamento perché assomiglia troppo a un grande topo?

Si tratta naturalmente della nutria.

Ma vediamo di conoscere meglio questo mammifero che fa parte ormai del nostro habitat e forse potremo guardarlo con altri occhi.

La nutria, detta anche comunemente castorino, è l'unica specie vivente del genere *Myocastor*. Il nome comune, nutria, deriva dall'alterazione del latino lutra "lontra".

La lunga storia sofferta di questo animale ci riporta nel suo habitat d'origine, i fiumi e i laghi delle regioni temperate dell'America Meridionale, Paraguay, Bolivia fino alla Terra del Fuoco, dove vive in pianura, sebbene possa raggiungere sulle Ande altitudini fino a 1190 metri.

Da più di due secoli è oggetto di caccia spietata: verso l'inizio del Novecento, in Argentina e in Cile, divenne sempre più raro, correndo il pericolo di estinzione, fintanto che non se ne decise l'allevamento. Questa specie, a differenza di quasi tutti gli animali da pelliccia, non è carnivora e si alleva perciò molto economicamente con patate, avena, legumi. La sua pelliccia (detta appunto "pelliccia di castorino") fu

molto richiesta per scopi commerciali. Il pelo della nutria è composto da lunghi peli rigidi e scuri che però nascondono un sotto pelliccia, soffice, denso e vellutato grigio o castano.

Dalle aree appositamente create per l'allevamento da pelliccia sia nelle zone di origine che in altre parti del mondo, alcuni individui fuggirono o furono introdotti deliberatamente a partire dagli Stati Uniti e dal Canada, fino ad arrivare in Asia, Giappone e nel cuore dell'Europa.

In Italia la sua diffusione ha subito un notevole incremento colonizzando la pianura padana. Tra le principali cause di questa proliferazione fu l'abbandono di intere famiglie di questi roditori nelle campagne da parte degli allevatori che non ne ritenevano più redditizio l'allevamento. La sua presenza è molto diffusa anche in Abruzzo, Lazio, Campania, Sicilia e Sardegna.

Della stessa famiglia del castoro, lo si potrebbe confondere con questo più pregiato roditore che però ha una coda piatta orizzontale, mentre la nutria presenta una coda cilindrica a pelo rado di 40 cm per 60 cm di corpo e un totale di circa 9 kg. di peso.

La grossa testa dal muso corto e con gli incisivi arancioni sporgenti, zampe anteriori a cinque dita e posteriori con membrana natatoria fanno della nutria il fratello povero del castoro. Costruisce piattaforme di vegetazione dove si nutre e si cura la pelliccia. Uti-



La nutria, in quanto naturalizzata, è una specie selvatica non cacciabile, ma può essere soggetta ad azioni di controllo numerico, perché ritenuta invasiva e influisce sulla biodiversità.

lizza tane di altri animali come rifugio, oppure scava sistemi di cunicoli che variano da semplici tunnel a complessi di camere e passaggi che si estendono per oltre 15 metri.

Vive e si accoppia lungo le rive dei laghi, dei fiumi, e ovunque vi siano dei corsi d'acqua dove nelle rive può trovare riparo. Si nutre infatti prevalentemente di radici, tuberi, foglie e chicchi di cereali, ma mangia anche la carne e il pesce. Abilissimo nuotatore riesce a mantenere un'apnea anche di 5 minuti. La nutria è uno dei pochi animali che hanno l'abitudine di mangiare aiutandosi con le zampe anteriori, e mangia appoggiata sui gomiti, oppure seduta sugli arti posteriori.



per riscoprire il territorio “attraverso il tempo”

Oleggio

Museo Civico Etnografico/Archeologico “G. Fanchini”

Vicolo Chiesa, 1
28047 Oleggio (NO)
Tel. 0321/91429

museocivico@comune.oleggio.no.it

La sezione etnografica presenta una vasta collezione che attraverso la ricostruzione di ambienti ripercorre aspetti di vita di fine XIX, un affascinante viaggio nel tempo.

La sezione archeologica è un percorso guidato sulla storia degli scavi e dei reperti esposti, con la ricostruzione degli insediamenti antichi del territorio.

Orari: Lun-ven: 9.00-12.00 / sabato (tranne ultimo del mese): 15.30-18.30

domenica (solo l'ultima del mese): 15.30-18.30

Tariffe: ingresso 1 €, con visita guidata 2 €, gratis sotto 5 e sopra 65 anni, gratis domenica e festivi

Cressa

Museo del Baco da Seta

P.zza Matteotti
Tel. 0322/863610

Museo sulla storia del baco da seta e sulle tradizioni locali della coltivazione del gelso e della bachicoltura domestica dal 1600 alla metà del 1900

Ingresso gratuito – Laboratori: 3 € a persona

Suno

Museo degli attrezzi agricoli e del contadino

Via Mottoscarone 55
Tel. 0322/85356

Una testimonianza della vita contadina locale ambientata in quattro sale e un portico.
Aperto tutto l'anno su prenotazione

Museo del modellismo ferroviario

Fr. Baraggia,
Via XXV Aprile
Tel. 347/3024628

Prossime aperture previste:
3 ottobre 2013 apertura serale
anniversario ferrovie

14 dicembre 2013
in occasione presentazione monografia

25 aprile 2014
anniversario inaugurazione museo e festa
Liberazione con stand sul piazzale.
Altre aperture su prenotazione
Ingresso gratuito

Cureggio

Museo della Carrozza

Collezione Privata
Una fantastica atmosfera tra carrozze
fiabesche e vecchi fiacre.
Visita su prenotazione
Tel. 0322/839022

Borgomanero

Museo etnografico “Come eravamo”

Fr. Santa Cristina
P.le Chiesa
Tel. 0322/804216

museo@santacristinanostra.it

Apertura ogni prima domenica del mese dalle
14.30 alle 18.00

La collezione, ospitata presso l'ex Palazzo
Bono, si articola in una galleria e cinque sale
dove viene proposta la ricostruzione del tipico
ambiente contadino.

Briga Novarese

Museo di cultura materiale

P.zza Unità d'Italia 1
Tel. 0322/912088 (biblioteca comunale)

0322/955371 (municipio)

Apertura su richiesta – Ingresso gratuito

San Maurizio d'Opaglio

Museo del Rubinetto e della sua Tecnologia (parte di Ecomuseo)

P.zza Martiri della Libertà, 1
www.museodelrubinetto.it
Tel. 0323/89622

La storia dell'igiene e delle innovazioni
tecnologiche che hanno permesso di dominare
l'elemento liquido, trasformando la cura del
corpo da una pratica di lusso per pochi a
fenomeno di massa.

Orari: da martedì a domenica dalle ore 15 alle
18. Ingresso libero

Madonna del Sasso

Museo dello Scalpellino (parte di Ecomuseo)

Piazza Europa
Boleto di Madonna del Sasso
Tel. 0322-981177 – 032389622

Un Museo che espone strumenti, manufatti,
documenti, ma soprattutto “racconta”
attraverso video, ricerche storiche ed
iconografie il pericoloso mestiere dello
scalpellino. Ingresso libero

Pettinasco

Associazione Ecomuseo del lago d'Orta e Mottarone

Via Fara, 7/A
28028 Pettinasco (Novara)
tel. 0323.89622 - fax 0323.888621
ecomuseo@lagodorta.net
www.lagodorta.net

Associazione di enti locali, musei e siti visitabili
ubicati intorno al lago e sulle pendici del
Mottarone, una proposta culturale multipla
costituita da una fitta trama di temi organizzati
su tre itinerari principali: la cultura materiale,
l'arte e la natura.

Museo della tornitura del legno

(parte di Ecomuseo)

Via V.Veneto
Tel. 0323/89622

Il museo dell'arte della tornitura del legno,
antico lavoro artigianale del Cusio, ha sede
in una vecchia torneria restaurata e offre una
pregevole mostra di attrezzi e utensili dei
laboratori artigianali locali.

Apertura dal 15 giugno al 15 settembre

Orario 10.00/12.30 – 14.30/18.00

Altri periodi su prenotazione. Ingresso gratuito

Omegna

Museo delle Arti e dell'Industria

(parte di Ecomuseo)
Parco Gianni Rodari 1
Tel. 0323/866141

Il Forum di Omegna ospita dal 1998 una ricca
collezione di oggetti casalinghi provenienti
da aziende che hanno fatto la storia italiana
e mondiale, nate nel territorio di Omegna. La
Collezione Permanente fa rivivere la storia
industriale dall'800 ai giorni nostri.

Aperto dal martedì al sabato dalle 10.00 alle
12.30 e dalle 14.30 alle 18.00
domenica dalle 15.00 alle 18.00

Ingresso gratuito

Quarna Sotto

Museo Etnografico e dello strumento musicale a fiato

Via Roma
Quarna Sotto
Tel. 0323-89622

Tra i pochi musei musicali esistenti quello
di Quarna Sotto si distingue perché illustra
in particolare i vecchi metodi di lavorazione.
Nella prima metà dell'800 ebbe inizio a Quarna
la produzione di strumenti a fiato e già nella
seconda metà dell'800 la ditta Ramponi &
Cazzani era famosa in tutto il mondo per
la fabbricazione di strumenti in legno e in
metallo.

Al piano inferiore si trova invece una mostra
della storia rurale alpina di Quarna.

Aperto dal 15 giugno al 15 settembre
da martedì a venerdì dalle 14.00 alle 19.00
sabato e domenica dalle 10.00 alle 12.00 e
dalle 15.00 alle 19.00

Il resto dell'anno su prenotazione per gruppi o
scuole. Ingresso € 2.60 – 1.60

Borgosesia

Museo di archeologia e paleontologia

Via Combattenti
Tel. 0163/22205

La collezione paleontologica proviene dalle
cavità carsiche del Monte Fenara e comprende
resti ossei di Uomo di Neanderthal, unico
caso in Piemonte, e numerosi resti di fauna
pleistocenica che testimoniano la presenza sul
territorio di leoni delle caverne, pantere, linci,
rinoceronti e orsi delle caverne.

La collezione archeologica testimonia la
costante presenza umana nel territorio dal
paleolitico medio fino al XIX secolo
Aperto giovedì dalle 9.30 alle 12.30 e sabato
dalle 15.30 alle 18.30. Ingresso gratuito

Romagnano Sesia

Museo storico etnografico della Bassa Valsesia

Parco 4 Novembre, 6
Tel. 0163/827237

www.museostoricoromagnano.it

Nell'ala orientale della neoclassica Villa Caccia
trova sede il Museo Storico Etnografico della
Bassa Valsesia. In questa suggestiva struttura
antonelliana è offerto un viaggio attraverso
la storia, le tradizioni e la cultura materiale
del territorio tra la Bassa Valsesia e le Colline
novaresi.

Aperto da aprile a ottobre tutte le domeniche
dalle 14.30 alle 18.30



associazione di promozione sociale

itinerario di cultura

Medio Novarese tra Agogna e Colline Nord Orientali

Venerdì 22 novembre

ore 21:15

Biblioteca dei Sapori e delle tradizioni
di Fontaneto d'Agogna

proiezione del filmato

prodotto da "aquario 2012" aps

Fontaneto d'Agogna
Terra di Fontanili



con il patrocinio del Comune di Fontaneto d'Agogna
e la collaborazione della Pro loco di Fontaneto d'Agogna

degustazione prodotti locali
ingresso gratuito

video documentari