



Istituto
comprensivo
di Montà



ECOMUSEO
DELLE ROCHE
DEL ROERO



Comune di
Santo Stefano Roero



I quaderni dell'Ecomuseo delle Rocche

n. 1

Scuola
primaria di
S. Stefano Roero

A r̃a mòda
dij nòstr̃i vej

Classe V



COLLANA
"I QUADERNI DELL'ECOMUSEO DELLE ROCCHÉ"

"Il bambino è il nostro passato, un passato spesso troppo rapidamente dimenticato, ma che ci aiuterà a vivere meglio con i nostri figli e a commettere meno errori se riusciremo a tenerlo vivo in noi. Il bambino è il nostro presente, perché a lui è finalizzata la maggior parte dei nostri sforzi e dei nostri sacrifici. Il bambino è il nostro futuro, la società di domani, quello che potrà continuare o tradire le nostre scelte e le nostre aspettative."

(F. Tonucci)

L'istituzione, nel mese di aprile 2003, dell'Ecomuseo delle Rocche, ha ufficializzato un legame territoriale che la natura e la storia avevano già sancito nel corso dei secoli.

L'Ecomuseo rappresenta un'occasione per un nuovo sviluppo dei significati culturali che legano i paesi, attraverso la narrazione del divenire delle comunità, della loro evoluzione. Una delle priorità che ci siamo posti è stata quella di costruire, a partire dalle strutture che già operano con le scuole, un progetto molto più ampio che porti al coinvolgimento e alla partecipazione attiva delle Istituzioni Scolastiche. Le classi non devono essere solo fruitrici di pacchetti didattici offerti, ma diventare motore di sviluppo di itinerari di ricerca sulla realtà in cui le scuole sono situate. Il progetto "Ecomuseo a misura di bambino" si fonda sull'idea che l'Ecomuseo inteso come "museo del territorio" implica lo sviluppo del senso di appartenenza degli individui; un percorso di riscoperta e recupero della memoria culturale dei luoghi finalizzato alla progettazione di nuovi scenari a "misura d'uomo". Il recupero della memoria come motore della progettazione di un futuro sostenibile è uno degli elementi che hanno portato l'Ecomuseo delle Rocche a definire un percorso collegato alle scuole. Il lavoro con le scuole è infatti uno dei modi imprescindibili per ricostruire quel "...percorso di ricomposizione della memoria... in una narrazione che trae vigore dalle radici del passato, ma guarda oltre il presente". (W. Giuliano)

Le Istituzioni Scolastiche presenti sul territorio e coinvolte in questo progetto sono gli Istituti Comprensivi di Santa Vittoria, Sommariva Perno, Canale, Montà e la Direzione Didattica di San Damiano. Le scuole comprese nell'area: Pocapaglia - scuola dell'infanzia, elementare, media; Sommariva Perno - scuola dell'infanzia, elementare, media; Baldissero - scuola dell'infanzia ed elementare; Montaldo Roero - scuola dell'infanzia ed elementare; Monteu Roero - scuola dell'infanzia ed elementare; Santo Stefano Roero - scuola dell'infanzia ed elementare; Montà - scuola dell'infanzia, elementare, media; Cisterna - scuola dell'infanzia ed elementare.

La collana dei "Quaderni dell'Ecomuseo delle Rocche" è lo strumento che l'Ecomuseo offre ai bambini e ai ragazzi delle scuole comprese nell'area per "fare memoria", per ricostruire i loro percorsi cognitivi sviluppati a partire dagli stimoli che fornisce il territorio. In questa prospettiva, anche un mezzo per diffondere buone pratiche di scuola e mettere a disposizione di tutte le Istituzioni Scolastiche e Culturali del Roero i risultati di percorsi di ricerca realizzati.

Per l'Ecomuseo delle Rocche
Silvano Valsania

La referente per la didattica
Tiziana Mo



PRESENTAZIONE DEL NOSTRO LAVORO

L'idea di scrivere un libro su antichi mestieri, attività che si vanno perdendo, feste, tradizioni della nostra terra, è nata dopo la lettura, fatta in classe de "La Malora" di Fenoglio.

Questo romanzo ci ha molto colpito per la descrizione della vita dura che le famiglie contadine di un tempo conducevano. Così ci siamo chiesti se, nei primi decenni del secolo scorso, quando erano bambini i nostri nonni e bisnonni, anche qui a Santo Stefano Roero, il lavoro di campagna era così duro. Ci siamo domandati se si erano dovuti affrontare sacrifici grandi, per povertà, mancanza di mezzi, come quello di lasciare la propria casa per andare a lavorare presso altre cascine, come aveva fatto il protagonista Agostino Braida. Infine se anche qui, malgrado tutto, si trovava la forza per creare occasioni di festa, di aggregazione, cantando attorno a un piatto di polenta e *bagna càuda* e un bicchiere di vino.

Abbiamo, perciò intervistato e ascoltato il racconto dei nostri nonni che, a volte a casa e altre volte direttamente qui a scuola, ci hanno presentato la vita contadina mostrandoci oggetti, attrezzi antichi, spiegandone il loro uso e ricordando tanti momenti tristi e lieti della loro vita passata.

Dalle testimonianze raccolte abbiamo compreso che il lavoro era enormemente faticoso, per gli uomini che badavano alla terra e alle bestie, ma anche per le donne che provvedevano ai numerosi figli e alle tante faccende domestiche e per i bambini chiamati al lavoro quando ancora si hanno troppa voglia e necessità di giocare.

Abbiamo però capito che nonostante le fatiche, i sacrifici, anche economici, la gente, a differenza di oggi, sentiva enormemente il bisogno di stare insieme, con semplicità, per momenti di festa, nelle aie come nelle stalle.

Le cose che abbiamo imparato dai nostri nonni, scrivendo insieme questo libro, non si trovano nei testi di storia, ma pensiamo siano utili per farci riscoprire le nostre radici, per aiutarci a conoscere e rispettare di più la nostra terra, ma soprattutto a comprendere che la vita più comoda e agiata che conduciamo oggi è frutto anche di enormi sacrifici compiuti da chi è venuto prima di noi.

Gli alunni della classe Quinta
di Santo Stefano Roero

Maggio 2005

Antichi mestieri **ANDÈ DA GARSON**

Quasi tutti i nostri nonni, dalla nostra età e alcuni fino a ventuno - ventidue anni sono andati da *vaché* e poi da *garson*, presso altre famiglie che avevano grandi cascine con stalle e parecchia terra, nella piana di Poirino, Carmagnola, Carignano e Orbassano.

I nonni Guido e Dario ci hanno raccontato, con gli occhi velati di malinconia, la loro esperienza, per nonno Guido durata parecchi anni, lontano da casa e dagli affetti familiari. Fino all'età di quindici anni, i ragazzi erano *vaché*: andavano al pascolo, curavano le bestie e si accertavano che i vitellini venissero allattati dalle madri.

Divenuti più alti svolgevano, come *garson*, i lavori agricoli più pesanti, più ingrati, più duri che i padroni e i loro figli preferivano non svolgere. Alla sera erano così stanchi che si sarebbero addormentati in piedi. Dormivano nelle stalle, sulla paglia fra le mosche e il fetore di letame e, nella stagione più calda, sul fienile.

Spesso non erano ammessi a tavola con i padroni e consumavano i pasti su un tavolino, in cortile. I nonni ricordano, con amarezza, l'insalata non ben lavata in cui spesso trovavano terra e bestioline. Solo alcune famiglie più generose concedevano ai *vaché* e ai *garson* di sedere alla loro mensa.

Anche molte bambine andavano un tempo da *servente*, come nonna Maddalena, ed erano addette ai lavori domestici, al pollaio e ai lavori agricoli più leggeri.

Spesso si stava presso queste famiglie per nove mesi all'anno, dalla fine di marzo a dicembre e si andava a scuola solo per i tre mesi invernali. Durante la permanenza in queste cascine, si ritornava a casa soltanto per due volte: a *â festa dij Pilon*, nel mese di maggio e per la vendemmia, a settembre. Se eri un *vaché* terminavi a *Santa Catlin-a*, il 25 novembre, se eri un *garson* per Natale. Pochi riuscivano a scrivere lettere alla famiglia, anche perché non si avevano soldi per la carta e il francobollo.

Durante il periodo di guerra e anche prima la paga, per un bambino della nostra età, era di 600 lire, poi aumentava con l'età e il passare degli anni, ma non raggiunse mai le 2.000 lire. Quei soldi erano utili alle famiglie, un tempo molto numerose, per acquistare anche nuova terra. La vita di quei ragazzi era davvero dura, ma malgrado ciò, il più delle volte, si finiva con l'affezionarsi ai padroni: forse perché si aveva un gran bisogno d'affetto.





L'ALLEVAMENTO DEI BACI DA SETA

Fino agli anni '50, qui a S. Stefano, è stato molto praticato l'allevamento dei bachi da seta, i *bigàt*.

Era un'attività assai redditizia e non particolarmente difficoltosa.

Si dedicavano a questo lavoro principalmente le donne, mentre gli uomini raccoglievano le foglie di gelso per nutrire i bachi.

Per le larve, le foglie venivano sminuzzate.

Tutte le famiglie adattavano una stanza per l'allevamento dei bachi: il solaio, la stalla o una camera vuota.

Il periodo favorevole per allevarli era quello compreso fra i mesi di maggio e giugno.

I bachi subivano quattro dormite, in cui mutavano la pelle; venivano messi su un reticolato di rami secchi su cui facevano il bozzolo, il *cochèt*, nel quale si racchiudevano. Ciò accadeva nella quinta settimana di vita.

I bozzoli venivano messi nell'acqua bollente: in questo modo moriva la farfalla che si era formata nel loro interno.

Dal bozzolo si otteneva il filo di seta che, con l'aiuto di una macchina con rulli azionati a manovella, veniva dipanato.

La seta ottenuta, dal colore giallognolo, veniva venduta ai mercati di Canale, Montà o addirittura Cuneo.

Le donne trattenevano alcune matassine di seta per ricamare o rammendare.

Diverse famiglie, per ottenere un buon guadagno, portavano ogni anno in chiesa le uova affinché venissero benedette.



LA LÈSSIA

Tre o quattro volte all'anno i nostri nonni facevano la *lèssia*, il bucato grosso.

Avveniva in un grande mastello con le doghe di legno e un foro tappato sul fondo.

Si usavano: cenere, acqua calda e liscivia.

Inizialmente si adagiava sul fondo uno strato di tralci di vite, poi un lenzuolo o degli asciugamani malandati, quindi venivano deposte le lenzuola, partendo dalle più importanti di canapa o lino e infine: tovaglie, asciugamani, camicie, precedentemente insaponati con la liscivia. La cenere del forno veniva adagiata su un telo messo sulla biancheria e su questo si versava l'acqua bollente. La cenere sgrassava e conferiva al bucato un bianco - azzurro.

Stappando il fondo del mastello fuoriusciva il *lèssiass* che veniva utilizzato per lavare i panni scuri. In seguito si ritappava il mastello e si versava altra acqua bollente, così per l'intera giornata.

Il bucato si risciacquava negli stagni o nelle peschiere ed era una gran faticaccia per le donne addette a questo lavoro. In due si procedeva poi a strizzare la biancheria, torcendola contemporaneamente nei due sensi opposti. Il bucato veniva steso sui prati appena falciati o su corde tese nei cortili o fra gli alberi, al sole.

Le mani delle lavandaie erano spesso screpolate e sanguinanti, ma il bucato emanava un buon profumo di pulito e di sole.



AMSON LA MIETITURA DEL GRANO

Tra la fine di giugno e l'inizio di luglio, avveniva la mietitura del grano. Il cuore del lavoro era a S. Pietro, il 29 giugno e faceva un gran caldo. Quest'attività si protraeva per una o due settimane a seconda della quantità di grano e delle condizioni atmosferiche.

Il grano si tagliava a mano, con la falce e si raccoglieva con l'*amsòirâ*, formando le *giavele* e poi le *cheuv*: era una vera faticaccia!

Si legavano le spighe in piccole fascine e si ammucchiavano, a croce, quindici per volta formando le *capale*, con le punte delle spighe tutte rivolte dalla stessa parte e vicine, per evitare che i temporali bagnassero i chicchi, o le *bòrle* di undici fascine.

I covoni risultavano così tutti della stessa grandezza ed erano legati con la *cavija*.

Il grano ben secco veniva poi trebbiato: si prendeva la *cravàlia* composta da due pezzi di legno tenuti insieme da uno spago. Uno dei due pezzi veniva fatto ruotare e, battuto sulle spighe, faceva uscire i chicchi. Più avanti si usava il *rubât* dentato e trainato da un animale.

I chicchi poi dovevano essere ripuliti: si prendeva una palata di grano sporco, la si sollevava e la si lasciava cadere a terra, in questo modo il vento portava via le parti più leggere lasciando i chicchi puliti. Esisteva anche la trebbiatrice a vapore, trainata dai buoi e più avanti dai trattori, che passava di aia in aia poiché in questo lavoro ci si aiutava fra vicini di casa.

In quei giorni si offriva il pranzo agli aiutanti e alla sera, malgrado la stanchezza, si faceva festa insieme.

Il grano veniva macinato poco alla volta, al mulino, a Montà, a Canale o ai Tre Rivi di Monteu.

La paglia si utilizzava per fare il giaciglio degli animali nelle stalle e la parte leggera della spiga che racchiude i chicchi, la pula, si spargeva nel pollaio.

La paga dei garzoni, per la mietitura era, in genere, di cinque o sei quintali di grano.

È popolare, nel nostro paese, questo proverbio: "*San Piero, San Pieròt ch'o pieuva ò ch'o tampesta ër mè grân o r'è ant o ciabòt*" perché "*A San Pe se 'r grân o r'è nen meirâ vanta feño meiré!*"



IL PANE FATTO IN CASA

Tutte le famiglie, un tempo, facevano il pane in casa. Anche quest'attività era svolta principalmente dalle donne, ogni settimana, di solito al sabato. Venivano impastati: farina, acqua, sale e lievito di birra, spesso già la sera precedente.

L'impasto lievitava nella madia di legno, *l'eûca* per tutta la notte, coperto da un telo. Terminata la lievitazione, si formavano le pagnotte: *biòve*, *miche*, filoni *ghërse* tagliando la pasta con un coltello di legno. Con lo stesso coltello si segnava una croce su ogni pagnotta, in tal modo il pane cuoceva meglio nell'interno.

Le pagnotte da cuocere, si riponevano poi in una cesta ovale fatta di giunchi e rivestita da teli e si conducevano al forno.

Ogni borgata aveva un forno a legna che veniva utilizzato a turno. Ciascuna famiglia portava da casa le fascine e la legna per il fuoco.

Quando il forno era caldo si spostava la brace con il *rabàst*, poi si puliva con il *pnàss* e si toglieva la cenere. Questa operazione era affidata agli uomini. S'infornavano le pagnotte con una pala e come pagamento ognuno lasciava una pagnotta al proprietario del forno.

Se si avanzava un pò di pasta, si aggiungeva dello zucchero e si facevano biscotti, torte, *galucio* o "pere in gabbia", cioè pere rivestite di pasta.

Nel forno ancora caldo si cuocevano anche la minestra di ceci, di fagioli, le cipolle ripiene e le mele. Il pane si conservava per tutta la settimana nella cesta coperta da un telo di lino che, in estate, veniva messa in un luogo fresco.



DALLA MEIRÀ ALLA POLENTA

Il granoturco era un alimento fondamentale nella vita dei contadini all'inizio del secolo scorso.

La semina avveniva nei mesi di aprile - maggio, in terreni umidi e pianeggianti. Si raccoglieva in coincidenza della vendemmia, cioè nei mesi di settembre - ottobre.

La raccolta avveniva a mano.

La sfogliatura si faceva la sera, con l'aiuto dei vicini di casa: era un rito accompagnato da buon vino e canti, un'occasione per stare insieme, conoscersi, divertirsi.

I bambini intanto, giocavano tra le foglie croccianti. La sgranatura avveniva con una macchina a manovella.

Per l'asciugatura il cortile veniva cosparso di sterco di mucca e acqua: *l'ambusà*, poiché l'aia era molto polverosa.

A quei tempi nulla veniva sprecato: i *panucci* (tutoli) venivano utilizzati per alimentare il fuoco. Le foglie secche si usavano per imbottire pagliericci, impagliare sedie e come cibo per gli animali.

Con le foglie intrecciate si ottenevano corde molto resistenti.

Una volta asciutti, i chicchi venivano portati al mulino a pietra dei Tre Rivi per la macinatura.

La farina gialla ottenuta veniva utilizzata per fare la polenta: il piatto quotidiano della maggior parte delle famiglie del Nord Italia; ma serviva anche per fare pane, dolci, biscotti e come cibo per le galline.

Esistevano diverse varietà di granoturco, ma la migliore era *â meirâ do rè*, composta da otto file di chicchi.



LA MACCHINA SGRANATRICE

Il signor Paolo Lora è forse l'unico a Santo Stefano che possiede una macchina sgranatrice. È di marca "CARRA" e risale agli anni '48-'50. Noi l'abbiamo vista all'opera, sulla piazzetta di S. Grato.

Il signor Lora orgoglioso ci ha dato una dimostrazione del suo funzionamento.

Aveva con sé due grosse ceste, di quelle intrecciate a mano, colme di pannocchie.

La macchina era trainata da un trattore che le forniva il carburante necessario.

Con destrezza e velocità, le mani di Paolo passavano le pannocchie ad una "scala mobile" che le immetteva in un grande imbuto.

Subito fuoriuscivano da un lato i tutoli e dall'altro i chicchi, dentro sacchi di iuta che erano stati disposti precedentemente.

In breve i sacchi si sono riempiti e, dall'altra parte, si è formata una montagna di tutoli bianchi e rossi, a seconda della qualità del granoturco.

Da cinquant'anni Paolo Lora svolge questo lavoro e si reca nelle aie a sgranare le pannocchie nel nostro paese e in quelli limitrofi.



POLENTA E BISCOTIN

La polenta, che nonna Caterina, da piccola mangiava anche a colazione prima di recarsi a scuola, è un piatto semplice e genuino.

Si utilizzava un grande paiolo di rame, colmo d'acqua, da far bollire sul *potagé*: la stufa a legna della cucina.

Quando l'acqua cominciava a bollire, si aggiungeva un pizzico di sale e poi si versava, adagio adagio a pioggia, la farina di granoturco che era stata precedentemente setacciata.

Perché non si formassero i grumi, bisognava mescolare di continuo con un cucchiaino di legno.

Man mano che cuoceva, la polenta si addensava, fino a cottura ultimata. Si aggiungevano, a piacere, olio o latte. Si serviva con la marmellata, la mostarda, oppure con il burro, la carne o il pesce quando c'erano.

Lasciata raffreddare su un tagliere circolare, s'induriva e si poteva affettare con un filo.

Se avanzava, alla sera, si friggeva con le uova.

Con la farina gialla facevano anche degli ottimi dolci.

I *biscotin* delle nonne si preparavano così: si realizzava un impasto di farina gialla e bianca, lievito, zucchero, un pizzico di sale, margarina e latte. L'impasto veniva poi steso con un matterello e tagliato in forme diverse. I biscotti cuocevano per breve tempo nel forno a legna e si mangiavano solo nelle occasioni speciali.



AL MERCÀ

I prodotti agricoli: ortaggi e frutta e, in particolare, pesche, fragole, uva, ciliegie, castagne, asparagi, pomodori e anche la legna da ardere, venivano venduti sui mercati di Canale e di altri paesi vicini.

Ci si avviava al mercato con il carretto trainato dalle mucche, il *biròcc* e di solito vi andavano gli uomini.

I prodotti da portare al mercato si raccoglievano appena maturi, i più belli venivano esposti in ceste, plateaux, cassette; mentre quelli più piccoli e meno belli servivano per il consumo familiare.

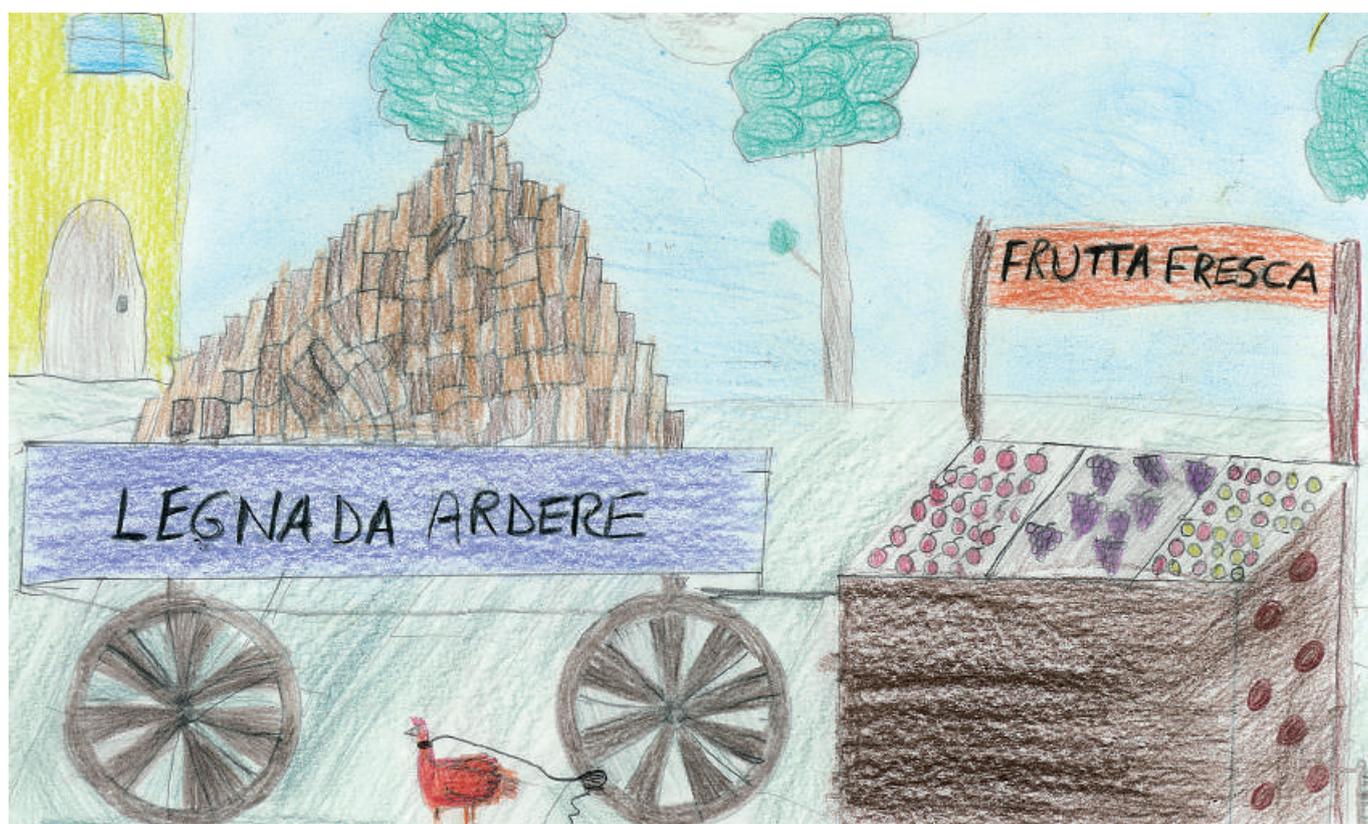
I frutti e gli ortaggi più maturi diventavano marmellate e conserve.

Il mercato avveniva giornalmente durante il periodo di produzione.

Le donne vi andavano spesso per vendere uova, polli e conigli.

I prezzi erano concordati fra i produttori e gli organizzatori del mercato stesso e variavano a seconda della qualità del prodotto e della quantità: se la produzione era abbondante i prezzi diminuivano, se era scarsa i costi aumentavano.

Il mercato era comunque abbastanza redditizio, anche se piuttosto faticoso.



LE CONSERVE

Una tradizione che le nostre nonne hanno mantenuto nel tempo è quella delle conserve. Ancora oggi quasi tutti, qui a S. Stefano, fanno la conserva di pomodoro nella *caudeña* in cortile. Quando i pomodori dell'orto sono ben maturi e abbondanti, di solito nel mese di agosto, e non c'è ancora la "luna nuova", si prepara la conserva. I pomodori cuociono in questo grande paiolo di rame con: carote, cipolle, sedani, basilico, peperoni, prezzemolo, aglio, rosmarino a piacere. Si rimesta il tutto con il *toiñon*, un lungo bastone di legno con il fondo più largo e piatto per diverse ore, tre o quattro. Questa lunga e faticosa operazione richiede l'alternarsi di più persone. Dopo aver passato la conserva in un'apposita macchina a manovella,

per eliminare buccia e semi, la conserva viene salata. Quasi tutti, soprattutto una volta aggiungevano anche la *povê* da *conseña*, l'acido salicilico per evitare che fermentasse. A cottura ultimata viene messa in bottiglie o barattoli di vetro con un sottile strato di olio. Sempre durante l'estate, le donne di casa, un tempo e ancora oggi, facevano le *bornie*, cioè la frutta sciroppata: pesche, pere, prugne, albicocche e ciliegie venivano messe nei barattoli con lo zucchero e cotte a *bagn-marîa*. Una volta le *bornie* si chiudevano a scatto con una guarnizione di gomma messa attorno al coperchio. Ogni barattolo veniva avvolto in stracci e messo a cuocere nell'acqua contenuta nella *caudeña*.



Per garantirne la conservazione non dovevano entrare nei barattoli né aria né acqua ed essere custoditi in luoghi freschi, come le cantine. Altre delizie delle nostre nonne sono le marmellate di frutta e la mostarda realizzata con il mosto d'uva, la frutta secca, le pere, i fichi e lo zucchero. Durante l'inverno era ed è una gran fortuna poter mangiare le conserve.

LA VENDEMMIA

La vendemmia, un tempo come oggi, è sempre stata un avvenimento importante, per l'economia del paese, poiché S. Stefano è una terra da vini.

Per il rito della vendemmia, tra settembre e ottobre, giungevano dalla città amici e parenti.

Un tempo, i grappoli tagliati venivano deposti in ceste dette *toaite* o nelle *gòrbe*, contenitori di vimini che si legavano dietro la schiena. Queste ceste venivano poi caricate sui *carton* che erano trainati da mucche o buoi. Durante la raccolta dell'uva, risuonavano canti da un filare all'altro, perché una volta la fatica non impediva alla gente di trovare occasione di festa. La pigiatura avveniva con i piedi, nel tino di legno e anche i bambini vi partecipavano con gioia. A vendemmia ultimata si festeggiava con polenta,



L'UCCISIONE DEL MAIALE

Molte famiglie, qui a S. Stefano, allevavano ogni anno un maiale per farne salumi. L'uccisione avveniva fra novembre e febbraio, spesso prima di Natale, così si avevano salami, salsicce, lardo e pancetta per tutto l'inverno.

Di solito veniva chiamato un "norcino", l'uomo esperto nell'uccisione del maiale, che spesso era lo stesso macellaio. Per non far soffrire troppo l'animale, lo si tramortiva con una botta in testa, lo si appendeva sotto il portico e lo si sgozzava con un coltello mentre due uomini lo tenevano fermo.

Il sangue veniva raccolto in un catino per fare il "sanguinaccio".

Partecipavano a questa operazione: parenti, amici e il vicinato. I bambini venivano allontanati per non impressionarli, ma qualcuno più curioso sbirciava di nascosto.

L'esperto che lo uccideva, aveva anche le macchine tritacarne a manovella. La carne e il lardo macinati venivano impastati agli aromi (sale, pepe, aglio, finocchio,...) e insaccati.

Si facevano diversi impasti, a seconda di ciò che si voleva ottenere: salami cotti, crudi, cotechini o salsicce.

Quasi tutte le parti del maiale venivano utilizzate: le ossa si cuocevano per insaporire le minestre, con il grasso si otteneva il sapone, con il pelo e la pelle si facevano le setole.

I salami venivano stagionati in luoghi freschi e asciutti.

L'uccisione del maiale era un'occasione di festa per tutti, poiché la sera ci si radunava a mangiare la salsiccia, il sanguinaccio, la minestra di ceci e a bere un buon bicchiere di vino, cantando al suono di una fisarmonica.



IL NONNO CESTAIO

Nelle lunghe sere invernali, nelle stalle, come nella bella stagione, nell'era, i nostri vecchi intrecciavano rami di salice per farne *cavagne* e *cavagnin*.

Nonno Severino è uno dei pochi, nel nostro paese, ad aver mantenuto questa bella tradizione. Li fabbrica con i rami di salice, raccolti in primavera, perché in quella stagione sono verdi e flessibili. Si possono variare forma e colore di *cavagne* e *cavagnin*. Per renderli più chiari bisogna scortecciarli con l'aiuto di un coltellino.

S'incomincia dalla base, formando un reticolato in questo modo: si fa un taglio nel centro di alcuni rametti e in esso si infilano altri vimini. Attorno a questo reticolo s'intrecciano due rami contemporaneamente.

Ultimata la base s'infilano i montanti, per formare il contorno, continuando l'intreccio. Infine si completano i cesti con il bordo e il manico.

Gli unici attrezzi che si usano sono le cesoie e un coltellino.

Tutto l'intreccio viene eseguito a mano e ciò richiede abilità, pazienza e forza.

I *cavagnin* di vimini sono molto robusti e duraturi e si ottengono senza spese.

Nei *cavagnin* un tempo si deponavano i frutti della terra, ma anche le uova raccolte nel pollaio e durante la questua del *canté j'euuv*.

Ci auguriamo che questa bella tradizione non si perda e qualcuno impari l'arte del cestaio!!



Momenti di festa

CANTÈ J'EUUV

Una tradizione molto sentita nella nostra zona e, in questi ultimi anni rispolverata, è quella del *CANTÈ J'EUUV*, cioè la questua delle uova di casa in casa.

"Nel periodo quaresimale e, in modo particolare nell'ultima settimana di Quaresima, molti giovani e meno giovani passavano in tarda serata e anche per tutta la notte di cortile in cortile per "cantare le uova".

Portavano con loro il *fâtocin*, un giovane travestito da frate con una *cavagna*, il cesto per raccogliere le uova.

Intonavano la canzone di questua composta da diverse strofe in dialetto piemontese e accompagnavano il canto con il suono di vari strumenti: fisarmoniche, clarinetti, tromboni, chitarre.

Se i padroni di casa non li accoglievano e non davano loro le uova, ecco che venivano intonate le *maledission* che auguravano sfortuna per l'anno del raccolto o per il fidanzamento delle figlie. Ovviamente il tutto veniva fatto in modo scherzoso.

Spesso i questuanti venivano ospitati in casa o in cantina e rifocillati con buon vino, pane e salame o dolci. Le uova raccolte servivano poi per preparare la "frittata grassa" (fatta con uova e salame) il giorno di Pasquetta o di *dâ maëndin-a*.



I MAGNIN

Una delle tradizioni più diffuse, nella nostra zona del Roero, era quella dei *magnin*. Tra il giovedì e il martedì grasso e, in particolare il venerdì, giorno dei *magnin* i giovani di leva, i coscritti, si travestivano da stagnini (appunto *magnin*). Con abiti scuri e laceri, mantelle nere, si sporcavano la faccia con un tappo di sughero passato nella fuliggine e, così imbrattati, passavano a salutare le ragazze, presso le case, divertendosi a sporcare loro il viso con il tappo nascosto tra le mani.

Anche i *magnin* ricevevano in dono vino e, se a fare i *magnin* erano i bambini, ottenevano noccioline, caramelle, bugie e *fîceu*.



CARVÉ O SPIRÂ

L'ultimo giorno di Carnevale (martedì grasso), i bambini più grandi con una carriola andavano nelle case a chiedere fascine.

Queste fascine venivano poi legate a un palo, lontano dalle case e alla sera venivano incendiate alla presenza di molta gente radunata attorno.

Mentre il falò si consumava si gridava: - *CARVÉ O SPIRÂ!* (Carnevale muore).

Questo rito segnava la fine del Carnevale.

PORTARE IN GIRO LA QUARESIMA

Il giorno dopo Carnevale, inizio della Quaresima, era segnato dal rito cristiano delle Ceneri, in chiesa, e da una tradizione burlesca.

Un giovane, che rappresentava la Quaresima, veniva accompagnato dagli amici, per le strade del paese, con un merluzzo sotto sale e un'acciuga legati ad una corda, appesa al collo.

Questi venivano di tanto in tanto strofinati in faccia.

Questa tradizione voleva ricordare a tutti che, durante la Quaresima, non si mangiava carne.

LA PASQUA DEI NONNI BAMBINI

LA QUARESIMA

Nonno Annibale ci ha spiegato che la sera del 1° giorno di Quaresima, una signora molto alta passava di casa in casa e bussando porte e finestre, ricordava alla gente l'inizio di questo periodo di digiuno e astinenza dalla carne. I cibi che si potevano mangiare erano: merluzzo e spinaci.

Questa tradizione risale al 1920-1930.

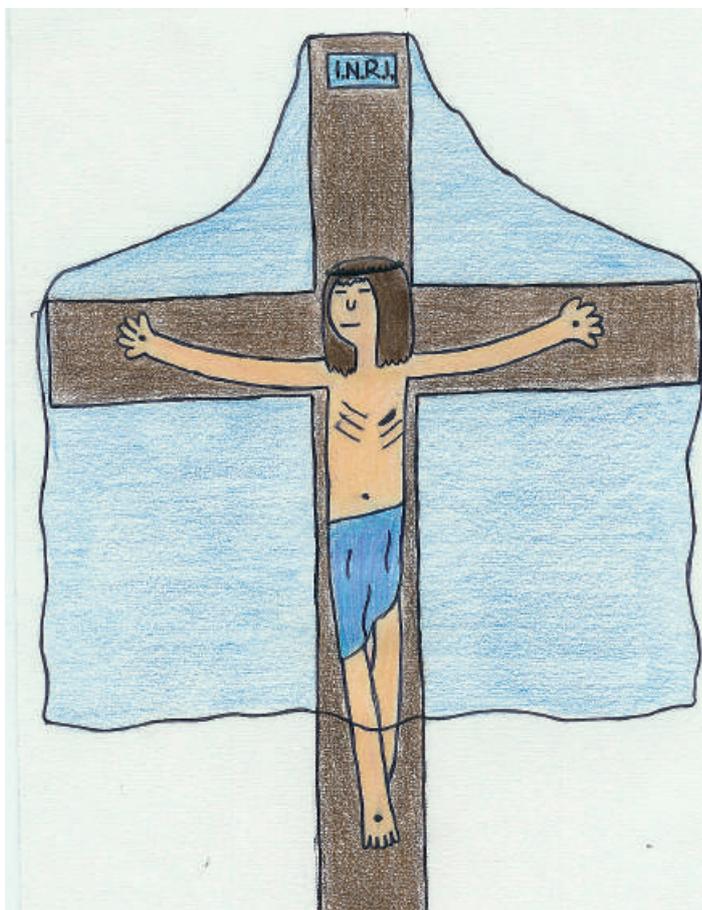
Nonna Luigina ha recitato questa filastrocca che invitava al digiuno:

"IO SONO MARZO
IO SONO IL PIÙ BEATO
DAI PRETI E DAI FRATI SONO
COMANDATO
PER QUARANTA GIORNI DEVO
DIGIUNARE
NON HO PIÙ CARNE CHE POSSA
MANGIARE
HO SOLO PIÙ DUE ACCIUGHE DA
LECCARE".

Questa filastrocca era dedicata al mese di marzo che segnava l'inizio della Quaresima.

Nella settimana antecedente la domenica

delle Palme nella chiesa di Santo Stefano, i crocifissi erano "velati" vale a dire coperti con un velo. Questo gesto stava ad indicare Gesù che pregava nel deserto.



LA DOMENICA DELLE PALME

La domenica delle Palme in chiesa, durante la celebrazione della Santa Messa, il sacerdote benediceva il ramo d'ulivo. Era usanza che il parroco consegnasse personalmente il ramo d'ulivo solo ai cantori e ai chierichetti, i quali nell'accoglierlo baciavano la mano del celebrante e il ramo d'ulivo in segno di riverenza.

Le persone che formavano l'assemblea non ricevevano il ramo d'ulivo, ma se lo portavano da casa. Dovevano comprarlo e costava ben 4 soldi.



IL MERCOLEDÌ SANTO

Durante la settimana Santa, le funzioni in preparazione della Pasqua iniziavano già il mattino del mercoledì; con un giorno di anticipo. Al mattino si celebrava la S. Messa di buon'ora.

Terminata la celebrazione, il Santissimo era deposto nel tabernacolo su un altare minore della chiesa. Questo altare rappresentava il Santo Sepolcro ed era addobbato per l'occasione. Alcune persone, che facevano parte di congregazioni religiose, di davano il cambio per l'adorazione ogni ora del giorno. Queste congregazioni erano: Sant'Orsola, Sant'Elisabetta, San Luigi e San Bernardo. Una donna per ciascuna congregazione femminile e un uomo per ciascuna congregazione maschile, si adoperava per questa adorazione.

Le campane suonavano per l'ultima volta, durante questa celebrazione, al momento della recita del Gloria; poi rimanevano mute fino al mattino del Sabato Santo verso le ore dieci.

Nel pomeriggio del mercoledì iniziavano gli "UFFIZI": funzioni religiose interamente cantate e recitate in latino. Queste celebrazioni erano ripetute per tre giorni e ogni giorno erano accompagnate da un rito specifico. Durante questa funzione religiosa erano accese una decina di candele poste su un candelabro a forma triangolare. Al segnale preciso del sacerdote erano spente ad una ad una tutte le candele. Il candelabro privo di candele accese segnava il termine della funzione. Questi "UFFIZI" erano annunciati da un gruppo di ragazzi che suonavano il corno.

IL GIOVEDÌ SANTO

Il giovedì Santo iniziava con la celebrazione mattutina della S. Messa. Al termine della celebrazione il sacerdote scopriva i crocifissi a poco a poco dicendo: "QUESTO E' IL LEGNO DELLA CROCE PORTATO DAL NOSTRO SIGNORE CROCIFISSO". Il sacerdote con i chierichetti si prostrava davanti al crocifisso con tre genuflessioni fatte a piedi e ginocchia unite. In seguito il crocifisso era deposto davanti all'altare del Santo Sepolcro.

Ora l'assemblea poteva prostrarsi davanti al crocifisso per chiedere personalmente perdono a Dio recitando preghiere: PATER - AVE - GLORIA - ATTO DI DOLORE; era possibile baciare le ferite del crocifisso in segno di partecipazione alle sofferenze di Gesù. Nel pomeriggio si celebravano gli "UFFIZI" sempre annunciati dal suono dei corni come in precedenza già descritto. Al termine di questa funzione si celebrava la S. Messa durante la quale il sacerdote lavava i piedi a dodici uomini, come aveva fatto Gesù con i suoi discepoli nell'ultima cena.

La lavanda dei piedi era seguita dalla benedizione del celebrante del pane e del vino. Subito dopo questo pane e vino erano distribuiti ai dodici uomini che lo consumavano per rivivere l'ultima cena di Gesù con i suoi amici.

IL VENERDÌ SANTO

Il venerdì Santo non era celebrata la Via Crucis, ma c'erano gli "UFFIZI". Questa funzione era caratterizzata dalla processione del Cristo morto. Una statua, che rappresentava il Cristo disanime, era deposta su una bara e portata in processione dalla chiesa parrocchiale fino alla chiesetta di San Grato. Questa era la funzione più triste; era preannunciata, come tutti gli "UFFIZI", dal suono dei corni, delle conchiglie e delle *cantaran-e*. Questo suono stridente e malinconico simboleggiava il grido dei giudei che diceva: "CROCIFIGGILO - CROCIFIGGILO". Terminata la processione, il sacerdote pregava in latino, subito dopo si tornava tutti in parrocchia dove il celebrante impartiva la benedizione con la reliquia della Santa Croce che dopo era baciata dai fedeli.

IL SABATO SANTO

Le celebrazioni del sabato Santo iniziavano il mattino molto presto, quando ancora era buio. Sul sagrato della chiesa si accendeva un grande fuoco battendo una contro l'altra due pietre. Iniziava così la benedizione del fuoco. Il sacerdote benediceva il fuoco e con lo stesso accendeva il cero pasquale. Su questo grande cero, con un attrezzo che in punta aveva un chiodino riscaldato, facevano dei segni che rappresentavano "i segni della croce". Il sacerdote faceva ingresso in chiesa, tenendo in mano il cero, seguito dall'assemblea. Entrando in chiesa il sacerdote faceva tre tappe: in fondo, a metà e davanti al presbiterio. Ad ogni tappa il cantore (o lo stesso sacerdote) pronunciava la seguente acclamazione: "LA LUCE DI CRISTO" alla quale l'assemblea rispondeva "AMEN". In chiesa tutte le luci erano spente. Ad ogni acclamazione era accesa una candela di un candelabro a tre bracci (il candelabro delle tre Marie).

Alla terza acclamazione, insieme alle tre candele, erano accese le candele che precedentemente erano distribuite ai fedeli. A questo punto si leggevano le profezie e altri brani della parola di Dio.

La celebrazione della S. Messa annunciava la Pasqua di Cristo risorto. Durante la funzione, al momento della recita del Gloria, le campane suonavano a festa e questo era il momento più atteso e festoso.

LA DOMENICA DI PASQUA

La domenica di Pasqua si festeggiava con la S. Messa solenne alle ore undici, ricca di festosi canti. La famiglia si riuniva per il pranzo, ma in forma semplice e molto ristretta (Pasqua con chi vuoi) proprio perché era data una grande e fondamentale importanza all'aspetto prettamente religioso di questo periodo.

La tradizione afferma che a Pasqua era usanza:

- lavare gli occhi alla fontana come auspicio di buona salute;
- legare un laccio ad una pianta in segno di augurio per un raccolto prospero;
- lavare i panni che stesi pare fossero di un bianco più sgargiante del solito.

IL LUNEDÌ DI PASQUETTA

Il lunedì di Pasquetta si svolgeva nel seguente modo:

il mattino presto si partiva a piedi alla volta dei PILONI DI MONTÀ, attraversando le rocche e recitando il rosario. Partecipavano tutti: uomini, donne e bambini. Ai Piloni si celebrava la S. Messa nella cappella di San Giacomo. Il sacerdote, partiva dalla grotta e presenziava la Via Crucis seguito dai fedeli. Le preghiere e i canti recitati durante questa funzione erano una richiesta di benedizione per le campagne.

Nel pomeriggio proseguiva la festa con una merendina dove si consumavano delle buone frittate accompagnate da un bicchiere (anche più di uno) di vino del Roero!

IL NATALE DEI NONNI BAMBINI

La festa del Natale quando i nonni erano bambini era più semplice, ma molto sentita da grandi e piccini.

Il mattino di Natale, i bambini trovavano sotto il cuscino regali poveri: pupazzetti di zucchero, mandarini, datteri, arachidi, caramelle, dolcetti glassati e raramente torrone.

I più fortunati ricevevano anche bambole di pezza, sciarpe, guanti e calzini, confezionati a mano o pastelli dai colori fondamentali.

Non tutti potevano realizzare in casa il presepe, perché le statuine in gesso o ceramica erano piuttosto costose. Alcuni costruivano presepi con statuette scolpite in legno e la grotta di corteccia. Molti addobbarono pini o abeti con: mandarini, caramelle, confetti, fiocchi di cotone e disegni o appendevano rami di pino a porte e finestre o sul caminetto.

Tutti però si recavano in chiesa per vedere il presepe "grande" in cui nella notte di Natale veniva posto il *Bambin*.

Nei giorni precedenti il Natale, si partecipava alla Novena, in parrocchia: si andava a *Canté Rege*.

La notte di Natale era preceduta da una veglia. Tutte le famiglie rispettavano questa tradizione: si andava nelle stalle a giocare a carte o a raccontarsi storie, mentre le donne preparavano gli agnolotti, aiutate dalle bambine, per il pranzo del giorno successivo. Giunta la mezzanotte, tutti si radunavano in chiesa, per la messa solenne. Spesso a quei tempi, nevicava e questo evento era considerato una benedizione. Era famoso, infatti, il proverbio: "*Quand râ mëssa 'd mesaneut a r'ê au ciàir ëd râ lun-a, chi o r'ha doe vâche o na venda un-a*". Ciò stava a significare che la siccità, nel periodo invernale, avrebbe causato carestia. La messa di mezzanotte, anche allora come oggi, era animata dai canti tradizionali eseguiti dalla cantoria.

La notte di Natale si prolungava ancora dopo la messa. Era infatti usanza ritrovarsi con amici e vicini di casa a mangiare la salciccia o semplicemente a bere un bicchiere di *vin brulé*. Per il pranzo di Natale si radunavano tutti i parenti e si mangiavano: agnolotti con ripieno di carne, riso, cavoli o spinaci, oppure i *tajaîn* tagliati a mano; il secondo era cappone o tacchino allevato e ingrassato per l'occasione. Si concludeva il pranzo con dolcetti cotti nel forno a legna, farciti di mele, uvetta o biscotti glassati. Il panettone arrivava solo nelle case che ospitavano parenti di città.

Si servivano, infine, i *pom b'usch*: piccole mele dalla buccia color ruggine, che venivano fatte fermentare in una damigiana piena d'acqua ed avevano un sapore acidulo. Il pranzo di Natale era reso più solenne dalla recita di poesie augurali da parte dei bambini.



FIDANZAMENTI E MATRIMONI

Un tempo, le occasioni di conoscersi fra giovanotti e signorine erano principalmente: la festa del paese, le funzioni religiose, la festa dei coscritti, la *vijá* nelle stalle e la sfogliatura del granoturco nelle aie.

Nel paese, però, c'erano anche i *bacialé*, che avevano il compito di far incontrare l'anima gemella e di prendere accordi con le famiglie dei futuri sposi. Se il *bacialé* portava a termine con successo il suo compito, veniva ricompensato non solo con denaro, ma anche con paltò, mantelle, sacchi di grano e, naturalmente, l'invito al banchetto nuziale. Il fidanzamento durava poco, da due mesi a un anno al massimo, anche perché, nella maggior parte dei casi, la sposa andava a vivere a casa del marito e non era necessaria la costruzione di una nuova abitazione.

Il fidanzamento veniva reso ufficiale con un pranzo, in casa della sposa e la consegna dell'anello da parte del fidanzato. In alcuni casi, i due futuri sposi si vedevano per la prima volta proprio in quell'occasione e lì si conoscevano le famiglie di entrambi.

La richiesta di matrimonio veniva fatta direttamente dal giovane ai genitori della ragazza, oppure tramite il *bacialé*.

Di solito, la sposa riceveva dalla sua famiglia una dote in denaro, un corredo di biancheria: lenzuola, asciugamani, camicie,... filati a mano e l'armadio per la camera da letto. Lo sposo provvedeva all'acquisto degli altri mobili e al vestito della sposa.

Per il giorno delle nozze gli amici dello sposo preparavano la "porta", fatta di pini piantati a formare un passaggio, rivestito da nastri che gli sposi dovevano strappare per entrare in cortile. Ci si sposava in chiesa e il pranzo nuziale avveniva a casa dello sposo ed era il più sontuoso della vita! Per l'occasione s'invitava a cucinare un cuoco da fuori o si radunavano parecchie donne, parenti degli sposi. Poteva pure succedere che le famiglie s'indebitassero per sostenere le spese del banchetto. La festa di nozze si protraeva anche per due giorni e alla sera, racconta nonna Giovanna, si cantavano gli stornelli agli sposi: gli *stranòt*.

Gli sposi si vestivano di scuro, con abiti nuovi, ma semplici, perché potevano essere riutilizzati in futuro.

Dopo gli anni '50 le spose si vestivano di bianco.

Poche coppie andavano in viaggio di nozze, solitamente in Riviera, ma i più fortunati raggiungevano la capitale e ricevevano la benedizione del Papa.



Gli autori di questa ricerca, realizzata nell'anno scolastico 2004-2005, sono gli alunni della classe Quinta di Santo Stefano Roero: **BECCHERO MARCO, BORNENGO MARTINA, GALLO MICHELA, MARSERO CRISTINA, MARSERO FRANCESCO, PERONA ALEX**, con l'aiuto delle insegnanti: **QUAGLIA MANUELA e VERDA MARIA PAOLA**.

Tutti i testi racchiusi in questo **QUADERNO DELL'ECOMUSEO** sono stati scritti dopo aver ascoltato le testimonianze dirette dei nonni:

ARDUINO GALLO MADDALENA (classe 1923), **ARDUINO PERONA MARIUCCIA** (classe 1925), **BORNENGO LINO** (classe 1937), **CASSETTA COSTA LUIGINA** (classe 1944), **CERRUTI DARIO** (classe 1929), **CHIESA BORNENGO CATERINA** (classe 1941), **COSTA ANNIBALE** (classe 1923), **COSTA GUIDO** (classe 1928), **MARSERO FELICE** (classe 1920), **PERONA SEVERINO** (classe 1929), **POVERO BORNENGO LUIGIA** (classe 1930), **TARABRA VEZZA GIOVANNA** (classe 1930) ai quali va un **GRAZIE** doveroso e sincero per la disponibilità e la collaborazione attiva.

Ancora un grazie particolare:

alla Dirigente Scolastica **Silvana Carbone**;

alla responsabile del Progetto didattico dell'Ecomuseo **Tiziana Mo**;

al signor **Corrado Quadro**, esperto in lingua piemontese;

al signor **Paolo Lora**;

alle maestre **Irene Marchino, Roberta Valfrè** e a tutti gli insegnanti della classe quinta.

