

Fame e Abbondanza in cinquantacinque poesie di Giovanni Rapetti

a cura di
Franco Castelli
Antonella Emina
Piero Milanese



ISRAL – Centro di cultura popolare “Giuseppe Ferraro”

Istituto di ricerca sulla crescita economica sostenibile – IRCRES-CNR

Fame e Abbondanza
in cinquantacinque poesie
di Giovanni Rapetti

a cura di
Franco Castelli
Antonella Emina
Piero Milanese

ISRAL – Centro di cultura popolare “Giuseppe Ferraro”

Istituto di ricerca sulla crescita economica sostenibile – IRCRES-CNR

Questo volume è un risultato del progetto di ricerca

***Fame e abbondanza nella narrazione popolare in Piemonte.
Pratiche di valorizzazione del patrimonio culturale,***

finanziato dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Torino (CRT),

realizzato dall'Istituto di ricerca sulla crescita economica sostenibile
del Consiglio Nazionale delle Ricerche (IRCrES-CNR)

in collaborazione con ISRAL – Centro di cultura popolare “Giuseppe Ferraro”

Immagine di copertina: Giovanni Rapetti, *Il paese visto dal campanile della chiesa* (china, 1940).

FONDAZIONE CRT



Istituto per la storia della resistenza
e della società contemporanea
in provincia di Alessandria
"Carlo Gilardenghi"



ISBN: 978-88-981-9311-0

Consiglio Nazionale delle Ricerche
IRCrES
ISTITUTO di RICERCA sulla CRESCITA ECONOMICA SOSTENIBILE
RESEARCH INSTITUTE on SUSTAINABLE ECONOMIC GROWTH

Luglio 2016, IRCrES-CNR
Via Real Collegio, 30
10024 Moncalieri TO (I)
www.ircres.cnr.it

INDICE

Premessa	5
Per cominciare	7
Scheda bio-bibliografica	
Scheda sul corpus poetico di Giovanni Rapetti	
Principi generali di edizione	
Nota linguistica	
« <i>Tumein siràs</i> »	10
«Tomini! Ricotte!»	
<i>L'anciuè</i>	12
L'acciugaiò	
<i>Cinu 'r furnè</i>	14
Cino il fornaio	
<i>Pen, er masaghein</i>	16
Pino, l'ammazzamaiali	
<i>Giuan er panatia</i>	18
Giovanni il panettiere	
<i>Er gat 'd Mariu, ra Criviala</i>	20
Il gatto di Mario, la Crivella	
<i>Duardu 'r furnè</i>	22
Edoardo il fornaio	
<i>Ra Bèla Ruzina</i>	24
La Bella Rosina	
<i>I cizi di mòrt</i>	26
I ceci dei morti	
<i>L'azi</i>	30
L'aceto	
<i>'R pusau 'd Pietro 'd Tamanari</i>	34
La guada di Pietro di Tamanari	
<i>Pulèinta cou sancrau</i>	38
Polenta con crauti	
<i>Ra criviala</i>	40
La crivella	
<i>Mariu der Plicon</i>	44
Mario il Plicon	
<i>Tufein, er Mericàn</i>	46
Tufein, l'Americano	
<i>I pasaròt</i>	48
I passerotti	
<i>Er limasi</i>	52
Le lumache	
<i>Er springùari</i>	56
Le spugnole	
<i>Ra tèsta der gat</i>	58
La testa del gatto	
<i>Er gril da camein</i>	62
Il grillo del focolare	
<i>Er pèrsu dra vigna du Dugiu</i>	66
Il pesco della vigna del Dugiu	
<i>Ra cavagna 'd pumpudòr</i>	70
La cavagna delle mele cotogne	
<i>I pèi di pèi dra madernasa</i>	74
Le pere dei peri della madernassa	
<i>U turton</i>	76
Il tortone	
<i>'R funzùari ('d uèra) 'd Pipu</i>	80
I funghi (di guerra) di Pippo	
<i>Ra vigna 'd Mariu der Puntarùa</i>	84
La vigna di Mario del Punteruolo	
<i>I vein dra Vila</i>	88
I vini della Villa	

<i>Ra cavagna 'd san Damian</i>	92
La cavagna di san Damiano	
<i>Er pan 'd Nadal</i>	96
Il pane di Natale	
<i>Er pan 'd San Biaz</i>	100
Il pane di San Biagio	
<i>Ra cunsaviata 'd Rita 'd Giuaninein</i>	104
La borragine di Rita di Giovanni	
<i>Er duneti</i>	108
Le donnette	
<i>Ra berlandra</i>	112
La barlanda	
<i>L'ört 'd Cescu 'd Gipineti</i>	114
L'orto di Cesco di Gipineti	
<i>Ra baraca der balacadè</i>	118
La baracca del venditore di farinata	
<i>L'ustereia 'd Cavgiùara</i>	122
L'osteria di Cavigiola	
<i>Arnèsta dra Bòida</i>	126
Ernesta della Boida	
<i>L'ustereia dra Spasigiada</i>	130
L'Osteria della Passeggiata	
<i>Mangè l'uzlon</i>	132
Mangiare l'uccellone	
<i>Ra vigna 'd Cianein</i>	136
La vigna di Cianino	
<i>I bùagg di stur</i>	140
I buchi degli storni	
<i>I patanabò</i>	144
I topinambur	
<i>I viarz di berguratein</i>	148
Le verze dei borgorattini	
<i>Er viarz rusti 'd Tereziu</i>	152
La verza arrostita di Teresio	
<i>L'ansarata 'd viarz 'd Giuliu</i>	156
L'insalata di verze di Giulio	
<i>Ra turta ant u dian</i>	160
La torta nella conca	
<i>Ra mica 'd pan</i>	164
La micca di pane	
<i>Er vein 'd Cescu, u Sotoscritu</i>	168
Il vino di Cesco, il Sottoscritto	
<i>Er partugàl 'd Brizagnòc</i>	172
L'arancia di Bruciagnocchi	
<i>Ra listòria dl'aj</i>	176
La storia dell'aglio	
<i>Cula dra sigula</i>	182
Quella della cipolla	
<i>L'odore del paese</i>	186
<i>Ra pianta 'd pum ciucalein</i>	188
La pianta delle mele campanelle	
<i>I guist der pan</i>	190
I gusti del pane	
Il torchio in piazza Gambarina	194
Ambiente naturale e opportunità di cibo spontaneo nella poesia di Giovanni Rapetti – Piero Milanese	197
Inventario del corpus poetico di Giovanni Rapetti	213
Fonti bibliografiche e discografiche	241
Bibliografia	
Discografia	

PREMESSA

ANTONELLA EMINA
Istituto di ricerca sulla crescita
economica sostenibile (IRCrES-CNR)

Le cinquantacinque poesie di Giovanni Rapetti che costituiscono questo volume raccontano i bisogni primari e le espressioni di una società povera e semplice, che nel mangiare e nel bere vede principalmente mezzi di sopravvivenza al cui conseguimento dedicare la fatica quotidiana. Nondimeno, il buon cibo e il buon bere sono anche i principali ingredienti del fare festa. L'antologia racconta un mondo, quello della campagna del basso Piemonte, che sembra perduto, ma che, invece, costituisce l'ossatura di quel che siamo. In questo humus evolve quella sensibilità che ha dato vita ad alcuni movimenti e scuole di pensiero incentrati sul legame fra la correttezza nel mangiare e uno stile di vita lento, in contrasto con la velocità e il consumo inconsapevole che sono prevalenti nel mondo occidentale. Nel Piemonte contemporaneo è così nata l'associazione Slow Food (1986) la quale, tra le altre cose, fin dal 1996 organizza in rete piccoli produttori del mondo intero che praticano un'agricoltura familiare e sostenibile (Terra Madre), e si è fatta promotrice dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, importante iniziativa formativa fondata nel 2004 e collocata nella provincia profonda. Alla base di questa filosofia vi è la volontà di «ridare valore al cibo, nel rispetto di chi produce, in armonia con ambiente ed ecosistemi, grazie ai saperi di cui sono custodi territori e tradizioni locali» (<http://www.slowfood.it/>).

Il presente volume è uno dei risultati di un più vasto progetto, diretto da chi scrive, che ha lo scopo di raccogliere testimonianze dell'espressione di un patrimonio culturale immateriale che si è sviluppato fra Otto e Novecento e che lascia trapelare i temi della fame e dell'abbondanza. Organizzarle, conservarle, metterle in luce e darne una diffusione adeguata agli esordi del terzo millennio ne costituisce l'attività principale.

Fame e Abbondanza in cinquantacinque poesie di Giovanni Rapetti diventa quindi parte di un ampio repository, che si struttura come archivio della memoria, del saper fare, del saper riflettere, elementi basilari della cultura del quotidiano e della creazione di una consapevolezza della propria identità. Contribuendo a rafforzare il senso di appartenenza, il progetto stimola la riflessione su di sé e sul mondo.

Il formato digitale conferisce risorse aggiuntive al libro, il quale può raggiungere attraverso la rete un vasto pubblico, grazie alla sua accessibilità su piattaforma gratuita e alla fruibilità data dalle diverse opzioni che gli sono state attribuite: dalla semplice lettura tradizionale alle funzioni di ricerca lessicale, dal glossario interrogabile alla possibilità di analisi attraverso sistemi di word processing.

Giovanni Rapetti presenta il cibo di una volta, attraverso una intensa poesia narrativa, scritta fra il 1973 e il 2008, ma ambientata, grosso modo, fra le due guerre. Artista poliedrico e sensibile, riesce a cogliere e a restituire al lettore quell'insieme di caratteri, di paure, di percezioni, di competenze che una comunità riconosce come propri.

Le cinquantacinque poesie che costituiscono il cuore di questo libro sono state scelte, tradotte e commentate da Franco Castelli e Piero Milanese. Le liriche sono tratte dal vasto corpus rapettiano, conservato presso il Centro di cultura popolare "Giuseppe Ferraro" (ISRAL), di cui si allega l'inventario, composto alla data attuale (20 giugno 2016) di 1363 voci. I versi sono in gran parte inediti e anche per quelli già editi in antologia si è fatto ricorso al testo originale, nell'intenzione di uniformare lo sguardo e le soluzioni linguistiche e interpretative per questa occasione. I testi originali sono presentati con traduzione a fronte per facilitarne la comprensione. Commenti esplicativi del testo e dell'ambiente in cui ha preso forma sono posti in calce alla prima pagina dell'originale e della sua traduzione per accompagnare una lettura che, per quanto affascinante, può presentare qualche elemento di difficoltà. La struttura scelta consente di cogliere in un unico colpo d'occhio testo, traduzione e note. I dati strumentali sono in nota, anch'essi a piè di pagina.

Le pagine introduttive, curate da Franco Castelli, inquadrano la biografia di Giovanni Rapetti, la sua vasta produzione artistica e, soprattutto, offrono indicazioni tecniche. Le informazioni essenziali sull'intero corpus poetico rapettiano, da cui sono tratte le liriche qui pubblicate, sono seguite dalla dichiarazione dei criteri di trascrizione dei testi in dialetto, una «varietà rustica di alessandrino con venature di monferrino» poco accessibile, anche per l'uso molto personale fattone dal poeta. Segue l'esplicitazione dei principi generali della presente edizione.

In coda all'antologia, un corposo saggio di Piero Milanese presenta il quadro naturale, sociale e antropologico tra le due guerre nel quale prende forma la poesia di Giovanni Rapetti. La particolarità della geografia del luogo e le condizioni di povertà diffusa di quel periodo storico favoriscono il ricorso al cibo spontaneo come forma di sostentamento e come modalità di relazione uomo-natura, venutasi a deteriorare a partire dalla metà del Novecento.

Chiude il volume una bibliografia che rimanda principalmente alle fonti utilizzate per il presente lavoro, ma intende anche segnalare al lettore strumenti di approfondimento.

Si ringraziano Anna Perin e Giancarlo Birello per il supporto tecnico e la messa in rete del formato digitale del presente volume.

PER COMINCIARE

FRANCO CASTELLI
ISRAL – Centro di cultura
popolare “Giuseppe Ferraro”

Scheda bio-bibliografica

Giovanni Rapetti, disegnatore, scultore e poeta dialettale, nasce a Villa del Foro, sobborgo di Alessandria, nel 1922 e muore in Alessandria nel gennaio del 2014.

Inizia gli studi all'Accademia Albertina di Torino dove ha come maestri Casorati e Manzù. Nel novembre del 1942 viene chiamato alle armi: al corso ufficiali avrà modo di manifestare tutto il suo viscerale e radicale antimilitarismo. Per punizione viene mandato in Francia e mentre si trova sul fronte francese, i suoi disegni migliori vanno in fumo sotto gli spezzoni incendiari che devastano l'Accademia torinese. Dopo l'8 settembre viene catturato dai tedeschi e internato in un campo di concentramento in Provenza, da cui riesce fortunatamente a fuggire, sei mesi dopo, evitando la traduzione in Germania. Riuscirà a tornare al paese nel febbraio '44, vivendo alla macchia e cercando contatti con le formazioni partigiane del Monferrato.

Nell'immediato dopoguerra diventa allievo e amico di Manzù all'Accademia di Brera e tenta a Milano la carriera artistica, ma – segnato dalla drammatica esperienza bellica – ben presto desiste e lascia la metropoli per tornare al paese, dove prende corpo la grande disillusione – sono parole sue – di «una generazione di ventenni alienati, nauseati e annientati, che avevano perso tutto nella guerra, la famiglia, la casa, la serenità, che avevano percepito fin dove l'egoismo e la follia umana potessero spingersi, ma avevano desiderato di sopravvivere per essere in un mondo diverso, dove giustizia e democrazia non fossero solo parole».

Dal 1946, partecipa con disegni e sculture ad alcune mostre nazionali, ma il carattere schivo e difficile lo portano a isolarsi e così trascorrerà la sua vita in Alessandria, facendo l'insegnante di disegno in una scuola comunale.

Come scultore rimane fedele ad un modellato inteso nel senso più classico e tradizionale, mentre nei disegni di figura (chine) rappresenta, con un realismo vagamente espressionista, il suo mondo paesano (contadini al lavoro, ciclisti, pensionati, bevitori, lavandaie). Ma quello che appare una sorta di diario figurativo che accompagna tutta la sua vicenda di artista innamorato della natura sarà (sempre a china, raramente ad acquerello) il disegno di paesaggio, legato a moduli rappresentativi quasi ottocenteschi, di rigorosa semplicità formale e di un lirico verismo di sintesi.

Nel 1973, pubblica la sua prima opera in dialetto: *Er fugaron*, cui segue, nel 1987, la plaquette *I pas ant l'èrba* e, nel 1993, la corposa antologia *Ra memòria dra stèila*, pubblicata con la collaborazione di Camera del Lavoro di Alessandria e l'Istituto per la storia della resistenza e della società contemporanea in provincia di Alessandria. Premiato al concorso di poesia piemontese “Nino Costa” 1974, dal 1984 partecipa alle Biennali di poesia di Alessandria.

Collaboratore del Centro di cultura popolare “Giuseppe Ferraro” di Alessandria (che custodisce tutta la sua produzione poetica dialettale, superiore ai 1400 testi), con Franco Castelli porta frequentemente le sue poesie in scuole, circoli, biblioteche, Società di mutuo soccorso in ambito provinciale e regionale. Per onorare i suoi 90 anni, nel 2012 esce *Er len-ni an Tani* (Le lune in Tanaro) e gli è stato dedicato il XVII Convegno internazionale del Laboratorio Etnoantropologico di Rocca Grimalda, con due relazioni di Franco Castelli e Piero Milanese sulla sua opera poetica (Castelli, Barillari, Scibilia 2015). Sue composizioni sono state musicate da vari musicisti piemontesi e in particolare dal gruppo alessandrino *Tre Martelli* che, dopo i CD *Omi e Paiz* (1995), *Car der steili* (2000) e *Tra cel e tèra* (2005), in occasione dei 90 anni del poeta, nel 2012 gli dedica un intero disco: *Cantè 'r paròli. Omaggio a Giovanni Rapetti*, che riscuote un grande successo, soprattutto all'estero.

Con il suo lavoro poetico ciclopico e fluviale, Rapetti si è reso protagonista di un'impresa abbastanza unica: quella di raccontare in versi endecasillabi, scolpiti nel ruvido dialetto locale, la memoria, la storia e la visione del mondo di una piccola comunità contadina, con un forte

afflato epico-lirico. Si tratta di circa mille e quattrocento poesie che hanno portato Rapetti a essere considerato una delle voci più interessanti nel panorama neodialettale contemporaneo (Tesio - Malerba 1990: 367-387; Garuzzo 2011: 131-148).

Scheda sul corpus poetico di Giovanni Rapetti

La produzione poetica dialettale di Giovanni Rapetti, nata quasi per caso a fine dicembre 1972, con i versi autografi apposti sotto i tre disegni donati alla Società Operaia di Mutuo Soccorso (SOMS) di Villa del Foro e proseguita negli anni sin verso il 2008, è stata donata ufficialmente dal poeta all'Istituto per la storia della Resistenza e della società contemporanea in provincia di Alessandria (ISRAL) nel 2001, come attesta la poesia *La donazione* (contrassegnata con il numero 1072 nell'inventario Giovanni Rapetti), unita a testo olografo testamentario datato 7.3.2001.

L'opera poetica è conservata in quattro faldoni di cartone nell'archivio del Centro di cultura popolare "Giuseppe Ferraro" presso l'ISRAL, in via dei Guasco 49 ad Alessandria.

Tale raccolta materialmente si compone di originali o fotocopie dei testi, redatti su fogli bianchi A4 prevalentemente dattiloscritti da parte dell'autore, talvolta con firma e data. Un primo inventario del corpus poetico di Giovanni Rapetti (tuttora in corso per nuove acquisizioni postume di testi ritrovati fra le sue carte) è stato redatto apponendo ad ogni testo un numero progressivo, preceduto dalla lettera 'r' per distinguere il corpus da altri fondi. L'inventario, fin qui realizzato, è consultabile in coda a questa raccolta.

La raccolta dei testi delle poesie originali di Rapetti è avvenuta gradualmente, seguendo la nascita e lo sviluppo della sua ispirazione poetica, favorita dalla frequentazione assidua dell'autore nella sede dell'ISRAL, per la sua amicizia con Franco Castelli, direttore del Centro di cultura popolare "G. Ferraro".

I testi poetici qui citati fanno sempre riferimento, in primo luogo, al corpus dei manoscritti e saranno indicati con il numero di inventario dell'archivio del Centro di cultura popolare "G. Ferraro" (ISRAL).

Nota linguistica

Il dialetto di Villa del Foro, sobborgo di Alessandria, usato da Rapetti è una varietà rustica di alessandrino con venature di monferrino che lo rendono foneticamente più prossimo alle parlate di Oviglio e Solero (comuni confinanti a ovest e a nord-ovest) che alla parlata del capoluogo, distante solo sei chilometri. Per limitarci a qualche esempio di opposizione fonetico-lessicale rispetto alla città (nell'ordine AL vs VdF): *aqua / èua* (acqua); *nujater / nujaucc* (noialtri); *chizi / cuizi* (cucire); *pòura / pau* (paura); *lù o li / chilli* (egli, lui); *chi / que* (qui); *furmagg / fermagg* (formaggio).

La rusticità di questo dialetto è confermata dalla presenza, nella pronuncia degli anziani, dei dittonghi *-ìa* e *-ùà*, corrispondenti alle *é* ed *ó* toniche chiuse: *barbia* (*barbé*, barbiere), *fùà* (*fo*, fuoco), *biastia* (*bestia*, bestia), *ùagg* (*ogg*, occhio). Su tale particolarità di tipo fonetico-linguistico hanno scritto i linguisti di origine alessandrina Alberto Sobrero (1974), Lorenzo Massobrio (2005) e Tullio Telmon (2014). A differenza della grafia (alessandrinizzata allo scopo di favorire una più ampia fruizione del messaggio poetico) usata per l'antologia del 1993, *Ra memòria dra stèilla*, nella stesura attuale si mantengono i dittonghi originari *-ìa* e *-ùà* già conservati nella grafia sia del saggio *Un paese nella memoria* (1984), sia ne *I pas ant l'èrba* (1987). Questo per rispetto delle ragioni profonde che il poeta più volte ha esplicitato, di un dialetto che rilutta all'omologazione e che difende la sua diversità opponendosi non solo alla *koiné* regionale (torinese), ma anche al dialetto urbano alessandrino.

è / ò = suoni aperti, come nell'it. *sette* e *forte*.

e / o = suoni chiusi, come nell'it. *sera* e *sole*.

j = suono di *i* semiconsonante, come nell'it. *noia*.

c / g = suoni duri in fine di parola: *tòc* (pezzo), *vag* (vado).

cc / gg = suoni dolci: *ticc* (tutti), *magg* (maggio), *Pcc-nèra* (Pettinaia, toponimo locale), *Angg-rein* (Angiolino).

n-n intervocalica = velare la prima *n*, nasale la seconda: *len-na* (luna), *campan-na* (campana).

s-c = suoni staccati: *s-ciòp* (schioppo).

s = suono sordo, come nell'it. *sì: sà* (sale), *pes* (pesce).

z = suono di *s* dolce, come nell'it. *rosa: zà* (già), *pez* (peggio), *azu* (asino), *zgota* (gocciola), *zazein* (digiuno).

La parola non accentata s'intende piana quando esce in vocale (*ustereia* = *usteréia*).

L'accento tonico si segna sulle sdrucciole (*zgaràmbuli*, *tèsera*), sulle tronche uscenti in vocale (*quintè*, *'dré*, *'mni*), sul dittongo *ei* se la *e* è aperta (*stèila*, ma *barcein*), su gruppi di *i* più vocale (*iuu*, *spliuu*).

Le apostrofi prima delle parole stanno a indicare l'uso frequente dell'elisione nel parlato popolare:

caduta della *a*: *'d* (di); *'m*, *'t*, *'s* (mi, ti, si); *'n*, *'nt* (in), *'dhan* (davanti), *'ndré* (indietro), *'dòs* (addosso), *'msé* (nonno, suocero), *'csé* (così), *'mni* (venuto), *'vghira* (vederla), *'jitandsi* (aiutandosi);

caduta della *i*: *'n*, *'na* (uno, una), *'s* (quello, quelle), *'st* (questo), *'cc* (quei);

caduta della *e*: *'r* (*er* = il, le).

N. B. La traduzione delle poesie svolge una semplice funzione di supporto alla decodifica del testo dialettale, limitandosi perciò a renderlo con aderenza letterale. Ciò determina a volte qualche violenza alla sintassi della lingua italiana, ma si è voluto privilegiare la poeticità primaria del testo dialettale, evitando una "traduzione poetica" che troppo se ne discostasse, col rischio di tradirlo.

Principi generali di edizione

La presente raccolta è stata elaborata nel quadro scientifico del progetto di ricerca *Fame e abbondanza nella narrazione popolare in Piemonte. Pratiche di valorizzazione del patrimonio culturale* e del programma culturale dell'ISRAL - Centro di Cultura popolare "Giuseppe Ferraro".

Le seguenti cinquantacinque poesie sono state scelte all'interno del vasto fondo Giovanni Rapetti, per gli specifici riferimenti al tema alimentare. In parte sono già state pubblicate in antologie: *Memòria dra stèila* e *Er len-ni an Tani*, altre sono inedite. La trascrizione di tutte, fa comunque riferimento ai testi manoscritti conservati nel fondo Rapetti. La numerazione corrisponde alla posizione nell'Inventario del fondo poetico di Giovanni Rapetti, conservato presso il Centro di cultura popolare "Giuseppe Ferraro" (ISRAL)

Altre abbreviazioni utilizzate nel testo

r: Inventario del fondo Giovanni Rapetti

MS: *Memòria dra stèila*

LT: *Er len-ni an Tani*

AL: Alessandria

VdF: Villa del Foro

FC: Franco Castelli

PM: Piero Milanese

«Tumein! siràs!»¹

[cantato] Se 'r fiòca a ra muntagna
 fa frigg a ra matein
 er dònì sèinsa barba
 j'àn frigg er barbarein

*Rivavu 'nt l'artirada da 'n muntagna
que vèinter 'd tramuntan-na o nèbia stagna
curivu vighi i bicein, sirchè 'r munton
'r pastur ch'u ciffa ai can, mustrà 'r baston.*

*Er mì tacà 'r caret, pas long na spana
cc-lòca caudrein e stras dra caruvana;
girà 'nt na stubia piasu tèindi e palet
facc fùa sut ra caudìara stèindu i panet.*

*Er mì lijà con na còrda 'tur an muron
mustrava i dèincc long, cou stròp, a cui scarion.
Fini i lavù ra dònà, cavagna ar bras
gira 'r paiz crianda: «Tumein! siràs!».*

Per gli abitanti di un paese di pianura come Villa del Foro, prima dell'era consumistica, l'occasione di gustare prodotti caseari freschi era data solo stagionalmente, dall'arrivo dei *bargé* o pastori di montagna, che all'inizio dell'autunno (*l'artirada*) scendevano dal Cuneese con la carovana per svernare accampati alla periferia dell'abitato, facendo pascolare le loro greggi nei campi a stoppia. Questo uso nasceva da un tacito accordo fra gente di montagna e gente di pianura (*vitun* e *pianaró*, per dirla con Augusto Monti di *Vecchio Piemonte*, 1949: 914), che concedeva agli uni il beneficio del foraggio, introvabile nelle loro valli coperte di neve, agli altri il vantaggio di una concimazione fresca e naturale sui prati e sui campi esausti della piana. Ma l'arrivo dei pastori era anche fonte di grande curiosità per i bambini del paese che circon-

¹ r0026, copia del testo dattiloscritto su foglio A4, s.d. (ma 1974).

Tre quartine di endecasillabi a rima baciata più strofetta di canzone tradizionale.

Fa parte della serie intitolata *Er frustia* (Il forestiero), dedicata ai mestieri ambulanti e comprendente le poesie 18-33 dell'inventario Giovanni Rapetti (r). Poemetto premiato al concorso di poesia piemontese "Nino Costa" 1974, indetto dal Cenacolo di Torino.

«Tomini! ricotte!»

[cantato] *Se nevica sulla montagna
fa freddo al mattino
le donne senza barba
hanno freddo al barbarino²*

Arrivavano nell'autunno dalla montagna
qui vento di tramontana o nebbia stagna
correvamo a vedere gli agnellini, cercare il montone
il pastore che fischia ai cani, che mostra il bastone.

Il mulo attaccato al carretto, passo lungo una spanna
fa traballare pentolini e stracci della carovana
voltato in una stoppia piazzano tende e paletti
fatto il fuoco sotto il calderone stendono i fazzoletti.

Il mulo legato con una corda attorno a un gelso
mostrava i denti lunghi, col gregge, a quegli spuntoni.
Finiti i lavori la donna, cavagna al braccio
gira il paese gridando: «Tomini! ricotte!».

davano il rustico accampamento per sbirciare agnelli, montone, muli della carovana, cani da pastore, attratti dalla novità portata dai 'forestieri' e dalla loro misteriosa abilità di produttori di formaggi freschi. Qui si rammenta che una canzone narrativa piemontese, da me più volte raccolta sul campo nell'Alessandrino, narra dell'avventura (disavventura) di un ingenuo pecoraio che, sceso in città (Torino) per vendere *tume, tumin, strachin e sirass*, incappa in una smaliziata signora che lo circuisce. Si tratta di una canzone urbana torinese, probabilmente da foglio volante, che appartiene al filone delle canzoni eufemistiche con riferimento a professioni ambulanti (lo spazzacamino, il verduriere, il suonatore, l'arrotino) che per gli strumenti usati o i prodotti che vendono possono suggerire allusioni sessuali (Leydi 1998: 74-76; Cappelletti - Mamino - Pregliasco 1981: 139). [FC]

² mento

L'anciuè³

*Na vòta, strà angeraji suta 'r piòti
i pòver favu l'azu 'r pi tant vòti
l'anciuè, marlis, du tòli e ra baransa
tirava ant er cartein... cor mòrs dra pansa.
Fermava: «Anciùee! Anciuè belee!»
Nùai fanciòt: «Belee, cme 'r chì dle padelee!»
'T pudivi nèint rezisti 'r prufim ch'j'avu
l'ùagg di sarac j'è 'r muschi ch'ij ciciavu
diaz sòd, scrulà ra sà cuicòz er bzava
cutiala, mèz marlis ut la tajava.
Dizu na fijsa ien fin miliunari
palasi Alsandia, fava l'uzurari
ma ist ch'j'ó cunzi me mangiava andanda
tòc 'd pan, sparti n'anciuèn, mastiè zgnufanda.
Fermava scaudè 'r bèc a l'ustereia
du mufri sèinsa di, naz rus ch'ut speia;
tacà buton coi vègg, scarpon brit 'd tèra
quintava ch' l'ìara alpen 'nt ra Grande guèra.*

Fra gli ambulanti 'foresti' che giungevano periodicamente in paese, c'era anche l'acciugaio. Tirando il suo carrettino dipinto di azzurro, girava di paese in paese, di cascina in cascina, per vendere la sua merce: acciughe sotto sale e pesce conservato (merluzzo, salacche), armato solamente di una bilancia stadera e di un coltellaccio.

Il bozzetto tratteggiato dal poeta ci restituisce con efficacia, di questo particolare mestiere ambulante, i suoni (il caratteristico richiamo: *Anciùeee! Anciuèee belee!*), gli odori (*'T pudivi nèint rezisti 'r prufim ch'j'avu...*), i gesti (*diaz sòd, scrulà ra sà cuicòz er bzava / cutiala, mèz marlis ut la tajava*), le abitudini (la sosta di rito all'osteria, le chiacchiere con i vecchi del luogo).

³ r0027, copia del testo dattiloscritto su foglio bianco A4, s.d. (ma 1974).

Diciotto versi endecasillabi a rima baciata

Già pubblicata in MS, 80-81. Fa parte della serie intitolata *Er frustia* (il forestiero), dedicata ai mestieri ambulanti e comprendente le poesie 18-33 dell'Inventario Giovanni Rapetti.

L'acciugaio

Una volta, strade inghiaiate sotto le zampe
i poveri facevano l'asino il più delle volte
l'acciugaio, merluzzo, due latte e una bilancia
tirava il carrettino... col morso della pancia.
Si fermava: «Acciughe! Acciughe belle!»
Noi ragazzi: «Belle come il culo delle padelle!»
Non potevi resistere al profumo che avevano
gli occhi delle salacche le mosche li succhiavano
dieci soldi, scrollato il sale qualcosa pesava
coltellaccio, mezzo merluzzo te lo tagliava.
Dicono che ce ne fosse uno perfin milionario
palazzi ad Alessandria, faceva l'usuraio
ma questo che ho conosciuto io mangiava andando
tozzo di pane, aperto un acciughino, masticare bofonchiando.
Si fermava a scaldare il becco all'osteria
due muffole senza dita, naso rosso che ti spia
attaccato bottone coi vecchi, scarponi sporchi di terra
raccontava che era alpino nella Grande guerra.

Con pochi tratti, così come sempre nei suoi disegni contadini, Rapetti scolpisce un personaggio e rievoca un mestiere ormai tramontato, fatto di fatica e di dignitosa povertà. Anche se, da queste umili basi, alcuni di questi ambulanti di montagna, grazie alla loro tenacia e intraprendenza, sono stati capaci di riscattarsi e di conquistare il benessere economico, passando prima al commercio ambulante motorizzato, poi alla gestione diretta di negozi o supermercati.

L'epopea di questi ambulanti che scendevano dalla Valle Maira (Celle Macra è il loro paese d'origine) è stata scritta di recente in vari libri (Orengo 1997; Crestani - Beltramo 2010; Crestani 2011). A Celle di Macra è nata pure, nel 2010, una Confraternita degli Acciugai Valle Maira che reca nel logo (un barile stipato di acciughe) il motto *Cum grano salis*. [FC]

Cinu 'r furnè⁴

Sa gèint son rivà que da Casteruchia
ra dòna con cul ch'r'à adòs, chil cou zachìa;
diz ch' l'èjsa dacc falì, ruinà su pari
ma chil rej sèimp cme gist fijsa 'r cuntrari.
'R furnè l'ava amparà da suldà 'n uèra
difati 'r pan 't crumpavi l'ìara tèra;
cullà ch' i cùazu 's dònì siuà dar fur
ma chil stà manc da sèinti dijla 'ns er mur:
l'aurisa stè tranquil, tripa da vescu
piantà u scusà drià 'r ch' uarda s'ì pescu.
Difati 'r fur l'è pròpi riva Tani
cucdein j'è sèimp lé au long, n'è 'd cui tit l'ani
l'è che ra nèbia, 'r fùà, ra sigareta
fan scrusi cui pulmon cme na careta:
duvéj s-cianchè ra tus con an pò d'azma
's gipon ch' j'àn i furnè pasa ai fantazma.
Mancavu a tancc vent sòd da fè ra lira
ra barca 'd fasinòt nèint tant ra dira
'csé fandji scòrta savti 'd ciapè i to sòd
co' 's maznà gaiòfi pen-ni, cicia e gòd?
Andanda piè l'ura e lievìt pre u lindman
t'ai favi marchè 'r quadèrnu dubià 'n man.
Pùà 's trè maznà grandisu, van a laurè
che Cinu 'r vùà piantè lé, stuf sèimp 'd baurè.
Pià da l'iprite, ex parzunia 'd uèra
's timur ch' l'à 'nt ra vesica ancùà l'è 'd tèra.
Er capunèri 'd tron anuà ch'ì stavu
ui giùaga manc pi i gat, cui rat ch' j'arziavu;
j'è stacc però i mumèint con dl'aligreia
's vigilji fè der turti, ciut che 'r creja.

Storia di un forno di paese in riva al fiume. Cino (Cagnoli) il fornaio: un forestiero che aveva imparato in guerra l'arte della panificazione e che arriva a Villa del Foro dall'Astigiano senza risorse, con la moglie e le sole braccia per lavorare. E in effetti il lavoro non manca, ma il paese è povero (*mancavu a tancc vent sòd da fè ra lira...*) e il guadagno è scarso, perché la

⁴ r0052, copia del testo dattiloscritto su foglio bianco A4, s.d. (ma 1977).
Trenta versi endecasillabi a rima baciata (tre quartine e tre sestine).

Cino il fornaio

'Sta gente sono arrivati qui da Castelrocchero
la moglie con quel che ha addosso, lui con la giacca;
si dice che avesse fatto fallimento, rovinato suo padre
ma lui ride sempre proprio come fosse il contrario.
Il fornaio l'aveva imparato da soldato in guerra
difatti il pane che compravi era [come] terra;
quello che portano a cuocere 'ste donne asciugato dal forno
ma lui sta manco a sentire a dirglielo sul muso:
vorrebbe star tranquillo, trippa da vescovo
piantato il grembiule dietro il culo guarda se pescano.
Difatti il forno è proprio in riva a Tanaro
qualcuno c'è sempre lì, di quelli tutto l'anno
è che la nebbia, il fuoco, la sigaretta
fanno scricchiolare i polmoni come una carretta:
dover strappare la tosse con un po' d'asma
'sta maglia che hanno i fornai passa ai fantasmi.
Mancavano a tanti venti soldi per fare la lira
la catasta di fascine non dura tanto
così facendogli scorta sapevi di prendere i tuoi soldi
con 'sti bambini saccocce piene, succhia e godi?
Andando prendere l'ora e lievito per l'indomani
gli facevi segnare il quaderno piegato in mano.
Poi 'sti tre bambini diventano alti, vanno a lavorare
ché Cino vuol piantar lì, stufo sempre d'abbaiare.
Preso dall'iprite, ex prigioniero di guerra
'sto tumore che ha nella vescica oggi è di terra.
Le stie di mattoni crudi dove abitavano
ci giocano manco più i gatti, quei topi che rosicchiavano;
ci son stati però i momenti dell'allegria
quelle vigilie a far torte, gufo che grida.

maggioranza delle famiglie non dispone di liquidità e ricorre all'espedito del pagamento dilazionato a fine mese (*t'aj favi marchè 'r quadèrnu dubià 'n man...*). Tre figli, la fatica del lavoro, la salute precaria (asma e tosse, conseguenze della prigionia di guerra, infine un tumore che se lo porta via), Cino la sua vita se l'è lottata. Ora il forno è un rudere sulla riva del Tanaro, ma quelle mura di mattoni crudi (*tron*) hanno visto a suo tempo momenti di allegria, come alla vigilia delle feste, con le donne intente a preparare torte nella notte, mentre il gufo fa il suo verso lugubre, attratto dalle luci. [FC]

Pen, er masaghein⁵

Seriu ch'u diva mesa parlèj ant ra man
'm la viz cme 'n sògn, franc maznà, na tus da can.
Er masaghein l'amniva suta 'r fèsti
buiali e cutìa ant u stras, u spag da rèsti;
zà pronta l'èua cauda con l'erbieta
tajùari taca au trav, 'n fianc ra careta.
Er ghein, gram diau, sautà ditznè e sèina
criava cme 'n strasè, fava tròp pèina:
rastlà fùar da 'nt u stabi fina ar pòrti
's dròba l'infèr cor vuz der j'anmi mòrti.
Cutlà, rantul, j'arlàs e pùà pì nèinta:
't spiciavi 'd vighi ien sòrtji da drèinta.
Pinen trà u sang an cà prima ch'us blòca
adriara cur i gat lapè ra fiòca.
'R famiji, titi, in ghein o dùai il tnivu
na bisura pre u lard, e u rèst, varivu;
tacà a zguri 'nt ra canva coi salamein
i rat cresu doi dija fòrsa 'd sauten.
L'izansa anlùr a r'ìara mezdi e sira
pulèinta coi lacet, zampen, fritira.
An bòt, ticc j'ùagg ch'i brizu, r'è livraja
lavà i quèrcc der tauri 't trai ra tuaja.
Pen dà na strugià ai cutìa e fa sì u scusà
l'èintra ant u schir, dra nèbia, cme ien pusà.
Me l'ó pì vist e so manc di chi ch' fisa
lasava ch'aj jitèis fè ra sausisa.

L'uccisione del maiale era un momento importante del calendario contadino, un evento che scandiva l'inverno in campagna e che assumeva le parvenze di un rito sacrificale. Sacerdote protagonista di questo rito cruento e festoso nello stesso tempo, il norcino (l'ammazzamaiali) o *masaghein*. Un professionista ambulante, tecnico specializzato della macelleria, che girava di cascina in cascina a eseguire il sacrificio del suino-salvadanaio, allevato da ogni famiglia contadina per ricavarne salami, salsicce, lardo ecc. («del maiale non si butta niente», si diceva). Il poeta rievoca con straordinaria efficacia visiva la scena cui aveva assistito da

⁵ r0084. Copia di testo dattiloscritto su foglio A4, s.d. (ma 1977).
Ventisei versi endecasillabi a rima baciata.

Pino, l'ammazzamaiali

Serio che diceva messa parlargli nella mano
me lo ricordo come in sogno, bambino, una tosse da cani.
L'ammazzamaiali veniva sotto le feste
budelle e coltelli nello straccio, lo spago da legare;
già pronta l'acqua calda col mastellino
carrucole attaccate al trave, di fianco la carretta.
Il maiale, povero diavolo, saltato il pranzo e la cena
gridava come uno straccivendolo, faceva troppo pena:
trascinato fuori dal porcile fino al portico
si spalanca l'inferno con le voci delle anime morte.
Coltellata, rantolo, scossoni e poi più niente:
t'aspettavi di vedere uno uscirgli da dentro.
Pino porta il sangue in casa prima che si coaguli
dietro corrono i gatti a leccare la neve.
Le famiglie, tutte, un maiale o due lo tenevano
un salvadanaio per il lardo, e il resto, valevano;
attaccati a gocciolare in cantina coi salamini
i topi crescono due dita a forza di saltini.
L'usanza allora era a mezzogiorno e sera
polenta con frattaglie, zampini, fegato.
All'una, tutti con gli occhi che bruciano, è finita
lavati i coperchi dei tavoli metti la tovaglia.
Pino dà una pulita ai coltelli e fa su il grembiule
entra nel buio della nebbia, come uno spinto.
Io non l'ho più visto e non so manco dire chi fosse:
lasciava che lo aiutassi a fare la salsiccia.

bambino (*'m la viz cme 'n sògn...*, me la ricordo come un, sogno): l'arrivo del norcino con i suoi strumenti, i preparativi per l'esecuzione le grida strazianti dell'animale vittima, i gesti precisi e decisi dell'operatore. Ma anche le emozioni del bambino spettatore-attore, cui l'ammazzamaiali aveva concesso l'onore di aiutarlo a insaccare la salsiccia, l'animazione nel cortile di persone e animali domestici (i gatti che leccano la neve insanguinata), il lauto pranzo o cena con la polenta condita dalle frattaglie e insaporita con gli scarti della macellazione (zampini e fegato, sangue fritto in padella). Chiusura quasi onirica: raccolti e puliti gli attrezzi (i coltelli lucenti), il norcino se ne va, inghiottito dalla nebbia, come un fantasma dell'inverno contadino.
[FC]

Giuan er panatia⁶

*Giuan er panatia l'amniva dar furèst
munfren dar part 'd Lumlen-na, 'n parlè pein 'd rèst;
dizu che 'r fijs scalì da 'nsem ra dòna
mutiv sà chil, ciamèili fà ra nòna
e bui l'ultim bicìar pitòst pianziva
gratanda u tuscan zmòrt, 't salit, partiva.
Garson a sesant'ani cà 'd Cagnòli
anca a ripòz cui bras j'iaru cme mòli
alvè s' 'd nùacc pre 'r fur cuc Cristu 't scapa
ma que, rumpì i piumen, 't spiàcia na sapa.
Ar fur rivava 's dòni da bunura
purtanda 'r fagòt 'd pasta o piè sul l'ura
ciancianda cuc splision 't sòrt da 'nt i di
sednò t'avghivi 'r man laurè spedi.
Sarè e drubi u spurtèl, alvè e trè drèinta
't siua i pulmon, ma au Giuan u lacc piaz nèinta
l'è anuà che ògni tant tuca ausè 'r gumi
po' ui zguta u naz 'mè quand ch'i siuu 'r tumi.
Ant l'invèr 'mnivu a ciamèli masè i ghein
partiva cor cavà bianc tacà ar cartein
'vstì cme in anvidà an fèsta a Rivuli
va pian t'at taji Giuan, 'tèint ai scivuli!
A ist ura sarà zà strà au so paiz
que capita 'd parlèni coi cavi griz.*

Ritratto di Giovanni, panettiere al servizio del forno di Cagnoli, venuto dalla Lomellina, già avanti negli anni ma ancora pieno di energia. Lavoro duro quello del panettiere, giù dal letto nel cuor della notte per preparare il forno, pronto ad accogliere all'alba le donne che portato a cuocere il loro pane domestico, avvolto in una tovaglia bianca. Il calore del forno asciuga i

⁶ r0086. Copia di testo dattiloscritto su foglio A4, s.d. (ma 1977).
Ventiquattro versi endecasillabi a rima baciata.

Giovanni il panettiere

Giovanni il panettiere veniva da fuori
monferrino della Lomellina, un parlare pieno di impropri
dicono che fosse diviso dalla moglie
il motivo lo sa lui, chiederglielo fa lo gnorri
e bevuto l'ultimo bicchiere piuttosto piangeva
grattando il suo toscano spento, ti saluto, partiva.
Garzone a sessant'anni da Cagnoli
anche in riposo quelle braccia erano come molle
alzarsi di notte per il forno qualche Cristo ti scappa
ma qui, rotti i pennini, ti aspetta la zappa.
Al forno arrivavano le donne di buonora
portando il fagotto di pasta o prendere solo l'ora
cianciando qualche pizzicotto ti esce dalle dita
altrimenti vedevi le mani lavorare spedite.
Chiudere e aprire lo sportello, levare e mettere dentro
ti asciuga i polmoni, ma al Giovanni il latte non piace
e così ogni tanto gli tocca alzare il gomito
poi gli gocciola il naso come quando asciugano le tome.
Nell'inverno venivano a chiamarlo per ammazzare i maiali
partiva col cavallo bianco attaccato al carrettino
vestito come un invitato alla festa di Rivoli
va piano che ti tagli Giovanni, attento agli scivoloni!
A quest'ora sarà già sotterrato al suo paese
qui capita di parlarne coi capelli grigi.

polmoni, ma a Giovanni non dispiace il vino e ogni tanto un toscano, così come – lui separato dalla moglie – non disdegna di chiacchierare con le donne e talvolta di allungare una mano. Per arrotondare le magre entrate, poi, nella stagione invernale, il panettiere si trasforma in norcino, cioè in ammazzamaiali (*masaghein*) e, vestito come un signore, lo si vede passare in paese con il cavallo attaccato al carretto, fatto segno agli amichevoli sfottò dei conoscenti. [FC]

Er gat 'd Mariu, ra Criviala⁷

«Mama fam j'anròt!» Cà soua j'iaru diaz
tit l'an quarèizma, va bèin s'ra va nèint piàz:
«St'vai a fè di sic 'd muron me 't fas j'anròt!»
Mariu part scaròt a spali, 'n sac, siròt.

Muron vègg 'd duzèint an, dra ligna ui n'ïara
endz'uri l'à ampi u sac e turna andriara;
su mari e su surèla 'tur ra taura
tajavu u sfujùà anlùr, cor gat ch'u gnaura.

Beta si 'n sic, caudrein, grata ra stiva
andanda e 'mneinda 'r man cuicòz scundiva:
caciava j'anròt cri, plava e mangiava
pagaja 'r gat per chil, uà 'me ch' l'andava.

'Mni vègg l'azu 'd Vurpòt 'mzó fèj ra fèsta
'nt ra pèl di salamein va anca ra tèsta:
son anvidà Biaginu e ra Criviala
in butiglion d'in quart, sèint miater 'd buiala.

Mariu 'mni cà n'à 'n tòc ant ra gajöfa
facc si 'nt u so panet l'à oncc ra stöfa
tacaji l'aut au ciò 'r gat va fugnèji
s' l'à ausì ranchè u salàm j'è tucà arzièji.

Mariu j'à dacc er cheint con dra sausisa
r'à ampija 'd pavrunèin, 'r pì fòrt ch' ui fisa
cui rus dl'amiz Baciòc, tempèsta sicia
mangià sautava 'nt l'aria a coua dricia.

Fan nùacc a bati 'r gran cà 'd Gujermeta
da sèina j'è i fidiàj: cugia o furcheta?
Zghijavu dar casi 'nt er brùà 'd cunserva
cui ch' j'àn pruvà j'arjivu, nein ch'as serva.

Tracc zì antria 'mni long fùara dl'amzira
patron-na ambarasaja prùava chira:
«Sij gèint da mangè u lacc ant er schidiali!»
Mariu e Giròm dra fam criavu 'r buiali.

Tiranda ampis 'd cuicòz àn facc ra sipa
cucdein l'à cunvinà, 'mni 'n brùà da pipa.
Purtà na fritajeta a icc òm ch'i batu!
'R gat 'd Mariu, spicià 'r pèl, l'è andacc per ratu.

In una famiglia numerosa di contadini senza terra, la fame era di casa (*tit l'an quarèizma*), ciò nonostante, non mancava ai suoi componenti la voglia di consolarsi, ogni tanto, con un piatto prelibato come gli *anròt*, ossia gli agnolotti. E questo desiderio prorompe più che mai nel giovane Mario, spilungone magro e sempre affamato, tanto affamato da meritare il soprannome di Crivella, sinonimo di appetito insaziabile (questo Mario è il protagonista assoluto di un'altra poesia di questa silloge, *Mariu der Plicon*, r0566).

⁷ r0297, testo dattiloscritto su foglio A4, s.d. (ma 1980).

Nove quartine di endecasillabi a rima baciata.

Ra Criviala è soprannome affibbiato a un personaggio sempre affamato. In alessandrino, il termine designa 'il gheppio', un falchetto sempre avido di prede, razziatore implacabile di pulcini sulle aie delle cascine. Si veda, in questa stessa silloge, la poesia *Ra Criviala*, r531.

Il gatto di Mario, la Crivella

«Mamma fammi gli agnolotti!» A casa sua erano in dieci tutto l'anno quaresima, va bene se non va peggio:

«Se vai a raccogliere ceppi di gelso ti faccio gli agnolotti!» Mario parte scalotto a spalle, sacco, accetta.

Gelsi vecchi di duecento anni, di legna ce n'era alle undici ha riempito il sacco e torna indietro sua madre e sua sorella intorno alla tavola tagliavano la sfoglia allora, con il gatto che miagola.

Mette su un ceppo, pentola, gratta la stufa andando e venendo con le mani qualcosa nascondeva: rubava gli agnolotti crudi, pelava e mangiava l'ha pagata il gatto per lui, guarda come andava.

Venuto vecchio l'asino di Vurpòt bisogna fargli la festa nella pelle dei salamini ci va anche la testa sono invitati Biagino e la Crivella un bottiglione da un quarto, cento metri di budella.

Mario al ritorno ne ha un pezzo nella tasca fatto su nel suo fazzoletto ha unto la stoffa attaccati in alto al chiodo il gatto va a frugare se ha voluto togliere il salame gli è toccato rosicchiarlo.

Mario gli ha dato il conto con della salsiccia l'ha riempita di peperoncino, il più forte che ci fosse quelli rossi dell'amico Baciòc, tempesta asciutta mangiata saltava in aria a coda dritta.

Fanno notte a battere il grano a casa di Gujermeta per cena ci sono i tagliolini, cucchiaio o forchetta? Scivolavano dal mestolo nel brodo di conserva quelli che han provato ridevano, niente che serva.

Buttati giù interi e venuti lunghi fuori misura la padrona imbarazzata prova lei:

«Siete gente da mangiare il latte nelle scodelle!» A Mario e Girolamo dalla fame gridavano le budelle.

Tirando a riempirsi di qualcosa hanno fatto la zuppa qualcuno ha aggiunto il vino, venuto un ottimo brodo. Portata una frittatina a 'sti uomini che trebbiano! Il gatto di Mario, aspettate le pelli, è andato per topi.

Ma un altro affamato cronico di quella casa è il gatto, e il poeta si diverte a descrivere, in questo movimentato interno di cucina contadina, la partita doppia, giocata a colpi d'astuzia, tra Mario e il suo gatto, acquattato sotto il tavolo ma sempre pronto a sgraffignare qualcosa.

Si noti con quanta naturalezza Rapetti, in questo suo testo, inanelli e condensi tutta una serie di termini del lessico alimentare: dalla pasta fatta in casa (*anròt, fidiàj, sfujùà*) agli insaccati (*salàm, salamein, sausisa*), dalle stoviglie e suppellettili di cucina (*cugia, furcheta, butiglion, caudrein, casi, schidiali*) a vari alimenti e modi di mangiare (*pavrunein rus, brùà 'd cunsèrva, fritajeta, fè ra sipa, cunvinè*). [FC]

Duardu 'r furnè⁸

*I stavu 'nt San Bastiàn, sut ra campan-na
zì dai scarein ra pòrta, 'r bùagg dra tan-na
du stansji, bas e zura, scara 'd ligna
du fiji e 'n fiùà, 'ntar seing lavès ra ghigna.*

*Du fnèstri, l'ùagg ar fur e l'autr' a Tani
er pus l'è cà 'd l'avzein, cèsu l'è 'd cani
Duardu, 'n panatia, u dròm s' l'è fèsta
ra dònà vèind er vein, ciamavu Nèsta.*

*L'è nèint cme 'ncùà che 'r beivi 'l fan cor brigni
u teritòri anlùr l'ìara quèrt 'd vigni
i buivu anca 'r maznà, na vita cagna
purtavu Alsandia l'ìua 'nt ra cavagna.*

*Nazùala nò, cà soua 'mzó pistèra
creia ar maznà s' ui vig adria mangèra
l'ava anghignon j'uzia ch'i plicu, 'cc Cristu
chil bèiv tit l'an a cà, sòrt quand ch'j'ansistu.*

*Er Gal e 'r Quèru nò, e manc Curnaja
giugavu bati u sòd ant ra miraja
ra Sucietà r'è pen-na quand ch' l'è fèsta
vian vùaja 'd dùai ùav dir calu da Nèsta.*

*'Mni que da Casternùav que r'è frustiara
granda, na mòra, cc-naja, 'r fè aulantiara
ra gèint que n'àn per ticc, lasa ch'i digu
is dònì ar fur pì longa 'd cul ch'i vighu.*

*Duardu l'è mòrt giuvu, quarant'ani?
Csilé 't sòrti dar fur a l'aria 'd Tani.
Pià 'n fiùà 'nt i uardion Nèsta lia as cèina.
Da Genua 'mnivu zì a Santa Varèina.*

*Miliu visti da pitu smijava 'r papa
j'amiz, is maznà atùr, in gal ch'u scrapa
Duardu drubìjs j'ùagg s-cionfa ra tèra.
Dificil ra to stèila baratèra.*

Il ricordo di *Duardu* (Edoardo) il fornaio, che stava nel rione di San Sebastiano, fa affiorare la figura della moglie *Nèsta* (Ernesta), che gestiva una rivendita di vino assai frequentata, abituale luogo di ritrovo e di merende fra amici, alternativo alla Società di mutuo soccorso, che si affollava solitamente di domenica: *ra Sucietà r'è pen-na quand ch' l'è fèsta / vian vùaja 'd dùai ùav dir calu da Nèsta* (la Società è piena quando è festa, viene voglia di due uova sode, calano da Ernesta).

L'importanza del vino nella società contadina è risaputa, ma il poeta sottolinea come lo stesso

⁸r0335, copia di testo dattiloscritto su foglio A4, s.d. (ma 1980).
Otto quartine di endecasillabi a rima baciata.

Edoardo il fornaio

Abitavano in san Sebastiano, sotto la campana
giù dagli scalini la porta, il buco della tana
due stanze, da basso e di sopra, scala di legno
due figlie e un figlio, in cinque a lavarsi la faccia.

Due finestre, l'occhio al forno e l'altro al Tanaro
il pozzo è a casa del vicino, il cesso è di canne
Edoardo, un panettiere, dorme se è festa
la moglie vende il vino, la chiamavano Nèsta.

Non è come oggi che il bere lo fanno con le prugne
il territorio allora era coperto di vigne
bevevano anche i bambini, una vita cagna
portavano ad Alessandria l'uva nella cavagna.

Nazùala no, a casa sua bisogna pestarla
grida ai bambini se li vede intenti a mangiarla
aveva in uggia gli uccelli che beccano, 'sti cristi
lui beve tutto l'anno a casa, esce solo quando insistono.

Il Gallo e il Quèru no, e manco Cornaglia
giocavano a battere il soldo contro il muro
la Società è piena quando è festa
viene voglia di due uova sode, calano da Ernesta.

Venuta qui da Castelnuovo qui è forestiera
alta, una mora, ben pettinata, il fare socievole
la gente qui ne ha per tutti, lascia che dicano
'ste donne al forno più lunga di quello che vedono.

Edoardo è morto giovane, quarant'anni?
Lì esci dal forno all'aria di Tanaro.
Assunto un figlio nelle guardie Ernesta lei si pettina.
Da Genova venivano giù a santa Varena.

Milio vestito da 'tacchino' sembrava il papa
gli amici, 'sti bimbi attorno, un gallo che si pavoneggia.
Se Edoardo aprisse gli occhi scoppia la terra.
Difficile barattare la tua stella.

territorio del paese di Villa del Foro fosse un tempo costellato di vigne (vedi la poesia r0736, *I vein dra Vila*), per cui diverse famiglie vinificavano in proprio e molte portavano l'uva a vendere sul mercato di Alessandria.

Il motivo ricorrente dell'economia contadina (parsimonia che spesso tracima in avarizia) ricompare con forza nella quartina che mostra il paesano *Nazùala*, tutto teso a sfruttare al massimo il frutto della sua vignotta, con cui riesce a produrre il vino ad uso di famiglia e per non sprecare nemmeno un acino arriva a sgridare i bambini colti a mangiare l'uva e a maledire gli uccelli che vengono a beccargli i grappoli. [FC]

Ra Bèla Ruzina⁹

*Diz ch' j'ìara trè ustereji 'n facia ar caster
pre i uiduu e i mal merià j'è 'r ch' 'd pulaster
's fèrma i caret ch'ì pòrtu ra verdira
er berli, zùabia e sabet, fan ra bira.*

*Pì tancc son der Castlàs ch'ì vianu vèindi
urtaja dra stagion, ùav fres-c coi lèindi
cucdein dra Vila pòrta 'r so marèini
'n capon o cuicòz d'aut, luvòt da sèini.*

*Da culasion ticc peju u tond 'd bizeca
ra bira o vein cui viader sèimp an seca
Ruzina cur dar tauri sèrvi icc òmi
S'ì tucu rangia 'r viasti e zgonfia u stòmi.*

*Clèint fin pari e fiù, 'l queintu tant vòti
Vurpòt ul trùava gist, te 'nviaci 't zbòti
Bagein, sèimp chiart u sòd, spèind manc na bija
ra dòna lia r'è 'csé, va a simpatia.*

*Mansunavu fina 'n prèvi, don Pazein
cavi bianc, pì car er bèivi che i bazein
j'amiz pasavu 'n schi per sèinti mesa
Ruzina, quand che 'r creja lia 'l caresa.*

*Dra gèint ch'ui va manc pèrs na sapà 'd tèra
smèinu sicòt e mangiu cme tèimp 'd uèra
vujavu 'r partafùaj per sèintsi òmi
ra dòna a cà taziva con mà u stòmi.*

Un'osteria nel cuore vecchio di Alessandria, tra l'ospedale e il carcere, frequentata dai paesani che portavano frutta e verdura al mercatino che si svolgeva nella piazzetta antistante (oggi piazza don Soria). La poesia descrive bene l'animazione che si ripeteva due volte la settimana, il giovedì e il sabato. Carretti con la merce stipata in ceste e cassette, polli nelle stie, un via vai continuo di venditori e compratori.

⁹ r0343, testo dattiloscritto su foglio A4, s.d. (ma 1980).
Sei quartine di endecasillabi a rima baciata.

La Bella Rosina

Dice che c'erano tre osterie in faccia al carcere
per i vedovi e i mal maritati ci sono i culi di pollo
si fermano i carretti che portano la verdura
gli escrementi, giovedì e sabato, fanno mucchio.

I più sono di Castellazzo che vengono a vendere
ortaggi di stagione, uova fresche e endici
qualcuno della Villa porta le sue amarene
un cappone o qualcos'altro, refurtiva da cene.

Per colazione tutti prendono un piatto di trippa
la birra o vino quei bicchieri sempre in secca
Rosina corre fra i tavoli a servire 'sti uomini
se toccano sistema i vestiti e gonfia il petto.

Clienti anche padre e figlio, lo raccontano tante volte
Vurpòt lo trova giusto, tu invece sbotti
Bagino, sempre a corto di soldi, spende manco una biglia
la donna lei è così, va a simpatia.

Citavano perfino un prete, don Pasino
capelli bianchi, preferiva il bere ai baci
gli amici gli passavano uno scudo per sentire la messa
Rosina, quando lui grida, lei lo accarezza.

Gente che gli va manco persa una zappata di terra
seminano zucchini e mangiano come in tempo di guerra
vuotavano il portafoglio per sentirsi uomini
la moglie a casa taceva con mal di stomaco.

Gente di campagna che si alza presto al mattino e che non manca di affollare i tavoli della Bella Rosina: questo il nome della *piòla*, in onore della prosperosa e furba proprietaria. Piatti fumanti di trippa per colazioni sostanziose innaffiate da tante bottiglie di vino o di birra. Ma è l'ostessa l'anima del commercio e l'oggetto del desiderio di quegli uomini: vedovi e malmaritati che non lesinano complimenti e manate sul sedere. Capaci anche, a dispetto della loro abituale avarizia che li fa lesinare sul mangiare (*smèinu sicòt e mangiu cme tèimp 'd uèra*) di vuotarsi il portafoglio per una scappatella che li faceva sentire uomini. [FC]

I cizi di mòrt¹⁰

*Nuvèinber, di que, favu cùazi i cizi
«E bèin, j'at mangià i mòrt?» Sèinti 'csé 't dizi
«Am son anpi cme 'n ghein» fa ra barbòta
«cà meia tianu ancur ròbi 'd na vòta».*

*Sentivu di ch' andavu près l'izansa
nein sapa di 'r mutiv, quala sustansa
'n surchet l'àn ticc con i fazùa 'nt er vigni
zgranavu 'ns l'èra, sec, 'r baston t'at spigni.*

*Ij divu i ciucalein, qualmèint sunavu
maznà, na pianta 'n man, a ra scrulavu divu
ch' j'è 'r j'anmi 'ndrèinta, vrvu sèinti
ra rèiz ciccia sut tèra, 'r vuz 't j'anvèinti.*

*«Dèm i mòrt di vòcc pòver mòrt», ciamavu
da fanciòt giravu 'r curt, 'cc vègg quintavu na
casirà da 'ns l'is, parà ra cupa
'd maten-na, nùav dìaz uri, 'n gir sa trupa.*

*J'òmi 'n casi ij la davu a l'ustereia
'nt ra Sucietà listes, per nèint dan veia
Camagnein, Geniu 'd Ghicina, dùai grata
pì car di casi 'n gir, nein mòrt ch' ai squata.*

*I mòrt que ij festegiavu zà u di prima
ra nùacc tra i Sant e i Mòrt, 'r cà con sa stima
drisà 'r camein cou sic 'd muron, 'd gazeia
cariaji vùaji atùr, braza ch' ai seia.*

*Ticc a drumì i mòrt 'mnivu a scaudèsi
squazi che t' avi pau, 'd uardè, ausèsi
Camilu, ra matein, trèi bòt alvavu
fa u liacc, beta sì i cizi, 'r biastji, 'ndavu.*

*Seing uri j'è ra mesa, quancc ruzari
per ist, per cul, per l'aut, pari e mari
i mòrt avu u to liacc per ripuzèsi
ra taura pronta per rifucilèsi.*

Nel giorno dei morti in paese si usava mangiare i ceci. Nessuno sapeva dire il motivo di tale tradizione certo antica, ma ogni famiglia rispettava l'usanza tramandata dai vecchi, rivendicandone quasi la sacralità: *cà meia tianu ancur ròbi 'd na vòta* (a casa mia ci tengono ancora alle cose di una volta). Del resto, tutti quanti coltivavano un po' di legumi (fagioli, ceci), nell'orto o negli interfilari della propria vigna di famiglia. Fatti seccare sull'aia, venivano sgranati con l'uso del bastone da trebbia (correggiato, in dialetto *cavalìa*). La pianta secca di ceci, carica

¹⁰ r0411. Testo dattiloscritto su foglio A4, s.d. (ma 1982).

Tredici quartine di endecasillabi a rima baciata.

Già pubblicato su LT: 106-109.

I ceci dei morti

Novembre, di questi giorni, facevano cuocere i ceci
«Ebbene, hai mangiato i morti?» Senti che così dicono
«Mi son riempito come un maiale» fa la cantilena
«a casa mia ci tengono ancora alle cose di una volta».

Sentivano dire e seguivano l'usanza
nessuno che sappia dire il motivo, quale sostanza
un solchetto ce l'hanno tutti coi fagioli nelle vigne
li sgranavano sull'aia, secchi, col bastone te la sbrighi.

Li chiamavano campanellini, talmente suonavano
da bambini, una pianta in mano, la scrollavamo
dicevano che ci sono le anime dentro, volevamo sentirle
la radice succhia sotto terra, le voci te le inventi.

«Datemi i morti dei vostri poveri morti», chiedevamo
da ragazzi si giravano i cortili, 'sti vecchi raccontavano
una mestolata sull'uscio, parata la scodella
di mattina, le nove o le dieci, in giro 'sta truppa.

Agli uomini una mestolata la davano all'osteria
alla Società lo stesso, la danno per niente
Camagnino, Genio di Ghicina, due ladruncoli
preferiscono le mestolate in giro, nessun morto che li scopra.

I morti qui li festeggiavano già il giorno prima
la notte tra i Santi e i Morti, le case con questa stima
rinforzato il camino col ceppo di gelso o di gaggia
sedie attorno vuote, brace che ce ne sia.

Quando tutti erano a dormire, i morti venivano a scaldarsi
quasi ti prendevi paura, di guardare, di alzarti.
Da Camillo, alla mattina, si alzavano alle tre
fatto il letto, messi sul fuoco i ceci, [dato da mangiare a] le bestie, si andava.

Alle cinque c'era la messa, quanti rosari
per questo, per quello, per l'altro, padre e madre
i morti avevano il tuo letto per riposarsi
la tavola pronta per rifocillarsi.

di baccelli, scossa nelle mani dei bambini, suonava come un tirso dei Coribanti ed ecco che, emergendo spontaneamente da chissà quale arcaica rimembranza culturale, scattava l'associazione con le anime dei morti che stanno sotto terra, al livello delle radici, e presiedono alla fertilità (*divu ch' j'è 'r j'anmi 'ndrèinta, 'vriu sèinti / ra rèiz ciccia sut tèra, 'r vuz 't j'anvèinti...*, dicevano che ci sono le anime dentro, volevamo sentirle / la radice succhia sotto terra, le voci te le inventi).

La poesia rimarca con efficacia il ruolo delle tradizioni all'interno della cultura di paese (*Sentivu di ch' andavu prèss l'izansa / nein sava di 'r mutiv, quala sustansa...*, sentivano dire e seguivano l'usanza / nessuno che sappia dire il motivo, quale sostanza), il loro replicarsi di generazione in generazione, anno dopo anno, come si recita una cantilena (*ra barbòta*), come il rosario recitato tutte le sere d'inverno nelle stalle dei contadini più osservanti. [FC]

*'Mni cà, cizi son cùacc, va au simitiari
limein e fiù 'ns er tombi, listrè 'r cìari
«Strugèisu 'r chi da viv aulùà 'd tant bali!»
zgarbu dabon cèrt dònì, prighè 'r vali?*

*«'N paternòster cula pòvra mi mari
in paternòster cul pòver mi pari
in aut paternòster a san Baudulein
san Ròc, santa Varèina..., Damian, pì nein?»*

*'Nt ra stala du Sargèint maten-na e sira
zningià 'ns na bala 'd paja 'mniva dira
ar pòst 'd dì: «Nun-che-ti-nòra-nòstri-am»
Cein diva: «Ans ra casen-na u j'è du stram».*

*Cà di Plicon listes, Pidras ui tniva
ciama rispondu 'nsèma, ton dra piva
Mariu, fanciòt, strigiava i còrni ar vachi
sturbà fermavu lé, spiciè quand 't stachi.*

*'S barbòti lé finivu 'n primavèira
tacà lé-'n-mèz mulavu lé ra teira
ra sira saru j'ùagg, 'r mangè 'ns ra taura
'd ruzari ancùà n'àn dicc, aba nèint paura.*

Tornati a casa i ceci sono pronti, si va al cimitero
lumini e fiori sulle tombe, lucidare le effigi
«Gli pulissero il culo da vivi invece di tante balle!»
urtano davvero certe donne, pregare serve?

«Un padrenostro a quella povera mia madre
un padrenostro a quel povero mio padre
un altro padrenostro a san Baudolino
san Rocco, santa Varena..., Damiano, più nessuno?»

Nella stalla del Sergente mattino e sera
inginocchiati su una balla di paglia diventava dura
al posto di dire: «nunc et in hora mortis nostrae Amen»
Cino diceva: «sulla cascina c'è dello strame».

A casa di Plicon lo stesso, Pidras ci teneva
chiama e rispondono insieme, tono della piva
Mario, ragazzo, puliva i corni alle vacche
disturbato si fermava lì, ad aspettare quando stacchi.

Queste cantilene finivano in primavera
cominciati i lavori dei campi mollavano lì la tela
alla sera chiudono gli occhi, col mangiare in tavola
di rosari ne hanno già detti oggi, non aver paura.

L'azi¹¹

*Braji s-ciancaji 'nt er chi son i plandron
braji s-ciancaji 'nt i znugg i laurason
setèimber sià 'r j'arvèji brizu 'r rivi
vèinter e fim ant j'ùagg, miàj l'òst se 't buivi.
Vèinter mas-cc tira trèi dì
s' l'è fimèla va drumì
Na vòta avu pòc tèimp bèivra ansetà
buivu l'azi, cincin-na, mangià frità
mèilji 'ns l'èra, 'r vigni, da rompi 'r stubji
du vacheti piemuntèizi magri e scubji.
'Mniva dai Uiji l'azu vèindi l'azi
pròpi 'cc dì que, filòsera sì per zì
vasià e damigian-ni spiàciu 'r vein nùav
siuà 'r j'ultim butigli bateinda 'r cùav.
Dizu nèint da ra vergògna, mes-cia o sicc
biceron an mèz dra taura buivu ticc
ampivu d'èua fresca tirà dar pus
'n dija d'azi friziva e dava u rus...
Purtavu ancasé lé-'n-mèz cor butiglion
na j'è ch' il bitavu au su, aucc dar muron
setèimber vian der spèrli ancur ch' ut briza
a siè 'mzó trè 'r capè e ra camìza.*

L'aceto è un liquido acido ottenuto grazie all'azione di batteri del genere *Acetobacter*, che in presenza di aria ossidano l'etanolo contenuto nel vino, o in altre bevande alcoliche fermentate. Poiché impedisce ai microrganismi di svilupparsi, viene utilizzato per mettere sottaceto carne, pesce, frutta, funghi, e molti ortaggi, come cipolle, cetriolini e cavolfiori. La facilità di preparazione e il basso costo di questo condimento lo rendevano molto diffuso nell'alimentazione contadina. In questa poesia l'aceto viene descritto come surrogato povero del vino, e utilizzato perciò per calmare la sete quando quest'ultimo veniva a mancare.

Il venditore di aceto, come altri commercianti ambulanti di quel mondo, compariva nel momento in cui vi era una reale necessità del suo prodotto, alla fine dei grandi lavori estivi, quando tutte le bottiglie di vino della precedente vendemmia

¹¹ r0455. Copia di testo dattiloscritto su foglio A4, s.d. (ma 1983).
Dieci quartine di endecasillabi e un distico a rima baciata.

L'aceto

Brache strappate nel culo sono i pelandroni
brache strappate nelle ginocchia i faccendonni
settembre falciati i rovi bruciano le rive
vento e fumo negli occhi, meglio in osteria se bevevi.

*Vento maschio tira tre giorni
se è femmina va a dormire.*

Una volta avevano poco tempo per bere da seduti
bevevano l'aceto, l'annacquato, mangiato frittata.
melighe sull'aia, le vigne, le stoppie da rompere
due vacchette piemontesi magre e male assortite.
Veniva da Oviglio con l'asino a vendere l'aceto
proprio di questi giorni, fillossera su per giù.
botti e damigiane aspettano il vino nuovo
prosciugate le ultime bottiglie trebbiando i covoni.
Non lo dicono per la vergogna, annacquato o prosciugati
bicchierone in mezzo al tavolo bevevano tutti
riempivano d'acqua fresca tirata su dal pozzo
un dito d'aceto frizzava e dava il rosso.
Lo portavano anche nei campi col bottiglione
alcuni lo mettevano al sole, altri sotto il gelso
a settembre vengono ancora sprazzi [di sole] che ti bruciano
a falciare bisogna togliere il cappello e la camicia.

erano state vuotate: vasìa e damigian-ni spiáciu 'r vein nùav / siuà 'r j'ultim butigli bateinda 'r cùav (botti e damigiane aspettano il vino nuovo / prosciugate le ultime bottiglie trebbiando i covoni).

Trattandosi di bevanda dissetante poteva sorgere il dubbio se lo fosse più del vino: *Liavli pì tant ra sèj l'azi mes-cc o 'r vein?* (Toglie di più la sete l'aceto annacquato o il vino?). In ogni caso, essendo meno costosa, permetteva di togliere la sete pur mantenendo il gusto nobile della bevanda da cui derivava.

Col nome di *posca* la bevanda era in uso già nell'antica Roma, diffusa presso il popolo ed i legionari per via della sua economicità. La si ricavava miscelando acqua e aceto, ottenendo così un dissetante leggermente acido, e dalle proprietà disinfettanti. L'offerta di una spugna imbevuta di posca da parte dei soldati a Gesù morente fu forse fatta per pietà e non per disprezzo.

«Dopo questo, Gesù, sapendo che ogni cosa era stata ormai compiuta, disse per adempiere la Scrittura: "Ho sete". Vi era lì un vaso pieno d'aceto; posero perciò una spugna imbevuta di aceto in cima a una canna e gliela accostarono alla bocca. E dopo aver ricevuto l'aceto, Gesù disse: «Tutto è compiuto!». E, chinato il capo, spirò» (*Vangelo di Giovanni* 19, 28-30). [PM]

«Taz, èj mangià 'r Cmein vùai cantunia
 pugià 'r fèr a suta 'r mur dròmi da 'n pìa!»
 «Se u to sidùr 'l vendisa Mucafiga
 cambeia amstia, dev piès in outra briga!»
 'R cantunia l'à i fòs da-dsà e dlà dra strà
 erbàs e spen-ni ch' it rompu 'r rèini e 'r frà
 ma chil l'à 'n fèr vilein e l'auter 'd tòla
 da 'd svèins ra cù, chì 'ndriara, 'r spen-ni ui scròla.
 «Liavli pì tant ra sèj l'azi mes-cc o 'r vein?»
 «Son balì, cme l'òs an buca, bèivi zazein!»
 Turnà au discurs dl'azi Pidrein s'arpeia
 chil nèint vergògna a dil e fè ra speia
 il buivu ticc, cuilà cor vigni e sèinsa
 anca da invèr, tempstà 't fai penitèinsa.
 Setà 'nt ra stala plavu der maliasi
 fùaji ar biastji, gambi pre 'r fùa, cme 'r puasi
 stavu sèinti 'r listòrji ch' it quintavu
 butiglion ans ra fnèstra, 'mni sèi cimpavu.
 Giugavu a pisa-l'aut cà da ra scùara
 'ns ra strà, vutà dar fòs, facc sigugnùara¹²:
 «Bravu fanciòt, ar prim dag ra midaja!»
 'R cartein dl'azi, sta vègia s è fermaja.

¹² Sigògna, sigugnùara è la tromba da vino, usata per travasare il vino.

«Taci, avete mangiato il Comune voi cantonieri
il ferro appoggiato sotto il muso dormite in, piedi!»
«Se il tuo sudore lo vendesse Moccaciga
cambierebbe mestiere, deve prendersi un'altra briga!»
Il cantoniere ha i fossi di qua e di là dalla strada
erbacce e spine che ti rompono le reni e la falciata
ma lui ha una falce veleno (potente) e l'altro di latta
dà sovente la cote, culo indietro le spine le scolla.
«Toglie di più la sete l'aceto annacquato o il vino?»
«Son balle, come il nocciolo in bocca, bere digiuno!»
Tornato il discorso dell'aceto Pierino si riprende
niente vergogna lui a dirlo e far la spia
lo bevevano tutti, quelli con le vigne e senza
anche d'inverno, tempestato fai penitenza
Seduti nella stalla spellavano le meligacce
foglie alle bestie, gambi per il fuoco, come i tralci tagliati,
stavano a sentire le favole che ti raccontavano
bottiglione sulla finestra, venuta sete succhiavano.
Giocavano a piscia-in-alto [tornando] a casa da scuola
sulla strada, voltati al fosso, fatto pompetta:
«Bene ragazzi, al primo do la medaglia!»
Il carrettino dell'aceto, 'sta vecchia s'è fermata.

'R pusau 'd Pietro 'd Tamanari¹³

*Beta u divertimèint con l'interèsi
an Tani i pes san pì 'nuanda lughèsi
ticc i fundon ciuncion-nu, rami e sepi
'r pusau va zì ranchèj damèz ar tepi.
Minca d'uai di partivu 'mneinda l'invèr
uat uri ar campanein, umbri, rèizi che cèr
tucava parti prim der j'auter squadri
'd Ces-c, Nadal, 'd j'aucc dra Ròca, giornà ladri.
Se lur van sì 't vai zì, o viceversa
giluz, e stèj après na giornà pèrsa
't parti con ra butiglià e 'r mangè driara
ra galavèrna scrus, er fià ch'u zàra.
Da ra poncia 'd Bèrb fina au rì Sabiunè
ien au rem, l'aut ar pusau, d'uai ciunciunè
Pietro 'd Tamanari, Bastianon, Fiuràn
Giuzèpe 'd Gipòt, a turnu pusau an man.
Tiranda sì l'èua prèind 'tur ar pertion
ra rèj, ra fùaja drèinta, dvèintu 'n giason
'mzó rompi dlonc sta crusta con er purùà
fa tant d'amni pì spesa 'mzó vischè 'r fùà.
Mezdi cala zì ien per rami sechi
'ns ra gèra na gran fim, vischèj 'mzó 't lechi
riva 'r burcià con j'aucc a zmarinèsi
't smeji 'nt in auter mond, cor fùà, scaudèsi.*

La necessità, unita al gusto di procurarsi cibo in modo gratuito (e divertente), induceva alcuni uomini del paese a praticare forme di pesca non propriamente lecite. Il pusau o guada è una piccola rete a sacco sistemata al fondo di un'apposita pertica con la quale è possibile spazzolare la sponda sommersa del fiume operando dalla barca. Nei periodi di intenso freddo invernale quando il pesce se ne sta fermo tra le alghe delle rive, diventava facile catturarne quantità notevoli, da rivendere poi a eventuali acquirenti o da portare agli osti in cambio di ribòte (grandi abbuffate) organizzate col gruppo degli amici.

Tale forma di pesca non era comunque priva di difficoltà, perché praticata in condizioni disagiate affrontando un gelo pungente che rendeva problematica l'esecuzione di manovre altrimenti semplici.

Le difficoltà e i disagi venivano però compensati da momenti di allegra convivialità vissuti con i personaggi del gruppo accampati intorno a un fuoco acceso sulle sabbie della riva, nell'atmosfera metafisica, quasi magica, del fiume invernale.

¹³ r0514. Testo dattiloscritto su foglio A4, s.d. (ma 1984).
Quattordici quartine di endecasillabi a rima baciata.

La guada di Pietro di Tamanari

Metti il divertimento con l'interesse
nel Tanaro i pesci non sanno più dove nascondersi
sondano tutti i fondoni, rami e ceppi
la guada va giù a cercarli tra i muschi.
Ogni due giorni partivano venendo l'inverno
alle otto al campanile, ombre, appena chiaro
gli toccava partire prima delle altre squadre
di Cesco, Natale, degli altri della Rocca, giornate ladre.
Se loro vanno su tu vai giù e viceversa
gelosi, e stargli appresso una giornata persa
parti con la bottiglia e il mangiare dietro
la galaverna scricchiola, il fiato gela.
Dalla punta di Belbo fino al rio Sabbione
uno al remo, l'altro alla guada, due a pungolare
Pietro di Tamanari, Bastiano, Fiore
Giuseppe di Gipotto, a turno con la rete in mano.
Tirando su l'acqua prende intorno alla pertica
la rete, la foglia dentro, diventano un ghiacciolo
bisogna rompere subito 'sta crosta col falcetto
se fa tanto di ispessirsi bisogna accendere il fuoco.
A mezzogiorno scende uno a raccogliere rami secchi
sulla ghiaia un grande fumo, [per] accenderle devi sudare
arriva il burchiello con gli altri a scongelarsi
ti sembra un altro mondo, col fuoco, a scaldarsi.

Lo spirito d'avventura, unito alla speranza di poter rientrare la sera con un grosso bottino di pescagione stimolava la compagnia di amici a perseverare nella pesca per tutto il pomeriggio, fino al buio.

A volte la festa veniva rovinata dall'inaspettato intervento dei guardiapescia, con conseguenti salate multe da dover pagare, e la rinuncia alla programmata baldoria a casa dell'oste. Le guade furono poi proibite negli anni Cinquanta, anche per la facilità con cui si riusciva a catturare il pesce nei periodi di 'fregola'.

La stagione invernale offriva tuttavia altre opportunità di procurarsi cibo gratuito, alternando la caccia alla pesca, e sempre nel clima di amichevole svago condiviso da uomini momentaneamente sollevati dai duri impegni dei lavori agricoli.

I versi finali della poesia, dove il protagonista Pietro impara a pescare le carpe usando come esca le amarene, sembrano voler ulteriormente sottolineare il rapporto intimo allora esistente tra uomini e natura, invitandoci a considerare gli spazi selvaggi estesi lungo le rive del fiume non solo come occasioni di momenti ricreativi, ma anche come luoghi in cui diventava possibile incrementare la non certo abbondante disponibilità di cibo per gli allora abitanti del piccolo paese.
[PM]

Bastiàn fa rusti l'arèing e i salamein
zlipà ra bergunzùara in tòc aprein
'mzó stè lingiar, e tiani dricc ra buta
'n grapein l'è miàj che tit se u naz u zguta.
Pùà davu fina nùacc, veint chilu, tranta
na vòta, siàz genai, rivà a quaranta
seinc carpi, rèst quajaster, barb, n'anguila
ùat chilu sut na sepa, trèi culp 'd fila.
Rivà da ra Berbon-na j'è 'mnì paura
't sai mai s'it vighu o nò, cucdein che 'r baura
dvèntà pesca pruibija dòp ra uèra
cui pes j' àn pià u santia, 'n smes 'd fiòca 'n tèra.
Ma na vòta 'nt er pusau ij son chèincc lur
pagà mila liri prein, rangèra ar vur
'r grup 'd Camagna drià i Rivon, lur Parazi
rivà dùai guardiapessa, paga e tazi.
Duvivu truvès au Tripulì, da l'òst
rusti l'anguila e 'r carpi, ciapà 'nt icc pòst
'mnì cà pì presta, cor pivi drèinta u sac
dùai febrai sinquantaseing per l'armanàc.
Son mèiz ch' ui gira 'r j'an-nji, pusau e s-ciòp
der vòti fin ra liaver ch' ra va ar galòp
Bastiàn ra vig a giac, contra ra riva
«Vig zà 'r siguli frizi» ripetiva.
Fiuràn, tracc l'ùagg adòs, u r'à puntaja
scapava u reji, tira, r'à zbagliaja
quat saut trè l'aut dra fiòca r'è scumparsa.
'R pusau l'è suta 'r pòrti, 'n lign che 'r marsa.
Pietro ra cà du fnèstri uardu Tani
vist a pasè er j' èui 'd sesant'ani
diznanda ansèma ai pes, an barca 'r sèini
l'à 'mprèiz a ciapè 'r carpi cor marèini.

Bastiano fa arrostire l'aringa e i salamini
scarta la gorgonzola un pezzo per uno
bisogna stare leggeri, e tenere diritta la bottiglia
un grappino è meglio di tutto se il naso gocciola.
Poi ci davano fino a notte, venti chili, trenta
una volta, sei gennaio, arrivati a quaranta
cinque carpe, il resto cavedani, barbi, un'anguilla
otto chili sotto un tronco, tre colpi di fila.
Arrivati dalla Berbona hanno avuto paura
non si sa mai se ti vedono o no, qualcuno che abbaia
è diventata pesca proibita dopo la guerra
quei pesci hanno preso il sentiero, quattro dita di neve a terra.
Una volta nella guada ci sono caduti loro
pagato mille lire per uno, l'hanno sistemata al volo
il gruppo di Camagna dietro i Rivoni, loro al Parasio
arrivati due guardiapesca, paga e taci.
Dovevano ritrovarsi al Tripoli, dall'oste
a arrostire l'anguilla e le carpe, prese in quei posti
tornati a casa più presto, con le pive nel sacco
due di febbraio del cinquantacinque per l'almanacco.
Sono mesi che girano le anatre, guada e fucili
a volte fino la lepre che va al galoppo
Bastiano la vede accucciata, sotto la riva
«Vedo già le cipolle friggere» ripeteva.
Fiore, buttato l'occhio addosso l'ha puntata
gli scappava da ridere, tira, l'ha sbagliata
quattro salti a sollevare della neve è sparita.
La guada è sotto il portico, un legno che marcisce.
La casa di Pietro ha due finestre che guardano Tanaro
ha visto passare le acque di sessant'anni
desinando insieme ai pesci, in barca le cene
ha imparato a prendere le carpe con le amarene.

Pulèinta cou sancrau¹⁴

*Ra fim 'd cudghein e còj vian l'èua an buca
pulèinta 'nsima dl'ass suta chi tuca
sèint viarz ant l'òrt, l'invèr per na famija
fiucanda, masà 'r ghein, ra fam r'è 'mpija.*

*Favu u strafricc 'd sigula ciapilaja
'n spi d' aj gnacà, cunsèrva riguilaja
tajà 'n viarz dir, bianc, lavà, zi 'nt er padlein
dventà pàser, diaz minit, beta 'r cudghein.*

*Giontji mèz cugia 'd sicher e mèz d'azi
bùjli 'ns er fùa in'ura e l'è cuzi
sancrau con ra pulèinta, bon anca 'r pan
per digiril 'mzó sòrti, di rògg da can.*

*Pulèinta e viarz, cou salamein o sèinsa
an miadia... ticc i di, na penitèinsa
'r cudghein l'è fèsta gròsa, 'r guist t'al sèinti
tucava 'n tòc pi gròs, cme du pulèinti.*

*Sèimp ant l'invèr 'r marlis fava ra nùava
patati arziaji dai rat, 'r cupòt ui trùava
lapavu drèinta e atùr, ans ra canizu
cicè 'r j' arèschi 'ncura-dès il dizu.*

*Pulèinta e arèing, pulèinta e bergunzùara
cuntèint 'd sèinti l'udùr ans l'is da 'd fùara
pulèinta cor bitiar, na prèiza 'd sicher
pulèinta e lacc, zgajèinta u diau Berlicher.*

*'R butiè masanda 'r ghein zleingua ra grasa
fa da bitiar e ùari, csi ui na pasa
catavu ticc, vendiva ancasé i grasein
pulèinta e grasein, fermagg, mai vansà nein.*

*Na vòta fè 'r marlis j'ìara 'r ciapùli
bitavu a mùaj, pr'alvèj ra pèl, er ciuli
son cui ch' is vizu nèinta, mai facc ermèint
famiji ch' j'à jità ra Cruz, pià i nusèint.*

Questa poesia, nelle sue otto quartine, sa mirabilmente condensare tante cose tutte pertinenti al tema (la fame e l'abbondanza) del nostro progetto. Ci offre in primo luogo (quartine 2 e 3) una ricetta in piena regola: quella della polenta con i cavoli in agrodolce (*sancrau*), ma nello stesso tempo ci spalanca un magnifico affresco dell'inverno contadino sub specie culinaria, denso di colori odori sapori, ma del tutto esente dall'insopportabile retorica sulla bontà della cucina povera d'una volta.

Già solo i primi quattro versi scandiscono con fisica evidenza i caposaldi del mangiare d'inverno: la succulenza del cotechino fumante con i cavoli e della polenta appena scodellata, l'importanza nell'alimentazione contadina delle verze coltivate nell'orto domestico, la coltre di neve che tutto ricopre e che potrebbe mettere in crisi il fragile equilibrio di un'economia di sussistenza, se non intervenisse, al momento giusto (tradizionalmente a metà gennaio, per sant'Antonio), la risorsa maiale, a sconfiggere l'avversario di sempre: la fame, dando persino un'illusoria sensazione di abbondanza (il grasso di Carnevale contro il magro dei cavoli, del merluzzo e delle aringhe).

¹⁴ r0522. Testo dattiloscritto su foglio A4, s.d. (ma 1984).

Otto quartine di endecasillabi a rima baciata.

Già pubblicata in LT: 126.

Polenta con crauti

Fumo di cotechino e cavoli viene l'acquolina in bocca
polenta sopra l'asse sotto a chi tocca
cento cavoli nell'orto, l'inverno per una famiglia
quando nevicava, ammazzato il maiale, la fame è riempita.

Facevano il soffritto di cipolla tritata
uno spicchio d'aglio schiacciato, conserva regolata
tagliata una verza dura, bianca, lavata, giù nel padellino
rosolato, dieci minuti, metti il cotechino.

Aggiungi mezzo cucchiaino di zucchero e mezzo di aceto
bollilo sul fuoco un'ora ed è cotto
crauti con la polenta, buono anche col pane
per digerirlo bisogna uscire, dei rutti da cane.

Polenta e cavoli, col salamino o senza
in media... tutti i giorni, una penitenza
col cotechino è festa grossa, il gusto lo senti
toccava il pezzo più grosso, come due polente.

Sempre nell'inverno il merluzzo faceva la novità
patate rosicchiate dai topi, il grilletto le trova
leccavamo dentro e intorno, sulla fuliggine
'Succhiare le lische' ancora adesso si dice.

Polenta e aringa, polenta e gorgonzola
contenti di sentire l'odore sull'uscio da fuori
polenta col burro, una presa di zucchero
polenta e latte, ustiona il diavolo Berlicher.

Il bottegaio ammazzando il maiale scioglie il grasso
fa da burro e olio, così gliene passa
lo compravano tutti, vendeva anche i ciccioli
polenta e ciccioli, formaggio, mai avanzato niente.

Una volta a fare il merluzzo c'erano i pomodori secchi
le mettevano a mollo, per levargli la pelle, i fessi
sono quelli che non ricordano, mai fatto caso
famiglie che la Croce ha aiutato, presi gli innocenti.

Segue una precisa e saporosa descrizione dei diversi modi di accoppiare la polenta con i cibi poveri della quotidianità: dal merluzzo nel sugo con patate alle aringhe, al gorgonzola, ma anche polenta col burro (magari unendovi un po' di zucchero) o col latte bollente.

Bastano pochi versi, a Rapetti, per comunicare la monotonia di un regime alimentare protratto per mesi a base di polenta e pesce salato all'interno del 'paese della fame'. Di qui, il giustificato senso di festa che accompagnava l'arrivo sulla tavola della carne di maiale sotto forma di salami, salamini, salsicce, cotechini. Il poeta conosce per esperienza diretta quel mondo della penuria e della sobrietà contadina, per cui non compie celebrazioni fasulle dei 'buoni cibi d'una volta', ma chiude la poesia con un brusco richiamo alla memoria storica: non idealizziamo il passato contadino che voleva dire essere sempre in lotta con la fame, le malattie, la morte. Chiedetelo a quelle famiglie colpite dalla mortalità infantile (*famiji ch' j'à jità ra Cruz, pià i nusèint* [sul modo di dire *jità ra Cruz*, si veda *Meno male ch' j'è 'l cruzi ch'am jütta!* In Castelli 1982: 169 e il novarese: *La croce non m'aiuta mai, signor dottore...* in Massara 1915: 105.) e che oggi fanno finta di non ricordare cos'era e com'era quel mondo alle nostre spalle. [FC]

Ra criviala¹⁵

*Na vòta tanti, 'dès mai pì vist ien-na
rivava a l'aut, fè u gir, 'tur na casen-na
ari fizlaji, schira, tèsta gròsa
planava, uardè zì unica mòsa.*

*Cme 'r niuri dra tempèsta, calma fausa
ra piomba 'ns in pulaster branca e s'ausa
ra pita à 'n bèl crijè, er can listesa
tucà cor j'ongi e bèc 't pùai dij na mesa.*

*Bativa ra curt 'd Giuana, 'n fianc ra scùara
cà s-ciasji vian nèint zì, er curt an fùara
s-ciudeinda i pulastrein 't savi ch' r'amniva
crijà nujaucc maznà ra gèint curiva.*

*Cà 'd Canton Tamanari Masavachi
ticc j'an tant piti, j'aucc n'àn du anmachi
ra criviala viv d'uzia, rat, mangia i nì
s'ra pùà vian a castièti, fam cme i cuni.*

*Na vòta r'ò vista 'nt l'aria fè 'r murein
ant ra medica du Ciuc j'è i pulastrein
crijà son curs, 'n baston, r'à tucà tèra
vist j'ùagg, der peni drici, zbati e ausèra.*

*J'è chèincc er pulastrein, ma sanguinava
scampà 'n minit, ra pita zvuratlava
ra gamba aljaja au spag smijava luca
tiraja dar pichet, di vèrs ch' r'anciuca.*

*Vian s' r'à j'anvè 'nt u nì, 'mzó bèin ch'i mangiu
ra cacia i pasaròt, lé-'n-méz is rangiu
Nandu j'à pià i patan, ans na gazeja
ij son ant er mèiz 'd magg, che 'r pes l'è 'n frèja.*

*Ra fam, ra mòrt ij divu ra criviala
quatòrdez a cà 'd Carlu, uà che buiala
j'ultim, binia, mòrt dl'eindez, tus aznen-na
quant d'òni stòmi vùaj e pansa pen-na!*

Il gheppio, falchetto il cui nome dialettale è diventato per tradizione sinonimo di fame, malora, malandare, è il protagonista di questa poesia di Rapetti che fotografa crudamente la condizione di penuria, indigenza e fisiologica carenza alimentare che contraddistingueva quell'immenso "paese della fame" che era per le classi inferiori la società preindustriale.

Riempirsi la pancia: questo sembra l'imperativo categorico che accomuna bestie e cristiani nel poco idillico mondo contadino d'un tempo (che poi, in questo caso, non è un tempo mitico, ma un ben preciso tempo storico, corrispondente al periodo fra le due guerre novecentesche). Così in una quartina centrale il poeta sintetizza con forza (verrebbe da dire scolpisce, essendo

¹⁵ r0531, foglio A4 dattiloscritto, s.d. (ma 1984).
Undici quartine di endecasillabi a rima baciata.

La crivella

Una volta tante, adesso mai più vista una
arrivava dall'alto, a fare il giro, intorno a una cascina
ali affusolate, scura, testa grossa
planava a guardare giù unica mossa.

Come le nuvole da tempesta, calma falsa
piomba su un pollo, lo afferra e si alza
la chiocchia ha un bel gridare, il cane lo stesso
toccato con le unghie e col becco puoi dirgli una messa.

Batteva il cortile di Giovanna, di fianco alla scuola
case fitte, non scende, i cortili in fuori
schiudendosi i pulcini sapevi che veniva
gridato noi bambini, la gente correva.

Casa di Canton Tamanari Masavachi
tutti gli anni tante chioce, gli altri solo due
la crivella vive di uccelli, topi, mangia i nidi
se può viene a castigarti, fame come i conigli.

Una volta l'ho vista in aria a roteare
nella medica del Ciuc ci sono i pulcini
gridato sono corsi, un bastone, ha toccato terra
visti gli occhi, delle penne dritte, sbattere e alzarla.

Le è caduto il pulcino, ma sanguinava
scampato un minuto, la chiocchia svolazzava
con la gamba legata allo spago sembrava matta
tirata dal picchetto, dei versi che assorda.

Viene se ha i piccoli nel nido, bisogna ben che mangino
caccia i passerotti, lì in mezzo si arrangiano
Nando le ha preso i piccoli, su una gaggia
ci sono nel mese di maggio, quando il pesce è in fregola.

La fame, la morte, la dicevano la crivella
quattordici a casa di Carlo, guarda che budella [che appetito]
gli ultimi, gemelli, morti nell'undici, di tosse asinina
quante donne a stomaco vuoto e pancia piena!

Rapetti uno scultore) quella realtà del passato contadino fatta di povertà, lavoro duro, famiglie numerose, sottoalimentazione cronica, malattie, mortalità infantile, sfruttamento delle donne, costrette nel ruolo di bestie da soma e di fattrici. Le parole dialettali usate in chiave metaforica insistono sulla fisicità e sull'asprezza di quelle condizioni di vita: *uà che buiala* (guarda che budella, nel senso di appetito); *quant d'òni stòmi v'aj e pansa pen-na!* (quante donne stomaco vuoto e pancia piena, nel senso di gravide mentre ancora allattano).

In questo contesto di vita difficile e precaria, il confine tra l'umano e il bestiale appare incerto, e infatti la quotidiana lotta per la sopravvivenza vede una sorta di duello feroce e senza risparmio di colpi tra i ragazzi affamati e gli stessi rapaci: questi sorvolanti le cascine e i campi per predare pulcini e quelli battenti la campagna per predare nidi e divorare uova e piccoli delle nidiate. [FC]

*Maznà, fanciuton, per nì, l'ìara 'n racòlt
tit er cà j'ìara i pivion, in past rizòlt
ant l'izra Taviu 'd Ces-c e Tamanari
na pianta prein, rampgnési, 'mzó t'ampari.*

*Ra bèrta pià i pulaster, lur pià 'r bèrti
in arbra sìaz, sfurnaji pèina squèrti
Nandu 'mni zì zgagià, ciapà listesa
ticc crèp con ra bartùara, facc na tresa.*

*Ma 'r bèl Biazein 'd Baciàn con er capaster
bità 'nt ra caciadura, 'n bèl pulaster
ramnì j'à piantà 'r j'ongi drèint ra schèina
tucà ruitès an tèra ch'ul sasen-na.*

Bambini, ragazzotti, per nidi era un raccolto
in tutte le case c'erano i piccioni, un pasto risolto
nel bosco Tavio di Cesco e Tamanari
una pianta per uno, a arrampicarsi bisogna che impari.

La gazza ha preso i pulcini, loro le gazze
su un'albera sei, scappate appena scoperte
Nando è sceso svelto, le prende lo stesso
tutte battute con la berretta, fatto una treccia.

Ma il bello (è stato per) Biagino di Baciàn con la poiana
messa nella cacciatora, un bel pollo
rinvenuta gli ha piantato le unghie nella schiena
gli è toccato rotolarsi per terra se no lo sbrindella.

Mariu der Plicon¹⁶

«Marlis, sèimp marlis. Ma 'csé ch'ù j'è 'nt is mar?»
Pschèisu der vachi, di ghein, chil j'è pì car.
Dria 'r machini da bati, mangià i sicòt
l'andava pistètji ant l'òrt con in zvarzlòt.
Ij divu ra Criviala, 'r bèc ch'a l'ava
in bùa 'nt u tond còrni o cuicòz vansava: trantasias
salamein ant na ribòta
tracc zì 'nt er gargariz, mèz ura ui vòta.
Dizu ch'a l'aba 'r vèrm, diz ch' r'è criviala
lavura per mangè, per ra padiala
s'arpiavu 'cc mèiz da invèr, con der ribòti
a cà sèimp viarz e còj, ch' l'è viarz du vòti.
Ra sèina ch' j'àn frà l'an, in vein cme l'ùari
l'ìara carià bercan-ni e stantarùari.
Mariu nein caga 'nt er partafùaj a chil
gist 'r pruvèrbi «l'è miaj carièl che 'mpil».
Du man d'asàl, ra pèl feità 'r temperie
stramuè dadlà per chil sarèis fè 'r ferie
ma 'r vèrm s'ù j'è, s' l'à l'anma, 's sulitari
cuilà der paradiz ch'is uardu er j'ari.

Il ritratto di un contadino perseguitato dalla fame. Una fame inestinguibile, coattiva, quasi fosse la proiezione di quel bisogno antico, che ha segnato da sempre il destino delle classi subalterne e che ha trovato innumerevoli rappresentazioni nell'arte popolare, nel teatro antico e medievale (basti pensare a Gargantua e alla fame dello Zanni messa in scena in tante giullarate).

Mariu der Plicon non è però un personaggio letterario, ma è Mario Robotti, un concreto e storico manovale di Villa del Foro che lavora a giornata sotto padrone per riempirsi la pancia e così saziare la sua inesausta voracità (*lavura per mangè, per ra padiala*).

La poesia appare tutta intarsiata di metafore e icastici modi di dire dialettali relativi alla fame: dal termine *criviala* che prende spunto da un uccello rapace, a 'avere un bel becco' o 'avere il verme' per indicare un appetito smodato, sino all'espressione 'è meglio caricarlo che riempirlo', che fa il paio con l'altra: 'che il Signore ti salvi la vista!'

¹⁶ r0566, testo dattiloscritto su foglio A4, s.d. (ma 1976).
Cinque quartine di endecasillabi a rima baciata.

Mario del Plicon

«Merluzzo, sempre merluzzo! Ma che cosa c'è nel mare?»
Pescassero vacche o maiali, lui sarebbe più contento.
Dietro le macchine da battere, mangiati gli zucchini
andava a pestarli nell'orto con un randello.

La dicevano 'crivella' il becco che aveva
un bue nel piatto, corna e poc'altro avanzava.
Trentasei salamini in una ribotta
buttati in gola, mezz'ora dopo li volta.

Dicono abbia il verme, ma è crivella
lavora per mangiare, per la padella.
Si riprendevano 'sti mesi d'inverno con delle ribotte
a casa sempre verze e cavoli, che son verze due volte.

La cena che han ferrato l'anno, un vino come l'olio
era pieno fin sopra le orecchie.
Mario nessuno ci caga nel portafoglio
giusto come il proverbio, «meglio caricarlo che riempirlo».

Due mani d'acciaio, la pelle conciata alle intemperie
traslocare di là per lui sarebbe andare in ferie
ma il verme se c'è, se ha l'anima, 'sto solitario
quelli del paradiso, si guardino le ali.

Nel linguaggio contadino, 'essere pieno' equivale a essere rimpinzato di cibo e/o di vino, ma per dare maggiore enfasi al concetto, si ricorre a un'immagine che rimanda a termini del lessico agricolo: *bercan-ni* e *stantarùari* sono pertiche e paletti che, innestati sul pianale di un carro, ne aumentavano la portata (di fieno, fascine, covoni o letame). Dire perciò a uno che era *carià bercan-ni* e *stantarùari*, significa che era pieno, sazio, stracolmo all'inverosimile.

Uomo di fatica, temprato alle intemperie, aduso ad ogni sforzo fisico, Mario nutre un'avversione particolare verso gli ortaggi, tipo zucchine e verze, per la loro eccessiva presenza sulla tavola quotidiana dei poveretti. Avversione allargata anche al merluzzo, cibo povero e quaresimale che Mario, tipo sanguigno, aborre facendolo esplodere nell'esclamazione che fa da incipit alla poesia: «Merluzzo, sempre merluzzo! Ma c'è solo questo nel mare?» Il suo sogno di divorare carne si traduce e si realizza in parte nelle proverbiali *ribòte* o scorpacciate fra amici durante i mesi invernali: momenti rituali in cui può manifestarsi in tutta la sua virulenza la sua ingordigia, come nella gargantuesca impresa dei trentasei salamini divorati e digeriti in meno di un'ora. [FC]

Tufein, er Mericàn¹⁷

Na vota j'ìara in òmi
ch' l'andava zì da 'n pus
l'à truvà na priaja anuisa
r'à gujija per sauisa...

*Crumpanda cul tuchet 'd tèra da paghè
ra gèint in mangiavu pi per nèint caghè
tumatichi o pavron, da invèr mustarda
trèj là cul pcon 'd pulèinta er gat ui uarda.*

*Du fiji a unur der mond ereditiari
alvà an timur di Diu e tit manìari
con dudez mùaza 'd tèra, vachi e stala
in aut Tufein n' avrèis manc per na bala.*

*Chil l'ava sèimper pau, stava cme 'r grafi
tuchèj er partafùaj pi car der zgiafi:
tuscan na zgara nein, 'n tòc 'd sicamaria
ra fèsta 'n pign 'd bargnùari e cicia l'aria.*

*Quat cianci dnan ra giazia e pùà partiva
l'à sèimp d'arsiè i tarein da trè 'nt ra stiva
i pia ch'is giru 'n fùara, ien ch'u zghia
mai bui 'n bicciar con j'aucc an cumpania.*

*Quintavu i miradùr drìa fèj l'ausada
mai dacc ra buta 'd vein a 'cc camarada
l'à anlictà l'òrt, j'à vist mangè ra frita
ra culumìa as puntu r'aj vùà tita.*

*Dizu us ra seia piaja per u racòlt
tempstà 'ns er gran e dcòz, da lé-'n-mèz l'è mòrt
Ra len-na va 'nt er pus giranda ans l'èra
Tufein va 'tur cor grafi per ciapèra.*

Il ritratto icastico di un piccolo proprietario contadino la cui proverbiale parsimonia (*culumìa*) tracima in avarizia a tutto tondo. I Padri della Chiesa distinguevano tre momenti nell'avarizia materiale: l'attaccamento del cuore al danaro, cioè l'avarizia in preda alle sue ossessioni; il desiderio di acquisire incessantemente nuovi beni, cioè la cupidigia o l'avidità; l'ostinazione nel possesso, cioè l'assenza di generosità. *Tufein* (diminutivo di *Tòfu*, Cristoforo) incarnava tutti e tre questi aspetti e, come il Mazzarò della novella *La roba* di Giovanni Verga, viveva nell'ossessione per i propri beni (dodici moggia di terra, vacche e stalla) conquistati a forza di sudore e sacrifici.

¹⁷ r0576. Copia di testo dattiloscritto su foglio A4, s.d. (ma 1974).

Sei quartine di endecasillabi a rima baciata, più una filastrocca tradizionale.

Tufein, l'Americano

*Una volta c'era un uomo
che andava giù da un pozzo
ha trovato una pietra aguzza
l'ha raccolta per salsiccia...*

Comperando quel pezzo di terra da pagare
la gente non mangiava più per non cacare.
Pomodori o peperoni, d'inverno mostarda
buttando là quel boccone di polenta, il gatto lo guarda.

Due figlie all'onore del mondo, ereditiere
allevate in timor di Dio e tutte maniere
con dodici moggia di terra, vacche e stalla
un altro Cistoforo se ne sarebbe stato in panciolla.

Lui aveva sempre paura, stava come l'uncino
toccargli il portafoglio peggio che dargli schiaffi.
Toscani non ne sciupa, un pezzo di dulcamara
di festa un pugno di prugnoli e succhia l'aria.

Quattro ciance dinanzi la chiesa e poi partiva
ha sempre da segare i tronchetti da bruciare nella stufa.
I piedi che girano in fuori, uno che scivola
mai bevuto un bicchiere con gli altri in compagnia.

Contavano i muratori intenti a fargli l'alzata
mai offerto una bottiglia di vino a 'sti camerati.
Ha lucchettato l'orto, li ha visti mangiare la frutta
un'avarizia così ci vuole proprio tutta.

Dicono se la sia presa per il raccolto
grandinato sul grano e sul resto, di lì a un mese è morto.
La luna va nel pozzo girando sull'aia
Tufein va attorno con l'uncino per agguantarla.

Attaccamento morboso al denaro e alle cose che si possiedono, l'avarizia era annoverata tra i sette vizi capitali. Come nelle medievali cavalcate dei vizi ogni peccato è segnalato da precisi attributi iconografici, il poeta caratterizza il personaggio con il 'raffio' o 'graffio', lo strumento pluriuncinato di ferro che serviva a recuperare i secchi caduti nel pozzo. Tufein *stava cme 'r grafi*, nel senso che viveva ripiegato su se stesso, pieno di paure e di ossessioni, rendendosi meschino e odioso agli altri. Mai una bevuta in compagnia, mai un sigaro, per non spendere, restrizioni severe persino nell'alimentazione quotidiana: sempre affaccendato e preoccupato, la vita di Tufein trascorre preda delle sue inutili manie di possesso. [FC]

I pasaròt¹⁸

*Cc di que, nuvèimber, prim dra fiòca 'n tèra
ra caccia ai pasaròt dventava uèra
andanda rastlè ra fùaja da 'nt i gran
vghivu i pòst ch'is radunavu fè bacan.*

*Di vur ch'in finivu pì, ans icc muron
er stubji nèint lauraji, 'r vigni ar Bujon
Biazein dl'Òst con du s-ciuptà otantaquat
cui chèincc lé, pèinsa j'aucc fri, trùavu pù a i gat.*

*Pidrein 'd Carlu e Giuaninein pì 'd setanta
masavu ticc i dì tranta quaranta
diz ch'ij purtavu Alsandia, ai pulajè
l'ìara 'n racòlt cme in auter, sul da tajè.*

*Quaji, parniz, liaver, tit vendivu:
«Fuèintu n'à mangia pòchi liaver» divu
pù j'ìara cujlà 'd sfròz, cor rèi ciapavu
muron, grondi, pajè, 'mni nùacc siasavu.*

*Queinta Pietru 'd Tamanari n'à 'npi 'n sac
fanciòt, zà bèj garulu, con er frac
bati i pòrti dra Savela, ra casen-na
l'ultim culp 'n pasaròt bianc, fiù a dra len-na.*

*Pasaròt j'ìara i nustran e i muntagnein
i nustran an pò pi gròs, ui n'è pì nein
nì dapartit, mangiavu cor galen-ni
plicavu ancasé l'ìua, bèc 'me 'r spen-ni.*

*Mangiavu, camudà con ra pulèinta
'n piat d'anvidè j'amiz Medèu queinta
u rizòt coi pria e i cùar der pasaròt?
In prufim da puncè u naz, lapè 'r cupòt.*

*Ciamè cme ch'ij ciapavu 't mustra, spiaga
fis cme na vòta nò, pitòst t'arniaga
'mzó j'ìasi trèi, ra rèi, tèiza a du cani
bati i muron e 'r grondi aulong a Tani.*

Dal dolce stilnovo al Pascoli gli uccelli si sono sempre ritagliati una loro parte nella poesia italiana, arrivando addirittura a rivestire ruoli da protagonista, com'era capitato all'umile (e solitario) passero dei celeberrimi versi leopardiani.

Qui, però, non ci troviamo «d'in su la vetta della torre antica», ma molto più prosaicamente nei cortili e negli orti di alcuni compaesani del poeta, dove questi piccoli volatili, non più elevati al rango di 'augelletti' di delicate metafore, venivano cacciati e catturati come una qualunque altra selvaggina, da consumarsi nei pasti domestici o da rivendere ai negozianti cittadini.

Anche in questo caso i moderni animalisti inorridiranno nell'apprendere le modalità e le tecniche di simili attività venatorie, dimenticando che l'uomo rappresenta il vertice della piramide di una catena alimentare in cui l'apporto calorico della carne, riferito alla dieta di contadini poveri come quelli descritti nella poesia, proveniva in massima parte da 'cibo gratuito' come la selvaggina o i pesci.

Nell'elencarci i dettagli sui vari strumenti di cattura utilizzati in questa caccia (efferati, purtroppo,

¹⁸ r0596, testo dattiloscritto su foglio A4, s.d. (ma 1976).

Diciannove quartine di endecasillabi a rima baciata.

I passerotti

'Sti giorni qui, a novembre, prima della neve in terra
la caccia ai passerotti diventava guerra
andando a rastrellare la foglia da dentro il grano
vedevi i posti dove si radunavano a fare baccano.

Voli che non finivano più, su 'sti gelsi
le stoppie non lavorate, le vigne al Bujon
Biagio dell'Osteria con due schioppettate ottantaquattro
quelli caduti lì, pensa agli altri feriti, li trova poi il gatto.

Pierino di Carlo e Giovanni più di settanta
ne ammazzavano tutti i giorni trenta quaranta
dicono che li portavano a Alessandria, ai pollivendoli
era un raccolto come un altro, solo da tagliare.

Quaglie, pernici, lepri, tutto vendevano
«Fuentu ne ha mangiate poche lepri» dicevano
poi c'erano quelli di frodo, con le reti li prendevano
gelsi, gronde, pagliai, venuta notte setacciavano.

Racconta Pietro di Tamanari che ne ha riempito un sacco
ragazzi, già belli rubizzi, col frac
battere i portici della Savella, la cascina
l'ultimo colpo un passerotto bianco, figlio della luna.

Di passerotti c'erano i nostrani e i montagnini
dei nostrani un po' più grossi non ce n'è più nessuno nidi
dappertutto, mangiavano con le galline
piluccavano anche l'uva, becchi come spine.

Li mangiavano in umido con la polenta
un piatto da invitare gli amici Medeo racconta
un risotto col fegato e il cuore dei passerotti?
Un profumo da stuzzicare il naso, leccare il piatto.

A chiedere come li prendevano ti insegna, te lo spiega
fosse come una volta no, piuttosto ti rinnega
bisogna essere tre, la rete, tesa a due canne
battere i gelsi e le rive lungo il Tanaro.

come in ogni altra caccia), il poeta non tralascia di evidenziare la 'naturalità' dell'ambiente in cui tali pratiche si espletavano, giustificando perciò l'apparente crudeltà di tanti esperti o improvvisati cacciatori, e attribuendola in parte alle privazioni e alle dure condizioni che scandivano il ritmo della loro esistenza. Il tradizionale piatto di *polenta e osei*, o il risotto coi fegatini, potevano perciò rappresentare una gradita alternativa al magro menù abituale, oltre che l'occasione per un piacevole momento conviviale da trascorrere in compagnia di parenti e amici.

Nonostante le stragi di volatili vantate da alcuni protagonisti, i passerotti continuavano comunque a tornare sulle piante, sui tetti, nelle stalle e nei pollai del paese e dei cascinali vicini, con abitudini e comportamenti quasi simili a quelli di altri animali domestici.

Ben diversa appare invece la condizione degli ambienti agresti odierni, a seguito degli effetti dovuti all'impiego dei diserbanti e dei concimi chimici, per cui risulta drasticamente ridotta (o cancellata) la presenza di tanta fauna un tempo comune nelle nostre campagne, pur se con metodi di eliminazione in apparenza meno crudeli. [PM]

Na vòta ciapà 'n damon, 'ns na rù, dau schir
mulà ra rèi e gambi, luntan dau tir
j'à facc efèt ut diva, 'mni 'ndria, scapà
j'ùagg arvis-c cme u diau, er gat, nein l'à ciapà.

Ra rèi taca i muron piasavu a 'n miater
sèimp a levant, bativu, minim quater
l'istintu 'd nùacc fa parti 'nt sa diresion
mustrà i so sòciu, venet, dacc sta lesion.

Nuvèimber, su l'è bas, pucià 'nt ra nèbia
'r paiz l'è muc, bagnà, lé-'n-mèz scarnèbia
cul tèimp quancc pasaròt ch'i ciaciaravu
'nt ra curt, an tèra o 'nt l'aria t'ancruziavu.

'R pasaròt s'afesiunava ai cup dra cà
ar muron uà ch'u nasiva, ch'j'àn rancà
rivà 'r fiòchi tancc murivu 'd frigg e fam
'mnivu drumi 'nt ra paja, sauté 'ns l'aliàm.

L'è 'nlura che i trapulein rumpivu j'òs
fini 'd munsnè der smèinsi, 'd j'erbàs di fòs
con dùai pign 'd biam zbardlà 'ns er bianc dra fiòca
calavu zì, plichè, ra mòla scòca.

Medèu stidià ien-na pì mariòla
'n crivial da miradùr, con ra rèi mòla
trì sì con in baston grupi a na còrda
uaciava, dria dai viader, là che 'r mòrda.

Tirà cul spag va adòs, ul tramurtiva
grupti i sucron, ra fiòca 't j'ampiniva
scapà ra vùaja 'd ciapèj, tròp magher j'iaru
trèi di mùaru dra fam, trovà chi ziaru.

Se 'r fiòca anuanda 't vai? Ra stala o 'r pòrti
Bastiàn l'à 'n mas 'd spaset, fa part der scòrti
i pasaròt j'andavu plichèj ra smèins
Bastiàn, flece 'n gajòfa, ra ranca 'd svèins.

Damèz a l'is dra stala ra zlungava
Mariu dria chil, ra tèsta, scanuciava
s-cianca l'alastic, 'r piomb u sauta 'ndriara
bat in centim da l'ùagg, zgunfià ra ciara.

'Nt i bùagg der bali 'd paja na ciapavu
lasava andè 'nt ra stala, lé zvernavu
mangiavu 'r muschi 'n gir, 'ns in ciò drumivu
dròb l'is scapavu nèint, a mars partivu.

Nuvèimber, l'ùagg du su viagia 'nt ra nèbia
i cup du simitiari muc, scarnèbia
na vòta i pasaròt j'ampivu 'd paja
Bastiàn l'è lé ch'u dròm, con j'aucc canaja.

Una volta preso un barbagianni, su una rovere, al buio
mollata la rete e a gambe, lontano dal tiro
gli ha fatto effetto ti diceva, venuti indietro, scappati
gli occhi accesi come il diavolo, il gatto, nessuno lo ha preso.

La rete vicino ai gelsi la piazzavano a un metro
sempre a levante, battevano, minimo quattro
l'istinto di notte li fa partire in quella direzione
gliel'hanno insegnato i suoi soci, veneti, data 'sta lezione.

A novembre, sole basso, immerso nella nebbia
il paese è mogio, bagnato, lì in mezzo scarnebbia
a quel tempo quanti passerotti che chiacchieravano
nel cortile, in terra o in aria ti incrociavano.

Il passero si affezionava ai coppì della casa
al gelso dove nasceva, che hanno sradicato
arrivate le nevi tanti morivano di freddo e di fame
venivano a dormire nella paglia, a saltare sul letame.

È allora che i trappolini rompevano le ossa
finito di spigolare semenze, erbacce dei fossi
con due pugni di crusca sparsi sul bianco della neve
scendevano a piluccare, la molla scatta.

Medeo ne ha studiata una più mariuola
un setaccio da muratore con la rete molle
tenuto su con un bastone legato a una corda
spiava dietro i vetri, là che mordesse.

Tirato quello spago va addosso, lo tramortiva
legati stretto gli zoccoloni, la neve te li riempiva.
scappa la voglia di prenderli, erano troppo magri
tre giorni muoiono di fame, trovati che congelano.

Se nevica dove vai? La stalla o il portico
Bastiano ha un mazzo di saggina, fa parte delle scorte
i passerotti andavano a beccargli la semenza
Bastiano, fionda in tasca, la estrae sovente.

In mezzo all'uscio della stalla la allungava
Mario dietro a lui, con la testa, sbirciava
strappa l'elastico, il piombo salta dietro
batte un centimetro dall'occhio, gonfiata la faccia.

Nei buchi delle balle di paglia li prendevano
li lasciava andare nella stalla, lì svernavano
mangiavano le mosche in giro, dormivano su un chiodo
apri l'uscio non scappavano, a marzo partivano.

A novembre l'occhio del sole viaggia nella nebbia
i coppì del cimitero muti, pioviggina
una volta i passerotti li riempivano di paglia
Bastiano è lì che dorme, con le altre canaglie.

Er limasì¹⁹

*Sòrtu fein 'd mars o avrì dar quèrcc dra zgrùaja
trunà e zlavagià, spuntà ra fùaja
l'èrba bagnaja scapu, sì dar cani
ant l'izra i setembrein zà aut du spani.*

*Limasa limasùara
trà fùar ra tó curnùara
sednò vag a ciamè 'r frè
at ja fass tajè.*

*Per gùaji der limasi 'mzó bagnèsi
maznà soma andacc ticc, piazì e interèsi
co' 'n zachia gram adòs, capè 'd tu pari
bativu i fòs andè e au l'incuntrari.*

*Gianinu diz ch'ui n'ìara drià 'r cà 'd Nadal
scrapè u rivà dra Fonda, giornà nurmal
tucava nèint vèj paura der j' urteji
da lé fina drià Gustu cuicòz 't peji.*

*Piuvì va i vègg e i giuvu, s' j'avu du tèimp
Stivein der Castia e Secondo, squazi sèimp
Pidòtu, Giuaninein, burcia, ant l'izra
cuilà dra Ròca a Bèrb, mai stacia mizra.*

*Cul tèimp l'ìara 'n mangè, cme pschè, 't cambiavi
cme 'ndè per turlurì, 'r butiè 't scansavi
stuf ticc i di frità, marlìs, ra bagna
t'avi ra s-cima 'n buca cme na cagna.*

*Tani, na vòta, surtiva bèin pì 'd svèins
cor fond pì aut ra masa dl'èua vèins
j'antravu con ra barca an mèz ar pianti
cui dar mur bon gujivu fina tanti.*

Chi vive nelle campagne sa che dopo un intenso periodo di pioggia, girando lungo i fossi o frugando nel folto delle rive umide, è facile trovare le chioccioline, impropriamente chiamate lumache secondo il parlare comune della tradizione contadina.

La raccolta delle lumache, a parte l'inevitabile disagio di doversi bagnare o infangare, rappresentava un divertimento per i piccoli e una possibilità di svago anche per gli adulti. Soprattutto forniva la disponibilità di un cibo ghiotto e nutriente da alternare a quelli consueti (poveri) dell'alimentazione quotidiana.

L'impiego culinario delle lumache prevedeva tuttavia alcune operazioni preliminari da far inorridire gli odierni animalisti. I moderni libri di cucina sono ancora più crudelmente espliciti. In seguito allo 'spurgo', le lumache da terra commestibili vanno lavate sia in acqua corrente, sia

¹⁹ r0637, testo dattiloscritto su foglio A4, s.d. (ma 1985).

Undici quartine di endecasillabi a rima baciata e una quartina di filastrocca popolare.

Le lumache

Escono alla fine di marzo o aprile dal coperchio del guscio tuonato e rilavato spunta la foglia con l'erba bagnata scappano, su dalle canne nel bosco i settembrini già alti due spanne.

*Lumaca lumachina
tira fuori le tue cornine
se no vado a chiamare il fabbro
te le faccio tagliare²⁰.*

Per raccogliere lumache bisogna bagnarsi da bambini ci siamo andati tutti, piacere e interesse con una giacca frusta addosso, il cappello di tuo padre battevamo i fossi all'andata e al contrario.

Gianino dice che ce n'era dietro le case di Natale a frugare le rive della Fonda, giornate normali toccava non avere paura delle ortiche da lì fin dietro a Gusto qualcosa prendi.

Piovuto, ci vanno i vecchi e i giovani, se avevano tempo Stefano del castello e Secondo, quasi sempre Pidotu, Giovanni, burchiello, nel bosco quelli della Rocca a Belbo, mai stata misera.

A quel tempo era un mangiare, come pescare, cambiavi come andare per ovoli, scansavi il bottegaio stufi tutti i giorni di frittata, merluzzo, la bagna avevi la schiuma in bocca come una cagna.

Tanaro, una volta usciva ben più sovente col fondo più alto la massa d'acqua vince entravano con la barca in mezzo alle piante quelli più coraggiosi ne raccoglievano tante.

in acqua tiepida e salata, con o senza aceto, per asportare schiuma e residui. L'operazione va ripetuta più volte, maneggiandole delicatamente, ma in continuazione, finché l'acqua del lavaggio non risulterà ben chiara. Dopo averle lasciate scolare, è poi necessario lessarle vive in pentola con acqua bollente almeno per un paio d'ore, avendo cura di schiumare con una certa frequenza la superficie del liquido. A fine cottura, le chioccioline possono essere sgusciate e preparate in vari modi.

Nei versi si cita la ricetta di *Miaia*, una compaesana del poeta, che dopo aver preparato un soffritto con le patate le faceva cuocere al verde, oppure le infarinava e le arrostita nell'olio di semi.

Nella cultura contadina le lumache rappresentavano inoltre un indicatore attraverso cui prevedere lo svolgimento meteorologico dell'inverno, osservando il modo con cui questi molluschi si predisponessero per affrontare il lungo periodo del loro letargo. [PM]

²⁰ Nigra 1888, n. 162, *La lumaca*.

*Mangèj 'mzó fèj spirghè drèinta na tòla
cuzeinda sòrt ra s-cima, bianca, còla
rancà con ra furslen-na fùar dra zgrùaja
taja 'r panson e tratji cme 't n' ài vùaja.*

*Pruntà u straficc cà 'd Miaia cor patati
camòdu ar viard, cunsèrva, 'r tauri 't quati
anfarinèj rustivu 'nt l'ùari 'd smèinsi
spirgà anca is, anlùr, pì bon 'd cul 't pèinsi.*

*'T n'ài pòchi t'ài mangiavi zur ra braza
piasèj cor mòli, creju, fan ra raza
in splision 'd sà son bon-ni da ribòta
dòp smèinsi, con j'amiz, bèivi na vòta.*

*Truvavu i migg der zgrùaji, 'r casi da mòrt
dria 'r cà 'd Ciumein, 'd Pidòtu, mangiavu fòrt
culi 't truvavi 'nt l'izra ij mangiu 'r bèiti
Tani j'ampiva 'd nita, sèimp duvèrti.*

*'R limasi andven-nu l'èua e i ziar dl'invèr
second cme ch'u sarà sa stèru, l'àn cèr
is saru con ra s-cima, ch'ra dvian zgrùaja
dròmu cme 'r pianti, sòrtu con ra fùaja.*

Per mangiarle bisogna farle spurgare in un recipiente cuocendo esce la schiuma, bianca, colla estratte con la forchetta fuori dal guscio taglia il pancione e trattale come ne hai voglia.

Preparato il soffritto a casa di Miaia con le patate le cucinano al verde, con la conserva, copri le tavole infarinate le arrostivano nell'olio di semi spurgato anche quello, allora, più buono di quello che pensi.

Se ne avevi poche le mangiavi sulla brace piazzarle con le molle, gridano, fanno la razza un pizzico di sale sono buone da bisboccia dopo le semine, con gli amici, a bere una volta.

Trovavano i mucchi di gusci, le casse da morto dietro la casa di Ciumino, di Pidotu, mangiavano forte quelli che trovavi nel bosco le mangiavano le gazze Tanaro le riempiva di fango, sempre aperte.

Le lumache indovinano l'acqua e il gelo dell'inverno secondo come sarà si interrano, ce l'hanno chiaro si chiudono con la schiuma, che diventa guscio dormono come le piante, escono con la foglia.

*Er spingùari*²¹

*Su caud e vèinter fres-c l'è primavèira
muntagni bianchi e niuri, l'ombra nèira
avri, dai quendz'anan, sòrtu 'r limasi
spingùari nèiri, bianchi, 'r j'auter rasi.*

*Trèi dì 'd calùr cme 'ncùà dizu ch'ij trùavu
Giuan er Fonz, Rènsu u Long, giranda ij scùavu
van per vertiz, dèincc 'd can, ròbi ch'is pèrdu
ra bici, dùai gambà, se 'r piùav s' ammèrdu.*

*Er primi diz ch' j'amnivu 'nt l'izròt 'd Richein
l'auter pòst fin dai Rivon, dòp l'Amzanein
er nèiri tèimp a l' arbra fujachija
er bianchi bugià l'urm e ra gazija.*

*Fina trant'ant'ani fa 'r pianti ij rancavu
er sepi masa e chen-ni dòp ch' j'arsiavu
fini ra uèra 't sai quanta criviala
brizà fina i taplein sut ra padiala!*

*Queintu sèimp 'd Limpiu, l'an ch' l'à tracc zì 'r pianti
diz ch'u n'à facc sì 'n sebi, credji 't stanti
ampi zachia e camiza, gròsi cme 'r pign
cui der Castia, avgneindli, 'mnì fin malign.*

*«'Csé 't fai 'dès, tit sa ròba!» diva 'r Fuèintu
Ciumein, Secondo, criste e giuramèintu
lur pscavu, cor burcia, spicianda 'r len-ni
con l'ùagg ai pòst, cme 'r gal ar so galen-ni.*

*Spetacul ch' l'à vist Limpiu vigrà pì nein
cui afè dricc a migg, 'nt er bùagi, 'nt l'arsiein:
«Smijava 'n camp 'd belein» queintu ch'ij divu
per reji o per dabon i l'ufendivu.*

*Ma cme Pidòtu nein ch'ai stèisa driara
burcia fina a Flisan, diz mai s'ui n'ìara
purtava drià su fiùà, mustrèj, ch' l'amprèinda
e cul pì car buschì che 'r pan dra 'mrèinda.*

*Na qualità 'd spingùari l'è 'r pisacan
dizu ch' l'è 'r prim a s-ciòdi, 'l scrapu cor man;
zantià cul j'izri, dè i vilein ar fùaji
frità 't na mangi pì d'alvèt cèrt vùaji.*

La possibilità di raccogliere funghi presuppone una conoscenza dettagliata dell'ambiente naturale dove possono nascere, in rapporto all'evolversi delle condizioni meteorologiche che ne favoriscono la crescita. Conoscenze tipiche della cultura contadina, come evidenziato nelle prime quartine dove vengono citati alcuni personaggi del paese rimasti famosi per la loro esperienza e determinazione nella ricerca.

La morchella è un genere di fungo appartenente alla famiglia delle Morchellaceae, volgarmente noto come spugnola. In tutto, nel genere Morchella, sono state descritte quindici specie, sei presenti in Europa. La loro differenziazione è tuttavia molto incerta. Poiché la loro comparsa è

²¹ r0638, testo dattiloscritto su foglio A4, s.d. (ma 1985).
Nove quartine di endecasillabi a rima baciata.

Le spugnole

Sole caldo e vento fresco è primavera
montagne bianche e nuvole, l'ombra nera
aprile, dal quindici in avanti, escono le lumache
spugnole nere, bianche, le altre razze.

Tre giorni di calore come oggi e dicono che le trovano
Giovanni il Fungo, Renzo il Lungo, girando le scovano
vanno per germogli di luppolo, denti di cane, cose che si perdono
la bici, due gambali, se piove si infangano.

Il primo dice che venivano nel boschetto di Rico
l'altro posto fin dai Rivoni, dopo il Mezzanino
le nere al tempo del pioppo frondoso
le bianche mosso l'olmo e la gaggia.

Fino a trent'anni fa le piante le sradicavano
i ceppi mazza e cuneo dopo che le segavano
finita la guerra sai quanta miseria
bruciate perfino le schegge di legno sotto la padella!

Raccontano sempre di Limpio, l'anno che ha abbattuto le piante
dicono che ne ha raccolto un mastello, a crederci stenti
riempito giacca e camicia, grosse come un pugno
quelli del Castello vedendolo, son diventati fin maligni.

«Che ne fai di tutta 'sta roba!» diceva il Fuèintu
Ciumino, Secondo, bestemmie e imprecazioni
loro pescavano, col burchiello, aspettando le lune
con l'occhio ai posti, come il gallo le sue galline.

Lo spettacolo che ha visto Limpio non lo vedrà più nessuno
quegli affari dritti a mucchi, nelle buche, nella segatura
«Sembrava un campo di belini» raccontano che gli dicevano
per ridere o sul serio l'offendevano.

Ma come Pidotu nessuno che gli stesse dietro
burchiello fino a Felizzano, non dice mai se ce n'era
portava dietro suo figlio, per insegnargli, che impari
e quello preferiva imboscarsi al pane da merenda.

Una qualità di spugnole è il 'pisacane'
dicono che è il primo a nascere, lo raspano con le mani
scomparsi quei boschi, a dare il veleno alle foglie
frittate non ne mangi più da levarti certe voglie.

talvolta legata a fattori misteriosi, il poeta ricorda alcuni aneddoti, anche boccacceschi, legati a episodi di raccolte straordinarie.

Nei versi non si specifica come tali funghi venissero consumati, tantomeno se ne sottolinea la velenosità qualora li si mangiasse crudi. Le spugnole richiedono infatti di essere gustate previa cottura, perché la tossina in essi contenuta, nota come Acido elvellico, può essere distrutta tramite bollitura oppure essiccazione. Tra i funghi commestibili, sono al primo posto per quantità di acido fosforico e al secondo posto per ossido di calcio.

Nella quartina finale il poeta sottolinea come certi doni della natura, scomparsi dopo l'utilizzo dei diserbanti in agricoltura, conservino il loro sapore solo nel rimpianto dei pochi che lo ricordano.

[PM]

Ra tèsta der gat²²

*Gianu purtà 'nt er gùab mila dizgrasji
diva ch'ij pagu 'r ficc talmèint son s-ciasji
ma chil mai pèrs l'aptit, i dèincc, con j'ani
fin cul ch' l'è 'r gancc dra pipa pscanda an Tani.*

*Forsa 'd mangè di gat 'mni 'r mur dra suetra
Pùà 't nasi con ra sèi, difìcil zmetra
fè u strau vian er cùar dir, ma prest t'at situi
fè 'r bòia, scupìa 'r uèri, t'at abitui?*

*Diusasein, 't n'ài facc, 't pùari quintèni
pià l'argumèint der gat na j'è der sèni
tra chil, Scarpeta, Ginu, guai ar rasi
j'èisu quat gambi scapu anca 'r limasi.*

*Er mond 't pùari zgnachèl drèinta ra tèsta
pi tant, pi pòc, gist o balurd ch'ut rèsta
prùava cicè 'r serviali dra galen-na
't viani capi 'r plison, fin l'ùav ch' l'andven-na.*

*Ra piarz, s'at zmangia 'r chì, piarzèjs ciapèra
mòdra cme 'r can, ra simia bon 'd mangèra
er gat ra bat cor piòti, dria l'urigia
culi 'ns ra schèina ui lapa, dèincia e strigia.*

*Er gat an su sufà a l'è na buata
plà, camudà, da invèr, na ciculata
Scarpeta na mangiava 'nt er mèiz d'avust
j'an dra uèra, prima, dòp, buiva cul must.*

*Setèimber, tèimp dra caccia 'r gat scapava
s'ul vig lé-'n-mèz cullà dau s-ciòp tirava:
«Bastiàn, j'è 'r gat pendì, taca cul gabon!»
Diz ch'i zantèju 'r quaji, cacè son bon.*

*Dulein parlèj di gat us sagrinava
er caciadùr, cul vègg, ra liagg ra sava
chil, ien ch'ui piaz er can, vig-li 'ns ra tracia
antrè 'nt er vur 'd parniz, na liaver quacia.*

*Fiucà lugavu u s-ciòp, ra gèint s'artiru
Surtiva 'r vurp, con piòti e scarpi giru
Giuanèin e u nòster Gianu tèindu i las
Bastiàn, tancc pes an Tani, na 'mnèstra e a spas.*

Un ritratto a tutto tondo di *Gianu u strau*, becchino-bracconiere del paese, e dei suoi gusti alimentari a dir poco selvatici.

Mangiare il gatto, nella società contadina tradizionale, non era poi così scandaloso come può sembrare a noi, più rinviliti e schizzinosi discendenti, tant'è vero che qualcuno colloca l'usanza, che solitamente avveniva nel periodo invernale, tra le pratiche alimentari del calendario rituale contadino, formulando quasi una ricetta del 'gatto di Natale' o del 'gatto di San Silvestro', servito con la polenta in una cena all'osteria tra uomini [si veda la menzione della «cena del gatto» come tradizione locale, in Sella 1994: 43]. Ma pur senza invocare gli anatemi degli animalisti, il gatto

²² r0654, copia di testo dattiloscritto su foglio A4, s.d. (ma 1986).
Diciotto quartine di endecasillabi a rima baciata.

La testa del gatto

Gianni porta sul gobbo mille disgrazie
diceva che gli pagavano l'affitto talmente sono fitte
ma lui ha mai perso l'appetito, i denti, con gli anni
fin quello che è il gancio della pipa pescando in Tanaro.

A forza di mangiare gatti gli è venuto il muso da civetta
poi se nasci con la sete è difficile smetterla
a fare il becchino ti viene il cuore duro, ma presto ti ambienti
a fare il boia, scoppiate le guerre, ti abitui.

Dioassassino, ne hai fatte, puoi raccontarne
preso l'argomento del gatto ce ne sono di scene
tra lui, Scarpetta, Gino, guai alle razze
avessero quattro gambe scappano anche le lumache.

Il mondo puoi schiacciarlo dentro la testa
di più, di meno, giusto o balordo che ti resti
prova a succhiare le cervella di una gallina
arrivi a capire il pidocchio, fin l'uovo che l'indovina.

La pulce, se ti fa prudere il culo, ti piacerebbe acchiapparla
morderla come il cane, la scimmia, capaci di mangiarla
il gatto la batte con le zampe, dietro l'orecchia
quelle sulla schiena le lecca, addenta e stritola.

Il gatto sul sofà è una bambola
pelato, cucinato, d'inverno, una cioccolata
Scarpetta ne mangiava nel mese d'agosto
gli anni della guerra, prima, dopo, beveva quel mosto.

Settembre, tempo della caccia il gatto scappava
se lo vede lì in mezzo quello dal fucile tirava:
«Bastiano, c'è il gatto appeso a quell'alberone!»
Dice che eliminino le quaglie, a cacciare sono capaci.

Dolino a parlargli di gatti si arrabiava
il cacciatore, quello vecchio, la legge la conosceva
lui, uno che gli piace il cane, vederlo sulla traccia
entrare nel volo di pernici, su una lepre accucciata.

Nevicato riponevano lo schioppo, la gente si ritira
uscivano le volpi, con le zampe e le scarpe girano
Giannino e il nostro Gianni tendono i lacci
Bastiano, tanti pesci in Tanaro, una minestra e a spasso.

appare tradizionalmente ammantarsi di una certa qual sacralità inferica (non per nulla era l'animale prediletto dalle streghe), per cui spesso il gioco crudele di proporre agli amici questa vivanda travestita da lepre, con l'epifania macabra della testa di gatto alla fine della cena, non sempre veniva ben accettato, come si desume anche dall'episodio narrato nella poesia. Indubbiamente da tale discutibile pratica culinaria tradizionale discende la denominazione scherzosa (gergale) del gatto come *lever da cup*, inteso come re dei tetti. Si veda lo zibaldone dialettale alessandrino di Silvani (2002: 46) che a tale definizione del gatto fa seguire: «in certi posti servito al posto della lepre». Residuo della sacralità del gatto è la superstizione secondo cui l'uccisione del gatto sarebbe causa di tredici disgrazie (così nel vogherese: vedi Maragliano 1976: 258). [FC]

«Pì furtinà l'è u las 'd Gianu der Mòru
'n dì sé 'n dì nò ra liaver, 'n bèl ristòru!»
Il divu 'n Sucietà, taca ra stiva
chil lé, cor pignatein, cuicòz rustiva.

Sèimp stacc in bracunìa, dra car na mangia
e bèiv, con manc na lira, sul, s'arangia:
«Gianu, mangg-tì ra liaver?» «N'auriv in tòc?»
«Sa, da que 'r bicciar!» Con ra pension 't fai pòc.

D'invèr, dlà da Tani, travu zì 'r pianti
fè ligna da brizè, dar frigg t'ancanti
Gianu fè 'r barcarù, l'izra 'd Batista
trazbòrdù fasinòt, tarein, na pista.

Ticc lavù a man, 'r caret 't l'avi 'ns ra schèina
òm, dònì, sì e zì, ra riva 't zrèina
pì tancc diznavu là, 'tur ar brazziari
Gianu pòrta i tòc 'd liaver, «Tò, urìari!»

Cuc tòc l'àn tastà ticc, dl'aptit, guistavu
car rusa sa 'd servà, cul fù, sternavu
dòp trè quat vòti 'csé 'mnì ch'ij la divu:
«Gianu, cul las?» «Hee, adman!» Pretendivu.

Ra liaver gira 'd nùacc s' r'è disturbaia
cor batibuj ant l'izra r'è scapaia
ma Gianu 'd nùacc dròm pòc s' r'è vist ra pesta:
«Uà, j'è pasaja an fianc, adman ai rèsta!»

Turnà purtè i tuchet, per dùai di 'd fila
pù, turna nèint: «'Csé 't vùari, 'n biet da mila?»
L'indman u tascapàn zlipa cul ch' j'ìara:
«Tò, l'ultim tòc!» Na tèsta 'd gat, sa ciara.

Dulein l'è gumità, tni ra friav dùai di
sèinsa mangè, 'nt u liacc, sèina e mezdi
chisà 'csé ch'u s'è vist drìa cula gnuta
ra len-na, 'lvèj ra pèl, j'è u diau a suta?

Pèl 'd gat, cuni e liaver 't ja pagavu
'mniva 'cc mandrògn sirchèj, ij cuntratavu:
balavu con er streji suta 'cc pòrti
cor stèili, 'r mur du schir, fin paura sòrti.

«Più fortunato il laccio di Gianni del Moro
un giorno sì uno no la lepre, un bel ristoro!»
Lo dicevano in Società, vicino alla stufa
lui lì, col pentolino, qualcosa arrostita.

Sempre stato un bracconiere, di carne ne mangia
e beve, con manco una lira, solo, si arrangia:
«Gianni, mangi la lepre?» Ne volete un pezzo?»
«Dai, da' qui il bicchiere!» Con la pensione fai poco.

D'inverno, di là dal Tanaro, abbattevano le piante
far legna da bruciare, dal freddo ti incanti
Gianni a fare il barcaiole, il bosco di Battista
trasbordano fascinotti, tronchetti, una pista.

Tutti lavori a mano, il carretto lo avevi sulla schiena
uomini, donne, su e giù, la riva ti sfianca
i più desinavano là, attorno al braciere
Gianni porta i pezzi di lepre, «Tieni, morto di fame!»

Qualche pezzo l'han assaggiato tutti, dell'appetito, gustavano
la carne rossa sa di selvatico, quel fuoco la bruciacchiava
dopo tre quattro volte così è venuto che glielo dicevano:
«Gianni, quel laccio?» «Hee, domani!» Pretendevano.

La lepre gira di notte se è disturbata
col subbuglio nel bosco è scappata
ma Giano di notte dorme poco se ha visto le tracce:
«Guarda c'è passata in fianco, domani ci resta!»

Tornato a portare i pezzetti, per due giorni di fila
poi di nuovo niente; «Che vuoi, un biglietto da mille?»
L'indomani dal tascapane svolge quello che c'era:
«Tieni, l'ultimo pezzo!» Una testa di gatto, 'sta cera.

Dolino ha vomitato, avuto la febbre due giorni
senza mangiare, nel letto, a cena e a mezzogiorno
chissà che cosa si è visto dietro quel ceffo
la luna, a toglierle la pelle, c'è il diavolo sotto?

Pelli di gatto, coniglio e lepre te le pagavano
Venivano 'sti mandrogna²³ a cercarle, le contrattavano
ballavano con le streghe sotto 'sti portici
con le stelle, il muso del buio, fin paura a uscire.

²³ Abitanti del sobborgo alessandrino di Mandrogne, tradizionalmente dediti al piccolo commercio ambulante, come rigattieri e raccoglitori, girando il circondario in bicicletta, di ferrivecchi e pelli di coniglio richieste dal cappellificio Borsalino.

Er gril da camein²⁴

*Fini 'r burdèl dra cà, quèrcc ramaren-ni
balà i cugia 'nt u tond, cutia e furslen-ni
zmòrta ra luce e i pass, cor fùà, che 'r mùara
nein viv 'tur ar camein l'ombra dà fùara.*

*U tril du diau, dar frac, s-ciòz dar migg 'd seni
tèsta 'd cuni cor bèc, man tèinci, 'r peni
s-ciupli ra braza 's racia sut ra taura
«triil», ra cariaia scrus, l'armari à paura.*

*Ra corda der viulein, r'è 'nt ra scauden-na
j'è l'anma ansanguinaja dra galen-na
i tòc ant er cupòt, adman l'è fèsta
j'è sul damèz ra nùacc, ra len-na dèsta.*

*Turtrùà e Savati bagiu, 'r vùaj dra mèiza
'mni 'r streji anfarinès ra ghigna ufèiza
Giargiatura, Arèsca, Turututein
Azi e Butiglia-dl'ùari reju da ghein.*

*«Ra mèiza è vùaja!» «Betji u sac 'd canizu!»
vian zì Zgrafigna-fùà, j'ùagg giald ch'ì lizu
ma 'r crucifis l'è 'd uardia, Aj, Sigula
fè u sign dra cruz scarvèntu, puvì, nula.*

*Tram-bus-tò-tò
ra-ta-pal-tò
stri-la-ra-pèi-na
gancc-dra-ca-dèi-na.*

*Patata dròm, Cupòt e Fias-c gurgulu
Mòli e Barnas strafugnu, Fùà fa u tulu
mugna er can ch' l'è 'd fùara, racc a cucia
«Biu, biu» ra bèlura, «triil», l'ombra frucia.*

Notevole esercizio di invenzione linguistica e fantastica, la poesia si configura come visione notturna della cucina di una povera casa contadina, dove al calar del sole, appena la fiamma nel camino si spegne, gli oggetti prendono vita e le ombre si animano di presenze bizzarre e inquietanti, mentre il grillo del focolare fa sentire il suo stridulo trillo. Come in una tavola di Bosch, Rapetti ci fa sfilare davanti un onirico balletto di strani esseri ibridi e misteriosi, ritmato da onomatopee e simbolismi.

Con grande virtuosismo lessicale, il poeta ci squaderna tutto il glossario di parole della cucina:

²⁴ r0661, copia del testo dattiloscritto su foglio A4, s.d. (ma 1986).

Dieci quartine di endecasillabi a rima baciata, più quartina di quinari aabb.

Già pubblicata su LT: 134-137.

Il grillo del focolare

Finiti i rumori della casa, coperchi, pentole
ballati i cucchiari nel piatto, coltelli e forchette
spenti la luce e i passi, col fuoco che muore
nessun vivente intorno al camino e l'ombra dà fuori.

Il trillo del diavolo, con il frac, dischiuso dal mucchio di cenere
testa di coniglio col becco, mani tinte, le penne
sfiammata la brace si rannicchia sotto il tavolo
«triiil», la sedia scricchiola, l'armadio ha paura.

La corda del violino è nello scaldino
c'è l'anima insanguinata della gallina
i pezzi nella terrina, domani è festa
c'è solo di mezzo la notte, la luna è desta.

Imbuto e Ciabatte sbadigliano, il vuoto della madia
venute le streghe a infarinarsi la ghigna offesa
Carabattola, Lisca, Tutolo
Aceto e Bottiglia-d'olio ridono da porci.

«La madia è vuota!» «Mettici il sacco di fuliggine!»
viene giù Sgraffigna-fuoco, gli occhi gialli che luccicano
ma il crocefisso è di guardia, con Aglio, Cipolla
a fare il segno della croce scompaiono di colpo, polvere, nulla.

Tram-bus-tò-tò

ro-di-pal-tò

stiril-la-la-pe-na

gancio-della-ca-te-na.

Patata dorme, Terrina e Fiasco gorgogliano
Molle e Paletta stropicciano, il Fuoco fa il sornione
mugola il cane fuori, rannicchiato a cuccia
«Bìu,bìu» la donnola, «triiil», l'ombra sfrigola.

dalle stoviglie (*cugìa, cutìa, furslen-na*) agli utensili della quotidianità casalinga: *ra taura, ra mèiza, u turtrua, ir cupòt, ir fiasc, ra scauden-na*, mentre si sbizzarrisce nell'invenzione di un bestiario fantastico con *l'Azu-ciut* (Asino-assiolo), *Bèrta-andven-na* (Gazza indovina), *Zgraffigna-fùa* (Gatto sgraffigna-fuoco). Centrale, in tutta questa ben architettata *suite*, la presenza simbolica e ambigua del camino, orifizio della casa, antro nero che mette in comunicazione l'interno con l'esterno.

Appare netta la contrapposizione simbolica tra camino acceso, che prepara il cibo e attira la famiglia attorno al fuoco purificatore e ristoratore, e camino spento, cappa buia e pericolosa per la sua apertura sul mondo della notte, attraverso la quale possono penetrare nella casa le figure inquietanti delle streghe, dei folletti, dei fantasmi. [FC]

*Milion 'd miliard, trilion ra nùacc quintava
divid u stròp di becc dai barbet 'd crava
j'è l'Azu-ciut, cavarca Bèrta-andven-na
u tril, respir, dventà bat-cùar dra len-na.*

*Ar cant der gal Babòna scapa veia
j'è Taragnà pendì cou scial da streja
Gril-da-camein finis ra so listòria
'mni u su zmurtè ra len-na e ra Memòria.*

*Spasè ra cà surtiva da 'nt er canton
gril bianc, sautà psantava, na smèins 'd limon
in gril cme cui du surc ch'i schitlu aranda
cantavu 'r nùacc 'd setèimber, nèi, na banda.*

*Gril bianc quintava ra stòria 'd Fazulein
fazùda da l'ùagg ch'i dvèintu ticc fanciutein
vrivu sauté 'nt er pus ciapè ra len-na
tirava sì u sidlein, pupon da chen-na.*

Milioni di miliardi, triloni la notte contava
divide il gregge delle pecore dalle barbette di capra
c'è l'Asino-civetta, cavalca Berta-indovina
il trillo, respiro, diventa batticuore della luna.

Al canto del gallo Scarafaggio scappa via
c'è Ragnatela appeso con lo scialle da strega
Grillo-da-camino finisce la sua storia
venuto il sole a spegnere la luna e la Memoria.

A spazzare la cucina usciva da un angolo
grillo bianco, saltato spariva, un seme di limone
un grillo come quelli dei solchi che schizzano arando
cantavano le notti di settembre, neri, una banda.

Grillo bianco raccontava la storia di Fagiolino
fagiolini dall'occhio che diventano tutti ragazzini
voleva saltare nel pozzo per acchiappare la luna
tirava su il secchiello, poppante da culla.

Er pèrsu dra vigna du Dugiu²⁵

*Na qualità parigg r'avu mai vista
'mac Padretèrnu sa, chil, s' r'ìara gista
di pèrsu viard cme l'èrba, pluz, gròs ra man
piantèj i dèincc là drèinta manc bon er can.*

*Quintèli l'è Gianinu, ròba soua
na pianta dra so vigna, tèsta-coua
trèi miater 'd fist, pù a u zus, son ròbi viari
dra vigna 'nt u so camp dau simitiari!*

*Miladuzèint pia 'd vi, piantà du tranta
tra clintu e 'merican-na, sèimp facc tanta
piantaia chil e Ugiu, tèimp pèrs
fanciòt, squazi giugavu, laurè e schèrs.*

*Sedz'ani chil, su frìal dudes tredz'ani
sèimp rus e 'd bonimùr, pì grand, du spani
pièt in fanciòt acsé n'è nèint giustisia
me j'ò na sèina 'd diabit, mòrt an Risia.*

*Sta pianta r'è nasija taca 'n firàgn
in òs da-'nuà ch' l'amniva, dava nein dagn
tiraja sì, j'è i pèrsu 'n tit er vigni
ticc frit servà, di pum, der nuz maligni.*

*'Mni con l'aliàm, purtà 'r curnàgg o 'r bèrti
cul smèins dventavu pianti da lizèrti
frità cui trèi quatr'an s'ambastardivu
frit rapuci, sèimp mènu, pluz, cazivu.*

La conferma dell'antica diffusione delle vigne sul territorio di Villa del Foro, ora del tutto scomparse, ci è data da questa poesia dove la vigna in questione si trovava nei campi a oriente del paese, e perciò in piena pianura e non nei territori lievemente ondulati dell'ovest, verso Oviglio e le prime propaggini del Monferrato, dov'erano maggiormente presenti.

Qui però si accenna solo marginalmente alle viti piantate quasi per gioco da due ragazzi, Dugiu e suo fratello, su un appezzamento paterno. Si parla invece di un albero da frutta un tempo presente tra i filari delle vigne, il pesco, normalmente definito come pesco selvatico o pesco di vigna, *pèrsu 'd vigna*, in grado di fornire frutti meno succosi del pesco comune, ma dotati comunque di un gradevolissimo sapore amarognolo indicato per alleviare la sete dei contadini durante la vendemmia, avendo la maturazione contemporanea a quella dell'uva. A volte bastava gettare un nocciolo a terra per poi vedere l'anno dopo un loro germoglio crescere spontaneamente fino a diventare un piccolo albero in grado tuttavia di fruttare molto in fretta.

²⁵ r0689. Testo dattiloscritto su foglio A4, s.d. (ma 1986).
Quindici quartine di endecasillabi a rima baciata.

Il pesco della vigna del Dugiu

Una qualità così non l'avevano mai vista
solo il Padreterno sa, lui, se era giusta
delle pesche verdi come l'erba, pelose, grosse come la mano
a piantarci i denti dentro manco capace il cane.

A raccontarlo è Gianino, roba sua
una pianta della sua vigna, testa-coda
tre metri di fusto, poi il cespo, sono cose vere
della vigna nel suo campo dal cimitero!

Milleduecento piedi di vite, piantati nel trenta
Tra clinto e americana, sempre fatta tanta
l'ha piantata lui e Luigi, a tempo perso
ragazzi quasi giocavano, lavorare e scherzi.

Sedici anni lui, suo fratello dodici o tredici anni
sempre rosso e di buon umore, più alto, due spanne
prenderti un ragazzo così non è giustizia
io ho una cena di debito, morto in Russia

'Sta pianta è nata vicino a un filare
un osso (chissà) da dove veniva, non dava alcun danno
tirata su, ci sono le pesche in tutte le vigne
tutti frutti selvatici, delle mele, delle noci cattive.

Venute col letame, portate dalle cornacchie o dalle gazze
quelle sementi diventavano piante da lucertole
fruttato quei tre o quattro anni si imbastardivano
frutti raggrinziti, sempre meno, pelosi, cadevano.

La particolare pianta raccontata nella poesia manifesta comportamenti tali da non renderla affatto gradevole al proprietario del terreno su cui cresce, poiché fornisce pesche immangiabili dopo anni in cui aveva fiorito senza dar frutti, ed essersi poi decisa a farlo a seguito di un'improvvisata potatura, che nelle intenzioni iniziali del contadino avrebbe potuto preludere a un suo definitivo abbattimento.

L'albero rimane comunque lì, come rifiutato, anche perché i suoi strani frutti, verdi e sodi, continuano a rimanere attaccati ai rami senza marcire come invece accade di norma per quelli di altre simili piante.

Solo la scoperta di un povero ladruncolo intenzionato ad approfittare di quelle pesche, visto che nessuno le prendeva, suggerirà al proprietario il loro corretto utilizzo, tanto da raccoglierle e conservarle perché possano maturare lentamente senza deteriorarsi. Si arriverà così a ottenere dell'ottima frutta invernale, elevabile al rango di piccola prelibatezza da consumarsi durante le festività natalizie.

Un altro esempio di cibo spontaneo elargito dalla Madre Terra, raccontato in un episodio di apparente incomprensione tra uomini e natura, cui la fame dei poveri riesce in qualche modo a indirizzare i protagonisti verso la soluzione più giusta. [PM]

*Ma chil sta pianta è bèla, cres, fiuriva
in an, dùai an, tèrs an, nein frit j'amniva
ra puavu tèimp ar vi, so fiù arùaza
sfiuri 'r buchet tit fùaji, n'ava 'n mùaza.*

*Ra gèint mangiu di pèrsu té dra rabia
perché sta maledeta nein ch'al sabia
fis nèint ch' l'à 'r barba prèvi, da bestemji
pòrta 'r purùà après 'mni tèimp 'd vendemji.*

*Casa du trè purlà e 's fèrma, pèinsa
pianta zì 'n pà, ra leja, 'd rezistèinsa
stòma da vighi 'ncur, ra primavèira
fa 'r fiù, sta vòta i frit, ut smèjli vèira?*

*I frit son cui ch'a divu: s'ìara ufèiza?
J'andavu manc a gùaji, uà che rèiza
'mni 'r nèbji dl'artirada, nasiva 'r gran
fùaji 'n tèra, pèrsu viard, pluz, bazan.*

*Na giornà ch' l'andava Alsandia zà a laurè
fè 'r garson da minuzia, 'mzògna amparè
l'ùagg ant ra nèbia vig er bianc 'd na tòla
na tòla da bargia, cou lacc che 'r fròla.*

*Dnan au so camp, va anan, anver ra pianta
vig ien là sut ch'u staca, 'r bras u stanta:
«E bèin?» L'ìara Carlein 'd Dirand, 'n gram lader
ien che 'r mangèis cui pèrsu 't sai zà 'r quader.*

*Spiciava 'r caret 'd Nanein, ch'ul cariava
va Alsandia vèindi u lacc, a pia turnava:
«J'ó vist ch'ij gùaji nèinta me 'm serviva!»
In anger j'à spiegà u trat ch' j'auriva.*

*«Prùava stachèj acsé, stèindji 'nt ra paja
vianu pùà giald, ghistuz, ch'an va manc plaja.»
'Mni cà, scaròt, cavagna, va 'ns ra pianta.
Mangiavu u di 'd Nadal, dòp ra nùacc santa.*

Ma da lui 'sta pianta è bella, cresce, fioriva
un anno, due anni, terzo anno, nessun frutto veniva
la potavano tempo alle viti, coi suoi fiori rosa
sfiorito il mazzo tutte foglie, ne aveva un moggio.

La gente mangia pesche e tu rabbia
perché 'sta maledetta nessuno che lo sappia
non fosse che ha lo zio prete, da bestemmie
porta il falcetto dietro, venuto il tempo della vendemmia.

Le da due o tre colpi e si ferma, ci pensa
pianta giù un palo, la lega, della resistenza
stiamo ancora a vedere, la primavera
fa i fiori, e 'sta volta i frutti, sembra vero?

I frutti sono quelli che dicevamo: si era offesa?
Andavano manco a raccogliarli, guarda che resa
venute le nebbie dell'autunno nasceva il grano
foglie in terra, pesche verdi, pelose, dure.

Un giorno che andava ad Alessandria a lavorare
a fare il garzone da falegname, bisogna imparare
l'occhio nella nebbia vede il bianco di una latta
una latta da lattaio, col latte che frolla.

Davanti al suo campo, va avanti, verso la pianta
vede uno là sotto che stacca, il braccio stenta:
«Ebbene?» Era Carlino di Durando, un povero ladro
uno che mangiasse quelle pesche sai già il quadro.

Aspettava il carretto di Nannino, che lo caricava
va ad Alessandria a vendere il latte, a piedi tornava:
«Ho visto che non le raccogliete e io mi servivo!»
Un angelo gli ha spiegato il trattamento che ci voleva.

«Prova a staccarle così, stenderle sulla paglia
diventano più gialle, gustose, che non vanno manco pelate».
Tornato a casa, scala a pioli, cavagna, va sulla pianta.
Le mangiavano il giorno di Natale, dopo la notte santa.

Ra cavagna 'd pumpudòr²⁶

*Prufim 'd limon, guist afi, squazi 'd pèrsu
maznà j'arziavu criu coi dèincc ch'i zversu
mangèj 't spiaci nuvèimber, tèimp dra stiva
viscà cula chitara, giald, cuziva.*

*L'ìara u dutùr dra tus, 'd cui frit 't n'avghivi
'nt er curt, taca l'aliàm, aulong ar rivi
d'invèr bauravu ticc, con nein midzen-ni
fèn di decuat l'è tant cme 'r brùà 'd galen-ni.*

*Pumpudòr ui n'ìara 'n rùà cà 'd Jaculein
ra vigna du Zerbon, rancà, vist pì nein
dizèrb scà fùaji e rami, frit-li 'ncura?
Sa gèint n'è mòrt 'd pulmon, tit va 'n malura.*

*Na pianta cà 'd Micòt fa u scras dau Dugiu
stacavu dòp a l'ìua, 'r plucc il strugiu
Micòt ciama Gianinu: «Va' ns ra pianta!»
Maznà 'n divertimèint rampgnès, na vanta.*

*Ra liagg der bon avzein lur ra cunzivu
ticc j'an favu parigg quand ch'ij gujivu:
«Tit cul dadlà 'r miret r'è ròba toua!» Gianinu
na cavagna r'ìara soua.*

*Da ra vigna 'd Tufinet favu busrà
zì da ra Basa 'd' j'Èrzu, long a ra strà
gùaji gujivu, 'n buca nein ut uarda
sens'auter na bitavu 'nt ra mustarda.*

*Fiucanda j'ìaru mana, aut che bali
dès ch'i tran veia 'r pan, scumpars i cali
cùacc ant ra seni cauda, 'nt in tòc 'd carta
vansavu manc ra pèl, ra smèins sa scarta.*

Il cotogno (*Cydonia oblonga*), pianta della famiglia delle Rosacee, è una tra le piante da frutto più antiche, conosciuto già dai Babilonesi e dai Greci, da cui era considerato sacro ad Afrodite. Le varietà con i frutti a forma di mela sono dette meli cotogni, mentre quelle con i frutti più allungati sono dette peri cotogni.

Già nella prima quartina la descrizione poetica lo definisce come prodotto della natura di rango più elevato rispetto ad altri di tipo eminentemente mangereccio.

In questo frutto sono presenti proprietà benefiche e a volte curative da sempre conosciute nel mondo contadino.

²⁶ r0690. Testo dattiloscritto su foglio A4, s.d. (ma 1986).
Undici quartine di endecasillabi a rima baciata.

La cavagna delle mele cotogne

Profumo di limone, gusto acidulo, quasi di pesca
da bambini li rosicchiavamo crudi coi denti arricciati
per mangiarli aspetti novembre, il tempo della stufa
accesa quella chitarra, gialla, cuocea.

Era il dottore della tosse, di quei frutti ne vedevi
nei cortili, vicino al letame, lungo le rive
d'inverno abbaivano (tossivano) tutti, senza medicine
fare dei decotti è tanto come il brodo di gallina.

Di mele cotogne ce n'era un mucchio a casa di Giacomino
la vigna del Gerbido, sradicati, più visti nessuno
il diserbante secca foglie e rami, fruttano ancora?
Di 'sta gente ne è morta di polmoni, tutto va in malora.

Una pianta a casa di Micheletto fa il fogliame dal Dugiu
li staccavano dopo l'uva, i peluzzi li strofinano
Micheletto chiama Gianino: «Va sulla pianta!»
Da bambini è un divertimento arrampicarsi, una vanteria.

La legge del buon vicino loro la conoscevano
tutti gli anni facevano così quando raccoglievano:
«Tutto quello oltre il muretto è roba tua»
Per Gianino una cavagna era sua.

Dalla vigna di Tufinetto facevano siepe
giù dalla Bassa degli Argini, lungo la strada
raccogliere li raccoglievano, in bocca nessuno ti guarda
senz'altro ne mettevano nella mostarda.

Quando nevicava erano manna, altro che balle
adesso che buttano via il pane, scomparsi i calli
cotti nella cenere calda, in un pezzo di carta
non avanzavano manco la pelle, il seme si scarta.

La mela cotogna poteva rappresentare un rimedio non solo nei disturbi dell'apparato respiratorio, ma anche di quello digerente e dell'intestino. Inoltre le sostanze contenute nei semi aiutano a prevenire la disidratazione della pelle contrastandone l'invecchiamento e il conseguente insorgere delle temute rughe.

La mela cotogna cresce su alberi di media grandezza, non oltre i 4 o 6 metri d'altezza, che in primavera fioriscono con fiori bianco rosati. I frutti, che maturano nei mesi di settembre ed ottobre, dopo la raccolta verranno poi impiegati in vari scopi culinari, soprattutto per la produzione di marmellata. Essendo molto profumata e dall'odore persistente, la mela cotogna viene utilizzata anche come profumo antitarpe per armadi e biancheria. [PM]

*Cul tèimp, con nein prufim, l'è 'r miàj ch'ui seia
bitavu 'nt i lansùà, ra bianchereia
diz che 'r cumbàt er càhuri dra ròba
bon pre i pulmon, ra tèira e 'r guardaròba.*

*Rivanda i su zvigè ra primavèira
an tit er fnèstri e 'r curt er bianc dra tèira
cui pumpudòr dèrs marsu, 'mzó trèj veia
truvà i lansùà macià tuca fè arseia.*

*Cà 'd Masavachi 't vighi 'r j'ultim pianti
stan lé tni sù ra riva, rèiz n'àn tanti
i pumpudòr ai gùaj na sicilian-na
per Biagiu, ch' l'è armaz sul, na frità van-na.*

*Pumpudòr cred che 'r viana da 'pum-pèi-d'òr'
ma l'òmi stanta capi 'nuà ch' l'è u tezòr:
na rèiz, vègia cme 'r mond, 'n servà che 'r frità
co'r rami pontà a l'aut, sirchè ra vita.*

A quel tempo, con nessun profumo, era il meglio che c'era
lo mettevano nelle lenzuola, nella biancheria
dice che combatte le camole dei tessuti
buono per i polmoni, la tela e il guardaroba.

Quando arrivava il sole a svegliare la primavera
in tutte le finestre e i cortili il bianco della tela
quelle mele cotogne adesso marciscono, bisogna buttarle
trovate le lenzuola macchiate, tocca fare il bucato.

A casa di Ammazzacche vedi le ultime piante
stanno lì a tenere su la riva, radici ne hanno tante
le mele cotogne le raccoglie una siciliana
per Biagio, che è rimasto solo, della frutta vana.

Pumpudò credo che derivi da 'mele-pere-d'oro'
ma l'uomo stenta a capire dove è il tesoro:
una radice, vecchia come il mondo, un selvatico che fruttifica
con i rami punta in alto, a cercare la vita.

*I pèj di pèi dra madernasa*²⁷

*Na vòta na vòta, pì 'ndriara ancora
mangiavu i gratachi, ra fiòca sura
ra Vila pianti 'd frita n'ìara meia
Nandu 't fa u censimèint, cuicòz zmenteia.*

*Du pianti Bajàn der Nuz, ra nuz e 'n pèi
d'auter manc ien ra Ròca, bargnùa, zus nèi
marèini brischi, in pèi là cà der Pron
l'aut pèi l'è 'nt ra curt 'd Paulein, cul di Plicon.*

*Quintè 'r dici 'd cul òm da pisès adòs
Plicon plicu dabon, parlè fat, balòs
con l'argumèint di pèi dra madernasa
t'à facc n'innèst che 't sai pì di ra rasa.*

*Na sira, Nandu e Carlu 'd Masavachi
van là cacèj, l'è òrb, vig manc se 't stachi
ma 's romp na rama, senti, curiva adria:
«Coi pèi long cme tu mari' t viani piè i mia?»*

*Parèint di pèi martein, spliunà 'd rizu
mangiandji an italian 'mé ch' l'è ch'ij dizu?
Diravu tit invèr cui sèinsa gata
fan cùazi 'n cugia d'èua 'nt ra pignata.*

*Pèi dir bon da mustarda, bitavu antria
ansèma cui fic bùazer ch' j'armanu andria
cul tèimp 't zgaravi niente, Nandu diva mangiavu
sèinsa sicher, fur dra stiva.*

*Pùà 'mni 'd j'aucc tèimp, che frita que n'avu
ticc famiji mènu gròsi, mènu 'nt u stricc
trivu manc l'òrt na vòta, vi, mèilja e gran
samnavu dl'aj, der buchi, da laurè a man.*

*Ma pùat quintè 'r fadeji ch' j'àn facc ra gèint?
Manc cor cuntér dra luce 't j'amziri nèint.
Gnidein u so register, sòrt dar tèsti
s'i reju 'n paradiz chissà quant fèsti.*

Benché le pere o altri frutti autunnali potessero rappresentare un importante complemento alla non certo ricca alimentazione contadina, nel piccolo paese cantato dal poeta di piante di questo tipo ne esistevano poche, come si può dedurre dal breve censimento riportato nella seconda quartina.

Le origini della Pera Madernassa si possono far risalire al secolo scorso, quando sostituì la varietà *Martin sec* scomparsa a causa della ticchiolatura e di altre malattie tipiche delle pomacee.

²⁷ r0692. Testo dattiloscritto su foglio A4, s.d. (ma 1986).
Otto quartine di endecasillabi a rima baciata.

Le pere dei peri della madernassa

Una volta una volta, più indietro ancora
mangiavano le bacche, con la neve sopra
alla Villa piante di frutta non ce n'era
Nando fa il censimento, qualcosa dimentica.

Due piante da Bagliano delle noci, il noce e un pero
d'altro manco uno alla Rocca, brugnoli, cespi neri
amarene aspre, un pero là a casa del Pron
l'altro pero nel cortile di Paolino, quello del Plicon

A raccontare i detti di quell'uomo c'è da pisciarsi addosso
Plicon piluccano davvero, un parlare insipido, birbante
con l'argomento delle pere della madernassa
ti ha fatto un innesto che non sai più dire di quale razza.

Una sera, Nando e Carlo di Ammazzacche
vanno là a fregargliele, è orbo, non vede manco cosa stacchi
ma si rompe un ramo, sentito, li rincorreva:
«Con le pere lunghe come tua madre vieni a prendere le mie?»

Parenti delle pere martino, punteggiate di ruggine
mangiandole in italiano com'è che le definiscono?
Duravano tutto l'inverno quelle senza verme
le fanno cuocere con un cucchiaino d'acqua nella pentola.

Pere buone da mostarda, ce le mettevano intere
insieme ai fichi acerbi che restano indietro (nella maturazione)
a quel tempo non spreca niente, Nando diceva
le mangiavamo senza zucchero, nel forno della stufa.

Poi sono venuti altri tempi, frutta qui ne avevano tutti
famiglie meno numerose, minori ristrettezze
non tenevano manco l'orto una volta, viti, meliga, grano
seminavano l'aglio, delle bocche, da lavorare a mano.

Ma puoi raccontare le fatiche che ha fatto la gente?
Manco col contatore della luce non le misuri.
Ognuno ha il suo registro, esce dalle teste
se ridono in paradiso chissà quante feste.

In un primo tempo, la varietà era conosciuta con il nome di Gavello, poi sostituito dalla denominazione Madernassa. Non si conosce la sua origine genetica, anche se è, oramai, opinione diffusa che derivi da un incrocio naturale di un seme della varietà *Martin sec* con il selvatico.

La Pera Madernassa presenta una polpa biancastra, croccante, leggermente profumata e di sapore dolce e leggermente tannico. Ha una buccia sottile e dura con fondo verde scuro tendente al giallo a maturazione, con zone più o meno ampie di ruggine o riflessi rossicci in particolari annate. Frutto di lunga conservazione e di alto tenore zuccherino, veniva preferibilmente cotto in pentola o al forno, ma anche impiegato per preparare mostarde accompagnandolo ad altri frutti, come i fichi non troppo maturi, adatti allo scopo. [PM]

U turton²⁸

*Armaneinda sèinsa pan favu u turton
ant ra serviala stava 'd fianc ai lurdon
drubi er fnèstri 'd j'ùagg e l'is da driara
er buiali reclamavu cul pòc ch' j'ìara.*

*Er biastji mangiu l'èrba, mangg-ti 'r priaji?
maznà vian a ra mèint fin d'is idiaji
iersira dra pulèinta n'è vansaja
tu mari sa 'csé fèn, r'à zà anuaraja.*

*Viscà 'r camein, cul rami dvèintu braza
antant pronta 'r paston, u lim ra baza
'ns ra taura ra sfaneia dra pulèinta
carsèint, faren-na bianca, 'r man andrèinta.*

*Tant cme fè i gnòc, na pasta bèin amnaja
zlungà u turton dai tèimp ch'ra seia 'lvaja
spianà ra seni cauda pòza ansima
al quata 'd seni, 'd braza, vian che 'r fima.*

*In'ura bon-na è cùacc, cul migg al sfavu
manc tèimp strugèj ra crusta, ra bifavu
mangiavu caud, d'angùrd, rizià u tòc pì gròs
anvè dra bèrta, mangiu ra pena e j'òs.*

*Giald 'me ra bala dl'ùav, is la riziavu
queinta parigg mi mari 'd quand ch'il favu
'r paiz l'ìara luntan, d'inver fiucava
ma drià ra liaza e i bùa a scùara andava.*

«*Turtòun*, sorta di grossa pagnotta di farina di grano integrale che si cuoceva sotto la cenere calda del camino. Se era farina di grano mescolata a farina gialla di polenta, allora si chiamava *pandòr*, nulla più che un mazzero soccenericcio che veniva accolto festosamente» (Silvano 2000).

Civiltà del pane e della polenta: ma anche sapienza antica del saper rendere gustosi i cibi più semplici. Così il *turton*, ossia una focaccia di farina mista (bianca di frumento e gialla di mais), lievitata e messa a cuocere nel forno a legna oppure (come descritto dal poeta) sulla brace del camino, ricoperta di cenere. Un intelligente e appetitoso rimedio quando si esauriva la scorta di pane nella cesta e mancava ancora qualche giorno alla *cocia*, la panificazione che avveniva ogni dieci giorni nel forno pubblico di paese.

Il poeta recupera i ricordi della madre, vissuta in una cascina isolata in riva al Tanaro: quasi un posto fuori dal mondo (*l'Amzanein pòst izulà cà dl'Anticrist...*), che d'inverno, con le abbondanti neviccate di una volta, appariva ancor più in balia degli eventi atmosferici. E non mancavano le alluvioni, col Tanaro che rompeva gli argini e copriva tutti i raccolti, quasi ogni anno. Vita dura dunque, per tutti, adulti e bambini, sempre affamati. Si comprende perciò che,

²⁸ r0696. Copia di testo dattiloscritto su foglio A4, s.d. (ma 1987). Dodici quartine di endecasillabi a rima baciata.

Il tortone

Quando restavano senza pane facevano il tortone
nel cervello stava di fianco ai ceffoni
quando aprivano le finestre degli occhi e l'uscio di dietro
le budella reclamavano quel poco che c'era.

Le bestie mangiano l'erba, tu mangi le pietre?
da bambino vengono alla mente fin queste idee
ieri sera di polenta ne è avanzata
tua madre sa cosa farne, l'ha già preparata.

Acceso il camino, quei ramoscelli diventano brace
intanto prepara il pastone, il lume la bacia
sul tavolo la tafferia della polenta
lievito, farina bianca, le mani dentro.

Proprio come fare gli gnocchi, una pasta ben lavorata
allungato il tortone, dargli tempo di crescere
spianata la cenere calda lo posa sopra
lo copre di cenere, di brace, viene che fuma.

Un'ora buona è cotto, quel mucchio lo disfacevamo
manco il tempo di ripulirgli la crosta, lo divoravamo
lo mangiavamo caldo, da ingordi, contendendoci il pezzo più grosso
come piccoli di gazza, che mangiano le penne e gli ossi.

Giallo come il tuorlo d'uovo, se lo contendevano
racconta così mia madre di quando lo facevano
il paese era lontano, d'inverno nevicava
ma dietro lo spartineve e i buoi a scuola andava.

in un tale contesto di insufficienza alimentare cronica, per l'etica contadina del lavoro e dell'economia (risparmio sfiorante talvolta l'avarizia) non sia concepibile che un accattone (*na lingiara*) che va elemosinando e dice di aver fame, rifiuti del pane perché duro e storca il muso di fronte all'offerta della fetta di polenta.

La quartina finale compendia questa filosofia e riafferma la sacralità del cibo conquistato con il sudore: vita grama, tempi duri, di lotte quotidiane per riuscire a campare con le famiglie numerose d'una volta, ma la polenta e il pane sulla tavola di tutti i giorni erano, in tutti i sensi, la salvezza: *pre 'r biastji e pre i cristian ch' j'andavu a mesa / tèimp da pulèinta bon-na, 'r pan listesa*.

I primi due versi della poesia non si comprenderebbero senza la spiegazione che il poeta concede nell'ultima quartina, dove la strana associazione mentale 'tortone/ceffone' si giustifica per il fatto che *Turton, turon, ra turta* nella parlata dialettale sono colorite metafore per 'percosse', e dunque i modi di dire: *a j'à dacc u turon, a j'à facc na turta* o *in turton* equivalgono a 'l'ha caricato di botte'.

Merita una segnalazione anche l'espressione *pan dra sten-na* (pane della cesta), che deriva dal fatto che nella cucina contadina, per impedire ai topi (e ai bambini) di consumare il pane, lo si conservava in una cesta appesa a un gancio attaccato al soffitto (Cfr. Castellani 1990).
[FC]

*Ròbi ch' j'àn otant'ani, t'at ja vizi
it smeju fina bèli quand t'ai dizi
na vòta rivà in òmi a ra casen-na
uagnè, ch' l'à fam, dai in tòc 'd pan dra sten-na.*

*Cul pan l'è dir, minca diaz di cuzivu
dai dra pulèinta anlùr, cuicòz j'ampivu
pan sicc, ra pulèinta diz ch'aj piaz nèinta
capì ch' l'è na lingiara, vùà 'mni drèinta.*

*L'ìara setà 'n fianc l'is, ra banca 'd fùara
Su 'msia peja u siròt, «must mé ra scùara»:
«J'èj dicc ch' j'èj fam, 'dès mangi sa pulèinta
ar tèsti 'd lign me piant er fèr andrèinta!»*

*Mangià sé, e partì, chi l'àn mai pì vist
l'Amzanein pòst izulà cà dl'Anticrist
surtiva Tani quatava u to racòlt
rut l'èrzu t'amniva 'n cà, ticc j'an sa mòrt.*

*Sèint mùaza 'd tèra squazi tit quèrt d'izra
bon-na da pianti, da racòlt sul mizra
siquantamila liri r'avu ufèrta
su pari: «Manc per diaz, vaga dizèrta!»*

*'Turton, turon, ra turta 'l divu ar bòti
per reji e per dabon, tèimp dir da lòti
pre 'r biastji e pre i cristian ch' j'andavu a mesa
tèimp da pulèinta bon-na, 'r pan listesa.*

Cose che hanno ottant'anni, te le ricordi
ti sembrano fin belle quando le dici
una volta è arrivato un uomo alla cascina
a questuare, che ha fame, dagli un pezzo di pane della cesta

Quel pane è duro, ogni dieci giorni cuocevano
dagli della polenta allora, qualcosa riempiva
pane asciutto, la polenta dice che non gli piace
capito che è un balordo, vuole venire dentro.

Era seduto di fianco all'uscio, sulla panca di fuori
suo nonno prende l'accetta, «gli insegno io la scuola».
«Avete detto di avere fame, adesso mangiate 'sta polenta
alle teste di legno io pianto il ferro dentro!»

Ha mangiato sì, ed è ripartito, qui l'han mai più visto
il Mezzanino è un posto isolato, casa dell'Anticristo
usciva il Tanaro e copriva il tuo raccolto
rotto l'argine ti veniva in casa, tutti gli anni 'sta morte.

Cento moggia di terra quasi tutte coperte dal bosco
buona da piante, da raccolto invece misera
a cinquantamila lire l'avevano offerta
suo padre: «Manco per dieci, vada deserta!»

«Tortone, torrone, la torta» erano sinonimi di botte
per ridere o sul serio, tempi duri da lotte
per le bestie e per i cristiani che andavano a messa
tempi da polenta buona, il pane lo stesso.

'R funzùari ('d uèra) 'd Pipu²⁹

Pipu l'ìara a l'Ansaldo, favu i canon
'r bombardamèint naval j'à bità 'n znungion
pèrs tit, sarvà u licein dra so mateta
ùat pian 'd palasi zì, armàz na feta.

L'è Stivein 'd Cein purtè ar paiz 'sa nùava
da Genua sèimper que, 'r mèzzo ch'u trùava
'r paiz 't pùai truvè 'd j'ùav, faren-na, salàm
là j'àn na latereia, ra gèint àn fam.

Verti i parèint 'csé 't fai? Vùà ien là vighi
Tereziu cà da ùat di, suldà, 'mzó 't brighi
pià u trènu con Tunjina, cula 'd Lancein
stavu anca lur a Genua, tèimp da sagrein.

Cul bombi tràcc a l'aut ra feruvia
's fèrma u trènu 'mzó 'ndè pià, n'agunia
dudez chilòmetri coi fagòt pre 'r man
pau dí tudes-c ch'it brancu, o i riuplan.

A Genua stava anca Biagiu 'd Visantein
truvà Pipu van da chili, quazi avzein
Limpia r'è là, a pianzi, lia e ra maznà
'cc fagòt ch'j' àn purtà driara àn snà e diznà.

Cuicòz tuca decidi: «'Mnì a ra Vila!»
Tereziu vizè 's ròbi l'ùagg ch'ui brila:
«Na stansia ra truvoma, stala o pòrti
s'it 'àn sarvà 'r sirèni que 'mzó 't sòrti!»

'Sa nùacc tucà drumì 'nt ra galereia
ra gèint 's rifugiu là, zeingher siseia
na quèrta adòs, dònì maznà e maravi
bursi, fagòt, valiz, sarvè cul t'avi.

'R paiz mangè 't pudivi, a pschè, per fonz
giru u Zerbon, chil, Pipu, stronz e balonz
'dès 't reji, ciapi adòs, cùar mòrt, famija
piuveinda l'artirada 'cc fonz 'd gazija.

Qui è la guerra a scandire il ritmo delle prime quartine, dove a subire gli orrori del terribile bombardamento navale del 9 febbraio 1941 ad opera della Royal Navy sono i cittadini di Genova, fra i quali alcuni compaesani del poeta. Ritrovatisi al rientro dal rifugio, di fronte al loro palazzo distrutto dalle bombe, senza più una casa dove abitare, si vedono costretti a sfollare nel paese d'origine per chiedere ospitalità a qualche parente.

Se già in tempi normali l'approvvigionamento di cibo poteva presentare qualche problema, ben altri se ne aggiungevano durante il periodo bellico, dovuti al razionamento, alle sanzioni, all'ammasso dei generi alimentari imposto dal regime, alla borsa nera, e soprattutto alla mancanza di lavoro e di soldi.

Come sovente accade, era poi la Natura a impietosirsi degli uomini e a provvedere al loro

²⁹ r0719. Testo dattiloscritto su foglio A4, s.d. (ma 1986).
Diciotto quartine di endecasillabi a rima baciata.

I funghi (di guerra) di Pippo

Pippo era all'Ansaldo, facevano i cannoni
il bombardamento navale li ha messi in ginocchio
perso tutto, salvato il lettino della sua bambina
otto piani di palazzo giù, ne è rimasta solo una fetta.

È Stefano di Cino a portare al paese 'sta nuova
da Genova sempre qui, col mezzo che trova
al paese puoi trovare uova, farina, salame
là hanno una latteria, la gente ha fame.

Avvertiti i parenti che fai? Ci vuole uno là a vedere
Teresio a casa da otto giorni, da soldato, bisogna che brighi
preso il treno con Tognina, quella di Lancein
stavano anche loro a Genova, tempi di dispiaceri.

Quelle bombe han fatto saltare in aria la ferrovia
si ferma il treno, bisogna andare a piedi, un'agonia
dodici chilometri coi fagotti in mano
paura dei tedeschi che ti catturino, o degli aeroplani.

A Genova stava anche Biagio di Vincenzo
trovato Pippo, va da lui, quasi vicini
Olimpia è là a piangere, lei e la bambina
con 'sti fagotti che han portato dietro hanno cenato e desinato.

Qualcosa bisogna decidere: «Venite alla Villa!»
Teresio a ricordare 'ste cose l'occhio gli brilla:
«Una stanza la troviamo, stalla o portico
se ti hanno salvato le sirene da qui bisogna uscirne!»

Quella notte gli è toccato dormire nella galleria
la gente si rifugia là, zingari e chicchessia
una coperta addosso, donne bambini, ammalati
borse, fagotti, valigie, per salvare quello che avevi.

Al paese mangiare potevi, a pescare, per funghi
girano il Gerbido, lui, Pippo, stronzi e pietroni
adesso ridi, pezze addosso, cuore morto, famiglia
quando piove in autunno 'sti funghi di gaggia.

sostentamento, fornendo prodotti gratuiti, come pesci e funghi, grazie ai quali diventava possibile soddisfare l'appetito di tante persone e tirare avanti.

Nei versi centrali si parla di un piccolo miracolo quando ai due cercatori di funghi, già contenti del paniere riempito, si presenta insperata e inattesa l'opportunità di un'incetta ancora più ghiotta, trattandosi di specie notevolmente pregiata rispetto a quelli precedentemente raccolti. Non solo quindi il piacere di un'ottima scorpacciata da organizzare in famiglia, ma anche la gioia di poter ricavare qualche soldo grazie alla loro vendita. Nel narrare le piccole peripezie dei due improvvisati commercianti, il poeta attenua e addolcisce l'atmosfera tragica dei versi iniziali. Non perde però occasione, nel finale, di invitare il lettore a riflettere sui danni provocati dall'uomo all'ambiente naturale, e sulla sua mancanza di riconoscenza verso quella Madre Natura tante volte, come nel caso narrato, dimostratasi solidale e amica. La storia del cibo si intreccia con la storia degli uomini, con la loro fame e la loro disperazione. [PM]

Guji du bursi apreïn, pì 'd tranta chilu
ma 's beta piùavi fòrt, tuca ch'i filu
là-'n-mèz j'è 'r pòrti 'd Giuana, va là suta
que capità 'n miracu, sut ra gnuta.

'Na sepa vègia quèrta, tit funzùari
maron, ra gamba longa, quancc 't na vùari
tracc veia i giald 'd gazeja per piè culi
'mni cà caria, bagnà, cuntèint 'me ciuli.

San che Pidòtu ui vèind, Alsandia, gira:
«Pidòtu, cme ch'ij pagu?» «Pòc, na lira!»
Ampisu du cavagni, bèin rangiaji
partu bunura an bici, 'n lein, quataji.
'R mercà l'è 'ncur sarà, cavagni 'n tèra
fan culasion csilé, da 'n pìa, tèimp 'd uèra
riva 'na pulajèra ausè u tòc 'd lein:
«Cc fonz ai càt mé, ar priasi, pì dùai suldein!»

Tereziu pià 'r cavagni, drubi va drèint
Pipu dar bicicleteti, uardèj, stè atèint
girà dùai o trèi banc a sèinti i priasi
du liri, du e sinquanta, cme 't rijiasi.

Da cula dòna j'à s-ciancà trè liri
per tranta chilu son novanta liri
'na giurmaion-na, laurè 't na piavi diaz
truvè u lavù, tèimp 'd uèra, và sèimper piaz.

'R du liri 'mni dumila, sòd pià l'onda
Tereziu è sut j'otanta, ch'us cunfonda?
Pipu l'à spèiz trè liri 'nt 'na cruvata
cul cheint l'àn facc diaz vòti, paga-e-pata.

J'òs 'd Limpia e du so òm spiaciù u Giudisi
'mni nònu 'n di 'mzó 't vaghi, 'r mond l'à 's visi
cui ancur que coi viv turnu vizèra
tirè capì perchè ch'ui vian na uèra.

Martia e fòrgia 'd Pipu que favu 'r frè
rangia di car, der bici, 'n gisté l'è 'n rè ancù
j'è d'otra gèint, 'r funzùari rèri
lé-'n-mèz parlu i tratùr, laurè cul tèri.

Ancù j'è n'otra uèra da cumbati
contra i vilein, sta tèra che 't maltrati
l'inquinamèint dilaga 'nt l'aria e suta
'mni dl'èua che 't pùai manc lavèt ra gnuta.

Raccolte due borse per uno, più di trenta chili
ma si mette a piovere forte, bisogna filare
lì in mezzo c'è il portico di Giovanna, vai là sotto
qui capita un miracolo, sotto gli occhi.

Un ceppo vecchio, ricoperto, tutti funghi
marroni, con la gamba lunga, quanti ne vuoi
buttati via i gialli di gaggia per prendere quelli
venuti a casa carichi, bagnati, contenti come stupidi.

Sanno che Pidotu li vende a Alessandria, gira:
«Pidotu come li pagano?» «Poco, una lira!»
Riempiono due cavagne ben sistemate
partono presto in bici, un lino, per coprirli.

Il mercato è ancora chiuso, cavagne in terra
fanno colazione lì, in piedi, tempo di guerra
arriva una pollivendola a alzare il pezzo di lino:
«'Sti funghi ve li compro io al prezzo, più due soldini!»

Teresio prese le due cavagne, aperto va dentro
Pippo dalle biciclette, a guardarli, sta attento
gira due o te banchi a sentire i prezzi
due lire, due e cinquanta, come riesci.

Da quella donna hanno strappato tre lire
per trenta chili sono novanta lire
una gran giornata, a lavorare ne prendevi dieci
e trovare lavoro, in tempo di guerra, va sempre peggio.

Le due lire sono diventate duemila, il soldo prende l'onda
Teresio è sotto gli ottanta, che si confonda?
Pippo ha speso tre lire in una cravatta
quel conto lo hanno fatto dieci volte, paga e patta.

Le ossa di Olimpia e di suo marito aspettano il Giudizio
divenuti nonni un giorno devi andartene, il mondo ha 'sto vizio
quelli ancora qui coi vivi tornano a ricordarla
cercare di capire perché viene una guerra.

Martelli e forgia di Pippo qui facevano il fabbro
aggiustare carri, bici, un riparatore è un re
oggi c'è altra gente, quei funghi rari
là in mezzo parlano i trattori a lavorare quelle terre.

Oggi c'è un'altra guerra da combattere
contro i veleni, 'sta terra che maltratti
l'inquinamento dilaga nell' aria e sotto
è venuta dell'acqua che puoi manco lavarti la faccia.

Ra vigna 'd Mariu der Puntarùà³⁰

Da l'Arian, ra strà ancasaja ch'ra va au Sivan
facc ra disceza 'd Carlu 't vai nèint luntan
j'è na strajùara a bòsri a banda dricia
pì nein ch'u rangia 'r rivi 'mnija stricia.

Trèi firàgn, rancà u servà, seibèl, bacò
tnì i dùai d'iuàgi, bèj long rivè là-ncò
na vigna 'd sesant'an, piantà su pari
lambrusca, barbiara, senren-na uàri.

Diz ch' r'è na zòna ch'ra patis ra pren-na
e u ziar dl'invèr, amneinda 't ra sasen-na
't n' ài per trèi ani prima ch'as arpeia
't vivijsi d'is racòlt 'mzó andè stè veia.

Cula da fianc a chil finì 'd ranchèra
Carlein dra Casen-na, j'an dòp sta uèra
piantà 'r nisùari 'mzó ranchè anca culi
ra pren-na e u ziar, 's vian stuf 'd laurè da ciuli.

Ra snistra 'd chil j'è Nandu, patis mènu
son curèint d' aria acsé, t'al sèisi almènu
'mnivu dai Scarpa 's tèri, cui 'd Burina
masà su mari ien, pià dra luchina.

J'ani ch' r'andava bèin 'r casòt 't l'ampivi
otanta milia e pì, diaz brèinti 't buivi
an pòc 't l'ambutigliavi, bon, pre 'r fèsti
durèst 't catavi dl'ua, tnivu 'r rèsti.

Su pari, Stivein du Rus, Palinòtu
partiva a pia 'ndè ai Bòs-c, ra gèint il nòtu
catavu in casutein da fè buji a part
cul vein fava 'n gradu 'd pi, 't na buivu 'n quart!

A vendemiè t'andavi prim du smèinsi
madera o nò ra pau tuca 't ra vèinsi

Nomi di strade di campagna, di cascine, di poderi tra la piana e le prime ondulazioni della collina: sono le zone del territorio di Villa del Foro che un tempo (sino agli anni Cinquanta del secolo scorso circa) si coltivavano a vigna. Piccole vigne ad uso familiare, spesso con vitigni disparati e poco nobili (seibello, bacò, cenerina, lambrusca ecc.), ma comunque in grado, se curate con amore e competenza, di dare alle famiglie contadine un vino onesto e sincero. Ma tutto dipendeva dalla posizione dei terreni e dalle correnti d'aria che li rendevano più o meno esposti e soggetti alle brinate e ai geli dell'inverno. Rapetti esprime bene quella che è la stagionalità dei lavori contadini e il loro dipendere dalle variabili climatiche che non lasciavano mai il contadino tranquillo e sicuro di portare a casa il suo raccolto.

³⁰ r0734. Copia di testo dattiloscritto su foglio A4, s.d. (ma 1987).
Undici quartine di endecasillabi a rima baciata.

La vigna di Mario del Punteruolo

Dal Rittano, la strada incassata che va al Sivano
fatta la discesa di Carlo non vai lontano
c'è una strada con le siepi sulla destra
con più nessuno che aggiusta le rive è diventata stretta.

Tre filari, tolto il selvatico, seibello, bacò
tenuti due uvaggi, belli lunghi fino in cima
una vigna di sessant'anni, piantata da suo padre
lambrusca, barbera, cenerina poca.

Dice che è una zona che soffre la brina
e il gelo dell'inverno, venendo te la uccide
ne hai per tre anni prima che si riprenda
vivessi di 'sto raccolto bisognerebbe andare via.

Quella di fianco a lui ha finito per toglierla
Carlino della Cascina, negli anni dopo 'sta guerra
piantati i noccioli ha dovuto sradicare anche quelle la
brina e il gelo, si diventa stufi a lavorare da fessi.

Alla sua sinistra c'è Nando, soffre meno
sono correnti d'aria così, lo sapessi almeno
venivano dagli Scarpa 'ste terre, quelli di Burina
ammazzato sua madre uno, preso dalla pazzia.

Gli anni che andava bene la bigoncia la riempivi
ottanta miria e più, dieci brente bevevi
un po' lo imbottigliavi, buono, per le feste
se no compravi dell'uva, tenevano le reste.

Suo padre, Stivein del Rosso, Palinòtu
partiva a piedi per andare al Bosco, la gente lo nota
comprava una bigoncia da fare bollire a parte
quel vino faceva un grado in più, te ne beveva un quarto!

A vendemmiare andavi prima della semina
matura o no la paura ti tocca vincerla

I proverbi dei vecchi ritmano il calendario sempre uguale delle opere e dei giorni (*San Damian ra cavagna an man*), ma dopo i Santi si chiude la stagione dei frutti con la raspollatura, ossia la raccolta dei grappolini di risulta, ultimo esile raccolto dell'annata agricola, prima del sopraggiungere delle brine e della neve.

Nelle due quartine finali, si fa sentire il Rapetti artista, magistrale interprete del paesaggio, che con poche sobrie pennellate crea un'atmosfera di rara intensità, in cui la tristezza della natura pare rispecchiare la tristezza del personaggio, Mario, rimasto vedovo da poco.

Alla smarrita solitudine dell'uomo, fa da controcanto nell'ultima quartina la tristezza del cane da guardia, immagonito per la scomparsa a lui inspiegabile della padrona, che abbaia e piange mentre l'uomo solo, nella casa vuota, compie come un automa gesti senza più significato. [FC]

San Damian
cavagna an man
*'t gujivi 'r gran-ni 'n tèra ch'i cazivu
j'arnìa, s-ciancanda u rap, 'cc gringrein ch'i tnivu.
Er chèini j'armanivu coi rap 'd san Giuan
gujivu dòp ai Sant, 'r frit ch'u sara l'an
fanciòt giravu 's vigni a rapurè
cui buzalein di mèrlu, 'r pren-ni fan zrè.
'N su bianc fa cèr ra nèbia frigia, spesa
er vigni gialdi e rusi dan tristesa
fisè cul fùaji 'n tèra 't vighi i to mòrt
Mariu l'à pèrs ra dòna, 't pianzi ra sòrt.
'T sòrti a discuri 's ròbi, 'r can u spiaccia
muc, drìa 'r cancell, surtija, 'nuà ch' r'è andacia
rivè 'r patron t'al sèinti che 'r baura e pianz
dròb l'is, visca ra stiva, l'aria sa 'd ranz.*

*San Damiano
cavagna in mano*

raccoglievi i chicchi in terra che cadevano
gli acini, strappando il grappolo, 'sti viticci che tenevano.

I tralci rimanevano coi grappoli di san Giovanni
lo raccoglievano dopo i Santi, il frutto che chiude l'anno
da ragazzi giravamo 'ste vigne a raspollare
quei grappolini acerbi dei merli, le brine li fanno gelare.

Un sole bianco rischiara la nebbia fredda, spesso
le vigne gialle e rosse danno tristezza
a fissare quelle foglie in terra vedi i tuoi morti
Mariu ha perso la moglie, piangi la sorte.

Esci a discorrere di 'ste cose, il cane aspetta
mogio, dietro il cancello, uscita, dove è andata
se arriva il padrone lo senti che abbaia e piange
apre l'uscio, accende la stufa, l'aria sa di stantio.

I vein dra Vila³⁰

*Adès ch' j'è pì nein vigni 'mzó cantèli
in vein cme cul dra Vila 't pùai truvèli?
Di vein con ticc i guist, fin dra viureta
dra tèra, du sidùr, du su, dra sueta.*

*'T vian vùaja 'd dèlli ai mòrt, ch'i cantu ancora
ch'is liavu cula sèj 'd j'òs an malura
smeja manc vèj sta gèint 't pùasi pì 'vghiji
cui ch'i verran pudran sultant alziji.*

*'R paiz ch'j'ó cunzi me ui n'ìara tanti
na vigna o du a famija na sòrt quanti
pòc pì pòc mènu favu u sùa da bèivi
per nèint catèl an gir, pòic sòd 't dirèivi.*

*Ra vigna 'n suvrapi o pòc ui cala
rèiza l'è 'r gran, ra mèilja, curt e stala
fisa cme ancùà l'è 'mpès 't r'avi rancaja
cul tèri son ticc gran, sarèis zgaraja.*

*Veint quintal 'd gran der mùaza uà 'r vein 't crompi
tant j'è pì nein ch'ul bèiv, 'r j'azji t'ai rompi
vasia, damigian-ni, casòt, sebren-na
manc pì damzògn 'd stidièt u gir dra len-na.*

*Vègg e maznà, ticc buivu 'r vein anlura
puciavu 'r pan da culasion bunura
Pidrein queinta 'd su nòna, chil r'avghiva
scansavu u lacc dra vaca, csé 'l vendiva.*

Un epicedio dedicato ai vini scomparsi di Villa del Foro, frutto di quelle piccole vigne familiari coltivate per passione e interesse: per bere un vino onesto e sincero, 'fatto coi piedi' e senza additivi chimici. Un vino, dice il poeta, «con tutti i gusti, fin quello della violetta: della terra, del sudore, del sole, della civetta».

Sivan, San Damian, regioni dove, per la posizione soleggiata e per le qualità del terreno, il vino acquistava un sapore e un vigore particolari: *in vein cme cul da mesa, miaj ancora!* (un vino come quello da messa, meglio ancora!).

Vini scomparsi, vini mitizzati, vini – dice il poeta – *ch'ui vùà 'r cant dl'ursgnùà, ch' ui son-na*, ossia vini che per la loro natura genuina chiedono di essere celebrati da un cantore che sia alla loro

³⁰ r0736. Copia di testo dattiloscritto su foglio A4, s.d. (ma 1987).
Undici quartine di endecasillabi a rima baciata.

I vini della Villa

Adesso che non ci sono più vigne bisogna cantarlo
un vino come quello della Villa puoi trovarlo?
Vini con tutti i gusti, fin quello della violetta
della terra, del sudore, del sole, della civetta.

Ti viene voglia di darlo ai morti, che cantino ancora
che si tolgano quella sete delle ossa in malora
non sembra vero che 'sta gente tu non possa più vederla
quelli che verranno potranno solo leggerli.

Nel paese che ho conosciuto io ce n'erano tante
una vigna o due a famiglia ne escono quante
poco più poco meno facevano il loro [vino] da bere
per non comprarlo in giro, pochi soldi diresti.

La vigna un sovrappiù o poco ci manca
resa è il grano, la meliga, il cortile e la stalla
fosse come oggi è tanto che l'avresti sradicata
quelle terre sono tutte grano, sarebbe sprecata.

Venti quintali di grano per moggio guarda il vino che compri
tanto non c'è più nessuno che lo beve, gli arnesi li rompi
tini, damigiane, bigonce, mastelletto
manco più necessario studiare il giro della luna.

Vecchi e bambini tutti bevevano il vino allora
intingevano il pane della colazione di buonora
Pierino racconta di sua nonna, lui la vedeva
scansavano il latte di vacca, così lo vendeva.

stregua: nessuno può dunque essere meglio dell'usignolo... Vini che rimandano al piacere di stare
assieme, alle compagnie maschili che d'inverno facevano il giro delle cantine ad assaggiare vino
vecchio e vino nuovo, con pane e acciughe o salamini, come anche alle lunghe notti invernali a
veglia nelle stalle, giocando a carte.

L'uso del vino era generale e non conosceva divieti: vecchi e bambini, tutti bevevano, persino di
buon mattino, intingendo il pane nel vino a colazione.

Ma nello stesso tempo il poeta sa bene che, per la nota regola della parsimonia, da ogni grappolo
d'uva il contadino cercava di spremere sino all' inverosimile: dopo il primo vino, la torchiatura, poi il
vino annacquato e infine il vinello o *mes-cia*. Lungo sarebbe discettare delle tante nomenclature
usate per indicare e designare le molteplici gradazioni e varianti del vino di seconda o terza spre-
mitura: per alcune di esse si rimanda al Glossario. [FC]

*'N rap d'iuva fa trèi vein prima dra bres-cia
prim e turcià, tèrs con l'èua, quart mes-cia
icc dùai van bui da invèr, van an malura
l'èua marsis er vein ch'u ra culura.*

*D'invèr i favu u gir, tastè 'r vègg e u nùav
divèrs squadri, pan e anciui, 'r cùar ut mùav
in chilu 'd salamein Libero 's mangia
'mzò bèin stufès, son lé, paghèj s'arangia.*

*Fè dùai trèi-bòt cul stali giughè a sete in
u giùa 't l'antesavi fèj u sulde in
Medèu 'd Tamanari, paura 'd pèrdi
's crujava 'nt er gripion nazè cul mèrdi.*

*D'iaz dudez gradu j'iaru i vein dra Vila
cui der vasia pi bon, der buti 'n fila
special cui du Sivan, puzision bon-na
cui 'd San Damian vùà 'r cant dl'ursgnùà, ch'ui son-na.*

*Cà 'd ra Pruneta al buivu, tèimp dra uèra
dùai trèi amiz, andavu lé truvèra
in vein cme cul da mesa, miàj ancora
vein dra speransa, nùai, dl'infèr d'anlura.*

Un grappolo d'uva fa tre vini prima del raspo
primo e torchiato, il terzo con l'acqua, quarto vinello
questi due vanno bevuti d'inverno, vanno in malora
l'acqua fa marcire il vino che la colora.

D'inverno facevano il giro, ad assaggiare il vecchio e il nuovo
diverse squadre, pane e acciughe, il cuore ti muove
un chilo di salamini Libero si mangia
bisogna ben stufarsi, sono lì, a pagarli s'arrangia.

Fare le due o le tre in quelle stalle a giocare a settino
un gioco interessante a farlo con i soldini
Medeo di Tamanari, paura di perdere
si coricava nella greppia ad annusare quelle merde.

Dieci dodici gradi erano i vini della Villa
quelli dei tini migliori, delle bottiglie in fila
speciali quelli del Sivano, posizione buona
quelli di san Damiano ci vuole il canto dell'usignolo, che li suoni.

A casa della Prunetta lo bevevamo, al tempo di guerra
due o tre amici, andavamo lì a trovarla
un vino come quello da messa, ancora migliore
vino della speranza, per noi, nell'inferno d'allora.

Ra cavagna 'd san Damian³¹

*J'amstia 't j'ampari bèin s' t'ai nasi drèinta
pì tant ancor se 't mangi 'r pan dra stèinta
dèisu na cubia 'd vachi e quat pruvèrbi
't lai bon squarsè na stubia, zantiè 'r j'èrbi?*

*'Mzó 't vaghi da Pipein fè martlè 'r masi
't fai zà 'n ritard, cul òmi 't l'ambarasi
giurnà dra prèsia, fèr dir, sèint l'inchizu
'r martia trà l'aut er spliui, fiama, rizu.*

*'Mzó pruntè i fèr ar vachi d'arsurèji
branchè 'nt ra piòta sòpa, 'mzó artrusèji s'u
taca scarnebiè ra tèra sida
u diau der uataron vian na marsida.*

San Damian
cavagna an man

*Pruvèrbi da vendemia gist pre u smèinsi
cavagna 'd sarz o 'd lign te 'd difarèinsi
s' t'ài vendemià ra vigna fein 'd setèimber
ampis cula da smèins, fa nèinta u lèimber.*

Bunura
na bèl ura

*Ist l'è 'r pruvèrbi 't sèinti da Cicòtu
ficià que cà 'd Dusèna, samnè lòtu
j'è 'n camp, 'n-cò-di-Linà, sarà veint mùaza
se 'r piùav 'mzó piantè lé, na tèra zbrùaza.*

*«Prima tempèsta è cula dra cavagna!»
«S' 't n'ài tracc 't na gùaji» «Dès se 'r piùav che 'r bagna!»
Fè culumia 'd smèins, 'd cuncim, 'd cutira
vian manc di turluri, l'èrba ra fira.*

*Du cubji 'd bùa, 'r cavà, tèimp griz adsura
't cmèinsi dau schir 'mni cà pì schir ancora
l'amstia der cuntadein grupi a ra len-na
't lavuri au squèrt, finì jìtmi furten-na.*

Una poesia di grande vigore storico-antropologico che germoglia da alcuni proverbi contadini legati al calendario dei lavori agricoli e intreccia con maestria i discorsi dei coltivatori anziani sentiti in Società, con le riflessioni del poeta che compara il mondo contadino tradizionale con la realtà odierna.

San Damiano (26 settembre) tempo di vendemmia, cui fa subito seguito il tempo delle semine. Per i piccoli coltivatori con scarse risorse economiche e con poche braccia da lavoro, significava un periodo di attività forsennata, di fatica e di ansia continua per la sorte dei propri raccolti. La semina del grano, in particolare, appariva decisiva in quanto dai suoi risultati derivava in gran parte

³¹ r0738. Copia di testo dattiloscritto su foglio A4, s.d. (ma 1987).
Diciannove quartine di endecasillabi a rima baciata.

La cavagna di san Damiano

I mestieri li impari bene se ci nasci dentro
ancor più se mangi il pane dello stento
ti dessero una coppia di vacche e quattro proverbi
sei capace a squarciare una stoppia, eliminare le erbacce?

Bisogna che tu vada da Pipino per far martellare le mazze
se fai un ritardo, quell'uomo lo imbarazzi
giorni della fretta, ferro duro, senti l'incudine
il martello butta in alto le scintille, fiamma, ruggine.

Bisogna preparare i ferri alle vacche per risuolarle
afferrare la zampa zoppa, bisogna risistemarle
se comincia a piovigginare la terra suda
il diavolo della zolla diventa una marcita.

*San Damiano
cavagna in mano*

Proverbio della vendemmia giusto per le semine
cavagna di vimini o legno tu fai differenze
se hai vendemmiato la vigna alla fine di settembre
riempi quella da semina, non fare lo svogliato.

*Di buonora
una bell'ora*

Questo è il proverbio che senti da Cicotto
affittato qui a casa di Dossena, a seminare lottano
c'è un campo in punta di Linà, sarà venti moggia
se piove bisogna smetterla, una terra fradicia.

«Prima tempesta è quella della cavagna!»
«Se hai buttato raccogli» «Adesso se piove che bagni pure!»
Fare economia di sementi, di concime, di aratura
non vengono manco dei prataioli, l'erba trionfa.

Due coppie di buoi, il cavallo, tempo grigio sopra
cominci al buio e a venire a casa ancora più buio
il mestiere del contadino è legato alla luna
lavori allo scoperto, e alla fine aiutami fortuna.

l'economia e la sopravvivenza della famiglia del piccolo proprietario.

Alcuni versi definiscono con grande efficacia il senso del lavorare la terra in un contesto preindustriale, con un raccolto esposto sempre alle variabili meteorologiche e perciò soggetto ai capricci della fortuna: *l'amstia der cuntadein grupi a ra len-na / 't lavuri au squèrt, fini jitmi furten-na* (il mestiere del contadino è legato alla luna, lavori allo scoperto, e alla fine aiutami fortuna).

Nella descrizione precisa delle operazioni manuali legate al ciclo agrario, la poesia è intessuta di termini desueti e tecnici, rappresenta con problematiche concrete, esposte da chi quell'esperienza agricola ha vissuto sulla propria pelle: *amstia 't j'ampari bèin s' t'ai nasi drèinta / pì tant ancur se 't mangi 'r pan dra stèinta* (i mestieri li impari bene se ci nasci dentro, più ancora se mangi il pane dello stento). [FC]

Uà i tèmp che 't samnavi a man, discurs nurmàl
pià 'r pign ant ra cavagna 't favi 'r vantàl
'mni 'r machini da smèinsi gran a fili
Damian con ra cavagna 'nuà 't l'anfili?

Samnè tròp prest nasiva l'èrba ansèma
tardiè samnè, se 'r piùav, nas di problèma
vian mòl, dra fanga, fina 'r rùavi t'èimpi
sèint Mariu ch'ut la queinta, fà l'ezèimpi.

Cul an ch'u s'è marià, ai diaz d'utuber
zgagià samnèn metà, j'esi pì liber
stacc veia quat seing dì, fè u gir, l'izansa
'mni cà s'è rut u tèmp, cul smèins ui scansa.

Samnà pùai a febrai der Manitòba
gran dir, dizu 'r precòce, 'n gran ch'us dròba
l'armis-ciu ansèma ai nòcc ch'i son gran tener
ch'il dròbu fè ra pasta e ròbi 'd gener.

In an, Bagein 'd Gajard, ch' l'è samnà tardi
gujì tit èrba, 'd gran e smèins bastardi
erli Funu o Granpastur, ticc vùaj cui spì
l'è sfranziunà 'r so cani ma nèinta ampì.

Magg, gran facc
gì, spì cumpì.

Ra pianta 'd gran trèi nù, dar rèiz an poncia
tajà bazan trèi dì ra spiga è concia
ra gran-na, ch' r'ìara gialda, dvèinta rusa
culur dra crusta 'd pan, faren-na dusa.

Cul pan 'd na vòta, l'ìara pì profimà
fòrsi da ra fadeia, dl'aptit, stimà
ancùta ticc giald, 'n gran cèr, pì mòli 'r gran-ni na
vòta a fèl pasè sunavu, san-ni.

Icc gran ant er Capali 'mniva 'r pèj-'d-luv
in èrba fen-na, smèins rusa sèimp a cuv
pèj-'d-luv, masquet, er gran il sufucavu
se 'r piùav tèri murtizi, bianchi, 'l stravu.

Tucava anlura ar dònì sapè cui gran
zbasè ra schèina, da branchè l'èrba an man
pèinsa j'amson cor fèr e con l'ansuria
lijè 'r cùav fanda u sturtion, calùr e firia.

Que andriara ra cavigia pr'aliè ra cùav
't la queintu sèimp, sparija, j'è 'mni 'n mond nùav
Mariu cula 'd su pari diz ch' j'è ancora
però sa nèinta dit cme ch' ra lavura.

'N rampein cme ch' l'è 'r purùta, da stè ganciaja
mèz miater, poncia e tèsta, ricamaja
tnivu dria 'r chì, pruntavu u so pulaster
'd znungion surtiva alià, 'n lavù da caster.

'R tiari 'd muron ch'ì favu i testimòni
ancùta ij son pì le-'n-mèz, er biastji, 'r dònì
'n tratùr dùai surc per vòta, romp e smèina
ra mietitrebia gùaj ra nòstra pèina.

Guarda i tempi che seminavi a mano, discorso normale
preso il pugno nella cavagna facevi il ventaglio
venute le macchine da semina e il grano a file
Damiano con la cavagna dove lo metti?

A seminare troppo presto nasceva l'erba insieme
tardare a seminare, se piove, nascono dei problemi
viene molle, del fango, fin le ruote riempi
senti Mario che te lo racconta, fa gli esempi.

Quell'anno che si è sposato, il dieci ottobre
alla svelta ne ha seminato metà, per essere più libero
è stato via quattro o cinque giorni a fare il giro, l'usanza
tornato si è guastato il tempo, quelle sementi le risparmiava.

Ha seminato poi a febbraio del Manitoba
grano duro, lo dicono il precoce, un grano che si adopera
lo mescolano insieme ai nostri che sono grani teneri
che adoperano per fare la pasta e cose del genere

Un anno, Bagino di Gagliardo, che ha seminato tardi
ha raccolto tutta erba, grano e semenze bastarde
era Fohn o Granpastore, tutte vuote quelle spighe
ha sviluppato le sue canne ma non riempite.

Maggio, grano fatto

giugno, spiga compita.

La pianta di grano ha tre nodi, dalle radici alla punta
tagliato bazzano tre giorni la spiga è concia
il chicco, che era giallo, diventa rosso
colore della crosta del pane, farina dolce.

Quel pane di una volta era più profumato
forse dalla fatica, dall'appetito, stimato
oggi tutto giallo, un grano chiaro, più molli i chicchi
una volta a farlo passare suonavano, sani.

A 'sti grani nelle Capali veniva il pelo di lupo
un'erba fina, semenza rossa sempre a covo
pelo di lupo, raperonzolo, il grano lo soffocavano
se piove terre gnecche, bianche, lo sotterravano.

Toccava allora alle donne zappare quei grani
abbassare la schiena, per afferrare l'erba con le mani
pensa alle mietiture col ferro e con la falce
legare il covone facendo la ritorta, calore e furia.

Qui addietro la cavicchia per legare il covone
te la contano sempre, sparita, è venuto un mondo nuovo
Mario quella di suo padre dice che c'è ancora
però non sa dirti come lavora.

Un rampino come ha la roncola per stare agganciata
mezzo metro, punta e testa, ricamata
la tenevano dietro al sedere, preparavano la legatura
da in ginocchio usciva legato, un lavoro da galera.

Le file di gelsi che facevano da testimoni
oggi non ci sono più lì in mezzo, le bestie, le donne
un trattore fa due solchi per volta, rompe e semina
la mietitrebbia raccoglie la nostra pena.

Er pan 'd Nadal³²

*Cul ch'à t'amprèiz tu mari t'al zmèintji pi
mustrà er bèin e u gist s'a t'à cuncepì
rispetè i viv e i mòrt, i vègg, l'izansa
mustrà u rispèt der pan, du tòc che 'r vansa.*

*Parlè 'd cèrt ròbi smeja 'd prufanèji
squatè 'd j'òs 'd mòrt, pià 'n man, girèj, stidièji
ma j' è 'mni i tèimp da fèl, tròp mond cambeia
't sai pi er bèin e 'r mà, l'òm 'uà ch'u seia.*

*Queinta Gianinu ch'i tnivu 'r pan 'd Nadal
pr'er biastji, tant cme l'òstia, der pan nurmal
ra mica andava ruta prim 'd lughèra
stacia ans ra taura, cou diznè, guai pièra.*

*«Tucli nèinta ch'l'è 'r pan 'd Nadal» it divu
Medèu 's viza sé, cme ch'ij credivu
tèimp dl'otra uèra ancur, pan bianc, tentava
mangiavu l'auter nèi, ul rispetava.*

*Sèinti parlè 'd rispèt cuicòz t'ampari
Gianinu vian an mèint in autr'afari
'd quand ch' j'era ar mond ancur su 'msia e su nòna
chil na maznà, pià 'r lurdi se 'r babòna.*

*«Er pan an taura er va puzà paricc!»
Con garb, u sut a suta, sèimp dau lindricc
der vòti lur maznà is la riziavu
l'è anuà che 'tur ra taura i zgiaf rivavu.*

*Cul pan 'd Nadal queintu ch'us cunservava
diz ch'un mufiva nèint, 'mni sec dirava
d'acòrdi ch'il tnisu au sicc, v'ua cunision
drubavu se ra biastia fa andigistion.*

La sacralità del pane, nella cultura contadina di un tempo, non nasce solo dalla sua importanza alimentare, ma certo anche dalla sua valenza simbolica, come cibo quotidiano fondamentale della tavola popolare, sigillo di una cultura, simbolo del sudore e del lavoro dell'uomo. Mancare di rispetto al pane, quindi, era visto come un sacrilegio, data l'importanza che il pane ricopre all'interno della cultura popolare e della fede religiosa cristiana. Questo insieme di credenze e superstizioni tocca il suo apice nella credenza indiscussa sulle proprietà magico-terapeutiche del pane di Natale. Un pane bianco, in apparenza uguale a quello prodotto nelle normali cotture di panificazione, ma che per il fatto di essere stato confezionato o consumato nel giorno di Natale si caricava di virtù straordinarie. In primo luogo, non diventava rafferma e non ammuffiva, anche se lo si conservava per tutto l'anno, dato che lo si metteva da parte come una reliquia (spezzato, in un sacchetto speciale) per usarlo come antidoto a vari malanni: principalmente occorsi agli animali della stalla (occlusione intestinale, indigestione di una mucca ecc.) ma anche alle persone (problemi gastro-intestinali,

³² r0743. Copia di testo dattiloscritto su foglio A4, s.d. (ma 1987).
Diciassette quartine di endecasillabi a rima baciata.

Il pane di Natale

Quello che ti ha insegnato tua madre non lo scordi più
insegnato il bene e il giusto se ti ha concepito
rispettare i vivi e morti, i vecchi, l'usanza
insegnare il rispetto del pane, del pezzo che avanza.

Parlare di certe cose sembra di profanarle
scoprire delle ossa di morto, prenderle in mano, girarle, studiarle
ma è venuto il tempo di farlo, troppo mondo cambia
non sai più il bene e il male, l'uomo dove sia.

Racconta Gianino che conservavano il pane di Natale
per le bestie, tanto come l'ostia, del pane normale
la micca andava rotta prima di riporla
rimasta sulla tavola, col desinare, guai a prenderla.

«Non toccarlo che è il pane di Natale» ti dicevano
Medeo si ricorda sì, come gli credevano
tempo dell'altra guerra ancora, pane bianco, tentava
mangiavano l'altro nero, lo rispettava.

A sentire parlare di rispetto qualcosa impari
a Gianino torna alla mente un altro affare
di quando erano al mondo ancora suo nonno e sua nonna
lui un bambino, prende sberle se piagnucola.

«Il pane in tavola va posato così!»

Con garbo, il sotto sotto, sempre dalla parte dritta
a volte loro bambini se lo litigavano
è dove intorno al tavolo gli schiaffi arrivavano.

Quel pane di Natale raccontano che si conservava
dicono che non ammuffiva, divenuto secco durava
d'accordo che lo tenessero all'asciutto, ci vuole cognizione
lo adoperavano se la bestia fa indigestione.

lisca di pesce in gola ecc.). Un pane riverito, dunque *tant cme l'ostia...*, che entrava in scena anche e soprattutto nel caso di morti drammatiche, quando d'estate le acque del fiume Tanaro si portavano via qualche giovane vita e non si riusciva a trovare il corpo dell'annegato. *Il tivu da trè 'n Tani s' l'aniava ien* dice il poeta, che ha in memoria due morti per annegamento (un bambino e un giovanotto) avvenute nella sua gioventù. Quando non si riusciva a trovare il cadavere dell'annegato si prendeva un pezzo di pane di Natale, lo si metteva su una tafferia e lo si faceva scivolare sulle acque del fiume: «dove si fermava il pane là c'era il morto».

La lirica, giocata su più registri, seguendo fedelmente il ricordo dei testimoni anziani, parte dal concetto base del rispetto dovuto al pane (guai sprecarlo, guai metterlo sulla tavola capovolto o senza garbo!), enumera poi le decantate qualità del pane di Natale e tocca intense vibrazioni drammatiche nel ricordo degli annegati, giovani vittime innocenti che ogni anno, nei giorni della calura, il dio Tanaro si portava via.

Se la prima strofa introduce come un preludio musicale il tema dei valori tramandati di madre in figlio, il magistrale finale chiude, con musicale religiosità, dipingendo una sorta di incantato presepio raffigurante la famiglia angelica riunita a desco nella stalla mentre fuori cade la neve. [FC]

S-ciapà di tòc, da 'n man it la mangiavu
scrusiva cme u turon quand ch'il mastiavu
ra vaca à 'n fidramein drèinta ra pansa?
Cul pan, s' l' à nein vertiz, sèrv da pitansa.

T'at tachi anuanda 't pùari quand t'ài damzògn
na biastia 'mni maravia 't pèrdi ra sògn
«pua dèss ch'u seia vèira» ra gèint divu
't pruvavi, tant cme j'aucc, cui ch'i credivu.

Cul pan fava i miracu que a ra Vila
uari biastji e cristian di secul 'd fila
Gianinu, cul arèsca piantà 'n gura
mandà zì cor pan 'd Nadal, 'l queinta ancora.

Il tnivu da trè 'n Tani s'l'aniava ien
dùai mòrt me 'm viz, 'd Bertasèlu, 'n fanciutein
'd Feruciu, zà giuvnòt, fòrsi vent'ani
ròbi che 't vizi ancor dòp sinquant'ani.

Anuà ch'us fermava 'r pan là j'era 'r mòrt
s'it queintu 'csé 'mzó credji, per malasòrt Feruciu
l'è 'nijà 'n Tani dria ra Fonda
Gèp crijava, truvavu nèint, sut l'onda.

J'è curs Mariu 'd Baciuru con er burcia
fugnavu cou lansinon, va 'nan, va 'ndria:
«Trè zì 'n tòc 'd pan 'd Nadal» is dònì divu
curs lé su mari, 'm viz sul ch'i ra tnivu.

Cul tòc 'd pan ant ra raveza fava u gir
fa u ciarcc ant ra gavan-na, squazi a tir
er mòrt l'ìara là sut, Gèp caz an tèra
ramni l' àn purtà cà, pua manc quintèra.

Feruciu purtà cà soua ans in scaròt
pari e mari, frial, parèint, paura 'cc fanciòt
l'è sèimp 'd bona stagion che Tani ui piava
nèint sèimp er pan 'd Nadal dlonc ui truvava.

Dizu che trèj is pan vian sì trè vòti
ma Bertasèlu nò, ròbi che 't nòti
truvà lindman Bineta, da ra piza
suta 'n biscon che ra curèinta sfriza.

Ma 'r pan 'd Nadal n' à d j'aucc ricòrd d'anlura
d'j'invèr cor peni bianchi suta e dsura
mangè ticc riuni, taura 'nt ra stala
er biastji con l'arimei, nein pcà 'ns ra spala.

Rotti dei pezzi, dalla mano te lo mangiavano
crocchiava come il torrone quando lo masticavano
una mucca ha un filo di ferro nella pancia?
Quel pane, se non ha virtù, serve da pietanza.

Ti attacchi dove puoi quando hai bisogno
per una bestia che si è ammalata perdi il sonno
«può darsi che sia vero» la gente diceva
provi, tanto come gli altri, quelli che ci credevano.

Quel pane faceva i miracoli qui alla Villa
ha guarito bestie e cristiani per secoli di fila
Gianino, quella lisca piantata in gola
l'ha mandata giù col pane di Natale, lo racconta ancora.

Lo tenevano da buttare in Tanaro se annegava uno
due morti mi ricordo, di Bertasello, un ragazzino
di Ferruccio, già giovanotto, forse vent'anni
cose che ricordi ancora dopo cinquant'anni.

Dove si fermava il pane là c'era il morto
se te lo raccontano così bisogna credergli, per malasorte
Ferruccio è annegato in Tanaro dietro la Fonda
Geppe gridava, non lo trovavano, sotto l'onda.

È corso Mario di Baciuru col burchiello
frugavano con la fiocina, vai avanti va indietro
«Buttate un pezzo di pane di Natale» 'ste donne dicevano
è corsa lì sua madre, ricordo solo che la tenevano.

Quel pezzo di pane nella rapida faceva il giro
fa il cerchio nel vortice, quasi a tiro
il morto era là sotto, Geppo stramazza a terra
rinvenuto lo hanno portato a casa, non può manco raccontarlo.

Ferruccio lo hanno portato a casa su uno scalotto
padre e madre, fratelli, parenti, paura 'sti ragazzi
è sempre di buona stagione che Tanaro li prendeva
non sempre il pane di Natale subito li trovava.

Dicono che a buttargli 'sto pane viene su tre volte
ma Bertasello no, cose che noti
lo ha trovato l'indomani Binetta, dalla chiusa
sotto un cespuglio che la corrente sfrega.

Ma il pane di Natale ne ha altri ricordi d'allora
degli inverni con le penne bianche sotto e sopra
mangiare tutti riuniti, tavola nella stalla
le bestie col ruminare, nessun peccato sulla spalla.

Er pan 'd san Biaz³³

*Cou simitiari pein 'd maznà nusèinti
a credi ch'j' è 'n Signùr der vòti 't stèinti
l'è 'nuà 't ciami j'avzein o i sant que 'd sura
Varèina pre i mà 'd schèina, Biaz ra gura.*

San Biaz

benedis er gavàs.

*L'è i trèi 'd febrai san Biaz, que 'l festegiavu
in sant da uspidal, ra gèint tremavu
curivu squazi ticc au tuc 'd campan-na
fè benedi 'r maznà 't smijavli van-na?*

*Cà du Sargèint purtavu dria ra mica
cà 'd Brein, Limpia, Zablina, cc-nà ra prica
credivu cul tòc 'd pan tant cme 'r vangèli
purtavu cà a j'avzein s' t'vai nèinta a pièli.*

*Mòrt don Paulon ra Vila 'mni don Buzèl:
«Im fòn benedi 'l pòn, 'd san Biaz, Signurbèl
purtèm la buta 'd vein che 'l var listesa!»
D'anlùr, cà di Vilòt, butigli a mesa.*

*Er pan 'd san Biaz mufis, dil sèinsa ufèiza
l'è nèint cme cul 'd Nadal, l'è pan da mèiza
's mangia 'n giornà, zazein, cme l'òstia santa
san Biaz 't pùari mastièl, bèivi s'us pianta.*

*Ma ien ch' ui creda pòc 'nuà ch'us brancava?
L'aj o l'azi, o 'r j' èrbi, cul ch'u sava
bitavu 'r causet 'd lan-na 'tur ra gura
tracc da 'nt i pia, s'u spisa miàj ancora.*

*Ciamavu Carulina 'd Palinòtu
r'amniva sgnèt, di gèst con di barbòtu
mèz biciar d'èua, 'n tòc 'd rèiv, tàja a tuchet
j'armis-cia, queinta, tancc a sut l'è 'r verdet.*

*«Sta maznà r'ài i vèrm, san Biaz ut jita!»
Nazà 'r petròliu 'cc vèrm 's ra vigu brita
sednò 'n spì d'aj, an buca, 's ritiravu
senti j'udùr van zì, diz ch'it znijavu.*

Dopo il pane di Natale, magico e terapeutico, un altro pane speciale, legato alla festa di San Biagio (2 febbraio), protettore della gola. Un pane benedetto in chiesa, che non si conservava come quello di Natale, ma si consumava in giornata, mangiato a digiuni, come l'ostia. Ma non tutti ci credevano, a partire dal nuovo parroco alessandrino, che sentiva puzza di superstizione. Per il popolino tradizionalista, però, la credenza nelle sue virtù protettive era vangelo, come la

³³ r0745. Copia di testo dattiloscritto su foglio A4, s.d. (ma 1987).
Undici quartine di endecasillabi a rima baciata.

Il pane di san Biagio

Col cimitero pieno di bambini innocenti
a credere che c'è un Signore a volte stenti
è dove chiami i vicini o i santi qui sopra
Varena per il male di schiena, Biagio per la gola.

*San Biagio
benedici la gorgia.*

È il tre di febbraio san Biagio, qui lo festeggiavano
un santo da ospedale, la gente tremava
correvano quasi tutti al tocco della campana
far benedire i bambini ti sembrava inutile?

A casa del Sergente portavano dietro la micca
casa di Brino, Limpia, Isabella, pettinata la parrucca
credevano a quel pezzo di pane tanto come ai vangeli
lo portavano a casa ai vicini se non andavano a prenderlo.

Morto don Paolone alla Villa è venuto don Boselli:
«Mi fanno benedire il pane, di san Biagio, Signore bello
portatemi la bottiglia del vino che vale lo stesso!»
Da allora, a casa dei Villotti, bottiglie a messa.

Il pane di san Biagio ammuffisce, a dirlo senza offesa
non è come quello di Natale, è pane da dispensa
si mangia in giornata, a digiuno, come l'ostia santa
san Biagio puoi masticarlo, berlo se si pianta.

Ma uno che ci crede poco dove si afferrava?
L'aglio o l'aceto, o le erbe, quello che sapeva
mettevano la calza di lana intorno alla gola
tolta dai piedi, se puzza meglio ancora.

Chiamavano Carolina di Palinòtu
veniva a segnarti, gesti con borbottii
mezzo bicchiere di acqua, un pezzo di refe, tagliata a pezzi
mescola, conta, tanti sotto è il verdetto.

«'Sto bambino ha i vermi, san Biagio ti aiuti!»
Annusato il petrolio 'sti vermi se la vedono brutta
se no uno spicchio di aglio, in bocca, si ritiravano
sentito l'odore vanno giù, dice che ti soffocavano.

credenza in Santa Varena, l'antica patrona venuta di lontano (Alto Egitto, Legione Tebea), per salvaguardare i contadini di Villa dal mal di schiena. Il proverbio che il 3 di febbraio i vecchi immancabilmente litaniavano (*San Biaz benedis er gavàs*) offre al poeta lo spunto per un suggestivo e realistico affresco sulle varie pratiche di medicina popolare cui si faceva ricorso nel mondo contadino nella difficile lotta contro le malattie (gola, vermi, *mà der grup*, tonsille, polmonite ecc.). Malanni che colpivano in particolar modo i bambini: l'esordio e la chiusa della lirica (il cimitero del paese, pieno di tombe di *maznà nusèinti*) spalancano con asciutto ciglio il sipario sulla tragedia della mortalità infantile. [FC]

*Di vèrm sutil cme u rèiv, long dùai centim
surtivu da l'auter bùagg, con l'aut prufim ma
s' l'ìara 'r mà der grup 't partivi anlura
a Giliu mòrt in fiùà, na placa an gura!*

*R tunsili zgonfiu 'd svèins però 't uarivi
tuca tirè i gandiùà, i dèincc 't scrusivi
divu ch' l'andava facc ar calè dl'ura
tramont, vian sì ra friav, len-na pastura.*

*Ra biastia nèira anlùr ra pulmunite
sèt di ra friav, pùà 'mnit ra meningite
ciama u dutùr, Barèla o Gambaruta
che 'r pan 'd san Biaz n'à strà, giuvu, là suta.*

Vermi sottili come il refe, lunghi due centimetri
uscivano dall'altro buco, con l'altro profumo
ma se era il male del nodo³⁴, partivi allora
a Gilio è morto un figlio, una placca in gola!

Le tonsille gonfiano sovente però guarivi
tocca tirare le ghiandole, i denti scricchiolavi
dicevano che andava fatto al calare dell'ora
al tramonto, sale la febbre, luna pastora

La bestia nera allora la polmonite
sette giorni la febbre, può venirti la meningite
chiamano il dottore, Barella o Gambarotta
che il pane di san Biagio ne ha sotterrati, di giovani, là sotto.

³⁴ Differite.

Ra cunsaviala 'd Rita 'd Giuaninein³⁵

*Cui d'òni ancur 'd na vòta: «Sàinti...» dizu
ra lèingua bat di ton cme 'r fèr d'llinchizu
«pulàinta e cunsaviala...», piaz quintèra
pòrta 'r nutisji an gir, 'mzó salitèra.*

*'R j'èrbi ch'ui vian lé-'n-mèz cugnesti titi?
Cugnesi na cugnes, der bèli e briti
culi che 't mangi e culi da midzen-na
pòst e stagion, cresija a na casen-na.*

*At mustra ch' r' à gujì dra cunsaviala
camòdra cme u spinàs ant ra padiala
fa mangè 'n mòrt pucè con dra pulèinta
prufim e guist, ra fim ch'ui sòrt da 'ndrèinta.*

*Fighira cme u dèincc 'd can, partit ra 'mniva
'nt ra curt, ant l'òrt, 'nt er vigni ra fiuriva
dèincc 'd can fiù gialda, ista celesten-na
gujivu prim dra fiù e prim dra pren-na.*

*Vian 'd primavèira e autin, ticc ra mangiavu
ra 'mnèstra 'd riz, guistuza, 's rinfrescavu
ma ancù a 't pùari fidèti co' 'cc dizerbant?
'mzó gùaji contra 'r rivi, nèint mangèn tant.*

*Batista du Signùr, i prà 'nt ra Ròsta
dòp ra mesa fava u so gir apòsta
alvà u zachìa d'adòs ampiva 'r man-nji
mangià 't cagavi viard piaz che 'n stròp d'an-nji.*

*Bèrandri 'n pòc i spisu fandji buji
duneta l'è 'r papaver, 't liava 'r bruji
divu zà i vègg, che tanta t'anvilen-na
't mustravu 'r j'èrbi cor verti dra len-na.*

La conoscenza delle erbe spontanee, sia officinali che commestibili, faceva parte di una cultura antica, diffusa da sempre e tramandata di madre in figlia tra le donne del mondo contadino cantato Giovanni Rapetti. Tale cultura, pressoché dimenticata negli anni del dopoguerra e del boom economico, sta tornando di attualità grazie alle pratiche ecologiste e alla riscoperta dei gusti della tradizione. Favorita inoltre da una larga diffusione di testi e manuali sull'argomento, oltre che dal diffondersi della moda degli agriturismi, assume oggi il moderno nome di *foraging*, risultando così praticata più per snobismo che per reale necessità economica o salutistica, come invece avveniva per la gente delle campagne di un tempo.

Si parla poco dell'uso della borragine in cucina, pur risultando commestibili e di gusto gradevole le foglie della parte alta del suo stelo. Sarebbero invece da scartare quelle vicino alla base perché più dure. Occorre quindi cercare le piante più giovani se si gradisce un sapore leggero, e preferire

³⁵ r0750. Copia di testo dattiloscritto su foglio A4, s.d.(ma 1986).
Dieci quartine di endecasillabi a rima baciata.

La borragine di Rita di Giovanni

Quelle donne ancora di una volta: «Sàinti (senti)...» dicono
la lingua batte toni come il ferro dell'incudine
«Polenta e borragine...» fa piacere raccontarla
porta le notizie in giro, bisogna salutarla.

Le erbe che crescono là in mezzo le conosci tutte?
Conoscerne ne conosco, di belle e di brutte
quelle che mangi e quelle da medicina
posti e stagioni, cresciuta in una cascina.

Ti mostra che ha raccolto della borragine
cuocila come gli spinaci nella padella
fa mangiare un morto a intingerla con la polenta
profumo e gusto, il fumo che sprigiona da dentro.

Somiglia al dente di cane, veniva dappertutto
nel cortile, nell'orto, nelle vigne fioriva
i denti di cane hanno il fiore giallo, questa celestino
la raccoglievano prima del fiore e prima della brina.

Viene di primavera e d'autunno, tutti la mangiavano
la minestra di riso, gustosa, si rinfrescavano
ma oggi ti puoi fidare con questi diserbanti?
bisogna raccogliere contro le rive, e non mangiarne tanta.

Battista del Signore, coi prati nella Rosta
dopo la messa faceva il suo giro apposta
tolta la giacca di dosso riempiva le maniche
mangiato cagavi verde come uno stormo di anatre.

Le berlande un poco puzzano facendole bollire
la donnetta è un papavero, ti toglie l'infiammazione
dicevano già i vecchi che tanta ti avvelena
ti mostravano le erbe con le virtù della luna.

le più sviluppate, ma non quelle di un anno per gustare il pieno sapore della pianta. Inoltre non bisogna temere la dura pelosità delle foglie perché scompare con la semplice lessatura. I giovani germogli della borragine possono essere aggiunti alle insalate oppure cotti a vapore e poi mangiati conditi con olio e sale. Gli steli fiorali raccolti a inizio marzo, previa leggera bollitura, possono arricchire il sapore delle frittate, così come gli asparagi selvatici. Un gustoso esempio di utilizzo in campo culinario viene citato nei versi dove la borragine veniva messa in tavola insieme a un altro cibo povero della tradizione, la polenta, pure questo tornato in auge nei menù di tanti moderni chef. Nel raccontare e descrivere impieghi e aspetto di un'umile erba, il poeta non manca di accennare anche a brevissimi aneddoti su personaggi del paese in qualche modo correlati alle tradizionali conoscenze contadine nel campo dell'erboristica. Neppure perde occasione di scoccare una delle sue tante frecciate critiche contro i disastri della modernità e l'impiego massiccio dei diserbanti chimici. [PM]

*Gat ch'u gnaura, taura pronta, 'mzó sèina
't fai quazi cme 'r galen-ni, nùacc 'mzó dèina
con sa television 't dròmi uardanda
na vòta j'èru 'r stali 'vgè, lauranda.*

*Mòrt l'òm an cà t'iai sula, sta Alsandia 'r
fiùà 'n tòc d'òrt e du galen-ni, ligna pre 'r fùà
sudisfasion quat cianci a ra butiaja
ra mesa e u simitiari, cul idiaia.*

*Tit cul ch'i savu 's d'oni 's va perdeinda
ra gèint dventà cme òrb, pre u sòd, ch'u rèinda
ra len-na 'mnija vègia cme limiara
ma u dizerbant l'è 'n luv ch'ut vian adriara.*

Gatto che miagola, tavola pronta, bisogna fare cena
fai quasi come le galline, di notte bisogna dargliene
con 'sta televisione dormi guardandola
una volta c'erano le stalle per vegliare, lavorando.

Morto il marito in casa sei sola, il figlio sta in Alessandria
un pezzo di orto e due galline, legna per il fuoco
soddisfazione quattro chiacchiere alla bottega
la messa e il cimitero, quell'idea.

Tutto quello che sapevano quelle donne si va perdendo
la gente è diventata come cieca, per il soldo, che rende
la luna è diventata vecchia come luminaria
ma il diserbante è il lupo che ti viene dietro.

Er duneti³⁶

*Facc buji e schisà bèin fèj ansarata
'd na scusarà ui vian mèza pignata
o criu fè di subric, 'mzògna ampastèji
mìaj ra frità, j'ùav, carn, e ciapilèji.*

*Spuntavu 'mni 'r ruzà dra primavèira
au zbat du su, i gran 't pùai nèint lasèira
fan cul papaver rus ch'u suvran-na i spi
'r gran peja 'r marein, vian nèi, madira pì.*

*Pì tant 't vighi anfestè 'r tèri sabien-ni
strà di Balonz, Grupèla, squazi nen-ni
sfùagu 'nt i camp lé-bas, 'tur a l'Amzanein
na vòta rancavu a man, dèss j'è 'r vilein.*

*Lavù da dòna gùaji der duneti
zbasè ra schèina, mà fina 'r nuzeti
facc ra brasà purtavu 'ns ra cabiana
avri 'cc papaver rus zà larg na spana.*

*'Mni ch'i samnavu a fili ra sapavu
i gròs piavu a giurnà, quant fiji andavu
Uizina, Lina, titi 'r Bringiuten-ni
'r Plicon-ni, cà 'd Nazùala, 'r Signuren-ni.*

*Famiji con tant mati, 'csé ch'i favu?
Cmensavu fès l'agria s'i guadagnavu
'n paltò arvutà va bèin per quater fiji
pensavu sul 'd marièj ant er famiji.*

*Der ventidùai manc facc i sòd dra taja
l'an dòp in bon racòlt, r'àn anfilaja
pì 'd diaz quintal der mùaza, pagà i diabit
't mangi bucein e vaca s' t'vivi a criadit.*

*Alda pià i sòd dra stman-na dà a su mari
j'à catà duai lansùa, 'r fudreti, cari
d'invèr favu j'azur e ricamavu
camizi e 'cc macramia ch'i custimavu.*

Il poeta dedica i versi di questa poesia al noto e comunissimo papavero (*Papaver rhoeas*), e in particolare alla rosetta basale, la parte edule, che presenta significative trasformazioni nel passaggio alla pianta adulta. Tali foglie pelose, chiamate *donnette* nella tradizione locale, bipennatosette e con margine variamente dentato, venivano raccolte e impiegate dalle massaie del paese per realizzare semplici e gustosi piatti.

Trattandosi di pianta infestante, la sua raccolta, oltre allo scopo alimentare, contribuiva a proteggere la crescita del grano, fra le cui spighe e su particolari terreni sabbiosi tende a espandersi. L'opera di estirpazione veniva di solito affidata alle donne, vista anche l'opportunità di poterne ricavare un prodotto per la cucina.

³⁶ r0751. Testo dattiloscritto su foglio A4, s.d. (ma 1986).
Undici quartine di endecasillabi a rima baciata.

Le donnette

Bollite e schiacciate bene a farle in insalata
da una grembialata ne esce mezza pentola
o crude farne frittini, bisogna impastarle
meglio in frittata, uova, carne e tritarle.

Spuntavano quando venivano le rugiade della primavera
al battere del sole, nel grano non puoi lasciarle
fanno quel papavero rosso che sovrasta la spiga
il grano prende il vento marino, annerisce, non matura più.

Di più le vedi infestare le terre sabbiose
strada dei Pietroni, Gropella, quasi nessuna
si sfogano nei campi laggiù, intorno al Mezzanino
una volta le strappavano a mano, adesso c'è il veleno.

Lavoro da donna raccogliere le donnette
abbassare la schiena, male fino alle vertebre
fatta la bracciata la portavano sulla capitagna³⁷
ad aprile quei papaveri rossi già larghi una spanna.

Venuto che seminavano a file la zappavano
i grossi (proprietari) assumevano a giornata, quante ragazze andavano
Luigina, Lina, tutte le Bringiottine
le Pliconi, casa di Nazùala, le Signorine.

Famiglie con tante ragazze cosa facevano?
Cominciavano a farsi il corredo se guadagnavano
un cappotto rivoltato va bene per quattro ragazze
pensavano solo di sposarle nelle famiglie.

Del ventidue manco fatti i soldi della taglia
l'anno dopo un buon raccolto, l'hanno spuntata
più di dieci quintali per moggia, pagati i debiti
mangi vitello e vacca se vivi a credito.

Alda ha preso i soldi della settimana da sua madre
le ha comprato due lenzuola, le federe, care
d'inverno facevano le asole e ricamavano
camicie e 'sti pizzi che usavano.

La seconda parte della poesia non presenta riferimenti al cibo ma, prendendo spunto da questo lavoro femminile, descrive le difficoltà di molte ragazze del paese a procurarsi i soldi per preparare il corredo di nozze.

Dato che il nome dialettale 'donnetta' deriva dalla forma che assumeva il fiore quando i ragazzi per gioco ne abbassavano i petali rossi, simulando una gonna femminile, le *donnette* si trasformano così nelle donne di Villa del Foro, usando questa ambivalenza lessicale per consentire uno dei tanti 'cortocircuiti poetici' presenti nei versi del nostro autore.

Nelle ultime due quartine si giunge dapprima a una conclusione, per altro prevedibile, sulle analogie esistenti tra bellezza naturale e bellezza femminile, per finire con un'osservazione sull'amore, visto come sentimento necessario a vincere la paura della propria solitudine. [PM]

³⁷ In testa al campo.

*Alda e 'r so surèli marià titi
ormai zà mòrti o uidui, bèli e briti
der Bringiuten-ni j'è 'ncur que Pierina
'r j'autri, zitèli o nò, son con Laurina.*

*'R duneti, cui 'd Muiran, ciamu 'r 'bèl-dòni'
vùa dì che 'n pòc sa smeju 'r fiù e 'r gòni
'r papaver quand ch' l'à 'r smèins fa 'r lavri rusi
tira i bazein du su, der buchi dusi.*

*Ra vita r'è n'ingàn 't vai recitanda
ticc mascher ch'i dan fùar 't sai nèint d'anuanda
paura stè sul, is brasu, is cubeiu
l'amùr, che 'r cmanda 'r mond, vùa ch'i sa smeju.*

Alda e le sue sorelle tutte sposate
oramai già morte o vedove, belle e brutte
delle Bringiottine c'è ancora qui Pierina
le altre, zitelle o no, sono con Laurina (la Morte).

Le donnette, quelle di Moirano, le chiamano le belledonne
vuol dire che un po' si somigliano i fiori e le gonne
un papavero quando ha i semi fa le labbra rosse
attira i baci del sole, delle bocche dolci.

La vita è un inganno che vai recitando
tutte maschere che danno fuori non sai da dove
paura di stare soli, si abbracciano, si accoppiano
l'amore, che comanda il mondo, vuole che si somiglino.

Ra berlandra³⁸

*Me j'ó l'anma der gril, um piaz cantèra
cantè da sul e 'n còru, per ciamèra
l'alba e tramont, ra stèila visca ad sura
me cant ra smèins 'd berlandra ch'a s'anfiura.*

*Tucava sapè 'r mèilji 'tur ra pianta
sàpè 'r tiari der gran s'ui n'ìara tanta
turnava dlonc tachè quand che 'r piuviva
turna sapè, o gùaji cul ch' j'amniva.*

*Fùaji denciaji pì pciti che u dèincc 'd can
dizu berlandri, so nèint an italian
pì tanti 'nt er Capali e riva Tani
fiurivu u so butein, ra smèins, ticc j'ani.*

*Son bon-ni da fè andè cme ra duneta
bujiji, schisèj l'èua, pì marieta
ra gèint mangiavu tanti tèimp 'd na vòta
nein òrt, stubji e berlandri, ien ai nòta.*

*Nasivu 'nt er cutiri, pòchi o tanti
fina anfestèt i gran, 'd fiù gialdi, quanti
ma dòp ai dizerbant r'è tòst zantiaja
ra mangg-ti ancur se 't sai ch' r'è 'nvilinaja?*

*Quandì che 't n'ai gujì 't pùari trej veia
fin pau dèjra ai cunì, cul dubi 't peja
fèj cùazi 'r gat ui naza pùà j'arfida
na smèins 'mnija dar stèili, que, pulida.*

*L'òm l'à anventà i vilein, ra strà e u rada
er vur vèrs a cui mond ant ra stèilada
sugnava na sità ch' j'è nèint ancora
ra cantu i gril, er fiù, er luci 'd sura.*

*D'avust lauranda er tèri 't stanavi i gril
tramuntà u su turnava cul cant gentil
ra nùacc smijava 'd sèinti u respir dl'èrba
der stèili sèinsa rèiz, dra len-na zèrba.*

*Me j'ó l'anma der gril, me 'm piaz quintèra
quintè 'r pasà e l'amni der cùar dra tèra
s'anviscu e zmòrtu 'r luci dra speransa
que 'n fond ar mond, là 'n fond ar mond, distansa.*

Come un minuscolo insetto, l'anima del poeta contempla la bellezza dell'universo arrampicato sullo stelo di una piccola pianta, la *berlandra* così chiamata nella locale tradizione dialettale. La *berlandra* o navone selvarico (*bunias enucago*) è una pianta annuale alta fino a 80 cm con le foglie basali a rosetta aderenti al terreno dal lembo irregolarmente dentato, simile ad alcune Asteraceae di tipo alimentare. Dopo la ripulitura delle colture e allo stesso modo di altre erbe infestanti, la *berlandra* raccolta forniva una delle tante opportunità di 'cibo gratuito' elargito da Madre Natura alla non certo ricca mensa contadina.

³⁸ r0753, copia del testo dattiloscritto su foglio A4, s.d. (ma 1986)].
Nove quartine di endecasillabi a rima baciata. Già pubblicata su LT: 90-91.

La barlanda

Io ho l'anima del grillo, mi va di cantarla
cantare da solo o in coro, per chiamarla
l'alba e il tramonto, la stella accesa lassù
io canto il seme di barlanda che si infiora.

Bisognava zappare le melighe intorno alla pianta
zappare le terre del grano se ce n'era tanta
bisognava riprendere alla svelta se pioveva
zappare di nuovo, o cogliere quel che veniva.

Foglie dentellate più piccole dei denti di cane
le dicono *berlandri*, non lo so in italiano
moltissime nelle Capali e in riva a Tanaro
fiorivano le sue gemme, la semenza, tutti gli anni.

Van bene da cucinare come la donnetta
bollirle, scolare l'acqua, più amaretta
la gente ne mangiava molte una volta
nessun orto, stoppie o barlande uno le nota.

Nascevano nelle colture, poche o tante
fino ad infestare il grano di fiori gialli, quanti
ma dopo i diserbanti è tosto eliminata
la mangi ancora se sai che è avvelenata?

Se l'hai raccolta puoi anche buttarla via
hai paura a darla ai conigli, ti viene il dubbio
la cuoci al gatto, l'annusa e la rifiuta
una semenza venuta dalle stelle, qui, pulita.

L'uomo ha inventato i veleni, la strada e il radar
il volo verso quei mondi nella notte stellata
sognava una città che non c'è ancora
la cantano i grilli, i fiori, le luci lassù.

D'agosto lavorando le terre stanavi i grilli
al tramonto del sole tornava quel canto gentile
nella notte sembrava di sentire il respiro dell'erba
delle stelle senza radici, della luna acerba.

Io ho l'anima del grillo, mi piace raccontarla
raccontare il passato e l'avvenire del cuore della terra
s'accendono e si spengono le luci della speranza
qui in fondo al mondo, là in fondo al mondo, distanza.

Pianta infestante, ma buona per la tavola, oggi non viene più eliminata con le estirpazioni ma con i moderni diserbanti, per cui risulta difficile considerarla commestibile qualora continuasse a crescere su terreni alterati dai veleni chimici.

Dopo alcune amare riflessioni sugli effetti negativi della modernità, la parte finale della poesia si chiude con quartine di intenso lirismo, dove il canto dei grilli si innalza verso un cielo di stelle diventate germogli senza radice, e la luna un frutto sempre acerbo mai destinato a essere raccolto. Il poeta, come il grillo, minuscolo insetto aggrappato allo stelo di un'umile pianta, ascolta il battito del cuore della sua terra, e si emoziona nel contemplare la grandezza dell'universo di cui si sente parte e interprete. [PM]

L'òrt 'd Cescu 'd Gipineti³⁹

*Na curt che 't vighi l'urdu, ant l'òrt, partit
tit a retangul quader, t'armani mit
Cescu scalis du bròchi 'nt ra lunghesa
tit a so pòst, in prèvi dì ra mesa.*

*Vujava 'r bùagg du cèsu con na tòla
gis cancaron, pì nèj che 'r vein dra piòla:
«Profumo di Paglieri» Cescu diva
manc ien fermèisa lé, scapavu, 'rjiva.*

*«Is dònì fan scagnet e pùà j'àn prèsia?
cà soua dònì nen-ni, j'anterèsia?*

*Fa tit an cà, 'n causet, buton ch'i mancu
fa chil da pari e mari a su 'nvud Francu.*

*Cul òrt taca ra strà Cescu uangava
na tèra sòra, nèira, ra pruntava.*

*là 'n quader 'd ravanein, que d'ansarata
na furcarà d'aliàm, pistà ra quata.*

*Rancava 'r rèiz di sparz, fa 'r migg, ui rangia
armaz chil e su 'nvud pì nein ch'ai mangia*

*«A Francu ij piazu nèint», 'csé fèn 'd sa ròba?
L'à manc sudisfasion 'd j'arnèiz ch'u dròba.*

*Braji e capè cme i zeingher, ma 'n cà pulid
lavà 'r so ròbi, stèizi, l'urdin decid
ist mond 't lavuri tant pùà ien er crèpa
muri su frial u diau 't l'ài ant ra gnèpa.*

Un uomo solo che ama l'ordine: ogni cosa al suo posto, in casa come fuori casa, nel cortile e nell'orto. Un orto coltivato con amore, sapienza e geometrica precisione: file, prose, quadretti per le varie specie di ortaggi: insalate, rapanelli, patate, asparagi... Ma anche piante da frutto qua e là e, di fronte a casa, l'immancabile pergolato con l'uva da tavola.

Cesco ama la terra e, come una formica operosa, non è mai fermo. Lavorare la terra richiede amore, cura, dedizione, fatica: la terra va vangata, concimata, rastrellata, sarchiata... Ma i tempi cambiano, anche il paese non è più lo stesso: scomparsi i vecchi, morto il fratello, Cesco si ritrova solo con un nipote cui non piacciono nemmeno tutti gli ortaggi che lui coltiva. Così Cesco non sa neanche più per chi lavorare con tanto sudore quel quadro di terra di fianco alla strada.

³⁹ r0766, Copia di testo dattiloscritto su foglio A4, s.d. (ma 1989).
Dodici quartine di endecasillabi a rima baciata.

L'orto di Cesco di Gipineti

Un cortile dove vedi l'ordine, nell'orto, dappertutto
tutto a rettangoli quadri, resti ammutolito
Cesco separa due chiodi nella lunghezza
tutto al suo posto, come un prete a dire la messa.

Vuotava il buco del cesso con una latta
liquame cancherone, più nero del vino della piola
«Profumo di Paglieri» Cesco diceva
manco uno che si fermasse lì, scappavano, rideva.

«'Ste donne fanno sgabello e poi hanno fretta»
a casa sua nessuna donna, non gli interessa?
Fa tutto in casa, una calza, i bottoni che mancano
fa lui da padre e madre a suo nipote Franco

Quell'orto vicino alla strada Cesco vangava
una terra morbida, nera, la preparava
là un quadro di ravanelli, qui dell'insalata
una forcata di letame, pestata la copre.

Toglieva le radici degli asparagi, fa il mucchio, le sistema
rimasti lui e suo nipote più nessuno che le mangia
«A Franco non piacciono», che farne di 'sta roba?
Non ha manco la soddisfazione degli arnesi che adopera.

Brache e cappello come gli zingari, ma in casa pulito
lavate le sue robe, stese, l'ordine decide
in questo mondo lavori tanto e poi uno crepa
morto suo fratello il diavolo ce l'hai nella tasca.

Focalizzando la condizione di Cesco, ultimo appassionato ortolano di Villa del Foro, il poeta viene indotto a considerazioni amare sul tempo che passa e tutto travolge, sullo spopolamento e sul degrado del Paese, sulla trasformazione del paesaggio agrario.

Scomparsi i lunghi filari di gelsi che delimitavano le proprietà, al poeta sembra quasi di perdere i riferimenti di appartenenza dei terreni, come si perdessero le stesse pietre di confine, quei *termu* antichi rivestiti di simbolica sacralità.

Scomparsa la gente che ha calpestato quelle strade e quei sentieri di campagna, il poeta – anche lui solo, come Cesco, protagonista di questa poesia – si sente investito del compito (missione?) di salvaguardare qualcosa di quel mondo in via di estinzione: un patrimonio orale di conoscenze e di ricordi che rischia di diventare polvere, rottami, spazzatura. La poesia contro il buio dell'oblio. [FC]

*Cà 'd Cescu d'èrba bianca na cres
meia fa tit cul ch' j'è da fè, bon gram ch'u
seia ra tèra 'mzó laurèra, vùat che 'r fasa
lavù 's fan nèint da lur se 't cianci 'n piasa!*

*Uangava l'òrt, pruntèl, zà puà ra tòpia
cul quader pre 'r patati, 'n su ch'u scòpia
cul su squazi vergògna d'esi rutond
ma tuca fè ra rùava, fè girè 'r mond.*

*Du o trè pianti 'd frità, 'r rami stòrti
cuntrastu coi santia, cou tecc der pòrti
stòrti cme 'r gambi 'd Cescu, da fermeja
se i mòrt j'àn nèint da fè sarèis fadeja.*

*Mangèisu dl'èrba bianca j'anterèsu
fèisu Carvè, j'andèisu almènu au cèsu
sta gèint nasi 'nt er mond laurè sta tèra
ma vianu e van, nèint ien pùasa fermèra.*

*'T cugnesi manc pì 'r tèri 'd ch' ch'i fisu
pì nein muron, nein tèrmu ch'i finisu
se 't trùavi in òs sut tèra 't sai quala gèint?
J'è 'r strà 'nuà ch'i pasavu. Silensiu. Nèint.*

*Quintè 'r paiz dra len-na nùai um tuca
'r paròli dici a mèint, stampaji a buca
tutein e gran-ni ruti, smèins e bila
puvi, spasèiri, 'r migg 'd rutàm dra Vila.*

A casa di Cesco di erba bianca non ne cresce
fa tutto quello che c'è da fare, buono o cattivo che sia
la terra bisogna lavorarla, che vuoi che faccia
i lavori non si fanno da soli se chiacchieri sulla piazza!

Vangava l'orto, per prepararlo, già potata la pergola
quel quadro per le patate, un sole che scoppia
quel sole quasi vergogna di essere rotondo
ma gli tocca fare la ruota, fare girare il mondo.

Due o tre piante da frutta, i rami storti
contrastano col sentiero, col tetto del portico
storti come le gambe di Cesco, da formica
se i morti non hanno niente da fare sarebbe fatica.

Mangiassero dell'erba bianca gli interessano
facessero Carnevale, andassero almeno al cesso
questa gente nata nel mondo a lavorare 'sta terra
ma vengono e vanno, nessuno che possa fermarla.

Non conosci manco più le terre di chi fossero
più nessun gelso, nessun termine che le definiscono
se trovi un osso sotto terra sai di chi è?

Ci sono le strade dove passavano. Silenzio. Nulla.

Raccontare il paese della luna a noi tocca
le parole dette a mente, stampate a bocca
tutoli e chicchi rotti, semenza e pula
polvere, spazzatura, il mucchio di rottami della Villa.

Ra baraca der balacadè⁴⁰

*Na stansia longa, 'd ligna, tecc d'uai spiuvèint
ien mènu 'd setant'ani 's ra viza nèint
l'ïara u radunu di bargia dra Vila
a pìa o cor caret, l'azu o ra mila.*

*Cui dar caret lasavu lé 'ns ra piasa
stacà ra biastia, liaja, ch'as rilasa
na brancà 'd fèin adnan favu sì 'r tòli
man rusi cme 'r j'urigi, d'invèr fròli.*

*Dulein der Castia 'r cavà, con su mari
ij divu Zablinein, 'd cul d'oni cari
girava 'r curt, er scari d'icc palasi
'n liter, mèz liter, quancc scarein, t'at masi.*

*Bèla-cauda, cichet, buzica, 'mnèstra
ticc i prufim surtivu da sa fnèstra
d'uai tauràs long, coi giurnal vègg da tuaja gèint
con pòc tèimp, fam, sèj, vita canaja.*

*Tereziu diz ch' r'àn sfacia prim du tranta
dra gèint an bicicleta n'ïara tanta
strà coi migg 'd gèra, bùagg, puvì, ziar, fanga
s-ciupà lé-au-long cucdein carìa 'ns ra stanga.*

*Fanciòt ra vig, 'mniva 'Lsandia fè 'r bufein
bas dar cavalcavia, sa piasa avzein
contra 'r canal, zà sicc, pein 'd batareia
però chil mai fermà 'nt is ustereia.*

*Der ventisèt Aviuz facc er prim viagi
brancavu adria, an bici, che curagi
fermava 'r camiu dlonc, Palein bacaja:
«Dig ai carabignia, 't cignes canaja!»*

La baracca del *balacadè* (venditore di farinata), ai tempi in cui la poesia è riferita, rappresentava una sorta di *fast food* per poveri, un punto di ristoro per i contadini provenienti dai paesi della zona, venuti in città per vendere i prodotti della campagna.

Già il nome stesso di *baracca* lasciava supporre un locale privo di pretese, idoneo però a soddisfare le esigenze di 'servizio celere' ed 'economicità' richiesto dai suoi avventori.

Il locale forniva un menù di poche portate, piatti *rapidi* già pronti per essere scodellati agli affamati clienti, il cui appetito veniva stimolato dai loro profumi aleggianti sul piazzale antistante, fungente da parcheggio per i carretti e relativi animali da traino.

La farinata di ceci o *belecada* (belle calda), è tuttora servita come piatto complementare o alternativo in moltissime pizzerie del basso Piemonte, oltre che in appositi locali e panetterie. Viene preparata con farina di ceci, acqua, sale e olio extravergine di oliva. Piatto italiano tipico di Genova, città dove prende il nome di *fainà*, è nota anche a Pisa come *cecina*, e a Livorno come *torta*.

⁴⁰ r0784. Copia di testo dattiloscritto su foglio A4, s.d. (ma 1989).
Dodici quartine di endecasillabi a rima baciata.

La baracca del venditore di farinata

Una stanza di legno, il tetto due spioventi
uno con meno di settant'anni non se la ricorda
era il raduno dei lattai della Villa
a piedi o col carretto, l'asino o la mula.

Quelli del carretto lo lasciavano lì in piazza
staccata la bestia, legata, che si rilassi
una manciata di fieno davanti, raccoglievano le latte
mani rosse come le orecchie, d'inverno frolle.

Dolino del Castello il cavallo, con sua madre
la dicevano Isabella, di quelle donne care
girava i cortili, le scale di quei palazzi
un litro, mezzo litro, quanti scalini, t'ammazzi.

Farinata, cicchetto, trippa, minestra
tutti i profumi uscivano dalla finestra
due tavolacci lunghi, coi giornali vecchi da tovaglia
gente con poco tempo, fame, sete, vita canaglia.

Teresio dice che l'hanno disfatta prima del trenta
di gente in bicicletta ce n'era tanta
strade coi mucchi di ghiaia, buche, polvere, gelo, fango
scoppiato lì lungo qualcuno caricato sulla stanga.

Ragazzo la vede, veniva in Alessandria a fare il garzone
in basso del cavalcavia, 'sta piazza vicino
contro il canale, già asciutto, pieno di rottami
però lui non si è mai fermato in quest'osteria.

Del ventisette Aviosi ha fatto il primo viaggio
si afferravano dietro, in bici, che coraggio
fermava subito il camion, Palein inveisce:
«Lo dico subito ai carabinieri, ti conosco canaglia!»

In Francia, a Nizza, è invece chiamata *socca*, ed è molto diffusa nel Basso Piemonte, soprattutto nella parte meridionale della provincia di Alessandria coi nomi di *belecada* o *belecauda*, a seconda delle inflessioni dialettali. Viene preparata anche in Sardegna, soprattutto a Sassari, dove viene chiamata *fainè*, sovente cotta con altri ingredienti come cipolle, acciughe, salsiccia e una spolverata finale di pepe nero. Per la sua preparazione sono preferibili un forno a legna, e l'utilizzo di teglie larghe circa un metro dove la *belecada* assume un vivace colore giallo dorato durante la cottura. Una leggenda racconta come sia nata per caso nel 1284, quando Genova sconfisse Pisa nella battaglia della Meloria. Le galee genovesi, cariche di vogatori prigionieri, si trovarono coinvolte in una tempesta. Nel trambusto alcuni barilotti d'olio e dei sacchi di ceci si rovesciarono, inzuppandosi di acqua salata.

Poiché le provviste erano quelle che erano e non c'era molto da scegliere, si recuperò il possibile e ai marinai vennero date scodelle di una purea informe di ceci e olio. Alcuni marinai rifiutarono la poltiglia lasciandola al sole, che asciugò il composto in una specie di frittella. Il giorno dopo, spinti dai morsi della fame, i marinai mangiarono il preparato scoprendone la prelibatezza. Rientrati a terra i genovesi pensarono di migliorare la scoperta casuale, cuocendo la purea in un forno. Il risultato piacque e, per scherno agli sconfitti, venne chiamato 'l'oro di Pisa'. [PM]

Turnè ar balacadè l'ava na fija
spuzà Argentinein, na dòna bèin cumpija
'mni stè ra Vila, quancc an, cà 'd Ciuscala
't l'à zà quintà, dria chil, 'n tòc 'd cà, ra stala!
'T sai nèint chi ch' l'è Argentinein? 'D cugnòm Rivòlta
gèint der Cazà, ticc caratìa, 'd na vòlta
traspòrt, zà i vègg di vègg, sac, gèra o d'ater
Tereziu dèss va 'ndria der ventiquàter.
Laurà fè u simitiari que der paiz
facc chil u scav, der miret, fundè 'r radiz
cui mon, cimèint, ra sabìa, purtà tit lur
tit viri di Rivòlta, gèint fòrt d'anlùr.
Anlura t'ancruziavi sul di caret
santia long ai dùai fòss, gnacà zì u geret
cumbati fam, sèj, rabia e culumiji
vùat pianzi i tèimp der nòni ch' j'èru fiji?
Er vein schizava sang pr'er marateji
ra gèint stuf 'd pianzi 'n cà surtìvu reji
'r paiz vendiva j'ùav per rifurnisi
chi ch' l'ava sul i bras buiva per visi.

Tornando al venditore aveva una figlia
ha sposato Argentina, una donna ben compita
venuti a stare alla Villa, quanti anni, a casa di Ciuscala
te lo ha già raccontato, dietro di lui, un pezzo di casa, una stalla!

Non si sa chi è Argentina? Di cognome Rivolta
gente di Casalbagliano, tutti carrettieri, di una volta
trasporti, già i vecchi dei vecchi, sacchi, ghiaia o altro
Teresio adesso va indietro del ventiquattro.

Hanno lavorato a fare il cimitero qui del paese
fatto lui lo scavo, del muretto, affondare le radici
quei mattoni, il cemento, la sabbia, portati tutti loro
tutti i trasporti dei Rivolta, gente forte di allora.

Allora incrociavi solo dei carretti
sentieri lungo i due fossi, schiacciata la ghiaietta
a combattere fame, sete, rabbia, economie
vuoi piangere i tempi delle nonne che erano ragazze?

Il vino scusava sangue per le malattie
la gente stufa di piangere in casa usciva a ridere
il paese vendeva le uova per rifornirsi
chi aveva solo le braccia beveva per vizio.

L'ustereia 'd Cavgiùara⁴¹

*Ra Bòida part dar Crist, l'è 'r prolungamèint
pià u nòm da ra casen-na patron i Lèint
ra strà pr'er Cabaneti, snistra e dricia
prim 'd uèra trè funtan-ni, dèss r'è sicia.*

*Parlòma 'd cui surzi, ien l'è Cavgiùara
an facia Arnèsta, dl'èua russa e viùara
divu ch'ra fèisa bèin cme na midzen-na
pitòst contra ra rabia, 'r mòrs dra len-na.*

*Gèint ch'i mangiavu nèbia an bicicleteta
partì e rivè dau schir, l'òst na gezieta
ancùda dar sigugnùari sòrt benzina
cui sant in sèrvu pì, cme lucelina.*

*Ma u nòm 'd Cavgiùara sòrt ancur da 'n buca
quintè der fasciu, l'Era dra gèint luca
vian fùar l'otra casen-na, 'd Picinini?
Nò, forsi Picinèl, gèint coi dindini.*

*Que u Giuan sèint Picinini e parla chili
sculàr 'd sta mèistra ar Crist, chil er pùda dili
ch' j'àn tracc l'inciòster adòs, ch' j'àn tajà i cavi
dventà na dicia gròsa, s'è dlonc savi.*

*Ra scèna, 'd lur maznà, i vèrs, l'urgazmo:
«Griderò sempre Viva il Socializmo!»
l'inciòster ant er mur! Son gèint da vivi?
L'inciòster nèi, 'mnì rus, turna que scrivi.*

Nella serie delle poesie dedicate da Rapetti alle osterie della periferia meridionale di Alessandria, conosciute dai paesani di Villa del Foro perché sulla strada che li portava al mercato cittadino, questa (Cavigiola, nel rione Cristo) si segnala in modo particolare per le vicende avvenute nel periodo storico del primo dopoguerra e dell'avvento del fascismo. Parlando della collocazione topografica dell'Osteria, lungo la strada delle Cabanette (oggi via Acqui) il poeta usa la metafora scherzosa, appropriata per delle mescite di vino, di *cui surzi dl'èua russa e viùara* (quelle fonti di acqua rossa e viola). Tutte sparite, sostituite oggi da ben più prosaiche pompe di benzina. Quelle erano osterie frequentate da lavoratori, gente che dai paesi arrivava in città prima dell'alba, pedalando nella nebbia scura, e rientrava a casa a buio fatto: per loro, non erano bettole, ma santuari, luoghi di fraterna accoglienza e di ristoro.

Questo concetto della taverna proletaria e democratica fa emergere con forza poetica il rapporto vino-libertà: libertà di bere in compagnia, di cantare in coro con gli amici nelle giornate di festa, di ragionare tra uomini liberi e uguali di lavoro di tasse di padroni. Ed ecco che dalla memoria di quelli che sono le fonti orali del poeta, cioè i più anziani soci della Soms, affiorano a brandelli episodi che documentano le violenze squadriste avvenute nel rione Cristo nei primi anni Venti del

⁴¹ r0787. Copia di testo dattiloscritto su foglio A4, s.d. (ma 1989).
Tredici quartine di endecasillabi a rima baciata.

L'osteria di Cavigiola

La Boida parte dal Cristo, è il prolungamento
ha preso il nome dalla cascina, padroni i Lenti
la strada per le Cabanette, sinistra e destra
prima della guerra tre fontane, adesso è asciutta.

Parliamo di quelle sorgenti, uno è Cavigiola
in faccia Ernesta, di acqua rossa e viola
dicevano facesse bene come una medicina
piuttosto contro la rabbia, il morso della luna.

Gente che mangiava nebbia in bicicletta
partiti e arrivati al buio, l'oste era come una chiesetta
oggi dalle cannelle esce benzina
quei santi non servono più, come il lume a petrolio.

Ma il nome Cavigiola esce ancora dalla bocca
raccontando del Fascio, l'Era della gente matta
viene fuori l'altra cascina, di Piccinini?
No, forse Piccinelli, gente coi quattrini.

Qui Giovanni sente Piccinini e parla lui
scolaro di questa maestra al Cristo, lui lo può dire
che le han buttato addosso l'inchiostro, che le han tagliato i capelli
diventata una grossa diceria, si è subito saputa.

«Griderò sempre Viva il Socialismo!»

La scena, di loro bambini, i versi, l'orgasmo
L'inchiostro in faccia! È gente da vivere?
L'inchiostro nero, diventato rosso, torna qui a scrivere.

Novecento, nei confronti di chi stava dalla parte degli operai e faceva propaganda attiva in senso democratico. Oggetto particolare di aggressioni alcuni insegnanti elementari di fede socialista come Nicola Basile (che fu poi sindaco di Alessandria nel secondo dopoguerra) e una maestra il cui nome viene erroneamente ricordato come Piccinini. Trattasi in realtà di Piacentini Rosa Rivera, maestra del Comune, nata nel 1878, accanita propagandista alla quale gli squadristi somministrarono una buona dose di olio di ricino, tagliarono i capelli e lordarono con colori ad olio in tricolore. L'indegno episodio, purtroppo vero, avvenne nel 1923 e fu odioso anche perché l'aggressione della maestra avvenne in classe, alla presenza degli scolari atterriti e le trecce recise furono portate in trionfo per le vie cittadine, in cima ad un bastone (cfr. Basile 1964: 59; D'Urso 2014).

Il rapporto vino-libertà torna spesso nella poesia di Rapetti che, memore della sua personale esperienza di 'ribelle' in fuga dai nazifascisti dopo l'otto settembre, può ben condensare il concetto in una quartina di grande forza espressiva: *Per libarè cul vein 'mnì n'otra uèra / per restitui 'r parlè, er cant, ra tèra / parti i tudes-c là 'vzein, giuvu 't n'ampòrta? / 'Nuà ch' j'era in òst anlùr j'era na pòrta* (Per liberare quel vino è venuta un'altra guerra / per restituire il parlare, il canto, la terra / partiti i tedeschi là vicino, giovane che te ne importa?/ Dove c'era un oste allora c'era una porta).

*E scriv der ventidùai, 'd gèint incivile
che doi dì prima j' àn randlà Bazile
pià 'ns er canton der Crist, surti da scùara
ra mèistra ant l'aula, di gnutàs da fùara.*

*Ra stòria à mai savì da 'nuà ch' j'amnivu
rivà coi camiu batu, pùà sparivu
di cant da risè 'r buiali fina a j'azu
da spauentè ra gèint, pòc gèint ij piazu*

*Dici e ridici, scrici quant 'd cul vòti
fè dì ra mesa ar mòrt vian che t'al nòti
Mariu e Duluciu queintu i gir 'd na 'mrèinda
nùai cou giurnal an man cme dria na tèinda.*

*J'è i ciuc simpatic, nò, e i piantagran-na
damzògn 'd truvè j'amiz, quintè dra stman-na
pi bèin che l'ustereia 'nuà t'andavi?
Butiglia e u sac, ticc piligrein 't truvavi.*

*Cul tèimp pruibi parlè, cantè cèrt ròbi
j'è u spion ch'ut stava sèinti fè u zanòbi
guai critichè 'r guvèrn, 'r patron, na tasa
ma 'nlura 'r vein che 't paghi è na bagasa?*

*Per libarè cul vein 'mni n'otra uèra
per restitui 'r parlè, er cant, ra tèra
partì i tudes-c là 'vzein, giuvu 't n'ampòrta?
'Nuà ch' j'era in òst anlur j'era na pòrta.*

*Vua chil Tereziu a dil cul òst Cavgiùara
sez uri dra matein cantè là 'd fùara
j'era 'n muron, puntà u scaròt vè 'nsima
sunè ra fiza, reju au su che 'r fima.*

E scrive del '22, di gente incivile
che due giorni prima hanno randellato Basile
preso sull'angolo del Cristo, uscito da scuola
la maestra in aula, dei brutti ceffi fuori.

La storia non ha mai saputo da dove venivano
arrivati coi camion picchiano, poi sparivano
dei canti da aggricciare le budella persino agli asini
da spaventare la gente, a pochi piacciono.

Dette e ridette le cose, scritte quante volte
fare dire la messa al morto viene che lo noti
Mario e Doluccio contano i giri di una merenda
noi col giornale in mano come dietro a una tenda.

Ci sono gli ubriachi simpatici, quelli no, e i piantagrane
bisogna trovare gli amici, raccontare della settimana
meglio che all'osteria dove andavi?
Bottiglia e sacco, tutti pellegrini trovavi.

A quel tempo proibito parlare, cantare certe cose
c'era lo spione che ti stava a sentire fare lo scemo
guai criticare il governo, il padrone, una tassa
ma allora il vino che paghi è una bagascia?

Per liberare quel vino è venuta un'altra guerra
per restituire il parlare, il canto, la terra
partiti i tedeschi là vicino, giovane che te ne importa?
Dove c'era un oste allora c'era una porta.

Ci vuole Teresio per raccontare di quell'oste Cavigiola
alle sei di mattina cantare là fuori
c'era un gelso, appoggiato lo sgabello ci sale sopra
a suonare la fisarmonica, ridono al sole che fuma.

Arnèsta dra Boida⁴²

*Bastiàn sèimp fam, 'd buji, cresi co's vùaji
pr'alvèsji và a giurnà, mai che t'at nùaji
percul t'al trùavi a l'òst, nèint cèrt pr'er bèivi
't mangia 'n pavron spagnùà cundì cou sèivi.*

*Dau stamp di dèincc su mari cunziva u ràt
«l'è Bastiàn», murdi 'r fermagg uarda 'nt er piat
i friaj reju manc tant, san bèin che 'r custa:
«Adès, u to rizòt, gratji ra crusta!»*

*Pasà a ra stòria 'na 'mrèinda cà 'd Arnèsta
d'utuber, bal der Crist, r'è ra so fèsta
là diz ch'i tacu i sòd suta ra vòlta
amliri, biet scadi, fan ra racòlta.*

*Ai tèimp que 'r Crist tant cà cme ustereji
finì cul uèri, 'r pau e 'r j'arizeji
ra gèint turnu truvès, di u so ruzari
cul ch' j'àn pasà, scampà, pichi e denari.*

*Cmandu 'r buji, chil e Mariu der Plicon
pan e bagnet, bagnet e pan, carn, vein bon
Arnèsta 'n dunon gròs, fa cheint Tunjina
perdiva u ciuciu, sclama, rej, pianz fina.*

*Mai vist mangè parigg, dùai gèint da scmesa
trà 'n taura 'r piat, cutìa: «Piè, tajè spesa!»
in quàrt 'd na cùasa, granda cme 'r so teti
coi gat atùr ch'it gnauru 'r feruaieti.*

*Su frial d'Arnèsta Miclein cul der Cazà
l'òm l'à na gamba 'd ligna, cul ch' r'à spuzà
quintè 'r paiz ch'i son e 'r parentèli
dvèintu cuzein di mas-cc o der fimèli.*

*Bifè 'nt ra nèbia 'd Tani sòrt i ricòrd
j'erbàs cùacc da ra pren-na, er bianc che 'r mòrd
ma 'n Sucieta bataju cui dra scupa
j'aucc queintu i mòrt vivèint dra buta stupa.*

Un'altra osteria del rione Cristo di Alessandria, nel ricordo dei vecchi soci della Soms di Villa del Foro. Il poeta registra fedelmente memorie, storie, aneddoti che risalgono agli anni di guerra e del dopoguerra. Ma soprattutto emergono i ritratti di alcuni personaggi che questa osteria di Ernesta della Boida frequentavano, non tanto per il vino, quanto per la grande, inesausta fame di carne. Bastiano e Mario del *Plicon* sono figure che tornano in varie altre poesie di Rapetti, personaggi entrati nella memoria collettiva come i 'grandi mangioni': *Mai vist mangè parigg, dùai gèint da scmesa...* (mai visto mangiare così, due tipi da scommessa), protagonisti di scorpacciate colossali diventate leggendarie. La festa del rione Cristo è in ottobre: come nei paesi, si metteva il ballo a palchetto in piazza, si ballava e si faceva festa, con la voglia di dimenticare, in quegli anni,

⁴² r0788. Copia di testo dattiloscritto su foglio A4 s.d. (ma 1989).
Tredici quartine di endecasillabi a rima baciata.

Ernesta della Boida

Bastiano sempre fame di bollito, cresciuto con 'ste voglie per togliersele va a giornata, mai che ti annoi per questo lo trovi dall'oste, non certo per il bere ti mangia un peperone spagnolo condito con la senape.

Dallo stampo dei denti sua madre conosceva il topo «è Bastiano» morso il formaggio guarda nel piatto i fratelli non ridono manco tanto, sanno bene che costa: «Adesso sul tuo risotto grattaci la crosta!»

Passata alla storia una merenda a casa di Ernesta d'ottobre, ballo del Cristo, è la sua festa là dicono che attaccano i soldi sotto alla volta amlire, biglietti scaduti, fanno la raccolta.

A quei tempi al Cristo tante case come osterie finite quelle guerre, le paure e gli orrori la gente tornava a trovarsi, a dire il suo rosario quello che hanno passato, scampato, picche e denari.

Ordinano il bollito, lui e Mario del Plicon pane e bagnetto, bagnetto e pane, vino buono Ernesta un donnone grosso, fa conto Tognina perdeva la crocchia, esclama, ride, piange perfino.

Mai visto mangiare così, due tipi da scommessa butta in tavola il piatto, coltello: «Prendete, tagliate spesso!» un quarto di una coscia, grande come le sue tette coi gatti attorno che ti miagolano le briciole.

Suo fratello di Ernesta Michelino quello di Casalbagliano il marito ha una gamba di legno, quello che ha sposato contare il paese chi sono e le parentele diventano cugini dei maschi o delle femmine.

Soffiare nella nebbia di Tanaro escono i ricordi l'erbaccia cotta dalla brina, il bianco che morde ma in Società combattono quelli della scopa gli altri contano i morti viventi della bottiglietta.

le paure, i sacrifici, gli orrori della guerra. Ed ecco, passata alla storia, quella famosa 'merenda' omerica fra amici a base di bollito, bagnetto, pane e vino buono, in cui Bastiano e il *Plicon* danno prova della loro voracità sotto gli occhi stupefatti degli astanti e della stessa Ernesta che non sa più se ridere o piangere.

Come sempre, nei suoi versi Rapetti sa mirabilmente creare quell'atmosfera da museo d'ombre (*Bifè 'nt ra nèbia d Tani sòrt i ricòrd*, soffiare nella nebbia del fiume escono i ricordi) che gli consente di rievocare un mondo di poveri cristi che tirava a campare alla meno peggio con l'aiuto del vino e con la disperata allegria degli esclusi. Non manca, nell'ultima quartina, di chiudere con una nota dolente sulla sparizione odierna di luoghi della socialità e convivialità popolare, come quelle osterie di un tempo: luoghi dove a tutti, anche ai poveri diavoli, era concesso ogni tanto, di di *zlarghè ra buca, fè 'n vèrs ansèma, 'n cant, na ròba luca* (allargare la bocca, fare un verso insieme, un canto, una cosa pazza...). [FC]

*Giuein 'd Jachein ul sa chi ch' r'era Arnèsta
senti fè u nòm part chil, na lèingua lèsta
cor paltò nùav l'è rabatà 'nt ra fògna
in fòs, cou spìrg 'd liquàm, udùr 'd carògna.*

*Fis que Giuein 'd Bagein pùà cunfermèli
vintèin butigli an quater, ciuc da strèli
con i tudes-c là drèint, ant l'otra stansia
'papir' ant ra gajòfa, pront, con l'ansia.*

*Surtì ch' l'ìara quatr'uri dra maten-na
cor coprifuoco, cèr manc cul dra len-na
ant l'aria cula uèra tòst finija
'cc tedes-c, da ciuc, pianzivu ra famija.*

*Ra gèint tirà sarvèsi cme ch' r'à pudì
per cui ch'i r'àn pagaja aucc àn gudì
strà i mòrt, tirà sì 'r cà, 'n giuvu 's mareja
trè 'r mond 'd j'auter nuseint, gèint ch'in san meia.*

*Però 't vighi pì nein zlarghè ra buca
fè 'n vèrs ansèma, 'n cant, na ròba luca
Arnèsta e j'aucc sarà cul j'ustereji
scumpars cul mond 'mnì 'n mond 'me ch' l'è 't la peji.*

Giovanni di Giacomino lo sa chi era Ernesta
sentito fare il nome parte lui, una lingua lesta
col paltò nuovo è ruzzolato nella fogna
un fosso, con gli spurghi di liquame, odore di carogna.

Fosse qui Giovanni di Bagino può confermarlo
ventuno bottiglie in quattro, ubriachi da streghe
con i tedeschi là dentro, nell'altra stanza
'papiri' nella tasca, pronti, con l'ansia.

Usciti che erano le quattro del mattino
col coprifuoco, manco col chiaro della luna
nell'aria quella guerra presto finita
'sti tedeschi, da ubriachi, piangevano la famiglia.

La gente ha tirato a salvarsi come ha potuto
per quelli che l'hanno pagata altri hanno goduto
sotterrati i morti, tirate su le case, un giovane si sposa
a mettere al mondo degli altri innocenti, gente che non sa niente.

Però non vedi più nessuno allargare la bocca
fare un verso insieme, un canto, una cosa pazza
Ernesta e gli altri hanno chiuso quelle osterie
scomparso quel mondo è venuto un mondo che devi prendere com'è.

L'ustereia dra Spasigiada⁴³

*Ciamè d'in risturant ar Crist 't fai reji
tit bètuli cor gradu d'ustereji
pòst da galen-ni mòrti j'an dra uèra
mangià e bui se 't scampi 't poi quintèra.*

*Quintà 'ns i dì der man it bastran nèinta
fighirti i scracc, ra fim, er vuz là drèinta
'r miraji ch'i sidavu, fnèstri pciti
er carti 'n man e i còru, pòst da liti.*

*Ra 'mrèinda dvèinta sèina an cumpania
stè con 'd j'amiz r'aurijsu mai finija
sarà 'r vein bon ch' l'è gram, ch'ut crompa e vèinda
andanda mai chèincc nein, casu surteinda.*

*Ma cui der spasigiadi son gèint divèrs
con ra mujé 'n braseta, er can, l'ùagg pèrs
j'andavu per sarzet ant l'èrba fresca
i prà der Crist can e maznà fan tresca.*

*Pitòst di lisandrein con ra famija
na pucision 'mni zì 'r cavalcavia
'r duminichi 'n sità ra primavèira
miraji e marciapé àn l'ombra nèira.*

*I siur an Valmadòna e 'ns ra culen-na
i pòver dai bastion piè l'aria fen-na
an Piasa d'Armi, Tani e Burmia, 'r rivi
burcià e barachi, pescadur t'avghivi.*

*Turnoma drubi l'is dra Spasigiada
adès l'è 'n bar, giubòx fè ra sunada
anlura ra gazès ava ra bija
café scaudà 'd sicòria, na bujija.*

*Cme fè paragonèl cul mond d'anlura?
Du uèri e 'n mèz vent'ani dra malura
gèint 'd cunduminiu, lòcul 'd simitiari
gèint 'd cursa da setà 'n mèz ar lamìari.*

*Pèrs ra tranquillità, cul ritmu a vivi
ra còla da stè 'nsèma, 't supravivi
drugà dau sòd j'è sèimp cuicòz ch'ut manca
que, là, partit: ra buta 'd fernèt Branca.*

Al Cristo, rione di Alessandria sviluppatosi a fine Ottocento in parallelo alla linea ferroviaria per Acqui-Savona, erano numerose le osterie, luoghi di ritrovo e di ristoro per le classi popolari, tappe obbligate per artigiani, operai, contadini che dai sobborghi si recavano al mercato in città.

L'Osteria della Passeggiata era uno di quei mondi della socialità popolare oggi scomparsi, cui il poeta rivolge il suo sguardo affettuoso e ironico: magari un posto dove ti servivano vinaccio e, da mangiare, meglio non indagare («posto da galline morte, negli anni della guerra», dice), talvolta forse un posto da liti, comunque preferibile agli squallidi e anonimi bar odierni. Un'osteria di periferia è un mondo che il poeta rappresenta con icastica efficacia visiva, come tratteggiato con penna e inchiostro di china in tanti suoi cartoni da artista figurativo: *'r miraji ch'i sidavu, fnèstri pciti / er*

⁴³ r0801. Copia di testo dattiloscritto su foglio A4, s.d. (ma 1989).
Nove quartine di endecasillabi a rima baciata.

L'Osteria della Passeggiata

Chiedere di un ristorante al Cristo fai ridere
tutte bettole col grado di osterie
posti da galline morte negli anni della guerra
dopo mangiato e bevuto se sopravvivi puoi raccontarla.

Contarle sulle dita delle mani non ti bastano
figurati gli sputi, il fumo, le voci là dentro
i muri che trasudavano, le finestre piccole
le carte in mano e i cori, posti da liti.

La merenda diventa cena in compagnia
stare con gli amici la vorrebbero mai finita
sarà il vino buono che è gramo, che ti compra e vende
andando non è mai caduto nessuno, cadono uscendo.

Ma quelli delle passeggiate sono gente diversa
con la moglie a braccetto, il cane, l'occhio perso
andavano per valerianella nell'erba fresca
nei prati del Cristo cani e bambini fanno tresca.

Piuttosto degli alessandrini con la famiglia
una processione che discendeva il cavalcavia
le domeniche in città la primavera
muri e marciapiedi hanno l'ombra nera.

I signori a Valmadonna e sulla collina
i poveri dai bastioni a prendere l'aria fina
in Piazza d'Armi, Tanaro e Bormida, le rive
burchielli e baracche, pescatori vedevi.

Torniamo ad aprire l'uscio della Passeggiata
adesso è un bar, juke-box a risuonare
allora la gazzosa aveva la birilla
caffè riscaldato di cicoria, una ribollita.

Come fare a paragonarlo quel mondo di allora?
Due guerre e in mezzo vent'anni della malora
gente di condominio, loculi di cimitero
gente di corsa da seduti in mezzo alle lamiere.

Persa la tranquillità, quel ritmo a vivere
la colla da stare insieme, sopravvivi
drogato dal soldo c'è sempre qualcosa che ti manca
qui, là, dappertutto: la bottiglia di fernet Branca.

carti 'n man e i còru, pòst da liti (i muri che trasudavano, le finestre piccole, le carte in mano e i cori, posti da liti). L'osteria è il luogo principe delle merende fra amici, *merende sinòire* perché trabicchieri di vino, fette di salame, chiacchiere e canti in coro si faceva sera, e così la merenda diventava *sinòira*.

Dalla città il rione era diviso solo da un cavalcavia sormontante la ferrovia, e dopo le case del rione era campagna, campi e prati dove a primavera, di domenica, si spargevano le famiglie degli alessandrini 'urbani', avidi di sole e di verde. Immancabile, la ricerca nei prati delle erbe commestibili: *dencc 'd can* e *sarzet* principalmente, e cioè tarassaco e valerianella.

Caffè di cicoria, bottiglie di gazzosa con la biglia: povere cose defunte di un povero mondo defunto, cui però non mancava il senso del 'vivere insieme', quella 'colla dello stare insieme' che il poeta non trova più nel mondo meccanizzato e convulso di oggi. [FC]

Mangè l'uzlon⁴⁴

*Muron tancc cme ra Vila fòrsi nein pòst:
«Pì muron che tèra!», divu, 'r vigni dl'òst
listòrji sentenarji der famiji
stòrji 'd bigàt e fùaja, sòd, zvaniji.*

*«A l'at mangià l'uzlon?», divu s'afari
cmensè da pcit, sfujè, u sèins 't l'ampari:
«Se 't vùai mangè l'uzlon amzó t'am jiti!»
Cme mat tèimp di bigàt, fadeji miti.*

*Muron an tit er curt, dùai ans ra piasa
quanc an ch' j'èisu, màh, pì 'd sèint e pasa
me 'm viz 'd cui dùai mamùt, bùagg e carèini
s-ciudivu dau strigà, turzi cme 'r pèini.*

*Ticc j'ani, rivanda magg, fùaja a l'incant
ra piava 'd svèins Batista, o pòc o tant
Batista 'r miradùr, i cheint sa fèji
sòd a favùr dra giazia, vùat uardèji?*

*L'è que ch' j'àn vist Pipòtu rampgnà 'nsima
Pipòtu 'r miradùr, in gat che 'r fima
zburè 'r znaviali, rompji, te 'n sac chil trei,
t'amniva 'r j'ongi diri, cuc tèimp drubèj!*

*Ani 'd criviala, 't j'ài senti 's barbòti
ra gèint ticc i bigàt, fin du, trè vòti
fini l'amson n'è ch'ij bitavu turna
d'avùst, pòver muron coi nì 'd gavurna!*

*Batista du Signùr l'andava vèindra
cul an per nèint, strusa-mercà, ra rèindra?
Purtava cà sez chilu 'd pan, dar Castlàs
pre 'n caret 'd fùaja, aut che mangè l'uzlàs!*

*Der ventidùai parloma, an 'd sicen-na
facc nèinta 'd gran e niente 'ns ra casen-na
anviaci r'àn facia bon-na l'an après
diàz quintal der mùaza, da quintèra ampès.*

Un modo di dire alquanto sibillino, 'mangiare l'uccellone', fornisce al poeta l'estro per rievocare l'epopea della bachicoltura nelle campagne d'una volta. Erano soprattutto i paesi della pianura alessandrina, come Villa del Foro, ad avere come caratteristica del paesaggio agrario lunghi filari di gelsi (*muron*), la cui foglia serviva da unico alimento per il filugello o baco da seta. Quasi tutte le famiglie contadine allevavano i bachi, da maggio in avanti, alimentando un fiorente mercato dei bozzoli per l'industria della seta, che in provincia di Alessandria contava numerose filande, concentrate particolarmente nei centri di Castellazzo Bormida e di Novi Ligure.

L'allevamento domestico dei bachi (talvolta replicato tre volte di seguito nel corso dell'estate) richiedeva cure attentissime e non poca fatica, dovendo continuamente alimentare con foglia fresca di gelso i voracissimi vermi disposti su castelli di stuoie. Di qui un lavoro frenetico e inces-

⁴⁴ r0810. Copia di testo dattiloscritto su foglio A4, s.d. (ma 1989).
Sedici quartine di endecasillabi a rima baciata.

Mangiare l'uccellone

Gelsi tanti come alla Villa forse in nessun posto:
«Più gelsi che terra!», dicevano, le vigne dell'oste
storie centenarie delle famiglie
storie di bachi e di foglia, soldi, svanite.

«Hai mangiato l'uccellone?», dicevano 'st'affare
a cominciare da piccolo, a sfogliare, il senso lo impari:
«Se vuoi mangiare l'uccellone devi aiutarmi!»
Come matti ai tempi dei bachi da seta, fatiche mute.

Gelsi in tutti i cortili, due sulla piazza
quanti anni avessero, ma, più di cento e passa
io mi ricordo di quei due mammut, buchi e protuberanze
spuntavano dal battuto, contorti come pene.

Tutti gli anni, arrivando maggio, foglia all'incanto
la prendeva sovente Battista, o poco o tanto
Batista il muratore, i conti sa farli
soldi a favore della chiesa, vuoi guardarli?

È qui che hanno visto Pippo arrampicato sopra
Pippo il muratore, un gatto che fuma
sfrondare i germogli, romperli, tu un sacco e lui tre,
ti venivano le unghie dure, a adoperarle per qualche tempo!

Anni di malandare, li hai sentiti 'sti mormorii
la gente tutta coi bachi, fin due o tre volte
finita la trebbia ce n'è che li mettevano di nuovo
d'agosto, poveri gelsi, coi nidi di averla!

Battista del Signore andava a venderla
quell'anno per niente, strozza-mercato, rende?
Portava a casa sei chili di pane, da Castellazzo
per un carretto di foglia, altro che mangiare l'uccellaccio!

Parliamo del ventidue, anno di siccità
fatto niente di grano e niente sulla cascina
invece l'hanno fatta buona l'anno appresso
dieci quintali per moggia, da raccontarla spesso.

sante per raccogliere la foglia sugli alberi (sfrondando i ramoscelli manualmente, uno ad uno) e in-saccarla e trasportarla a domicilio: *cme mat tèimp di bigàt, fadeji miti* (come matti al tempo dei bachi, fatiche mute). Che cosa spingeva quasi tutte le famiglie non abbienti di campagna ad accollar-si un impegno così oneroso e defatigante? Ancora una volta, la penuria, ovverosia *ra criviala*, con l'aspettativa – una volta tanto – di un guadagno immediato, derivato dai proventi della vendita della *galeta*, ossia del bozzolame.

In un tale contesto di miseria, di fame, ottenere denaro liquido per un raccolto che occupava principalmente donne e ragazzi e che esulava dal possesso (e dal lavoro) terriero, sembrava già una magnifica conquista, e giustificava dunque un premio finale. Un piatto di *busecca*, una colazione a base di trippa, insomma, con un bicchiere di vino, in qualche osteria *der Castlàs*. Nel linguaggio popolare alessandrino, denso di metafore ironiche, con il termine *uzlon* (uccellone) si definiva una componente essenziale delle interiora che formavano il gustoso piatto e cioè l'esofago, per la sua evidente analogia con un membro virile di cospicua dimensione.

Ar Castlàs, manc in muron, ticc i bigàt
tuca catè ra fùaja cara o bunpàt
vent liri der quintal rivà paghèra
't mangiava ra galeta prima 'd fèra.

Pidrein quintà tant vòti sa listòria
'd gèint e muron ch'i spiáciu u son der glòria
ra Siria, fija 'd Giurdan, spuzà ien 'd Castlàs
'mni pianzi que da chili: «Dim 'csé ch'a fas?!»

Dizu ch'ui n'è per l'azu e chi ch'ul mèina
cor muschi 'tur a j'ùagg e sèinsa sèina
ra dòna a l'uspidàl, du maznà pciti
Driòtu 'r Puntarùà, bestemji miti!

Bigàt an cà, dra tèrsa, ch'i giravu
àt tèimp da sul sfujè cul ch'i mangiavu? Brancà
sturùà e bigàt dà 'n crèp ad fùara contra 'r
miret dra curt, chi s-ciòpu-e-mùara!

Dizu 'r curèint d'aria, 'r cumbinasion
chirà dau di e 'd nùacc tancc 'mnivu marson
àn facc er cucalein ansima 'r pianti
sa smèins r'àn benedija ticc i santi.

Ticc cui bigàt ch' j'àn nèint mangià 'r galen-ni
rampgnà 'ns er pianti atùr pià su e srèini
diz ch' j'era 'n muron vègg e der nisùari
àn facc der brigni 'd sèida sèinsa scùari.

Per pièj àn tajà 'r rami, mangià l'uzlon
l'uzlon l'è 'n tond 'd buzica, na culasion
là da Gílian, Castlàs, vendì i cucalein
magari cunvinandra cor bicer 'd vein.

Perchè divu l'uzlon nein sa spieghèli
forsi 'r prim sòd, ciapandli, 'mzó bagnèli
divu a ra Vila e j'aucc paiz cunsòrt:
mangiavu ra criviala, l'invèrn, ra Mòrt.

A Castellazzo, manco un gelso, tutti i bachi
tocca comprarla la foglia, cara o a buon prezzo
venti lire al quintale si arriva a pagarla
ti mangiava il guadagno dei bozzoli prima di farlo.

Pierino ha raccontato tante volte questa storia
di gente e gelsi che aspettano il suono del gloria
la Siria, figlia di Giordano, ha sposato uno di Castellazzo
è venuto a piangere qui da lui: «Dimmi che faccio?!»

Dicono che ce n'è per l'asino e chi lo mena
con le mosche intorno agli occhi e senza cena
la moglie all'ospedale, due bambini piccoli
Andrea il Punteruolo, bestemmie mute.

Bachi in casa, della terza, che giravano
hai tempo da solo a sfogliare quello che mangiavano?
Afferra stuoia e bachi e li sbatte fuori
contro il muretto del cortile, che crepino e muoiano!

Dicono le correnti d'aria, le combinazioni
curati giorno e notte tanti diventavano marcioni
hanno fatto il bozzolo sopra le piante
quella semenza l'hanno benedetta tutti i santi.

Tutti quei bachi che non hanno mangiato le galline
arrampicati sulle piante attorno han preso il sole e le rugiade
dice che c'era un gelso vecchio e dei noccioli
hanno fatto delle prugne di seta senza scuole.

Per prenderli hanno tagliato i rami, mangiato l'uccellone
l'uccellone è un piatto di trippa, la colazione
là da Giliano, a Castellazzo, venduti i bozzoli
magari mescolandola con un bicchiere di vino.

Perché dicevano l'uccellone nessuno sa spiegarlo
forse i primi soldi, prendendoli, bisogna bagnarli
dicevano alla Villa e negli altri paesi consorti:
mangiavano la miseria, l'inverno, la Morte.

Ra vigna 'd Cianein⁴⁵

*Sèt milia d'iuva brèinta, ùat brèinti 'd vein
in casòt d'iuva special, da vein genuein
pistà coi pìa, fa buji e 's la travaza
dar chèini a ra butiglia, sèint, tòh, naza!*

*Trèi firàgn d'iuva da taura, dnan ra cà
pùua, sapa, verdaram, ien l'à rancà
per lur zà fina tròp izu famija
bèivu tit l'an, pòrta a Milan ra fija.*

*Pastis meia, vilein, parasitari
sul verdaram, tant vòti u necesari
uanga e sapa 'tur a ra rèiz, ch'ra fiaia
tucà catèn in autra, cunsimaia!*

*Da quand ch' j'è mòrt su pari quendz'ani fa
'mni tròp chiarti, lauranda, fina stufà
azji, per fè ch'i taju, van limaji
chi ch'u t'à dicc che 'r sapi van martlaji!?*

*Cianein er fa andè l'òrt, là dnan, cà soua
na pianta d' ansarata 't sai ch' r'è toua
se 't mòrdi na tumatica 't ra guisti
culi 'd j'urtràn, che 't cati, 't smeju gisti?*

*Facc na gabia pre i cuni, quat galen-ni
chil l'è 'n pension ma giurnà vùaji nen-ni
s' l'à nèint cuicòz da fè ra bicicletà
'cc vègg dra sità fin pèina, ticc tripeta.*

*Piantà veint pianti 'd frità, pum, pèi, pèrsu
pèrsu da vigna, pum cou gianein, schèrsu?
mangè sa ròba vèindu a ra butèia
bèla da vighi, uardji e zbatra veia!*

*Tastè ien di so pèrsu, 'r plucc ansima
'n rap d'iuva a culasion, stacà ch' ra fima
't pèinsi che u su rej sul là cà 'd Lucianu che
j'ùav andrèint son rus cme u zaferanu.*

*«Venmi truvè ch'a voi fèt tastè 'r me vein!»
se t'ài s-ciupà ra bici j'è sul Cianein
doncni ra schiza bon-na, 'l fa per j'amiz
fina u limon, cà soua, l'à 'r frit ch'ui diz.*

Provvedere personalmente a produrre bevande e cibo per la propria alimentazione rientra tra le abitudini diffuse in tante persone di origine contadina. Convinto sostenitore di questa autarchia alimentare, il *Cianein* (Lucianino) cantato nella poesia si compiace innanzitutto per la qualità del vino ricavato dalle uve della sua vigna. L'uomo possiede una vigna di dimensioni ridotte, ma sufficiente a sopperire al fabbisogno familiare, che viene curata e coltivata in modo naturale per garantire la genuinità della vendemmia ottenuta.

⁴⁵ r0835, testo dattiloscritto su foglio A4, s.d. (ma 1989).
Tredici quartine di endecasillabi a rima baciata.

La vigna di Cianino

Sette miria di uva a brenta, otto brente di vino
un cassotto di uva speciale, da vino genuino
pestato coi piedi, lo fa bollire e se lo travasa
dal tralcio alla bottiglia, senti, toh, annusa!

Tre filari di uva da tavola davanti alla casa
pota, zappa, dà il verderame, uno lo ha tolto
per loro già fin troppo uso famiglia
bevono tutto l'anno, e ne porta a Milano la figlia.

Niente pasticci, veleni, antiparassitari
solo verderame, tante volte il necessario
vanga e zappa intorno alla radice, che respiri
tocca comprarne un'altra, consumata!

Da quando è morto suo padre quindici anni fa
Venute troppo corte, lavorando, si è stufato
gli arnesi, per renderli taglienti, vanno limati
chi ti ha detto che le zappe vanno martellate!?

Cianein fa andare l'orto, là davanti a casa sua
una pianta di insalata sai che è tua
se mordi un pomodoro te lo gusti
quelli dell'ortolano, che compri, ti sembrano giusti?

Fatta una gabbia per i conigli, quattro galline
lui è in pensione ma di giornate vuote nessuna
se non ha qualcosa da fare c'è la bicicletta
'sti vecchi della città fanno pena, con le loro trippette.

Ha piantato venti piante da frutta, mele, pere, pesche
pesche della vigna, mele col baco, scherzano?
mangiare questa roba che vendono alla bottega
bella da vedere, guardarla e sbatterla via.

Assaggiare una delle sue pesche, la pelle sopra
un grappolo d'uva a colazione, staccata che fuma
pensi che il sole ride là a casa di Luciano
che le uova dentro sono rosse come lo zafferano.

«Vieni a trovarmi che voglio farti assaggiare il mio vino!»
se hai scoppiato la bicicletta c'è solo Cianino
dunque è la scusa buona, lo fa per gli amici
perfino il limone, a casa sua, ha il frutto che gli dice.

La disponibilità di piccoli appezzamenti di terreno consente al pensionato in questione di impiegare il proprio tempo anche nella coltivazione di un orto e nell'allevamento di animali da cortile. Provvedere con le proprie mani a garantire la qualità del cibo prodotto colloca un simile personaggio tra i precursori di quella cultura ecologica iniziata negli anni 70 del secolo scorso, e tuttora diffusa ai giorni nostri con la moda degli agriturismi o dei prodotti 'bio'. La simbiosi alimentare tra uomo e natura si completa con la frutta, ultimo piatto di un menù ideale realizzato a costo zero secondo ataviche regole di economicità da sempre seguite nelle società contadine. Nei versi sono riportati anche momenti di gioiosa convivialità, dove chi ha avuto la fortuna di poter gustare il risultato del suo impegno non può che tesserne le lodi. [PM]

*Cmensà a quatòrdz'an rangè baransi
urari nein, a cà pòchi pitansi
su pari 'n giurnalié an bicicleta
sapa o purùà drià 'r chì, sèimp ans ra feta.*

*Vùà fèt sagè cul bianc facc d'ìua nèira
smeja da reji, diendli, ma l'è vèira
ul fa ògni dùai an, na damigian-na
cristàl, bon e strabon, da buca san-na.*

*Atèint, l'è fòrt, ut fa sunè baudeta j'andrèis
cul turti 'd cà, pucè ra feta
'd santa Varèina, prim 'd uèra, 't vian an mèint
tu mari r'ampastava, con er carsèint.*

*Ra dòna 'mnija que maznà, tèimp 'd uèra
dùai ani suta 'n pòrti, pùat zmentierà?
Na tèinda adnan, nein fnèstri, stiva ad fùara
sfulà dar bombi Alsandia, manc pì a scùara!*

*Sens'aqua da lavès, in cèsu 'd cani
fagòt der ròbi spòrchi lavè 'n Tani
con pari e mari 'n gir munsnè ra mica
blet ans er mur 'd sidùr, fèin, biam da prica.*

Ha cominciato a quattordici anni a riparare le bilance
orari niente, a casa poche pietanze
suo padre un giornaliero in bicicletta
zappa o roncola dietro il sedere, sempre sulla fetta

Vuole farti assaggiare quello bianco fatto di uva nera
sembra da ridere a dirlo ma è vero
lo fa ogni due anni, una damigiana
cristallo, buono e ultra buono, da bocca sana.

Attento, è forte, ti fa suonare le campane
ci vorrebbero quelle torte casalinghe, bagnarne una fetta
di santa Varena, prima della guerra, ti viene in mente
tua madre la impastava, con il lievito.

La moglie è venuta qui bambina, tempo di guerra
due anni sotto un portico, puoi scordartela?
Una tenda davanti, nessuna finestra, stufa fuori
sfollati dalle bombe ad Alessandria, manco più a scuola!

Senza acqua per lavarsi, un cesso di canne
il fagotto dei panni sporchi da lavare in Tanaro
con padre e madre in giro a mendicare la micca
belletto sul viso di sudore, fieno, pula da parrucca.

I bùagg di stur⁴⁶

*Fèj caz ant er cà vègi j'è i bùagg di stur
sèinti Gianein buchi da fiaiè 'r calùr
ma Gèp diz ch'ij lasavu d'arciam 'd j'uzia
per sarvè i cup dai nì, t'aruinavu u sria.*

*Tniva là mèilja, gran e tit er scòrti
cor bùagg der gat pre i rat, t'arziavu 'r pòrti
babòni, taragnà, camuri e puvi
cou squas an man abòrt e stras 't na scuvi.*

*Cui bùagg di stur ticc j'an j'uzia 't j'ampivu
ciancià, ciflà, er bischi 'ndavu e 'mnivu
s-ciudi j'uvein 't sentivi dl'aligreja
pòrtu 'r mangè ai patan, er mèrdi veia.*

*Quat seing anvè, bèc larg, creiu là drèinta
«n'afari manc da credi» Biagiu queinta
«cugnesu, pèina nà pront da ribòta
a ist, pù a cul, zbagliu mai bèc na vòta?»*

*J'uzia 'n racòlt cme in auter, dra bigina
rusti, bèj camudà, aut che frizina
«poenta ozeeti!», fèsta gròsa
nèint ien a taura con er man an scòsa.*

*Fighirti der maznà stufi der ravi
uardu 'nt u tond, ien dl'aut, cme 'cc can cor bavi
ciciavu j'òs, lapavu i di, muzivu
mèinter che 'nsima ai cup 'r mari pianzivu.*

Questi versi potrebbero provocare qualche sconcerto nei moderni animalisti, perché il cibo spontaneo qui offerto gratuitamente da Madre Natura è composto da poveri uccelletti indifesi (*patan*) sottratti dai nidi e finiti nelle padelle di alcuni affamati compaesani del poeta. Dal punto di vista lirico-emotivo ci troviamo sul versante opposto del «Ritornava una rondine al tetto» di pascoliana memoria.

Lo storno delle campagne (e città) piemontesi *Sturnus vulgaris* è un volatile lungo una ventina di centimetri con apertura alare circa doppia rispetto alla lunghezza e il peso poco inferiore a un etto. Nei mesi estivi ha piume di un nero lucente con riflessi violacei e verdi, leggermente sbiancanti verso la punta. In inverno il nero attenua la brillantezza e le punte bianche diventano più evidenti. Ha un becco aguzzo di color giallognolo in estate e bruno in inverno, mentre le zampe sono rossastre e la coda è corta. Una macchia alla base del becco, azzurra per i maschi e rossastra per le femmine, consente di differenziare i sessi. Lo storno, originario dell'Eurasia e dell'Africa settentrionale, è oggi praticamente diffuso in tutto il mondo, soprattutto nelle campagne ma anche nelle città e nei villaggi. Nidifica in estate, scegliendo luoghi che presentano cavità per deporre le uova, come

⁴⁶ r0836. Testo dattiloscritto su foglio A4, s.d. (ma 1989).
Dodici quartine di endecasillabi a rima baciata.

I buchi degli storni

Fateci caso nelle case vecchie ai buchi degli storni
a sentire Gianni bocche da respirare il calore
ma Geppe dice che li lasciavano come richiamo per gli uccelli
per salvare i coppi dai nidi, ti rovinavano il solaio.

Teneva là meliga, grano e tutte le scorte
con il buco del gatto per i topi, ti rosicchiavano il portico
scarafaggi, ragnatele, camole e polvere
con una scopa in mano aborti e stracci ne scovi.

Quei buchi degli storni tutti gli anni gli uccelli te li riempivano
ciangottii, fischi, le pagliuzze che andavano e venivano
schiusi gli ovetti sentivi l'allegria
portano il mangiare ai piccoli, e le cacche via.

Quattro o cinque implumi, becco largo, gridano là dentro
«un affare manco da crederci» Biagio racconta
«li conoscono, appena nati pronti da baldoria
a questo, poi a quello, non sbagliano mai becco una volta?»

Gli uccelli un raccolto come un altro della fame arretrata
arrostiti, ben cucinati, altro che frittura
«polenta e uccelletti!», festa grossa
non uno a tavola con le mani in grembo.

Figurati dei bambini stufi delle rape
guardano nel piatto, uno dell'altro, come il cane con le bave
succhiavano gli ossi, si leccavano le dita, muggivano
mentre sui coppi le madri piangevano.

appunto descritto nei versi. È stato inserito nell'elenco delle cento specie invasive più dannose al mondo, per i possibili gravi danni provocati alle colture da grossi stormi di questi volatili. Tuttavia in Italia è tuttora annoverato tra le specie protette. Tale uccello non può essere considerato migratore, ma neppure stanziale, poiché nel nostro paese alcune popolazioni svernano nelle regioni meridionali per poi tornare in quelle settentrionali ai primi caldi, mentre altre popolazioni sono stanziali. Tra le tante opportunità di cibo gratuito offerto dalle pratiche venatorie, quello della cattura e uccisione di piccoli uccelli rappresentava una forma di caccia facile da praticare, poiché non prevedeva l'impiego di armi da fuoco, ma solo, e non sempre, l'utilizzo di trappole, reti e fionde a elastico, armi giocattolo allora molto comuni tra i bambini delle campagne. La bassissima percentuale di carne presente nel magro menù delle popolazioni contadine di un tempo veniva perciò compensato con simili palliativi, in apparenza crudeli, e tuttavia conseguenti alle regole della catena alimentare presente nell'ecosistema del loro piccolo mondo agreste. Gli storni beccavano l'uva e i germogli degli ortaggi, risultava perciò lecito catturarli e mangiarli. Dal punto di vista morale, il consumo della loro carne poteva essere interpretato come una sorta di risarcimento per i danni subiti. *Polenta e osei*, polenta e uccelletti, è un piatto tuttora diffusissimo nella tradizione culinaria padana. [PM]

«Mòrt toua vita meia, tus chi tuschi!»
cul tèimp, vèi cumpasion, 't mangiavi 'r muschi divu
che tit va ar chi, è liagg 'd natira
pùà u stur l'era 'r flagèl dl'ua madira.

Piasavu di fantòcc an tit er vigni
na cruz, in zachia vègg, 'n caplon, der ghigni
ra pèl 'd cuni ant l'òrt, r'ampivu 'd paja
mangiavu i gic 'd verdira pèina naia.

Ra poncia der tumatichi pianten-ni
arbion, fazùà, o quatji o 't na fai nen-ni
calavu da 'ns i cup vensì ra paura
mangiavu cor galen-ni, can ch'ui baura!

Rablein beta der rèi, cme 'Tira-mòla'
durèst l'è inìter 't smèini, fan ra spòla
i stur, i pasaròt, i cromb, er bèrti
't lasu andè 'n cà i rivu, son 'd j'espèrti.

«Son pì cui tèimp» fa Tamanari, pròpi ien 'd cui
ciapava con ra rèi, stur? curnàgg, di buj!
in aut cme chil j'uzia 't pùai scancelèji
durèst, ormai, pudòma anvilinèji.

«Quant bèrti ch' l'à mangià, sa-t 'mé che 'r fava?
zantiava i nì 'ns er j'arbri, chil 's rampgnava
con dùai purùà drìa 'r chi 't vai sì a scareta:
«Cà 'd j'aucc – diz Biagiu – 'n taj, zbrans o punceta!»

«Mors tua vita mea, tosse chi tosse!»
a quel tempo, ad avere compassione, mangiavi le mosche
dicono che tutto va al culo, è legge di natura
e poi lo storno era il flagello dell'uva matura.

Piazzavano dei fantocci in tutte le vigne
una croce, una giacca vecchia, un cappellaccio, delle ghigne
la pelle di coniglio nell'orto, la riempivano di paglia
mangiavano i germogli di verdura appena nata.

La punta delle piantine di pomodoro
piselli, fagioli, o coprili o non ne fai nessuno
calavano dai coppi vinta la paura
mangiavano con le galline, col cane che abbaia!

Rablein ha messo delle reti, come 'Tira-molla'
se no è inutile che semini, fanno la spola
gli storni, i passerotti, i colombi, le gazze
ti lasciano andare in casa e arrivano, sono degli esperti.

«Non sono più quei tempi» fa Tamanari, proprio uno di quelli
li prendeva con la rete, storni? cornacchie, dei subbugli!
un altro come lui e gli uccelli puoi cancellarli
del resto, oramai, possiamo avvelenarli.

«Quante gazze ha mangiato, sai come faceva?
eliminava i nidi sulle albere, lui si arrampicava
con due roncole dietro il sedere vai su a scaletta:
«A casa degli altri – dice Biagio – ramo portante o punta!»

I patanabò⁴⁷

*Mila, dezmila, sèntmilamilanta
scampèisu tant da scrivi 'r cant dra canta
ribèlli cme Lucifer, anmi pèrsi
sugnomà ancura e sèimp di tèimp divèrsi.*

*M'è chèincc er mond adòs, t'ài cuntsi u zgumèint
er vivi dventà in eziliu, sul turmèint
der pasà, dl'amni, l'òmi scancela tit
l'òm sèinsa sògn in monster, quintèl l'è brit.*

*Percul soma que fèrm, sirchè que 'ndriara
in tèimp mai ezisti o pèrs 'd manìara
dra gèint ch' j'andavu a pìa, dra gèint ch'is jitu
in paradiz con nein padron ch'il sfritu.*

*«Na vòta tit er curt j'èru duvèrti!»
divu parigg i vègg, da gèint espèrti
mangè patanabò an cumpanìa
zgatandji sut ra fiòca s' r'era 'mnija.*

*An fond ra curt u rù, scarpi anfangaji
i pasaròt ans l'iss sirchè 'r feruaji
l'òrt con ra ciuèinda 'd cani sut ra pren-na
coi viarz ancapucià 'd bianc cme faren-na.*

*Ma 'r cùar l'arjiva ai schèrs an cumpanìa
prufim 'd na bagnacauda mai finija
au sabet, ticc, magari a metà stman-na
bujì na tèsta antriaia o na fanfan-na.*

*Patanabò, na rava an pò pi dusa
catavu 'r vein 'd Canton, cul 't mangi ul pusa
't pori capi da invèr, snà 'nt er quatruri
pulèinta e viarz, t'ài fam dòp a du uri.*

*«Prim du suldà e dòp» Pidrein ut queinta
cà soua, 'nt ra so stala, 'r vein a brèinta
Ginu, Ciuscòtu, ticc cuilà dra liava
gèint che mangè e cantè manc ien ch'ai griava.*

*Ginu fava sunè i sòd an gaiòfa
cruia 'nsima 'r berchet, ant j'ùagg ra bòfa:
«Sèinti, l'à 'r chì pezant!» Ciuscòtu diva
l'era u signàl previst, cucdein partiva.*

In questa poesia i riferimenti al cibo risultano secondari rispetto all'argomento trattato, e compaiono come accenni solo in alcuni versi. L'umile topinambur, detto anche rapa tedesca o carciofo di Gerusalemme (nome scientifico *Helianthus tuberosus*), è una pianta appartenente alla grande famiglia delle *Asteraceae*. Il tubero di questa pianta, chiamato nel dialetto locale *patanabò*, offre al poeta lo spunto delle numerose varianti sul tema del rimpianto dopo l'estinzione della piccola comunità contadina cui è dedicata tutta la sua opera.

L'accento ai 'cortili aperti' ricordato come uno dei tanti esempi della reciproca fiducia regnante fra

⁴⁷ r0875, testo dattiloscritto su foglio A4, s.d. (ma 1989).
Undici quartine di endecasillabi a rima baciata.

I topinambur

Mille, diecimila centomila millanta
campassimo tanto da scrivere il canto della cantata
ribelli come Lucifero, anime perse
sogniamo ancora e sempre tempi diversi.

È caduto il mondo addosso, hai conosciuto lo sgomento
il vivere è diventato un esilio, solo tormento
del passato, dell'avvenire, l'uomo cancella tutto
l'uomo senza sogni è un mostro, raccontarlo è brutto.

Per quello siamo qui fermi, a cercare qui indietro
un tempo mai esistito o perso di maniera
della gente che andava a piedi, della gente che si aiuta
un paradiso con nessun padrone che li sfrutti.

«Una volta tutti i cortili erano aperti!»
dicevano così i vecchi, da gente esperta
mangiare topinambur in compagnia
togliendoli da sotto la neve se era venuta.

In fondo al cortile il rigagnolo, scarpe infangate
i passeri sull'uscio a cercare le briciole
l'orto con lo steccato di canne sotto la brina
con il cavolo incappucciato di bianco come farina.

Ma il cuore rideva agli scherzi in compagnia
profumo di una bagnacauda mai finita
al sabato, tutti, e magari a metà settimana
ne bollivano una testa intera o una fanfana.

Topinambur, una rapa un po' più dolce
compravano il vino di Canton, quel che mangi lo reclama
puoi capire d'inverno, cenato verso le quattro
polenta e cavoli, hai fame dopo due ore.

«Prima del militare e dopo» Pierino ti racconta
a casa sua, nella sua stalla, il vino a brenta
Gino, Ceschino, tutti quelli della leva
gente che mangiare e cantare manco a uno pesa.

Gino faceva risuonare i soldi nelle tasche
coricato sul pagliericcio, negli occhi la burla:
«Senti, ha il culo pesante!» Ceschino diceva
era il segnale previsto, qualcuno partiva.

le famiglie di case confinanti, introduce il discorso sulla convivialità con cui questi prodotti commestibili gratuitamente offerti da Madre Natura venivano consumati nelle tranquille giornate di riposo consentito dalla stagione invernale.

Tale radice commestibile (Carciofo di Gerusalemme), è stata poi soppiantata nell'alimentazione europea dalla patata. I tuberi di topinambur si raccolgono in inverno, sono molto nutrienti e la loro cottura è simile a quella delle patate. Nella cucina piemontese si accompagnano con la bagna càuda e la fonduta. Il tubero può essere consumato anche crudo con sale e pepe.

Nell'ultima quartina i fiori gialli dei topinambur diventano pretesto emblematico per una delle tante dichiarazioni con cui il poeta riafferma la propria ribellione verso la realtà presente di un mondo che non si riconosce, e rifiuta. [PM]

*J'andavu rubè 'r card ant cul òrt der Uèc a
Baciàn, ch' l'è que 'nt ra stala, vùà 'n bèl bèc 'l
mangiavu per ra liava, ra fam di mòrt squazi
cme dij na mesa, dava cunfòrt.*

*Ribèl cme u diau Lucifer nùai a soma
nein pòst ch'um piazza vivi 'r mond ch'andoma
cant di patanabò, curt da listòria
fiù gialdi con er rèiz ant ra memòria.*

Andavano a rubare il cardo in quell'orto del Sordo
a Baciàn, che è nella stalla, ci vuole un bel becco
lo mangiavano per la leva, la fame dei morti
quasi come dir loro una messa, dava conforto.

Ribelli come il diavolo Lucifero noi siamo
nessun posto dove ci piaccia vivere nel mondo dove andiamo
canto dei topinambur, cortili della storia
fiori gialli con le radici nella memoria.

I viarz di berguratein⁴⁸

*Riz e viarz o riz e còi buj ra pignata
drubeinda l'is da 'n cà 't sai 'd que ch'us trata
t'èl pì car coi tajarein? coi lazagnein?
'r brùà 'd viarz 't pùai cunvinèli, fa j'ùagg der ghein.*

*Prim tond mangg-li anche fat, l'auter cunven-na
fa bèin, fa digiri, mezdì e sèina
t'ài ancur fam? j'è 'r viarz da fè ansarata
't surtivu fin dau naz sut ra cruvata.*

*«L'ìara miàj quand ch'a mangiavu sul di viarz!»
cul tèimp l'ezàm du sang it la favu 'r piarz
er tèri ra so dieta d'aliàm e gis
'mniva di viarz 'd quat chilu, con mèrda e pis!*

*I viarz ij ciamavu 'còi' cui 'd Bergurat
'mnivu a ra Vila vèindji, tancc l'è bun-pat
cuntrat a numer, te sinquanta, cul sèint
'n baze 'r famiji e 'r stali, d'invèr j'è nèint.*

*Nèint ticc j'àn l'òrt a cà, 'r pruzà dra vigna
e que vianu manc bèj, daquè è maligna
d'invèr, sarà sì, 'r biastji stantu caghè
ra buiala a paja sicia 't ra fa paghè.*

*Vuiavu i cèsu Alsandìa con ra bonza
pensèi scapa l'aptit, pre i viarz r'è sonza
der vòti, ch'ui sòrt Burmia, j'annitava
èintra damèz ar fùaji, 'r ripji, scava.*

*Nuvèimber j'èru que, car, caret, baròs
Naz-mut na vaca, ciara dl'urtràn balòs
i viarz pì bèj ansima, cme 'n mas 'd rùazi
sta atèinta cuilà suta, 't ciula, 't cùazi!*

*Cmèinsu 'r lamentasion der mizerèri
ticc j'ani ra campagna 't mangi 'r tèri:
«quat sòd in còi?!», «trèi chilu?», «ai scumet tit!»
ar 'taneji ringrasiavu dra salit.*

*Mazein pià a bòt u rèst, j'èru pein 'd tèra
finì ch' j'à tracc an Tani, pùat alvèra?
Gianinu, ch' l'ava i bùa, facc buji 'n sebi
bità dra farineta, 'n paston trebi.*

Ortaggio tipico dell'alimentazione invernale contadina, le verze o cavoli-verza venivano coltivate di preferenza nel vicino paese di Borgoratto (*berguratein*, gli abitanti) grazie a caratteristiche chimiche del terreno più adatte allo scopo.

Già nella prima quartina il poeta invita a immaginare l'impatto olfattivo subito da chiunque entri in un ambiente dove si sta procedendo alla loro cottura. Cibo in ogni caso (nonostante l'odore) buono e appetitoso, facilmente adattabile alla versatilità culinaria delle massaie e ai gusti dei consumatori, ma soprattutto fornito di virtù salutari, in quanto ricco di vitamina C e per questo largamente utilizzato già ai tempi della navigazione a vela .

⁴⁸ r0893, Copia di testo dattiloscritto su foglio A4, s.d. (ma 1989).
Undici quartine di endecasillabi a rima baciata.

Le verze dei borgorattini

Riso e verze o riso e cavoli bolle la pignatta
aprendo l'uscio di casa sai di cosa si tratta
lo preferisci con le tagliatelle? o con le lasagnette?
il brodo di verze puoi convinarlo, fa l'occhio del maiale.

Il primo piatto mangialo anche insipido, l'altro convinalo
fa bene, fa digerire, a mezzogiorno e a cena
hai ancora fame? ci sono le verze da fare in insalata
ti uscivano fin dal naso sotto la cravatta.

«Era meglio quando mangiavamo solo verze!»
a quel tempo l'esame del sangue te lo facevano le pulci
per le terre la loro dieta di letame e liquame
venivano verze di quattro chili con merda e piscio!

Le verze li chiamavano *còi* quelli di Borgoratto
venivano alla Villa a venderli, tanti sono a buon prezzo
contratti a numero, a te cinquanta, a quello cento
in base alle famiglie e alle stalle, d'inverno non c'è niente.

Non tutti hanno l'orto a casa, l'interfilare della vigna
e qui non vengono neanche belli, annaffiare è dura
d'inverno, al chiuso, le bestie stentano a cagare
il budello a paglia asciutta te la fa pagare.

Vuotavano i cessi in Alessandria con la cisterna
a pensarci scappa l'appetito, per le verze è grasso che cola
a volte, quando esce Bormida, li copriva di melma
entra in mezzo alle foglie, ai corrugamenti, scava.

A novembre erano qui, carri, carretti, barocci
Naso-mozzo una vacca, faccia dell'ortolano birbante
le verze più belle sopra, come un mazzo di rose
sta attento a quelli sotto, ti frega, cuoci!

Cominciano le lamentazioni dei miserere
tutti gli anni [con] la campagna ti mangi le terre:
«quattro soldi un cavolo?!», «tre chili?», «scommetto tutto»
le litanie ringraziavano per la salute.

Masino ha preso all'ingrosso il resto, erano pieni di terra
hanno finito per buttarli in Tanaro, puoi levarla?
Gianino che aveva i buoi, ne ha fatto bollire un mastello
ci ha messo della farinetta, un pastone con i fiocchi.

Riguardo alle modalità di coltivazione, il poeta non nasconde gli aspetti poco accattivanti e perfino triviali legati alla loro concimazione.

A novembre arrivavano i *borgorattini* con i loro carri carichi di verze per contrattarne la vendita, ma occorreva mantenere un atteggiamento guardingo perché non sempre si facevano buoni affari. Poteva infatti capitare che intere partite di questi ortaggi risultassero inutilizzabili per via del fango che li aveva ricoperti, cui le successive lavature non riuscivano a porre rimedio. Finivano così buttati in Tanaro, o alla meglio mescolati in qualche impasto per nutrire gli animali della stalla. Il giudizio finale del poeta su questo cibo rimane tuttavia positivo, ed espresso con la consueta punta di malcelata nostalgia. [PM]

*Cul biastji ij davu suta cor narizi
schitlà partìt, ra brùadla, smeia 'd bizi
quintava an Sucieta, peina 'd sèint òmi
gèint che cui viarz j'àn zà pì 'n bas che u stòmi!
'T sèinti j'udùr 'd suldà, 'd sarà, 'd cazèrma
con cui dra stala, spes, na nèbia fèrma
ma divu ch'i rinfrescu, ch' l'à 'r fèr er viarz:
saviu 'r colesteròlu, ra gèint, er piarz?*

Quelle bestie lo scartavano con le narici
spruzzata dappertutto, la brodaglia, sembra di sterco
lo raccontava in Società, piena di cento uomini
che quelle verze le hanno già più in basso dello stomaco!

Senti odori di soldato, di chiuso, di caserma
con quelli della stalla, spessi, una nebbia ferma
ma dicevano che rinfrescano, che la verza ha il ferro:
che ne sapevano del colesterolo la gente, le pulci?

Er viarz rusti 'd Tereziu⁴⁹

*Fè 'r monumèint ar viarz vùà na muntagna
facia di pcon dra gèint danà 'n campagna
't vai fina ar paradìz, per aut ch'u seia
sperè ch' j'acètu l'anma dra fermeia.*

*Mangiavu 'r viarz rusti, 't credivi nèinta
l'ïara Tereziu a dil, tròpi n'anvèinta
ma u sunadùr insist, vian rus cme 'r dònì
ciamava j'aucc atùr, fè testimòni.*

*Rustivu 'nt ra padiala, cme 'r funzùari
cor gras der ghein, o d'òca, 't scansi l'ùari
bon sangarli, 'mnì giald, miaj che 'r siguli
da zlarghè j'ùagg e buca cme der ciuli.*

*Quintava dra so stala, su pari ar mond
davu 'r bianc du vòti l'an, pulid cme 'n tond
j'avzein sèimp là scaudès, Carlinein, Lurèins
Tida e Muron, quancc ch' j'ïaru, ticc siur am pèins.*

*L'invèr a l'ïara 'n viarz gròs cme ra Vila
mangiavu ticc sa fùaja, sez mèiz 'd fila
t'al sai sèinsa antrè 'n cà a spiè ra taura
ch' l'arsava 'r fià der gat, der can che 'r baura.*

*Amnèstra 'd còi mezdì, 'd viarz a ra sira
viarz e sancrau con na pulèinta dira
di mèiz, sèt dì ra stman-na, aria fisa
dizu che 'r pirga u sang, dra rizu, pisa.*

*Tèimp der miuandri iarti quater dija
na ciapa sura l'otra zà cuizija
it diviu «pes-rusti?», var cme in ufèiza
rispond «te viarz-rusti», andava rèiza.*

*Er viarz dev piè ra pren-na, pùà 'l rancavu
durèst u sa 'd cucion, freschìm, spisavu
'mniva j'urtràn a vèindji, Fazuliti
ien 'd Berguràt ch'an stag nèint lé a diti.*

Consapevole dell'importante ruolo attribuito alla verza nell'alimentazione contadina dei territori europei continentali, il poeta gli dedica ben tre componimenti, evidenziandone la versatilità di impiego nel menù quotidiano di una cucina tradizionalmente povera: *Fè 'r monumèint ar viarz vùà na muntagna/ faccia di pcon dra gèint danà 'n campagna* (Per fare il monumento alle verze ci vuole una montagna/ fatta dei bocconi della gente dannata in campagna). Ortaggio tipicamente invernale per la sua resistenza al freddo, sostituiva altre verdure apportatrici di vitamina C nel periodo in cui queste scarseggiavano o scomparivano. Normalmente consumato crudo per le insalate, o cotto per arricchire e insaporire le minestre, il cavolo-verza poteva diventare una prelibatezza arrostandolo e trattandolo con particolari accorgimenti culinari. La sua diffusa coltivazione sui grassi terreni alluvionali del territorio alessandrino

⁴⁹ r0894, testo dattiloscritto su foglio A4, s.d. (ma 1989).
Undici quartine di endecasillabi a rima baciata.

La verza arrostita di Teresio

Per fare il monumento alle verze ci vuole una montagna
fatta dei bocconi della gente dannata in campagna
vai fino in paradiso, per alto che sia
a sperare che accettino l'anima della formica.

Mangiavano le verze fritte, non ci credevi
era Teresio a dirlo, troppe ne inventa
ma il suonatore insiste, diventa rosso come le donne
chiamava gli altri attorno, a fare da testimoni.

Li friggevano nella padella, come i funghi piopparelle
col grasso del maiale, o dell'oca, risparmi l'olio
buoni rosolati, ingialliti, meglio delle cipolle
da allargare occhi e bocca come babbei.

Raccontava della sua stalla, di suo padre ancora vivo
davano il bianco due volte all'anno, pulito come un piatto
i vicini sempre là a scaldarsi, Carlino, Lorenzo
Tida e Morone, quanti erano, tutti signori penso.

L'inverno era una verza grossa come la Villa
tutti mangiavano 'sta foglia, sei mesi di fila
lo sai senza entrare in casa a guardare la tavola
ne puzzava il fiato del gatto, del cane che abbaia.

Minestra di cavoli a mezzogiorno, di verze alla sera
verze e crauti con una polenta dura
dei mesi, sette giorni alla settimana, aria fissa
dicono che purga il sangue, dalla ruggine, fa urinare.

Tempo delle mutande spesse quattro dita
una pezza sopra l'altra già cucita
se ti dicevano «pesce fritto», vale come offesa
rispondi «tu verza fritta», andava resa.

La verza deve prendere la brina, poi la raccoglievano
se no sa di concione, frescume, puzzavano
veniva l'ortolano a venderli, Fazuliti
uno di Borgoratto che non sto lì a dirti.

e il conseguente basso prezzo di mercato ne favorivano la costante presenza nei pranzi e nelle cene di tutta la stagione fredda. A renderlo gradito nonostante il continuo utilizzo, contribuiva inoltre la consapevolezza di consumare un cibo dalle ottime proprietà salutari. Il cavolo verza è infatti considerato alimento protettivo nei confronti di varie forme tumorali. Inoltre, l'elevato contenuto in fibra alimentare è decisamente efficace nella promozione di un corretto funzionamento intestinale.

Nei versi di questo componimento è anche presente l'immagine poetica di un campo di cavoli verze coperti di brina prima della raccolta invernale, e riscontri prosaici dovuti al persistere del loro non così gradevole profumo durante e dopo la cottura. Su un particolare impiego culinario di tale ortaggio si veda inoltre la poesia *Pulèinta cou sancrau* (r522). [PM]

*Sinquanta, sèint per vòta na catava
diz che ra fùaja an mèz 't ra rigalava
ra favu bon-na 'r vachi, cunì e prunein
j'à purtà cà ra rasa su frial Pidrein.*

*T'amnivi giald cme 'r viarz che 'r va 'n malura
fis nèinta 'r vein dè u rus, cme 'r blet, culura
riz o sfujùà, brùà 'd còi e lazagneta
ra pastasìcia son-na ra baudeta.*

*L'è 'nuà ch'a divu i viarz, di miarit ch' j'avu
ròbi t'ài sèimp savì, ma ripasavu
smijava 'd dèj rason ar butigli dl'òst
nùai, que 'nt ist mond, ch'ai stoma, s'u j'è der pòst.*

Cinquanta, cento per volta ne comprava
dice che la foglia in mezzo te la regalava
la facevano buona le vacche, i conigli e i porcellini d'india
gli ha portato a casa la razza suo fratello Pierino.

Diventavi giallo come una verza che va in malora
non ci fosse il vino a dare il rosso, come il belletto che colora
riso o sfoglia, brodo di cavoli e lasagnette
la pastasciutta suona la baudetta⁵⁰.

Per quello dicevamo delle verze, dei meriti che avevano
cose che hai sempre saputo, ma ripassavano
sembrava di dare ragione alle bottiglie dell'oste
noi, qui in questo mondo, che ci stiamo, se c'è posto.

⁵⁰ Suono a festa di campane.

L'ansarata 'd viarz 'd Giuliu⁵¹

*J'àn rigalà ra tèsera der parti
dl'ezèrcitu di pòver, vùaru spartì
ribèlli, suversiv, 'd mila e mil'ani
na deluzion ra vita, l'ava sedz'ani.*

*Piazivu nèinta i viarz, d'anghignon cme 'r fùà
i prèvi e i siur galen-ni, chil viarz e brùà
uardèi ancur dai lader, riveriji
uanda ch' l'àn pià 's diritu cèrt famiji?!*

*Viarz da-'n-fùara ar biastji, 'r bianc ai cristian
mangèl j'èru quatòrdez, pi 'r 'r vachi e 'r can
te uataron, cà 'd j'aucc, ticc a cmandèvi?
ra gèint ugual ar becc, va driara ar prèvi.*

*Rivà ra pren-na, 'r fiòchi, 't gùaji pi nèint
tucava pruntè 'r scòrti pre u so curvèint
er viarz l'unica ròba ch'as cunsèrva
er migg a suta 'r pòrti ra rizèrva.*

*N'à nèint vergògna a dil, quancc viarz mangiavu
nasì sut cula stèila ticc il favu
quintè 'r pasà, cèrt ròbi t'at ja vizi
var ancasé pre i mòrt cullà che 't dizi.*

*Er fasciu blucà tit, libertà e prugrès
sugnava 'r mond dra Risia, 'csé 't vighi adès?
di viarz ch'i marsu dlonc, bui l'èua 'd Burmia
nein ideal, dra dròga, 'n mond ch'ut stumia.*

*Sedz'an l'ava ra tèsera der parti
sògn, iluzion ch'i fisu, 't stavi verti
ribèl, cme su frial Carlu, fin dizertùr
zà dl'otra uèra, cuicòz credivu lur.*

*'Mzó andè 'nt u simitiari parlè coi mòrt
dan nein rispòsti, vèira, ma l'è 'n cunfòrt
j'amiz der discusion, di tèimp 'd na vòta
cà dl'òst Gianein der Camp, facc na ribòta.*

Giulio, contadino, militante comunista, con la tessera del partito a sedici anni. Tanti sogni e ideali nella testa e un'avversione fisica, nello stomaco, nei confronti dei cavoli. Perché? Le verze sentite come discriminante di classe, cibo dei poveretti, dei *uataron* (zolle di terra), degli esclusi.

In una famiglia di quattordici persone, tra cui un fratello disertore della Grande Guerra, il senso dell'ingiustizia sociale si forma presto. Perché sulla tavola di preti e signori le galline e a noi solo brodo e verze? Chi gli ha dato il diritto di comandare e di farsi riverire? E perché il popolo china sempre la schiena e segue il prete come una pecora?

⁵¹ r0895. Copia di testo dattiloscritto su foglio A4, s.d. (ma 1990).
Dodici quartine di endecasillabi a rima baciata.

L'insalata di verze di Giulio

Gli hanno regalato la tessera del partito dell'esercito dei poveri, vogliono spartire ribelli, sovversivi, di mille e mille anni una delusione la vita, aveva sedici anni.

Non gli piacevano le verze, in uggia come il fuoco ai preti e ai signori galline, a lui verze e brodo doverli ancora proteggere dai ladri, riverirli dove han preso 'sto diritto certe famiglie?

L'esterno della verza alle bestie, il bianco ai cristiani a mangiarla erano in quattordici, più le vacche e il cane tu pezzo di terra, a casa degli altri, tutti a comandarvi? la gente come le pecore, va dietro al prete.

Quando arriva la brina e le nevi, non raccogli più niente toccava preparare le scorte per il suo convento la verza è l'unica roba che si conserva il mucchio sotto il portico la riserva.

Non ha vergogna a dirlo, quante verze mangiavano nati sotto quella stella tutti lo facevano a raccontare il passato, certe cose te le ricordi vale anche per i morti quello che dici.

Il fascio ha bloccato tutto, libertà e progresso sognava il mondo della Russia, cosa vedi adesso? verze che marciscono subito, bevuta l'acqua di Bormida nessun ideale, della droga, un mondo che dà la nausea.

A sedici anni aveva la tessera del partito sogni, illusioni che fossero, stavi avvertito ribelle, come suo fratello Carlo, disertore già dell'altra guerra, in qualcosa credevano loro.

Bisogna andare nel cimitero a parlare coi morti non danno risposte, è vero, ma è un conforto gli amici delle discussioni, dei tempi di una volta a casa dell'oste Gianino del Campo, fatta una ribotta.

Queste le domande che si fa un giovane che vorrebbe cambiare il mondo, riflettendo sul presente senza dimenticare l'insegnamento dei vecchi. Ma anche se il fascismo giungerà a mettere la museruola ad ogni libertà di espressione, quei 'sogni ribelli' di Giulio e di qualche altro compagno continueranno a covare sotto la cenere e potranno simbolicamente manifestarsi nelle povere baldorie carnevalesche (*ribòti*) a base di salame, vino e insalata di verze. O nell'incontro fascinoso di teatranti ambulanti che spezzano la monotona vita contadina con quell'arte scenica che sa far ridere o piangere la gente. Con molta probabilità, i *ciarlatàn* che, come scrive Rapetti, ogni inverno venivano a intrattenere i paesani nella Società operaia, erano la compagnia di Otello Sarzi e la *bèla fija*, Lucia, anche lei comunista e antifascista (cfr. Artioli 2013). [FC]

*Con dl'ansarata 'd viarz, du salàm e vein
queinta ch'j'àn facc maten-na, j'ùagg rus der ghein
sedz'ani chil, ra tèsera an gaiòfa
tuca mustrèj a j'aucc, l'òmi, ra stòfa.*

*Diz ch'j'era i ciarlatàn, du caruvani
favu u teater, que, d'invèr, ticc j'ani
piantavu 'r palc, du tèindi, 'nt ra Sucieta
da reji o pianzi 'r maznà pagu metà.*

*J'era na bèla fija, recitava
sa pì s' r'è Genuvèfa o chi ch'ra fava
tacà buton finija ra serata
bèla dabon, piaziva cula mata.*

*Anbonafein su frial, in giuvnòt cme lur
l'anvidu a sta ribòta, vùaru l'atùr
in sabet sira, l'indman ra mesa, ciuc
lé-au-long ra zghijarùara, di vèrs da luc.*

Con insalata di verze, salame e vino
racconta che hanno fatto mattina, con gli occhi rossi del maiale
sedici anni lui, la tessera in tasca
tocca mostrarla agli altri, l'uomo, la stoffa.

Dice che c'erano gli attori girovaghi, due carovane
facevano il teatro qui, d'inverno, tutti gli anni
piantavano il palco, due tende, nella Società
da ridere o da piangere, i bambini pagano metà.

C'era una bella ragazza, che recitava
non sa più se faceva Genoveffa o che un'altra parte
attacca bottone finita la serata
bella davvero, gli piaceva quella ragazza.

Alla fin fine suo fratello, un giovanotto come loro
lo invitano a 'sta ribotta, vogliono l'attore
un sabato sera, all'indomani alla messa, brilli
lungo la strada la sdruciolata, dei versi da matti.

Ra turta ant u dian⁵²

*Diariu der fùaji sechi chèinci 'n tèra
suta i muron, j'ultim, nùai que rastlèra
fùaji cme nùai, scrici dau Tèimp, vicèindi
ch'a vrisu cunservè, ma son da rèindi.*

*Quatavu 'r gran samnà, 'r biastji ij mangiavu
vachi, muron, i car uanda ch' j'andavu
scumpars, cme 'r tradision, pèrsi, smèntiaji
der fùaji, cme 'r paròli, pì drubaji.*

*Giuanèin diz ch'era ra turta 'd san Damian
fèsta cme santa Varèina, pì là-anan
fèsta dra Ròca ai tèimp, ma 'd tit ra Vila
turta 'nt u dian, cà 'd ticc, lé-au-long ra fila.*

*D'is dònì purtè u dian sura ra tèsta
purtavu cùazi ar fur, ra gamba lèsta
sèimp avì prèsia lur, facc tardi, 'r cianci
con i lavù ch' j'è cà, tuca t'at zganci.*

*«Giovani, vian-ti là, j'ó facc ra turta!»
r'era su zia a dil, cme ch'u rizulta
Lusjina, sòrt dar fur pasa 'ns ra pòrta
vùà bèin chira a su 'nvud, su mari è mòrta.*

*Lacc, ùav, fermagg, pan gratà, pèivi e
spiasji ma vùà ra man 'd cul dònì per rijiasji
zbatì 'nt u dian, l'armis-cc e ra cundèinsa
l'amùr ch'ui vùà drìa cui mil'ani 'd sièinsa.*

Attingendo sia ai ricordi personali che a quelli dei suoi testimoni più anziani, il poeta risuscita profumi e sapori di una torta rustica che si faceva una sola volta nell'anno, per la festa di San Damiano (26 settembre): la torta nel *dian*, ossia nella conca o insalatiera di coccio smaltato. Dopo le prime due quartine, che fanno da ouverture (il Tempo che tutto cancella, anche le tradizioni, rendendo impari la lotta del poeta-DonChisciotte che vorrebbe salvare dall'oblio parole e cose di un mondo che volge al tramonto), il componimento decolla facendoci partecipi del senso festivo che questo cibo particolarissimo comunica all'intera comunità: tutti fanno a gara a confezionarlo, ogni famiglia con la sua ricetta particolare, ma poi tutti in fila a cuocerlo, presso il forno pubblico del paese.

⁵² r0897. Copia di testo dattiloscritto su foglio A4, s.d. (ma 1990).
Dodici quartine di endecasillabi a rima baciata.

La torta nella conca

Diario delle foglie secche cadute per terra
sotto i gelsi, gli ultimi, noi qui a rastrellarle
foglie come noi, scritte dal Tempo, vicende
che vorremmo conservare, ma sono da rendere.

Coprivano il grano seminato, le bestie le mangiavano
vacche, gelsi, i carri dove andavano
scomparsi, come le tradizioni, perse, dimenticate
delle foglie, come le parole, mai più adoperate.

Giovanni dice che era la torta di san Damiano
festa come santa Varena, più avanti
festa della Rocca ai tempi, ma di tutta la Villa
torta nella conca, a casa di tutti, per strada la fila.

Di quelle donne a portare la conca sopra la testa
la portavano a cuocere al forno, con gamba lesta
sempre avuto fretta loro, fatto tardi, per le ciance
con i lavori che ci sono a casa bisogna che ti sganci.

«Giovanni, vieni, ho fatto la torta!»
era sua zia a dirlo, come risulta
Luisina, esce dal forno e passa sulla porta
vuole bene lei a suo nipote, dopo che sua madre è morta.

Latte, uova, formaggio, pan grattato, pepe e spezie
ma ci vuole la mano di quelle donne per riuscirci
sbatterle nella conca, la mistura e la condensa
l'amore che ci vuole dietro quei mille anni di scienza.

Forse, in antico, dolce caratteristico del rione Rocca, ma poi diventato cibo rituale di tutto il paese, in tutti i paesani di questa torta tradizionale è rimasto vivido il ricordo e la nostalgia. Il cibo è affettività, è dono di sé; la ricetta non basta per 'riuscire bene': oltre a latte, uova, formaggio, pangrattato, pepe e spezie, ci vuole amore, assieme alla sapienza tradizionale accumulata, generazione dopo generazione, dalle donne del paese. Il cibo rituale interrompe l'uniformità dell'alimentazione quotidiana e, collegandosi con le date dei Santi patroni (San Damiano), si carica di festosità e di sacralità. Il dolce rituale porta gioia a tutta la famiglia, fa piacere dividerlo con i parenti. Il valore simbolico di una torta siffatta non ammette errori e tanto meno inopportuni scambi all'esterno della famiglia. Lo dimostra esemplarmente l'episodio rammentato della torta scambiata per errore al forno pubblico: un involontario incidente, che però è sufficiente a rovinare la festa, suscitando ribrezzi e malumori, facendo spegnere il sorriso sul volto della padrona di casa. [FC]

Queinta Alda, cà soua r'àn sèimp facia
lur fiji pruntè tit, su mari ai uacia
zbati j'ùav, gratè 'r pan, fermagg va adazi
ra nuz-nuscà, tant lacc, trè cupi razi.

Cà soua j'èru ùat, va facia gròsa
du feti aprein, che 't sèinti 'r guist 'd sta còsa
parlu tit l'an 'd sta turta, turta ant u dian
at piaz, ma perchè balavu a san Damian.

U dian l'è cme 'n cupòt, tèra zmaltaia
in quèrcc pre 'r muschi atùr, o 'n tuchet 'd tuaja
ch'ij tñivu u lacc, o broid, salamein sut gras
da fè u sancrau coi viarz, camudè i spinàs.

Queinta che in ani ar fur ij r'àn scambiaja
va chira ritirèra, pì truvaia
ugual u recipièint, porta cà isa
su mari: «Nò, va andriara!», 'n naz ch'us drisa.

Na turta che 't sai nèint 't ra beti 'n buca?
ròba che 'r man ciapòtu, chi ra tuca?
an-bona-fein Madlinein 'd Gustu r'ava
mancava zà cui tòc che lia arziava.

«Aba pasièinsa, 'n zbagliu, son guluza...»
purtaia a cà parigg, plicaia, ruza
ma 'l savu adès se 'r j'ongi son pulidi?
Su mari stacia sèinsa, guai suridi.

Racconta Alda che a casa sua l'hanno sempre fatta loro le figlie a preparare tutto, mentre la madre le controlla sbattere le uova, grattare il pane, col formaggio vai adagio la noce moscata, tanto latte, tre coppe rase.

A casa sua erano otto, va fatta grossa due fette per uno, che senti il gusto di questa cosa parlano tutto l'anno di questa torta, torta nella conca ti piace, perché ballavano a san Damiano.

Il *dian* è come una conca, terra smaltata un coperchio per le mosche attorno, o un pezzetto di tovaglia che ci tenevano il latte, o i sanguinacci, o salamini sotto grasso da fare i crauti con le verze, cuocere gli spinaci.

Racconta che un anno al forno gliel'hanno scambiata va lei a ritirarla, non l'ha più trovata uguale il recipiente, porta a casa questa sua madre: «No, torna indietro!», il naso che si drizza.

Una torta che non sai te la metti in bocca? roba che le mani pasticciano, chi la tocca? alla fin fine l'aveva Maddalena di Gusto mancava già qualche pezzo che lei rosicchiava.

«Abbi pazienza, uno sbaglio, sono golosa...» portata a casa così, piluccata, rosicchiata ma lo sapevano adesso se le unghie sono pulite? Sua madre è stata senza, guai a sorridere.

Ra mica 'd pan⁵³

*Ra stòria di quat gat va anan ancora?
fintant che ra serviala va 'n malura
ticc i dì 'n tòc, quintè di vitipiari
teater sèinsa autur, d'ancùta e 'd'iìari.*

*Basta ch'is trùavu dùai cmèinsa ra gnaura
u tèimp, cme che 'r va 'r mond, 'mni vègg, ra paura
paghè trèmila-liri in chilu 'd pan?
quand 't vèindi a tarzèint-liri cul 't fai, er gran!*

*Cumbinasion l'è 'r priasi 'd cul tèimp 'd uèra
parloma 'd bursa-nèira, 'd fam, pr'alvèra
vèindi liacc, braji e camiza, fè 'r fagòt
andè sirchè 'r feruaji cme i pasaròt.*

*«Pagà dumila-liri, que, 'n navet 'd pan!»
sèinsa fè i nòm, al soma, tucà con man
ra Vila 'mni 'n pòrt 'd mar, 'd genuèiz ch'i giru
ra gèint cme buratein, ticc sul, s'amziru.*

*Furtinà s' t'ài di parèint ant i paiz
cugnesi ist, cullà, 'vèi l'apògg dl'amiz
piuvivu que d'Alsandìa, Genua, Tirein
gèint coi parèint e gèint ch'in cuntsivi nein.*

*Cà 'd Masavachi, tit duvèrt, der zuìari
dau trenu 'd Cantalùv, ra tòla d'ùari
fè cambi con cuicòz da trè suta i dèincc
ra mica 'd pan 's rigala, a l'òmi vèincc.*

*Seia chi vùta, ra fam na biastia brita
ròbi t'alzivi 'nt j'ùagg, ra lèingua mita
drumivu 'ns ra casen-na con tòc 'd quèrta
magari partigian ch'i stavu alèrta.*

*Pi tancc j'èru 'genuèiz', bursanerista
dòni e òm a pìa, bursi e sac an tèsta
lé-au-long per Cantalùv, andè piè u trènu
'r fasista sequestrèj, s'ij ciapu almènu.*

Attorno al tavolo della Società, bastano due anziani ad attivare la conversazione che, inevitabilmente, porta a schiudere lo scrigno dei ricordi. Ma come si fa a «pagare tremila lire un chilo di pane?». La sola corrispondenza di un prezzo del pane fa scattare la memoria ancor viva degli anni di guerra: gli anni della fame, della tessera, della borsa nera. È una memoria che il poeta sa rappresentare con un'evidenza fisica, brulicante di gente disperata e affamata, che da Alessandria come da altre grandi città (Genova, Torino) sotto l'incubo delle bombe, scendono a frotte dai treni della vicina stazione di Cantalupo alla ricerca affannosa di qualcosa da mettere sotto i denti.

Gente disposta a tutto pur di portare a casa qualcosa, poveri diavoli, ma anche speculatori,

⁵³ r0908. Copia di testo dattiloscritto su foglio A4, s.d. (ma 1990).
Dodici quartine di endecasillabi a rima baciata.

La micca di pane

La storia dei quattro gatti va avanti ancora?
fintanto che il cervello va in malora
tutti i giorni un pezzo, a raccontare vituperi
teatro senza autori, di oggi e di ieri.

Basta che si trovino due e comincia la cantilena
il tempo, come va il mondo, invecchiare, la paura
pagare tremila lire un chilo di pane?
quando vendi a trecento lire quello che fai, il grano!

Combinazione è il prezzo di quel tempo di guerra
parliamo di borsanera, di fame, per togliersela
vendi il letto, brache e camicia, fare fagotto
andare a cercare le briciole come i passerotti.

«Pagato duemila lire, qui, una micca di pane!»
senza fare nomi, lo sappiamo, toccato con mano
la Villa è diventata un porto di mare, genovesi che girano
la gente come burattini, tutti soli, si sfidano.

Fortunato se hai parenti nel paese
conoscere questo, quello, avere l'appoggio di amici
piovevano qui da Alessandria, Genova, Torino
gente con i parenti e gente che non conoscevi.

A casa di Ammazzacche, tutto aperto, delle torme
dal treno di Cantalupo, la latta dell'olio
a far cambio con qualcosa da mettere sotto i denti
la micca di pane si regala, all'uomo vinto.

Sia chi vuole, la fame è una bestia brutta
cose che leggevi negli occhi, la lingua muta
dormivano sulla cascina con un pezzo di coperta
magari partigiani che stavano allerta.

I più erano genovesi, borsaneristi
donne e uomini a piedi, borse e sacchi in testa
lì lungo la strada per Cantalupo, andare a prendere il treno
e il fascista a sequestrargli, se li beccano almeno.

borsaneristi di professione (in maggioranza genovesi) con latte d'olio da scambiare con altri prodotti alimentari: farina, pollame, uova ecc. Si assiste, negli anni di guerra, a una sorta di rivincita della campagna sulla città: i contadini sempre vilipesi e derisi dalla popolazione urbana *ab antiquo* (vedi la satira medievale contro il villano), ora vengono corteggiati, in quanto produttori e detentori dei beni di consumo primari.

Mentre in città tutto è razionato, si tira la cinghia e si mangia pane scuro (mescolato con segatura, dice la voce popolare), *ra Vila nò*, *'r pan bianc mancava nèinta* (alla Villa no, il pane bianco non mancava), prodotto in barba alle ordinanze di guerra sia dai due forni concorrenti (Cino e Cagnoli), sia dai numerosi forni privati, in clandestinità. Difficile, in quegli anni bui, distinguere il lecito dall'illecito: le imposizioni della dittatura, i divieti dell'Annonaria si eludono con relativa facilità (l'uomo si sa, è corruttibile) quando è in gioco, per la sopravvivenza delle famiglie, la micca di pane o uno staio di grano. [FC]

*Se t'ài mangià 'd cul pan 't pùai nèint
zmentièli piàz cul tedes-c, pan schir, facc 'd
matunèli*

*na feta d'in centim ch'u sava 'd tèra
cul italian d'arsien, j'ani dra uèra.*

*Ra Vila nò, 'r pan bianc mancava nèinta
ansèma l'auter 'd liagg, l'arsien andrèinta
que 'r dònì 'l favu lur, 'd scundon cuzivu
'd maten-na prest o 'd nùacc er fur l'ampivu.*

*Dùai cuncurèint cor fur, Cinu e Cagnòli paura
ien dl'auter fal sèinsa paròli
s'ui vian cui dl'Anonaria j'avran i dèincc cantoma
«Vinceremo» con er mur tèincc.*

*Bateinda 'r gran, pudèi, ticc na scartavu
cui dl'anonaria òrb, quand ch'il vuiavu
er minon pein tucava sul gimbili
marcava nèint, scarièl e turna ampili.*

Se hai mangiato di quel pane non puoi dimenticarlo
peggio quello tedesco, pane scuro, fatto di mattonelle
una fetta di un centimetro che sapeva di terra
quello italiano di segatura, negli anni di guerra.

Alla Villa no, il pane bianco non mancava
insieme all'altro di legge, con la segatura dentro
qui le donne lo facevano loro, di nascosto lo cuocevano
di mattina presto o di notte riempivano il forno.

Due concorrenti con il forno, Cino e Cagnoli
paura uno dell'altro fallo senza parole
se verranno quelli dell'Annonaria avranno i denti
cantiamo «Vinceremo» col muso tinto.

Quando trebbiavano il grano, se potevano, tutti ne imboscavano
quelli dell'annonaria orbi, quando lo vuotavano
il misuratore pieno toccava solo incurvarlo
non segnava nulla, scaricarlo e di nuovo riempirlo.

Er vein 'd Cescu, u Sotoscritu⁵⁴

*Cuntsoma pòc ra Ròca, 'r fond der paiz
ma sèta Cescu dadnan, j'è 'r vein ch'ul diz
ra gèint tuca fèi bèivi e dòp i queintu
rut u giason 'd Carvè, atùr ch'i sèintu.*

*Du tit ant ra pignata dra serviala
l'anguila e i pasaròt finì 'nt ra buiala
l'anma di tèimp pasà, straia 'nt ra seni
miziarji e puvertà vistiji 'd peni.*

Pan e aj

a cà meia mancu mai!

*Pidrein 'd Tamanari 'l diva, 'l dioma nùai
per reji der partafùaj quandi ch' l'è vùai
't viàni a savèi parigg ra gèint que 'ndriara
cou regimèint 'd cavalegér Vughìara.*

*Ra Grecia e l'Albania pagu 'r quitu
fintant che Cescu diz «u Sotoscritu»
ma nùai vroma savèi dra gèint dra Ròca
chil l'è nasi là 'n fond, trovà 'nt ra fiòca.*

*N'à manc cuntsi su mari, lasà que 'r part
su pari turnà mariès, mancava 'r quart
nasi su frial Giovani, badzà Filein
tita gèint t'ai pòrti 'r fiù, que j'è pì nein.*

*Amni stè da 'nuà ch'u sta der ventisiaz
catà 'r cà 'd Duminichein, dai so eriaz
prima stavu dnan a Giuanina, 'd Cianein
an paria a Bastiàn 'd Scarpa e Bartramlein.*

Si può dire una ballata del ricordo del rione Rocca, in fondo al paese, e delle famiglie che ci vivevano, ma soprattutto una rapsodia sul tema della miseria e della fame ad essa correlata. Fame e miseria che dal personaggio che dà il titolo alla poesia, Cescu il Sottoscritto, sono giocate con ironia esibita nel proverbio: *Pan e aj / a cà meia mancu mai!* (Pane e aglio a casa mia non mancano mai!). Il problema principale, all'interno di una società della penuria, era quello di come fare a combinare il pranzo con la cena.

Quando poi sulla povera gente si abbattevano le guerre, questa generalizzata carenza di cibo

⁵⁴ r933. Copia di testo dattiloscritto su foglio A4, s.d. (ma 1990).
Quindici quartine di endecasillabi a rima baciata.

Il vino di Cesco, il Sottoscritto

Conosciamo poco la Rocca, il fondo del paese
ma siedi Cesco davanti, c'è il vino che lo dice
la gente ti tocca farla bere e dopo raccontano
rotto il ghiaccio di Carnevale, che sentano tutti attorno.

Di tutto nella pignatta del cervello
l'anguilla e i passerotti finiti nelle budella
l'anima dei tempi passati, sepolta nella cenere
miserie e povertà vestite di penne.

Pane e aglio

a casa mia non mancano mai!

Pierino di Tamanari lo diceva, lo diciamo noi
per ridere del portafoglio quando è vuoto
vieni a sapere così della gente del passato
col reggimento dei cavalleggeri di Voghera.

La Grecia e l'Albania pagano la quota
fintanto che Cesco dice «il Sottoscritto»
ma noi vogliamo sapere della gente della Rocca
di lui che è nato laggiù, trovato nella neve.

Non ha manco conosciuto sua madre, lasciato qui al parto
suo padre si è risposato, mancava il quarto
è nato suo fratello Giovanni, battezzato Filein
tutta gente a cui porti i fiori, qui non c'è più nessuno.

Venuto a stare qui dove abita nel ventisei
comprata la casa di Domenico, dai suoi eredi
prima stavano davanti a Giovanna, di Cianino
di fianco a Bastiano di Scarpa e Bartolomeo.

diventava fame vera e propria, che si cercava di placare con ogni espediente, compreso quello di forzare non poco – con l'aiuto della fantasia – la categoria di 'genere commestibile'. Così di certi ragazzi del rione si raccontano cose da brivido, ma ci vuole ben più dell'appetito per trovare buoni da mangiare i bachi da seta che si allevavano un tempo in ogni famiglia contadina, oppure i topi arrostiti.

Il personaggio ha ricordi della prima e della seconda guerra mondiale: una mano stroppiata per la prima, i fuochi di miseria sul greto del fiume con le cassette della polveriera per la seconda. Vivere da orfano spiantato in mezzo a due guerre, sembra dire il poeta, non può che portare ad un'esistenza di pene, che si può cercare di alleviare solo con l'aiuto del vino. Il vino di Cesco il Sottoscritto. [FC]

*Giuanina r'at cuntsija? Er-ti zà 'r mond?
ticc nòm ch'i mansunavu, ma me ai cunfond
Cescu j'à 'nt j'ùagg tizdùai, Cianein e chira
chil l'ìara savatein, mai pià na lira.*

*Na vaca e 'r can, cullà quintà da Linu
mòrt da ra fam, cuntèint 'd cumpi u destinu
ra vaca pua vendija muri Cianein
Giuanina sèimp là 'nt ra stala 'd Gipinein.*

*Buiva 'nt u sebi, der biastji, con er man:
«Giuanina, èua spòrca, fin lapà 'r can!»
«Ghein con dl'èua cèra mai amni nein gras!»
diva parigg sta dòna, 'r man ant i stras.*

*Na man zdernaia dra uèra du dezdùat
vischè 'r fùa, fès da mangè, i so decùat
dra ligna der caseti dra puvriara
puvi da spar o balistite ch' r'ìara.*

*Purtavu da brizè 'ns u sabion 'd Tani
ugual sta uèra que dòp a vent'ani
Giuanina sirchè i tòc, fè ra fasen-na
guji 'cc tòc d'ass an gir, na sav-ti ien-na?*

*E 'd Filicein dra Flipa sav-ti uari?
queinta che 'r mangiava i bigàt 'd su mari
Cescu l'à vist, ch' j'èru fanciòt, bravadi?
machè, piazivu pròpi, nèint sunadi.*

*A giornà dlà da Bèrb, suta i migg 'd ravon
ciapavu i rat, rustivu, trovavu bon
queinta ch' j'àn mangià 'n can, cunvint 'd na crava
tèimp 'd uèra, nèint tèimp dra paz, nein ch'al sava.*

*Da 's puntu an là j'è 'r vein du Sotoscritu
miaj anterompi, zà che 'r stèili fritu
so palturon adòs che 'r pianz quancc ani
dacòrdi cor capè ch' l'è da trè 'n Tani.*

*Pitòst s' era zmentia 'd dit in afari
chil da maznà cuntsi fin Cichinari
vùat fè 'mni l'otra buta, ura 'd sèina?
Da sul, zvanì cul vein, rèsta ra pèina.*

Giovanna l'hai conosciuta? Eri già al mondo?
tutti nomi che menzionavano ma che io confondo
Cesco li ha negli occhi entrambi, Cianino e lei
lui era ciabattino, mai preso una lira.

Una vacca e un cane, quello raccontato da Lino
morto di fame, contento di compiere il destino
la vacca poi l'hanno venduta alla morte di Cianino
Giovanna sempre là nella stalla di Gipino.

Beveva nel mastello, delle bestie, con le mani
«Giovanna, acqua sporca, fin leccata dal cane!»
«Maiali con l'acqua pulita mai nessuno è venuto grasso!»
diceva così questa donna, con le mani negli stracci.

Una mano rovinata dalla guerra del diciotto
accendere il fuoco, farsi da mangiare, i suoi decotti
con la legna delle cassette della polveriera
polvere da sparo o balistite che era.

La portavano da bruciare sulle spiagge di Tanaro
uguale in questa guerra qui dopo vent'anni
Giovanna a cercare i pezzi [di legno], fare la fascina
raccolti i pezzi di assi in giro, ne sapevi una?

E di Felicino della Filippa sapevi qualcosa?
raccontano che mangiava i bachi di sua madre
Cesco lo ha visto, erano ragazzi, bravate?
macché, gli piacevano proprio, non sono balle.

A giornate di là da Belbo sotto i mucchi di bietole
prendevano i topi, li arrostivano, li trovavano buoni
raccontano che han mangiato il cane, convinti fosse una capra
tempo di guerra, non tempo di pace, nessuno che lo sapesse.

Da questo punto in là c'è il vino del Sottoscritto
meglio interrompere, già che le stelle fruttano
col suo pastrano addosso che piange chissà quanti anni
che fa copia con il cappello da gettare in Tanaro.

Piuttosto si era dimenticato di dirti una cosa
lui da bambino ha conosciuto perfino Cichinari
vuoi far portare un'altra bottiglia all'ora di cena?
Da solo, svanito quel vino, resta la pena.

Er partugàl 'd Brizagnòc⁵⁵

S'un j'è nèint ien ch'ut spiega 'r curt dra Ròca
i nòm che 't sèinti fè na dizu pòca
paròli traci 'nt l'aria, ch'i zvanisu
nùai 'vroma fighirèj, 'ndùà ch'i surtisu.

«Brizagnòc stava csilà!», ra cà j'è pì?
o du dventaji ien-na, cambià 'r chepì?
incroci 'd parentèli che nein sa u gist
parlè 'd gèint mòrt, 'na Merica t'ài mai vist.

Angùrd 'd savèi 't fai sì 'r paròli, titi
er dici, 'n Sucietà, 'r paròli miti
d'in mond che 't lasi andria andanda anuanda
sirchè der spiegasion che 'r cùar dumanda.

Ancùà pudòma fèl u gir dra Vila
antrè 'nt er curt, da sul, son der cà 'n fila
cor pus an cuminion, manc ien ch'al dròba
nein, cuc frustia, 'd j'anvud, reità ra ròba.

Cme vighi 'n ni der bèrti dl'ani prima
cme i bùagg facc dai rundon, zbigià 'nt ra s-cima
drèint ra curèint ch'ra viagia, zmuja 'n Tani lasà
que l'ècu, vuz, ch'i branqu j'ani.

T'ài turna Cescu dnan quintè ra Ròca
quand che maznà 't tuzavu sèimp ra gnòca
petròliu e azì frucè di piùagg an tèsta
na sòma cou spì d'aj squazi da fèsta.

Nella sua interminabile (e sterminata) ricerca di *memorie-listòrie* dell'antico paese, compiuta dal poeta anche attraverso il dialogo con i pochi conoscenti anziani ancora superstiti, i riferimenti al cibo e alla alimentazione a volte possono risultare marginali, ma non per questo meno interessanti o significativi. È il caso dell'arancia, l'agrume più diffuso nell'inverno, oggi acquistabile a prezzi popolari in qualunque supermercato o banchetto di fruttivendolo, ma scarsissimamente consumato, benché italianissimo, dai personaggi raccontati in questi versi: *Maznà mangiavu ra pèl der partugàl / zbrinsèsi cor mandarein l'ìara Nadal* (Da bambini mangiavamo la pelle dell'arancio / spruzzarsi addosso la buccia del mandarino era Natale – r0123, *Bastiàn 'd Carmèlu*).

Altri brevi accenni ai mandarini, compaiono in alcune poesie non comprese in questa antologia, dove vengono citati come 'frutto-regalo' atteso dai bimbi durante le festività natalizie, a riprova di quanto risultasse irrilevante il consumo di agrumi dai compaesani del poeta (e dal poeta stesso, bambino negli anni Venti del secolo scorso): *Remàgg j'amnivu zi a ra Bèfana / purtavu i mandarein se 't fai ra nana*. (I Remagi venivano giù alla Befana / ti portavano i

⁵⁵ r0935. Copia di testo dattiloscritto su foglio A4, s.d. (ma 1989).
Tredici quartine di endecasillabi a rima baciata.

L'arancio di Bruciagnocchi

Se non c'è uno che ti spiega i cortili della Rocca
i nomi che senti fare ti dicono poco
parole buttate in aria, che svaniscono
noi vogliamo figurarci, da dove uscissero.

«Brizagnoc stava là!», la casa non c'è più?
o da due diventata una, cambiato il cappello?
incroci di parentele che nessuno sà dire il giusto
parlare di gente morta, un'America che non hai mai visto.

Ingordo di sapere raccogli le parole, tutte
le dicerie, in Società, le parole mute
di un mondo che lasci indietro andando non sai dove
a cercare le spiegazioni che il cuore domanda.

Oggi possiamo fare il giro della Villa
entrare nei cortili, da soli, sono case in fila
con il pozzo in comunione, manco uno che lo adoperi
nessuno, qualche forestiero, i nipoti, che han ereditato la roba.

Come vedere un nido di gazze dell'anno prima
come i buchi fatti dai rondoni, smottati nella schiuma
dentro la corrente che viaggia, a mollo in Tanaro
lasciata qui l'eco, voci, che afferrano gli anni.

Hai di nuovo Cesco davanti a raccontarti della Rocca
quando da bambino ti tosavano sempre la zucca (testa)
petrolio e aceto a sfregare i pidocchi in testa
una *sòma*⁵⁶ con lo spicchio d'aglio quasi da festa.

mandarini se facevi la nanna – r0627, *I Remàgg*); *Bambein Maria e Giuzèp 'mnivu 'nt ra stansia / purtèt er mandarein, spicià con ansia* (Bambino, Maria e Giuseppe venivano nella stanza / a portarti quel mandarino atteso con ansia – r924, *I sarz 'd Cescu 'd Gipineti*); «*Andè spicè i Remàgg da ra cruziàra!*» [...] / «*Sagrinèv nèint, bitè u sucron, ch'i rivu!*» / *là drèint, l'indman matein, cuicòz 't truvavi / fic sec, mandarein, cuicòz d'aut 't scambiavi*. («Andate ad aspettare i Remagi sul crocevia! [...] / «Non disperate, mettete la zoccola che arrivano» / là dentro l'indomani qualcosa trovavi / fichi secchi, mandarini, altre cose che scambiavi – r920, *'R prezepi cà du Dugiu*). Il caso dell'arancia citata nei versi è però più patetico e commovente. Tale frutto viene infatti richiesto come 'ultimo desiderio' da *Biazein Brizagnòc* (Biagino Bruciagnocchi) prima di lasciare definitivamente questo mondo, manifestando così l'estremo bisogno di levarsi una voglia mai soddisfatta e tenuta dentro per tutta la vita. A narrare al poeta la breve vicenda è Cesco, un vecchio del paese, bambino di sette anni al tempo dei fatti, e testimone diretto nel descrivere la misera esistenza cui erano condannati moltissimi contadini delle campagne del paese, cui era perfino negata la banalissima (per noi) opportunità di gustare un'arancia, se non in punto di morte. [PM]

⁵⁶ Pane strofinato con l'aglio, usato come merenda tradizionale.

Biazein Brizagnòc, ut diz ch' l'è mòrt der veint
Cescu l'ava sèt ani a fandji 'r cheint:

«Cescu, tòh 'r partugàl ch' l'ava vansà Biazein!»
prima 'd murì, na vùaja, 't n'avghivi nein.

Cme fè zmentìe cul vègg e ra so dòna
lia divu ra Ciapeta, cme na nòna
dùai mùaza 'd tèra a ficc, dau siur Dusèna
'nt ra riva 'd san Damian, in altalèna.

Con nèinta 'd nèint t'andavi per fasen-na
a munsne 'r gran, ra mèilja, rami 'd spen-na
quatr o seing quèrti 'd spì munsna bativu
purtà ar murein, der pan mutein cuzivu.

Du trè galen-ni tnivu, plicavu an gir
'n tond d'amnèstra lur, in bicìar 'd vein, mai spir
da culasion ra 'mnèstra 'd ier, scaudaia
o i tòc 'd pulèinta, 'ns er brazia, vansaia.

Brizagnòc cul ch' l'ava beta suta 'n purtiùna
lur, Cescu, favu u scagn, sèinsa ambroj, s'us pua
chil maznà, cul vègg, fè scapè 'r galen-ni
stèisu luntan dai spì, biastji scrapen-ni.

Contra ra cà ra tòpia der muscatia
chil trava zì 'r gran-ni, bùazri, iua andria:
«Aulua 'd bati 'r galen-ni 't bati l'ua?»
maznà, na cana an man, ciciava e spìua.

Sebèin pì pòver forsi gèint miàj che ancua
privès, lavù nein uri, 'n salit s'us pua
diz ch' j'èru pì aliagher, vein ch'i buivu?
munsnavu per ra giàzia s'ij credivu.

Biagino Bruciagnocchi, ti dice che è morto nel venti
Cesco aveva sette anni facendoci il conto
«Cesco ecco l'arancia che ha avanzato Biagino!»
prima di morire una voglia, non ne vedevi proprio.

Come fare a dimenticare quel vecchio e sua moglie
lei la dicevano Ciapeta, come una nonna
due moggia di terra in affitto dal signor Dossena
nella riva di san Damiano, un'altalena.

Con niente di niente andavi per fascina
a spigolare grano, meliga, rami di rovo
trebbiavano quattro o cinque coperte di spighe spigolate
portate al mulino del pane bigio cuocevano.

Due o tre galline tenevano, piluccavano in giro
un piatto di minestra per loro, un bicchiere di vino, mai puro
a colazione la minestra di ieri, riscaldata
o i pezzi di polenta, sulla brace, avanzata.

Bruciagnocchi quello che ha messo sotto il portico
loro, Cesco, facevano lo scagno, senza imbroglio, se si può
lui bambino, quello vecchio, far scappare le galline
che stessero lontane dalle spighe, bestie che razzolano.

Contro la casa la pergola del moscatello
lui buttava giù i chicchi, acerbi, uva indietro:
«Invece di battere le galline batti l'uva?»
bambino, con una canna in mano, succhiava e sputava.

Sebbene più poveri gente forse meglio di oggi
Privarsi nessun'ora nel lavoro un saluto se si può
dice che erano più allegri, per il vino che bevevano?
spigolavano per la chiesa, se ci credevano.

Ra listòria dl'aj⁵⁷

*Domji impurtansa a l'aj second ra vanta
ch' l'era u salàm di pòver tòst na canta
ma 'n spliu 'd vergògna, second, parlè u dialet
che l'aj fa bèin schizava d'ampì i grilet.*

*Me, nasì giai, cul aj stava ans u stòmi
da sèintsi d'otra rasa con j'aucc òmi
i cavi rus, sultant l'istà ui s-ciariva
ma u su fiuriva 'r giàji, 'r mur s'ampiva.*

*Giai giai
pesta l'aj
pesta 'r pèivi
dai da bèivi.*

*Spì-d'aj, ien 'd Cantalùv, l'ansaratavu
Dèu 'd Nazùala 'l diz, ch'il spisigavu
cui dra sèsta curji drìa fina au sapia
facc queinta e sèsta là, da ra Vila a pia.*

*Batzà Spi-d'aj 't la favu an ansarata
perchè «Giai tèsta d'aj» trata birata
'onzi' è zgiaflè, 'ansaratè' du larmi
ùari, con l'azi bris-c e sà, 't risparmi.*

*S' t'fai nèint ra stòria 'csé 't na sai dra Vila?
paiz cme j'aucc atùr favu scintila*

*Spì-d'aj da stradinòm divu anca ai Uiji
Spinàs listes, cme que, nòm 'd gèint cuntsiji.*

*Numinà da Bagein, Niculon, Giròm
vrviti ciamèila au Zura 'd cul stradinòm
'mnivu cuntsi bateinda 'r j'ustereji
difati, mòrt cul vein, 't na sai pì mejj.*

*Ma sèinsa stòria dl'aj cuicòz ut manca
i gaz dra Sucietà, iprite franca
«t'ài mangià l'aj», ancù, 't sèinti manc dili
o «t'iai cme Bertulòt», cul der tunsili.*

Questa pianta della famiglia delle Liliaceae, conosciuta dall'antichità e diffusa in tutte le culture per il suo bulbo dall'inconfondibile sapore e odore, offre lo spunto per raccontare e spiegare suoi utilizzi non gastronomici nella prima parte di questa poesia. Nella tradizione contadina dove lo *stradinòm* (soprannome) prevale sulle generalità anagrafiche di ogni soggetto (cfr. Telmon 2014), il riferimento all'aglio come *spicchio* o come *testa* veniva a volte usato per definire le peculiarità caratteriali o somatiche di alcuni personaggi del paese, compreso lo stesso poeta.

Solo nella seconda parte di questo lungo componimento si evidenziano gli impieghi gastronomici di questo utilissimo bulbo in alcuni dei piatti più gustosi e tipici della cucina piemontese.

⁵⁷ r1026, Copia di testo dattiloscritto su foglio A4, s.d. (ma 1989).

Venticinque quartine di endecasillabi a rima baciata, e una breve filastrocca di quattro versi.

La storia dell'aglio

Diamo importanza all'aglio secondo la vanteria che era il salame dei poveri tosto un canto ma un pizzico di vergogna, secondo, parlare il dialetto che l'aglio fa bene e scusava di riempire le zuppiere.

A me, nato biondo, quell'aglio stava sullo stomaco da sentirsi di un'altra razza con gli altri uomini i capelli rossi, solo l'estate li schiariva ma il sole fioriva le lentiggini, il viso si riempiva.

*Giallo giallo
pesta l'aglio
pesta il pepe
dagli da bere.*

Spicchio-d'aglio, uno di Cantalupo, lo menavano Medeo di Nasola dice che lo molestavano quelli della sesta a corrergli dietro fino all'ingresso fatto quinta e sesta là, dalla Villa a piedi.

Battezzato Spicchio-d'aglio te lo facevano in insalata perché «Giallo testa d'aglio» è la cantilena 'ungere' è schiaffeggiare, 'insalatare' due lacrime guarito, con l'aceto brusco e sale, risparmi.

Se non fai una storia così cosa ne sai della Villa? paese come gli altri attorno facevano scintilla Spicchio-d'aglio come soprannome lo dicevano anche a Oviglio Spinacio lo stesso, come qui, nome di gente conosciuta.

Nominato da Bagino, Nicola, Girolamo volevi chiederlo allo Zura con quel soprannome venivano conosciuti battendo le osterie difatti, morto quel vino, non ne sai più nulla.

Ma senza storia dell'aglio qualcosa ti manca i gas della Società, iprite franca «Hai mangiato l'aglio», oggi non senti manco dirlo o «Sei come Bertolotti» quello (chirurgo) delle tonsille.

se. Oltre alla famosissima *bagnacauda*, le salse e i *bagnetti* preparati con l'aglio contribuivano a rendere appetitosi la polenta e il pane, due alimenti poveri sempre presenti nella alimentazione contadina. Ricco di numerose proprietà terapeutiche, l'aglio serve a regolare la pressione sanguigna, ed è un antibiotico naturale contro le infezioni gastrointestinali. Provvede ad abbassare i livelli di colesterolo e trigliceridi nel sangue, oltre ad avere un'azione ripulente e detossinante sul fegato e l'apparato digestivo in genere.

Nella poesia compaiono infine altre sue particolarità gastronomiche – *L'aj fè ra sòma sfrucianda 'n cagnulein* (L'aglio per fare la *sòma* sfregando un panino) – o terapeutiche: *da maz-nà tñivu ar còl pre i vèrm* (da bambini lo si teneva al collo contro i vermi), senza dimenticare alcune controindicazioni dovute al suo impiego, come quello di rendere l'alito di chi lo mangia non particolarmente gradevole. [PM]

Bali 'd Bagein, piaggi da l'òst Alsandìa
Bagein «cramundu», cul 'd san Ròc vizandia
cor fià 't ia fulminava, prest cme dicia
mangianda l'aj t'ài sèimp ra buca sicia.

Fis stacc cme ancù a ch'i viagiu a ra miscela...
vèinter cme cui t'andavi 'n barcavela
cor pansì a cheruzene, fèn na scòrta
't partivi per ra len-na da 'ns ra pòrta.

Mariu der Plicon, l'aj sèimp an gaiòfa:
«Tò, vùat na caramèla?», spisa 'd stòfa
Mimi 'd Cein fè cambi ranca 'r crusti 'd pan
da 'nt u zachìa, cor j'ongi, strava cme 'r can.

Facil te reji ancù a ra papa pronta
cul tèimp a l'ìara 'r vein a lavèt l'onta
der uataron, ra biza, ròbi serji
parloma 'd gèint partì da que, an ferji.

L'auter Spi-d'aj queintu fijsa 'd Berguràt
urtràn, nigusiant 'd patati, der burg di rat
tèimp d'uèra cor caret 'mniva que catèj
ra Vila mantni mèz mond, 'r tèri a samnèj.

In racòlt bon 'd patati, 'mnì i babòni
durifera o que pià tit er zòni
er camp 'd Dusèna an fianc au simitiari
'mnì l'invazion, dòp uèra, smeja ieri.

Flagèl ch' l'à mangià tit er viard dra fùaja
vansà 'r baston dra gamba, vùat ch'us gùaja?
piantà pi nen-ni, mòrti fina 'r parniz
ra strà quèrta 'd babòni, 'n flagèl da aviz.

Turnoma ar stòrji dl'aj cor bagnacaudi
ant tit er cà, d'invèr ra frigg 't ra scaudi
vein gist facc dra to vigna, na midzen-na
duvèi rimpiangi 'n mond 'mnì pèst sasen-na?

Spì d'aj, du anciui, ùari, ra frizen-na
pucià pulèinti grandi cme ra len-na
l'ajada, pistè l'aj, bagnet, na crèma
di navet 'd pan zbrujavu, sènsa tèma.

Aut che ra dieta ancù a, tant l'òm cme 'r dònì
l'aj depurava u sang e j'aucc babòni
cui ant ra tèsta, strès, ra presion auta
che 't digirisi pi sta mèrda-pauta.

Balle di Bagino, prese dall'oste ad Alessandria
Bagino «*cramundu*», quello di san Rocco ricordandoli
col fiato te li fulminava, presto come detto
mangiando l'aglio hai sempre la bocca asciutta.

Fosse stato come oggi che viaggiano alla miscela ...
venti come quelli andavi in barca a vela
con le pance a cherosene, farne una scorta
partivi per la luna da sulla porta.

Mario del Plicon, l'aglio sempre in tasca
«Tò, vuoi una caramella?», puzza di stoffa
Mino di Cino a fare cambio estrae le croste di pane
dalla giacca, con le unghie, le sotterrava come il cane.

Facile per te ridere oggi con la pappa pronta
a quel tempo era il vino a lavarti l'onta
dello zoticone, la busa, robe serie
parliamo di gente partita da qui, in ferie.

L'altro Spicchio-d'aglio raccontano che fosse di Borgoratto
ortolano, negoziante di patate, del borgo dei ratti
tempo di guerra col carretto veniva qui a comprarle
la Villa ha mantenuto mezzo mondo, le terre a seminarle.

Un raccolto buono di patate, venuti i parassiti
dorifera o che ha preso tutte le zone
il campo di Dossena in fianco al cimitero
venuta l'invasione, dopo guerra, sembra ieri.

Flagello che ha mangiato tutto il verde della foglia
avanzato il bastone della gamba, vuoi che si raccolga?
piante più nessuna, morte persino le pernici
la strada coperta di insetti, un flagello da avviso.

Torniamo alle storie dell'aglio con le bagnecaude
in tutte le case, di inverno il freddo lo riscaldi
vino giusto fatto dalla tua vigna, una medicina
dover rimpiangere un mondo divenuto peste assassina?

Spicchio d'aglio, due acciughe, olio, una friggatina
condite polente grandi come la luna
l'agliata, pestare l'aglio, bagnetto, una crema
delle micche di pane sbrogliavano, senza tema.

Altro che la dieta oggi, tanto l'uomo come le donne
l'aglio depurava il sangue e gli altri parassiti
quelli nella testa, stress, la pressione alta
che non digerisci più 'sta merda-poltiglia

T' r'ài dapartit atùr, na pèst nein chiri
aut che spagnùara e vèi er rèini diri
aj e chinein, n'àn sarvà 'csi anlura
temprà, durèst murivu da bunura.

Sul miarit d'l'aj? Metà l'à ra sigula
ch' ra fèis pisè t'al savi fisa cula
Nazùala ticc j'an fè cà 'd Pinòt l'amson
ciamava sul siguli da culasion.

Culi ant l'azi, mujaji, dl'arbanèla
pan e sulé, 'n pò 'd sa, miài 'd murtadèla
uà che 'nt i gran da ra matein a sira
chili piaziva acsé, sigula spira.

L'aj fè ra sòma sfrucianda 'n cagnulein
quat spì d'aj ant l'ansarata tajà fein
«Prima 'd spuzèti!» l'anteromp Biaginu
«Prima e dòp – fa chili – guist suprafinu!»

Cme ch'us diz que «nazès er fià romp ra paz»
ma chil spuzà na dòna che l'aj ui piaz
beta partit, amnèstri e ra pitansa
cata da ra «Munfren-na» e mai na vansa.

'Mni primavèira gica, mangiu listes
ch'ra seia verdira cùacia carn o pes
der rèsti, da maznà tivu ar còl pre i vèrm
miàj l'aj mandà 'nt ra pansa, pre u luv, là fèrm.

N'è 'd cui, mangià l'aj, 't pùari nèint stèj avzein
manc a giughè 'r carti, sòrt di fià sasein
cme cul diva Bagein, dra tiritèra
anfein vizavu i gaz dra Grandeguèra.

Se 't stanti digirili l'aj u spisa
«giai pista l'aj» dicc a 'n pèj rus l'anuisa
piantavu tèimp ar gran, mji 'r gran gujivu
cùacc ant i cizi fina i mòrt gudivu.

Ce l'hai dappertutto intorno, una peste senza cure
altro che spagnola e avere i reni duri
aglio e chinino ne hanno salvati per così allora
temprati, se no morivano presto.

Solo merito dell'aglio? metà ce l'ha la cipolla
che facesse orinare sapevi fosse quella
Nazùala tutti gli anni a fare la mietitura a casa di Pinotto
chiedeva solo cipolle per colazione.

Quelle nell'aceto, in composta, nel vaso di vetro
pane e quello, un po' di sale, meglio della mortadella
guarda che nei grani dal mattino alla sera
a lui piaceva così, cipolla pura.

L'aglio per fare la *sòma* strofinando un panino
quattro spicchi d'aglio nell'insalata tagliati fini
«Prima di sposarti!» l'interrompe Biagino
«Prima e dopo – fa lui – gusto sopraffino!»

Come si dice qui «annusarsi il fiato rompe la pace»
ma lui ha sposato una donna a cui l'aglio piace
lo mette dappertutto, minestre e la pietanza
lo compra dalla Monferrina e mai ne avanza.

Venuta la primavera germoglia, lo mangiano lo stesso
che sia verdura cotta carne o pesce
delle filze, da bambini lo tenevano al collo per i vermi
meglio l'aglio mandato nella pancia, per il lupo, là fermo.

Ce n'è di quelli che, mangiato l'aglio, non puoi stargli vicino
manco a giocare alle carte, escono degli aliti assassini
come quello che diceva Bagino, della tiritera
infine ricordavano i gas della Grande Guerra.

Se stenti a digerirlo l'aglio puzza
«giallo pesta l'aglio» detto a uno rosso lo provoca
lo piantavano tempo al grano, dopo la mietitura lo coglievano
cotto con i ceci perfino i morti godevano.

Cula dra sigula⁵⁸

*Oma gujì 'r paròli dra sigula
stidià ra gèint, savèi marisia e ciula
partoma ciflà 'r mèrlu, sinfunìa
pià u ton bifon dai cromb, cacufunìa.*

*Na fùaja 'd sica an tèsta, mastiè favi
't sentrai dè sì ra mizica der ravi⁵⁹
naz na caròta, j'ùagg du gran-ni d'ìua
i bras dùai masùa 'd gran d'in camp ch' l'arsìua.*

*Prim ché muri 't voi esi tit er ròbi
'mnì cunsimà scumpari da zanòbi
dventà ticc quancc, er mond, dapartit e tit
facc sunè, ansèma a l'ecu, Tani e i sit.*

*Cor stèili i gril, cor ran-ni i can, 'd magia
che prèvi e gèint sentijsu l'armunia
unpappà, unpappà, vaz o mazurca
l'òmi brasà cor dònì, l'urc con l'urca.*

*«Cul 't mangi a l'ustereia t'al scansi a cà!»
diva ch' r'è culumia mangè ar mercà
paròli der fantazma Tamanari
l'avu pèrs 'd vista, ricumpar cor j'ari.*

*«Ch'ai guadagn ancora me, pòrt a cà u rèst»
Paròli 'mnì ligèinda, coi gèrm dra pèst
'mzó sul truvè ra quadra drèinta ai cumèrcc
se a cà j'è i lavù ch'it ciamu! bat i quèrcc*

*'T guadagni ans er mangè, ma ansima er bèivi?
Biagiu 'd san Ròc rizòlv con sà e pèivi:
«Se 't viani da Gnifù, ai Uiji, 't scansi!»
'r vein custa mènu, pì 't na bèivi 't vansi.*

A raccontare il paese della memoria, a volte possono saltar fuori affermazioni bislacche o piccole vicende paradossali. Lo spunto è dato dalla cipolla e da alcune considerazioni del poeta su una sorta di panteismo naturalistico cui intenderebbe addivenire assumendo l'aspetto di uno dei personaggi dei quadri dell'Arcimboldi. Proprio da questo mondo idealizzato di armonia e perfezione vegetale possono però scaturire affermazioni che lasciano sconcertati: «Quello che mangi all'osteria lo risparmi a casa». Ad aver pronunciato simili parole è Pietro Tamanari, scatenando la discussione tra i compaesani. Benché apparentemente assurdo, il contenuto della frase sottintende alcune giustificazioni che il poeta, attraverso la voce di altri personaggi, cerca di spiegare.

Innanzitutto occorre considerare il loro menù quotidiano abituale, non certo allettante, descritto con efficacia nell'ottava quartina. Ma è soprattutto il piacere di mostrarsi seduto al tavolo di una trattoria, magari accompagnato da amici a condividere insieme un'allegria abbuffata, a ispirare a uomini come Pietro certi ragionamenti. L'occasione veniva data dai mercati cittadini cui erano

⁵⁸ r1030, Copia di testo dattiloscritto su foglio A4, s.d. (ma 1989).

Diciannove quartine di endecasillabi a rima baciata.

⁵⁹ Cfr. Pavia 2010.

Quella della cipolla

Abbiamo raccolto le parole della cipolla
studiato la gente, per conoscere malizia e fesseria
partiamo fischiato il merlo, sinfonia
preso il tono soffione dai colombi, cacofonia.

Una foglia di zucca in testa, a masticare le fave
sentirai alzarsi la musica delle zucche
naso una carota, gli occhi due acini d'uva
le braccia due mazzi di grano di un campo assolato.

Prima di morire vuoi essere tutte le cose
divenuto consumato scomparire da furbacchione
diventato tutti quanti, il mondo, dappertutto e tutto
fatti suonare, insieme all'eco, Tanaro e i siti.

Con le stelle i grilli, con le rane i cani, di magia
che prete e gente sentissero l'armonia
unpappà, unpappà, valzer o mazurca
l'uomo abbracciato con le donne, l'orco con l'orca.

«Quello che mangi all'osteria lo risparmi a casa!»
diceva che è economia mangiare al mercato
parole del fantasma Tamanari
lo avevamo perso di vista, ricompare con le ali

«Ci guadagno ancora io, porto a casa il resto»
parole divenute leggenda, col germe della peste
bisogna solo trovare la quadra dentro il commercio
se a casa ci sono i lavori che ti chiamano diventi matto!

Guadagni sul mangiare, ma sul bere?
Biagio di san Rocco risolve con sale e pepe
«Se vieni da Gnifu, a Oviglio, risparmi!»
il vino costa meno, più ne bevi e più avanzi.

soliti partecipare, dove al termine era prevista la consuetudine di una sosta mangereccia in bettole o osterie attrezzate per fornire una rapida alimentazione a prezzi convenienti (oggi li chiameremmo *fast food*). Di questi punti di ristoro il poeta fornisce numerosi esempi descrittivi nel corso della sua opera, alcuni dei quali pubblicati nella presente antologia.

La cipolla, che funge da collante narrativo nei versi che seguono, viene inoltre citata come malformazione podale a rischio di venir dolorosamente calpestata quando uno dei personaggi invita a ballare la grassa ostessa di uno di questi locali. Come in altri componimenti, qui è la banale risata di un gruppo di giovani sopravvissuti agli orrori della guerra a far brillare la scintilla di uno dei tanti cortocircuiti poetici cui l'autore ricorre per inserire un'ulteriore riflessione sui disastri materiali e morali provocati dall'ultimo conflitto mondiale.

Nei versi conclusivi l'umile cipolla assurge così a elemento simbolico di una aspirazione disattesa, divenendo il bulbo ideale da piantare in un luogo lontanissimo, magari in mezzo alle stelle, dove poter finalmente dar sfogo a una risata liberatoria sulle amarezze e sulle delusioni subite dagli allora ragazzi come lui, appartenuti alla 'generazione tradita' dell'ultimo dopoguerra. [PM]

Stuf dra sigula cùacia e cula criua
'd fè ansarata con o sèinsa anciua
'd tumatica pià 'nt l'òrt, sicòt ch'u seia
ra schiza der mercà sòrt ustereia.

Fès vighi a l'òst cou tond dadnan ra vanta
'd matein sul na bizeca, 'n pòc bundanta
l'Urgion, Niculon 'd Biaz, Giròm, ra gheinga
son da Ruzina ar Caster, gèint ramenga.

«Tarilariruelerulariru»

bigàt, a cà toua, ch'i mangiu e firu
te rei, vù niente reji, sul ra gnuta
j'ùagg da s-ciarè ra buca, vein dra buta.

I dèincc manc necesari s'ut na manca
't masteji cor zanzivri e 'r chi 'ns na banca
var pì d'uai sigulòt an cumpania
che 'n piat d'anròt a cà, ra gèint va unija!

Razunamèint da uiduu?, scampul ?, marià?
da òm stof dra so d'ona, sòrt fè n'aria?
durèst sèimp a laurè 't dvèinti na biastia
pì che l'azu e 'r bùa, trai patan o viastia.

Bagein u nòster, 'd que, pasà a ra Stòria
'r paiz savì partit, cme i son der glòria
ch' l'à facc balè l'ustesa, ra Magnan-na
brasè sèint chilu, guài, prutèsta van-na.

«Bagein, tèint ar siguli der papuci..!»
Tunjina fùa e sidùr: «Scaruz, 'csé 't fruci?»
vein dra Liberasion, na vegia 'st ròbi?
nùai ezaltà, scadnà cme 'n can, zanòbi.

Cuicòz piava a ra gura, sèinsa pàzia
l'udùr dra mòrt, d'òs a ra gèint, ch'ut nàuzia
'n magon 't sai nèint spieghè, rancur, viulèinsa
sfughèra a reji e pianzi, 'r cùar t'iai sèinsa.

Vùaja 'd bazein nusèint 'd na fija giuvna
giuvu, vent an o chè, sul lià t'arzuva
ma pàura d'in legàm, na prizunia
l'amùr, ingàn, cadèina, friav punia?

Fè nasi monster gòdu sul dra uèra
scimion cme Hitler, Muslein, zà sut tèra
na mutasion amnija 'nt l'anma dl'òmi?
trè i diau dl'infèr ar mond, fiù du to stòmi?

Uari stacia difìcil cula frida
setà, ans l'òrlu 'd Tani, cme na sfida
uariji 'r fridi ai òm dra Grandeguèra?
percul stidià 'r parlè dra gèint 'd sta tèra.

Fijsu stacc bon rifèl in mond, da capu
squatè l'ingàn dra Stòria der Maracu
sircavu 'n pòst luntan, piantè sigula
in pòst damèz ar stèili, rji da ciula.

Stufi della cipolla cotta e di quella cruda
da fare in insalata con o senza acciuga
di pomodori presi nell'orto, zucchini che siano
con la scusa del mercato esce l'osteria.

Farsi vedere dall'oste col piatto davanti la vanteria
di mattino solo una trippa, un po' abbondante
l'Urgion, Nicola di Biagio, Girolamo, la ghenga
sono da Rosina al Carcere, gente raminga.

«Tarilariruelerulariru»

bachi, a casa tua, che mangiano e filano
tu ridi, non ci vuole niente a ridere, solo la faccia
l'occhio da vedere la bocca, vino da bottiglia.

I denti manco necessari se te ne mancano
mastichi con le gengive e il culo su una panca
valgono più due cipollotti in compagnia
che un piatto di agnolotti a casa, la gente va unita!

Ragionamenti da vedovo?, scapolo?, maritato?
da uomo stufo di sua moglie, esce a fare una risata?
del resto sempre a lavorare diventi una bestia
più che l'asino e il bue, mettili nudi o vestili.

Bagino il nostro, di qui, è passato alla Storia
il paese lo ha saputo dappertutto, come i suoni del gloria
che ha fatto ballare l'ostessa, la Magnan-na
abbracciare cento chili, guai, protesta vana.

«Bagino, attento alle cipolle delle babbucce...!»

Tognina fuoco e sudore: «Sporcaccione, cosa strofini?»
vino della Liberazione, a una vecchia 'ste cose?
noi esaltati, scatenati come cani, mattacchioni.

Qualcosa prendeva alla gola, senza pace
l'odore della morte, addosso alla gente, che ti nausea
un magone che non sai spiegare, rancore, violenza
sfogarla a ridere e piangere, del cuore sei senza.

Voglia di baci innocenti di una ragazza giovane
giovani, vent'anni o che, solo lei ti fa sentir giovane
ma paura di un legame, una prigionia
l'amore, inganno, catena, febbre punita?

Far nascere mostri che godono solo della guerra
scimmioni come Hitler, Mussolini, già sotto terra
una mutazione venuta nell'anima dell'uomo?
mettere diavoli dell'inferno al mondo, figli del tuo stomaco?

È stato difficile guarire quella ferita
seduto, sul bordo di Tanaro, come una sfida
sono guarite le ferite agli uomini della Grande Guerra?
perciò ho studiato il parlare della gente di 'sta terra.

Fossimo stati capaci di rifarlo il mondo, da capo
scoprire l'inganno della Storia del Maracu
cercavamo un posto lontano, per piantare una cipolla
un posto in mezzo alle stelle, per ridere da coglioni.

L'odore del paese⁶⁰

L'odore del paese lo ritrovi
non sai se è nei muri o nel silenzio
se nell'autunno, tu, l'aria del fiume
nei passi dei ricordi sulla strada.
Nient'altro c'è, l'odore di famiglia
di tua madre, le mani dell'amore
vorresti dirlo a Lei, dirlo a qualcuno
ma devi cambiar lingua per capirti.
Abbracci? Quelli te li puoi scordare
cammina, lungo il fiume, vola il tempo
tu sei rimasto indietro e c'è nessuno
tu povero ribelle a chi la conti?
Ah, sei tornato qui, all'osteria?
L'oste non c'è, e Loro? Loro sei tu.
immagine di loro che consuma
l'immaginario di una vita intera.
Al crocevia ancora un manifesto
è la Pierina, l'ultima Bringiotti
novantadue anni, già sepolta?
Quel suono di campana era per lei?
È l'ora che la nebbia acceca il fiume
poi sale sulla strada, le finestre
questo l'Averno che vorrai fuggire
se hai altrove la famiglia nuova.

*Pruntoma con d j'amiz ra bagna-cauda
da fè nazè au Diau Spi-d'aj, na fraudà
noi 'vroma bèin ai mòrt, um piazz quintèjji
però noi drumì que, cor cant zvigèjji.*

Il ritorno al paese, per il poeta che ora abita in città, è come un viaggio agli inferi, una struggente catabasi lungo il sentiero dei ricordi, alla ricerca di sensazioni perdute. È autunno, dal fiume sale la nebbia, ma la mente e i sensi del poeta sono proiettati nei ricordi di una vita, lungo sentieri solitari, cercando di recuperare l'odore del paese, della casa materna. Ma la campana (*per chi suona la campana?*) manda rintocchi di morte, e i manifesti listati a lutto sul muro del crocicchio parlano degli ultimi vecchi che, uno dopo l'altro, se ne vanno. Anche

⁶⁰ r1078. Copia di testo dattiloscritto su foglio A4, s.d. (ma 2001).

Poesia mista: ventiquattro versi endecasillabi in lingua e una quartina di endecasillabi dialettali a rima baciata.

L'odore del paese

Prepariamo con degli amici la bagnacauda
da fare annusare al Diavolo Spicchio-d'aglio, una frode
noi vogliamo bene ai morti, ci piace raccontarli
però noi a dormire qui, col canto risvegliarli.

l'osteria di un tempo non c'è più, ma il ricordo degli amici di un tempo è più vivo che mai, e il poeta si rende conto allora di essere rimasto solo, anzi, di essere diventato lui-Loro: un superstite, memoria vivente di un mondo in estinzione. Per celebrare degnamente quel mondo, nulla sarebbe meglio di una succulenta *Bagnacauda* da gustare con gli amici, un'agape simile a un rito sacrificale in onore dei morti, che però con i suoi sapori e afori intensi – *da fê nazè au Diau Spì-d'aj, na fraudà* (da fare annusare al Diavolo Spicchio-d'aglio, una frode) – esorcizzi la Morte e rivendichi i diritti della vita. Un cibo antico da consumare in allegria e da concludere con un grande canto corale: *noi vroma bèin ai mòrt, um piazz quintèji / però noi drumì que, cor cant zvigèji* (noi vogliamo bene ai morti, ci piace raccontarli / però noi a dormire qui, col canto risvegliarli). [FC]

Ra pianta 'd pum ciucalein⁶¹

*Va scricia prim scumpara dar memòrji
pusà ra lèingua e 'r ghigni der listòrji
ciamè, fè sì i ricòrd di pum ciucalein
na smèins ch'r'à pèrs ra tèra, prufim 'd giardein.*

*Ultima sapu nùai ant l'òrt Dusèna
'r prufim riva ans ra strà l'autin an scèna
cunfondi cul d'aliàm, er furnè 'n facia
'n miret da cavarchè, fanciòt a cacia.*

*Na vùaja penè 'csé, rubèra ai siuri
ra gura, per dispèt, na fam 'd strazuri
m'na viz che na matein àn ciamà 'r vigil suspèt,
àn nigà ticc 'd savèi, difìcil.*

*Smujaia lé, bravadi 'd balila ai tèimp
prèvi na rumanzen-na, 'r mèister da sèimp
ma nein spieghè 'n perchè ar cùar ribèlle
'mni grand capi da lur, l'anma e ra pèlle.*

*Vèindi ra razon, Diau o l'èua santa
gnidein per chil, cor mascher fè ra vanta
ma da nusèint 't capivi ra giustisia
qual part pià u s-ciòp an man, baransa tristia.*

*Na lòta dl'eguismu siur e pòver
da ch'è mond è mond vivi è 'n turnòver
tit, ciaschedein, ra gèint, stat e monumèint
pianti e animal, er stèilli cme i vivèint.*

*Ciamà dra pianta 'd pum, cula 'd ciucalein
savi ch' r'è 'mnia vègia e u so distein
facia muri 'r piconz sirchèj ra gata
noi j'òma pèrs cul guist, pì nein l'ampata.*

*'Mni pèrs pre i sgaravlon, er uèspi e martlet
che i pum dèsan 'd magiustra cor guist 'd 'lacet
'mzògna fèn tancc, pì gròs, pre 'r mercà dra fam
cul pum d'Adamu ed Eva 'mni 'n mascher gram.*

*Pià l'andi er scièinsi da dumestichè l'urs
ut vian da dèj contra au sòd dra 'tecne' an curs
«Gente da niente venite a vedere:
qui l'orso bianco dalle balle nere»!?*

Nella lenta, quasi inavvertibile estinzione del mondo contadino raccontato in queste poesie, non sono solo le persone, la cultura, le tradizioni, la lingua parlata a dissolversi nell'oblio per lasciare il posto a una sopravvenuta modernità, ma a volte tocca pure a umili frutti come la mela campanella, o mela campanina, sparire dalle tavole e dai gusti dei discendenti di quel mondo. Tale frutto, diffuso un tempo nelle campagne modenesi e mantovane, ma per estensione anche in quelle piacentine e alessandrine, non presentava l'accattivante aspetto di quelle oggi decantate in tanta pubblicità televisiva, risultando di appetto più piccolo e meno cromaticamente invitante delle varie *Golden* o *Delicious* ora reperibili in qualunque supermercato. Da analisi di laboratorio svolte oggi su partite di mele campanelle ancora superstiti

⁶¹ r1137, Copia di testo dattiloscritto su foglio A4, s.d. (ma 2004).
Nove quartine di endecasillabi a rima baciata.

La pianta delle mele campanelle

Va scritta prima di sparire dalle memorie
posata la lingua e i ghigni delle storie
chiamare, raccogliere i ricordi delle mele campanella
un seme che ha perso la terra, profumo di giardino.

L'ultima che sappiamo noi nell'orto di Dossena
il profumo arrivava sulla strada con l'autunno in scena
a confondere quello del letame, del fornaio in faccia
un muretto da scavalcare, ragazzi a caccia.

Una voglia da penare così, rubarle ai signori
la gola, per dispetto, una fame smodata
mi ricordo che un mattino hanno chiamato il vigile
sospetti, hanno negato tutti di sapere, difficile.

Mollata lì, bravate di balilla ai tempi
il prete una ramanzina, il maestro da sempre
ma nessuno a spiegare il perché al cuore ribelle
cresciuti capito da soli, l'anima e la pelle.

Vendere la ragione, Diavolo o acqua santa
ognuno per se, con le maschere a vantarti
ma da innocente capivi la giustizia
quale parte preso il fucile in mano, bilancio triste.

Una lotta dell'egoismo signori e poveri
da che mondo è mondo vivere è un turnover
tutto, ciascuno, la gente, stato e monumenti
piante e animali, le stelle come i viventi.

Chiesto della pianta di mele, quella delle campanelle
saputo che è diventata vecchia e la sua fine
l'ha fatta morire il picchio a cercare il verme
noi abbiamo perso quel gusto, più niente lo rimpiazza.

Perduta per i calabroni, le vespe e i martelletti
che le mele adesso fanno di fragola col gusto di frattaglie
bisogna farne tante, più grosse, per il mercato della fame
quel pomo di Adamo ed Eva è diventato un simbolo cattivo.

Preso piede le scienze da addomesticare l'orso
ti viene da dar contro al soldo della 'tecne' in corso
«Gente da niente venite a vedere:
qui l'orso bianco dalle balle nere»!?

è apparsa invece evidente la loro capacità antiossidante, risultata quattro volte superiore rispetto a quella delle altre varietà di riferimento, e tale da renderle adatte a una lunga conservazione dopo la raccolta.

Nei versi della poesia viene inoltre evidenziato un aspetto più immediato della loro appetibilità, il profumo, così intenso e inebriante da scatenare le velleità ladresche dei piccoli monelli del paese, secondo consuetudini di comportamento infantile (e non solo) da sempre diffusi nelle campagne. Anche in questo breve componimento il poeta riesce ad accennare a sue brevi riflessioni sulla conflittualità tra poveri e ricchi, e soprattutto sulle derive degenerative subite dall'ambiente e dagli elementi naturali a seguito di una cultura pseudoscientifica utilizzata per giustificare i profitti dei moderni grandi produttori e commercianti di risorse e generi alimentari. [PM]

*I guist der pan*⁶²

*Pasà tant'èua ansima a ra listòria
soma manc pì s' l'è gist fèn na memòria
d'na gèint d'in mond scumpars con cul ch'i divu
bèin pòc ancùà rispond ai so mutivu.*

*Cul tèimp sgaravu gnente, fùaja o spen-ni
j'avans ar can o 'r gat 'd fùara ar galen-ni
feruaji ai pasaròt, u scart ra stiva
biza e pis a madretèra, nutriva.*

*(pruvèrbi) Ra fiòca ans i gran r'è mana pr'er pan
pren-na e sicen-na 'r vùaj dra casen-na.*

*Diau dl'anma o Diusùl l'è 'r pan der streji
tuca fè s' 'r babòni cme 'r fermeji.*

*Cantoma i nòcc barbòt, cùar dra speransa
'd capì l'amni ch'ui vian, se 'r pan na vansa
dau nòst uservatòri quintè j'ani
sèinsa burcia, a stidiè 'r sabji 'd Tani.*

*Que evuchè der ciari zà smarvaji
savèi der bèin e 'r mà, ròbi pasaji
j'amùr scumpars, pianti e frit der tèri
turnà au silensiu coi clamùr der uèri.*

*Mòtu-perpetuu dè e s-cianchè ra fira
riva 'r mumèint per tit ura 'd finira
ma rèsta 'n sentimèint cme cullà dra fam
vigghi in furn der pan ch'è dventà rutam.*

*Ut viza te maznà piè l'ura a Cinu
da cùazi 'r pan 'd famija, pan genuinu
furn padron na giazia ch' r'è pì nein prèvi
bandunaja ai pcà, u tecc, sturn ciflèvi.*

*Pan dl'aptit di znugg da cursa, navet bianc
curgnùà d'ampì 'r gaiòfi per esi franc
«an mangg-li nèinta caud», sèimp 't l'arcmandavu
angùrd 'd pan fres-c bui dl'èua dria 't stumiavu.*

Vedere un forno del pane che crolla e diventa rudere fa male al poeta, che ricorda quanto fosse importante per il paese il forno pubblico, luogo essenziale per la vita della piccola comunità, come la chiesa.

La lirica, complessa e impegnativa per i tanti rimandi interni, immette con efficacia in quel mondo contadino della penuria e dell'economia, dove il pane assumeva un valore assoluto, carico di sacralità. Il pane non si comperava in negozio, ma ogni famiglia preparava il suo pane una volta alla settimana e lo portava al forno dopo aver prenotato l'ora di cottura dal fornaio Cino.

⁶² r1152. Copia di testo dattiloscritto su foglio A4, s.d. (ma 2005).
Quindici quartine di endecasillabi a rima baciata.

I gusti del pane

Passata tanta acqua sopra la storia
non sappiamo più se è giusto farne una memoria
di una gente di un mondo scomparso con quel che dicevano
ben poco oggi risponde ai suoi motivi.

A quel tempo non sprecavano niente, foglie o spine
gli avanzi al cane o al gatto o fuori alle galline
briciole ai passerotti, lo scarto alla stufa
busa e piscio a madreterra, che nutriva.

(proverbio) *La neve sul grano è manna per il pane
brina e siccità il vuoto della cascina.*

Diavolo dell'anima o Dio solo è il pane delle streghe
bisogna raccogliere gli scarafaggi come le formiche.

Cantiamo i nostri borbottii, cuore della speranza
per capire il futuro che viene, se pane ne avanza
dal nostro osservatorio a contare gli anni
senza burchiello, a studiare le sabbie di Tanaro.

Qui a evocare dei volti già sbiaditi
sapere del bene e del male, cose passate
gli amori scomparsi, piante e frutti delle terre
tornato il silenzio col clamore delle guerre.

Moto perpetuo dare e strappare il filo
arriva il momento per tutti ora di finirla
ma resta un sentimento come quello della fame
a vedere un forno del pane che è diventato rudere.

Ricorda te bambino a prenotare da Cino
per cuocere il pane di famiglia, pane genuino
forno padrone una chiesa che non ha più nessun prete
abbandonata ai peccati, il tetto, gli storni a zufolare.

Pane dell'appetito delle ginocchia da corsa, sfilatini bianchi
micchette da riempire le tasche per essere più liberi
«non mangiarlo caldo», sempre ti raccomandavano
ingordi di pane fresco col bere ti rivoltava lo stomaco.

Il poeta ricorda con commozione il gusto e il profumo di quel pane genuino, frutto del lavoro collettivo delle donne (madi e nonne) e canta la sapienza e la pazienza di quelle mani sante. Come sempre, nella sua produzione poetica Rapetti sa partire da elementi memoriali concreti (in questo caso, la panificazione in paese) per intessere cortocircuiti poetici di forte impatto simbolico. Il pane – dice il poeta – ha tanti gusti, sia reali sia metaforici, che si apprendono in definizioni pregnanti e linguisticamente efficaci: *pan'd famija* (il pane di casa), *pan di cmand* (pane dei comandi: di chi è irreggimentato, pane di caserma), *pan brod* (pane della prigionia), *pan der streji* (pane del malaugurio), *pan dl'aptit* di quando si era ragazzi, sempre affamati perché in perpetuo movimento tra giochi e scorribande.

La poesia nomina anche alcune caratteristiche forme del pane tradizionale, come il *navet*, o sfilatino, e il *curgnùà*, micchetta con le corna. [FC]

Mari o nòna, lur favu 'r pan dra stman-na
an cà o là 'nt er furn se u tèimp afan-na
anvartià 'r man-nji piè 'r carsèint dra mèiza
faren-na bianca atùr, lievìt na prèisa.

U sentimèint d'ancùà vrisa bazè cul man
man da lavù, man d'òr, da znungèsji adnàn
àn tirà si 'r famiji a sacrificisi
tnì 'n pia ra cà, nì, duviar, l'òm, coi visì.

Er visì 'd bèivi, dar vein gram der ciuchi
er miàj e 'r piàz ant i lansùà, quant buchi
buchi larghi e lèingui, mustrèj cariansa
se Diu-sul l'è vèi pì nèinta vansa.

Turnè ar furn, partì da cà 'ndè cùazi
prima dra piàsa zà 'n prufim, cme 'r rùazi
là dau stansion piantèra, dùai scarein zì
tauràs, j'arnèiz, Cinu au spurtèl 'd pan cuzì.

Fè 'd j'aucc navet tit dònì, 'd rèr na fija
pitòst zitèla ai spron d'avemaria
sacrificaià ai vègg an cà, vergògna?
Rimpiant d'in sang sgarà, nein ch'a ra sògna.

Cugnesi 'r pan di cmand, ampastà 'd tèra
'mnì grand, bon da suldà, mandà a ra uèra
ra fam, ra rabia, luntan dau to paiz
gnuti da kriegsgefangen pòic suriz.

Cumbati cul pan brod 'mzó strèinzi u stòmi
ra cinghia sura j'òs fantazma dl'òmi
l'immaginabil masacru 'd milion 'd gèint
pèst e Babilonia ch' j'àn scunvòlt ra mèint.

Ra puvì e seni 'mnijsu ampastè cul pan
l'anma dra fam, ziar, l'umiliasion der man
i monster dar capè, cmandà 'r masacru
vagu danà a limòzna sirchè u sacru.

U nòster furn a ligna à nein rimòrs
rìngiangg cul fnèstri a Tani cantà i so sfòrs
scrivì dra paz, dra uèra, di clandestein
vian da ciamèj ar Cristu o au Sògn: èl len?

Madre o nonna, loro facevano il pane della settimana
in casa o là nel forno se il tempo mancava
rimboccate le maniche a prendere il lievito della mada
farina bianca intorno, lievito una presa.

Il sentimento di oggi vorrebbe baciare quelle mani
mani da lavoro, mani d'oro, da inginocchiarsi davanti
hanno tirato su le famiglie a sacrifici
tenuto in piedi la casa-nido, dovere, l'uomo, coi vizi.

Il vizio di bere, dal vino cattivo delle sbronze
il meglio e il peggio tra le lenzuola, quante bocche
bocche larghe e lingue, a insegnare loro la creanza
se Dio-solo è vero più niente avanza.

Tornare al forno, partito da casa per andare a cuocere
prima della piazza già un profumo, come le rose
là dallo stanzone pianoterra, due scalini sotto
tavolaccio, gli arnesi, Cino allo sportello del pane cotto.

A fare gli sfilatini tutte donne, di rado una ragazza
piuttosto una zitella con gli speroni da avemaria
sacrificata ai vecchi in casa, vergogna?
Rimpianto di un sangue sprecato, nessuno che la sogna.

Conoscere il pane dei comandi, impastato di terra
diventato grande, abile come soldato, mandato in guerra
la fame, la rabbia, lontano dal tuo paese
ghigne da krieg-sgefangen con pochi sorrisi.

A combattere quel pane gramo bisogna stringere lo stomaco
la cinghia sulle ossa fantasma dell'uomo
l'inimmaginabile massacro di milioni di persone
peste e Babilonia che hanno sconvolto la mente.

Se la polvere e la cenere venissero a impastare quel pane
l'anima della fame, gelo, umiliazione delle mani
i mostri dal cappello, [che hanno] comandato il massacro
vadano dannati a elemosinare cercando il sacro.

Il nostro forno a legna non ha nessun rimorso
rimpiange quelle finestre a Tanaro a cantare i suoi sforzi
scritto della pace, della guerra, dei clandestini
viene da chiedere al Cristo o al Sogno: è Uno?

Il torchio in piazza della Gambarina⁶³

La vigna ereditata o piantata
fatiche tener viva e ben curata
però una difesa come l'orto
un vino amico che può dar conforto.

Da padre in figlio simile ad un viaggio
gli stessi passi da pellegrinaggio
come un ritorno a sé, al ciao bambino
che vale da buongiorno a buon vicino.

Così al tempo giusto si curava
zappa a gramigna o tralcio chi potava
esposta a sole e ombra che le giova
difesa dal malanno che rinnova.

*«Ra mica du to pan, guta du to vein
te 't sai cul 't beivi e mangi con nein vilein»
«fè culasion d'iuva ch'at rej an facia
fresca 'd ruzà dra nùacc che u su la pacia».*

*Pruntà vasìa casòt e damigian-ni
ampi d'iuva 'r cavagni, rap e gran-ni
tni fùara da mangè cula da taura
u rèst er gambi pistu e gnacu cc-laura.*

*Ampi di vasìa der must e ra so rapa
dai tèimp ch'u leva 'r buj atèint ch'u scapa
rancà u spargein t'al sguti fina a ra fein
vein nùav bon da pulèinta sèinsa vilein.*

È buono anche quello del torchiato
in questo mondo ormai plastificato
molta la gente, beve e non sa niente:
la vite che fa il vino è un vivente.

Paulein ne parla e canta quei valori
ripete con strambotti sveglia cuori
difende la sua vigna finchè campa
ma chi lo ferma il Mondo, chi la scampa?

Abbiamo scelto una poesia 'anfibia' (italiano-dialettale) per chiudere la piccola antologia sul tema alimentare nella produzione poetica di Giovanni Rapetti. Anfibia non solo per l'aspetto linguistico, ma perché prende le mosse non dal Paese ma dalla Città, da una piazza del centro storico di Alessandria (piazza della Gambarina) dove una ventina di anni fa è stato collocato un torchio da vino come elemento di arredo urbano. Un torchio monumento alla civiltà contadina, dato che su quella piazza affaccia proprio un museo delle 'contadinerie', ossia il Museo etnografico del «C'era una volta», luogo caro a Rapetti che gli ha dedicato numerose poesie.

⁶³ r1322. Testo dattiloscritto su foglio A4, s.d. (ma 2009).

Nove quartine di endecasillabi a rima baciata (tre quartine dialettali).

Il torchio in piazza della Gambarina

«La micca del tuo pane, goccia del tuo vino
tu sai quel che bevi e mangi con nessun veleno»
«Far colazione con dell'uva che ti ride in faccia
fresca di rugiada della notte che il sole si mangia».

Preparàte botti bigonce e damigiane
riempite d'uva le cavagne, grappoli e acini
tenuta da parte per mangiarla quella da tavola
il resto le gambe pestano e pigiano per bene.

Riempite le botti di mosto e dei suoi graspi
dagli il tempo di bollitura attento che non scappi
tolta la spina lo sgoccioli fino alla fine
vino nuovo buono da polenta senza veleni

Quel torchio in piazza per il poeta diventa simbolo di un mondo tradizionale agricolo oggi fortemente compromesso, a rischio di estinzione e obsolescenza.

Come in tante altre composizioni dell'ultimo periodo (dal 2000 in poi: cfr. r1067 *Ra vigna'd Paulein*), il lavoro della vigna e del vino – in controluce Dioniso e la sua mitologia – per Rapetti compendia tutti i valori di una cultura contadina basata sul rispetto della natura, in un rapporto diretto e sacro con la Terra che ci nutre.

Le tre quartine dialettali (ecco il ritorno all'antico codice dei Padri!) scandiscono questa sorta di Vangelo con parole dense di concretezza che, oltre ai sapori e profumi di un grappolo d'uva matura colto al mattino, enumera gli attrezzi e le fasi della vinificazione riscoprendo quei gesti antichi, necessari, per compiere quel miracolo che è il cibo naturale autoprodotta, con sapienza, amore e rispetto: il pane, la polenta, il vino. Il 'tuo' vino, fatto *coi piedi* e *sèinsa vilein*. [FC]



Giovanni Rapenti davanti al trittico di disegni donato alla SOMS di Villa del Foro nel dicembre 1972. Sotto ogni disegno compaiono, scritti a mano, i primi versi dialettali di una vasta produzione poetica che durerà 40 anni.

A tic i' amis dra Sucieta
 ai pianta granni e ai sagrinà
 uardè u statit s' l'è 'n bel afari
 pioma i' esempi di noc pari.
 Quand' trüari ien cu' t' dā na man
 दौरa anca te e i' andrèi luntan
 tū ch' ian di sod ma i' ita nein
 son pèrda bali smeina sagreim
 Sul dis Rapet po' iesi vèi
 che 'r granni dl' iūa n' han nein pèi ...

Dedica che accompagna il trittico di disegni donato alla SOMS (1972): A j'amiz dra Sucieta.

AMBIENTE NATURALE E OPPORTUNITÀ DI CIBO SPONTANEO NELLA POESIA DI GIOVANNI RAPETTI

PIERO MILANESE
ISRAL – Centro di cultura
popolare “Giuseppe Ferraro”

*Trèmilaquatsèint mùaza u teritòri
pi 'd mila buchi da sfamè cme 't pùari*
Tremila quattrocento moggia il territorio
più di mille bocche da sfamare come puoi¹

Raccontare, attraverso le rime di un poeta, le abitudini gastronomiche della piccola comunità contadina di Villa del Foro presuppone una preliminare conoscenza del territorio cui sono riferite. Poiché la cucina rappresenta un punto d'incontro tra esseri umani e ambiente, la storia dell'alimentazione unisce la storia degli uomini a quella dei luoghi in cui si svolgeva la loro vita.

Pur restringendo lo spazio di indagine a un tema specifico come quello di esaminare le svariate alternative di cibo spontaneo reperibile dagli allora compaesani di Giovanni Rapetti, diventa comunque opportuno cercare di descrivere, ricorrendo a nostalgiche fantasie suscitate dalla lettura dei versi e a personali ricordi d'infanzia dello scrivente, l'ambiente naturale distribuito intorno al paese, con particolare attenzione a quello esteso lungo le sponde del Tanaro. Va sottolineata, per togliere eventuali illusioni ai tanti romantici ecologisti moderni, la pressoché totale sparizione di tale habitat, cancellato da un forsennato estendersi delle colture agricole e dall'alto tasso di inquinamento sofferto da quasi tutti i principali corsi d'acqua del bacino padano.

Il poter trascorrere la propria vita in prossimità di un grande fiume offriva, un tempo, agli abitanti della zona la possibilità di addentrarsi in ampi spazi selvaggi e quasi primitivi, suscitando in chi li percorreva la sensazione del ritorno a una primordialità ancestrale modellata e realizzata unicamente dalle forze della natura nel loro continuo alternarsi secondo il ciclo delle stagioni.

Per noi odierni lettori e commentatori, ad arricchire in senso letterario gli aspetti *mitopoetici* di un simile territorio, contribuisce inoltre la vicina confluenza nel Tanaro del torrente Belbo, con echi pavesiani ancora risonanti sopra lo scorrere delle sue acque.

Osservando la zona su una mappa ad alta risoluzione o, ancora meglio, utilizzando supporti informatici tipo Google Earth, balza all'occhio il disegno dell'ampio meandro descritto dal fiume a nord di Villa del Foro, dove la parte inferiore della curva lambisce l'alta riva della *Fonda*, il quartiere settentrionale del paese, sfiorato dalle sue acque ma mai alluvionato nel corso dei secoli, a riprova dell'avvedutezza degli antichi Galli (e poi Romani) nel saper scegliere i luoghi adatti per i loro insediamenti.

Scendendo a oriente, nella direzione verso cui scorrono le acque, si incontra il *Tripoli*, una sorta di cimitero fluviale dove si raccoglievano, impigliandosi nella ramaglia delle rive, i tanti relitti (alberi, sterpaglia, carcasse ecc.) trasportati dalle piene. Superata la zona del Parasio, un piccolo agglomerato di case situato a poche centinaia di metri dal borgo, il Tanaro prosegue il suo corso placido attraverso le campagne a nord di Casalbagliano, fino ad incontrare i ponti cittadini della vicina Alessandria. Risalendo il fiume verso occidente, dopo aver oltrepassato la confluenza col Belbo, un tempo ci si addentrava davvero in zone selvagge e per certi versi *inesplorate*, lontane dalle normali vie di comunicazione e raggiungibili solo attraverso i pochi percorsi agricoli tracciati attraverso i campi per collegare gli sperduti cascinali di quelle remote campagne. Oppure visitabili utilizzando una barca, come racconta il poeta in alcuni suoi versi:

¹ *Gianein der Pron*, r120.

*An poncia 'd Bèrb smijava 'd varchè 'n cunfein
in taj tra cul du èui, pùà Tani 'd nein
antrèj con er burcia 'n suspir t'al favi
der pianti, èua e sabji che 't spluravi.*

(Alla confluenza di Belbo sembrava di varcare un confine/ un taglio tra quelle due acque, poi Tanaro di nessuno/ a entrarci col burchiello un sospiro lo facevi/piante, acqua e sabbie che esploravi)².

*Zlijà 'r burcia, zì u rem, ant l'èua cc-lòca
lasà dria 'r cà ch'i balu ra cariòca
da 'n poncia 'd Bèrb an sì san pì chi t'eri
là sabji e pianti queintu 'r mond misterì.*

(Slegato il burchiello giù il remo nell'acqua ondeggiante/ lasciate indietro le case che ballano la carioca/ dalla punta di Belbo in su non sanno più chi eri/ le sabbie e le piante raccontano un mondo di misteri)³.

Remando contro corrente si aveva quasi l'impressione di navigare su un'enorme placenta, verso il grembo di quella Madre Natura la cui forza creatrice si esprimeva e si simboleggiava attraverso il fluire di queste acque. Il poeta non nasconde neppure il senso di sgomento panico provato nell'immaginare il manifestarsi di un'improvvisa ierofania esemplificata dall'apparizione della protomadre Eva o di una antica divinità fluviale:

*Dòp poncia 'd Bèrb, a sinistra, t'avi 'n sabion
pùà 's dividiva Tani 'tur ar Biscon
ciamavu 'csé 'n geron stacà dar rivi
bis-c 'd pianti 'd gura, leschi, èrbi vivi.
Fin l'invizion 'd truvè Eva patan-na
diu Tani, pia 'd fanga, j'ùagg 'd purslan-na
u su dventà furnàz, l'èua cme l'ombra
d'anvidiè 'r pes a suta 'nt ra penombra.*

(Dopo punta di Belbo, a sinistra, avevi un sabbione/ poi Tanaro si divideva intorno al Biscon/ chiamavano così un ghiaione staccato dalle rive/ cespugli di salici, giunchi, erbe vive/ Fin lo sfizio di trovare Eva nuda/ dio Tanaro, piedi di fango, occhi di porcellana/ il sole diventa fornace, l'acqua come l'ombra/ da invidiare i pesci sotto nella penombra.)⁴.

Natura selvaggia, primordiale, evocatrice di miti, ma non nemica: nessun *sterminator* Ve-sevo di leopardiana memoria, tanto per intenderci. Il fiume scorreva placido, in alcuni punti severo e pericoloso con le sue acque profonde e i suoi gorgi (i *fundon*, tante volte descritti dal poeta) ma anche accattivante e giocoso nei tratti rapidi di basso fondale (*el ravézi* o *ra-vegge*) dove a volte bisognava scendere dalla barca e trascinarla a piedi per poterlo risalire. Neppure le sue piene, alcune descritte come apocalittiche e devastanti, raggiungevano mai livelli da impensierire gli abitanti del paese, affacciati lungo la riva a osservare in trepida ammirazione l'ira del dio Tanaro scatenata sui territori più bassi (e disabitati) dell'altra spon-da.

La contemplazione di vaste distese d'acqua (similmente alla contemplazione del cielo) di solito suscita nell'essere umano un senso di stuporosa meraviglia oltre che di serena pace.

Fra i tanti personaggi, raccontati nei versi, erano probabilmente queste le emozioni più diffuse, assimilabili in alcuni casi a una sorta di suggestione religiosa e poetica suscitata dalla visione e dalla quotidiana frequentazione dell'ambiente fluviale. Ne derivava un sentimento di sincera devozione pagana, radicato nel cuore di moltissimi di loro, cui il *dio Tanaro* pareva voler corrispondere con l'elargizione di un'abbondante quantità di doni in grado di rappresentare una reale e costante opportunità di reperimento di cibo gratuito, oltre che di svago e divertimento, e perché no, anche di arricchimento spirituale. Emozioni e sentimenti pienamente condivisi dal poeta-artista, come testimonia la sua numerosa produzione di disegni dedica-

² *Ra raveza*, r988.

³ *Ra cornamusa an Tani*, r1041.

⁴ *Er Biscon*, r980.

ti al fiume o la sterminata quantità di strofe riferite al *Tani* e alla magica bellezza del suo mondo, presenti nell'opera:

*Cantanda 'r cucu l'izra viarda è pen-na
nas er spingùari, smèins 'd madama len-na
'mzó fisè l'ombra 'd j'urm e dl'arbra bianca
truvèj l'è cme rubèj e fèra franca.
Tani servà t'anvida per limasi
vua d'uai gambà da nita, bati u s-ciasi
't fai scapè l'an-nia a cuv, cou ni 'nt ra riva
se 'r piùav ra carpa rej, l'ursgnùta taziva.
Ra piùava zmùaja u tèimp der j'uri van-ni
vian zì l'amni, pasà, spiagi luntan-ni*

(Cantando il cuculo il bosco verde è pieno/ nascono le spugnole, semenza di madama luna/ bisogna fissare l'ombra degli olmi e dell'albera bianca/ trovarli è come rubarli e farla franca./ Tanaro selvaggio ti invita per lumache/ servono due gambali da mota (fanghiglia) per battere nel folto/ fai scappare l'anatra che cova, col nido sulla riva/ se piove la carpa ride, l'usignolo taceva./ La pioggia ammolta il tempo delle ore vane/ vengono giù l'avvenire, il passato, spiagge lontane)⁵.

Pesci, doni del dio Tanaro

Non erano però solo i funghi o le lumache, sui quali avremo ancora modo di soffermarci, le sole offerte di sostentamento alternativo reperibili lungo le rive del fiume.

Era soprattutto la pesca, praticata secondo le tecniche più svariate, la prima fonte di cibo gratuito cui poteva attingere gran parte della popolazione paesana.

Seduti sulle sponde ad armeggiare con canne e reti, o navigando su burchielli costruiti secondo una antica sapienza artigianale, un foltissimo stuolo di personaggi raccontati nei versi approfittava della risorsa ittica offerta dal Tanaro, praticando diverse modalità di cattura, dalla pesca con le mani o con le normali lenze, alle tradizionali reti quadre sollevate con una lunga pertica, non disdegnando l'utilizzo di mezzi illegali come il tramaglio, il bertuello o la guada. Per alcuni di loro come Gianu del Queru, il becchino del paese, la pesca rappresentava sovente l'unica fonte primaria di sostentamento, visti i pochi soldi ricavati dalla professione svolta nel cimitero. L'ambiente del fiume, oltre a procurargli il cibo, contribuiva a rivalutare l'immagine trasfigurandolo in una sorta di Caronte dantesco al remo della sua barca:

*Gianu 'r burcia 'd matein o 'nvèr ra sira
mur registrà a ra len-na 'nt l'ura schira
tèindi 'r j'aniùari, 'r bartavial, viv 'd pesca
ligna der rivi, vein, mai l'èua fresca.
Na mùar trop pòic, fè u strau, cul simitiari
pia scus, braji anvartiaji, n'è pi d'jari
pipa, patàn dau stòmì an sì, caplen-na
nèint da diznè 'mzó pschè zà ra mater-na.
Caronte cùacc dau su, cou rem munarca
l'avghivu nùai stidèint pusè ra barca
bras long, ra gnuta piatla, mur dra len-na
guai disturbèj ra rèi, chi ch'u s'avzen-na!*

(Gianu sul burchiello di mattina o verso sera/ viso registrato alla luna nell'ora scura/ stende le lenze, il bertuello, vive di pesca/ di legna delle rive, di vino, mai l'acqua fresca./ Ne muoiono troppo pochi a fare il becchino in quel cimitero/ piedi scalzi, braghe arrotolate, ce n'è più di ieri/ pipa, nudo dallo stomaco in su, cappellina/ con niente da desinare bisogna pescare già alla mattina./ Caronte cotto dal sole col remo monarca/ lo vedevamo noi studenti spingere la barca/ braccia lunghe, faccia piatta, muso della luna/ guai disturbargli la rete a chi s'avvicina!)⁶.

⁵ *Ra lavatrìz*, r660.

⁶ *U sabion dra Ròca*, r993.

Tra i pesci allora più diffusi in quelle acque ricordiamo la carpa, il cavedano, il barbo, la cheppia (questa mai citata nei versi, anche se comunissima nel Tanaro di allora), l'anguilla, l'alborella e il luccio.

Oltre le necessità alimentari, interveniva la passione sportiva, quel bisogno di misurarsi con la propria abilità e le proprie paure nell'ambiente stimolante ma anche insidioso delle sponde del fiume, a spingere i più giovani a praticare la pesca con le mani, per altro proibita dalle leggi a tutela del patrimonio ittico.

*Pasion, tira cme 'r dòn l'èua 'd Tani
e pschè cor man, pruibi, 'l favu ticc j'ani
d'istà 'r pes us radon-na suta 'r rivi
pua nèint scapè luntan, bugia 't l'avghivi.
Sta a l'ombra ancasse chil, Tani caud e bas
sjarca i fundon dra riva, ciapèl in spas
fanciòt prim di vent'ani j'àn pruvà ticc
tèsta sut èua o 'nsima, parèl au stricc.
Fugnè cou trèm suta i barbiz 'd na sepa
seinti i sfrizi dra fricc dòp l'èua cepa
tucà st'afè che 'r bugia, pian, sfiurèli
rivà a ra tèsta, 'r branchie, aferèli.*

(Passione, attira come le donne l'acqua di Tanaro/ pescare con le mani proibito, lo facevano tutto l'anno/ d'estate il pesce si raduna sotto le rive/ non può scappare lontano, se si muove lo vedevi./ Sta all'ombra anche lui, nel Tanaro caldo e basso/ cerca i fondali della riva, afferrarlo uno spasso/ ragazzi prima dei vent'anni ci avevano provato tutti/ testa sott'acqua o sotto, costringerlo allo stretto./ Frugare col tremito sotto le radici di un tronco/ sentire il brivido del freddo dopo l'acqua tiepida/ toccare 'sta cosa che si muove, sfiorarla piano/ arrivato alla testa, alle branchie, afferrarlo.)⁷.

Tra le prede più ricercate vi è la carpa (*cyprinus carpio*), pesce che a volte può raggiungere dimensioni notevoli e diventare perciò un ambito trofeo di cui vantarsi con gli amici, oltre che un cibo nutriente e appetitoso se cucinato con opportuni aromi tali da renderlo più saporito. Considerata l'attitudine di questo pesce a procurarsi la pastura sgrufolando sul fondo (sovente melmoso) del fiume, la sua carne poteva assumere un fastidioso gusto di fanghiglia (*la carpa la sa 'd nita*, la carpa sa di fanghiglia, si diceva di solito) per cui risultava opportuno spurgarle tenendole per qualche giorno ancora vive dentro un recipiente di acqua pulita.

Capitava a volte, passata la piena del Tanaro, di trovarne un gran numero intrappolate dentro buche o fossi dopo il ritiro delle acque, offrendo così anche ai non pescatori la gioia di prendere parte a una pesca miracolosa, un'evangelica moltiplicazione dei pesci da raccontare poi agli amici nelle consuete riunioni intorno al tavolo dell'osteria.

*In pes tirava l'auter du discuri
quintà i pes 'd Giacu, purtà cà cui 'd Fiuri
cui 'd Tamanari, 'd Tani ch'u surtiva
i camp 'd Richein là-bas, gran aut, j'ampiva.
Tucà fè 'n fòs da scariè u lai, calanda
pòca pendèinsa l'è 'rmaz pein zguranda
er carpi chi balavu ra mazurca
cui rivà a tèimp gujivu, con ra furca.
Er fòs, i surc, pìa scus ant cula nita
pesca miracu ma fadeia mita.*

(Un pesce attirava l'altro nel discorso/ raccontati i pesci di Giacomo, portati a casa quelli di Fiore/ quelli di Tamanari, di Tanaro che straripava/ i campi di Richein, laggiù, col grano alto li riempiva./ Tocca fare un fosso per svuotare il sommerso, calando/ con poca pendenza e rimasto pieno scaricandosi/ le carpe che ballavano la mazurca/ quelli arrivati a tempo le raccoglievano con la forca./ Il fosso, i solchi, piedi scalzi in quella fanghiglia, pesca miracolosa ma fatica muta)⁸.

⁷ *Er fundon der Castia 'd Favagrosa*, r992.

⁸ *Ra carpa*, r904.

Che il dio Tanaro fosse stato prodigo di doni per i suoi assidui frequentatori (verrebbe da dire officianti o adoratori) lo si evince dai prossimi versi, dove le opportunità di cibo offerto (e di svago) si alternavano e si differenziavano nonostante l'accidentale inconveniente di perderne qualcuno. Dopo la cattura di una grossa carpa, poteva succedere di sbagliare la mira sparando a una lepre, ma il fiume era subito pronto ad attenuare la delusione della mancata preda elargendo un premio di consolazione consistente nell'insperata raccolta di una gran quantità di gustosi funghi:

*Na carpa gròsa 'csé, diva quancc chilu
in finimond cul èua, saut da bilu
ciapaia cor pusau, durèst cme 't favi?
Prim ch' r'armanisa au sicc, cui cit 't mulavi.
Ma n' à ciapà der j'autri, du 'nt in culp sul
D'invèr, pusunè 'n Tani, naz rus cme i pul
chili, Fiuràn, Bastiàn, 't ra zà quintaia
Fiuràn zbaglià ra liaver da giacaia.
R'è andacia bèin listesa cula giurnà
vist dar burcia 'r j'urgeti, na zbarunà
ch'is son stufà fin 'd gùaji, carià 'r burcia
chi n'àn ampì du quèrti, fèj si, 'mni 'ndria.*

(Una carpa grossa così, dicevano di quanti chili/ un finimondo quell'acqua, salti spettacolari/ presa con la guada, se no come facevi?/ Prima che rimanessero all'asciutto quelli piccoli li mol-lavi./ Ma ne ha prese altre, due in un sol colpo/ d'inverno a scandagliare Tanaro, naso rosso come un pollo/ lui, Fiore, Bastiano, te l'ha già contata/ Fiore sbaglia la lepre ferma accucciata./ È andata bene lo stesso quel giorno/ viste dal burchiello le orecchiette, un'infinità/ che si son fin stufati di raccogliere, caricata la barca/ che ne hanno riempiti due fagotti, fatti su, tornati indie-tro.)⁹.

Non era solo l'avidità o l'esigenza di procurarsi cibo a spingere uomini come quelli raccontati nei versi che seguono a praticare forme di pesca proibite, come la pesca con il fanale. Nasceva invece dal bisogno di evadere da una quotidianità fatta di estenuanti fatiche consumate nel lavoro dei campi il desiderio di uscire nelle notti senza luna a navigare sul fiume, magari con un fanale da bicicletta montato sulla prua del burchiello per poi fermarsi sui bassi fondali e avvicinarsi ai pesci attratti dall'improvviso brillare di un'inconsueta sorgente lumino-sa:

*Cul siri t'at sentivi pì ripuzà
Florindo 'l spsigava, tizdùai spuzà
'mniva 'nt ra curt: «'Csé 't dizi, vùat ch'a prùavu?»
«Ma sé!» snè zgagià, pòc tèimp, 'mzó ch'is mùavu.
Piè u santia dra Fonda, dl'izròt, ra riva
durèst j'è u sabion ch' l'è bianc, schir s'avghiva
rivà là 'n poncia 'd Bèrb t'al traversavi
ravezi e sabji 'd Tani bas, 't cmensavi.
Andanda si contr'èua 't puntavi u cèr
cauda, masim dau znugg, vighi flisè 'r fèr
'r quaiaster fila veia ma 'r barb sta fèrm
puzà 'ns er fond 's vig bugè i barbìz, dùai vèrm.*

(Quelle sere dove ti sentivi più riposato/ Florindo lo incistava, entrambi sposati/ veniva nel cortile: «Che dici, vuoi che proviamo?») «Ma sì!» cenare svelti, poco tempo, bisogna muoversi./ Prendere il sentiero della Fonda, del boschetto, la riva/ se no c'è il sabbione che è bianco, al buio si vedeva/ arrivati in punta a Belbo lo attraversavi/ ravegge e sabbie di Tanaro basso, cominciavi./ Andando controcorrente puntavi il fanale, acqua calda al massimo alle ginocchia, vedere infilzare il ferro/ il cavedano fila via ma il barbo sta fermo/ posato sul fondo vedi muovere i baffi, due vermi.)¹⁰.

⁹ *R carpa 'd Pietru*, r906.

¹⁰ *Ra pesca cor fanàl*, r973.

L'emozione di una notte sul fiume, stimolata dalla visione di sponde buie, dallo sciaguattare del remo in tiepide acque scure, o dall'apparizione di fantasmi biancheggianti disegnati dai sabbioni chiari delle rive, creava nell'animo di quegli uomini suggestioni ed emozioni cui non era facile restare indifferenti. Anche perché l'evento prodigioso a volte poteva sorprenderli come un'inattesa grazia concessa dal *dio Tanaro*, manifestata attraverso la comparsa miracolosa di un branco di anguille intente a giocare in una piccola lanca di acqua melmosa:

*Rivà 'nt in pòst na vòta na surprèiza
vist a balè 'r j'anguilli, na cuntèiza
bitaji au cèr sautavu, ùat ui n'ìara
't zbrinsavu l'èua adòs fina 'nt ra ciara.
In mòl 'd na spana d'èua, na gavan-na
N'àn ciapà du, dòp na bataja van-na
fini 'nt ra rèj puntija dra navuza
mèint ch'i scapavu, seing minit d'angusa.*

(Arrivati in un posto una volta una sorpresa/ visto ballare le anguille, una contesa/ messe al chiaro saltavano, ce n'erano otto/ ti spruzzavano l'acqua addosso fin sulla faccia./ Un fondale melmoso profondo una spanna, una lanca/ ne han prese due dopo una battaglia vana/ finite nella rete appuntita del barcone/ mentre scappavano, cinque minuti d'angoscia.)¹⁰.

Concludiamo questo breve excursus sulla ricerca di cibo spontaneo attraverso la pesca (il poeta tratta l'argomento in maniera molto più estesa) citando alcuni versi dove si evidenzia il senso di dipendenza ma anche di gratitudine manifestato dai suoi personaggi verso il fiume. «Tanaro elargisce doni, mentre la terra bisogna lavorarla» afferma infatti uno di loro.

*Ra banfa 'd Tani e 'r fond, anlùr s'avghiva
parloma 'd prim dra uèra Taviu diva
per cui ch'a divu er pes l'ìara 'n racòlt
fè 'r gran con nèinta 'd tèra, 'csé l'àn rizòlt.
Ra gèint catavu 'cc pes, bon da pitansa
pagavu mènu der marlis, sa scansa*

(L'odore del Tanaro e il fondo allora si vedeva/ parliamo di prima della guerra Ottavio diceva/ per quel che dicevamo il pesce era un raccolto/ come fare il grano senza la terra, così l'hanno risolto./ La gente comprava questi pesci buoni come pietanza/ costavano meno del merluzzo, si risparmiava)¹¹.

*Aqua coi pes, ch'i tiru i dezidiari
samnà dau su o da chi, smèins di mistiari
Nandu pensava manc, vùa sul ciapèji
Tani rigala, 'r tèri 'mzó laurèji.*

(Acqua coi pesci, che attirano i desideri/ seminati dal sole o da chi, semenza dei misteri/ Nando non ci pensava neppure, voleva solo prenderli/ Tanaro regala, le terre bisogna lavorarle.)¹².

Le stagioni della caccia

L'ambiente naturale esteso intorno al Tanaro, il bosco fluviale o *isra* tante volte cantato nei versi, offriva un tempo spazi vitali non solo alla fauna avicola, ma anche a una variegata quantità di altri animali selvatici (mammiferi, rettili, insetti) cui il poeta dedica almeno un titolo nello scorrere della sua sterminata narrazione, quasi a voler creare una sorta di 'bestiario' interno all'opera, affiancabile a un eventuale ipotetico 'erbario' componibile raccogliendo invece i titoli dedicati a erbe e piante.

Il consumo di carne dei suoi compaesani, come in generale quello di tutte le popolazioni contadine dell'epoca, risultava piuttosto scarso nonostante la presenza di animali allevati nei cortili e nelle stalle di quasi ogni famiglia (pollame, conigli, suini, bovini). La necessità di procurarsi denaro per far fronte ad altri bisogni primari induceva quella gente alla vendita delle

¹¹ *Discurs da invèrn*, r905.

¹² *Ra pesca cor man*, r982.

risorse derivate dall'allevamento domestico (compresi latte e uova) piuttosto che a una loro diretta fruizione.

Si comprende perciò come l'apporto calorico della carne potesse trovare alternative stimolanti ed economiche, oltre il pescato, nelle più gustose e ricche carni offerte dalla selvaggina.

Un folto gruppo di nuovi personaggi, i cacciatori, viene così ad affiancarsi a quello dei pescatori, tenendo comunque conto dell'appartenenza di molti di loro a entrambe le categorie. Né va dimenticata la collaborazione prestata dai cani all'attività venatoria, cui l'autore non manca di dedicare alcuni titoli in ossequio a un progetto poetico onnicomprensivo e totalizzante dichiarato in vari momenti del suo lunghissimo percorso compositivo.

La stagione della caccia iniziava a fine estate, terminati i grandi lavori agricoli dei mesi caldi, e si protraeva per tutto l'autunno e l'inverno, con differenti tipi di prede da privilegiare.

*Setèimber part ra quaja, rèsta 'r parniz
na caccia da fè coi can, nèint cul là siz
giro 'nt er stubji, 'r mèilji, mangiu 'r pabi
quancc vant da caciadùr tirà che 't j'abi.*

(A settembre parte la quaglia, rimane la pernice/ una caccia da fare col cane, non il segugio/ girano nelle stoppie, nelle melighe, mangiano il pabbio/ quante vanterie di cacciatori dopo aver loro sparato.)¹³.

Se la pernice poteva rappresentare un ghiotto obiettivo nel periodo della vendemmia, toccava alle anatre farla da padrone (e da vittime) nei mesi invernali. Il poeta elenca scrupolosamente le tre principali sottospecie, dedicando loro alcuni titoli come d'altronde fa per quasi tutte le razze di volatili presenti nella zona:

*Er cà dra Vila mèzi uardu 'n Tani
ui pasa u su e ra len-na quintè j'ani
da mars a utuber j'è i lavù 'n campagna
pùà 'r fiòchi quatu 'r tèri, ra frigg stagna.
R' è ra stagion der j'an-nji pre i caciadùr
rivu rumpendsi u tèimp, partu ai prim calùr
german, garganein, pulen-ni, trè rasi
marcu i sabion, er j'èui auti e basi.*

(Metà case della Villa guardano Tanaro/ ci passano il sole e la luna a raccontare gli anni/ da marzo a ottobre ci sono i lavori della campagna/ poi la neve copre le terre, il freddo ristagna./ È la stagione delle anatre per i cacciatori/ arrivano guastandosi il tempo, partono ai primi calori / germani, alzavole, gallinelle d'acqua, tre razze/marcano i sabbioni, le acque alte e basse.)¹⁴.

Neppure il solitario e delicato airone veniva risparmiato dalle mire dei cacciatori, diventando pure lui una preda da destinare poi all'imbalsamazione in virtù della sua bellezza. In alcuni casi, per i meno schizzinosi o più affamati, finiva col venir cucinato come una pietanza inusuale, e comunque appetibile:

*L'airon 'mniva ambalsmà quand ch'il masavu
ma que j'ìara dra gèint che plà 'l bufavu
diz ch'u sa 'd pes, l'udùr 'd freschìm dra nita
mangèli l'àn mangià, mangiu na pita.*

(L'airone veniva imbalsamato quando l'uccidevano/ ma qui c'era gente che se lo sbafava/dicono che sa di pesce, l'odore di frescume della fanghiglia/ mangiarlo lo hanno mangiato, mangiano una chioccia.)¹⁵.

Stessa sorte poteva capitare anche a uccelli più rari e più belli presenti nella zona, come l'upupa o galletto selvatico, il cui casuale utilizzo come alimento rappresentava pur sempre una forma di risparmio nel magro bilancio dell'economia domestica di tante famiglie:

¹³ *Er parniz*, r599.

¹⁴ *Ra caccia 'r j'an-nji 'd Carlon*, r506.

¹⁵ *L'airon*, r605.

*Mangiavu 'r galet servà cà 'd Plicon
l'uzia pi bèl ch'u j'ïara ant l'anviron
bon rusti e camudà, con er patati
scansa 'r marlis, l'arèing, cullà che 't cati.*

(Mangiavano l'upupa a casa del Plicon/ l'uccello più bello che c'era nei dintorni/ buono arrostito o in umido, con le patate/ risparmiavi il merluzzo, l'aringa, quello che compri.)¹⁶.

Era però la lepre, presente nelle campagne e lungo le sponde del Tanaro a cui si avvicinava per abbeverarsi, la preda più ambita da tutti i cacciatori. Oltre a fornire spunti per interminabili narrazioni a chi vegliava nelle stalle durante le notti invernali, o fornire argomenti per accese discussioni seduti intorno ai tavoli della SOMS, le carni di questa prelibata selvaggina potevano a pieno diritto comparire tra i piatti più desiderati da quegli uomini, insieme agli agnolotti o ai salamini di vacca di tante scorpacciate o *ribòte* organizzate per onorare l'amicizia tra compaesani, e anche per esorcizzare in qualche modo la minaccia della fame, pur sempre latente e legata all'andamento dei raccolti secondo l'evolversi delle stagioni.

Giuzèp 'd Mimi, uno dei tanti cacciatori raccontati nei versi, viveva momenti di emozionante tensione nell'attesa di veder comparire la preda. L'attività venatoria di simili personaggi, crudele come tutte le cacce, trovava una qualche giustificazione nel successivo utilizzo alimentare cui era destinata la selvaggina ammazzata. Diversa la situazione odierna, dove si spara per il semplice gusto di colpire e uccidere l'animale, senza alcuna reale necessità di impieghi commestibili per il carniere raccolto:

*S' 't vùai sèinti 'r guist dra liaver 'mzó masèra
zà 'n pò ch'un à vist ien-na, vù zgatèra
santia d'l'zròt và a Bèrb, da ra rizèrva
atèint fè cuc malfacc, fini 'n cunsèrva.
Miaj piè 'r burcia, 'ndè si aulong ar rivi
dadlà 's pùà nèint tirèj? dadsà 't pudivi
gambà, zachia, s-ciòp ant u sac, rem e rèj
permès dra caccia e pesca con cul dra sèj.*

(Se vuoi sentire il gusto della lepre bisogna ammazzarla/ già un po' che ne ha vista una, vuole scovarla/ sentiero dell'izrot va a Belbo, dalla riserva/ attento a combinare qualche malefatto, finire in galera./ Meglio prendere il burchiello, andare lungo le rive/ di là non si può tirare? Di qua potevi/ gambali, giaccone, fucile nel sacco, remo e reti/ permesso di caccia e pesca con quello della sete.)¹⁷

Tocca ancora a *Giuzèp 'd Mimi* renderci partecipi dell'emozione di quelle cacce. Lo spirito d'avventura mescolato a reminiscenze ataviche fluite nel sangue di questi uomini attraverso lo scorrere delle generazioni, li spingeva a trovare momenti di evasioni in un primordiale rapporto con l'ambiente naturale, interpretabile anche come il già citato e forse inconsapevole bisogno di spiritualità e poesia:

*Racià contra ra riva cor burcia 'vzein
sensòs atùr e adòs, poncc fin l'ambulein
't stai fèrm, l'ùagg fis, d'urigia, Tani andava
'r Biscon distant vent miater chil uaciava.
Vig a spuntè ra tèsta cor j'urgiasi
'n bestion 'd seinc chilu, 'd fianc, puntè t'at piasi
in culp r' à fulminaja, stèiza an tèra
zleja 'r burcia zgagià curi là pièra.*

(Rannicchiato contro la riva col burchiello vicino/ zanzare intorno e addosso, punto perfino l'ombelico/ stai fermo, l'occhio fisso, all'ascolto, Tanaro andava/ col Biscon lontano venti metri lui aspettava./ Vede spuntare la testa con le grosse orecchie/ una bestia di cinque chili, di fianco, ti piazzil/ un colpo l'ha fulminata, stesa a terra/ slegato il burchiello alla svelta, corso là a prenderla.)¹⁷.

¹⁶ 'R galet servà 'd Medeu Ten-a-mèint, r622.

¹⁷ Ra liaver 'd Giuzèp 'd Mimi, r702.

Più prosaico anche se efficace, e certamente più pertinente al nostro discorso sul cibo spontaneo, il riferimento a un'immaginaria scorpacciata di carne di lepre pronunciato da *Bastiàn* durante una battuta di caccia e pesca lungo il fiume invernale:

*Son mèiz ch'ui gira 'r j'an-nji, pusau e s-ciòp
der vòti fin ra liaver ch'ra va ar galòp
Bastiàn ra vig a giac, contra ra riva
«Vig zà 'r siguli frizi» ripetiva.*

(Son mesi che girano le anatre, guada e fucile/ a volte perfino la lepre che va al galoppo/ Bastiano la vede accucciata contro la riva/ «Vedo già friggere le cipolle» ripeteva.)¹⁸.

Forme di caccia meno cruenta, ma altrettanto crudeli come quelle praticate con le armi da fuoco, coinvolgevano anche personaggi non propriamente cacciatori, ma pronti a servirsi di reti, fionde e altri espedienti per catturare e uccidere piccoli volatili, da trasformare poi nell'ingrediente principale di uno dei più tradizionali piatti della cucina contadina.

Polenta e uccelletti, o *polenta e osei* secondo la dicitura veneta con cui tale portata è diventata famosa, poteva rappresentare una piacevole variante al consueto e magro menù invernale, come si legge nei versi de *I pasaròt* (I passerotti), o *'l bùagg di stur* (I buchi degli storni):

*Mangiavu, camudà con ra pulèinta
'n piat d' anvidè j'amiz Medèu queinta
u rizòt coi pria e i cùar der pasaròt?
In prufim da puncè u naz, lapè 'r cupòt.*

(Li mangiavano in umido con la polenta/ un piatto da invitare gli amici Medeo racconta/ il risotto coi fegatini e il cuore dei passerotti?/ Un profumo da intingere il naso e leccare il piatto.)¹⁹.

*J'uzia 'n racòlt cme in auter, dra bigina
rusti, bèj camudà, aut che frizina
«poenta ozeeti!», fèsta gròsa
nèint ien a taura con er man an scòsa.*

(Gli uccelli un raccolto come un altro, per la fame/ arrostiti, o in umido, altro che frittura/ «polenta e uccelletti» festa grossa/ nessuno a tavola con le mani in grembo.)²⁰.

Surrogati della carne: funghi e lumache

Le suggestioni mitiche ispirate dalle quotidiane peregrinazioni attraverso i sentieri del microuniverso fluviale si irradiavano pure sul territorio confinante lungo le sue rive, tanto da far apparire sorprendenti o magici fenomeni naturali come la nascita dei funghi. Che il fungo, in questo caso il normale prataiolo, assumesse il valore di una *carne vegetale* prelibata e ricercata lo raccontano i versi che seguono, dove il poeta non solo spiega le modalità di raccolta o le ricette con cui venivano cucinati, ma descrive anche l'emozione e la gioia all'idea di accingersi a gustarli:

*Turluri turluri
sauta fùara da 'nt u nì.
Superstision, chisà da 'nuà ch' r'amniva
'd mi 'msia, nasi 'r Castlàs, l'è chil ch'ul diva
divu che i turluri sul 'd nùacc nasivu
doncni ra len-na o 'r streji 'l san ch'j' amnivu.
Tucava ammascarèsi pèr truvèjji
alvè bunura, 'r prim lé-'n-mèz sirchèjji
pulèinta e turluri r'è na paciada
mustarda briza u stòmi, stuf 'd panada.*

¹⁸ 'R pusau 'd Pietru 'd Tamanari, r514.

¹⁹ *I pasaròt*, r596.

²⁰ *I bùagg di stur*, r836.

*Tu mari ai camudava a l'arburèinta
ciapilà fein sigula e al trà drèinta
na guta d'uari e 'n tòc 'd bitiar j'aurivu
sul a tujrè 'r cupòt zà 'r cùar l'ampivu.
Ancur pì bon rustì, crucant 'd faren-na
in guist da pèrdi 'r bavi, prià 'd galen-na
'd pulèinta cauda cùacia da ra braza
prufim che 't sèinti pì, l'aptit ch'u naza.*

(«Turlurì, turlurì salta fuori dal tuo nido»./ Superstizione, chissà da dove veniva/ di mio nonno, nato a Castellazzo, è lui che lo diceva/ diceva che i prataioli solo di notte nascevano/ perciò la luna o le streghe sapevano che venivano./ Ti toccava mascherarti per trovarli/ alzarsi presto, per primi là in mezzo a cercarli/ polenta e prataioli è una scorpacciata/ la mostarda brucia lo stomaco, stufi di *panada* (brodo col pane)./ Tua madre li cucinava col prezzemolo/ tritati fini cipolla e aglio messi dentro/ richiedevano una goccia d'olio e un pezzo di burro/ solo a rigirarli nel piatto il cuore si riempiva./ Ancora più buoni arrostiti, croccanti di farina/ un gusto da perdere le bave, fegato di gallina/ di polenta calda cotta nella brace/ profumo che non senti più, l'appetito lo annusa.)²¹.

Se poi eventi tragici come la guerra potevano spingere gli uomini non solo al piacere, ma al bisogno impellente di procacciarsi prodotti commestibili, era sempre Madre Natura, grazie all'intercessione del *dio Tani*, a stupire con miracoli di generosità, come nel caso di un povero sfollato impegnato con un amico nell'incetta di qualunque tipo di cibo spontaneo. Dopo aver raccolto una discreta quantità di funghi di gaggia, i due si trovarono casualmente di fronte a un vecchio tronco ricoperto di piopparelle (*pholiota aegerita*), una specie più pregiata, squisita come pietanza, ma ottima soprattutto come merce vendibile e trasformabile in denaro:

*'Na sepa vègia quèrta, tit funzùari
maron, ra. gamba longa, quancc 't na vùari
tràcc veia i giald 'd gazeja per piè culi
'mni cà carìa, bagnà, cuntèint 'me ciuli.*

(Un vecchio ceppo tutto ricoperto di piopparelle/ marroni, col gambo lungo, quanti ne vuoi/ buttati i gialli di gaggia per prendere quelli/ tornati a casa carichi, bagnati, contenti come burloni)²².

La gioia provata dai due cercatori è emblematica di un sentimento diffuso e condiviso fra chi in vario modo svolgeva una ricognizione quotidiana nel territorio intorno al paese. Dopo la condanna alle fatiche dei campi o del pendolarismo nelle fabbriche cittadine, subita quasi come castigo biblico dalla maggioranza degli abitanti del piccolo borgo, rimaneva pur sempre il premio del possibile ritorno a un piccolo eden rappresentato dalla selva fluviale, l'*isra*, e dalla campagna circostante, entro cui fruire dei momenti di svago e riposo come in una amnistia temporanea da quel peccato originale che li costringeva al lavoro. Scontata la pena quotidiana del *travaj* (lavoro, inteso come travaglio), gli uomini potevano ritempersi e ritrovare un loro personale senso di libertà e spensieratezza infantile in attività divertenti come la pesca, la caccia o le varie ricerche di prodotti commestibili gratuiti. Per muoversi sicuri e ottenere dei risultati occorreva tuttavia possedere una precisa conoscenza dell'ambiente naturale e dei fenomeni ad esso legati, dovuti al variare delle condizioni atmosferiche ma anche alle fasi della luna:

*Su caud e vèinter fres-c l'è primavèira
muntagni bianchi e niuri, l'ombra nèira
avrì, dai quendz' anan, sòrtu 'r limasi
spingùari nèiri, bianchi, 'r j'auter rasi.
Trèi di 'd calùr cme 'ncua dizu ch 'ij trùavu
Giuan er Fonz, Rènsu u Long, giranda ij scùavu
van per vertiz, dèincc 'd can, ròbi ch'is pèrdù
ra bici, dùai gambà, se 'r piùav s'ammèrdu.*

²¹ 'R capè da turlurì, r731.

²² 'R funzùari ('d uèra) 'd Pipu, r719.

(Sole caldo e vento fresco è primavera/ montagne bianche e nuvole, l'ombra nera/ aprile, dal quindici in avanti escono le lumache/ spugnole nere, bianche, di tutte le razze./ Tre giorni di calore come oggi dicono che le trovano/ Giovanni il Fungo, Renzo il Lungo, girando le scovano/ vanno a raccogliere luppolo, tarassaco, cose che si perdono/ con la bici, due gambali, se piove si infangano)²³.

Proprio a un peggioramento delle condizioni meteorologiche seguito poi da schiarite e giornate di bel tempo era legata una delle raccolte di cibo spontaneo più facile, accessibile anche ai bambini in quanto praticabile a pochi passi da casa, lungo i fossi del paese. Andare in cerca di lumache frugando tra l'erba o la sterpaglia ancora fradicia di pioggia presentava qualche inconveniente come bagnarsi o inzaccherarsi di fango, ma il risultato di solito ripagava i piccoli disagi sopportati:

*Per gùaji der limasi 'mzó bagnèsi
maznà soma andacc ticc, piazì e interèsi
co 'n zachìa gram adòs, capè 'd tu pari
bativu i fòs andè e au l'incuntrari.*

(Per raccogliere le lumache bisogna bagnarsi/ da bambini ci siamo andati tutti, per piacere o interesse/ con una vecchia giacca e il cappello di tuo padre/ battevamo i fossi all'andata e al ritorno)²⁴.

Per i compaesani del poeta l'utilizzo alimentare di questi molluschi rappresentava non solo una ghiotta variante ai menù consueti, ma anche un'ulteriore opportunità di risparmio promossa da quel grande supermercato, gratuito e aperto a tutti, gestito da Madre Natura nei boschi lungo le rive del Tanaro o nella campagna circostante. Inoltre consentiva di aggiungere un piccolo contributo all'apporto calorico della carne nei loro magri menù composti essenzialmente da prodotti di origine vegetale.

*Cul tèimp l'ìara 'n mangè, cme pschè, 't cambiavi
cme 'ndè per turluri, 'r butiè 't scansavi
stuf ticc i dì frità, marlis, ra bagna
t'avi ra s-cima 'n buca cme na cagna.*

(A quei tempi era un cibo, come il pescato, variavi/ come andare per funghi, ti risparmiavi il bottegaio/ stufi tutti i giorni di frittata, merluzzo, la bagna/ avevi la schiuma alla bocca come una cagna)²⁵.

Oltre ad offrire momenti di divertimento ai più piccoli, la raccolta delle lumache consentiva di preparare poi pietanze da alcuni ritenute repellenti ma da altri raffinate e squisite, tanto da venir utilizzate ancor oggi in alcune ricette dell'alta cucina (les escargots de la cuisine française).

Che i poveri molluschi venissero di solito cucinati vivi può forse far inorridire le persone più sensibili, allo stesso modo di altre pratiche crudeli come l'uccisione del maiale messe in atto da sempre nel mondo contadino. A tal proposito non si dimentichi come la gran parte delle carni acquistabili oggi nei supermercati vengano abitualmente prodotte con modalità di allevamento equiparabili alle più spietate efferatezze perpetrate nei lager nazisti.

*Mangèj 'mzó fèj spirghè drèinta na tòla
cuzeinda sòrt ra s-cima, bianca, còla
rancà con ra furslen-na fùar dra zgrùaja
taja 'r panson e tratji cme 't n'ài vùaja.
Pruntà u strafricc cà 'd Miaia cor patati
camòdu ar viard, cunsèrva, 'r tauri 't quati
anfarinèj rustivu 'nt l'ùari 'd smèinsi spirà
anca is, anlùr, pì bon 'd cul 't pèinsi.*

²³ *Er springùari*, r638.

²⁴ *Er limasi*, r637.

²⁵ *Ibidem*.

*'T n'ài pòchi t'ài mangiavi zur ra braza
piasèj cor mòli, creju, fan ra raza
in splision 'd sà son bon-ni da ribòta
dòp smèinsi, con j'amiz, bèivi na vòta.*

(Per mangiarle bisogna farle spurgare in una latta/ cuocendo esce una schiuma bianca, colla/ estratte con la forchetta fuori dal guscio/ taglia il pancione e cucinale come vuoi./ Preparato il soffritto con le patate a casa di Miaia/ le cucinano al verde, con la conserva, copri le tavole/ infarinare le arrostivano nell'olio di semi/ spurgato anche quello, allora, più buono di quel che pensi./ Se ne avevi poche le mangiavi cotte alla brace/ piazzarle con le molle gridano, fanno la razza/ un pizzico di sale e sono buone da bisboccia/ dopo le semine, con gli amici, per bere una volta)²⁶.

Erbe commestibili raccolte dalle donne

Se a quel tempo le donne erano di fatto escluse da pratiche sportive come caccia e pesca, ben diverso risultava invece il loro ruolo in una delle più diffuse ricerche di cibo spontaneo, quella delle erbe e delle piante commestibili. L'immagine di contadine ritratte mentre camminano reggendo in testa un grosso fagotto pieno di fienagione con cui nutrire gli animali da cortile sono tipiche di tutta la pittura dedicata al mondo rurale. Il taglio degli steli impugnando una piccola falce costringeva le donne ad abbassarsi e a inginocchiarsi come in un rapporto intimo con la terra, quasi a voler cercare un riscontro speculare della loro essenza di madri. Questa osservazione a distanza ravvicinata del suolo (oggi si direbbe ad alta risoluzione) le portava ad acquisire conoscenze dettagliate di un piccolo mondo vegetale in grado di offrire prodotti per impieghi alimentari o officinali, secondo una sapienza orale tramandata con lo scorrere delle generazioni. Capitava perciò sovente che, oltre il tradizionale fascio d'erba per i conigli, le donne rientrassero dalle loro escursioni nei campi portando a casa anche altre erbe (o radici o arbusti) con cui preparare minestre, insalate e frittate rese più appetitose grazie a quegli ingredienti aggiuntivi.

*Lavù da dòna gùaji der duneti
zbasè ra schèina, mà fina 'r nuzeti
facc ra brasà purtavu 'ns ra cabiana
avri 'cc papaver rus zà larg na spana.*

(Lavori da donna raccogliere gli steli di papavero/nell'abbassare la schiena male fino alle vertebre/ fatto il fascio lo portavano sul bordo del campo/ ad aprile quei papaveri rossi già larghi una spanna)²⁷.

Il papavero, chiamato popolarmente *donnetta* per via dei petali ripiegabili alla maniera di una gonna femminile, era una tra le erbe spontanee più appetibili. Oltre ad utilizzare le foglie commestibili della parte bassa dello stelo per preparare frittate o insalate, la sua raccolta serviva a liberare i campi di grano dalla sua presenza infestante e dannosa per una buona crescita delle spighe:

*Facc buji e schisà bèin fèj ansarata
'd na scusarà ui vian mèza pignata
o criu fè di subric, 'mzògna ampastèj
miaj ra frità, j'ùav, carn e ciapilèj.
Spuntavu 'mni 'r ruzà dra primavèira au
zbat du su, i gran 't puai nèint lasèira fan
cul papaver rus ch'u suvran-na i spi 'r
gran peja 'r marein, vian nèi, madira pi.*

(Bollite e schiacciate bene farle in insalata/ da una grembialata ne esce mezza pentola/ o crude per farne frittini bisogna impastarle/ meglio in frittata, uova, carne, e tritarle./ Spuntavano quando venivano le rugiade di primavera/ col sole caldo nel grano non puoi lasciarle/ fanno quel pa-

²⁶ *Ibidem.*

²⁷ *Er duneti*, r751.

pavero rosso che sovrasta le spighe/ il grano prende il vento marino, diventa nero, non matura)²⁸.

Pianta che predilige i terreni sciolti, il tarassaco (chiamato *dente di cane* nelle campagne alessandrine) veniva raccolto in primavera dai compaesani del poeta preferibilmente nei campi inondata in precedenza dalle piene del Tanaro. Le sue foglie, ottime per preparare appetitose insalate, si potevano consumare sia cotte che crude, unendo alla gradevolezza del gusto benefici effetti depurativi. Condito con le uova sode, era uno dei piatti tipici servito durante la tradizionale scampagnata di Pasquetta. Nella chiusa dei versi che seguono, viene sottolineata anche la spiritualità legata alla degustazione di certi cibi dove appare evidente il sentimento di devozione pagana verso un mondo naturale (ma anche umano) ormai definitivamente scomparso

*Tani sòrt 'd primavèira e d'artirada
beta 'r quèrcc 'd nita a l'izra, na spianada
l'èrba turna spuntè, que e là i dèincc 'd can
tèra sabiuza, strandji cresu pì aiman.
Bianc cme ra fiòca, tener cme ra giasa
mangiavu con l'ùav dir, n'ansaratasa
rinfrescu u sang, ra buiàla 'mnì rifalda
prima ch'i metu 'r but dra so fiù gialda.
Son bon tant criu cme cùacc ra primavèira
ra vùaja d'èrba sòrt quazi spieghèira
't la divu u su, 'r ruzà, j'uzia, er pianti
vùaja 'd brasè cul mond 'uà t'at ancanti.*

(Tanaro straripa in primavera e in autunno/ mette un coperchio di fanghiglia al bosco, una spianata/ l'erba torna a spuntare, qua e là il tarassaco/ terra sabbiosa, sotterrandolo, cresce più tenero./ Bianco come la neve, tenero come il ghiaccio/ lo mangiavano con l'uovo sodo, un'insalatona/rinfrescano il sangue, la flora intestinale si rigenera/ prima che mettano il bocciolo del loro fiore giallo./ Son buoni crudi e cotti, la primavera/ la voglia di erba viene quasi per spiegarla/ te lo dicevano il sole, la rugiada, gli uccelli, le piante/ voglia di abbracciare quel mondo dove ti incanti)²⁹.

Toccava principalmente alle donne, come si è detto, la parte di officianti o sacerdotesse di questa religione naturale. La tradizionale divisioni dei ruoli tra maschi e femmine nel mondo rurale lasciava a loro il compito di gestire questo tipo di cultura con sbocchi di pratica applicazione in ambiti di loro competenza come la cucina, la medicina e la cura del corpo in genere. In altre epoche simili approfondite conoscenze potevano risultare dannose ad alcune detentrici di un tale sapere, facendole apparire complici o partecipi di aberranti tresche diaboliche (con le terribili conseguenze che sappiamo). Il nostro poeta invece, sempre solidale e cavalleresco verso il gentil sesso, ne dà una definizione di segno completamente opposto, arrivando a citarle con l'aggettivo di Sante, come nel caso di questa sua compaesana, *Rita 'd Giuaninein*, raccontata nei versi che seguono:

*Cui dònì ancur 'd na vòta: «Sàinti» dizu
ra lèingua bat di ton cme 'r fèr dl'inchizu
«pulàinta e cunsaviala», piaz quintèra
porta 'r nutisji an gir, 'mzò salitèra.
'R j'èrbi ch'ui vian lé-'n-mèz cugnesti titi?
Cugnesi na cugnés, der bèli e briti
culi che 't mangi e culi da midzen-na
pòst e stagion, cresija a na casen-na.
At mustra ch' r'à guji dra cunsaviala
camòdra cme u spinàs ant ra padiala
fa mangè 'n mòrt pucè con dra pulèinta
prufim e guist, ra fim ch'ui sòrt da 'ndrèinta.*

²⁸ *Ibidem*.

²⁹ *I dèincc 'd can d'Alda*, r749.

(Quelle donne ancora d'una volta «Sante» le dicevano/ La lingua batte toni come il ferro dell'incudine/ «polenta e consolida» piace raccontarla/ porta le notizie in giro, bisogna salutarla./ Le erbe che crescono là in mezzo le conosci tutte?/ Conoscerle ne conosce, di belle e brutte/ quelle che mangi e quelle per medicina/ luoghi e stagioni, è cresciuta a una cascina./Ti fa vedere che ha raccolto della consolida/ cuocila come gli spinaci nella padella/ fa mangiare un morto a inzupparla nella polenta/ profumo e gusto il fumo che esce da dentro.)³⁰.

Che si trattasse di un'autentica approfondita cultura lo testimoniano le tante correlazioni tuttora esistenti tra la moderna farmacia e quella esercitata un tempo con l'impiego delle piante officinali. A riprova della persistente diffusione di simili tipi di cure tradizionali basterebbe visitare il luogo in cui riceve qualcuno dei settimanali ancora presenti nelle nostre campagne per constatare l'alto numero di persone che ancora confidano in queste forme di sperata panacea. La diffusione dei fitofarmaci o dell'omeopatia ne rappresentano un'ulteriore conferma, così come l'alto numero di libri disponibili nelle librerie su tali specifici argomenti.

*Cugnesi tit er j'èrbi l'è ampusibi
ma i vègg di vègg na savu pì che i libi
culi che 't mangi e culi da midzen-na
dutùr e farmacista su e len-na.
Pì tant sièinsa da dònì, l'òm u smèina
cugnés culi anfestant, gramigna e avèina
ra dònà fa 'cc decùat ch' it rinfrescavu
parèinta 'd sang der len-ni ra cianciavu.*

(Conoscere tutte le erbe è impossibile/ ma gli antenati ne sapevano più dei libri/ quelle che mangi e quelle da medicina/ medico e farmacista il sole e la luna./ Più scienza da donne, l'uomo semina/ conosce quelle infestanti, gramigna e avena/ la donna fa questi decotti che ti rinfrescavano/ parente di sangue delle lune la discutevano)³¹.

Prima di concludere la trattazione sul cibo gratuito offerto da Madre Natura è doveroso rivolgere un breve accenno alle bacche e ai frutti spontanei, che pur non rappresentando una vera e propria alternativa alimentare nella dieta dei personaggi raccontati nei versi, rivestivano una funzione palliativa di dolcime, soprattutto riguardo ai gusti dei più piccoli. Se nei cespugli lungo i fossi o nei terreni lasciati a gerbido era facile trovare roveti pieni di succose more, altrettanto facile diventava raccoglierne di ancora più dolci sui rami dei gelsi, presenti in lunghe file nelle campagne a seguito della diffusione della bachicoltura avvenuta nella seconda metà dell'ottocento.

*Er mòri di muron cugnesiu ancora?
Pistavu i gran a suta tèimp d'anlura
surtivu 'r j'uri caudi andè per mòri
mòri 'd muron, madiri, t'at ristòri.
J'è i muron con er frit bianc e cujlà nèi frit
da maznà e da zeingher, piè cui pi bèj
'mniva fin mà ra pansa, pì tant i bianc
tròp dus, bitavu nàuzia mangèn da franc.*

(Le more dei gelsi le conosci ancora? Ci pestavano i grani sotto ai tempi d'allora/ si usciva nelle ore calde per andare per more/ more di gelso, mature ti ristori./ Ci sono gelsi con frutti bianchi e altri neri/ frutti per bambini e zingari, a prendere i più belli/ veniva fin mal di pancia, di più coi bianchi/ troppo dolci, mettevano la nausea a mangiarne esagerati)³².

In primavera i più piccoli potevano approfittare di un altro dolcetto cercando i teneri rametti della dulcamara (*solanum dulcamara* o morella rampicante), una pianta arbustiva facilmente reperibile tra le siepi del sottobosco in zone umide e ombrose. Il nome popolare di dulcamara è dovuto appunto al sapore dapprima amaro e poi dolce dei suoi rami masticati come una liquirizia.

³⁰ *Ra cunsaviala 'd Rita 'd Giuaninein, r750.*

³¹ *L'ariundiala 'd Uiza 'd Lancein, r752.*

³² *Er mòri di muron, r867.*

*Nùai ch'a ciciavu sul dra dulciamaria
 Ch'a favu 'r pes an Tani, tèsta ant l'aria
 muntavu sì dra riva per sirchèra
 na pianta zà a cui tèimp bastansa rèra.
 Carlon queinta cul guist ch'as vizòma bèin
 in bris-c amari-dus cme i prufim der fèin
 mastià, cicià 'r baston, s-cimava 'n buca
 ra ringurisia custa, rèr ch'at tuca.*

(Noi che succhiavamo solo della dulcamara/ che facevamo i pesci in Tanaro con la testa per aria/ montavamo su dalla riva per cercarla/ una pianta già a quei tempi abbastanza rara./ Carlo-
 ne racconta quel gusto che ricordiamo bene/ un brusco-amaro-dolce come il profumo del fieno/
 masticato, succhiato il bastone, veniva la schiuma in bocca/ la liquirizia costa, è raro che ti toc-
 chi)³³.

Infine, un'ultima leccornia consistente nei frutti raccolti sui peschi selvatici cresciuti spontaneamente nelle vigne, allora molto diffuse ma oggi praticamente scomparse, nei territori a ovest del paese. Tali frutti, piccoli, verdognoli e di aspetto poco accattivante, risultano invece gradevolissimi al gusto, pur se meno succosi delle normali pesche. Maturando nel periodo della raccolta dell'uva, erano soprattutto ricercati dai vendemmiatori cui fornivano un lenimento alla sete e alla fatica grazie al sapore leggermente amarognolo e al contenuto zuccherino della loro polpa.

Poiché tali piante crescevano di solito sui sedimi di proprietà, non potevano però essere considerati alla stregua di altri doni spontanei di Madre Natura né il loro consumo o raccolta non autorizzata rientrare nel novero dei piccoli furti di frutta, da sempre comunissimi in tutte le campagne:

*Sta pianta r'è nasija taca 'n firàgn
 in òs da-'nuà ch' l'amniva, dava nein dagn
 tiraja sì, j'è i pèrsu 'n tit er vigni
 ticc frit servà, di pum, der nuz maligni.
 'Mni con l'aliàm, purtà 'r curnàgg o 'r bèrti
 cul smèins dventavu pianti da lizèrti
 frità cui trèi quatr'an s'ambastardivu
 frit rapucì, sèimp mènu, pluz, cazivu.*

(Questa pianta è nata accanto a un filare/ un osso venuto da chissà dove, non dava nessun danno/ cresciuta ci sono le pesche in tutte le vigne/ tutti frutti selvatici, delle mele, delle noci maligne./ Venuta con il letame, o portata dalle cornacchie o dalle gazze/ quelle semenze diventavano piante da lucertole/ dopo aver dato frutti tre o quattro anni si imbastardivano/ frutti raggrinziti, sempre meno, pelosi, cadevano.)³⁴.

Altre piante selvatiche come meli o noci potevano crescere casualmente grazie a semi trasportati dagli uccelli o mescolati al letame normalmente sparso sulle colture.

A conclusione di questa trattazione sul cibo spontaneo, reperibile in natura dagli abitanti dell'allora piccola comunità agricola di Villa del Foro, occorre sottolineare come tale argomento risulti marginale nella sterminata produzione poetica dell'autore in questione, poiché ben altre erano state le tematiche a ispirarlo e guidarlo verso una simile impresa creativa (oltre 1400 poesie scritte).

Tuttavia, il suo modo di affrontare il discorso sull'alimentazione di una comunità contadina non può essere interpretato come una digressione o un accrescimento fuorviante, ma rientra pienamente nello spirito poetico (dolente) con cui ha saputo raccontare e cantare la totalità di personaggi, luoghi, animali e oggetti di quel suo piccolo mondo destinato alla cancellazione.

Animato dal medesimo sentimento di asciutto dolore provato da Pier Paolo Pasolini nel parlare della fine di un'Italia povera, arcaica, ma comunque autentica e bella, così Giovanni Rapetti, verso dopo verso, si era imposto di ripercorre le storie della comunità agricola dov'era nato e cresciuto fino a registrarne con rassegnata consapevolezza l'inarrestabile de-

³³ *Ra dulciamaria*, r740.

³⁴ *Er pèrsu 'd vigna du Dugiu*, r689.

clino verso l'estinzione e l'oblio. In comune con il grande poeta-regista-scrittore friulano, oltre all'età anagrafica essendo entrambi del '22, il rigore etico, l'appartenenza politica e soprattutto la vocazione estetica nel saper cogliere poesia e bellezza nel mondo dei poveri, degli umili e degli emarginati.

Per questo anche l'aspetto apparentemente secondario di un discorso sul cibo spontaneo offerto dalla natura può essere interpretato come un'ulteriore conferma di coerenza verso la scelta morale, ancor prima che artistica, di completa condivisione dei valori di quel mondo, altrimenti definibile come scelta di classe.

Ci sembra doveroso concludere il discorso con un'ultima citazione di versi dal contenuto semplice, ma precisi nello stabilire l'ormai incolmabile distanza fra il nostro presente e l'ambiente naturale e umano cantato nella sua poesia:

*Parloma nèint dl'autr'an ma 'd tèimp que 'ndriara
mond difarèint da ist, in outra sfiara
pan, carn, marlis, pulèinta, avu 'n prufim
ausanda 'n quèrcc 't capivi nazà ra fim!*

(Non parliamo dello scorso anno ma di tempi addietro/ mondo differente da questo, un'altra sfera/ pane, carne, merluzzo, polenta, avevano un profumo/ alzando il coperchio capivi annusando il fumo!)³⁵.

³⁵ *U squas 'd Taviu 'd Ces-c*, r921.

INVENTARIO DEL CORPUS POETICO DI GIOVANNI RAPETTI

Inventariare la sterminata produzione poetica di Giovanni Rapetti non è cosa facile, stante la sua continua proliferazione e il suo impetuoso nascere su fogli e foglietti manoscritti, spesso senza data.

Questo elenco riprende quello pubblicato in calce all'antologia *Ra memòria dra stèila* (Castelli 1993) e giunge sino al 2010 (r1363). L'inventariazione delle poesie successive è in corso d'opera.

I titoli in caratteri maiuscoli indicano testi drammaturgici, scritti per essere recitati in varie occasioni, e composti da poesie, prose e note di regia.

Salvo segnalazioni tipo m (misto) e it(italiano), tutti i testi sono in dialetto. Dal 2008 in poi le poesie sono prevalentemente in italiano, per cui si segnala con [d] i testi in dialetto e con [m] quelli misti, in lingua e in dialetto. Il Fondo Giovanni Rapetti è contrassegnato dalla 'r' minuscola, mentre le poesie sono contrassegnate da numeri in sequenza

1. *A j'amiz dra Sucieta* (3 poesie autografe sotto i tre disegni donati alla SOMS di Villa del Foro, dic. 1972)
2. *ER FUGARON* (opera prima a stampa Carnevale 1973)

== 1973-1974 ==

3. *Ra stiva*
4. *Er cucu*
5. *Er pes*
6. *U rispèt*
7. *J'ó reità car Minister*
8. *Ra turta*
9. *J'anià*
10. *I dùai campanein*
11. *Ra locomobile*
12. *Ra Vila*
13. *U di dra fèsta*
14. *Ra cacia*
15. *J'amiz 'd san Fliz*
16. *Er bul dra bicicleta*
17. *Er caratìa*
- 18/33. ***Er frustia*** (poemetto sugli ambulanti)
18. *Er magnàn*
19. *Er mulita*
20. *U lisca-careghe*
21. *Er paraquè*
22. *U ciarlatàn*
23. *U strasè*
24. *Ehi cavèj*
25. *Ra Ghèrla*
26. *Tumein siràs*
27. *L'anciuè*
28. *U spasacamein*
29. *Ra piva*
30. *Fasuliti*
31. *I buratein*

32. *Er fotografo ambulant*
33. *L'urlogè*
34. *I burcià du Tripuli*
35. *Gianein 'd Vilòt*

== 1977 circa ==

36. *Chicu 'r camionista*
37. *Bagein 'd Tufinet o 'd san Ròc*
38. *Baciàn der Uèc, Gajard*
39. *Ra cantada 'd Pidòtu*
40. *Pidrein 'd Carlu*
41. *Giunein du Relianu*
42. *Biaginu 'd Masavachi*
43. *Nèstu du Ciuc*
44. *Ra dutren-na 'd don Paulon*
45. *Ruzina 'd Giuana*
46. *Articul 8, «Razunatu?»*
47. *Stivein 'd Cein*
48. *Pidrein 'd Gipòt*
49. *Pipein du Dugiu*
50. *Gustu 'd Vilòt*
51. *Stevu du Dugiu*
52. *Cinu 'r furnè*
53. *Luigi d'Aviùz*
54. *Verdira der Casinòt*
55. *Ciuscòtu 'd Curnaja*
56. *Gianu 'r Quèru*
57. *Pipein u tirafrugg*
58. *Giuliu 'r maresiàl*
59. *Gianein 'd Meriana*
60. *Miliu 'd Visantein, Visca*
61. *Nèstu 'd Tachein*
62. *Dulein der Gal*
63. *Pipein 'd Micòt*
64. *Niculon*
65. *Lurèins dra chitara*
66. *U Siriu*
67. *Marcu 'd Zajacon*
68. *Mimon der Plicon*
69. *Ra zgonda pèl 'd Gilein*
70. *Pipòtu 'd Canton*
71. *Pipein 'd Marcu*
72. *Gianon di Uji*
73. *Stivein 'd Purlein*
74. *Gujermeta*
75. *Tereziu du Zura*
76. *Medèu 'd Tamanari*
77. *Giuan Civeta, u Rumagnan*
78. *Mimi 'r gob*
79. *Pipein Devèchi, 'r Pron*
80. *Gèpe 'd Niculein der Uèc*
81. *Niculein dra Preciza, Nuvajòrd*
82. *Nanein da ra Cezira*
83. *U Lansa der Cazà*
84. *Pein er masaghein*

85. *Gipinein 'd Guidein, Spinàs*
86. *Giuan er panatia*
87. *L'Italia dl'avucàt*
88. *Ciciu Maròli*
89. *Gianein 'd Giuaninein*
90. *Pidrein 'd Brein*
91. *Mimi e Carulina*
92. *Cescu 'd Suliari*
93. *Balaciu 'r mediatùr*
94. *Dulein der Casté*
95. *Gianein 'd Nazùala*
96. *Gianein 'd Brein*
97. *Gianein 'd Nadal*
98. *Secondo 'd Tamanari*
99. *Stivein der Casté (er Fuein o 'r Fueintu)*
100. *Pipein, u Ciuc*

== 1978 circa ==

101. *Minein du ghec e gnòc*
102. *Gianein 'd Sculina, quadritur*
103. *Pipein der frè*
104. *U Sargèint*
105. *N.P. (nein pusès)*
106. *Ra crizi 'd Ciumein*
107. *Cul pòver siur Richein*
108. *Ra cacia der Chèlu*
109. *Ra rabia 'd Gustein*
110. *Drjein du Saria*
111. *J'uzia 'd Vilòt*
112. *Er viarz 'd Pidrulìs*
113. *L'unumastic 'd Paulein der Plicon*
114. *Dèj dl'èua zuradiu*
115. *Er caliè o savatein?*
116. *A ra me prima mèistra*
117. *I Signùr*
118. *Nein nòm*
119. *Maieta der Carantinet*
120. *Gianein der Pron*
121. *Medèu u Raugnein*
122. *Calòtu*
123. *Bastiàn 'd Carmèlu*
124. *Matia da ra burica*
125. *Carmèlu*
126. *Aldo 'd Palinòtu*
127. *Palinòtu*
128. *Giuan da ra Baleta*
129. *Gianinu 'd Calòtu*
130. *Uigiu 'd Baciòc, u Sartù*
131. *Biazein dl'òst, er campè*
132. *Zablina der Pron, ra Pruneta*
133. *Limpiau 'd Visantein*
134. *Pipòtu 'd Badein, l'urgion*
135. *Stivinein du Ruset*
136. *Giòtu*
137. *Ginu 'd Scarpa, u lisandrein*

138. *Dein dra Vurp o 'd Micòt*
139. *Pinòt 'd Guidein*
140. *Rinaldo 'd Luriè*
141. *Pinu der Gal*
142. *Pineta e Zibàc*
143. *Giovani 'd Terezina*
144. *Batista der Carantinet, Batistein*
145. *Jacu dra Grupèla*
146. *Uizein 'd Raspein*
147. *Lurensein er campè*
148. *Biaginu 'd Masavachi*
149. *Flip e Flipa*
150. *Biagiu du Sarturein*
151. *Cul pòver Rastia*
152. *Giuzèp dra puvriara*
153. *Er frè 'd san Burein*
154. *Lancein, Paulein 'd Camagna, Pein du Sarìa*
155. *Lurensein 'd Tamanari*
156. *Ra Burian-na*
157. *Stivein der Gal*
158. *Biazein dra Balòstra*
159. *Er prèvi don Gandein*
160. *Cà der Frà*
161. *Madalinein 'd Guidein, ra Ciambaron-na*
162. *U dutùr Gambaruta*
163. *Maria 'd Giuana*
164. *Vitòriu dra cmari*
165. *Minàn*
166. *Pisa-'nt-ra-sigia*
167. *Don Verzon*
168. *'R fùa 'd Diòtu, Bòni*
169. *Geniu Picchio, u tulè*
170. *Pièru 'd Verdira*
171. *Murisiu*

== 1979 circa ==

172. *Pazein 'd Sullari*
173. *Bastiàn du Tripuli*
174. *'R Fracein*
175. *Pidrein Zerbein*
176. *Gipineti*
177. *Timiz*
178. *'R vitirinari Biginèlli, Puntira*
179. *Geniu 'd Ghicina*
180. *Tereziu 'd Brein*
181. *Paulu*
182. *Pipein 'd Muron*
183. *Don Boselli, Cicu-cicu*
184. *Bastiàn d'Alba, Baciainein*
185. *U Sartù 'd Baciòc, Giuanein*
186. *Carlu 'd Masavachi*
187. *Carlètu, u Sanguinari*
188. *Giovani der Campè*
189. *Stivòtu der Cont*
190. *Frik er maresiàl*

191. *Brizà*
192. *Pinein, u Rè da cupi*
193. *Buca 'd Cantalùv*
194. *Paulein 'd Camagna*
195. *Stivein der Cucu*
196. *Gianinu 'd Rastia*
197. *Ginu der Plicon*
198. *Cec Bardòc*
199. *Mandrache 'r magu*
200. *Giuliu 'd Carlu*
201. *Carlinein*
202. *Miclein der Cazabajàn*
203. *Drijen 'd Badein*
204. *Gianinu 'd Ciumein*
205. *Taviu 'd Cesc*
206. *Faninu du Relianu*
207. *Garon 'd Luli*
208. *Lurèins 'd Palinòtu, 'r Gril*
209. *Ra Muscatera*
210. *Mimein der Plicon*
211. *'R maresiàl sfulà*
212. *Giovani 'r Fransèiz*
213. *Carlein di Uiji, Gat*
214. *Giuanina 'd Frèdu*
215. *Prato, dra casen-na 'd Dusèna*
216. *Giuaa*
217. *Tunieta ra Pula*
218. *Sandru der Parazi*
219. *Dulfu*
220. *Costante 'd Tachein*
221. *Nandu 'd Tamanari*
222. *Carlètu Tòrti*
223. *Giovani Falabrein*
224. *Raspein der Cazabajàn*
225. *Er maresiàl Giuspon*
226. *Batista 'r miradùr*
227. *Zajacon, Pipein*
228. *Jachètu 'r pusarùa*
229. *Cazanova*
230. *Mimi 'd Tiuein*
231. *Delfina, Ciunfina*
232. *Giovani 'd Gipineti, Filein*
233. *Tira-mòla*
234. *Tòni 'd Tachein*
235. *Gianinu du Dugiu*
236. *Tufein di Uiji*
237. *Beruti dra Rampen-na*
238. *Gianinu 'd Mazein*
239. *Guidein*
240. *Camilu der Muret, Camilàn*
241. *Mimi 'd Buschet*
242. *Stivuciu du Rus*
243. *Girumein der Miradùr*
244. *U Sajòt*
245. *Cèscu 'd Gipineti*
246. *Gipein 'd Giurdan*

- 247. *Giuzepinu 'd Vilòt*
- 248. *Carlein der Miradùr*
- 249. *Gilein er bicicletista*
- 250. *Gianein der Camp*
- 251. *Carlein 'd Zajacon*
- 252. *Bartramlein*
- 253. *L'Umiari*
- 254. *Mariu 'd Canton*
- 255. *Dagna 'r Barbizon*
- 256. *Giavaria 'd Cantalùv (cfr. 351)*
- 257. *Stivulein der Casinòt*
- 258. *Lurèins 'd Lancein*
- 259. *Gipinein du Ruset*
- 260. *Àlisi*
- 261. *Rossi di Uji*
- 262. *Chein er caliè*
- 263. *Madlinein 'd Jaculein*
- 264. *Prigion der Cabaneti*
- 265. *Burein, er Bieton*
- 266. *U Slein di Uji*
- 267. *Cichein Giurdan o dl'Amzanein*
- 268. *L'abunamèint der biastji*
- 269. *Drijen 'd Scarpa*
- 270. *Sandru 'd Cagnòli*
- 271. *Cèrvi*
- 272. *Drijen der Plicon*
- 273. *Catlen-na, ra Gavon*
- 274. *Gianein du dasi*
- 275. *Tunein 'd Canton o 'd Pus*
- 276. *Giacu er Bergam*
- 277. *Gianein, u Giuanèiz*
- 278. *Pumà*

== 1980 circa ==

- 279. *Cul òm da ra caseta*
- 280. *Badinet*
- 281. *Gianon der Mericàn*
- 282. *Nandu u saron*
- 283. *Rablein*
- 284. *'R bucein 'd Carlein*
- 285. *Bassi*
- 286. *Dulein Rastelli, ra uardia*
- 287. *Giuzèp der Cazà*
- 288. *Giuanèin er vigil*
- 289. *Rèstu der Cazà, 'r pustein*
- 290. *Mariu dra Grupèla*
- 291. *Giovani 'd Bagein, er Bagg*
- 292. *Carlein er campè-vigil*
- 293. *Bucas, Michelin*
- 294. *Gianein 'd Biaz, u Saron*
- 295. *Er babi 'd Dulein du Ciuc*
- 296. *'R pòrta-bandiiara dra Sucieta*
- 297. *Er gat 'd Mariu, ra Criviala*
- 298. *Stivola*
- 299. *Dezolina*

300. *Vurpòt der Cabaneti, Giainein*
301. *Uainein*
302. *Medèu 'd Nazùala*
303. *Brizagnòc*
304. *Cianein der chet-que-ret*
305. *I parzunia dlà da Bèrb*
306. *Severein er cantunia*
307. *Uizein 'd Calàn*
308. *Ristide der Cabaneti*
309. *Camagnein*
310. *Giainein er Carantinet*
311. *Tereziu 'd Rastia*
312. *Aldo der vigil, Pagela*
313. *Pirinu 'd Gianu 'd Dirand*
314. *Dulein der Plicon, Dòla*
315. *Er Barbon dra Barbon-na*
316. *U Rumagnan, Civeta (cfr. 77)*
317. *Giandurein*
318. *Er Bòia*
319. *Vescu 'd Valèinsa*
320. *I Valgiàn dl'Amzanein*
321. *Tina ra stiriara*
322. *U lader sacrilegiu*
323. *Zablein der Castia*
324. *Castagnoli*
325. *Cichein 'd Badein*
326. *I Verzon*
327. *Gilòtu*
328. *Giuzèp u sòp*
329. *Sturnein er pitùr*
330. *Dulfu 'r bianchein*
331. *Er presidèint Porotto*
332. *Er minuzia der Plicon*
333. *Ricu, 'r murnè di Uiji*
334. *Bacein er campè*
335. *Duardu 'r furnè*
336. *Gilardein der Muret*
337. *Carlein 'd Bacein*
338. *Bajàn der casi da mòrt*
339. *Dein dl'Uriè*
340. *Mariu 'd Pisòc*
341. *Don Pazein*
342. *'Rnèstu 'd Gianu der Mòru*
343. *Ra Bèla Ruzina*
344. *Pulaster er bandì*
345. *Pisòc 'Caga 'nt ra sigia'*
346. *Carlu 'd Furtinein, 'r balacaudrein*
347. *Pinu der Gal*
348. *Baginu der Cabaneti*
349. *Su mari 'd Madlinein 'd Jaculein*
350. *Carlein 'd Dirand*
351. *Ciavaria 'd Cantalùv (cfr. 256)*
352. *Furtinein der Cazà*
353. *Giuan er Fonz*
354. *Giròm di Uiji*
355. *Pistarein der Castlàs*

- 356. *Menic 'd Dirand, Meménic*
- 357. *Madama Moja*
- 358. *Minein 'd Cantalùv*
- 359. *Barden-na 'd Cantalùv*
- 360. *Mariu dl'Uriè*
- 361. *Giuan dra Grupèla*
- 362. *Majen dra Spineta*
- 363. *Er mèister Cimìa*
- 364. *Er mèister Barachein*
- 365. *Gandein er prufimè*
- 366. *I fransèiz*
- 367. *Tòni dra Bèla*
- 368. *U siur Lurèins*
- 369. *Carlein du Riset*
- 370. *Luigi der Casen-ni Bianchi*
- 371. *Carlu Gamaliari, 'r falegnàm*
- 372. *Bèrtu dra Grupèla*
- 373. *Bura 'r bianchein*
- 374. *Dulein d'Ambruzon der Cazà*
- 375. *Piot dra Uèca*
- 376. *L'an 'd Palèla*
- 377. *Gianein l'Avucatein*
- 378. *Niculein er bèc giald*
- 379. *Ra bazachilu*
- 380. *Giupein dra Casen-na, u sacrista*
- 381. *Biaz, 'r pari 'd Niculon*
- 382. *Angiulein dra sacrista*

== 1982 circa ==

- 383. *Trèi-òs*
- 384. *Ra gilapa 'd Biòrci*
- 385. *Ezia*
- 386. *Ra liz-perpetua*
- 387. *Guido d'Alìasi*
- 388. *Ra manza 'd Pòdu*
- 389. *Mazòt*
- 390. *Er frà predicatùr*
- 391. *Lardriz der Crist*
- 392. *Pinein Dagna, 'r caratìa*
- 393. *Ra tempèsta*
- 394. *U cicabali*
- 395. *Tunjina ra Scarpeta*
- 396. *I Testein*
- 397. *Giuan Cade-la-neve*
- 398. *Maria 'd Uizein, Cila*
- 399. *San Damiàn*
- 400. *Ra sicen-na*
- 401. *U setmein d'Ansiza*
- 402. *Ra pren-na*
- 403. *'R miracu der fulmin*
- 404. *Filicein*
- 405. *L'abòrt dra Magnon*
- 406. *Ghèrci e ra dònna*
- 407. *Ra Verzon-na*
- 408. *Ra Circe*

- 409. *Ra Sarturen-na*
- 410. *Ra funtan-na*
- 411. *I cizi di mòrt*
- 412. *Francescu u saron*
- 413. *U nòm 'd na fiù*
- 414. *U ziar*
- 415. *Ra bisa*
- 416. *Er pajè*
- 417. *J'arsien a man*
- 418. *Ra fizica*
- 419. *Jupein ra Vurp*
- 420. *Er pitùr Gambein*
- 421. *Er fùa*
- 422. *San Bastiàn*
- 423. *San Bùa*
- 424. *L'aluvion*
- 425. *Carlein der Plicon*
- 426. *U Sturtion 'd Suliari*
- 427. *Ra cumiadia der bali*
- 428. *Ra nuz-gòmita*
- 429. *Biazein der Plicon*
- 430. *San Biaz*
- 431. *Ra Pcc-nèra*
- 432. *Ra pianta 'd Nandu*
- 433. *Ravanein dra len-na*
- 434. *U Sajon*
- 435. *Ra strà 'd San Baudulein*
- 436. *Ra multa 'd Gianu du Semperiàn*
- 437. *U don 'd Giuleta*
- 438. *U tigliu dra Sucietà*
- 439. *Er barcein 'd Pantalon*
- 440. *Baraca der Cazà*
- 441. *Aldo 'd Pidòtu*
- 442. *L'èua du lacc*
- 443. *Cà 'd Carlòt*
- 444. *Ra ruzà 'd San Giuan*
- 445. *'R canton der Psarùa*

== 1983 circa ==

- 446. *U santia du ribèlle*
- 447. *Ra cumedia der gal*
- 448. *U ni 'ns er gandiù*
- 449. *Nèstu der Casinòt*
- 450. *Rata 'r caratia*
- 451. *Er mà rus*
- 452. *Er marcà 'd Nisa*
- 453. *U liston der '24*
- 454. *Cul frè 'd Suliari*
- 455. *L'azi*
- 456. *U Siau*
- 457. *Fèrma magnan*
- 458. *U giù*
- 459. *Er buzinà du diau*
- 460. *Er cheint 'd Maria*
- 461. *Ra banda 'd Cajen*

462. *U lard dra cuperativa*
 463. *Gusten Zutlein*
 464. *L'imprudèinsa*
 465. *Er maneti dra vurp*
 466. *U centenari dra Sucieta*
 467. *Dein 'd Masavachi*
 468. *Mundein er miradùr*
 469. *U susidiu dra Sucieta*
 470. *Ra pension d'invalidità*
 471. *Er magon der Biond*
 472. *Ra casen-na der Miziarji*
 473. *Ra spagnùara*
 474. *Ra simia*
 475. *Ra pucision 'd santa Varèina*
 476. *Er bal cà 'd Cicutein*
 477. *Carlein 'd Pidrein 'd Carlu*
 478. *Tèimp di rus*
 479. *Ra bandiàra rusa*
 480. *U dasi*
 481. *Piasa Granda*
 482. *Ra tèsera da cristian*
 483. *Ra tèsera dra milisia*
 484. *Ra nèbia (7 bozzetti)*
 485. *Ufficio Disciplina*
 486. *Pipein 'd Dirand*
 487. *Er Maracu*
 488. *Er fiùà d'Angg-rein*
 489. *Rensu 'd Cimìa*
 490. *Fermeja der Cazà*
 491. *Duminichein 'd Camagna*
 492. *Er len-ni 'd Bajàn dar Nuz*
 493. *Vescovo Giuseppe 1899-1917*
 494. *Er can 'd Burein*
 495. *Pidrein d'Ambrùaz*
 496. *Ra len-na 'd Carlon*
 497. *Er spen-ni du Signur*
 498. *U cincein (scricciolo)*
 499. *Filicein 'd Cantalùv*

== 1984 ==

500. *Ra fila*
 501. *Er camp di fazulein*
 502. *Lader-da-galen-ni*
 503. *J'ucon servà (oche selvatiche)*
 504. *Er picirusu (pettirosso)*
 505. *Er j'an-nji (anatre)*
 506. *Ra cacia 'r j'an-nji 'd Carlon*
 507. *Er pulen-ni (gallinelle d'acqua)*
 508. *Ra barca 'd san Piader*
 509. *Er Piton*
 510. *Angilina 'd san Ròc*
 511. *L'avucàt Buset, 'd j'Agricultùr*
 512. *Er Farinon 'd Cantalùv*
 513. *J'ùagg der Magu*
 514. *'R pusau 'd Pietro 'd Tamanari*

515. *Ra flisa*
 516. *Da Filis, ar Paradiz 'd Cantalùv*
 517. *L'Oracolo delle Dame*
 518. *'R vitirinari Bertulein*
 519. *U setmein 'd Cantalùv*
 520. *Ra rizia 'd Cichein*
 521. *Pipu Mòla, dra Puncion-na*
 522. *Pulèinta cou sancrau*
 523. *Ra rama dra Madòna*
 524. *I martlet (calabroni)*
 525. *U terfùaj 'd Dijòtu 'r Puntarùa*
 526. *Ra medica (erba medica)*
 527. *Ra gata-spisa (puzzola)*
 528. *Ra bèlura (donnola)*
 529. *Er fuein (faina)*
 530. *Ra vurp (volpe)*
 531. *Ra criviala (gheppio)*
 532. *A Cleto*
 533. *Ra gaja (gazza ghiandaia)*
 534. *Ra bèrta (gazza)*
 535. *Er capaster (poiana)*
 536. *Er farchet (falco)*
 537. *U spurasein 'd Giovani 'd Jachein*
 538. *I Marfein*
 539. *Er paiz dl'emigrant*
 540. *Er pustein di Uji*
 541. *U tricòrni*
 542. *U siur Burica*
 543. *Ra lòdra (allodola)*
 544. *Er cucu Cucu*
 545. *Ra quaja (quaglia)*
 546. *Quajeta 'd Cantalùv, u daquarùa*
 547. *Trumbeta 'd Cantalùv, l'urtràn*
 548. *Er mì 'd Masavachi*
 549. *Ra midaja du Sargèint*
 550. *Gipinein 'd Laidina*
 551. *Biazein 'd Baciàn, Baciuru*

== 1976 circa ==

552. *Cianèta sednò 'Caraco'*
 553. *Cein der Cucu*
 554. *Carata*
 555. *Pidrein du Sargèint*
 556. *Mondo-ciuco*
 557. *Gianòtu dra Pruneta*
 558. *Mimi 'd Cein*
 559. *Giuanerein der Parazi*
 560. *Linu 'd Bartramlein*
 561. *Luiginu 'd Richein*
 562. *Gustein 'd Burein*
 563. *Er Gùab 'd Camagna*
 564. *Pipòtu dra Frescarùara*
 565. *Carluciu der Cucu*
 566. *Mariu der Plicon*
 567. *Paulein 'd Vilòt*

568. *Talamini 'r vigil*
 569. *Cichinari di stramòrt*
 570. *Pipòtu 'r miradùr*
 571. *Drijen d'Angg-rein*
 572. *Ildo 'd Giuaninein*
 573. *Ciuschein du Gèra*
 574. *Kriegsgefangen 1915-18*
 575. *Dein 'd Similein*
 576. *Tufein er Mericàn*
 577. *U dutùr Barèla, Linuza*
 578. *Pedon di Uiji*
 579. *Gèpe Gnòli 'd Gnòli di Uiji*
 580. *Er bertòcc*
 581. *Ra pita (Pipinu 'd Scarpa)*
 582. *Jachinein, u sartù-barbìa*
 583. *Gianein dau rògg*
 584. *Bagein 'd Gajard*
 585. *Ra giustisia der pòver*
 586. *U ciuciu*
 587. *Ra balada 'd Catarinein*
 588. *Dulein e Zablina*
 589. *L'ustereia 'd Berton*
 590. *I sòd du Dugiu*
 591. *Muda der Castlàs, Piu*
 592. *Cichein d'Arnìa, Ciusca*
 593. *Ra gavurna (averla)*
 594. *I car du Zura*
 595. *Linà 'd Cantalùv*
 596. *I pasaròt*
 597. *Er mèrlu*
 598. *Er verdon 'd Boni*
 599. *Er parniz (pernice)*
 600. *I vilein*
 601. *U cic-ciac (cesena)*
 602. *I stur (storni)*
 603. *Er cantabari-zgurbìa (rigogolo)*
 604. *U durdu (tordo bottaccio)*
 605. *L'airon (airone)*
 606. *Ra becasa (beccaccia)*
 607. *Er bùagg ant l'èua*

== 1985 ==

608. *A Mariu Dusèna*
 609. *Er mi 'd Gajaud*
 610. *Ra bacicèrla (cutrettola)*
 611. *Maria du sfujùà*
 612. *Ra lidria (lontra)*
 613. *U s-ciòp*
 614. *Tozo di Uiji*
 615. *'R rè-der-j'an-nji (martin pescatore)*
 616. *Er car 'd Richein*
 617. *U 'Giganein' du Tripuli*
 618. *Er marèing der cont Petiti*
 619. *Er tèri*
 620. *Ra pèigrisia (airone cinerino)*

621. *Ra cà 'd Tachein*
 622. *'R galet servà 'd Medèu «Ten-a-mèint»*
 623. *Er muton (il biscione con la cresta)*
 624. *Er car d'Aldo 'd Palinòtu*
 625. *U nì 'd trantein (pendolino)*
 626. *Ra stèila buèra (stella Venere)*
 627. *I Remàgg (Orione)*
 628. *Er car di trازلòc (Orsa Maggiore)*
 629. *Er pivleïn (piviere)*
 630. *Ra niura bòida*
 631. *Ra stèila da ra coua (stella cometa)*
 632. *Ra vaca dar bureïn òrb*
 633. *Ra tracia der pes*
 634. *I tavan (tafani)*
 635. *U zgarzlein (cardellino)*
 636. *Ra stèila Pulàr*
 637. *Er limasi (lumache)*
 638. *Er springùari (funghi spugnole)*
 639. *Er piconz (picchio rosso maggiore)*
 640. *Ra vigna 'd Carlon*
 641. *L'ursgnùa dl'èua der j'òsi*
 642. *Simon 'd Bergamàs, Ghèrla*
 643. *Ra baròsa 'd Jaculeïn*
 644. *Ra mantlen-na 'd Pitaja (u stendard dra Bona-mòrt)*
 645. *Pierinu 'd Badeïn der Cazà*
 646. *Ra liaza 'nt ra Sucietà*

== 1986 ==

647. *Ra vaca sòpa*
 648. *Ra vaca tòra o turèla*
 649. *I cavà dra Vila*
 650. *Martes 'd Carvè 1986*
 651. *Ra buteja 'd Jacheïn der Camp*
 652. *I baròs dra Vila*
 653. *Ra smèins der paròli*
 654. *Ra tèsta der gat*
 655. *Er prugrès*
 656. *U register 'd Giaineïn*
 657. *Ra gramatica*
 658. *I fenomeno da baracon*
 659. *Calpurnia*
 660. *Ra lavatriz*
 661. *Er gril da cameïn*
 662/683. **Malignità e gramisia**
 663. *(Giuan 'd Jacheïn)*
 664. *(Breïn)*
 665. *(Tereziu u Zura)*
 666. *(Biazeïn 'd Masavachi)*
 667. *(Giuliu 'd Carlu)*
 668. *(Pinu er pusteïn)*
 669. *Mazeïn-Gianinu)*
 671. *(Campini di Uiji)*
 672. *('R bidèllo 'd Cazabajàn)*
 673. *(U Gèra 'd Cantalùv)*
 674. *(Giuzèp 'd Gipòt)*

- 675. *(I giuvu)*
- 676. *(Maria)*
- 677. *(I giaj)*
- 678. *(Paròli 'd Bastiàn)*
- 679. *(Er parer 'd Medèu 'd Nazùala)*
- 680. *(Er can 'd Visèint)*
- 681. *(Mariu der Puntarùa)*
- 682. *(Pietro Balbi)*
- 683. *(Còzu e u Diau)*
- 684. *Armando 'r miradùr*
- 685. *Ra bisa 'nt ra rèj*
- 686. *Ra sèi 'd marèin, er vèinter*
- 687. *Er muron 'd Verzon*
- 688. *Giuan l'evangelista*
- 689. *Er pèrsu dra vigna du Dugiu*
- 690. *Ra cavagna 'd pumpudòr*
- 691. *Ra pianta 'd pèi martein*
- 692. *I pèj di pèi dra madernasa*
- 693. *L'èua dizèrb d'javzein*
- 694. *Ra longasion 'd san Stevu*

== 1987 ==

- 695. *I sòd di ludrein (12 parti di 12 vv.)*
- 696. *U turton*
- 697. *Ra sfida 'd Notti*
- 698. *Er barcein 'd Gajaud*
- 699. *I pas ant l'èrba*
- 700. *Ra Basten-na*
- 701. *Ra liaver*
- 702. *Ra liaver 'd Giuzèp 'd Mimi*
- 703. *Er pein 'd Dusèna*
- 704. *I cavà 'd Gianinu 'd Mazein*
- 705. *Er can vurpein 'd Tereziu*
- 706. *Ra nuz cà 'd Masavachi*
- 707. *Er muron dl'amia*
- 708. *Ra ciflada 'd Duluciu*
- 709. *Mis Diana 'd Pinu 'r Pustein*
- 710. *Ra cagna 'd Minòtu*
- 711. *Ra cagna 'd Luciano*
- 712. *Can da pajè*
- 712 bis. *All'Ecelentissimo Sindaco*
- 713. *U strau 'd Cantalùv*
- 714. *Martino d'Avellino*
- 715. *L'òrt d'Alda du Signùr*
- 716. *Rundanen-na o chi-bianc (balestruccio)*
- 717. *Ermes e Ravanein, i sautambanc*
- 718. *Er burcia 'd Calan*
- 719. *'R funzùari ('d uèra) 'd Pipu*
- 720. *Ra nav 'd Batista*
- 721. *Er burcia 'd Taviu*
- 722. *Er burcia 'd Pidòtu*
- 723. *Er burcia 'd Ciumein, Pipein dl'òst*
- 724. *Er burcia 'd Gustinein*
- 725. *Er burcia 'd Fiuràn*
- 726. *L'ultim burcia 'd Carlon*

727. *Ra nav 'd Gajard (Baciàn der Uèc)*
 728. *Er puss der Cazon*
 729. *Er burcià 'd Gianu 'r Quèru*
 730. *A Raschio*
 731. *'R capè da turluri*
 732. *Ra castagnadeinda*
 733. *Ra pianta 'd znèivi*
 734. *Ra vigna 'd Mariu der Puntarù*
 735. *Er burcià 'd Carluciu der Cucu*
 736. *I vein dra Vila*
 737. *Er letri 'd Driòtu 'r Puntarù*
 738. *Ra cavagna 'd san Damian*
 739. *Ra sicamaria (purgante)*
 740. *Ra dulciamaria*
 741. *U santia der Praien*
 742. *U sfratu a san Damian*
 743. *Er pan 'd Nadal*
 744. *Er fòs 'd Marcu*
 745. *Er pan 'd san Biaz*
 746. *Ra memòria dra stèila*
 747. *L'èrba cicuta*
 748. *L'èrba pia-d'òca (ranuncolo strisciante)*
 749. *I dèincc 'd can d'Alda (tarassaco)*
 750. *Ra cunsaviàla 'd Rita 'd Giuaninein (borragine)*
 751. *Er duneti (rosolacci)*
 752. *L'ariundiala 'd Uiza 'd Lancein (malva)*

== 1988 ==

753. *Ra berlandra (navone salvatico)*
 754. *L'alvideria (convolvolo)*
 755. *Ra scurzùara (serpentina, bistorta)*
 756. *Er bonaviz 'd Masavachi*
 757. *Er pabi (giavone)*
 758. *Ra cavien-na (cuscuta)*
 759. *Ra ranèra (gramigna)*
 760. *Er pèj 'd luv*
 761. *L'èrba fneta (poa pratensis)*
 762. *Ra vèina (avena sativa)*
 763. *J'avsein (loglio)*
 764. *Ra scàtura 'd Giuliu 'd Carlu*
 765. *Ra cunfidèinsa 'd Ginu d'Alsandia*
 766. *L'òrt 'd Cescu 'd Gipineti*
 767. *Er culet bianc d'Elsa*
 768. *Carlein l'arcanger, dra Muntalica*
 769. *Ra levatriz, mujé 'd Gat, Gianein*
 770. *U testamèint 'd don Buzèl*
 771. *Ra barba 'd Dagna*
 772. *L'èrba der cantunia*
 773. *Gòg e Magòg*
 774. *L'èrba du strau*
 775. *Ra pipa 'd ges 'd Cianèta*
 776. *Er fù*a servà o 'd sant'Antòni
 777. *Osvaldo der Crist, Rutaja.*
 777 bis. *Lettera del villano Gagliaudo alessandrino*
 778. *Ra buta 'd Marcèlu der Cazà*

779. *Da Frèdu 'r Baracon*
780. *Ginu 'r biciclista*

== 1989 ==

781. *Ra scmesa 'd Biazein Tartaja*
782. *I silus dra cuperativa*
783. *Er can 'd Linu 'd Bartràm*
784. *Ra baraca der balacadè*
785. *Irma*
786. *Pipu der Camein*
787. *L'ustereia 'd Cavgiùara*
788. *Arnèsta dra Bòida*
789. *Er cavà 'd san Giörgg*
790. *L'ustereia 'd Mentein*
791. *L'ustereia 'd Stòmi 'd fèr*
792. *Ra canson 'd Cicòtu u saldér*
793. *L'ustereia 'd Scajùara*
794. *I viader dra Sucietà*
795. *Carlu Visconti, cul der pompi*
796. *I gradu der Crist*
797. *Na sira au Lampiunè*
798. *Ar Mazini*
799. *L'ustereia 'd Picinèl*
800. *Ra SOMS der Crist*
801. *L'ustereia dra Spasigiada*
802. *L'ustereia der Biond*
803. *L'ustereia dra Gubeta*
804. *Ra bonza 'd Pinein du Sfalt*
805. *Tranta d'avri quarantaquater*
806. *U dòplavù dra Buiden-na*
807. *5 d'avri '45*
808. *Ra canson 'd j'erbàs*
809. *L'ursgnùa 'd Cataren-na*
810. *Mangè l'uzlon*
811. *I cucalein 'd Gianinu*
812. *Ra fùaja 'd Pidrein du Sargèint*
813. *I buzardein 'd Gianein 'd Nazùala*
814. *I luvòt 'd Uigiu*
815. *U riturn 'd Pòdu 'd Badein*
816. *Ra rizia di Badein*
817. *I cardon (cardi selvatici)*
818. *Er giuti (lappole di bardana)*
819. *Ra rèiz der giuti*
820. *Er giuti 'd Curnaja*

== 1990 ==

821. *Ra memòria 'd Valter*
822. *Paiz der me paiz*
823. *Ra vigna 'd Cescu*
824. *L'arcmandasion 'd Virginia*
825. *Er fèr da siè*
826. *Ra uanga 'd Pidrein*
827. *Ra sapa*

828. *Ra sapa 'd Limpia*
 829. *Ra Bibia dra sapa*
 830. *Ra sapa der Bringiuten-ni*
 831. *Giuliu e ra vurp*
 832. *Ra vurp dra Buiden-na*
 833. *Er furslon*
 834. *Ra sapa 'd Vigeta*
 835. *Ra vigna 'd Cianein*
 836. *I bùagg di stur*
 837. *Er purù*
 838. *Ra sapa 'd Guido*
 839. *Er car 'd Nazùala*
 840. *Er car 'd Masavachi*
 841. *U sapon 'd Mariu*
 842. *Er mèrlu du ten-a-mèint*
 843. *Ra vigna 'd Palinòtu*
 844. *Ada*
 845. *Magg*
 846. *Ra sapa d'Agneze*
 847. *U scartari*
 848. *Ra rù dra Balòstra*
 849. *Er fauson*
 850. *Ra purùara 'd Masavachi*
 851. *Ra ronca der cantunia*
 852. *Vitorina*
 853. *L'òrt 'd Tereziu*
 854. *L'òrt 'd Pidrein*
 855. *Ra mes-cia cor peiton*
 856. *U lima-rèsji*
 857. *Er barba 'd Stivòtu*
 858. *Er fnestrù*
 859. *L'ansuria*
 860. *Er quadèrnu der frè*
 861. *Er berbaia*
 862. *I sòd dra zia Tina*
 863. *Ra canson 'd j'amnau*
 864. *Er mòri der j'arveji*
 865. *Ra fija 'd Biazein*
 866. *L'udùr di lavason (bardana)*
 867. *Er mòri di muron*
 868. *Busrein o biancuspein*
 869. *Er bis-c di gratachi (rosa selvatica)*
 870. *Er j'urteji (ortiche)*
 871. *Er zgarziuri (maggiolini)*
 872. *Er baròs 'd Masavachi*
 873. *"Ra tèra at stèra"*
 874. *I lizarù*
 875. *I patanabò (topinambur)*
 876. *Er j'òchi*
 877. *Ra ciuèinda*
 878. *Er carasi*
 879. *I vasia 'd ligna*
 880. *Ra caudera d'aràm*
 881. *Ra spusèira 'd barbera*
 882. *Er funzeti 'd Fiuràn*
 883. *Ra camamila 'd Cescu*

- 884. *Ra sì 'd Viturion*
- 885. *U tòr der Casen-ni Bianchi*
- 886. *Ra monta auturizaia*
- 887. *Ra ligna dra pulèinta*
- 888. *Cula der carbon còc*
- 889. *I bùa 'd Mariu dra Casen-na Bianca*
- 890. *Er bucein dl'Amzanein*
- 891. *L'épeta*
- 892. *L'ecidiu 'd Berguràt*
- 893. *I viarz di berguratein*
- 894. *Er viarz rusti 'd Tereziu*
- 895. *L'ansarata 'd viarz 'd Giuliu*
- 896. *Cula 'd Lurensein 'd san Burein*
- 897. *Ra turta ant u dian*
- 898. *Er bal 'd san Damiàn*
- 899. *L'an-nia mita*
- 900. *Ra galineta merican-na*
- 901. *Er galen-ni der campè*
- 902. *Ra cà 'd Gustu 'd Vilòt*
- 903. *Ravanein 'd Bagonghi*
- 904. *Ra carpa*
- 905. *Discurs da invèr*
- 906. *Ra carpa 'd Pietru*
- 907. *Dòp l'ot setèimber*
- 908. *Ra mica 'd pan*
- 909. *R tèsta der cuni*
- 910. *U rivà 'd Pidru*
- 911. *U rè-dra-nèi (scricciolo)*
- 912. *Ra fiòca ans Tani*
- 913. *Er bùa 'd Gianinu*

== 1991 ==

- 914. *I prezepi*
- 915. *I bùa 'd Pidru der Machini*
- 916. *Er prezepi 'd don Paulon*
- 917. *I turluri-cucu 'd Paulàn*
- 918. *Er prezepi 'd Mariu Boni*
- 919. *I spaset*
- 920. *'R prezepi cà du Dugiu*
- 921. *U squas 'd Taviu 'd Ces-c (ra sanguina)*
- 922. *U squas 'd Gianinu*
- 923. *Er cavagni 'd Carlu*
- 924. *I sarz 'd Cescu 'd Gipineti*
- 925. *Ra parteinsa 'd Giulein dra sacrista*
- 926. *L'auià 'd Gustu*
- 927. *L'auià der Parazi*
- 928. *L'èra di Gipineti 1991*
- 929. *L'èra du Dugiu*
- 930. *L'èra dar canton der Psarùa*
- 931. *U scagn 'd Pidòtu*
- 932. *L'èra der camp dra Vurp*
- 933. *Er vein 'd Cescu, u Sotoscritu*
- 934. *Er Vangelista*
- 935. *Er partugàl 'd Brizagnòc*
- 936. *Ra curt di Masè*

937. *Er pus di Masè*
 938. *Er pus der Mericàn*
 939. *Er pus cà 'd Ces-c*
 940. *Er pus 'd Cescu 'd Gipineti*
 941. *Er pus di martlet rus*
 942. *Er 'camp du santia'*
 943. *I pus der Castia*
 944. *L'èredità 'd don Gandein*
 945. *Ra curt 'd Micòt*
 946. *Er giargiaturi 'd Tani*
 947. *Iscrision funerarii der Cumitatu 'd Liberasion dra Vila*
 948. *Er fùa 'nt er pajè*
 949. *U tascapàn der viagi*
 950. *Er pus dra curt der Cucu*
 951. *U Dòm dra curt 'd Masavachi (Cascina Duomo 1895)*
 952. *Ra 'mrèinda 'd Gianein u Zura*
 953. *Ra vuz del gal-ciurein*
 954. *U luv der pajè 'd Biaginu*
 955. *U rairein der biam*
 956. *Cui quat disperà dra Liberasion*
 957. *I pus cà 'd Mazein*
 958. *Cicia di Uiji (Filicein)*
 959. *U diariu 'd Chièl*
 960. *Ra gèint dl'Ost*
 961. *Er puss dra "Muscatera"*
 962. *L'adii a Pidrein du Sargèint (20 genai 1991)*
 963. *I rimòrs*
 964. *Er pus 'd Verdira der Casinòt*
 965. *Er Crivlein*
 966. *I barbiz 'd Zerbein*
 967. *Er pus di Gèra*
 968. *Zablina 'd Masavachi*
 969. *Ra cavagna di tutein*
 970. *Ra curt 'd Stivuciu*
 971. *Ra martlen-na 'd Biagiu*
 972. *U Ciambarlon*
 973. *Ra pesca cor fanàl*
 974. *L'adji a Carlon*
 975. *Er braji bianchi 'd Pidrulis*
 976. *L'udùr dra camamila*
 977. *Er fundon dria Ces-c*
 978. *Er fundon der Parazi*
 979. *Er fundon dria 'r furnè*
 980. *Er Biscon*
 981. *Er durdren-ni (allodole)*
 982. *Ra pesca cor man*
 983. *L'undà 'd Bèrb*
 984. *Ra bisa 'nt ra curt*
 985. *I doi Gustein*
 986. *Er baston 'd Biazon*
 987. *Cianein e i garganein*
 988. *Ra raveza*
 989. *Ra sfida*
 990. *Ra fiducia*
 991. *Ra nùacc 'd san Lurèins*
 992. *Er fundon der Castia 'd Favagròsa*

- 993. *U sabion dra Ròca*
- 994. *I sabion da dlà da Tani*
- 995. *Ra mumia crucifisa*
- 996. *L'udùr der fein*
- 997. *L'udùr dra seni*
- 998. *Ra strà di Balonz*
- 999. 999

== 1992 ==

- 1000. *U stèma falce-martello*
- 1001. *PRUCÈS AR PITU PULON GLU-GLÙ (Carnevale 1992)*
- 1002. *U riturn*
- 1003. *Ra vanta der Baccian-ni*
- 1004. *Ra pianta 'd girasù*
- 1005. *Anna dra Magnan-na*
- 1006. *I bùagg ant l'èua*
- 1007. *L'agnia pasquàl*
- 1008. *Ra disubidièinsa*
- 1009. *A ra memòria 'd Boni, Mariu*
- 1010. *L'utupia di Ribèlli*
- 1011. *Ra zveglia der mèrlu*
- 1012. *I gradu ans i còrni*
- 1013. *Ra clesidra*
- 1014. *Parlari dra zizania*
- 1015. *U ritrat dl'amsia Batista*
- 1016. *Ra statueta dra nòna Cichina*
- 1017. *Ra bisa an giazia*
- 1018. *U naz 'd Biagiu Masavachi*
- 1019. *Balada d'avrì du dèincc 'd can*
- 1020. *Paròli traci 'n Tani*
- 1021. *Ra mizeria der prugrès*
- 1022. *Ra culpa 'd Bèrb*
- 1023. *Ra nuiuzza d'in mèrlu*
- 1024. *Er tre funtan-ni 'd Bèrb*
- 1025. *Er bigàt mangia-rizu*
- 1026. *Ra listòria dl'aj*
- 1027. *Ra cureza 'd Gianein Nazùala*
- 1028. *Ra licèinsa Trattoria Centrale (ra Magnan-na)*
- 1029. *I doi cgnà*
- 1030. *Cula dra sigula*
- 1031. *Ra seni ant er vein*
- 1032. *Ra durdren-na 'd Gustu*
- 1033. *Er rundanen-ni 'd Taviu*
- 1034. *Gogliò Giovanni / 1886-1953 / i nipoti*
- 1035. *Er culombi bianchi*

== 1994 ==

- 1036. *La ballata di Ciacio*
- 1037. *Per la Camera del Lavoro di Alessandria*
(poesie autografe sotto il Trittico di disegni donato alla CGIL di Alessandria) [it]:
 - 25 aprile
 - 1° maggio
 - 8 settembre

1038. *Per l'Istituto Storico della Resistenza di Alessandria*
(poesie autografe sotto il Tritico di disegni donato all'ISRAL di Alessandria), 11.10.1994 [it]:

Pane di crusca
Utero di sabbia
Sentiero ribelle

== 1995 ==

1039. *SATIRA DER BUGNON TELEVUPIÙ*

== 1996 ==

1040. *Per un museo di civiltà contadina* [it]
1041. *Ra cornamusa an Tani*
1042. *U testamèint 'd barba Tani*
1043. *U spiàgg dr'andven-na*
1044. *Ra migia dra sabia*
1045. *Ra gaba 'd Biancaneve*
1046. *Tèira da sudari*
1047. *Ra cavalìa 'd Cichein Zvarziàla*
1048. *U diariu dl'amsia 'd Giuliu*
1049. *Ra pula 'd Giovani 'r Fransèiz*
1050. *Ra tòpia der muscatìa*
1051. *Ra bandiàra dra Fratelansa*
1052. *Malincunia 'd Tani*
1053. *Ra strà du luv*
1054. *U sòd faus*

== 1997 ==

1055. *I muscon dl'Arnestina*
1056. *Per il ventennale dell'Isral* [it]
1057. *Ra flece dra limòzna*
1058. *I taragnà 'd Fiuràn*
1059. *Er prezepi d'Ermelduce*

== 1998 ==

1060. *Ra serenata 'd Ruzeta der Castia*
1061. *Ra bicicletà 'd Andreuf*
1062. *U su 'd Franchina ra sartura*
1063. *U Limbu 'd Gelindo Ritorno*
1064. *L'ùav 'd rundanen-na*
1065. *Vilan Bertòldu e can Bastardein*
1066. *Ra fasen-na 'd spen-ni cristi*

== 2000 ==

1067. *Ra vigna 'd Paulein*
1068. *Tani partigian* [m]
1069. *An poncia 'd Bèrb*
1070. *Er galuciu 'd Tani* [m]

== 2001 ==

- 1071. *Ra pesca 'd Pippo riuplan* [m]
- 1072. *La donazione* [it] (dedica all'ISRAL unita a testo olografo testamentario)
- 1073. *Ra strà di vilein*
- 1074. *Noi, ra gramatica 'd Gianein* [m]
- 1075. *Paulein sincerità* [m]
- 1076. *Il canto del fiume Chicchirichi* [m]
- 1077. *Il girasole di Gianein* [m]
- 1078. *L'odore del paese* [m]
- 1079. *Il rutto dell'atomo* [m]
- 1080. *Il palladio della dea Atena* [m]
- 1081. *L'ombelico di Venere* [m]
- 1082. *Prologo per NATALE DI PAGLIA*
(spettacolo al Museo della Gambarina di Alessandria)

== 2002 ==

- 1083. *Zodiaco dei pesci Calagiùbella* [m]
- 1084. *Sogni da gat-da-seni* [m]
- 1085. *Notti bianche della stella polare* [m]
- 1086. *Giano bifronte e l'lo* [m]
- 1087. *Testamento del fiume Tani* [m]
- 1088. *Tani 'lia-bas'* [m]
- 1089. *Il congedo* [m]
- 1090. *Fiume della memoria* [m]
- 1091. *Congedo* [m]
- 1092. *Parole di pietra nel fiume* [m]
- 1093. *La pentola del diavolo* [m]
- 1094. *I cavi 'd Cichina*
- 1095. *Laudum 'd Priapo*
- 1096. *Ra lit 'd Batista*
- 1097. *Ra permanèint 'd Lina*
- 1098. *L'ombra der muron*
- 1099. *J'ùagg 'd Cremilde*
- 1100. *Cul ant ra nèbia*
- 1101. *U nunu* (dedicata a *I Sunadùr dal Ravi* di Fubine)
- 1102. *A Mara neosindaco* (dedicata a Mara Scagni eletta Sindaco di Alessandria)

== 2003 ==

- 1103. *Prologo del ritorno al fiume* [it]
- 1104. *La rondine della lingua* [it]
- 1105. *Ponte rotto* [it]
- 1106. *Il bastone di rosa selvatica* [m]
- 1107. *Cantata alla Luna spenta* [it]
- 1108. *Il cerchio di Malebolge* [it]
- 1109. *Bandiere arcobaleno* [it]
- 1110. *Parco di Rimembranza virtuale* [it]
- 1111. *Ra pianta du znèivi*
- 1112. *Per la Benedicta* [it]
- 1113. *L'ultima rèiz*
- 1114. *Ra culpa di nusèint*
- 1115. *Preambolo alla nuova Società* [it]
- 1116. *Quel giorno del Carlein* [it]
- 1117. *Ra finitiva dl'anma d Gianein*

- 1118. *Ra queinta o cantafavola* [m]
- 1119. *Sircanda Riva-Tani*
- 1120. *Passeggiata al fiume* [it]
- 1121. *Centenario Casa del Popolo Fubine*
- 1122. *Poeti dentro il frastuono* [it]
- 1123. *A Giuzèp ex presidente SOMS*
- 1124. *Cul santia 'Cà 'd Gezucrist'*

== 2004 ==

- 1125. *Au geniu der mòri di muron*
- 1126. *U Labacàn*
- 1127. *Quomodo da urigi d'azu*
- 1128. *Scripta manent* [it]
- 1129. *Le due lingue e Omero* [it]
- 1130. *Cul Pidrein fratas da causen-na*
- 1131. *Tani mòrt*
- 1132. *Prima der cungiad*
- 1133. *Gallomachia*
- 1134. *U santia anterut*
- 1135. *Soma nèint mòrt anlura*
- 1136. *Er burcia a fond*
- 1137. *Ra pianta 'd pum ciucalein*
- 1138. *8 settembre 1943*
- 1139. *Malincunia 'd Tani (2)*
- 1140. *U santia 'ncò 'd Linà*
- 1141. *Paròli pèrsi*
- 1142. *Ra Ròca*
- 1143. *Scricc con l'èua e pena d'òca*
- 1144. *Er frè dra Val d'Infèr*
- 1145. *Cungiad du suldà dra 'Bibia dra sapa'*
- 1146. *SOMS Villa del Foro* [it]
- 1147. *L'isolotto del cucù a Tani River* [it]
- 1148. *Lettera dalla SOMS all'Unitre*
- 1149. *Verba volant scripta manent*
- 1150. *In sentimèint 'd Nadal 2004*
- 1151. *Ultim burcia cor parlè dra Vila*

== 2005 ==

- 1152. *Er burcia di Sagrinà*
- 1153. *Er fiù dra pucision dra Salve*
- 1154. *Ra bicerada 'd Limpia 'd Nazùala*
- 1155. *Ra paròla bon-na*
- 1156. *Tu o nessuno* [it]
- 1157. *Deus ex machina*
- 1158. *Paradiz arnegà*
- 1159. *I guist der pan*
- 1160. *U zuàs du sucron 'd ligna*
- 1161. *Er pan dra giustisia 'd Razunatu*
- 1162. *Ra barba bianca 'd Cròno diu Tèimp*
- 1163. *Ra smèins der pum Frankestein*
- 1164. *Figure di bronzo, parole di pietra*
- 1165. *Spicianda l'èua 'd Tani*

1166. *ASPETTANDO DIONISO*
 (testo per un concorso regionale di testi teatrali in piemontese)
1167. *Su mari 'd Giuan Civeta*
1168. *Talea o spuseira d'ina chimera*
1169. *L'artirada dl'anma cuntaden-na*
1170. *Sessantesimo di quel 25 aprile* [m]

== 2006 ==

1171. *Metamorfosi del fiume* [it]
1172. *Prologo al fiume Tani* [it]
1173. *Fiume cieco lavandaio* [it]
1174. *La corrente del fiume* [it]
1175. *La Parola della Memoria* [it]
1176. *Er sgarambuli 'd Pidòtu*
1177. *Giuzèp, da cuntadein a uperai*
1178. *Epilogo alla casa dei sogni* [it]
- 1178 bis. *Per la Giornata Mondiale dell'Acqua*
1179. *Il verso dell'upupa per noi* [it]
1180. *Testamèint 'd Gajaud a Babilonia*
1181. *Ar Muzeu nustràn*
1182. *Filastròca da cunchiglia dra vidren-na*
1183. *Dicc e facc der Muzeu*
1184. *Satira businaia da carvè*
1185. *Ra Masca Furten-na*
1186. *Brèinta d'azi*
1187. *Geometrie di un fiume e un gelso* [it]
1188. *Er j'ongi da plè l'aj*
1189. *Anamnesi di un fiume malato* [it]
1191. *Guerra necessità o folle Mostro* [it]
1190. *Evasione e ritorno della notte* [it]
1192. *Il diadema del gelso*
1193. *Ra tumatica di Remàgg*
1194. *Il canto dell'allerta* [it]
1195. *L'autin con in aut nòm*
1196. *Ricostrusion dl'anma*
1197. *Società SOMS du ròc o presapòc*
1198. *Mòli e barnàs o ramurivia*
1199. *Capè e caplen-na da paizàn*
1200. *Ra stala der sarturen-ni*
1201. *Canto all'uovo del cucù* [it]
1202. *Ra vigna 'd san Carlon*
1203. *Dall'antro di Polifemo* [it]
1204. *Epistassi di un rivolo di Storia* [it]
1205. *Del male senza grammatica* [it]
1206. *L'òrt du diau Ipnos dl'Ariond*
1207. *Storie d'acqua che passa* [it]
1208. *Luna tra due guerre e oltre* [it]
1209. *Poema del ritorno* [it]

== 2007 ==

1210. *Io e Tani* [m]
1211. *Fèsta der Candelòra*
1212. *«Gnèru gnèru Scaturèin / che tu mari at dà u titein»*

1213. *Repèrt*
 1214. *Paròli da rimand* (variante)
 1215. *Parla cme 't mangi*
 1216. *U Ribèlle* (variante)
 1217. *Gajaud dra fermagia*
 1218. *Gajaud 'd na vòta*
 1219. *Mur pist e bucarora*
 1220. *Doi sòd 'd mur pist da bucarora 'd spirit mandrògn-lisandrein* (variante)
 1221. *Rutamè i carr, e dòp?*
 1222. *Rutamà car e zuvu*
 1223. *Stidiè 'r pum dra Streja e Biancaneve*
 1224. *L'Academia dra Paja*
 1225. *DI'Academia dra Paja*
 1226. *Piva e ghironda'd Tani di Ribèlli*
 1227. *Sesti, cavagni, banastri*
 1228. *Memòria'd cavagni e banastri* (variante)
 1229. *Dicereji 'd Carvè an piasa*
 1230. *Ra pianta'd pum ciucalein*
 1231. *Razunatu cor can Fidramein*
 1232. *Er can Razunatu* (variante)
 1233. *Fè ra valiz*
 1234. *Gajaud stèila Andròmia 'd Tani*
 1235. *Listòria 'd Paradiz*
 1236. *Listòrji 'd Paradiz là o 'n tèra*
 1237. *Stabat-mater 'd Tani tèimp que 'ndriara*
 1238. *Sentimèint nustran*
 1239. *Uèra 'igiene di pòpul' (presunsion retorica futurista)*
 1240. *Pruvèrbi e dici*
 1241. *Ra teila dra quèrta*
 1242. *Listòria der «mèiz d'avri na ruzà au di»*
 1243. *Pruvèrbi: «Avri na ruzà au di»*
 1244. *I sògn'd Gajaud fantazma dra Gambaren-na*
 1245. *Pruvèrbi: «A ra Candelòra dl'invèrn soma fora?»*
 1246. *Prufil 'd Gajaud sant dra Len-na*
 1247. *Er prublèma dl'amzira*
 1248. *Sircanda 'd parlè gist*
 1249. *Sircanda 'd parlè 'd na vòta* (variante)
 1250. *Cou nòm Venere, stèila dra Blesa*
 1251. *Lisandria dra Paja sità dra Paz*
 1252. *Monumèint dra paròla 'Gajaud'*
 1253. *Listòria cunfesion 'd na barca an Tani*
 1254. *Der cant dra Sica-Rava 'd Ravanein*
 1255. *Ra finitiva dl'andè e 'mni*
 1256. *Mòrt e viv per cui da mnil*
 1257. *L'anma di Gajaud ribèlle*
 1258. *I tèimp e u tèimp der pes an Tani*
 1259. *Radunu di spasacamein*
 1260. *Quintandra con Gajaud*
 1261. *Ra mizica'd Gajaudiland*
 1262. *Ra scaltresa 'd Gajaud*
 1263. *Dau diariu*
 1264. *Gajaud dar pont ad Tani sicc*
 1265. *Gajaud sitadein der mond*
 1266. *Ar Gajaud Pasquina*
 1267. *Gajaud ans ra Len-na*
 1268. *Simbul, grafiti, statui*

- 1269. *Di scarabòcc contra 'r miraji*
- 1270. *Magnucarte'd Carvè buzinè pcà*
- 1271. *Memòria e lunari*
- 1272. *U nì dra fermeia*
- 1273. *Dau diariu 'd Gajaud*
- 1274. *Parcere subiectis et debellare superbos (ra marateia der pianeta)*
- 1275. *Da bigàt a sperpaja'nt ra stala*
- 1276. *Ra dicereia 'd Carvè*
- 1277. *Chitara'd Lurèins an gèrgo: ra Vaca*
- 1278. *Istituto per la storia della Resistenza e società contemporanea Carlo Gilardenghi*

== 2008 ==

(Da qui in avanti le poesie sono prevalentemente in italiano, per cui si segnala con [d] i testi in dialetto e con [m] quelli misti, in lingua e in dialetto)

- 1279. *Befana all'innocenza*
- 1280. *Fantasie d'un falò carnevalesco propiziatório / scintille cenere brace*
- 1281. *L'innesto all'insieme*
- 1282. *Notturmo del fiume Tani (il cielo stellato su di noi)*
- 1283. *L'Arca di Noè bosinata al cyper/ Uomo sorso di genuino*
- 1284. *Vulcano dio maniscalco*
- 1285. *Alessandria cittadella della pace*
- 1286. *Il dono*
- 1287. *Barca sul fiume lasciato a sé*
(16 luglio 2008, nasce la nipotina Adele: quelle che seguono, in italiano, sono poesie a lei dedicate, in forma di "Diario da Nonno a Nipote")
- 1288. *Tenerezza del sonno di Adele [it]*
- 1289. *Diario Mariarosa e nipotina [it]*
- 1290. *La Società e i ceci del 2 e 4 novembre [it]*
- 1291. *Adele confidente sorellina [it]*
- 1292. *La società planetaria del sogno*
- 1293. *Per un dizionario globale (romanza di 'campagni grami')*
- 1294. *Luna crescente e luna calante*
- 1295. *Storia e storie di museo*

== 2009 ==

- 1296. *Il big-bang e Natura. Madre*
- 1297. *Anamnesi di un motto: «È l'aratro che traccia il solco»*
- 1298. *La sirena di Borsalino*
- 1299. *Nel settimo complimese di Adele*
- 1300. *Dal passato al futuro*
- 1301. *Dedica calendariale per l'8 marzo*
- 1301 bis. *Per l'8 marzo dedicato fuori calendario*
- 1302. *Per l'8 marzo donna*
- 1303. *Adele al nono mese*
- 1304. *L'albero della cuccagna*
- 1305. *«Liberté égalité fraternité» oppure «La guerra igiene dei popoli del futurismo»*
- 1306. *Per Adele quando sarà*
- 1307. *Museo della ricordanza*
- 1308. *Clandestini in fuga*
- 1309. *Ramo di ulivo sulla Luna, per la pace*
- 1310. *Il canto della contraddizione. L'ultimo vetturino alessandrino*
- 1311. *Sterco del diavolo il denaro?*
- 1312. *Ascoltando la Pizia di Adele*

- 1313. *Fantasticando il destino di Adele*
- 1314. *Piazza del Duomo col cuore 'mandrogno' [m]*
- 1315. *Piazza della Libertà*
- 1316. *Piazza Santa Lucia senza lacabon [m]*
- 1317. *Piazzetta del chissà, la Lega*
- 1318. *Piazza Marconi a Gagliaudo?*
- 1319. *Toponomastica alessandrina*
- 1320. *San Giorgio e baracconi*
- 1321. *Falce e falcetto (fèr da siè e ansuria di Panico)*
- 1322. *Il torchio in piazza Gambarina m*
- 1323. *Dal sentiero dei Ribelli al sentiero ribelle [it]*
- 1324. *Il sale del pane quotidiano*
- 1325. *Preghiera del crepuscolo al sonno di Adele*
- 1326. *La vigna di famiglia, I atto*
- 1327. *La vigna di famiglia, II atto*
- 1328. *Settantacinquesimo 8 settembre*
- 1329. *L'agnello e il luponero ad eundem rivum*
- 1330. *Riflessi sul sentiero d'un fiume*
- 1331. *Nei riflessi d'un fiume al tempo*
- 1332. *Businà sui muri a scarabocchi*
- 1333. *Businà sui muri a scarabocchi (variante)*
- 1334. *Del gelso, del fiume, noi*
- 1335. *Adele e la saga Cappuccetto Rosso al 17 mese*
- 1336. *Parole d'un fiume inquinato*
- 1337. *Lamento d'un fiume malato*
- 1338. *Un ritorno alla mucca*
- 1339. *La mucca vacca "porcavacca"*
- 1340. *Memoria: realtà e immaginario del cavallo*
- 1341. *La sfoglia e il pane paesano*
- 1342. *Società globale degli afflitti (girotondo nonno-nipoti)*
- 1343. *Natale 2009 al Forum Fulvii paese*

== 2010 ==

- 1344. *Albero del Natale 2009, per Adele [it]*
- 1345. *Mucca e cavallo nel Progresso del 2010 [it]*
- 1346. *Ra cusiènsa 'd Paulein [m]*
- 1347. *I spauràchi [d]*
- 1348. *Da Nonni a Nipote*
- 1349. *Agli amici del nostro Tani*
- 1350. *La parola 'Tita' di Adele*
- 1351. *Le stagioni tornano e vanno*
- 1352. *Apoteosi della donna, da Eva*
- 1353. *Per una comunità planetaria*
- 1354. *Mano tesa al dono Primavera*
- 1355. *A scopo terapeutico-pedagogico. Lunedì di Pasqua*
- 1356. *Utopia a discolpa*
- 1357. *Il canto dell'abbraccio*
- 1358. *A memoria futura se l'usignolo canterà Adele*
- 1359. *Fuori dai limiti di Tempo e Spazio*
- 1360. *Fuori dai limiti del tempo-spazio (variante)*
- 1361. *Vigne di famiglia abbandonate*
- 1362. *Il Dioniso del vino*
- 1363. *Sangue di Dioniso il succo d'uva [m]*

FONTI BIBLIOGRAFICHE E DISCOGRAFICHE

Bibliografia

ANGIOLINI Piero, *Corpi Santi e Sobborghi di Alessandria*, "Rivista di Storia Arte e Archeologia per le province di Alessandria e Asti", LXXIII (1964).

ARTIOLI Laura, *Ma il mito sono io. Storia delle storie di Lucia Sarzi: il teatro, la Resistenza, la famiglia Cervi*, Roma, Aliberti, 2012.

BARBERIS Amante, *Storia di Villa del Foro, antica città romana detta Forum Julii*, 3^a ed. riveduta, Il Centenario della Società di Mutuo Soccorso di Villa del Foro (1882-1982) [dattiloscritto].

BASILE Nicola, *I nostri sobborghi*, Alessandria, Il Piccolo, 1963.

BASILE Nicola, *Il socialismo in Alessandria*, Alessandria, Federazione del PSI, 1964.

BOTTO Elio - MALPASSUTO Teresio - MILANI Giorgio (a cura di), *Spirit munfrin. Antologia di poesie, businà e canti dialettali del Monferrato Casalese*, Città di Casale Monferrato, Assessorato alla Cultura, 2003.

BRUNI Luigi, *La cucina alessandrina: Monferrato, Fraschetta, preappennino*, 4. ed. rinnovata ed ampliata [s.l., s.n.], 2007 (San Salvatore Monferrato, Tip. Barberis).

BRUNI Luigi, *Appunti di storia della cucina alessandrina*, Alessandria, Provincia di Alessandria, 2008.

BRUNI Luigi - PETRINI Carlin, *La bagna cauda: l'origine e la storia, ricette famose di ieri e di oggi, la bagna cauda nella cucina piemontese, inchieste e testimonianze*, Alessandria, Edizioni dell'Orso, 2011.

CABELLA Maurizio, *Dizionario del dialetto tortonese*, Alessandria, Edizioni dell'Orso, 1999.

CANEGALLO, Eraldo, *Dizionario del dialetto di Sant'Agata Fossili*, Sant'Agata Fossili, s.n., 2011.

CAPPELLETTI Ermanno - MAMINO Renata - PREGLIASCO Marinella, *Sopravvivenza e vitalità del canto popolare nell'alta Langa*, Regione Piemonte, Cuneo, L'Arciere, 1981.

CASTELLANI Alessandro, *La cesta del pane. Memorie di paese*, Alessandria, Edizioni dell'Orso, 1990.

CASTELLANI Franco Elia, *Dizionario del dialetto di Cascinagrossa*, Alessandria, Edizioni dell'Orso, 1999.

CASTELLI Franco, *Cultura popolare valenzana. Canti proverbi testimonianze*, Alessandria, Edizioni dell'Orso, 1982.

CASTELLI Franco, *Ra stòria listòria. Dal racconto parlato al censimento poetico di una lingua e di una cultura in estinzione*, Introduzione a RAPETTI Giovanni, *Ra memòria dra stèila*, Alessandria, Edizioni dell'Orso, 1993, pp. 13-39.

CASTELLI Franco, *Un paese nella memoria. Le poesie dialettali di Giovanni Rapetti*, in "Quaderno" dell'Isral 13 (1984) [in Appendice 8 poesie: *Piasa Granda, I fransèiz, Gianein der Pron, Su mari 'd Madlinein 'd Jaculein, Bèrtu dra Grupèla, Rata 'r caratia, Ra tempèsta, U Siau*].

CASTELLI Franco - BARILLARI Sonia Maura - SCIBILIA Andrea (a cura di), *Il canto di Orfeo. Poesia Rito Magia*, Atti del XVII Convegno internazionale, (Rocca Grimalda, 22-23 settembre 2012), Ariccia (RM), Aracne editrice, 2015.

CORTELAZZO Manlio - MARCATO Carla, *Dizionario etimologico dei dialetti italiani*, Torino, Utet, 2005.

- CRESTANI Diego - BELTRAMO Roberto, *L'acciuga nel piatto*, Dronero, I libri della Bussola, 2010.
- CRESTANI Diego, *Mestieri andati. L'epopea degli Anciuè e Caviè della Valle Maira*, Dronero, I libri della Bussola, 2011.
- CROSA Giuseppe - MAIOGLIO Primo, *Parole e detti del dialetto "astesan". Glossario dei vocaboli più usati nella parlata di Asti e del suo contado, con varianti, proverbi e modi di dire*, Asti, Omnia, 1988.
- D'URSO Donato, *La vigilanza poliziesca sui 'funerali rossi' ad Alessandria durante il ventennio fascista*, "Studi Piemontesi", XLIII (2014), 2.
- DAGNA Giuseppe, *Villa del Foro. Un paese con due Santi*, Alessandria, WR edizioni, 1989.
- FERRARIS Mattia - DORATO Domenico, *Il dialetto di Quargnento*, Alessandria, I Grafismi Boccassi, 2005.
- FERRARO Giuseppe, *Glossario monferrino*, Torino, Loescher, 1889.
- FINOCCHI Silvana, *Alessandria. Fraz. Villa del Foro. Abitato di Forum Fulvii*, in "Quaderni della Soprintendenza Archeologica del Piemonte", 4 (1985), p. 10; 7 (1988), pp. 47-50; 10 (1991), p. 99).
- GARUZZO Sergio (a cura di), *Poeti in piemontese della provincia di Alessandria 1861-2010*, prefazione di Giovanni Tesio, Torino, Centro Studi Piemontesi, 2011.
- GAVUZZI Giuseppe, *Vocabolario piemontese-italiano*, Torino-Roma, L. Roux e C., 1891.
- GIBELLINO Arturo, *Vocabolario gattinarese-italiano*, Associazione culturale di Gattinara, Vercelli, tip. Gallo, 1986.
- GIROLDI Vitale, *Il caro e bel dialetto nicese. Raccolta di vocaboli termini espressioni del dialetto nicese*, Nizza Monferrato, Accademia di cultura nicese L'Èrca, 1991.
- GRASSANO Tino - SACCHI Piero, *'Na vòta us givà acsì. Mandrogne un paese, il suo dialetto*, in occasione del 1° centenario del campanile, s.n.t., 2009.
- JACHINO Giovanni *Varietà tradizionali e dialettali alessandrine*, Alessandria, Jacquemod, 1889.
- Le Perle della Memoria. 1. Il mangiare di una volta. Una ricerca delle Università della terza età*, Coordinamento: Luigi M. Lombardi SATRIANI; Elaborazioni: Lello MAZZACANE, Vito TETI, Roma, 50 & Più editore, 1990.
- LESNE (M.), *Excursion à la Villa del Foro ancien Forum appelé par quelques géographes Forum Statiellorum situé à 3 milles du Piémont, on 7-8 km d'Alexandrie*, Alessandria, imprimerie de Louis Capriolo, 1820.
- LEVI Attilio, *Dizionario etimologico del dialetto piemontese*, Torino, G. B. Paravia, 1927.
- LEYDI Roberto (a cura di), *Canzoni popolari del Piemonte. La raccolta inedita di Leone Sinigaglia*, Regione Piemonte, Vigevano, Diakronia, 1998.
- MAGENTA Natale, *Vocabolario del dialetto di Novi Ligure*, Novi Ligure, Edizioni Arti grafiche novesi, 1984.
- MARAGLIANO Alessandro. *Dizionario dialettale vogherese*, a cura di V.G. BONO, Bologna, Patron, 1976.
- MARINI Mario, *Aria 'd cà nostraé*, prefazione di Franco Castelli, Tortona, Litocoop, 1990.
- MASSARA Antonio, *Tipi e costumi della campagna novarese*, Novara, Miglio, 1913.
- MASSOBRIO Lorenzo, *Parole e miti. Storia di voci dialettali del Piemonte sud-orientale*, Alessandria, Edizioni dell'Orso, 2005.
- MONTI Augusto, *Vecchio Piemonte*, in "Il Ponte" V, 8-9 (1949), p. 914.

- NEBBIA Sergio, *Dizionario Monferrino tratto dalle parlate di Castello di Annone-Rocchetta Tanaro-Cerro Tanaro*, Savigliano, Editrice Artistica Piemontese, 2001.
- NIGRA Costantino, *Canti popolari del Piemonte*, Torino Loescher, 1888 (riedito a cura di Franco Castelli, Emilio Jona, Alberto Lovatto, Torino, Einaudi 1999).
- OGLINO Carlo, *Dizionario popolare del dialetto novarese*, [Novara], s.n. 1984.
- ORENGO Nico. *Il salto dell'acciuga*, Torino, Einaudi, 1997.
- PAOLO DIACONO, *Pauli Historia Langobardorum*, in M.G.H., *Scriptores rerum Langobardicarum et italicarum saec.VI-IX*, Hannoverae Impensis Bibliopolii Hahniani, 1964, VI, 58.
- PARNISETTI Luigi, *Piccolo glossario etimologico del dialetto alessandrino*, Alessandria, Gazzotti, 1913.
- PAVIA Marta, *Ravi, cuse, cusot. L'uso musicale parodistico della zucca vinaria*, tesi di laurea triennale in Etnomusicologia, relatore: Febo Guizzi, Università degli studi di Torino, 2010.
- PEOLA Paolo, *Forum Fulvii quod Valentinum*, in "Alexandria", VI (1938), pp. 280-291.
- PILOTTI, Giuseppe, *Felizzano e il suo dialetto*, Alessandria, Amministrazione Provinciale, 1988.
- PONZA Michele, *Vocabolario piemontese-italiano*, 6^aed., Pinerolo, Stab. Tip.-Librario Lobetti-Bodoni, 1860.
- PRELLI Giuseppe, *Saggio di un vocabolario alessandrino metodico ed alfabetico*, Alessandria, Jacquemod, 1903.
- RAPETTI Giovanni, *Er fugaron*, Villa del Foro, Società Operaia di Mutuo Soccorso, 1973
- RAPETTI Giovanni, *Er len-ni an Tani*, a cura di Franco Castelli e Piero Milanese, Assago (MI), Edizioni Joker, 2012.
- RAPETTI Giovanni, *I pas ant l'èrba*, a cura di Franco Castelli, introduzione di Giovanni Tesio, Mondovì, All'insegna del Moro, 1987
- RAPETTI Giovanni, *Ra memòria dra steila*, a cura di Franco Castelli, Alessandria, Edizioni dell'Orso, 1993.
- RE Carluccio, *Prima d smentìa. Viaggio nel dialetto valenzano*, s.l., Fantigrafica, 2015.
- Repertorio Etimologico Piemontese R E P*, direzione scientifica di Anna CORNAGLIOTTI, Torino, Centro Studi Piemontesi-Ca dè Studi Piemontèis, 2015.
- Rovelli Romano, *Vocabolario del dialetto di Garbagna, Testimonianze di cultura e civiltà contadina*, Tortona, Litocoop, 2007.
- SANT'ALBINO Vittorio di, *Gran dizionario piemontese*, Torino, Utet, 1859 (in edizione anastatica, Savigliano, L'Artistica, 1993).
- SELLA Alfonso, *Flora popolare biellese. Nomi dialettali, tradizioni e usi locali*, Alessandria, Edizioni dell'Orso, 1992.
- SELLA Alfonso, *Bestiario popolare biellese. Nomi dialettali, tradizioni e usi locali*, Alessandria, Edizioni dell'Orso, 1994.
- SILVANI Antonio, *U disiunàri du dialèt lisandrén*, Prefazione di Umberto Eco, Alessandria, Ugo Boccassi editore, 2000.
- SILVANI Antonio, *A vig-ti cùl fùmaró? Ót ciaciaradi 'n dialèt lisandrén*, Alessandria, i Grafismi Boccassi editore, 2002.
- SILVANO Mario, *Glossario vernacolo della Pozzolasca*, Novi Ligure, Novinostra, 2000.

- SOBRERO Alberto, *Contributo allo studio della dittongazione in Piemonte*, Firenze, Le Monnier, 1974.
- TELMON, Tullio, *Stradinòm ad Suliare*, in *Studi linguistici in onore di Lorenzo Massobrio*, Torino, ALI, Istituto dell'Atlante Linguistico Italiano, 2014.
- TESIO Giovanni - MALERBA Albina (a cura di), *Poeti in piemontese del Novecento*, Torino, Centro Studi Piemontesi, 1990.
- TETI Vito, *Il pane, la beffa e la festa. Cultura alimentare e ideologia dell'alimentazione nelle classi subalterne*, Rimini-Firenze, Guaraldi, 1976.
- TIMO Luigi, *Vocabolario del dialetto della gente di Castelceriolo*, Novi Ligure, tip. Sociale, 2013.
- VIDOSSÌ Giovanni, *Appunti sulle denominazioni dei pani e dolci casarecci in Italia*, "Archivio Glottologico italiano", XXX (1938), ora in Vidossi 1960.
- VIDOSSÌ Giovanni, *Saggi e scritti minori di folklore*, Torino, Bottega d'Erasmus, 1960.
- VIGORELLI Luigi, *Vocabolario Acquese-Italiano*, Comune di Acqui Terme (Ovada, tip. Pesce), 2000.
- ZAIO Franco, *Paròli 'd cà nòstra. Dizionario fraseologico del dialetto luese*, Lu Monferrato, Associazione Culturale San Giacomo, 2014.
- ZUCCA Gian Domenico, *Intorno ai mangiari rituali di Castellazzo e dintorni*, "La ricerca folklorica", n. 26, 1992, 107-129.

Discografia

- TRE MARTELLI, *Omi e Paiz*, Robi Droli, 1995.
- TRE MARTELLI, *Car der steili*, Felmay, 2000.
- TRE MARTELLI, *Tra cel e tèra*, Felmay, 2005.
- TRE MARTELLI, *Cantè 'r paròli. Omaggio a Giovanni Rapetti*, Felmay, 2012 (riedito dall'Isral, 2014).
- YO YO MUNDI, *Di rose, di fiume, di confine* (con due quartine dialettali tratte da *Ra memòria dra stèila*), in *Evidenti tracce di felicità*, Felmay, 2016.

Questo volume nasce all'interno del progetto di ricerca *Fame e abbondanza nella narrazione popolare in Piemonte. Pratiche di valorizzazione del patrimonio culturale*, finanziato dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Torino (CRT) e realizzato dall'Istituto di ricerca sulla crescita economica sostenibile del Consiglio Nazionale delle Ricerche (IRCrES-CNR), in collaborazione con l'Istituto per la storia della resistenza e della società contemporanea di Alessandria (ISRAL) - Centro di cultura popolare "Giuseppe Ferraro".

Con queste cinquantacinque poesie, Giovanni Rapetti traccia vividi bozzetti di un mondo rurale e perduto, collocabile grosso modo fra le due guerre, in una piccola comunità contadina sulle sponde del Tanaro. Nel sempre uguale giro delle stagioni, tra le fatiche e i giorni di chi lavora duramente per procacciarsi gli alimenti base (il pane, il vino, la polenta...), si snodano scene di vita quotidiana, ritratte con realismo partecipe. Sapori, profumi, abitudini alimentari, tradizioni popolari raccontano, senza retorica e con epica intensità, una fame insaziabile e una povertà dignitosa che aguzzano la creatività. Così, alla abituale penuria di viveri, la 'crivella' o *criviala*, si sapeva in qualche modo sopperire con le non frequenti ma estrose *ribòte*, bisbocce carnevalesche tra amici, riscatto di un mondo popolare che non si arrende.

Giovanni Rapetti, disegnatore, scultore e poeta dialettale, nasce a Villa del Foro, sobborgo di Alessandria, nel 1922. Nel 1973, pubblica la sua prima opera in dialetto: *Er fugaron*, cui segue, nel 1987, la plaquette *I pas ant l'èrba* e, nel 1993, la corposa antologia *Ra memòria dra steila* e, nel 2012, *Er len-ni an Tani* (Le lune in Tanaro). Premiato al concorso di poesia piemontese "Nino Costa" 1974, dal 1984 partecipa alle Biennali di poesia di Alessandria. Tutta la sua sterminata produzione poetica dialettale è custodita nell'Istituto per la storia della resistenza di Alessandria – Centro di cultura popolare "Giuseppe Ferraro". Muore in Alessandria nel gennaio del 2014.

Franco Castelli, studioso di cultura popolare, autore di numerosi saggi e importanti volumi sul canto popolare in Italia (canto di monda, canto operaio, canti popolari del Piemonte di Nigra), è curatore del Fondo Giovanni Rapetti conservato presso l'ISRAL di Alessandria – Centro di cultura popolare "G. Ferraro", di cui è direttore. È inoltre cofondatore del Laboratorio Etnoantropologico di Rocca Grimalda e Direttore del Museo della Maschera di Rocca Grimalda; Presidente del Comitato Scientifico dell'ISRAL.

Antonella Emina, ricercatrice dell'Istituto di ricerca sulla crescita economica sostenibile (IRCrES-CNR); studiosa di letteratura contemporanea e della relazione fra letteratura, patrimonio culturale immateriale, identità e territorio; autrice di numerosi saggi, è responsabile del progetto *Fame e abbondanza nella narrazione popolare in Piemonte. Pratiche di valorizzazione del patrimonio culturale*, sostenuto dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Torino (CRT).

Piero Milanese, scrittore e studioso, collabora con l'Istituto per la storia della resistenza di Alessandria per la pubblicazione dell'opera dialettale del poeta Giovanni Rapetti: vedi l'antologia *Er len-ni an Tani* (Le lune in Tanaro), 2012. Fra le sue opere più recenti i romanzi *Parola sospesa* (2013), *Amamialfredo* (2014) e *La violinista. Amore e guerra nella Repubblica partigiana dell'Ossola* (2015), tutti editi da Araba Fenice.

978-88-981-9311-0