



# VIVA RIVARONE

*Momenti del passato.....*

*.....e del presente*

---

**DICEMBRE 2016    n°30**

---



*Ognuno di noi, in un mondo sempre più cinico e  
distratto, vuole qualcuno che gli tenga la mano,  
l'accarezzi, abbia voglia di fare la pace.*

Gianni Amelio



Art. 37 della Costituzione Italiana:

La donna lavoratrice ha gli stessi diritti e, a parità di lavoro, le stesse retribuzioni che spettano al lavoratore. Le condizioni di lavoro devono consentire l'adempimento della sua essenziale funzione familiare e assicurare alla madre e al bambino una speciale adeguata protezione.

VIVA RIVARONE N° 30

Hanno collaborato: Geb, Nino Moleti, Daniele Spinolo, Ernesto Fracchia, Sandra Costa, Milio ad Canonic, G. Rok e....gli insoliti noti.

Per reclami, proclami e...salami: tel. 0131 976110

Fotocopiato presso la segreteria comunale.

UNA PARTE DELLE OFFERTE RICEVUTE SARÀ DESTINATA PER L' EVENTUALE FESTA DEL RINGRAZIAMENTO 2017

\*\*\*NATURA VIOLATA\*\*\*

by Geb

Sembrerò sciocco per ciò che scrivo, ma l'umanità secondo la mia percezione sta distruggendo il pianeta che ha ospitato ogni essere vivente da tempo immemorabile, ed è ormai cosa certa che la grande scienza dei giorni nostri si sta incamminando con entusiasmo verso il suicidio generale. Tutto questo è dovuto a quella strana emancipazione che crea una contaminazione totale provocata dalle insensate metodologie i cui fini sono solo i lucrosi interessi categorici, e non certamente a scopi utili per migliorare la nostra vita collettiva. In poche parole, io credo con certezza che una parte dell'umanità abbia colto l'occasione per dedicarsi ad una idolatria verso il denaro, creando così una falsa "divinità" basata sul creativismo industriale, nato non solo in merito alle faticose ricerche evolutive dei più noti inventori con un sistema più forte delle regole. Tutto ciò è frutto di un obiettivo egoistico che esalta senza scrupoli ogni invenzione attraverso una sostanziale divulgazione che fa credere che queste nuove cose rendono la vita colma di benessere. E' cosa certa che tutte queste assurdità, studiate e realizzate come oggetti futuristici non sono altro che cose nate e sostenute da uno smisurato permissivismo che come è previsto da luminari si concluderà con una totale devastazione della nostra amata madre terra. Purtroppo, sono molte le organizzazioni interessate che operano senza esitazioni nei vari settori pur di trarne profitto, e non sono solo industriali, produttori agricoli, commercianti e

trasportatori ma anche politici e religiosi. Come è risaputo, dissestamenti ed inquinamenti ormai hanno avuto già da tempo il loro inizio, ed a pagarne le conseguenze sono stati i quattro elementi della natura, cioè : acqua, aria, fuoco e terra, mentre noi vittime di questo dramma collettivo che ci ha resi fragili e manipolabili siamo stati inconsciamente plagiati e soggiogati da quella persistente pubblicità giornaliera che ci ha sviato dalla realtà delle cose e quel che è peggio, le persone nonostante siano consapevoli di ciò che accade, oltre le chiacchiere non vi è nessuno che ostacoli queste indecenti iniziative peculiari che provocano la catastrofe mondiale. Concludo dicendo : evviva la vita e la civiltà contadina dei nostri adorati avi, che vissero miseramente ma nella rigogliosa natura incontaminata.

Geb



OVUNQUE NUMERI UNO...

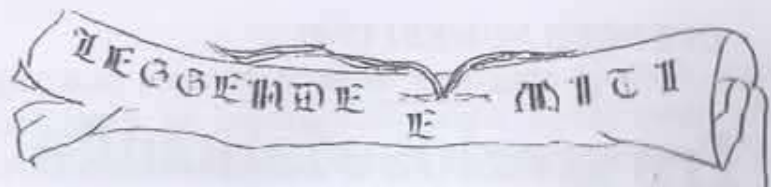
BASSIGNANA

# Tre graziose fanciulle



3<sup>a</sup> FIOLA D'ANGIOLINO  
 2<sup>a</sup> TIZIANA LA RITNERA  
 1<sup>a</sup> GRAZIA BONICELLI AD RIVARO

1973



Come non scrivere di Giovanni Colli 1938-2016 " d'la casenna ad Vösch " ? La cascina S.Cristina ( questo è il nome ufficiale) è sita nel comune di Bassignana, ma da noi è considerata ad Rivarò. E' stato un imprenditore agricolo noto in tutta la zona, con il suo fuoristrada girava tutta la provincia. Per me è stato il primo a modificare la figura dell'agricoltore, passando dai ritmi frenetici e spossanti dei " Piot e Manualè " ai suoi, più cadenzati e selettivi, cioè : " quan che ajè da luvrà bè, ma dop as pö fa anche festa ! " . Fu uno dei primi a rinnovare il parco macchine agricole, i suoi Landini lucidi e puliti, erano l'emblema di un' agricoltura in forte progresso. Ma noi lo ricordiamo per il suo carattere aperto e gioviale, e poi ai vecchi tempi era " il re del bar Sport " . Sempre elegante, camicia candida, orologio De Luxe al polso " u smiava in' impiegà ad bönca " . Giungeva in paese con la sua Fiat 600, dotata di un clacson da stadio che suonava all'entrata ed all'uscita dell'abitato ma il suo pezzo forte era " la super ripresa", noi ragazzi ormai lo sapevamo e alla sua sgommata facevamo seguire un : ooohhhh marsò !!! Con noi più giovani aveva sempre la battuta pronta e tagliente , Daniele ed io eravamo i suoi bersagli preferiti. " Taita si cavì, vecchia romagna," riferendosi all'etichetta del famoso Brandy. A me riservava un altro complimento:

" a tè dü barbisè che i smeiu i cü dnà sòmia " . Anche lui se ne è andato, certo quando vengono a mancare persone del nostro piccolo paese, pare si portino via un po' di noi, ricordi e pezzi della nostra vita....." va bè, dai Colli taca u Landini e va a luvrà dl' arà..... dai marsò!!!



II COLLI, CESCO E CARLU

Era d'agosto quando scrivevo queste poche righe in ricordo di Colli, il giorno dopo anche Cesare Bonicelli ci lasciava, anche lui improvvisamente. Cesare, inutile scriverlo era amato da tutti, il suo carattere semplice e bonario era gradito a tutti, non era un santo, giravano anche a lui .....” ma lü alera u Scutò “ . Mai un soprannome fu più azzeccato, perché rispecchiava esattamente il suo modo di vivere, stile i famosi films "Vitelloni e Amici Miei" . Infatti non si è mai privato delle gioie della vita, era forse quello che a volte noi

avremmo voluto essere . Lavorò per anni come incassatore a Valenza ma poi " asè rot al bal e asè mütà a fa i paisò " . Era il principe di Albarè, stime, prezzi commercianti erano il suo forte. Ogni tanto " iffava di casè, ma lü alera u Scuto " . Era anche generoso verso gli amici in difficoltà, a volte fin troppo generoso, ma come mi ripete spesso " u Dutur ( Riccardo) : alera brav, bò, ma nienta ciola " . Il meglio di sé lo dava in chiesa, non mancava mai alle funzioni religiose, impreziosendo la sua presenza con cantate eccelse. " I mastiava anche coicosa an latè ma as capiva niente " . Pescatore, fungaiolo, le sponde del Tanaro le conosceva come le sue tasche.....  
 Oooohhh Cesare, ajè scapà u tò cõ, ciamel .....  
 ven chì ..... Ettoreeeeeeeee, Ettoreeeeeee.....

Frak

CESARE  
 SCUTO  
 CON IL  
 COLLEGA  
 FUNGAIOLO  
 ROBERTO



### \*\*\* IL DOTTORE DEI GRIGI \*\*\*

Marco Salvucci è il figlio di Sandro e Marilisa ma "fondamentale per Rivarone " nipote di Anna d' Arduina del Borghetto. L'intervista : vivo questa mia esperienza professionale con l'orgoglio del tifoso e la soddisfazione del professionista. Ho cominciato a seguire il mondo dello sport da vicino prima nel basket a Milano, quindi il calcio nella Valenzana dove mi son fatto le " ossa " . Il Novara è stato il primo contesto professionistico con il quale mi sono misurato. Quattro anni, dal 2007 al 2011 responsabile medico del settore giovanile. Un momento importante di crescita, in parallelo con la società che passò dalla serie C alla serie A; poi il Varese, Spezia ed il Toro. Un' esperienza di profilo elevatissimo, un altro salto di qualità dove si è a contatto con persone carismatiche come Ventura attuale C.T. della Nazionale Italiana. Dopo il Toro l'Alessandria a cercare nuove avventure con i Grigi .....a due passi da casa.



### \*\*\* LA MÖILA \*\*\*

La coltivazione del mais nella nostra zona è sempre stata assidua, anche conveniente fino a qualche anno fa, " ades ....lasoma perd ". Come al solito facciamo un passo indietro per accennare ai più giovani e a ricordare ai " pü vegg " com' era complesso e travagliato il percorso dal seme alla polenta. In primavera si arava per la seconda volta il terreno con i buoi, si erpicava, si seminava a mano ( dop an sfris con l'arasè ) e si " tigrava " ( per ulteriori dettagli rivolgersi a Milio ). Quando la piantina era cresciuta una spanna, si " anrariva " cioè si diradava togliendo quelle in eccesso, quindi di passava all'interfila con l'arasè, **binöta o l' urgiunè**. Quando il fiore si trasformava in un bel pennacchio si " sümava ". Operazione assai fastidiosa poiché si tagliavano e riunivano tutte le cime per formare le fascine che, dopo essere state legate con rametti di olmo, si dovevano portare fuori dal campo per poi essere caricate sul carro. Da ricordare che le foglie del mais pizzicano, quindi era meglio " müta al mönni long ". Le fascine di " söma " erano poi poste in cascina e d'inverno, unite al fieno per " al besti ". Quando la meliga era matura per il raccolto ci si recava al campo con il carro munito di " sturò ". Cosa erano gli " sturò ? ciami a Milio ! ". Con l'aiuto di amici e parenti si spannocchiava e si portavano a casa " i canò ". Nei primi anni '60 Giulio aveva acquistato " la machina da bat la möila " in società con " Franco ad Luisò " e tutto il paese " i ciamavu lur ". Con i forconi si buttavano coi bei canò sul nastro trasportatore ed io mi aggiravo attorno a la

"machina ". Restavo incantato a guardare .....dalla parte superiore della macchina uscivano " i fuiachè ", da una piccola bocchetta laterale i " tutè " e da due cassetine il mais. Riempiti i " minò " la meliga veniva allargata sull'aia per l'essiccazione. Ma non era finita .....nel campo c'erano ancora da tagliare " i migliasò " che servivano da lettiera nella stalla, magari dopo essere passati prima dalla greppia dei buoi. " Che veta, ma alera in ater mond !!!! " .

Frak



La machina da bat la möila.....tipo Giulio e Luisò

### \*\*\* LA "NOSTRA BUTEJA" \*\*\*

Più di un anno è passato dall'apertura del "negosi" di Barbara e quindi un primo bilancio, non economico (questo spetta a Lei) ma un giudizio, noi rivaronesi sicuramente possiamo esprimerlo. Ha creato un ambiente accogliente e solare, conservando però l'affabilità e la familiarità degli indimenticabili Teresa e Carlo. Sappiamo tutti quanto possa essere problematico gestire una bottega in un paese di 380 abitanti; ma Barbara ce l'ha fatta, anche con l'aiuto di Adele, di Anna e del "cadnas" di Daniele. Per me forse è troppo facile parlarne bene ma sono sicuro che la disponibilità, la fantasia e la cordialità di Barbara siano state gradite da tutti.

Avanti così Barbara "sei grande" (che bala)

Sergio Mattarella \*\*



### \*\*\* VITA DA CANI \*\*\*

(magari)

Quasi tutti "na vota" avevamo un cane e quasi sempre legato ad una atroce catena, i gatti invece giravano liberi ovunque, con un compito ben preciso: "ciapà i rat". Il loro menù tipico era ferreo: pane e acqua .....avanzi? Magari coc oss. Le razioni per gli umani erano appena sufficienti, giuste, calibrate, nessuno scarto .....ora è cambiato tutto. Leggevo sulla Stampa che ultimamente la popolazione di gatti e cani in Italia è pari a quella umana, infatti questi animali domestici hanno raggiunto la cifra di 60.000.000. La qualità della loro vita è migliorata di molto.....niente catena, cuccia al caldo, ciotola colma di leccornie .....se penso al mio Bobby che dormiva in un tubo "ad ciment dla vegna", che mio padre aveva coricato per terra.....bollente d'estate, gelido d'inverno. Eppure quelle povere bestie erano più longeve "adess ivvön" alla clinica del cane di Voghera. L'affetto verso gli animali da compagnia è lievitato notevolmente, infatti l'hanno ben capito gli industriali che operano nel settore. I fatturati delle loro ditte sono in saldo positivissimo .....croccantini, polpette, biscotti .....e anche "la dancera". Avete notato quanti negozi specializzati ci sono solamente nella nostra zona? E poi le mitiche scatolette le vendono ormai tutti .....anche Cilestu e Scott. Fioriscono anche bar per gatti, ristoranti per cani...a Roma è sorto un locale che propone una cucina a vista per loro, garanzia di qualità ed igiene. Gli esperti in

sociologia scrivono che quando il lavoro precario ha ridotto le famiglie con figli, è aumentato il numero di coppie con cani e gatti. Si vedono sempre più di frequente specie di cani e gatti mai viste prima, provenienti da tutto il mondo.....ma sono sicuro che tanti come me sono ancora legatissimi ai vecchi "bastardini, ades as ciamu meticci", erano come i biscotti "brüt e bö" simpatici, guardiani della casa, attenti, vigili, nessuno osava avvicinarsi (i murdivu anche). Semplici compagni che non chiedevano altro che una carezza.....e come li chiamavamo? I maschi avevano solo un nome: BOBY sulle femmine si esagerava in fantasia: LAICA e DIANA. Va benissimo così .....anche se l'eccesso un po' mi infastidisce..... vedere dei cani conciati come pagliaccetti mahhh.....gatti che saltano da un divano all'altro bohbbb. Certo che quando un profugo o semplicemente una persona in forte disagio economico vede alla tv un gatto che se ne sta al caldo con la ciotola piena.....chissà cosa pensa.....



Frak

< il fido...Bobi

### \*\*\* RICORDI, RICORDI \*\*\*

di Nino Moleti

Ritornavo a Rivarone a riprendere la mia libertà per i campi ad osservare la natura, gli animali; a riprendere il mio spazio. Un'arrugginita rete metallica divideva il cortile dalla vigna, proprio dove c'era il fico. Dalla rete partivano altri fili di ferro che sostenevano i primi paletti delle viti. Avevo notato che su questi fili si svolgeva lo stesso traffico intenso ed affannoso come nelle vie di Milano: le formiche si rincorrevano l'un l'altra con il loro fagottello di cibo stretto fra le fauci incrociandosi con l'altra corrente di traffico che procedeva in senso opposto. Le osservavo nel loro andare e venire: quando si incontravano pareva si scambiassero due baci sulla guancia come parenti che non si vedessero da lungo tempo. Poi riprendevano la loro direzione di marcia, probabilmente si comunicavano il luogo del loro approvvigionamento alimentare. Seguivo attentamente i movimenti sulla strada- filo di ferro e facevo esperimenti immaginando la loro reazione. Con due dita sfregavo il filo per *sporcare* la strada; infatti si fermavano interdette, retrocedevano di qualche passo, poi riprovavano. Momenti di incertezza, finché la più spericolata con estrema circospezione superava la zona contaminata e la processione riprendeva. A luglio la mietitura del grano. Marchisio mi chiamava perché l'aiutassi; lui sul carro trainato dai buoi, io che inforcavo i covoni e glieli



lanciavo affinché li sistemasse. Era un lavoro da effettuare la mattina presto o verso il tramonto quando il sole non scioglieva le meningi. Scaricato il raccolto nel cortile per la successiva trebbiatura un paio di bicchieri di acqua fresca, una energica sciacquata a torso nudo e un arrivederci al giorno dopo alle cinque del mattino per riprendere il lavoro. Prima della ripresa delle scuole, la vendemmia; era la volta dello zio Achille che mi reclutava. Sapevo che a lavoro ultimato mi avrebbe suonato l'ocarina. Tutti comunque si aiutavano a vicenda contraccambiando la propria manodopera. Poi il raccolto del granoturco, dove la collaborazione avveniva sulle aie alla sera dopo cena. Si trattava di spannocchiare l'involucro esterno, per preparare la pannocchia alla sgranatura della macchina. Tutto nella completa oscurità, l'energia elettrica costava parecchio per quei poveri diavoli, spesso nei cortili non c'era neppure la lampadina esterna per illuminare, ci riunivamo in circolo, si effettuava l'operazione richiesta e si lanciavano nel bel mezzo del cerchio le pannocchie. A volte arrivavano in testa i proiettili.....dicevano che erano stati i bontemponi....qualcuno si lamentava .....ma va che non è niente continua a lavorare e tra un coro e la storiella una battuta ed un pettegolezzo si terminava il lavoro. La sera dopo si cambiava cortile. Intanto il nonno aveva iniziato le operazioni di travaso del vino novello; sotto il portico il mosto era fermentato, aveva *bollito* ed il sapore da dolce si era fatto amarognolo. Il nonno lo spillava dalla botte per poi travasarlo in una altra. La nonna invece aveva

precedentemente prelevato un pentolone di mosto e l'aveva fatto bollire per 24 ore ininterrotte con dentro tutta la frutta di stagione non ancora completamente matura : mele, pere, fichi, mele cotogne, noci, nocciole pezzi di zucca. Rimaneva alzata tutta la notte per rimestare continuamente quel miscuglio sul fuoco. Il giorno dopo il nonno le dava il cambio e lei andava un po' a riposare. Durante la cottura degli ingredienti il liquido diventava sempre più spesso finché raggiungeva la densità della polentina, solo che era di colore bruno scuro. Quando il tutto si raffreddava la nonna riempiva i vasi di vetro e prima di chiuderli con carta oleata fermata dallo spago, spolverava la mostarda con la polvere *acetilsalicilico* per la conservazione. Mi ricordo bene il nome perché era difficile e mi faceva ridere. La mostarda era così chiamata perché era fatta con il mosto, era il condimento dolce del bollito. Il nonno con la carne preferiva i peperoni riempiva una botticella alternando strati di peperoni e di graspa: i viticci e gli acini dell'uva spremuti dal torchio che aveva ceduto le ultime gocce. I peperoni *cuocevano* con la fermentazione di questi scarti e diventavano acetosi. Erano gli ultimi giorni di permanenza fissa a Rivarone, i genitori ritenevano che sarebbe stato opportuno che mi abituassi alle scuole cittadine prima di affrontare le medie.

\*\*\* PUBBLICITA' \*\*\*

SCARPE ROTTE O DA RISUOLARE?  
DA

**FREDO**

DEVI ANDARE!!!

COLA, CIOD E CURAM.....

....AL SCARP I DÛRU SENT AN!!

via del Castello 12 - Rivarone

Va da Fredo, at trata bè....

...l'önic lacè-savaté



\*\*\* SCAPA LAVU' CHE ARIV \*\*\*

LAVORATORI DIPENDENTI IN ITALIA

1990

2016

237.000	FIAT	85.000
230.000	POSTE	144.000
186.000	F.S.	65.000
125.000	TELECOM	53.000
114.000	ENEL	33.000
48.000	MONTEDISON	3.200
29.000	ALITALIA	12.000
20.000	FINCANTIERI	8.000
31.000	OLIVETTI	0

5.300	ESSELUNGA	21.000
27.000	COOP	54.000

Questi dati sui posti di lavoro in Italia sono preoccupanti, la deindustrializzazione, l'automazione in fabbrica, la delocalizzazione sono in aumento e finiranno per toccare anche altri settori come i servizi, considerati fino a qualche anno fa non a rischio. Sarà dura adattarsi ad un cambio di sistema, pochi sono d'accordo ma la ventilata prospettiva di virare verso un " minimo di reddito garantito " sia da prendere in considerazione . Sarà

umiliante, avvilito e per la società controproducente ma se non cambia lo scenario e non si prospettano nuove opportunità, i giovani non potranno fare tutti il "miclass, mangià, drumì e andà a spass". Tutti parlano di innovazione, ricerca.....ma " asoma meja töch ingegnè !!! " o cervelloni da premio Nobel ? " **ma àsu cme mi** " che hanno lavorato una vita in fabbrica " i né pù meia " ? E la politica ? Lasoma perd ! **NOI** andiamo avanti indipendentemente dalle decisioni degli scranni romani, perchè ormai sono altri i fattori che determinano le scelte, il futuro e la qualità della nostra vita....."alava rasò me mama : **asoma an tel mō a Kaifa** ".



Frak

**\*\*\* I FANTASTICI \*\*\***

di Ernesto Fracchia

A cura del "discepolo" Daniele Spinolo

Nell'ordinato disordine dei miei archivi su Rivarone ( foto, cartoline , libri, scritti ) mi sono imbattuto per caso in una lettera inviata dal docente di storia di Rivarone **Dott. Ernesto Fracchia** nel lontano 2004. Il contenuto faceva riferimento ad un fatto divenuto leggenda che subito mi incuriosì e che successivamente cercai di approfondire con altri. Berto di Tognino era nato nel 1885 a Rivarone in una famiglia numerosa, era compagno di giochi di mio nonno Silvio e anche del famoso Giacinto Stanchi, futuro missionario in Cina negli anni '20. La curiosità e la voglia di arrivare lontano, li spinse ad imboccare strade diverse, rimanendo comunque grandi amici. Giacinto fece "carriera " negli studi ecclesiastici mentre nonno Silvio studiò da sarto ed aprì una bottega ad Alessandria. Berto invece era attratto dalle macchine agricole ed il suo sogno era quello di possederne una. E adesso .....vai Ernesto ! Berto di Tognino era nato a Rivarone, fin da ragazzino aveva lasciato il paese per specializzarsi nel settore meccanico presso le nascenti officine di Alessandria. Il fabbro Canonico Francesco detto bonariamente " Cicotu" aveva imparato alla perfezione il mestiere, sotto la severa guida del padre. Vantava inoltre un grande prestigio di demolitore di attrezzature in ferro. Con notevoli sforzi e sacrifici

finanziari Tognino aveva acquistato una trebbia per frumento ed una imballatrice per la paglia, azionati da un motore a testa calda. Negli anni '20, il motore a scoppio non disponeva di accensione elettrica, l'avviamento veniva effettuato manualmente con un alimentatore a petrolio fino al raggiungimento dell'autocombustione della testata. La stagione della battitura del frumento iniziava mediamente nella prima decade del mese di luglio. Berto per tanto in quell'arco di tempo ne era totalmente coinvolto. Berto disponeva anche di una moto Gilera con sidecar di cui andava orgoglioso. Un mattino del mese di luglio in piena stagione operativa la moglie Concetta, esigente ed autoritaria, che non voleva mai essere contraddetta costrinse il povero Berto ad accompagnarla urgentemente ad Alessandria. A malincuore il nostro Berto dovette acconsentire. Dopo aver dato istruzioni al personale dipendente e regolato il flusso al motore della amata trebbia con la sua moto Gilera si avviò verso il capoluogo piemontese. Tutto sull'aia procedeva regolarmente .....improvvisamente, forse per uno scempenso della carburazione, il motore a testa calda si impennò. Dal tubo di scappamento uscirono saette infuocate, l'atmosfera era lacerata da fragorosi scoppi ed il personale dipendente era tutto intimorito. Purtroppo Berto di Tognino tardava a tornare sull'aia e la situazione precipitava. Il motore semovente saltava furioso nello spazio circostante. Nessuno osava avvicinarsi al congegno impazzito, il motore non si placava. I presenti sempre fortemente intimoriti

recitavano le litanie; il gruppo meccanico tuttavia continuava a ricevere carburante, pertanto impazziva di vibrazioni e potenza. Venne informato il già citato fabbro Canonico detto "cicotu" il quale corse sull'aia con una potente mazza ferrata. Preso atto della situazione allontanò i presenti, indi fece cadere per tre volte la titanica mazza sul motore finché la testata ormai squassata cessò di pulsare. Poco dopo il Berto fece ritorno con la moto sull'aia, ascoltò esterrefatto il racconto e costernato esclamò: " che bisogno c'era di sfasciare la testata, era sufficiente chiudere l'alimentazione del carburante ed il motore si sarebbe fermato ". Detto questo si accovacciò ed abbracciò il gruppo meccanico ormai privo di vita. Lo amava più di se stesso. Per molti anni durante i rigori invernali nel tepore delle stalle, per burla, veniva raccontata la leggenda sopra descritta.



*Berto di Tognino\**

\*\*\* QUARANTASETTE \*\*\*

Un altro traguardo importante per il nostro Parroco, infatti quest'anno " al à s' ciancà an mes Don Prigiò ". Sono passati 47 anni dal suo arrivo a Rivarone nel lontano autunno 1969, a sostituire Don Giuseppe Testera, destinato ad Isola Sant'Antonio. E' presto per i bilanci perchè Don Franco dopo essersi aggiudicato il primato di parroco più longevo a Rivarone dal 1800 ad oggi, vuole battere il record assoluto detenuto da Don Giovanni Antonio Conti 1700 - 1754..... " per mi a gla fa !!!!

N.B. per la cronaca Don Franco è il secondo " Torti " dopo Giulio Cesare Torti che resse la nostra parrocchia dal 1792 al 1801.....giusto per non fare "Torti" a nessuno .

Frak



....il pallone è finito sui vetri della Marvösa

\*\*\* MI A PENS...\*\*\*

(in città si legge: A PARER MIO)

di Sandra Costa

Se mi chiedessero di scrivere qualcosa sul famoso binomio Paese-Città, sarei in difficoltà... (l'hanno fatto)

- Dolce Amaro
- Destra Sinistra
- Bianco Nero
- Pasta Riso
- Sole Pioggia
- Paese Città

Che faccio, un elenco di ovvie e scontate banalità? In Paese si respira meglio (discarica o ditta inquinante a parte). Ci si conosce tutti (e allora?). Si è tutti amici (non è vero). Ci si aiuta (a volte si fa finta). L'informazione viaggia veloce (spesso è un pettegolezzo). C'è solidarietà (se non è ipocrisia)...Si, va bene, però non c'è la farmacia (spesso è nel paese dopo, distante quanto in città). Non c'è la scuola (come per la farmacia). La bottega non è fornita come i supermercati (che sono spesso periferici raggiungibili solo in macchina, anche per i cittadini). La Posta, la Banca, il Dottore, il Cinema, il Ristorante...Quando servono si deve fare lo sforzo di raggiungerli, ma non è mai morto nessuno. Giriamo la frittata? In Città ci sono le comodità (il posteggio

però è lontano). C'è la Messa tutti i giorni (ma le chiese sono vuote). C'è il mercato tutte le settimane (ci trovi tutti i paesani che "guai se non ci fosse il mercato"). I bidoni della spazzatura sono sotto casa (pieni dentro e fuori). Se hai il frigo vuoto, "basta scendere" (basta anche un orto, un pollaio, una pianta di prugne)...Si, va bene, però non conosci il vicino di casa (conosci quello del portone dopo). Non puoi "metterti qualcosa" e uscire (nei Paesi lo fai e chi ti incontra ti fotografa). Non sai gli affari di tutti (ma gli altri non sanno i tuoi). Non c'è Giovanna o Maria, o Pina che ti danno un'occhiata al bambino (ci sono gli asili a ore). Non c'è l'aria buona (così non ci sono zanzare). L'ospedale è vicino (intanto in pronto soccorso ci stai 10/12 ore). Abiti dove lavori (prova a contare i chilometri). Credo che la differenza e i pro e i contro tra Paese e Città siano meglio apprezzabili quanto più il Paese è piccolo e la Città grande. La Frazione e la Metropoli, sono due mondi non paragonabili; man mano che la prima cresce e la seconda cala, il distacco è minore e diventa minimo, a volte non influente. Tante persone stanno nei Paesi per poter fare qualche grigliata di domenica e in realtà tornano a casa solo a dormire. I bambini giocano in cortile e sulle strade, ma tutte le mattine si alzano un'ora prima. Ogni famiglia vive la propria realtà che nel corso della vita cambia in continuazione. Ma la "sistemazione" non la puoi cambiare di continuo, perciò è giocoforza che prima o poi c'è il periodo che

"è meglio qui, ma sei là" oppure "è meglio là, ma sei qui". Puoi avere due case: una in Paese e una in Città, ma se ci pensi bene, alla fine la Casa è una sola, l'altra è dove a un certo punto dici "andiamo a Casa". Poi c'è Paese e Paese, c'è Città e Città e in ogni caso si può essere in campagna, al mare, in montagna. I confronti incrociati, sono ancora più difficili e la scelta della Casa diventa veramente impegnativa. Io sono vissuta in una piccola città con assidui contatti con piccoli paesi e ho notato che le differenze che contano non sono geografiche o ambientali. Sono sempre i rapporti sociali che creano il posto dove stai bene; la casa la fai e la arredi come vuoi ovunque. È la gente che hai attorno che ti cambia l'esistenza. La loro affidabilità. A parer mio se stai bene con te stesso, il benessere si spande a macchia d'olio, coinvolgendo positivamente le persone giuste e a quel punto stai bene ovunque. Conosco persone che hanno cambiato la loro vita trasferendola da un posto all'altro. Una grande donna lasciò una grande città per un grande amore. Una anziana donna, lasciò una piccola città, per vivere in campagna e ora, senza la sua metà, è partita per una grande città. Due genitori avrebbero voluto portare il figlio vicino alla scuola, ma non sono riusciti a vendere la casa prima della fine degli studi. Una famiglia credeva di stare molto bene in quel Paese, ora invece ne preferisce un altro. E quella mamma che, siccome la vita è in movimento, si è mossa dalla Piccola Città alla grande Città lontana e

piovosa. Altri, nel Paese dei nonni, ci tornano tutti gli anni in estate, ma la Casa è addirittura in un'altra regione... Conosco anche persone che, distratte dalla vita frenetica tra città e paese, dimenticano di ringraziare Babbo Natale.

---

\*\*\* *LAPITA* \*\*\* *de I Galuciu*

Che bela galenna, che beli pon luent  
alà la cōsa longa, anche i gal alè cuntent  
le alà fa i ov, a ghi vend a Rita  
le propri tontu bela, la va be per fa la pita.

Coccodè, lè am ven a drè  
pio, pio, pio, con i so pulastrè  
coccode, ma che bela fameja  
ma ormai ad pit, in è propri pù meia.

Le alava la so gabia, con andrenta i pastò  
le la fava la rōva pù grosa dan pavò  
coccodè le i ciamava, la pardiva gnenta i cu  
la purtava i pulastrè, andoca ajera u su.

Antal cascenn, la pudiva gnent mancà  
per tōch i fiulè, l'era la felicità  
i cō i buugiava adrè ma lè asnà fregava  
e sl 'ammiva avsè le al bicava.

Antla curt a la scrapava per i so bei pulastrè  
alera cme na mama cla da la papa ai so fiulè  
.....e se volete dare una svolta alla vita  
**trè veia la televisiò .....e mütè la pita**