

Da tempo aleggia in paese l'ipotesi di pubblicare un libro "su Casale", un testo che ne narri la storia, antica e moderna, gli usi, le tradizioni, i tanti aneddoti che i casalesi si raccontano da tempo. E poi il paesaggio, l'ambiente e ogni altra cosa che riguardi la comunità e il suo territorio.

Un progetto ambizioso che porterebbe alla realizzazione di una vera e propria enciclopedia, un progetto che richiederebbe un enorme dispendio di tempo ed energie, ma porterebbe a risultati per forza di cose sempre provvisori e costantemente bisognosi di aggiornamenti e modifiche. E tutto ciò spiega come mai non si sia riusciti a "compiere l'impresa"...

Ecco allora che nasce all'interno del gruppo di lavoro del museo casalese – istituzione sorta proprio con lo scopo di curare le attività culturali del comune – l'idea di realizzare un almanacco con uscite periodiche a cui chiamare a collaborare tutti coloro, casalesi e no, che della nostra comunità abbiano qualcosa da raccontare.

Almanacco Casalese 2018

Almanacco  Casalese 2018



Associazione per la Promozione dell'Angiano

Almanacco Casalese

Ärmänach dlä Cort Cèrà

Almanacco Casalese 2018

Edizioni Associazione Promozione dell'Anziano.

Progetto e direzione editoriale: Samuel Piana

Editing: Samuel Piana

Progetto grafico: Samuel Piana

In copertina: fotografia di Gianni Boriolo
rielaborazione a cura di Samuel Piana

Hanno collaborato: Letizia Badà, Lorenzo Bedoni Massimo M. Bonini, Michela Bonini, Gianni Boriolo, Luca Ciurleo, Andrea Del Duca, Giovanna Marzano, Riccardo Milan, Elena Poletti Ecclesia, Angela Poletti, Irene Piana, Samuel Piana, Alberta Ragnoli, Dorino Tuniz

Nessuna parte di questo libro può essere riprodotta o trasmessa in qualsiasi formato o con qualsiasi mezzo elettronico, meccanico o altro, senza l'autorizzazione scritta degli autori. Gli autori detengono i diritti su quanto scritto ed è a loro che ci si dovrà rivolgere per l'utilizzo degli scritti in ogni ambito. Tutti i diritti sulla pubblicazione sono riservati.

Indice

Vent'anni alla scoperta o riscoperta del territorio, costruendo una comunità sul nostro amato lago	7
Compagnia dij Pastor	9
L'idea dell'Alamanacco e la latteria	10
Archeologia nel territorio della Corte di Cerro	15
La "Lagozza" di Arzo.	18
Il "profumo" di Crottofantone	21
Storia: gruppo alpini di Casale Corte Cerro	24
Le Cercone	31
Mia madre mi raccontava che...	33
Ad una sola voce	36
Dolci di Casale Corte Cerro - La torta del pane	45
Il Cusio e l'Italia nord occidentale tra '500 e '600	54
Casale Corte Cerro, quattrocento anni di una comunità parrocchiale (1609-2009)	65
Te rogams, audi nos vita quotidiana in una parrocchia di montagna	74

Cenni storici Parrocchia di San Giorgio in Casale Corte Cerro	80
Le Latterie Consorziali Turnarie	93
Archeologia dei pascoli	117
Dall'uomo Selvaggio alla Robiola Osella. Spunti antropologici tra santi, leggende e pubblicità dell'industria casearia.	121
Il caso Bettelmatt: strategie di marketing territoriale	131
Nuovi modi di narrare il territorio attraverso il cibo. La tradizione come valore aggiunto	135
I Formaggi del Re e della Regina	157
Gli alpeggi di Casale Corte Cerro: un patrimonio da riscoprire	162
Autori dell'Almanacco Casalese 2018	185

Con grande soddisfazione l'Amministrazione Comunale ha concesso il patrocinio all'Almanacco Casalese, considerandone la potenzialità divulgativa e la valenza educativa. Casale è una materia interessante: la sua storia, le sue tradizioni, il suo paesaggio offrono numerosi spunti per chi volesse studiare e scrivere. Negli anni studiosi e appassionati di storia locale hanno prodotto ricerche, articoli e scritti: non sempre tutti questi prodotti hanno trovato pubblicazione e a volte sono rimasti chiusi in qualche cassetto. L'intento dell'Almanacco è proprio quello di valorizzare, divulgare quanto è già stato prodotto e pure ambiziosamente di promuovere nuove ricerche, coinvolgendo sempre più appassionati, anche tra le giovani generazioni. E' soprattutto a loro, infatti, che questa iniziativa si rivolge: non si tratta di rievocare un mitico passato con intenti nostalgici, ma di promuovere la conoscenza delle proprie radici, affinché si possa con consapevolezza interpretare il presente per costruire il futuro. E' per questo, che ringraziando tutti coloro che hanno collaborato a vario titolo alla pubblicazione, siamo sicuri che, con la collaborazione dei casalesi, questa iniziativa possa ripetersi nel tempo.

L'Amministrazione Comunale di Casale Corte Cerro



Il Sindaco

Grazia Richetti

L'Associazione per la Promozione dell'Anziano è lieta di aver partecipato alla realizzazione di quest'opera, nata dalla collaborazione di gruppo di casalesi desiderosi di raccogliere in un almanacco racconti, ricordi e aneddoti relativi alla storia del nostro paese.

L'Associazione ritiene fondamentale rintracciare e condividere l'insieme di ricordi e testimonianze, che vanno a comporre quello che è il patrimonio culturale e umano di una comunità: la certezza di condividere un percorso comune.

Ormai da alcuni anni l'APA realizza e promuove una serie di incontri e di pubblicazioni volte alla riscoperta e all'approfondimento della storia e della cultura locali, queste non sono però le uniche attività promosse dall'Associazione. Il prezioso lavoro dei volontari rende possibile la gestione di quelli che sono gli scopi fondanti del gruppo: l'assistenza nel quotidiano e il supporto alle necessità degli persone anziane.

Questo almanacco, dimostra una volta di più, che dalla collaborazione e dalla buona volontà di singole persone e di piccole realtà associative possono nascere e svilupparsi progetti interessanti.



Associazione per la Promozione dell'Anziano
Casale Corte Cerro marzo 2018

Vent'anni alla scoperta o riscoperta del territorio, costruendo una comunità sul nostro amato lago.

Sembra ieri ma in realtà sono già passati vent'anni dalla nascita dell'Ecomuseo del Lago d'Orta e Mottarone. Colgo l'occasione di questa pregiata pubblicazione, nata dalla stoica volontà di una gruppo di persone, alcune di loro molto giovani, che animano la vita culturale del nostro socio sostenitore, il comune di Casale Corte Cerro, non solo per fare i consueti saluti e ringraziamenti, ma anche e soprattutto per riflettere sulla necessità sempre più pressante di ricostruire la comunità del lago d'Orta che, già come ci conferma la storia, ha saputo creare stabilità, sviluppo sociale ed economico di lungo periodo.

Il piccolo ma fondamentale esperimento condotto dal presidente emerito di Ecomuseo, Massimo Bonini, ha dimostrato che con eventi piccoli e a cadenza regolare, come l'iniziativa "i venerdì in latteria", riescono a rinsaldare il lungo filo rosso che collega il bene comune "latteria consortile", divenuto museo nel 2014, e la comunità di Casale Corte Cerro trovando anche collaborazioni e sinergie con realtà giovani dove il valore del volontariato è alla base dei grandi traguardi raggiunti. Non bisogna, però, accontentarsi la strada è ancora lunga e piena di opportunità da cogliere, mantenendo ed ampliando le collaborazioni ben riuscite come, a titolo di esempio, la sinergia creata nel progetto "percorsi popolari" oppure la stagione teatrale della compagnia "onda teatro", ospitata anche in latteria. Ecomuseo, benché i tempi non siano rosei, è pronto ad accettare la scommessa e a mettersi di nuovo in gioco.

Questo volume saprà sorprendere il lettore, poiché non vuole essere il clas-

sico tomo di storia locale, anzi, essa ha il grande merito di unire una sezione più tecnica, con la presentazione degli atti del convegno denominato “Alpeggi e formaggi” svoltosi lo scorso 13 maggio 2017 proprio per festeggiare in anteprima i vent’anni di Ecomuseo, a racconti: scritti e vissuti in prima persona che sono in grado di rendere trasparente e cristallino, il radicamento ed il senso di appartenenza di queste persone al proprio territorio.

Credo che questa caratteristica sia la vera essenza della costituenda comunità del lago d’Orta, base fondante del nostro Ecomuseo.

Con l’augurio che nei prossimi vent’anni continueremo a costruire “mattoni su mattone” questa comunità in grado di proiettarsi al futuro, imparando dai tanti nostri errori e facendo tesoro dei valori e delle iniziative positive, vi lascio godere questo piccolo affresco di Casale Corte Cerro.

A nome del presidente e di tutto il CDA di Ecomuseo



Il Tesoriere

Samuel Piana

Compagnia dij Pastor

La Compagnia dij Pastor nasce a Omegna nel 1998 dall'idea di un gruppo di appassionati che da tempo si dedica allo studio delle “vecchie cose”.

Ij pastor a Omegna sono le paratie che regolano il deflusso delle acque dal lago d'Orta (Cusio) e ne custodiscono l'integrità. Allo stesso modo la Compagnia intende custodire il patrimonio culturale tradizionale delle nostre genti, curandone lo studio e la diffusione.

L'interesse è particolarmente indirizzato ai dialetti locali, per i quali si decide di agire trascrivendo tutto quanto possibile *dnans chë fassa neuit*, prima che scenda il buio. Sulla scorta delle indicazioni fornite dalla Regione Piemonte attraverso le sue leggi riguardanti “la conservazione e la valorizzazione dell'originale patrimonio linguistico piemontese”, viene scelto per la trascrizione l'impiego della grafia normalizzata fissata dalla Consulta Regionale per la Lingua Piemontese. Nel corso degli anni sono stati studiati una serie di accorgimenti e di modifiche per adeguare tale sistema grafico alle particolarità delle parlate locali.



La Compagnia dij Pastor

Casale Corte Cerro marzo 2018

L'idea dell'Almanacco e la latteria

Da tempo aleggia in paese l'ipotesi di pubblicare un libro "su Casale", un testo che ne narri la storia, antica e moderna, gli usi, le tradizioni, i tanti aneddoti che i casalesi si raccontano da tempo. E poi il paesaggio, l'ambiente e ogni altra cosa che riguardi la comunità e il suo territorio. Un progetto ambizioso che porterebbe alla realizzazione di una vera e propria enciclopedia, un progetto che richiederebbe un enorme dispendio di tempo ed energie, ma porterebbe a risultati per forza di cose sempre provvisori e costantemente bisognosi di aggiornamenti e modifiche. E tutto ciò spiega come mai non si sia riusciti a "compiere l'impresa"...

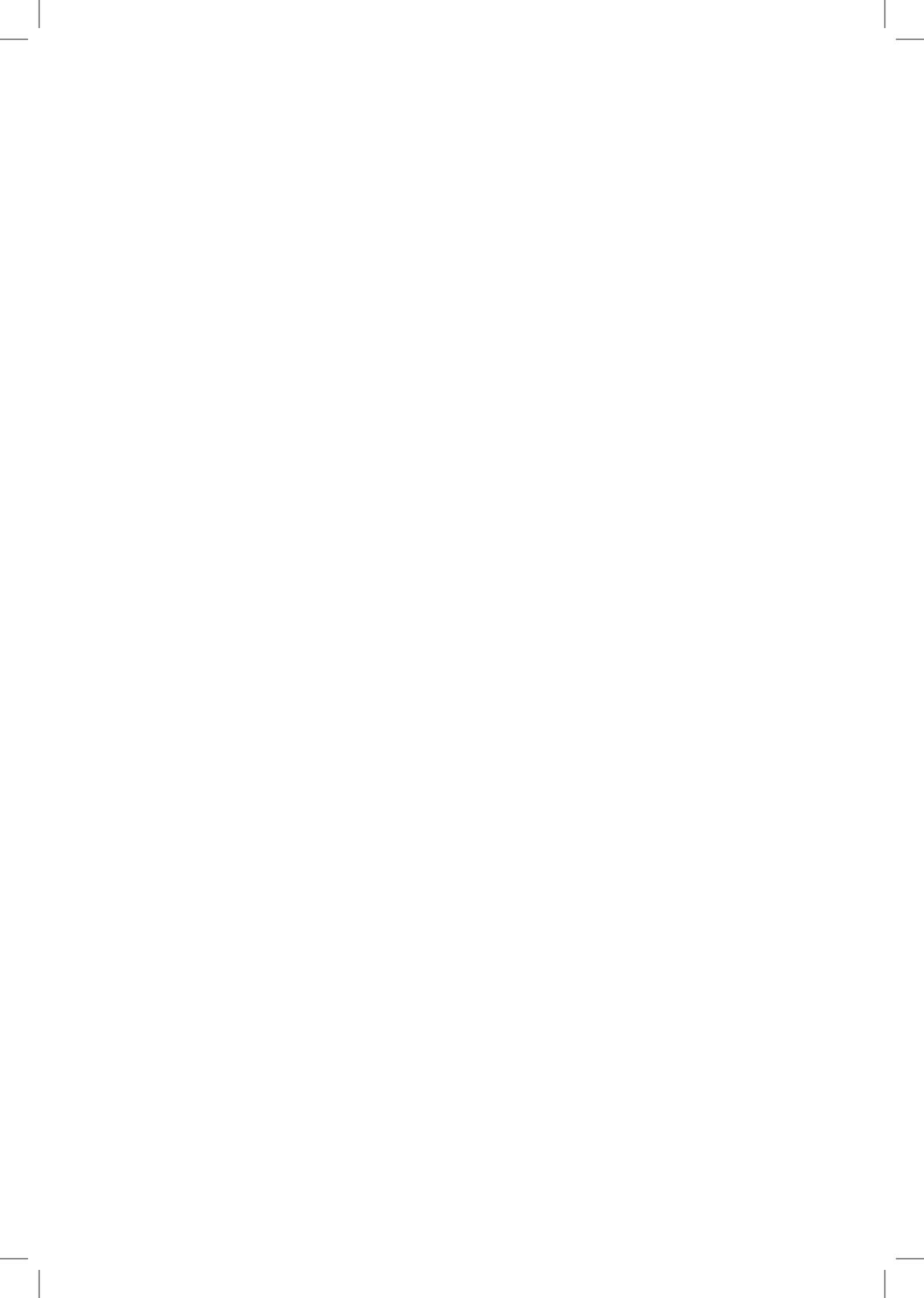
Ecco allora che nasce all'interno del gruppo di lavoro del museo casalese – istituzione sorta proprio con lo scopo di curare le attività culturali del comune – l'idea di realizzare un almanacco con uscite periodiche a cui chiamare a collaborare tutti coloro, casalesi e no, che della nostra comunità abbiano qualcosa da raccontare.

Ne è risultato quello che avete tra le mani, uno zibaldone, un contenitore in cui sono finiti - un poco alla rinfusa, forse, ma con tanta passione – i contributi che tanti amici si sono sforzati di fornirci. Se l'opera risulterà gradita e se rimarrà viva la voglia di raccontare in chi già ha lavorato e in tanti altri che potrebbero partecipare, altri numeri di questo almanacco potranno nascere nei prossimi anni, andando a costituire poco alla volta quell'enciclopedia che pareva irrealizzabile.

Basta crederci...



Museo della Latteria Consorziale Turnaria
Casale Corte Cerro marzo 2018





Casale Corte Cerro:
tra Storia e memoria



Archeologia nel territorio della Corte di Cerro

Andrea Del Duca

Il vasto territorio che si estende sui versanti della valle dove scorre l'ultimo tratto della Strona ha restituito interessanti testimonianze archeologiche. Il territorio dell'antica Corte di Cerro, corrispondente a quello degli attuali comuni di Casale Corte Cerro e Gravellona Toce, si situa del resto in una posizione strategica fondamentale. Esso costituisce infatti un corridoio naturale e obbligato tra il Cusio e il Verbano, in corrispondenza con lo sbocco della Val d'Ossola. Si tratta della confluenza di un'importante via d'acqua, quella dell'asse Ticino Verbano, con quella di terra che dal Novarese conduce all'Ossola. Entrambe mettono in collegamento la pianura Padana con i valichi alpini attraverso i quali si accede ad arterie fluviali europee di grande rilevanza, come quelle che scorrono nelle vallate del Rodano, del Reno e del Danubio.

Il livello del Verbano, più alto di una decina di metri rispetto ad oggi, portava le acque del lago a raggiungere l'attuale Gravellona. Le montagne che stringono la valle offrivano invece, pur nella loro asperità, l'accesso a pascoli e alpeggi il cui sfruttamento risale a periodi preromani.

Le scoperte più importanti e documentate si trovano nel territorio dell'attuale comune di Gravellona Toce e si devono agli scavi condotti nel secolo scorso da Felice Pattaroni. Egli mise in luce una ricca necropoli di età romana e alcune abitazioni della stessa epoca. Ulteriori indagini portarono all'individuazione di testimonianze più antiche: sepolture golasecchiane a Gravellona

e frammenti di ceramica preistorica e protostorica al Motto. Ancora più antichi i reperti scoperti in varie località dei comuni di Gravellona Toce e Casale Corte Cerro. Si tratta di strumenti in selce scheggiata, cocci di ceramica e un'acchetta in pietra levigata.

Da Casale Corte Cerro provengono però anche interessanti testimonianze di epoca romana. Un'epigrafe, murata nel cortile interno di un'abitazione in via f.lli Nolli, restituisce i più antichi nomi di casalesi, che compongono una famiglia di quattro persone, appartenenti a tre generazioni.

Il testo, in latino, recita: “*Nammoni / Quadrati f(ilio) / fecerunt Ma/geia mater / et Alpinus fi/lius*. Possiamo tradurlo: “A Nammone, figlio di Quadrato, fecero [il sepolcro] la madre Mageia e il figlio Alpino”.

L'iscrizione contiene nomi di origine celtica. Quello del defunto, Nammone, nella variante Namuno compare anche in un'iscrizione nella chiesa parrocchiale di Bieno; quello della madre, Mageia, in una di Cravagliana (VC). Alla stessa radice culturale risale l'uso di individuare il defunto facendolo seguire dal nome del padre, invece che dalla formula onomastica dei tre nomi in uso presso i romani.

L'utilizzo della lingua latina testimonia però che siamo in una fase avanzata del processo di romanizzazione. Tra il I secolo a.C. e il I d.C., nel giro di poche generazioni, la popolazione indigena del nord Italia, acquisisce infatti la cittadinanza, la lingua e i costumi romani. L'uso della scrittura indizia inoltre un certo livello sociale da parte dei dedicanti.

Il luogo di collocazione originaria di questa epigrafe funeraria non è noto. Si tramanda che fu ritrovata durante lo scavo per le fondamenta di una cascina. Verosimilmente fu scoperta in territorio casalese, ma non conosciamo né la

esatta località né tanto meno se al momento del ritrovamento si trovasse ancora nella collocazione originaria, accanto alla sepoltura. Non sono infrequenti, infatti, i casi di materiali antichi reimpiegati in contesti di epoca medievale o posteriore.

Sappiamo tuttavia che in località Sant'Anna nell'Ottocento furono trovati a varie riprese diversi materiali di età romana imperiale, donati dagli scopritori ai musei di Domodossola e Novara. Nel 1973 furono scoperte altre tre tombe, ancora in sito anche se in parte distrutte per lo scavo di una costruzione. Complessivamente i ritrovamenti si riferiscono a una piccola necropoli probabilmente ubicata lungo un'antica via di passaggio. L'abitato, che non è stato individuato, doveva trovarsi nelle vicinanze.

Bibliografia

- Albertini C., De Giuli A., Manufatti litici dalla Bassa Ossola, in "Oscellana", 1975, 4, pp. 183-184.*
- Albertini C., De Giuli A., Tre tombe di epoca romana in località S. Anna (Casale Corte Cerro), in "Oscellana", III, 4, 1973, p. 190.*
- Caramella P., De Giuli A., Archeologia dell'alto Novarese, Mergozzo, 1993, pp. 36-38.*
- Pattaroni F., La necropoli gallo-romana di Gravellona Toce, Novara, 1986.*
- Poletti Ecclesia E., Bieno e San Bernardino Verbano: dalle palafitte preistoriche alla romanità, in "Vallintrasche", 6, 2013, pp. 7-23.*

La "LAGOZZA" di Arzo.

Associazione Archeologica Culturale Felice Pattaroni

Nel 1957, esattamente 60 anni fa, Felice Pattaroni (Ornavasso 1907-Gravellona Toce 1986), lo scopritore della Necropoli Gallo-romana di Pedemonte, estese le sue ricerche archeologiche anche alle pendici del Monte Cerano, nelle zone di Ricciano, Crebbia, Arzo,

A Ricciano riaffiorarono così reperti importanti: dalle Selci lavorate del Periodo Neolitico a testimonianze Gallo-romane.

A Crebbia rinvenne manufatti di pietra scheggiata e frammenti di ceramica di varie epoche.

Ad Arzo, fece un'altra importante scoperta: nella Regione ancora ai giorni nostri denominata "Lagoni", oggi un bel prato quasi pianeggiante, accertò l'esistenza, in antico, di una "Lagozza", cioè di una conca acquitrinosa che, scavata in trincea lungo tutto il suo perimetro, per una lunghezza di circa 100 metri e una larghezza di circa 70, rivelò al suo interno un notevole giacimento di torba.

Tale strato di purissima torba, prodotta indubbiamente da vegetazione palustre, era spesso oltre un metro. Dal suo interno Pattaroni riportò alla luce lamelle di selce, raschiatoi, cocci di vasellame di ceramica modellata a mano. Trovò inoltre tracce di carbone di legno di faggio, quercia, nocciolo.

Lo scavo effettuato interamente a mano e su scala ridotta - dati i mezzi limitati di cui si poteva disporre all'epoca - lungo l'argine della lagozza, non diede luogo al ritrovamento di resti di palafitte, ma fornì tuttavia prove tangibili della frequentazione umana del luogo, sin dalle età più remote.

A cura dell' Ass. Archeologica Culturale "Felice Pattaroni"





Il “profumo” di Crottofantone

Giovanna Marzano

“Non è mai troppo tardi!” Ricordate il maestro Manzi?

I miei ricordi iniziano da lì...Avevo poco più di cinque anni e la mia vicina di casa, la Tugnina, aveva il televisore. Io andavo da lei per seguire la trasmissione del maestro Manzi perchè volevo imparare a scrivere. Così copiavo e ricopiavo scrivendo su un quaderno che qualcuno non aveva del tutto utilizzato...a quei tempi non si sprecava niente.

La mia attenzione era spesso disturbata dal profumo del bollito o del minestrone che, cuocendo per ore sulla stufa a legna, riempiva la stanza.

Eh! già...niente riscaldamento, niente acqua calda. Però il calore offerto da quella stufa era anche il calore della gente semplice di quegli anni. Gente che ti salutava con un sorriso. “*Alegar e in gamba!*”, allegria e salute: quale migliore augurio?

Quante cose ho imparato, ascoltando i loro racconti. Ricordo le donne che, tornate dalla stalla, si trovavano davanti a una tazza di fumante caffè del pentolino accompagnato da un bel pezzo di burro. Subito nell'aria si spandeva quell'aroma dolce e intenso che scaldava il cuore prima ancora che la bevanda arrivasse alla bocca. Gustavano il caffè e intanto parlavano del duro lavoro quotidiano: il fieno da tagliare e da stipare nel fienile, le mucche da mungere e non c'era orario.

Mi raccontavano del tempo in cui quasi tutti lavoravano alla “Furter” e le ragazze partivano a piedi all'alba, cantando tutte insieme. Poi c'era la “Calderoni”, la grande fabbrica al centro di Casale C.C.. Di sera, seduta su un muretto, vedevo gli uomini tornare dal lavoro. C'era gente della Valle Strona che, per una vita, ogni giorno a percorso in bicicletta il tragitto dal proprio paese a

Casale. “*Per chi gà fam , tut l'è bon!*” E nella gavetta portavano il loro pasto. Li seguivo con lo sguardo e ancora non immaginavo che proprio quella fabbrica sarebbe stata, per 35 anni, la mia seconda casa. Quanti ricordi!!!

Storie di vita, volti di persone che mi hanno accompagnata, insegnandomi la dignità del lavoro, la condivisione, la generosità che mi hanno resa forte anche attraverso le loro critiche e la loro franchezza.

Abitavo a Crottofantone e il mio piccolo mondo era tutto lì, nei prati dietro la casa della Carmen, con l'Ettore che curava il giardino e con le caprette del Paulin.

I miei ricordi di bambina sono fatti soprattutto di profumi e ognuno è legato a una persona in particolare. Percorrevo la via principale della frazione, via S. Lucia, ed ecco il profumo del latte appena munto dalla Betta misto all'odore della stalla. Il burro della Dina, mamma dell'Ornella...quante merende con il panino imburrato e zuccherato. Allora si andava a prendere il latte con “*il sidelin*” e la panna che si formava sopra era il nostro dessert più goloso. E la polenta bruciacciata in fondo al paiolo? Era il nostro “Corn flakes”. Persone, profumi e sapori mai dimenticati.

Ma un ricordo, in particolare, mi riporta agli anni sereni dell'infanzia: quello del profumo della “*turta dal pan e della figascina*”. Profumi di festa e condivisione, di cose semplici come si è (si era) da bambini.

San Giorgio era l'occasione speciale per gustare quelle prelibatezze, perchè erano ancora tempi in cui il dolce era un “lusso” dei giorni di festa.

Ricordo che si cominciava una settimana prima. Le donne preparavano le “bielle” di terracotta e raccoglievano gli ingredienti: latte, pane raffermo, uova, amaretti e il cioccolato “Bandiera” senza il quale era impossibile preparare la torta. Quel cioccolato oggi non si trova più in commercio... La ditta dolciaria che lo produceva gli ha cambiato nome ed etichetta.

Nel frattempo si pensava anche alla realizzazione della “figascina”, una vera leccornia, fragrante, croccante e profumata di vaniglia.

A Crottofantone abitava la Tersilla del Paulin ed era lei che metteva a disposizione di tutti il forno che solitamente veniva utilizzato per fare il pane.

La gente di Crottofantone, dopo aver stabilito il turno, il solito da anni e anni, andava al forno della Tersilla, portando le bielle (*set biel e un bielin*), l'impasto preparato il giorno precedente e la “*fasina*” necessaria per la cottura del dolce. Noi bambini aspettavamo con ansia la fine della cottura per avere il *bielin* che confermava la buona riuscita e la bontà della torta.

L'aroma che sprigionava dalle bielle appena sfornate, inondava il cortile e l'aria provvedeva poi a diffondere quel dolce aroma per le stradine della frazione e andava a confondersi con il profumo degli ingredienti lavorati, rimasto nelle case. Questo era già un segno inconfondibile della festa.

Dolci e gesti semplici come le persone di quel tempo.

I ricordi sono una vera grande ricchezza. Il nostro passato e ciò che eravamo non deve essere dimenticato. Dobbiamo custodire nel cuore e raccontare ai nostri piccoli e ai nostri giovani la “nostra memoria” del paese con le sue tradizioni, per non dimenticare.

Storia: gruppo alpini di Casale Corte Cerro

Lorenzo Bedoni

Correva l'anno 1929.

Mentre crollava la borsa di Wall Street e Braccio di Ferro mangiava per la prima volta spinaci su una striscia di quotidiano; mentre l'Italia assaporava i primi amari bocconi di fascismo, non quello della marcia su Roma e del governo di coalizione, ma quello delle false elezioni del 1924 e del delitto Matteotti, delle violenze squadriste e del gran consiglio del fascismo, la Sezione omegnese dell'A.N.A. (Associazione Nazionale Alpini) s'arricchiva di un nuovo gruppo, quello di Casale Corte Cerro.

Il primo capogruppo rispondeva al nome di Eligio Calderoni, cofondatore, per sua stessa affermazione, della Sezione di Omegna, cui i casalesi in un primo momento aderirono singolarmente, prima di sentire l'esigenza di formare un gruppo autonomo.

Le adesioni furono inizialmente raccolte con la collaborazione di Angelo Nolli, Giovanni Fornara, Felice Dematteis, Giuseppe Motta, Luigi Varischi e Ludovico Medina; risale al 1932 la prima attestazione di documenti riguardanti la nuova compagine, il cui nome compare nella rubrica “nuovi gruppi” del periodico “L'Alpino”, n.8.

Dal numero successivo dello stesso anno apprendiamo dell' “...atto munitico della signora Maddalena Poggio, nostra amata patronessa, che ha offerto sei gagliardetti e cioè quelli dei gruppi di San Maurizio, Agrano, Quarna sopra, Quarna sotto, Cireggio e Casale Corte Cerro”.

Benché non si sia tramandata alcuna notizia della cerimonia per l'inaugurazione del gagliardetto, da quel momento le adesioni aumentarono notevolmente, nonostante le grandi difficoltà logistiche dovute alla coordinazione

delle 14 frazioni che formavano il comune.

Bisogna tornare al 1932 anche per quanto riguarda la prima, memorabile manifestazione nazionale cui Casale partecipò. Si viaggiava, certo, ancora su vagoni, che potevano allora contenere alternativamente 40 uomini o 8 cavalli; e proprio in treno la nostra delegazione (formata da circa una dozzina di persone) giunse a Napoli, dove sfilò in compagnia di un mulo di legno a grandezza naturale costruito dall'alpino Angelo Nolli.

Da quel momento in avanti il gruppo presenziò a innumerevoli adunate, ma il simpatico mulo ligneo, sbiadito ricordo di folklore montanaro oggi con tutta evidenza non più tollerato, smise immediatamente d'accompagnare i suoi compagni in giro per l'Italia.

E poi, fu la Guerra.

Eligio Calderoni, che non era iscritto al partito fascista (condizione allora necessaria per ricoprire qualsiasi carica nell'ambito delle associazioni permesse dal regime), fu esonerato d'autorità dalla guida del gruppo; fu inoltre costretto a depositare il gagliardetto, prima custodito gelosamente nella sua abitazione, presso la sede del fascio.

Non sarebbe stato mai più restituito: nel 1944, in piena guerra civile, un gruppo di partigiani prelevò il prezioso cimelio, di cui si perse ogni traccia.

Aspettiamo ora insieme la fine della guerra, risaliamo pazientemente il flusso del tempo e della Storia, passando in volo sugli anni della ripresa e del boom economico, sulla nascita e sullo sviluppo della Prima Repubblica, per giungere infine al 1962, anno in cui i casalesi ottennero finalmente un nuovo simbolo intorno a cui stringersi.

Il 30 settembre infatti, con una degna manifestazione alla presenza di “papà Martin”, il generale Fedele Martinoja, un nuovo gagliardetto, donato da Eligio Calderoni, venne benedetto accanto al monumento dei Caduti dal parroco

Renato Beltrami; madrina fu la signorina Teresina Calderoni.

Il prorompente successo dell'iniziativa produsse nuovo slancio alla vita del gruppo e altri s'affiancarono ad Eligio, nel frattempo tornato ufficialmente alla guida della compagine.

Il primo passaggio di consegne avvenne nel 1979: nel giorno della manifestazione sezionale in occasione dell'anniversario della costituzione delle truppe Alpine, il capogruppo venne ringraziato pubblicamente dal presidente Giacinto Oglina per la tenacia prodigata; nello stesso giorno, nel corso di una commovente cerimonia, lasciò il suo incarico ad Antonio Piana, geniere alpino classe 1920.

A quegli anni (1982) risale anche la risoluzione dell'annoso problema della sede, la cui mancanza tormentava da tempo i casalesi. Decisivo fu l'appoggio di Mario Calderoni, ufficiale del battaglione Intra, grazie alla cui disponibilità si poté attrezzare un ambiente consono alle necessità degli alpini.

Lo storico fondatore si spense poco tempo dopo, il 22 gennaio 1985. Al suo funerale parteciparono numerosi membri del Corpo, elargendo una magnifica dimostrazione d'affetto nei confronti del loro ex capogruppo.

Nello stesso anno Fiorenzo Nolli subentrò alla guida della compagine al posto del dimissionario Piana, convinto della necessità di dare spazio alle nuove leve.

Gli alpini casalesi sono da sempre molto attenti alle esigenze della comunità: nel 1989, in occasione del 60° anniversario dalla fondazione, offrirono una considerevole somma per la ricostruzione della cuspide del campanile del paese, danneggiata da un fulmine; cinque anni dopo, in occasione del 65°, restaurarono la cappella del monte Cerano.

Il 23 gennaio 1999 ospitarono il 7° “memorial Oglina”, con il coro “Stella Alpina” di Berzonno e il coro “Valsella” di Borgo Valsugana. Il giorno suc-

cessivo, con una cerimonia solenne alla presenza delle autorità, s'inaugurò il nuovo gagliardetto, donato da Rosa Dematteis, vedova Calderoni, in memoria del mai dimenticato marito Eligio. Casale ebbe poi un ruolo importante nella manifestazione sezionale del 9 e 10 ottobre, in cui si commemorava una singolare terna di ricorrenze: il 70° di gruppo, il 75° della sezione di Omegna e il 127° di costituzione delle truppe alpine.

Nel gennaio del 2001, in occasione dell'assemblea annuale dei soci, avvenne un nuovo cambio della guardia: il posto di Fiorenzo Nolli fu rilevato da Davide Calderoni, nipote del primo capogruppo.

La vocazione umanitaria del gruppo ha spesso assunto connotati più ampi, nazionali e globali: esso fu presente in Friuli per il dopo terremoto e nell'operazione "Sorriso" a Rossosch (Russia), con Fiorenzo Nolli, per la costruzione di un asilo.

In tempi più recenti ha partecipato, tramite l'organizzazione di una cena di beneficenza, alla raccolta fondi promossa dall' A.N.A. per la ricostruzione del paese di Fossa distrutto dal terremoto che sconvolse l'Abruzzo nel 2009; in seguito, in occasione del disastro di Amatrice e Rieti, ha contribuito con le stesse modalità alla costruzione di quattro centri polifunzionali.

Vanno inoltre sottolineate le numerose proposte promosse in paese, in piena armonia con lo spirito alpino; una su tutte, l'organizzazione, con il supporto della sezione, del 33° Campionato Nazionale A.N.A. di Corsa in Montagna (19 settembre 2004), cui hanno partecipato atleti provenienti da ogni parte d'Italia.

Eccoci dunque terminare il nostro tuffo nel passato, riemergere all'aria e alla luce nella sicura e tiepida primavera dell'anno 2018.

Il gruppo di Casale Corte Cerro conta ad oggi 100 iscritti e un'ulteriore iniziativa: la presentazione, a partire dal 21 aprile, di un'imperdibile mostra

che raccoglie alcuni reperti risalenti ai combattimenti svoltisi nel corso della Grande Guerra.

I cimeli saranno raccontati da Pier Antonio Ragozza, preside del liceo Spezia ed esperto conoscitore del Novecento italiano, oltre che della storia e delle tradizioni del Corpo degli Alpini, di cui fa parte.



Primo Capogruppo e fondatore Eligio Calderoni
30 settembre 1962 (benedizione secondo gagliardetto)



Secondo Capogruppo, Antonio Piana
30 settembre 1962 (benedizione secondo gagliardetto)



Terzo Capogruppo, Fiorenzo Nolli
30 settembre 1962 (benedizione secondo gagliardetto)



Quarto ed attuale capogruppo, Davide Calderoni



Adunata nazionale a Napoli. da sx, Angelo Nolli, Eligio Calderoni e Pierino Nolli
18 aprile 1932 (primasfilata alpina a cui partecipò il gruppo)



A sinistra il generale Fedele Martinoia e don Renato Beltrami
30 settembre 1962 (benedizione secondo gagliardetto)



Don Renato Beltrami benedice il gagliardetto
alla presenza della madrina Teresina Calderoni
30 settembre 1962

Le Cercone

Angela Poletti - Agnolo60

“Cercone”, un nome che sicuramente alle orecchie di questi giorni suona strano. Per quelli della mia età o con qualche anno in più, è una delle tante parole legate a un momento di festa del paese.

Questo termine circolava tra le contrade della parrocchia casalese nel periodo della prima metà del mese di novembre, alla vigilia della festa della “*Madona di matan*”.

Autunno avanzato e, in riferimento a quel periodo a cavallo tra gli anni sessanta e settanta, l'atmosfera che caratterizzava quei giorni era come quella descritta dai versi di Carducci:”...per le vie del borgo, dal ribollir dei tini, va l'aspro odor de i vini l'anime a rallegrar”.

Ricordo quella giornata come se fosse un fatto di ieri, la domenica che precedeva la suddetta festa.

Il giro per le vie di Casale e delle frazioni legate alla Parrocchia di S. Giorgio martire iniziava di prima mattina, più o meno al termine della prima S. Messa.

Sempre e rigorosamente in tre, eravamo bambine o poco, ma proprio poco di più e di solito eravamo amiche o almeno compagne di classe.

La tradizione voleva che si facesse la colazione a casa di una delle tre del gruppo. Poi, armate di alberello, un ramo di “*martela*” (bosso), abbondantemente decorato di caramelle e fissato in un vaso contenente una buona quantità di arachidi, del cesto pieno di caramelle da dare a chi ci accoglieva e della borsa dove riporre le offerte raccolte, si iniziava il giro. Buona parte delle caramelle e delle arachidi, finivano nella nostra bocca e questo ci aiutava a sentire meno la fatica di quell'interminabile camminare per il paesello. Ogni tanto,

tra di noi, dicevamo che dovevamo smettere di mangiare quelle leccornie poi però, dopo una risatina complice e un'alzata veloce di spalle, riprendevamo il cammino e il “prelievo”. Non dovevamo giustificare la nostra presenza a chi apriva la porta di casa dopo il nostro bussare o dopo aver sentito lo squillo del campanello, perchè l'alberello delle Cercone parlava da solo. Quasi tutti ci accoglievano con un sorriso, qualcuno ci invitava ad entrare a scaldarci un poco accanto alla stufa a legna, di certo tutti ci affidavano la loro offerta per la chiesa. In fondo era questo lo scopo del giro delle Cercone: onorare la Madonna attraverso donazioni destinate alle attività della parrocchia.

A mezzogiorno, pausa pranzo a casa di un'altra delle tre cercone poi via di nuovo in giro per il paese.

Si andava con qualunque condizione meteorologica e penso di poter affermare che ci si lamentasse poco, eravamo abituate così e così andava bene. L'importante era poter sfoggiare il cappottino e gli stivali e, furbescamente, trovare la scusa buona per portare il meno possibile il vaso con l'alberello perchè era pesante e impediva di vedere dove si mettevano i piedi.

Difficilmente incrociavamo le altre Cercone...ad ogni trio era affidata una zona ben definita. Le Cercone di Casale avevano il carico maggiore di lavoro nonostante la divisione tra due o forse tre gruppi del paese che in quegli anni era densamente abitato.

Il “giro delle Cercone” finiva con il tramonto e comunque dopo aver completato la visita a tutte le case incluse nella zona assegnata.

Si andava in casa parrocchiale a consegnare le offerte raccolte, il cestello per le caramelle e l'alberello poi, dopo altre due o tre chiacchiere e un giretto, magari verso la “Casa del giovane” l'attuale oratorio che a quei tempi era la nostra sala cinematografica, si completava il giro mangereccio a casa della terza Cercona dove, aspettando l'ora della cena, chiudevamo la nostra giornata speciale.

Mia madre mi raccontava che...

Irene Piana

Oggi sono grande, è passata tanta acqua sotto i ponti e mi viene da pensare a quando ero bambina (non dico giovane perché sono ancora giovane, direi giovanissima).

Sono nata nel 1960 quando in Italia sta scoppiando il periodo del boom economico, dopo gli anni della guerra e della povertà. Ai miei occhi di bambina il negozio "*dal Iacumin*" con tutte quelle belle cose esposte, sembrava il paradiso sulla Terra.

Sono diventata grande tra la chiesa di San Giorgio, la Via Roma e la bottega dei miei genitori. I gradini davanti al negozio erano il mio punto d'osservazione preferito per tenere sotto controllo tutto quello che succedeva incontro a me.

E ne succedevano di cose! In un pomeriggio d'estate, stando seduta su quei gradini, ho visto con i miei occhi Iva Zanicchi. Stava chiedendo informazioni per raggiungere alcuni amici a Montebuglio.

Si lo so, la fugace comparsa della Zanicchi era un fatto straordinario ma succedevano tante altre cose nelle strade di Casale ed in particolare nella mia Via Roma. Qualche esempio?

Ogni giorno al suono della sirena (è necessario dire di che fabbrica?) tanti operai venivano in bottega a prendere i panini da mangiare in pausa pranzo. Passavano in negozio al mattino per lasciare l'ordinazione e tornavano a mezzogiorno quando trovavano il loro panino pronto ad aspettarli. In quegli anni ho tagliato veramente molto pane e molti affettati.

Grazie al cielo non passavo tutto il tempo in bottega! Assieme alle mie amiche ero una assidua frequentatrice del Baitino, facevo parte del gruppo

legato alla parrocchia e al famoso e famigerato Don Renato. Il nostro rapporto con la chiesa e le sue istituzioni si realizzava in varie forme: facevamo le Cercone, andavamo a messa, distribuivamo "L'Informatore", collaboravamo alla realizzazione delle recite teatrali, qualche volta ci toccava anche di andare a pulire la "Casa del giovane" ed eravamo particolarmente "devote" alla Madonna di San Carlo che nelle sere sempre più luminose del mese di maggio, ci permetteva di uscire la sera, occasione unica per fare una passeggiata e molte chiacchiere.

Nei pressi della via Roma c'era il negozio della Licinia e poco più in là quello della Marina, la Ginesia. Ricordo ancora il sapore delle caramelle violette che compravo da lei e che oggi non si trovano più. L'odore che aveva quel negozio era familiare, l'odore di casa. Entravi in negozio e scoprivo subito il menù del pranzo.

C'erano poi gli eventi canonici e fondamentali non solo per gli abitanti della Via Roma ma per tutta la comunità casalese. La festa patronale era il primo e più importante evento dell'anno e non era una festa qualunque era la festa casalese per eccellenza. Forse oggi è difficile da capire ma girare per Casale durante il periodo della patronale significava essere investiti da un profumo inconfondibile, il profumo che il casalese D.O.C. riconosce tra mille: il profumo della torre del pane.

Le discussioni tra i casalesi si sprecano ma la verità è una è una soltanto: ogni casalese è e sarà sempre convinto di essere il depositario della vera e unica ricetta della torta del pane e niente e nessuno potrà mai fargli cambiare idea in materia.

Buona parte del paese passava per la via Roma e per la bottega. Tra quelle mura ho conosciuto molte persone che hanno fatto parte negli anni della mia grande e variegata famiglia casalese. Ho conosciuto anche molti personaggi

che con le loro battute, il loro modo di vedere la vita mi hanno fatto divertire e anche pensare.

Tra una confezione di olio Sasso e lo zucchero venduto sfuso, (sì veniva venduto così come tanti altri generi alimentari) sono cresciuta e ho visto Casale cambiare tantissimo e rimanere se stesso nel profondo.

Ho visto persone andare via per cercare un futuro diverso. Ho visto arrivare nuove famiglie, molto spesso dal sud Italia in cerca di un futuro diverso per se è per i propri figli. Ho visto molte fabbriche chiudere, ed è da molti anni che non sento quella famosa sirena suonare.

Ho visto tutto il paese scendere in strada. Ogni anno, per le processioni e la festa ma anche quando serve per aiutare gli altri.

Difficile raccontare tutto quanto. Questo è uno dei tanti preziosi ricordi che porto nel mio cuore.

Ad una sola voce

Michela Bonini

“Breve racconto in tono allegro di come è nato il coro “Voce del cuore” di Casale. Dalle origini ad oggi: piccoli momenti, gaffe e la passione che ha unito questo gruppo di ragazze per un unico scopo”

“Una storia da raccontare perché possa essere d’ispirazione ai giovani di domani”

Come tutte le storie che si rispettino anche questa comincerà col tradizionale “C'era una volta”

Ebbene c'era una volta un gruppo di ragazze unite dalla passione per il canto

Ma come si sa ogni racconto segue una metrica, e come potrebbe esso aver forma senza “un problema”?

Pensate: Biancaneve avvelenata dalla mela quando finalmente era riuscita a fare amicizia coi nani, il carico di lupini andato a mare nel momento in cui la famiglia Malavoglia pensava di potersi arricchire, o ancora la classica “terza persona” che arriva nel preciso istante in cui i due futuri sposini s'innamorano dopo una serie infinita di eventi non troppo fortunati.

Ecco: i nostri problemi furono lavoro, studio, percorsi diversi. Il coro si sciolse.

Ma come il principe che arriva sempre al momento più inaspettato, anche noi ricevemmo l'atteso “bacio del risveglio”

Quale fu?: un matrimonio

Seguendo ora la metrica di ogni storia che si voglia far perfetta, dovremmo già giungere al tanto sospirato “lieto fine”, ma dato che la nostra ancora in quel momento era agli albori e che sin d'ora avrò scritto sì e no venti righe, non

avrebbe molto senso.

Questo non sarà il classico racconto romanzato di un coro impeccabile, ligio al dovere, intonato, poiché tali caratteristiche tendono ad annoiare e, diciamolo pure, non ci descrivono.

Il nostro è anzi un coro allegro, amante della buona compagnia e soprattutto del buon cibo. Con questa descrizione si capisce subito che in Voce del Cuore le risate non mancano; e così fu da quella prima domanda “Riuscireste a rimettere in piedi il coro per il giorno del mio matrimonio?” da parte di una vecchia corista

Era un giorno indefinito d'inverno a cavallo fra il 2012 ed il 2013 quando quattordici ragazze si trovarono nella chiesa parrocchiale di Casale a guardarsi negli occhi curiose di sapere cosa riservasse loro il futuro: avrebbero cantato da soprani o da contralti?

La scelta era ardua: chi già anni prima faceva parte del gruppo ricordava in quale settore fosse, qualcuno dei nuovi una mezza idea l'aveva ma, come del resto funzionò (e funzionerà) sempre, decise Ilaria

Ilaria: capo e pianista; amante degli animali e convinta sostenitrice del culto del veganesimo; ragazza dal cuore d'oro che ride sempre nonostante, secondo una teoria solo sua, si intraveda la “pappagorgia” (traduzione: il doppio mento)

La sua decisione fu la seguente: Cristina, Camilla, Silvia, Sarah e Barbara avrebbero cantato da soprani, mentre Mara, Federica, Elisa, Barbara (una era troppo poco), Michela e le chitarriste Elena e Giacomina avrebbero riprodotto i suoni spesso gutturali dei contralti

Se come me siete negati in matematica direte “A posto così”, ma sicuro qualcuno si sarà accorto che manca un elemento all'appello

Era mio dovere dedicare una frase separata, poiché quella che sto per presentare è il motore che ha spinto sin dall'inizio il gruppo; una donna che

conosce tutte le canzoni nonché tutte le persone, che porta nella sua testa un archivio impeccabile, la madrina dello stendardo di Crebbia e del cero di Natale; ebbene: Marisa

Marisa sulla carta d'identità non è più una ragazza, ma dopotutto giovani bisogna esserlo nel cuore

Così completiamo la formazione dello strano guazzabuglio di voci titubanti che stonarono come non mai quel 19 maggio del 2013. Il giorno prima, raggianti nella minuscola chiesa del Cardello dove per provare la marcia nuziale c'improvvisammo finti sposi e preti, non pensavamo che le nostre voci avrebbero preso ognuna una strada diversa sentendosi libere d'esprimersi a modo loro.

Quando al pranzo di compiacimento riascoltammo le registrazioni nemmeno ce ne rendemmo conto: ci volle un po' di tempo.

Tempo? Esatto: decidemmo di restare unite, o almeno provarci. Avevamo di fatti già avuto un'altra richiesta per un matrimonio, questa volta a Crebbia. Anche qui chiesa piccola che è sinonimo di “tanto tempo per posizionarsi”; nel momento in cui ognuna trovò la giusta piastrella dalla quale non avrebbe più potuto muoversi, ecco giungere il fotografo degli sposi chiedendo di metterci tutte in vista per una foto.

La richiesta del mal capitato fu negata con un potente, collettivo “Lasciare” e credo da quel giorno non abbia più osato avvicinarsi ad un coro.

Tutto era pronto: gli sposi, gli invitati, la giornata nel suo insieme... Tutto tranne noi, ancora non preparate al dover informare a voce il prete che il Padre Nostro andava recitato in un preciso momento all'interno di una canzone e finendo così per cantarlo (molto titubanti) due volte

Rassicurate dai volti allegri decidemmo che era giusto festeggiare anche quel secondo successo, e fu così che con eleganza e tacchi a spillo finimmo

incastrate nel giardino di casa Bonini, mentre mamma Valeria continuava a rifilare cibo e ciabatte

Siccome è famoso il detto “Non c'è due senza tre” ecco che arrivò la proposta di cantare al matrimonio di un'amica di Ilaria

La funzione si celebrò a Borgomanero; niente di preoccupante all'inizio. Sino al momento in cui il capo ci disse che avrebbe dovuto suonare dei pezzi sull'organo.

Ora, anche chi non è frequentante di Chiesa saprà che organo e altare (dove solitamente si posiziona il coro) si trovano agli opposti, e non essendo quella una struttura molto piccola sorgeva un problema: come fare tutto in tempo?

Le opzioni furono diverse, fra cui quella secondo noi più saggia di tendere una fune per calarsi passando dall'alto. Ma Ilaria, donna temeraria ed amante del pericolo decise invece di passare correndo fra la gente, investendo così un bambino sul percorso e lasciandolo al suolo poiché il tempo non consentiva soste di soccorso

Il matrimonio per il resto andò molto bene e, per quanto ne sappiamo l'infuosto se la cavò senza problemi.

Tutto era successo in fretta, e le giornate passate assieme erano state molto piacevoli. Fu così che, preso atto dell'impegno che ne sarebbe seguito, decidemmo di provare ad accompagnare le messe con le nostre voci (che nel frattempo per fortuna stavano migliorando).

I sommi capi, uno del nostro coro e l'altro della Corale si riunirono in consiglio, decidendo che avremmo diviso equamente le funzioni solenni. Iniziarono così le prove di sabato mattina nella stanza gialla al primo piano della Casa del Giovane, le prime messe e le prime critiche che ci aiutarono molto.

Un giorno arrivò l'invito al tradizionale concerto di San Gaudenzio a Cru-

sinallo per il quale eravamo state scelte come coro ospite. L'emozione fu grande, soprattutto perché era il primo e non sapevamo come sarebbe andata.

Era il 24 Gennaio 2015 e quella sera successe una cosa molto importante Cantarono cinque cori, noi comprese, e tutto ci sembrò strano bensì eccitante, sinché arrivarono loro: Cui d'la Pescia.

Dieci uomini dal maglioncino rosso e dall'età avanzata che cantavano di vino e buona compagnia.

Bastò un niente per dimenticare chi prima si era esibito ad opera d'arte e ancora meno perché nascesse in noi il desiderio di provare a seguire le loro orme

Ilaria sul subito ci ascoltò annuendo, come si fa coi bambini quando raccontano le loro storie senza capo né coda. Ma la nostra determinazione ci avrebbe portato alla conclusione sperata: volevamo sperimentare una fusione.

Ci volle un po' a far intendere la nostra decisione, ma alla fine l'unione di un gruppo di donne non può che vincere. Nella primavera del 2015 entrammo al circolo di Crusinallo per le prime prove con Cui d'la Pescia. Come per le nostre eravamo tutti un po' genati, silenziosi e formali. Per Dago, capo della formazione maschile, la colpa era del luogo non adatto a delle signorine come noi. Ah, se avesse saputo l'anima da scaricatrici di porto che vive in noi! Gli lasciammo credere però la teoria delle fanciulle inibite e per quella sera ci fu solo uno scambio di conoscenze e testi di canzoni.

Anche noi avevamo sottovalutato chi ci stava di fronte, ed al sei Giugno il resoconto delle assurdità successe durante le prove fu questo: uomini che litigavano ogni volta perché ognuno cantava le parole che voleva, ragazze che incitavano per imparare le canzoni più allegre (ovvero quelle di osteria), la nota "si" sparita dal pentagramma perché, a detta di Dago, non era mai esistita e infinite feste di compleanno a non finire, fra risa e canti "poco eleganti"

L'accoppiata era perfetta.

La sera seguente ci fu il primo concerto all'Oasi di Bagnella. Il folto pubblico “liberamente obbligato” a partecipare era composto dal fondamentale Fans club di Voce del Cuore (del quale fanno parte genitori, amici e parenti: meglio che niente)

Ilaria, ancora convinta che quello sarebbe stato il primo e l'ultimo, chiese ironica “Siete contente?”. Più che contente, ma di certo non ci saremmo fermati lì

Dopo una lunga pausa estiva infatti si dovette organizzare una tabella di marcia funzionale la quale prevedeva: venerdì sera prove con uomini, sabato mattina per la chiesa. Primo appuntamento in programma un matrimonio a Pavia: qual disperazione!

Centro delle discussioni sino al tre Ottobre, giorno in cui si sarebbe svolto, fu il trasporto: sul subito decidemmo di affittare un pullman, ma per risparmiare avremmo dovuto togliere l'autista, e nessuna di noi aveva una patente adatta; scartato. Si pensò poi a fare due macchine, ma con tutti gli strumenti non sarebbe stata una soluzione comoda; bocciata. Altre idee furono autostop, rubare un pullman e obbligare un povero disgraziato a guidare, andare con una carovana di cavalli, affittare un elicottero privato e addirittura andarci a piedi. Poco fattibili seppur fantasiose

Unica opzione plausibile rimasta era il treno. E quella mattina, fiere della nuova avventura e spavalde nei nostri vestiti eleganti ci trovammo in stazione a Verbania... Sotto l'acquazzone

Pianola e amplificatore imballati nei sacchi neri della spazzatura, ombrelli aperti e persone stranite che ci osservavano quasi fossimo scappate di casa.

Molti dei lettori saranno a conoscenza di quale ardua impresa sia salire sul treno diretto a Milano in quella stazione. Ora si immagini dover arrampicarsi

e nel frattempo caricare strumenti, aste dei microfoni, amplificatore. Ci fossero stati dei giapponesi ci avrebbero sicuramente fotografate convinti fosse uno spettacolo circense messo in piedi per allietare i pendolari spesso tristi e scontenti.

Arrivate finalmente a Pavia, dopo aver preso tutte le precauzioni per non guardare la Minerva negli occhi (io naturalmente fui l'unica a farlo: chissà se mi laureerò mai!) arrivammo all'immenso Duomo, sconvolte ma pronte; prima però necessitavamo di un caffè. Non fu più di mezz'ora la pausa presa, ma tanto bastò perché ci rubassero un paio di scarpe; interrogammo il prete lasciato di guardia che non riuscì a dirci altro che “Sì, c'era qui uno che vagava, io però non ho visto nulla”

Per concludere la spedizione in allegria la sposa arrivò tardi, così dovemmo correre come un branco di folli senza nemmeno avere il tempo di suonare la marcia d'uscita.

Anche quell'esperienza era stata vissuta e archiviata; lezione appresa: mai più scampagnate oltre confine!

Il tempo passò di messa in concerti, intervallati entrambi da cene, pranzi, merende.

Dapprima oratorio o cooperativa, sino ad assediare casa di Ilaria, la quale eccitata comprò tavoli e panche da festa campestre, tanti da farci mangiare l'intera popolazione di Casale.

Mara fu coronata regina dei gazebo, e dalle due ore per montarli la prima volta arrivò a compiere l'impresa in soli venti minuti. Piergiulio, che ancora oggi si ostina ad arrivare prima dell'orario d'appuntamento è diventato l'intrattenitore ufficiale di noi lavoratrici. Eraldo continua il suo lavoro dopo mangiato strimpellando felicemente sulla sua chitarra mentre Benito, bevuti due bicchieri di vino, tenta di cantare canzoni “sporche”. Dago non è d'accor-

do sul farcele sentire e tutte le volte se ne esce con “Se proprio vuoi insegnargliele allora aspetta che io mi giro dall'altra parte” e così ancora non siamo giunti a nessuna conclusione.

Durante questi incontri mangerecci, inutile dire, ci si trova più che bene, al contrario di ciò che molti possano pensare: si assiste ad un incontro fra generazioni che troppo spesso invece si scontrano: si raccontano vecchie storie e di come le cose stiano cambiando. Soprattutto ci si sente legati da una passione comune, quale il canto. Anche chi abita vicino si è accorto di questa propensione al far vibrare le corde vocali, e non ha mancato di omaggiarci con fiori e parole dolci per ringraziarci dell'intrattenimento... E noi che ci aspettavamo secchiate d'acqua fredda!

Ne son successe talmente tante che sarebbe troppo lunga raccontarle tutte, e poi bisognerebbe viverle per capire. Come quella volta in cui Walter svenne appena finito di cantare presso la casa di riposo ad Orta: preso al volo e fatto sdraiare non tolse il maglioncino finché non glielo chiedemmo noi, sotto lo sguardo imprecatorio dell'infermiera. O come quando Eraldo alla festa di Crusinallo perse il ritmo nel mezzo di una canzone e prima di riprendere a cantare passarono almeno cinque minuti; stessa sera nella quale Nicole (nel frattempo entrata nel coro) vinse metà dei premi in palio alla tombola, mentre Mara riuscì ad accumulare solamente una trentina di Saikebon.

O ancora quando alla festa degli alberghieri ad Armeno entrammo eccitati nel salone del buffet aspettandoci qualcosa di sensazionale trovando invece quattro salatini

Anche solo fra noi ragazze le situazioni divertenti non sono poche, ad esempio quella sera della finale di San Remo che all'una e mezza di notte Federica ci insegnò a ballare sulle note di “Occidentali's karma” (canzone per la quale facevamo il tifo come fosse stata nostra). Oppure quando debuttammo

per la prima volta con “Baciami piccina” e nessuna di noi riuscì ad azzeccare il testo e creando così un vortice di parole a caso.

Infine come dimenticare il Vescovo contento alla richiesta di un selfie e subito dopo ironico alla domanda “Come riuscire ad andare a cantare dal Papa?” alla quale rispose “Dove volete andare?”

La promessa senza rancore “Ci vedremo da Francesco”

Come detto, è tanto quello che si potrebbe raccontare, e detto questo posso ricollegarmi alla frase iniziale “ non sarà il classico racconto romanzato di un coro impeccabile, ligio al dovere, intonato”: ora potete darmi ragione!

Prima di chiudere è giusto dire anche che la formazione è leggermente cambiata: abbiamo perso qualche elemento e in compenso son venute a salvarci Eleonora, Nicole, Sara e, questo ancora rimane un mistero, la voce di un uomo che si sente mentre cantiamo ma ancora non abbiamo capito da dove esca; abbiamo avuto anche il piacere di cantare con tre mamme nel giorno della Prima Comunione dei loro bambini e all'ultimo concerto eravamo in compagnia di tre donne della Corale.

Sino ad oggi siamo riuscite a fare tutto anche se in poche, vivendo nell'attesa che qualche curioso potesse unirsi a noi; il calendario anche per quest'anno è pieno e la determinazione a continuare questo piccolo grande sogno non svanisce. Prossima tappa grande il concerto di Natale (un po' di pubblicità spero mi venga consentita)

Così si conclude per ora questa storia che continua oramai da cinque anni e ci accompagna

Ci sarà un lieto fine? Chi lo sa!

Spetta ai nuovi giovani continuare: io lascio la penna e porto nel cuore ogni momento sperando di vedere un giorno in qualcuno la stessa gioia che provo io oggi.

Dolci di Casale Corte Cerro - La torta del pane

Grazia Richetti

I forestieri che dicono:” Ah, sì, la torta dei poveri, la torta pane e latte, la fanno anche da noi...” non stanno di che cosa stiamo parlando, non l’hanno sicuramente mai assaggiata. Non è semplicemente una “torta pane e latte”. E’ la nostra madeleine: in un famoso romanzo di Proust, al protagonista basta un assaggio di questo biscotto per risvegliare ricordi sopiti da tempo. Così è per noi casalesi l’assaggio sempre nuovo eppure piacevolmente antico della nostra famosa torta. Quando il primo boccone si scioglie morbido sul palato, tu non senti più amaretti, cioccolato, latte, ma una amalgama di gusti che ti accarezza nel profondo; mentre chiudi gli occhi e assapori tanta dolcezza, ecco riemergere da chissà quale anfratto della mente (o del cuore) i ricordi allegri dell’infanzia, della festa patronale con il pranzo dai nonni, la tovaglia bianca della festa, il tavolo lungo per far posto agli ospiti, e a conclusione del lauto pasto, lei, la regina casalese del dolce: **la torta del pane**.

La sua preparazione era preceduta da una serie di casalinghi rituali che già anticipavano la soddisfazione del gusto: gli amaretti, comprati in anticipo e a peso, non a pacchetti, nella scatola di cartone bianca e rossa, venivano sapientemente occultati, per salvarli dal saccheggio segreto dei golosi di famiglia; stessa sorte per il cioccolato fondente, l’ormai mitologico cioccolato Bandiera. Non correano rischi particolari di saccheggio invece il pane rafferma conservato per l’occasione e il latte, alimento comune nelle nostre case, consumato a colazione e a cena, quasi sempre di vacca e intero (altro che scremato, digeribile, senza lattosio, ecc...). Questa scorta anticipata era ampiamente giustificata dal fatto che la torta doveva essere prodotta in una quantità importante per poter riempire le tradizionali sette “bielle”: perché sette? Forse il numero ma-

gico delle fiabe? O forse numero appena adeguato a soddisfare la voracità dei numerosi ospiti in visita proprio per la festa patronale?. E non dimentichiamo che andava colmato anche il “biellino”, riservato al primo assaggio.

Per i non casalesi, spieghiamo: la “biella” è il termine che si usa per definire una tortiera circolare, di terracotta, di colore marrone/mattone, a volte lucida. Torniamo alla nostra preparazione: quando i tempi erano maturi, nel latte si lasciava in ammollo il pane, che poi andava schiacciato con le mani (non con il passaverdura della mia versione “eretica”). A questa operazione serale, il mattino successivo seguiva l’utilizzo degli ingredienti classici (uvetta sì o no?) e un “cicinin” di quell’ingrediente particolare di cui ogni famiglia conserva la segretezza...appunto, il segreto di famiglia. Ancora di primo mattino le mamme si trovavano dal “prestino”, cioè dal fornaio che concedeva il suo forno per la cottura: la torta, che aveva ancora una consistenza liquida, veniva riversata nelle bielle, debitamente contrassegnate dal nome della massaia o dal cognome del marito. Se ne avete ancora in casa, di queste bielle, conservatele gelosamente: quelle che ci sono ora in commercio, sia pur validissime per la cottura, non hanno lo stesso fascino. E lì i bambini che si aggiravano curiosi tra i secchi, non potevano non notare le differenti colorazioni del magico liquido: “Mamma, questa è più scura... Mamma, guarda quell’altra è più chiara...”

Sì, perché la ricetta, che è poi sempre la stessa, si concretizza in prodotti assai diversi. A chi me la chiede io offro la ricetta di casa mia, dei Nollì di Crottofantone, sperando che sia il più possibile “fedele”: i casalesi sono buoni e cari, ma chi anni fa si presentò a una serata con una specie di conferenza sulla torta del pane e parlò di mele nella torta, rischiò davvero l’insulto. Allora, dopo aver lasciato due etti di pane in un litro di latte (se è bollente, facilita il compito alla cuoca frettolosa come me), si mettono due etti di amaretti e circa cento grammi di cioccolato: la tradizione vuole che il cioccolato sia a

scagliette, cioè grattugiato; io temo sempre per l'incolumità delle mie dita, quindi ho trovato un altro trucco, ma non ve lo dico per non essere accusata di lesa maestà. Poi, punto delicatissimo, si aggiunge lo zucchero: Quanto? Qualcuno dice due etti, qualcuno due etti e mezzo, mia mamma "*a buca da sac*", che si traduce in un più elegante "quanto basta": quel quanto basta è difficile da interpretare. Infatti la mia torta a volte è troppo dolce, a volte poco dolce: per evitare rischi bisogna assaggiare frequentemente e con sapienza; questa fatica toccherebbe ai mariti; non perché dotati di sapienza specifica, ma perché l'impasto deve "*tacà in gula*", cioè nauseare un pochino... Poi, come dicevo prima, tutto va schiacciato bene bene con le mani. Per dare un po' di aroma si utilizzano la buccia di un limone (di nuovo la grattuggia!!!) e due bustine di vanillina. Adesso si possono aggiungere le uova (quattro vi sembran troppe?). L'uvetta, se ben accetta, segue le uova, dopo essere stata ammorbidita nell'acqua, scolata ed asciugata. A questo punto, dopo tutta questa fatica, un gocchetto ci sta bene, se lo gradite, ma nella torta: cognac? Grappa? Rhum? Così si può assaggiare; se vi pare poco dolce, questa è l'ultima occasione per aggiungere un pochino di zucchero. So che poi qualcuno aggiunge qualche altro ingrediente: se volete rivelarmi il vostro segreto sarò ben contenta di accoglierlo, magari assaggiando una fettina della vostra torta... In fondo, si dice ben che "*la turta dal pan la ciapa tut*". Il composto (chi ha detto che è una torta povera?) va versato nella biella precedentemente unta con il burro e cosparsa di pan grattato: sulla superficie si può mettere qualche fiocchetto di burro, che i bambini si divertiranno a spingere con il ditino nell'impasto. Per la cottura non bisogna avere fretta: potrebbero servire anche due ore. Il noto trucchetto dello stuzzicadenti potrebbe aiutarvi a verificare i tempi. No alla fretta quindi, ma sì all'attenzione: una torta bruciata sarebbe impresentabile! Mentre la torta cuoce potete finalmente riordinare la cucina, che sembra un campo di

battaglia, soprattutto se avete rispettato la tradizione del numero sette. Vi aliterà nella fatica il profumo dell'impasto che si trasforma in dolce: anche la cottura è foriera di ricordi. Mentre cuocevano dal "prestino" torta e focaccina, l'aroma aleggiava come una magica promessa in paese, per le vie vicine: per noi ragazzini, che salivamo verso scuola passando vicino alla Cooperativa, quel profumo voleva dire che la primavera era ormai avanzata, la festa si avvicinava e presto avremmo avuto ore liete di libertà e di divertimento. E alla sera, con le bielle finalmente depositate in un luogo asciutto, giungeva il momento dell'assaggio, quello riservato alla famiglia: il biellino si era da poco raffreddato e già il suo contenuto veniva annullato dalla necessità di verificare quanto si sarebbe offerto agli ospiti. "Quest'anno è proprio buona..." era il giudizio che il capofamiglia ripeteva puntuale. E l'indomani iniziavano gli inviti e i confronti, tra parenti, tra amici, tra vicini di casa: "Vieni ad assaggiare la mia torta... quella è troppo dolce... in quell'altra c'è la grappa..." Le sette bielle venivano così ripulite entro la fine della festa.

Se per la torta del pane la diatriba tra Casale e Pedemonte per attribuirsi la paternità è ormai storica, la concorrenza più recente sul territorio riguarda l'altra gloria pasticciera di Casale, la focaccina: scrivo il suo nome in italiano per evitare confusioni poco eleganti. La nostra (da evitare se si hanno seri problemi di colesterolo) è una speciale pasta frolla, speciale perché sottilissima. Anche qui la maestria e la pazienza della massaia sono requisiti indispensabili alla preparazione. Si impasta un chilo di farina con mezzo chilo (!!!) di burro, cinque tuorli e un uovo intero (ma non buttate gli albumi!), settecento grammi di zucchero (ve l'ho detto che non va bene per la dieta..), un pizzico di sale, l'immane buccia di limone ed eventualmente il solito "gocchetto", se lo gradite. Essendo una pasta frolla, deve riposare un pochino prima di essere utilizzata. Poi va stesa sottile, sottile, sottile (altrimenti non è la

fugascina di Casale) e tagliata a rettangoli con un una rotellina possibilmente seghettata... Adesso vi servono gli albumi, che potete sbattere con un po' di zucchero: utilizzateli per spennellare i biscotti prima di infornarli. Quando togliete la teglia dal forno, potete ripassare la rotella per separare i rettangolini. Per apprezzarne pienamente il gusto e la friabilità, bisogna assaggiare questo delicato biscotto qualche giorno dopo la sua preparazione: qui ritorna urgente la necessità di un nascondiglio che sfugga ai golosi di cui sopra, a meno che, per salvaguardare la linea degli ospiti, non se ne voglia offrire solo qualche briciola, così, per ricordo.

E ultima nel mio elenco, ma non per importanza e nemmeno per gusto, è la favolosa *Carsenza* o *Carsenta*, di cui pochi casalesi hanno memoria e pochissimi la ricetta. E' un dolce molto delicato, simile a un pan di spagna molto alto, a una torta paradiso, ma credo con poco o per niente lievito. Me ne hanno parlato a Montebuglio, ma so che veniva preparata anche a Crebbia. Ne assaggiavo una buonissima da Rosa Calderoni e questa estate ai "Casalesi in piazza" ne ha offerta una ottima e bellissima la signora Valeria di Montebuglio: sarebbe bello riprodurne sul prossimo numero la ricetta, in modo che nemmeno questa tradizione si perda. Qualcuno ne sa di più?

P.S. Resto in attesa della ricetta (o delle ricette?) della *Carsenza* e anche delle varie versioni di torta del pane e focaccina.



I 400 Anni della Parrocchia
di San Giorgio
in Casale Corte Cerro

*Atti del Convegno
Storico - Rievocativo*

Sabato 3 Ottobre 2009

oratorio Casa del Giovane - Casale Corte Cerro



Il Cusio e l'Italia nord occidentale tra '500 e '600

Andrea Del Duca

La finalità di questo intervento è di fornire le coordinate storiche e geografiche in cui si colloca l'istituzione della parrocchia di Casale Corte Cerro. Negli interventi precedenti veniva ricordata la grande storia, quella della politica e dei fatti d'arme. È opportuno ricordare che essa non è qualcosa di separato dalla vita quotidiana delle persone. In alcuni casi essa poteva irrompere drammaticamente nella vita di comunità che conducevano un'esistenza tutto sommato tranquilla. In ogni caso le persone vivevano in un contesto storico in cui erano parte attiva, con ruoli talora da protagonisti. Per questo è importante tracciare un breve quadro storico per capire in quale contesto si colloca l'istituzione della parrocchia all'inizio del Seicento.

Il Quattrocento: un equilibrio instabile

Alla fine del Quattrocento l'Italia era un complesso mosaico di piccole realtà variamente organizzate tra loro in un equilibrio molto precario, basato su un concetto che è alla base della società moderna. I piccoli Stati regionali italiani avevano capito, dopo anni di guerra, che l'unico modo per avere la pace (e nel 1492, anno di scoperta dell'America, si era al termine di un lungo periodo di pace) era quello di evitare che ciascuno di essi potesse ingrandirsi a spese degli altri.

Noi siamo abituati a pensare che uno Stato abbia dei confini certi e che non debba essere aggredito dai vicini con cui intrattiene relazioni diplomatiche più o meno amichevoli. Questo principio, che è alla base della società contemporanea internazionale, non è però affatto scontato. È un'invenzione europea (nasce in Italia proprio in quell'epoca) che altre culture, fino ad epoche

relativamente recenti, non hanno accettato. Anche in precedenza esso non era praticato. L'Impero Romano, ad esempio, non riconosceva altre realtà statuali al di fuori dei propri confini. Esistevano solo popoli barbarici che potevano essere, a discrezione dell'Impero e secondo un mero principio di opportunità, sottomessi o lasciati al loro destino.

Negli stessi anni Casale Corte Cerro (e in generale il territorio dell'attuale Verbano Cusio Ossola) si trovava in una zona di frontiera tra varie entità politiche.

Casale faceva parte del Ducato di Milano. Occorre ricordare che Milano era una delle grandi capitali dell'Umanesimo e del Rinascimento, una città ricca, potente, colta, capace di attrarre umanisti, letterati, matematici, artisti, scienziati. Sotto le dinastie dei Visconti e degli Sforza tutto il Ducato conobbe un periodo di forte crescita e di sviluppo economico che contribuì alla ricchezza delle popolazioni.

Un altro dato interessante è che il Ducato di Milano corrispondeva all'incirca all'area di distribuzione dei dialetti lombardo occidentali, che include il Verbano Cusio Ossola e il Novarese.

Noi siamo abituati a pensare alla Svizzera come a un paese neutrale e fondamentalmente pacifico. In realtà a quell'epoca la situazione era completamente diversa. I Cantoni svizzeri, a nord delle Alpi, avevano dapprima opposto resistenza contro i ripetuti tentativi di conquista da parte dell'Impero e del Regno Borgognone. Per farlo si erano organizzati, avevano inventato un proprio modo di combattere, molto efficace, fondato su quadrati di fanteria, dove non era importante la nobiltà dei singoli, ma la compattezza del gruppo. Era una tattica talmente efficace da mettere in seria difficoltà gli eserciti nemici composti prevalentemente da cavalieri, che furono rovinosamente sconfitti.

La fama della loro efficienza crebbe a tal punto che gli Svizzeri rifornivano di truppe mercenarie gli eserciti di tutta Europa. Le Guardie Svizzere del Vaticano oggi sono ancora l'ultima testimonianza di questa antica e gloriosa tradizione militare.

Sostenuti da questa capacità militare, vi furono vari tentativi di espansione degli Svizzeri a sud delle Alpi, con diverse invasioni dell'Ossola. Il coronamento di questa aspirazione avvenne agli inizi del Cinquecento quando, grazie ai servizi resi al Ducato di Milano, venne acquisito l'attuale Canton Ticino. Per un brevissimo periodo gli Svizzeri riuscirono addirittura ad impadronirsi di Milano, ma furono sconfitti nella battaglia di Marignano dalle truppe franco-venete e da allora abbandonarono qualunque tentativo di espansione a sud delle Alpi.

Ad ovest del fiume Sesia cominciavano le terre del Ducato di Savoia. Era un ducato alpino, nel senso che si estendeva su entrambi i versanti delle Alpi. Esso risentiva però dell'affermazione della monarchia francese che in quegli anni andava costituendo lo Stato unitario. Poiché un'espansione in quella direzione non era più possibile, visto che il territorio era ristretto rispetto alle ambizioni della dinastia, cominciò un lento movimento verso est. Conseguenza di questa volontà fu lo spostamento della capitale a Torino nel 1562 per controllare un Ducato che ormai guardava più all'Italia che alla Francia.

La Riviera di San Giulio era un piccolo stato autonomo il cui confine settentrionale si trovava poco a sud di Omegna, mentre quello meridionale arrivava all'altezza di Gargallo e Soriso. Naturalmente esistendo una frontiera c'erano dazi, vincoli od opportunità che potevano essere sfruttati e che influenzavano la vita delle persone.

Era un feudo di cui era Conte il Vescovo di Novara, che quindi esercitava, oltre al potere spirituale, anche quello temporale, cioè amministrativo e poli-

tico, su quest'area. Il dominio nacque nel 1219 dopo una lunga guerra con il Comune di Novara da cui era uscito vincitore il Vescovo, che aveva ricevuto il titolo di conte dall'Imperatore nel 1311. Non si trattava di un dominio dispotico, considerati gli standard dell'epoca, in quanto gli Statuti concedevano ampie libertà agli abitanti. Pertanto la dominazione vescovile era in generale ben accettata dalla popolazione.

La contea era divisa in una Riviera superiore e una Riviera inferiore. I rappresentanti delle comunità si riunivano a Gozzano e ad Orta, mentre per l'amministrazione delle questioni locali c'erano dei sindaci che gestivano la vita delle singole comunità. Alcuni storici parlano di una sorta di repubblica guelfa. Anche se propriamente non era una repubblica (era una contea di cui il signore era il Vescovo), vigevano larghe autonomie. Abbiamo addirittura, nel Settecento, dei casi di sindaci donna, ad esempio a Madonna del Sasso, anche perché in quell'epoca spesso gli uomini emigravano e le donne dovevano gestire non solo l'economia, ma a volte addirittura politica e amministrazione locale.

I vescovi non erano ovviamente interessati ad espandere i loro domini con la forza e ciò assicurava alla Riviera la neutralità. Poiché la guerra significava saccheggi, massacri, violenze di ogni genere rimanere fuori dai conflitti era una benedizione e contribuiva al benessere delle popolazioni. Inoltre il fatto di non dover mantenere un esercito e non avere una estesa burocrazia, rendeva più leggera l'imposizione fiscale rispetto ai domini circostanti.

Normalmente la Riviera di San Giulio non era coinvolta nelle guerre, salvo il caso di sconfinamento da parte di truppe belligeranti. Per far fronte a questo pericolo esistevano una milizia popolare e un sistema di difesa che si basava su tre castelli: quelli dell'isola di San Giulio, di Gozzano e di Buccione, quest'ultimo con un ruolo di "ripetitore" dei segnali acustici e visivi grazie alla

sua torre.

Il dominio del Vescovo terminò tra fine del Settecento e l'inizio dell'Ottocento dapprima con la cessione della Riviera ai Savoia e poi con la rinuncia formale a qualunque investitura feudale: dal 1786, ad ogni modo, i Savoia controllavano anche la zona del Lago d'Orta.

Il Cinquecento: la fine dell'equilibrio

L'equilibrio tra gli Stati di cui si è parlato viene sconvolto alla fine del Quattrocento da un fatto nuovo: le potenze europee iniziano ad intervenire direttamente nelle lotte di potere in Italia, sconvolgendone gli equilibri. Da quel momento l'Italia, che comincia a perdere la propria autonomia, diviene un grande campo di battaglia per gli eserciti invasori.

Nella prima metà del Cinquecento inizia infatti un periodo lunghissimo di guerra che vede la Francia contrapposta alla dinastia degli Asburgo che aveva unificato i domini dell'Austria e della Germania, l'Impero di tradizione medioevale, al Regno di Spagna. Si trattava di una grande potenza, la superpotenza dell'epoca, il famoso impero di Carlo V su cui mai tramontava il sole, perché in quegli stessi anni la Spagna andava conquistando i domini oltremare in America e in Asia.

Un altro elemento di gravissimo contrasto che scuote l'Europa è la Riforma Luterana. Nel 1517 vengono rese pubbliche le tesi di Lutero. Inizia da lì un contrasto che si sovrappone, si interseca, a quello precedentemente citato. Molti paesi sono sconvolti dallo scontro tra protestanti e cattolici, che in vari casi esplose in guerra aperta. Persino in Piemonte la comunità valdese viene coinvolta in questi conflitti con lo Stato sabauda.

All'interno di questo complesso e convulso periodo vale la pena soffermarsi su alcuni punti fondamentali.

1. Il lungo periodo di lotte vede una prima tregua a metà del Cinquecento (Pace di Augusta, 1555) con cui si tenta di porre fine alle guerre di religione. Si afferma un principio brutale ma efficace: è il sovrano o il principe o il feudatario a decidere non solo il proprio credo, ma anche quello dei suoi sudditi, cui è lasciata solo l'alternativa tra adeguarsi o andarsene. Questa situazione non può che determinare degli equilibri instabili perché non tiene conto dell'esistenza di ulteriori fratture all'interno del mondo protestante, ad esempio la diffusione delle idee calviniste che non rientravano nell'ambito luterano. Quindi si tratta di una tregua più che di una vera pace, però è un principio che in qualche modo cerca di distinguere, per la prima volta, l'ambito della politica dall'interesse della religione.

2. Un secondo punto fondamentale, che poi è una delle ragioni per cui siamo qui, è il Concilio di Trento. La Chiesa cattolica da un lato promuove la riforma interna, rendendosi conto che è necessario porre rimedio a determinate situazioni. Ad esempio sono di questi anni l'istituzione dei seminari e la promulgazione del catechismo perché uno dei gravi problemi era l'ignoranza sulle questioni di fede da parte del clero, che quindi spesso non era in grado di fornire una reale educazione religiosa ai fedeli. Contemporaneamente viene dato impulso alla costituzione di nuove parrocchie. Sul versante repressivo abbiamo l'istituzione del Santo Uffizio e dell'Indice dei libri proibiti che sono iniziative destinate a bloccare la diffusione delle idee protestanti e più in generale eretiche, comunque contrarie a quella che è la dottrina cattolica come viene riorganizzata nell'ambito del Concilio di Trento.

3. Nel **1559**, con la Pace di Cateau-Cambrésis, si ribadiscono i principi della Pace di Augusta e viene ridisegnata la mappa dell'Europa e dell'Italia.

Il Ducato di Milano era già stato occupato dagli Spagnoli nel 1535, quan-

do era morto l'ultimo Sforza. Questo dominio non era stato però riconosciuto dai Francesi e solo ora viene formalmente assegnato alla Spagna. Lo stato di Milano, dei cui confini abbiamo già parlato, non è più espressione di un potere locale, ma è retto da un governatore che agisce in nome di un sovrano lontano. Inizia quel lungo periodo conosciuto anche attraverso romanzi famosi, come *I Promessi Sposi* del Manzoni o *La Chimera* di Vassalli: un dominio lontano e insensibile, non molto propenso a capire gli interessi della popolazione, con un forte influsso della burocrazia e spesso con l'incapacità di applicare le numerosissime leggi che venivano continuamente emanate; un governo che ha lasciato una cattiva memoria nell'immaginario storico.

Anche il Ducato di Savoia era stato occupato da truppe straniere, dai Francesi in questo caso. Il duca Emanuele Filiberto di Savoia comprende che l'unico modo per riavere i suoi possedimenti è quello di allearsi agli Spagnoli. Al punto da diventare il comandante dell'esercito spagnolo che sconfigge i Francesi a San Quintino. La vittoria è così decisiva da porre termine alla guerra. Come ricompensa il Savoia viene nuovamente investito del suo ducato che, riorganizzato e in parte ingrandito, diventa il nucleo di un dominio che negli anni seguenti continuerà la sua politica di espansione. Stretti tra due scomodi e pericolosi vicini, i Francesi da un lato e gli Spagnoli dall'altro, i Savoia sviluppano un sistema di alleanze variabili, passando dagli uni agli altri a seconda delle opportunità.

In quest'epoca i confini dello Stato di Milano, soggetto alla dominazione spagnola, entro cui si trova Casale non sono cambiati molto. Il Ducato di Savoia si è un po' irrobustito, ma di fatto in quest'epoca, tra domini diretti e satelliti alleati, su tutta l'Italia l'egemonia è degli Spagnoli.

Il Seicento: un periodo di crisi

Il Seicento è il periodo in cui nasce la parrocchia di Casale. Al di là dei problemi legati alla dominazione spagnola, per tutta Europa è un periodo di fortissima crisi.

C'è una crisi economica con inflazione e recessione, calo della produzione agricola, artigianale e commerciale. Si verificano rivolte, rivoluzioni e persino una piccola crisi climatica con l'abbassamento della temperatura e l'aumento della piovosità (ne abbiamo traccia anche nei diari dell'epoca), con conseguenze devastanti in una società che dipendeva fatalmente dai raccolti agricoli. Le carestie e le epidemie, i cui effetti erano amplificati dalle carestie stesse, diventano più frequenti rispetto ai periodi precedenti, determinando la contrazione demografica.

Ci sono eventi bellici devastanti, come la Guerra dei Trent'anni che coinvolge tutta l'Europa con fasi diverse e con devastazioni che non riguardano tanto gli eserciti quanto le popolazioni civili. Le armate mercenarie tendevano infatti a fare terra bruciata, distruggendo e saccheggiando tutto quello che trovavano sul loro cammino. Infine si soffre per una pressione fiscale crescente non solo perché doveva essere mantenuta la macchina militare ma anche perché la burocrazia degli organismi statali si andava organizzando e assorbiva sempre nuove risorse.

Non manca nulla, insomma, in questo quadro disastroso del Seicento che rallenta lo sviluppo dell'Europa per circa un secolo. Questo non significa che nulla accada, che non vi siano delle iniziative, ma occorre tener conto della difficoltà generale in cui si muovevano le persone, che poi sono le stesse persone di cui parliamo quando studiamo l'istituzione della parrocchia e di tutto quello che ne consegue.

Il Settecento: dalla Lombardia al Piemonte

Nel 1706 di fatto, e nel 1713 di diritto, il Ducato di Milano, e con esso Casale, passa dagli Spagnoli agli Austriaci. Comincia un tipo di dominazione più illuminata rispetto a quella spagnola. Al governo austriaco viene riconosciuto infatti il merito di aver contribuito a rilanciare l'economia dell'area lombarda, dando un forte impulso, ad esempio, all'industria della seta.

Contemporaneamente i Savoia ottengono il titolo di Re di Sicilia. Poco dopo, in seguito ad un nuovo accordo, cedono la Sicilia e ottengono la Sardegna. Nasce così il famoso Regno di Sardegna.

Nel 1747, a seguito dell'ennesima guerra, durante la quale i Piemontesi sconfiggono un esercito francese che cerca di entrare in Italia, i Savoia conquistano altri territori. Non è l'espansione massima del Regno di Sardegna, perché dopo l'epoca napoleonica esso fu ulteriormente accresciuto, ma viene raggiunto lo storico confine del Ticino. La conquista del Novarese e del Verbanese (e naturalmente anche di Casale Corte Cerro) porta infatti la frontiera orientale al Lago Maggiore e al Ticino, segnando la nascita del confine moderno tra Piemonte e Lombardia.

C'è una curiosità legata ai fatti d'arme di questi anni. Il famoso soprannome dei Piemontesi "bugianen" ("non ti muovere") secondo una tradizione leggendaria, ma basata su un episodio reale, viene fatto risalire alla battaglia dell'Assietta, combattuta il 9 luglio del 1747. I Piemontesi si erano asserragliati su alcune cime e da lì bloccavano l'avanzata dei Francesi; tuttavia, essendo le forze nemiche preponderanti venne ordinato al Conte di San Sebastiano di abbandonare l'altura su cui si trovava e di ritirarsi su un'altra giudicata più sicura dal suo superiore.

L'ordine gli viene comunicato una prima volta, ma lui tergiversa; viene ripetuto una seconda e ancora una terza. Allora il Conte di San Sebastiano, secca-

to, risponde con una frase in dialetto divenuta leggendaria che viene salutata con entusiasmo dai granatieri piemontesi: “nojàutri i bogioma nen da çi!” (“noi non ci muoviamo da qui!”). Con cocciutaggine diventata proverbiale i Piemontesi tennero la posizione, determinando la disfatta dell’esercito francese.

“Bugianen” è diventato il soprannome dei soldati piemontesi prima e in seguito dei Piemontesi in generale, anche con una connotazione un po’ negativa, che suggerisce il non volersi muovere da posizioni un po’ arretrate, sintomo di refrattarietà a qualunque tipo di novità e di innovazione.



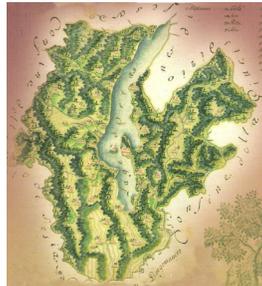
L’Italia centro-settentrionale e il ducato di Savoia alla fine del XV secolo



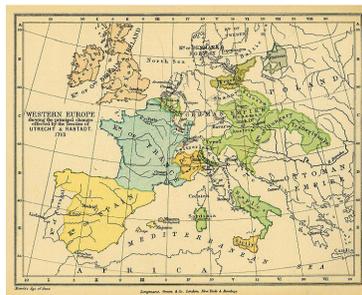
Il ducato di Milano intorno alla metà del 1500



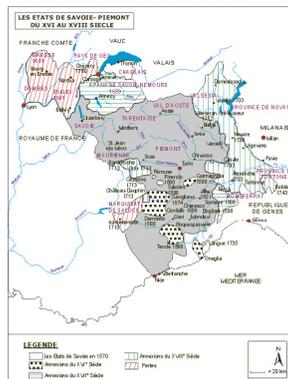
I nuovi confini del 1559, dopo la pace di Cateau – Cambrésis



Lo stato della Riviera di San Giulio 1219 – 1786 (1817)



L'Europa nel 1713 come disegnata dal trattato di Utrecht



Le conquiste piemontesi del XVII secolo

Casale Corte Cerro, quattrocento anni di una comunità parrocchiale (1609-2009)

Dorino Tuniz

Il territorio di Casale Corte Cerro – che non rientrava nella giurisdizione episcopale della Riviera d’Orta, l’antico dominio feudale dei vescovi di Novara- sul piano ecclesiastico appartenne al distretto della pieve di S. Ambrogio di S. Ambrogio di Omegna.

L’organizzazione del sistema pievano risaliva all’alto medioevo, quando la politica religiosa dei Franchi suddivise il territorio della diocesi in unità minori, le pievi, strutturate attorno a una chiesa capopieve, alla quale conveniva il popolo di Dio (plebs Dei, da cui pieve) per la celebrazione eucaristica e l’amministrazione dei sacramenti, in particolare il battesimo. La pieve introdusse una importante modifica, sostituendo il principio dell’appartenenza personale a una chiesa con quello dell’appartenenza territoriale. Essa svolgeva anche un’altra importante funzione, quella della raccolta di una tassa sacramentale, la decima, consistente nella decima parte dei prodotti della terra e degli animali.

La pieve di Omegna è documentata per la prima volta nel 1132 , e la sua istituzione è contemporanea a quelle di Mergozzo e di Baveno, ma posteriore a quelle di S. Giulio e di Gozzano. L’organizzazione pievana avvenne dunque in piena età romanica, come attestano le chiese di questa zona che mantengono numerosi elementi romanici: S. Biagio di Nonio, S. Gaudenzio di Crusinallo, San Maurizio di Cerro e S. Giorgio di Casale.

I confini della pieve di S. Ambrogio comprendevano, oltre Omegna e Ca-

sale, le comunità di Cesara, Nonio, Brolo, Oira, le Quarne, Bagnella, Agrano, Crusinallo, Cranna, Gattugno, Buglio, Ramate, Tanchello, Cerreda, Gabbio, Gravellona, Granerolo, oltre alle località della Valstrona.

A Omegna, presso la chiesa di S. Ambrogio, era stato costituito un capitolo canonico, composto da un numero di sacerdoti, detti canonici, che variò nel tempo da tre a sei, con a capo un preposito. Essi conducevano, o avrebbero dovuto condurre, vita comune, ed avevano l'onere della cura d'anime e della celebrazione eucaristica presso le cappelle e gli oratori rurali della circoscrizione pievana, a vantaggio delle popolazioni circonvicine, che li sostenevano con il versamento delle decime.

Fino alla metà del Cinquecento la cura d'anime sul territorio pievano di Omegna fu di competenza dei canonici di S. Ambrogio, chiesa alla quale le popolazioni dovevano recarsi per ricevere il battesimo e gli altri sacramenti. Per questa cura d'anime i canonici avevano una precisa ripartizione organizzativa, effettuata anche in base alle prebende di cui godevano.

Ma a partire dalla seconda metà di quel secolo, i canonici incaricati della cura pastorale non riuscirono più a garantire una costante ed effettiva presenza, soprattutto nelle località di meno facile accesso. Numerose cause determinarono questa situazione, come l'inosservanza dell'obbligo di residenza, l'inadeguatezza di molti ecclesiastici allo svolgimento delle funzioni sacre, la distanza dei luoghi e la difficoltà delle strade, rese impercorribili dalla neve e dal ghiaccio o dalle piene e dallo straripamento dei corsi d'acqua, ma soprattutto il forte incremento demografico che si verificò in questa area nel corso del secolo XVI.

Fino al primo Cinquecento, infatti, le presenze demografiche erano state relativamente scarse. Ma dalla metà del secolo il numero degli abitanti conobbe un consistente aumento, come più tardi annotò il vescovo Carlo

Bascapé nella sua Novara sacra: “Sia per la robustezza dei corpi dovuta alla salubrità dell’aria, sia perché le pestilenze e le stragi delle guerre non hanno raggiunto questi insediamenti, posti in luoghi isolati...” L’ultimo ventennio del Cinquecento e il primo decennio del secolo successivo costituirono infatti un periodo di relativa tranquillità per l’area cusiana, non toccata da guerre e pestilenze.

Nel 1553 a Crusinallo erano registrate 380 anime da comunione, cioè persone ammesse all’eucaristia, ovvero con più di 12-15 anni, mentre il totale della popolazione doveva aggirarsi sulle 550 persone circa. Una quarantina d’anni dopo, al tempo della visita pastorale di Carlo Bascapé del 1597, il paese contava circa mille anime, delle quali, annotò il vescovo, 660 da comunione. Di fatto Crusinallo in quegli anni aveva più abitanti di Omegna, il centro plebano e politico, che era sotto il migliaio di abitanti.

Quarna inferiore a metà Cinquecento (1557) aveva una popolazione complessiva di circa 200 abitanti, ma nel 1596 le anime presenti registrate negli atti di visita erano complessivamente 650.

A Casale, alle 300 anime da comunione registrate nel 1553 (quindi con una popolazione totale di circa 400-450 persone), facevano riscontro nel 1597, al tempo della visita pastorale, 504 anime da comunione, quindi una popolazione totale vicina alle 700 e più persone.

Anche tenendo conto della inevitabile approssimazione di questi dati, è evidente che si era verificato un consistente aumento della popolazione, che richiedeva modificazioni della tradizionale struttura territoriale ecclesiastica.

Negli ultimi decenni del Cinquecento ebbero concreta applicazione molti decreti di riforma del Concilio di Trento, che permettevano di creare entro i territori pievani nuove parrocchie, qualora si presentassero i requisiti della di-

stanza dalla pieve e delle difficoltà delle strade in inverno, elementi che avrebbero potuto impedire la partecipazione dei fedeli alla messa e all'amministrazione dei sacramenti. Si stabilì anche il principio che tutte le chiese erette in parrocchia avrebbero dovuto avere il fonte battesimale, per evitare di esporre i neonati al pericolo di morte per la lunghezza e la difficoltà del cammino. Queste decisioni segnarono di fatto la fine delle antiche circoscrizioni pievane. Nella pieve di Omegna separazioni dalla chiesa matrice di S. Ambrogio erano già avvenute da tempo: Luzzogno era stata eretta in parrocchia nel 1455, divenendo poi la chiesa matrice delle comunità della Valstrona.

Il processo di separazione e di acquisizione dell'autonomia parrocchiale era piuttosto lungo, e avveniva attraverso una serie di passaggi non sempre indolori, per le proteste dei canonici della pieve omegnese che vedevano così diminuire le proprie entrate. Il primo passo era il conferimento della facoltà di impartire il battesimo, non nella collegiata di S. Ambrogio, ma presso una cappella locale. Era evidente che questo portava alla perdita dei diritti di battesimo precedentemente percepiti dai canonici. Vi erano poi gli accordi con la chiesa matrice, che prevedevano varie forme di "risarcimento", come la corresponsione di un tributo in denaro, l'offerta di cera, la partecipazione dei canonici alle feste dei santi patroni, con il diritto di percepire le offerte.

L'autonomia definitiva della nuova parrocchia era sancita da atti formali di separazione e da accordi per il sostentamento del nuovo parroco da parte della comunità. Veniva cioè stipulato con l'ecclesiastico incaricato della cura d'anime un contratto che prevedeva la corresponsione di una certa somma in denaro, l'uso di una casa parrocchiale e altri benefici, consistenti in genere in contributi in natura (fascine di legno per l'inverno, forme di formaggio, ecc.) Al parroco si chiedeva di prendersi cura della salvezza delle anime, di celebrare gli uffici divini, amministrare i sacramenti, predicare la Parola di Dio alla do-

menica, partecipare alle processioni e adempiere a tutti gli uffici e i doveri che spettavano a un *bonus parochus*. Il diritto di indicare il parroco spettava agli abitanti del luogo, salvo ratifica da parte del vescovo o del suo vicario.

Una massiccia serie di separazioni da Omegna si verificò attorno alla metà del Cinquecento, soprattutto dopo la visita compiuta dal vescovo Arcimboldi.

Fra 1550 e 1557 si staccarono da Omegna per divenire parrocchie autonome Quarna Inf. e Quarna Sup.; nel 1553 Germagno (e da Germagno Loreglia nel 1593); nel 1558 Crusinallo (e da Crusinallo Granarolo nel 1690); nel 1569 Agrano; nel 1602 Cireggio; nel 1578 Nonio (e da Nonio Brolo nel 1767).

Nel 1553 il vicario generale del vescovo di Novara Giovanni Morone visitò S. Giorgio di Casale (che comprendeva anche il territorio di Corte Cerro, già sede di pieve alla metà del Trecento). Il vicario visitatore ritenne cosa opportuna che Casale avesse un battistero, e trasmise la proposta al vescovo, che la accettò. La concessione del fonte battesimale era ormai una prassi comune dei vescovi di Novara del tempo, in risposta a precise esigenze di natura logistica. Come si è detto, la facoltà di impartire il battesimo in una chiesa locale e non nel battistero di S. Giovanni di Omegna costituiva il primo passo sulla strada dell'autonomia parrocchiale. Casale in quell'anno aveva 300 anime da comunione, e la tendenza demografica era in crescita. Il paese possedeva un cimitero (e quindi la chiesa godeva già dei diritti di sepoltura) perché il medesimo visitatore prescrisse che esso venisse recintato. I sacerdoti "rettori" di S. Giorgio avevano competenza anche su altri edifici ecclesiastici, ad esempio S. Maurizio di Pedemonte, l'antica chiesa della *curtis* medievale di Cerro, e sulla cappella di S. Maria del Bosco.

Purtroppo non abbiamo sufficiente documentazione per gli anni successivi, ma quando nel 1597 il vescovo Carlo Bascapé compì la visita pastorale a S. Giorgio di Casale, nell'atto di visita chiamò Casale parrocchia de iure, di diritto, pur con l'indicazione che subest, cioè è sottoposta, a Omegna.

L'atto formale di separazione ed erezione è invece del 4 ottobre 1609.

Qualche mese prima, il 25 gennaio di quell'anno, il console Giacomo Martini aveva convocato l'assemblea dei capifamiglia. Si trattava di un gruppo abbastanza numeroso di persone, provenienti da varie località: Casale, Arzo, Crebbia, Pedemonte, Cereda, Tanchello, Ricciano, Ramate.

Molti dei cognomi dei partecipanti a quell'assemblea esistono ancora oggi: Margaroli, Calderoni, Bialetti, Della Vedova, De Maria, Fantoni, Bionda.

Furono designati alcuni procuratori perché si recassero a Novara dal vescovo Carlo Bascapé. Al presule avrebbero dovuto esporre le difficoltà incontrate dalla popolazione, ormai numerosa, per recarsi a Omegna a S. Ambrogio per gli uffici divini e per ricevere i sacramenti. I procuratori fecero un abile discorso: Omegna è lontana, ben tre miglia di strada montuosa, tutta piena di sassi, irta di pericoli d'inverno per la neve e il ghiaccio, rischiosa in primavera per le inondazioni, ecc. La popolazione è numerosa, e a S. Giorgio veniva solo e di rado un prete "mercenario" che poco si curava delle anime...Al vescovo chiesero di separare legittimamente S. Giorgio da S. Ambrogio e di erigerla in parrocchia, confermandone formalmente l'erezione; di nominare un parroco che si prendesse cura della salvezza delle anime, e riconoscesse le pecorelle di Casale come proprie, celebrasse gli uffici divini, amministrasse i sacramenti, predicasse la Parola di Dio alla domenica, partecipasse alle processioni e adempisse a tutti gli uffici e i doveri che spettano a un bonus parochus.

Seguivano i termini del contratto stipulato con il parroco, che preve-

devano: la corresponsione (diremmo oggi un assegno) di 400 lire imperiali l'anno, in due o tre rate come avrebbe preferito il parroco; una casa parrocchiale decorosa, vicina alla chiesa, con annesso il viridario, cioè l'orto, con un pozzo; un sacco di segale e una fascina di legna ogni anno da parte di ogni famiglia della parrocchia; una serie non meglio precisata di quelli che oggi chiameremmo benefit ("alia emolumenta extraordinaria quae Casali dare solent").

Gli avrebbero consegnato la chiesa parrocchiale in ordine (Bascapé, infatti, nella visita del 1597 trova la chiesa di S. Giorgio "da poco rinnovata"), con il tetto rifatto, la suppellettile sacra necessaria, l'olio per il SS. Sacramento e la cera per l'illuminazione, e gli avrebbero procurato anche un chierico, o altra persona idonea, che lo assistesse nelle cerimonie sacre, suonasse le campane e tenesse pulita la chiesa.

Per riconoscere il legame con la collegiata di S. Ambrogio, ogni anno il 7 dicembre i consoli avrebbero inviato a Omegna un cero del peso di due libbre.

Il sabato santo il parroco di Casale si sarebbe recato in collegiata per ricevere gli oli santi, e avrebbe inoltre dovuto partecipare a Omegna, almeno per un giorno, alla processione delle Rogazioni triduane, portando la croce e accompagnato dal popolo.

In occasione della sua partecipazione a funerali o cerimonie sacre nella chiesa di S. Giorgio, il preposito di S. Ambrogio avrebbe dovuto avere un posto d'onore, in quanto personaggio maior et dignior. Nella solennità di S. Giorgio avrebbe avuto il privilegio di cantar messa, e a lui sarebbero state consegnate le offerte raccolte durante la festa.

IL 4 ottobre 1609 il vescovo Carlo Bascapé emanò l'atto formale di separazione ed erezione. La nuova parrocchia di Casale comprendeva anche: le

chiese di S. Pietro di Gravellona; S. Giovanni Battista di Tanchello; S. Lorenzo di Ramate; S. Rocco di Cereda; S. Maria in Bosco; S. Stefano di Arzo; S. Maria di Crebbia; la chiesa campestre di S. Maurizio.

Qualche anno dopo, nel 1616, al tempo della visita di Ferdinando Taverna, S. Lorenzo di Ramate e S. Pietro di Gravellona appaiono appartenere contemporaneamente alle parrocchie di Casale e di Crusinallo. Succedeva che quando qualche abitante di Omegna o di Crusinallo si trasferiva a Gravellona (territorialmente appartenente a Casale) continuava a fare riferimento alla parrocchia di origine. Una confusione rilevata dallo stesso vescovo Taverna, che scrive negli Atti di visita: “Non è meraviglia che alcune terre della comunità di Casale siano con tanta confusione sottoposte a diverse parrocchie, ancorché lontane, perché essendo la chiesa di S. Giorgio, fuorché da otto anni in qua che si fece la nuova erezione della nuova parrocchia, sempre stata retta e governata da mercenari mobili, pareva a ognuno lecito mettersi sotto qual parrocchia più gli piacesse, non avendo ritegno alcuno.”

La nuova comunità parrocchiale, che aveva un migliaio di anime, nasceva ben strutturata. Erano presenti quattro confraternite: quelle del SS. Sacramento, della Dottrina Cristiana, del Santo Rosario e del Santo Spirito, quest'ultima un confraternita assistenziale, che distribuiva il pane ai bisognosi.

Venti anni dopo, nel 1629, al tempo della visita del vescovo Volpi, quando era parroco don Tommaso dei Nobili di Crusinallo, oltre alla patronale di S. Giorgio Casale celebrava ex voto altre dieci feste: S. Defendente, S. Fabiano e Sebastiano, S. Agata, S. Eustachio, S. Bernardino, S. Bernardo, S. Quirico, S. Rocco, S. Dionigi, S. Brizio.

Nel 1659 si erano aggiunte le feste di S. Margherita e di S. Antonio da Padova.

In quegli stessi anni si svolgevano cinque processioni: due erano proprie delle confraternite (Rosario, ogni prima domenica del mese; Santissimo Sacramento, terza domenica del mese) e tre generali: Corpus Domini, festa della S. Croce, con benedizione di tutte le croci piantate sul territorio parrocchiale, S. Rocco.

Un'ultima annotazione a proposito del livello culturale di alcuni parroci di Casale: nel 1616, al tempo della visita del vescovo F. Taverna, il parroco possedeva 120 libri, elencati negli atti della visita episcopale: oltre a quelli di teologia (s. Agostino, s. Bonaventura), di natura ecclesiastica (Bellarmino, Breviario Romano, Ufficio dei Santi, Suffragio delle anime del purgatorio) il parroco di allora leggeva i classici: nella sua biblioteca in parrocchia figurano infatti Cicerone, Tito Livio, Virgilio, Orazio, Terenzio, la Retorica ad Herennium, ecc.

Anche sotto l'aspetto culturale la nuova parrocchia nasceva sotto i migliori auspici.



Virgilio Bianchi, Chiesa parrocchiale di San Giorgio a Casale Corte Cerro
acquerello su tela donato dall'autore a don Renato Beltrami, parroco dal 1954 al 1998

Te rogams, audi nos.

vita quotidiana in una parrocchia di montagna

Massimo M. Bonini

Questo intervento vuole prendere in considerazione quegli aspetti della storia quotidiana, 'giorno per giorno', che caratterizzano la parte più semplice, più intima, della vita di una comunità; storia lontana dai 'grandi eventi' che pure le fanno da fondale, ma tanto più vicina al sentire comune delle persone.

Ci viene in aiuto, in questo, un documento definito pomposamente 'Libro delle Tradizioni e delle Consuetudini', in effetti un semplice registro manoscritto, conservato tra le poche carte rimaste nell'archivio parrocchiale e di cui sono stati compilatori i parroci succedutisi tra gli ultimi decenni dell'800 e i primi del secolo successivo; ma alcune registrazioni, come vedremo, si protraggono sino ai giorni nostri.

Il libro si apre con una precisa classificazione degli onorari spettanti al parroco e alle figure ausiliarie per le diverse funzioni.

Ecco quindi l'Ufficio funebre con Messa d'esequie, celebrazione semplice con lodi recitate: 2,80 lire al celebrante, 40 centesimi al sacrista e 10 ai serventi. E da qui si prosegue per vari gradi, fino all'Ufficio solenne, con lodi cantate e allestimento della tomba (catafalco), per 6 lire al parroco, 4 a ognuno dei due sacerdoti assistenti e 2 al sacrista; 60 centesimi ai serventi e 2 lire alla chiesa per l'uso del 'panno bello'.

E ancora, per una Messa cantata con benedizione 2,80 lire in parrocchia e 2 lire a San Carlo.

Le Fedi (atti) di nascita vengono rilasciate al costo di 1 lira se in carta bollata o di 50 centesimi se in carta semplice.

Viene poi fissata la destinazione delle elemosine raccolte durante le varie funzioni. In particolare spettano al parroco quelle raccolte durante gli uffici per i defunti.

Per la benedizione delle case ogni famiglia offre al parroco ciò che può; il parroco poi compensa il sacrestano con cinque dozzine di uova e i chierichetti con ciò che crede più opportuno.

Precise indicazioni si trovano anche per gli orari delle funzioni. Ad esempio il 2 novembre, giorno dei Morti, alle 3 (del mattino!..) è previsto il primo suono delle campane, e alle 4 l'inizio della prima tra le tre funzioni notturne.

I funerali distinguono la popolazione in classi. Hanno costi che vanno dalle 41,50 lire per quello di prima classe - con arciprete, due sacerdoti ausiliari e 6 serventi e prevede il dono alla parrocchia di candele del peso compreso tra le 2 libbre e le 6 oncie - fino alle 15,95 lire per quello di terza classe e alle 7,10 del funeralino di seconda classe.

Per uno 'sposalizio' (matrimonio) era previsto un costo di sole 6 lire - più 1,50 per le pubblicazioni e 1,50 per le candele - ma la sposa doveva a donare al parroco un fazzoletto.

Altro importante capitolo è quello che descrive lo svolgimento delle diverse funzioni quali quelle del Banco dei morti (catafalco) e la Benedizione impartita con il Santissimo Sacramento in date fisse, ad esempio nei venerdì di Quaresima e durante i tridui di preparazione alle feste patronali di San Giorgio e della Madonna delle Figlie.

La Messa solenne veniva cantata nella domenica del Sacro Cuore (terza di settembre) e a San Giorgio (23 aprile) alle 10,30. Ogni domenica prevedeva la 'dottrina' (catechismo) alle 13,30 e i vespri cantati con benedizione alle 14; in estate Messa alle 10, dottrina alle 14,30 e vespri alle 15. La dottrina, in parti-

colare, si teneva per le ragazze all'asilo, 'ammaestrate' dalle suore Giuseppine; i ragazzi invece, in chiesa, sono 'ammaestrati' da parroco e viceparroco, che "si fanno aiutare nelle varie classi da alcune buone giovani che lodevolmente prestano a questo riguardo l'opera loro".

La Messa feriale era prevista alle 7,30 da novembre a marzo; alle 7 in aprile, ottobre e novembre; alle 6,30 da maggio a settembre.

Occasione di particolari celebrazioni erano le Sante Quarant'ore (negli ultimi quattro giorni di carnevale), la Settimana Santa, la Pasqua e svariate altre feste solenni.

Particolare importanza per "l'educazione del popolo" rivestivano le numerose processioni, che si snodavano per le vie del paese e per i viottoli di campagna. Viene ricordata quella del 25 aprile – festa di san Marco, patrono dei setaioli - con Messa alle 5,30, processione per Cafferonio, San Carlo, cimitero (con esequie) Torigiä, Casaleggio, Cereda e ritorno in chiesa parrocchiale. Il 3 maggio, Santa Croce: Casale, Cafferonio, California, Arzo, Ricciano, Crebbia, Casaleggio, Cereda, Casale; la processione si ferma ad ogni cappelletta devozionale per lasciarvi piccole croci di cera.

E ancora il 12 maggio, in adempimento di un voto fatto dal comune. Alla cappella della Torigiä si canta l'oremus di sant'Eustachio e si impartisce la benedizione alla campagna, chiudendo con il versetto: "A peste, fame et bello, libera nos Domine".

Anche a Casale si tenevano le Rogazioni: nei tre giorni prima dell'Ascensione (quindi dal lunedì al mercoledì) le processioni si snodavano lungo i sentieri e le viottole; ad ogni cappelletta votiva era prevista una sosta con la triplice benedizione delle campagne impartita recitando la formula "A folgore tempestastis libera nos Domine" cui il popolo rispondeva "Te rogamus,

audi nos”. O meglio, così avrebbe dovuto rispondere, ma l’approssimativa conoscenza del latino portava spesso a gustosi strafalcioni del tipo “*T’è rugà’nt ël sach dij nos*” (hai frugato nel sacco delle noci) e relativi strafalcioni. Le processioni si tenevano su tre percorsi diversi, sempre partendo, alle quattro del mattino, dalla chiesa parrocchiale per poi farvi ritorno: Pedemonte, Santa Maria, Gabbio il primo giorno, Tanchello, Pramore, Ramate, Crottofantone il secondo, Cafferonio, Arzo, Ricciano, Crebbia, San Carlo l’ultimo.

E ancora vengono citate le processioni dell’Ascensione, di san Giovanni Battista - con i bambini accompagnati dalle madrine e poi benedetti - dell’Assunta e della Madonna delle Figlie.

Cardini della partecipazione laicale alla vita ecclesiastica erano le Confraternite, per le quali vi erano precise prescrizioni.

La confraternita del SS Sacramento, nel primo lunedì di Quaresima, faceva celebrare un ufficio con benedizione per tutti i confratelli defunti e pagava 15 lire in tributi vari (alla chiesa, all’arciprete, viceparroco, sacrista, chierichetti e così via); inoltre versava 9 lire all’anno. Nel giorno di Natale presentava i conti dal pulpito e nominava i nuovi amministratori.

Stessa cosa faceva la confraternita del S. Rosario il primo martedì di Quaresima, ma senza il versamento della “quota” annuale. Conti e nomine venivano presentati il 26 dicembre, giorno di santo Stefano.

Per quanto attiene l’amministrazione della parrocchia, nella festa di san Gaudenzio (22 gennaio) la Fabbriceria presentava i conti annuali e veniva rinnovata con la nomina dei nuovi amministratori. Una volta l’anno l’Arciprete controllava i conti degli oratori frazionali e ne nominava i responsabili economici.

Chiudiamo con la tradizionale nomina della priora e della vice priora, che entrano in carica con la festa della copatrona, terza domenica di novembre.

Recita testualmente il libro: “Nella terza domenica di ottobre, ossia un mese prima della festa (della Madonna delle Figlie) l’Arciprete, di motu proprio e senza obbligo d’interpellare né Fabbriceria né altri, nomina una Priora e una Vice Priora scegliendole segretamente tra le donne di sua fiducia e di buona condotta, la Priora tra le donne maritate e la Vice Priora tra le giovani col seguente ordine. A Casale, Motto, Caffaronio, Crottofantone vi è la Priora o Vice Priora ogni anno. A Tanchello, Cereda, Gabbio, Ramate, Pramore e Sant’Anna la Priora e Vice Priora per turno, cioè quando la Priora è a Casale la Vice Priora è nelle frazioni Tanchello, Cereda, Gabbio, Ramate, Pramore e S. Anna, o Arzo, Crebbia, Ricciano, S.Maria per turno...”

Tra i compiti spettanti alle due donne c’era la scelta dei tre gruppi di tre Cercone (questuanti), della portatrice dello stendardo e delle maestre del canto. Precisi oneri gravavano su di loro per le offerte, compreso, in occasione delle due feste patronali, il pagamento del pranzo al sacrista, il quale poi, nel corso dell’anno, doveva essere invitato almeno una volta a casa dell’una e dell’altra.

Segue l’elenco nominativo delle nominate che inizia, per l’annata 1872/73, con: Priora Della Vedova Angela moglie di Giorgio fu Angelo in Tanchello e Vice Priora signorina Fantoni Graziina fu Giorgio e di Margherita Deambrosiis, da Casale.

	Pagine
Onoranze per le varie funzioni	6
Altri diritti del parroco	8
Generale di 1 ^a classe	10
" di 2 ^a classe	11
" di 3 ^a classe	12
" Semplice	13
Funeralino solenne	14
" Semplice	15
Spoglio	16
Funerari a carico del Parroco	22
Classi delle funzioni festive	24
Il Quarant'ore	26
Settimana cristiana	30
Settimana Santa	32
Processioni	34
Corrido a festa del Santo Cristo	38
Festa della Pasqua	40
Funzioni di morti e ottave	42
Funzioni in varie feste affreschi	44
Novena del Natale	45
Mese di Maria e del Rosario	46
Andragone della Pila	48
Costituzioni nelle varie canonie	48
Comparazioni del S. Sacramento	48
Comparazioni del S. Rosario	49
Le Processioni Partite	50
Coste per le lampade del S. Spirito	50

Il libro delle consuetudini e delle tradizioni della parrocchia di San Giorgio Martire
in Casale Corte Cerro

APPENDICI

Cenni storici generali

Cronologia minima della parrocchia di Casale Corte Cerro

Elenco cronologico dei parroci

Canti tradizionali casalesi

Cenni storici

Parrocchia di San Giorgio in Casale Corte Cerro

dal sito web parrocchiecasalecc.studiombm.it

Casale nacque, secondo la leggenda, dopo la fuga degli abitanti di Cerro, il borgo fortificato posto al confine tra Cusio e Ossola, distrutto nel 1311 durante le cruente dispute tra guelfi e ghibellini novaresi. Costoro si rifugiarono in quelli che erano allora degli alpeggi e vi fondarono la Corte di Cerro, luogo che proprio da allora comincia ad essere citato nei documenti. La prima cappella, trasformatasi poi, per successivi ingrandimenti, nella chiesa parrocchiale vi è però segnalata sin dall'inizio del millennio.

Al termine del sedicesimo secolo, con la conclusione del Concilio di Trento ed il forte movimento della controriforma, in tutta la zona si moltiplicarono le iniziative tese ad una nuova evangelizzazione. A Casale si pose mano a lavori di ampliamento della chiesa con l'elevamento del campanile, che fu dotato di un concerto di campane (1552), e la costruzione delle due sacrestie (1655). Dal 1593, inoltre, un cappellano fu distaccato da Omegna per curare le anime casalesi, prima nei soli giorni festivi, poi in permanenza.

Il 1609 segna la data dell'istituzione della parrocchia, con decreto firmato in data 4 Ottobre dal vescovo Carlo Bascapè.

Trentuno sono i pastori i cui nomi risultano registrati in una pergamena incorniciata ed esposta nella casa parrocchiale, sei cappellani e ventisei parroci, dal primo, Giuseppe Comola, di Omegna, a don Pietro Segato.

La chiesa, rinnovata, fu consacrata il 7 Luglio 1697 dal vescovo Giovanni Battista Visconti, che in quell'occasione concesse ai nostri parroci il titolo di Arcipreti.

Un importante contributo alla vita spirituale venne dalle due confraternite,

del SS. Sacramento e del Rosario, fondate rispettivamente nel 1585 e nel 1603.

Nello stesso periodo i frati cappuccini, che avevano probabilmente una casa conventuale a Ramate, posero mano all'edificazione dell'oratorio dedicato ai santi Carlo Borromeo e Bernardo d'Aosta, consacrato nel 1616, mentre i frazionisti di Arzo realizzavano la loro chiesetta, ultimata nel 1675.

Un altro periodo di grande attività per la parrocchia fu quello posto a cavallo tra '800 e '900, quando, soprattutto sotto la guida del dinamico parroco Pietro Tettoni, la chiesa di San Carlo, già rinnovata tra il 1805 ed il 1827, fu dedicata alla Madonna di Pompei con l'edificazione del nuovo altare e l'erezione della grande pala. Anche la chiesa parrocchiale fu oggetto di lavori imponenti, con l'edificazione dell'altare del Sacro Cuore e l'arrivo della statua di S. Giorgio e di quella della Madonna delle Figlie.

Il secolo appena trascorso ha visto la nascita dell'Unione dei Giovani Cattolici (1917) e l'edificazione della Casa del Giovane (1927) e del santuario del Getsemani (1950), opere cui molto contribuirono i fratelli Luigi e Mari Gedda. Al 1931-'32 risalgono poi gli affreschi della chiesa parrocchiale, opera dei pittori Morgari e De Giorgi.

Cronologia minima

Da appunti recuperati dall'archivio parrocchiale e da Novaria Sacra, 1929
1046 è documentata l'esistenza della chiesa (poi parrocchiale) originale
1309 diatriba tra le comunità di Casale e Buglio per i terreni di Vallessa
1552 costruzione del campanile (data incisa sullo stesso)
1554 benedizione della chiesa di San Maurizio
1569 costruzione dell'oratorio di Ramate
1580 data incisa nella pila dell'acqua santa in fondo alla chiesa parrocchiale

1585 04/05 la confraternita del SS. Sacramento, già esistente, viene aggregata a quella (della Vergine del Rosario?)

1592 inizio della registrazione degli atti di battesimo e di matrimonio

1599 obbligo di partecipazione alla processione del S.S.

1603 26/03 erezione della confraternita del SS. Rosario, approvata dal vescovo di Novara nel 1612

1609 4/10 costituzione della parrocchia

1617 inizio elenco dei priori della confraternita del SS. (Rosario?)

1619 già esiste la chiesa di San Carlo

1655 (1615?) data esterna sulla cappella di sant'Antonio; 4 maggio autorizzazione all'erezione della cappella stessa

1675 costruzione oratorio di Arzo; il 21 gennaio il prevosto di Omegna riceve facoltà di benedirlo sotto il titolo di Santo Stefano

1697 il vescovo Giovanni Battista Visconti consacra la chiesa e concede ai parroci di Casale il titolo di Arcipreti

1703 data sulla balaustra

1726 data sul quadro di san Bernardo nella sacrestia del Rosario

1750 data sulla parete esterna della cappella di san Giuseppe

1766 14/01 donazione della reliquia di San Giorgio da Giovanni Antonio Banetti di Montebuglio, abitante in Parma

1769 benedizione dell'altare di San Carlo

1782 09 benedizione del quadro di San Giorgio

1792 23/10 facoltà di benedire i quadri di san Giovanni e della Vergine Addolorata

1809 10/09 benedizione del cimitero

1820 costruzione della nuova chiesa di San Carlo

1827 fine ricostruzione e benedizione della nuova chiesa di San Carlo

- 1830 separazione di San Maurizio da Casale
- 1833 01/12 benedetto l'altare del patrocinio di san Giuseppe
- 1837 09/06 benedizione del nuovo altare maggiore
- 1842 benedizione Via Crucis
- 1854 funzione in ringraziamento per la liberazione dal colera (leggenda della cappella della Torigiä)
- 1884 funzione per le cinque nuove campane
- 1895 acquisto statua Madonna delle Figlie, costo 110 £
- 1896 lavori alla chiesa di San Carlo
- 1900 20/05 consacrazione altare Madonna di Pompei a San Carlo
- 1901 erezione dell'altare del Sacro Cuore e della balaustra a San Carlo
- 1902 nuovo pavimento e incoronazione della Madonna di Pompei
- 1903 acquisto della statua di San Giorgio
- 1907 coperchio del pulpito e cupola del battistero
- 1926 erezione del campanile della chiesa di San Carlo

N.	Cognome e Nome	Patria	Entrata in parrocchia	Note
1	Brusa Battista	Ornavasso	1593	Cappellano
2	Tedeschi Giovan. Maria	Ornavasso	1596	
3	Cranna Giov. Giulio	Crusinallo	3 maggio 1599	
4	Zanoletti Angelo Antonio	Casale	3 settembre 1599	
5	Cranna Giov. Giulio	Crusinallo	19 agosto 1606	
6	Falciola Giov. Antonio		6 novembre 1907	
7	Comola Giuseppe	Omegna	5 marzo 1608	Parroco dal 04/10/1608
8	Leidi Giovanni Bat- tista	Massiola	27 dicembre 1609	Rinuncia 1621
9	Nobili Tommaso	Crusinallo	22 otto- bre1621	m. 1631
10	Baldioli Pietro	Omegna	5 gennaio 1632	Si ritira 1669
11	Cane Bernardino	Loreglia	1 novembre 1669	m. 12/01/1725
12	Bionda Giov. Giaco- mo	Ricciano	25 gennaio 1725	
13	Donna Giuseppe Antonio	Varzo	22 aprile 1725	
14	Ragazzi Giuseppe Antonio	Buglio	6 gennaio 1764	
15	Bocciolone Mattia	S. Maria d'Inverio	8 aprile 1764	m. 14/02/1805
16	Capra Giovanni Battista		18 febbraio 1805	

17	Mostini Giovanni	Romagnano	14 luglio 1805	m. 03/01/1824
18	Rabajoli Apostoli		24 gennaio 1824	
19	Caroues Giuseppe	Intra	04 agosto 1824	m. 21/12/1858
20	Duelli Giuseppe	Cureggio	15 gennaio 1859	
21	Sertorio Giovanni	Borgomanero	24 giugno 1861	Rinuncia
22	Salsa Francesco	Bellinzago	1870	
23	Ranzoni giuseppe	Pallanza	22 gennaio 1872	m. 19/03/1895
24	Conti luigi	Maggiora	20 agosto 1895	
25	Tettoni Pietro	Inverio Inferiore	19/08/1896	Trasf. Domo- dossola
26	Ardizzoia Giuseppe	Oleggio Grande	09 giugno 1904	
27	Calderoni Giacomo	Casale	18 dicembre 1904	
28	Lilla Luca	Pisano	1 febbraio 1919	
29	Belloni Pietro	Intra	1 ottobre 1919	Rinuncia, m. 1955
30	Beltrami Renato	Omegna	5 settembre 1954	m. 28/11/1998
31	Manzini Enrico	Borgolavezzaro	5 settembre 1999	Trasf. Preglia
32	Segato Pietro	Montecalda (Vicenza)	26 ottobre 2008	

tratto da un elenco manoscritto conservato in casa parrocchiale

CANTI TRADIZIONALI CASALESI

A conclusione del convegno del 3 ottobre 2009 la corale parrocchiale proponeva ai presenti l'esecuzione di due canzoni che rivestono particolare importanza agli occhi della comunità. Si tratta di brani scritti negli anni '30 del XX secolo dal prof. Luigi Gedda e originariamente musicati dall'organista di allora, m° Costantino Calderoni; il nipote di questi, m° Franco De Marchi provvide in seguito alla riscrittura – e in alcuni casi alla modernizzazione – delle melodie.

Ël neust cämpanin – Il nostro campanile

Ël neust cämpanin	il nostro campanile
L'è gränd e l'è bél,	è alto e bello
l'è dricc e l'è guzz	è diritto e aguzzo
e 'l d'ominä 'l ciel.	e domina il cielo
In sciumä l'è guzz,	in cima è aguzzo
in fond l'è quadrà	in basso è quadrato
e 'l gh'ha finësteui	ed ha finestrelle
dä't scia e dä't là.	di qua e di là
L'è facc con sass viv,	è fatto con pietra viva
stucà con cimént	stuccata con cemento
e pòdän tral giù	e non lo possono abbattere
né l'acquä n 'l vent.	né pioggia né vento

Inno dell'UGC - Unione Giovani Cattolici Italiani

Dai poggi del Cerano
un inno si levò.
Oh giovani gagliadi,
la fede vi chiamò,
la fede che san Giulio
un giorno predicò,
la fede che tra i padri
vittoria riportò.

rit. Evviva Casale
che avvince ogni cuor,
evviva l'Unione,
maestra d'amor,
evviva l'amor
che dà forza all'ardir
Avanti, avanti, oh giovani,
o vincere o morir. (2 volte)

Ricordi, oh bel Casale?
Ricordi il tuo castel?
Ricordi qual vessillo
garriva nel tuo ciel?
Vessillo era dei guelfi,
del popolo fedel
a Dio ed alla patria,
al papa ed al Vangel.

La parte ghibellina
un giorno trionfò
i guelfi sgominati
crudel perseguitò.
La shiera che fuggiva
in Cerro riparò,
il Cerro che il nemico
al fuoco abbandonò.

Dal Gabbio a Minarola,
da Crebbia in Pramor
la fede non è spenta,
ma vive in ogni cuor.
I giovani cattolici
la portano nel cuor.
E' gioia di chi vive,
è speme di chi muor.

Avanti, avanti oh giovani,
pugnam per il vangel,
Casale è il nostro campo,
la nostra meta il ciel.
Da noi sia lungi l'odio,
ognun ci sia fratel,
avanti alla conquista
di un avvenir più bel.





Il Museo
“Latteria Consoziale
Turnaria”



Le Latterie Consorziali Turnarie

Elena Poletti Ecclesia

Inquadramento storico

Mentre nel periodo estivo la produzione casearia avveniva e tuttora avviene direttamente negli alpeggi, durante il periodo invernale (da ottobre a maggio) ciascuna famiglia nei tempi più antichi curava la propria produzione.

Benché già del XVI secolo si trovi menzione delle prime forme di associazionismo tra allevatori per la lavorazione del latte in spazi comuni, un cambiamento decisivo nell'organizzazione della produzione casearia si registrò solo alla fine dell'Ottocento, con l'affermazione delle latterie sociali o consorziali e turnarie, di cui in tutto il territorio provinciale restano interessanti testimonianze.

Alla fine del XIX secolo sono infatti note latterie sociali a Baceno, Premia, Domodossola, Mozzio, Malesco, Mergozzo, Ornavasso, Cuzzago, Bracchio, Albo, Pedemonte, Pallanzeno, Trontano, Beura, Premosello e Baveno (Chiaromonte 1985; Maffioli 2003; Poletti Ecclesia 2006).

Le latterie sociali contribuirono a svecchiare la pastorizia e l'industria casearia allineando la zona ad iniziative analoghe che andavano sviluppandosi in molte zone d'Italia grazie agli incentivi economici accordati dal Ministero di Agricoltura e Commercio del Regno d'Italia.

Pare che la nostra zona possa vantare addirittura la presenza della più antica Latteria sociale d'Italia, sorta a Baveno nel 1867. Molto rapidamente altre località provinciali sperimentarono questo tipo di iniziativa cooperativistica – ricordiamo, siamo nell'epoca storica di affermazione di altre significative

forme di cooperativismo quali le Società Operaie di Mutuo Soccorso –.

Le latterie sociali vennero costituite sul modello delle svizzere con 30 o 40 vacche di proprietà dei soci, i quali, all'atto di fondazione, erano tenuti a versare una quota per ogni capo per costituire un capitale sociale necessario per attrezzare la latteria. Oltre al Governo, anche le Amministrazioni locali concorsero con premi e incentivi per favorire il sorgere di queste latterie. Alcune latterie sono basate sul sistema turnario, altre sulla semplice compartecipazione dei prodotti e delle spese.

In queste ultime, definite genericamente latterie sociali, si vendevano in comune formaggio e burro prodotti in genere a cura di un casaro pagato dai soci. Con il sistema turnario invece ogni socio aveva a disposizione un numero prestabilito di giorni all'anno, durante i quali affiancava il casaro nella fabbricazione di burro e formaggio, che poi o vendeva per proprio conto o rilasciava alla società a prezzi fissati. Ciascun socio, oltre al latte, doveva fornire anche il combustibile necessario alle lavorazioni durante il proprio turno. La gestione della latteria era affidata a un casaro nominato dai rappresentanti dei soci. Al casaro era affidato il compito di tenere le registrazioni del latte versato dai soci, curare la pulizia e l'osservazione delle norme igieniche da parte dei soci nella latteria e seguire la fabbricazione e la stagionatura del formaggio prodotto. Il compenso del casaro era erogato, di volta in volta, dal socio di turno.

La latteria di Casale Corte Cerro

La latteria di Casale Corte Cerro, precocemente attiva già a partire dal 1872, condusse per settant'anni l'attività di "raccolta e lavorazione in comune del latte prodotto dalle bovine dei singoli consorzisti e la lavorazione a turno, a ogni consorziato, dei prodotti lavorati in proporzione al latte da ognuno consegnato alla latteria" (art. 2 statuto 1939).

L'attività della latteria, iniziata, come si è detto nel 1872, si protrasse fino al 1941. Possiamo seguirne tutte le vicende grazie alla ricca documentazione conservata, e in particolare ai registri dei verbali completi dal 1875 al 1995, quindi anche per gli anni successivi alla cessazione dell'attività, poiché il Consorzio gestore della Latteria non cessò di esistere sino a quella data.

La Latteria si dotò fin dalle origini di uno Statuto, sovente menzionato nei verbali, del quale tuttavia si conserva solo una versione stesa nel 1939. Con lo statuto venne sancita la costituzione di un consorzio di natura prettamente "civile", senza personalità giuridica, con la denominazione di "Latteria Consorziale Turnaria" di Casale Corte Cerro. I quattordici articoli di cui lo statuto si compone fissano chiaramente le norme ed il funzionamento del consorzio.

I soci e la gestione della latteria

Il Consorzio era gestito da un Consiglio d'Amministrazione formato da un Presidente, un Vicepresidente e cinque consiglieri eletti ogni tre anni dall'assemblea, in seno ai Consiglieri venivano designati un tesoriere (cassiere) ed un segretario. Tutte le cariche erano a titolo gratuito, ad eccezione della segreteria. Per quanto attiene ai poteri assegnati al Consiglio si veda lo statuto allegato all'art. 7.

- I soci fondatori originari erano nel 1872 in numero di 41 e possedevano un totale di 125 azioni. A causa dei passaggi ereditari o di proprietà tale numero variò nel corso degli anni: si arrivò fino ad 88 consorzisti indicati in un elenco del 1935.

- Dal registro dei soci risulta che i passaggi di proprietà delle quote avvennero all'incirca in ugual misura per via ereditaria e per vendita delle quote stesse. In alcuni casi il decesso di un socio, probabilmente privo di eredi, o l'espulsione di un socio a cura del Consiglio di Amministrazione diede luogo a una nuova assegnazione delle quote stesse per deliberazione del Consiglio stesso. In più punti dei registri dei verbali si trova traccia di espulsione di soci, perché non consegnano le proprie quote di latte alla Latteria o non pagano le spettanze del casaro.

- Gli allevatori che desideravano aderire al Consorzio erano tenuti a farne richiesta per iscritto e la loro accettazione era subordinata all'approvazione del Consiglio d'Amministrazione. Tutti i consorziati venivano convocati in Assemblea una volta all'anno.

- Il registro dei prodotti reca anche interessanti annotazioni sulla provenienza dei consorzisti dei quali, in vari casi, viene riportato anche il villaggio di residenza. Troviamo, a titolo d'esempio, Ceroni e Melloni del Motto; Inuggi, Calderoni e Cerini di Crebbia; Tognò, Fantoni, Zucchi, Albertini e Piana di Arzo; Ferraris della Cereda; Calderoni di Caffarogno/Cafferonio; Calderoni Ronaldo di Gravellona; Camona e Tognò di Casale; Mazzolini e Burati di Tanchello; Albertini di Ricciano; Pizzi di Santa Maria.

Una prima osservazione permette di costatare come la maggior parte dei consorzisti provenisse dalle frazioni più "montane" di Casale, quali Crebbia e Arzo, alcuni tuttavia provenivano anche dalle aree di fondovalle del Comune, come Santa Maria o Gravellona – ricordiamo che Gravellona appartenne al

Comune di Casale sino al 1912. Uno studio statistico di dettaglio sulle frazioni di residenza dei consorzisti potrà in seguito permettere di delineare la geografia economica del territorio casalese tra fine Ottocento ed i primi del Novecento.

L'organizzazione del lavoro

La conduzione generale del lavoro della Latteria era affidata a un casaro, nominato e stipendiato dal Consiglio di Amministrazione e tenuto a osservare le norme contenute nel contratto. Il casaro in particolare era responsabile della pulizia della Latteria e di tutte le attrezzature, compreso il bucato della biancheria; della buona conservazione dei prodotti; della emissione delle Convocazioni, su richiesta del Presidente, dell'Assemblea Generale di Soci. Il compenso al casaro consisteva nel diritto di prelevare per ogni giornata di lavoro svolta, dalla produzione del consorzio di turno, un etto di burro e un litro di latte scremato; qualora la quantità di latte lavorato in quella giornata fosse eccedente i 400 litri, il casaro aveva diritto di esigere dal consorzio di turno 40 centesimi; la custodia del formaggio che fosse stato lasciato per un periodo superiore a quello necessario alla stagionatura – fissato in sei mesi – comportava un pagamento al casaro di una quota da parte del consorzista proprietario della forma proporzionata al tempo di permanenza del formaggio. Oltre a ciò il casaro veniva provveduto dalla Latteria dell'alloggio e di uno stipendio fisso annuo. Il contratto veniva rinnovato annualmente.

Il primo casaro fu Beniamino Mathey; ai primi del novecento troviamo Fedele Ragozza fino al 1916; dal 1916 al 1922 Geremia Piolini di Premosello; dal 1922 al 1933 Pietro Magistris; dal 1933 al 1934 Bartolomeo Pella, il cui incarico non venne rinnovato a causa delle lamentele dei consorzisti sulla

scarsa cura nella produzione del formaggio; dal 1934 al 1936 troviamo Rocco Bernardini da Viceno di Crodo; dal 1936 alla cessazione dell'attività Umberto Varetta di Colloro.

Ogni consorziato consegnava giornalmente una certa quantità di latte che il casaro pesava e registrava a credito. A turno, il consorzista che in quel momento aveva maggiore credito aiutava il casaro addetto nella lavorazione, fornendo anche la legna necessaria per la produzione del formaggio e della ricotta e pagando anche le spese per il lavoro del casaro in proporzione alla quantità di latte lavorato. Egli aveva poi il diritto di tenere per sé il prodotto di quel giorno.

Alla latteria poteva essere conferito esclusivamente il latte prodotto da ogni singolo socio, essendo escluso ogni scopo di speculazione commerciale e, viceversa, ai soci era interdetta la possibilità di cedere il proprio latte a soggetti diversi dalla Latteria. Al contrario, la Latteria poteva ricevere latte da allevatori che non fossero soci, i quali nei verbali e nei registri vengono designati con il nome di “partecipanti”.

La vendita del latte intero al pubblico era ammessa una sola volta al giorno, alla sera; altri prodotti della latteria potevano essere venduti dal casaro al pubblico solo previa autorizzazione da parte del proprietario, che, altrimenti, poteva tenerli per il proprio consumo familiare o venderli per proprio conto.

Il conferimento del latte doveva avvenire appena dopo la mungitura, in orario mattutino (dalle 6.30 alle 7.30) o in orario serale (dalle 17.30 alle 20.00), come chiaramente risulta dal cartello con gli orari che veniva apposto alla porta della latteria stessa.

Lo Statuto stesso raccomanda che il latte consegnato sia “scrupolosamente intero, genuino, fresco, sano, adatto al consumo ed alla lavorazione” e venga

conferito “in recipienti pulitissimi”. Il Consorzista che non si attenesse a tali prescrizioni poteva essere sottoposto a sanzioni penali o espulso. Il libretto di ciascun consorzista riportava in apertura le norme igieniche richieste per il latte conferito.

L'apertura della Latteria avveniva, come dettato dai ritmi dell'allevamento transumante, solo per alcuni mesi all'anno ovvero da metà ottobre circa (15-20) fino a maggio. Le date di chiusura e apertura della latteria venivano fissate dal Consiglio d'Amministrazione e potevano variare annualmente in funzione del clima registrato: i verbali riportano in vari casi osservazioni relative ad avverse condizioni climatiche primaverili che, ritardando la partenza degli armenti verso gli alpeggi, comportarono una ritardata chiusura della latteria.

Il latte annualmente conferito da un singolo consorziato andava da un minimo di 100/200 litri a un massimo di oltre 4000 litri. Il latte lavorato complessivamente dalla latteria in un singolo esercizio si aggirava intorno al 50.000-60.000 litri, fino alla quantità “record” di oltre 70.000 litri nel 1907.

Gli ambienti, gli strumenti di lavoro ed i prodotti lavorati

La sede della Latteria venne edificata grazie al capitale raccolto tra i consorzisti fondatori mediante l'emissione di 125 azioni di 100 lire ciascuna e fu collocata in uno stabile posto in via Superiore. All'interno dell'edificio trovavano posto il locale di conservazione del latte, il locale di lavorazione del burro e del formaggio e la cantina per la stagionatura del formaggio, oltre all'abitazione del casaro.

Il locale di conservazione del latte, posto al piano rialzato era aperto al pubblico, che vi si poteva trattenere solo in orari prestabiliti e per il tempo necessario alla consegna, pesatura e registrazione del latte. I locali di lavorazione

erano invece aperti al solo casaro e al socio di turno cui spettava la lavorazione.

Il Libro verbali reca un inventario delle attrezzature originarie della latteria datato 1875, che ci sembra interessante riportare, in quanto offre spunti per la comprensione del metodo di lavoro e dell'arredo originario dei locali e trova riscontro in molti degli attrezzi tuttora conservati e nell'aspetto stesso dei locali. Infine la denominazione dei singoli oggetti appare interessante per la conservazione della terminologia tecnica nel dialetto locale.

Gli oggetti inventariati nel 1875 comprendono:

Nello scantinato (locale di maturazione dei formaggi) erano presenti 8 caselle con 14 ripiani in assi per ogni casella; 11 assi e 45 traversini di castagno; 2 piccole scale; un tavolino per collocare il formaggio onde pulirlo.

Nella cucina (locale di preparazione di burro e formaggio) vengono invece registrati i seguenti attrezzi: *un colatoio di rame, un sitello (secchio), 32 ramine (bacili) per il latte, un sitello (secchio) per sgremare il latte, un polentino (paio-
lo), una padella, una caldaia alquanto grande, una caldaia mezzana, una caldaia grande (si tratta delle caldere per la cottura del formaggio), una catena, una bussola per il sale, un mortaio, una molla, un badile, un soffietto (attrezzatura per attizzare il fuoco); un sedazzino (setaccio) per sale e asse per macinare il sale; 3 vasi pel caglio; 2 tinelli per la mestra; un braccio di ferro con uncino per sostegno della caldaia grande; tavolo di cola pel formaggio e ricotta; cassetta della ricotta con due coppi (cucchiai in legno per il prelievo della ricotta dal siero); 5 carrucole per calca del formaggio col torno (torchio) e piccolo braccio per sostegno del calca formaggio di sasso (pressa); lo stampo pel burro; 3 misure di latte – litro, mezzolitro e quintino; sitello per la pannera di latte (secchio per la panna); 4 cerchi pel formaggio; 2 scotelle grandi di legno pel burro; 14 numeri per marcare il formaggio, bollo d'ottone (timbro) pel burro; calcaformaggio di sasso e colatojo con incanalature; 3 zangole coi loro cavalletti; 16 sciugamani; 16 grembiali; 6 tele retate pel formaggio.*

Oltre agli attrezzi sono presenti arredi essenziali: *un tavolo, una credenza, 3 scranne* (panche o sedie), *portascopature* (contenitore per la spazzatura).

Nella sala del latte (locale di ricevimento e deposito del latte): *tavolato in giro e quadrato per le ramine del latte all'ingiro da tre parti della sala con un cassettoni per registri; una scansia volante (sospesa) per riporre le lucerne ed i libretti; un tavolo; tavoletto per la ramina da colo; lavagnetta; lucerna suspensoria; piccola lucerna a petrolio, candelliere d'ottone; una pesa col tavolato e sostegno di ferro con tre pesi ed un piccolo contrappeso della portata di kg 52; righe di ferro; cassa di ferro immurata ove sono inchiuso le riportate medaglie d'oro ed argento; 4 quadri coi diplomi dei premi e delle menzioni onorevoli.*

All'incirca le medesime attrezzature sono registrate in un inventario del 1907.

Nel 1935 con un fondo attivo di £ 4700 si decide di procedere al completo ammodernamento delle attrezzature di lavorazione con l'acquisto di nuove macchine elettriche, rendendo la lavorazione del latte al passo con i tempi. In particolare dal verbale relativo risulta che vennero acquistate le seguenti attrezzature: una scrematrice, una zangola elettrica, un torchio, un fornello in ferro e una vasca in cemento per la salatura del formaggio.

La lettura del Registro dei prodotti (1875-1895) permette di osservare come la Latteria di Casale producesse: burro, formaggio, ricotta, panna, latte di prima qualità (intero); latte di seconda qualità (scremato); latte di burro; siero.

Le forme di formaggio restavano a stagionare presso la latteria e venivano in seguito prelevate dai consorzisti cui spettavano: il periodo di maturazione presso la latteria durava mediamente sei mesi (anche se in un verbale del 1908 il casaro lamenta i tempi lunghi di giacenza delle forme, che possono essere ritirate dai proprietari già dopo 3 mesi di stagionatura che egli indica come

il periodo necessario al raggiungimento della salatura ideale), ma in alcuni casi arrivava fino a 12 e più mesi (con conseguenti lamentele del casaro ed applicazione di sanzioni da parte del Consiglio di amministrazione). Il riconoscimento dei proprietari era affidato ai marchi posti sulle forme: un numero corrispondente a ciascun proprietario e, a partire dal 1908, anche una lettera indicante il mese in cui la forma era stata prodotta, al fine di agevolare l'applicazione delle sanzioni per i proprietari che ritardassero il ritiro oltre i sei mesi. Anche la pezzatura dei formaggi prodotti è piuttosto varia: si va da forme di 3 kg fino a forme di 20 kg.

Vicende salienti in oltre 100 anni di attività del Consorzio

La lettura dei verbali e dei documenti conservati permette di tracciare a grandi linee uno sviluppo cronologico delle vicende della latteria che indichiamo schematicamente di seguito nelle sue tappe salienti:

1872 costituzione del Consorzio.

1873-74 conferimento di medaglia d'oro del Ministero dell'Agricoltura per l'emerita iniziativa di fondazione della Latteria.

1875 avvio a pieno regime dell'attività della Latteria, come risulta dei registri dei prodotti e dei verbali (evidentemente i primi anni furono dedicati ad edificare ed attrezzare la sede).

Nel corso di tutti gli anni di attività della Latteria i verbali sono punteggiati di iniziative sociali volte ad integrare il reddito della lavorazione del latte con altre entrate, la prima iniziativa di questo tipo di cui troviamo traccia risale al 1886:

1886 acquisto di alcuni maiali lattonzoli ed allestimento di un piccolo porcile nel cortile della latteria (ciò è finalizzato all'utilizzo del siero residuo delle

lavorazioni, che altrimenti andrebbe in gran parte buttato).

1886 il Consiglio delibera per l'esecuzione di lavori di sistemazione dei locali. Il registro verbali annota periodicamente iniziative di questo tipo (nel 1903, nel 1907, nel 1910 con la risistemazione del sistema di scorrimento delle acque nel locale del latte per garantire la temperatura ideale anche nei mesi estivi, nel 1911 con il rinnovo dei serramenti, nel 1932 con il rifacimento della pavimentazione di tutti i locali).

1890 la latteria partecipa ad una mostra di prodotti caseari (Premio fiera orticola di Pallanza sia per sezione burro che per sezione formaggi). Altri premi nei successivi anni ne confermeranno i meriti.

1901 la latteria consegue un premio per la propria produzione all'esposizione agraria di Novara.

1903 a partire da questo anno troviamo indicazione nei verbali della distribuzione ai soci dell'avanzo di bilancio in ragione di £ 1.50 per carato; lo stesso avviene nel 1904. Con il bilancio **1906/1907** viene pagato un utile ai soci, in misura di £ 2 per ogni azione posseduta, in quella data le azioni sono in numero di 119; successivamente sempre viene sempre distribuito annualmente un utile, che raggiunge la cifra "record" di 4 lire nel 1909. Negli anni 1914-1916 non vengono distribuiti dividendi, a causa della guerra in atto, riprende la distribuzione nel 1917 fino al 1928.

1904 viene ceduta in affitto ad un privato parte del cortile della Latteria per erigere un piccolo casotto (probabilmente ad uso magazzino).

Nel **1904** i locali della Latteria vengono dotati di energia elettrica erogata a Casale dalla ditta "Calderoni Fratelli".

1905 la latteria consegue due premi alla fiera indetta dal Comizio di Pallanza, uno per la sezione formaggi, l'altro per la sezione burro (tutti i premi conseguiti negli anni dovettero essere segnalati da diplomi e da medaglie in

argento o argento dorato).

1911 a causa di un'epidemia di afta epizootica il Consiglio delibera di far visitare tutto il bestiame dei consorzisti e gratuitamente per gli stessi da un veterinario nominato dal consorzio per garantire la salute e qualità dei prodotti. Forse a causa di ciò i dividendi di quell'anno sono scarsi (solo 1 lira, a fronte della 4 del 1909 e della 3.50 del 1910; torna ad essere 2.50 nel 1912-13).

1914 la latteria partecipa alla Fiera di Omegna per la sezione burro (non risultano premi).

1914 si evidenzia un grande calo della produzione per la situazione di guerra registrata anche in un verbale di quell'anno, dove viene segnalato che il Governo requisì molti capi bovini, motivo per cui il presidente propone addirittura di non aprire la Latteria per quella stagione, ciò non venne comunque attuato.

1915 si delibera per l'acquisto di un toro da monta da parte della latteria, poiché i consorzisti sono costretti a recarsi a Cireggio e Feriolo per la monta delle proprie bovine, essendo venuto a mancare l'unico capo presente in Casale. Nel 1916 si delibera nuovamente per allestire una stazione taurina a Casale di proprietà della Latteria; prevedendo l'acquisto con una quota da ogni consorzista, cui si aggiunge un contributo del Comune e uno del Comizio agrario. Sembra che per alcuni anni la stazione sia stata attiva per poi cessare la sua attività, tanto che nel 1923 il Consorzio provvede all'acquisto di un nuovo toro e all'allestimento di una nuova stazione di monta a Montebuglio, affinché possa servire non solo gli allevatori di Casale, ma anche quelli di Crusinallo, Cranna, Gattugno e Germagno.

1923 almeno a partire da questo anno i locali al piano superiore della latteria risultano affittati a privati per uso abitativo (compreso anche un orto e una piccola cantina).

Dal **1927** nei verbali si riscontrano le osservazioni dei Consiglieri in merito alle tassazioni imposte dal Regime, cui seguono ricorsi atti a dimostrare che la Latteria non esercita la vendita e quindi non ha utile da tassare. A partire dal 1928 fino al 1932 non vengono distribuiti dividendi tra i soci proprio per far fronte alla “tassa sulla ricchezza mobile”, con grandi lamentele da parte di tutti i consorziati. Diversi verbali di questi anni sono poi seguiti da severe e precise raccomandazioni del presidente in merito alle norme igieniche, riflesso della rigorosa normativa statale in merito.

1928 un’assemblea apposita viene convocata per discutere su come far fronte al continuo aumento del latte conferito alla latteria; viene così deliberato di accettare tutto il prodotto ed acquistare un maggior numero di recipienti.

1932 le nuove norme legislative comportano la necessità di aderire alla “Federazione Fascista dei Coltivatori” con i relativi oneri e la regolarizzazione delle assicurazioni sociali al casaro. Con l’assemblea generale straordinaria del 18 dicembre 1932, la società aggiornava inoltre lo statuto (si veda allegato e quanto indicato sopra).

1935 a tutto il Consiglio di Amministrazione vengono intimate le dimissioni poiché il Presidente non risulta iscritto al Fascio ed il Consorzio non è iscritto alla Federazione delle Cooperative fasciste. Tutto il consiglio si dimette e ne viene eletto in seguito uno nuovo che provvede subito dopo ad iscrivere la Latteria alla Federazione delle Cooperative.

Nello stesso anno vengono acquistati macchinari più moderni elettrici (già descritti sopra).

1936 vengono donate alla Patria le medaglie d’oro e d’argento vinte nel passato dalla Latteria (9 in tutto, che vengono prima fotografate e poi consegnate alla segreteria del Fascio).

1936 in alcuni verbali vengono rimproverati i soci che vendono il latte in

proprio perché lo trovano più conveniente che portarlo alla latteria. La Latteria infatti, a causa degli aumentati costi di tasse e contributi previdenziali per il casaro, ha dovuto nel corso del tempo aumentare sempre più la tassa giornaliera di lavorazione del latte, determinando la “fuga” dei consorziati.

1941-1942 L'attività prosegue con un progressivo calo delle quote di latte conferite sino al 1941-42, anno in cui l'attività viene a cessare. Tale calo viene lamentato più volte dal Presidente (nel 1941 vennero lavorati solo 58.000 litri di latte), fino alla totale chiusura della latteria nel 1942.

Il rigore normativo del periodo fascista è riflesso nella documentazione della Latteria, dalla corrispondenza degli anni 1940-42, tra cui si leggono diverse circolari emanate dall'Ente Nazionale Fascista della Cooperazione (sede provinciale di Novara), recanti prescrizioni in materia di denunce periodiche della produzione e la relativa modulistica da compilare per le denunce stesse.

Negli ultimi anni del governo fascista venne infatti imposto agli allevatori di effettuare periodica denuncia dei prodotti caseari ottenuti. I consorzisti, per evitare il pagamento di ulteriori imposte, preferirono non conferire più il latte al Consorzio e lavorarlo in proprio. Le vicende belliche ed i profondi mutamenti sociali ed economici del dopoguerra resero poi impossibile la ripresa. In questi stessi decenni infatti il territorio di Casale conobbe una rapida industrializzazione con l'impianto di tornerie ed industrie del casalingo (tra cui la nota F.lli Calderoni), che determinarono il progressivo abbandono delle attività agro-pastorali.

1943 Una sala della latteria viene affittata come mensa aziendale di piccole industrie locali (F.lli Sartoris; Meazza Giuseppe; Tognò Alfredo, Calderoni Eligio; Cerini Antonio). Per la realizzazione della mensa aziendale viene adibita la stanza di lavorazione del latte con fornello, lo stanzino del casaro e vengono noleggiati una caldera, un vaso, 2 tavoli, una sedia e l'uso dell'acqua

potabile; mentre il piano superiore, come già in passato, continua ad essere dato in affitto a privati per abitazione.

Fino al 1948 non vengono convocate assemblee, dalla prima del 1948 apprendiamo che, dopo la cessazione dell'attività alla fine del 1941 perché i soci non portavano più latte per timore di requisizioni, durante il periodo delle lotte partigiane vennero presi dalla latteria ad opera dei partigiani alcuni attrezzi non più restituiti. Si discute se vi sia la possibilità di riaprire la latteria, cosa che al momento non risulta possibile mancando allevatori e latte.

1951 abbiamo l'ultimo verbale del Consiglio con l'elezione dei nuovi membri.

1959-1964 da un contratto d'affitto si desume che i locali al piano terreno e lo scantinato della Latteria vengono affittati al Consorzio Agrario Provinciale di Novara che li adibisce ad uso negozio (vendita di generi alimentari, concimi ed attrezzature per l'agricoltura); in conto affitto, al posto del pagamento del canone, il Consorzio Agrario si impegna ad effettuare i necessari lavori di sistemazione dei locali.

Nel **1995** i soci superstiti della Latteria consorziale in un'assemblea tenutasi in data 11 novembre alle ore 15.00 presso la Biblioteca Comunale hanno deliberato di donare l'immobile al Comune di Casale, richiedendo un preciso impegno da parte dell'ente di adibire i locali, dopo aver apportato le dovute migliorie, in parte a usi socialmente utili, in parte a museo conservativo degli oggetti che testimoniano il lavoro e l'esperienza del passato. La volontà degli ultimi soci ha trovato realizzazione con la costituzione del Museo Latteria Turnaria di Casale Corte Cerro, inserito nella rete Ecomuseo del Lago d'Orta e Mottarone.

Bibliografia

Baccichet M., La latteria sociale turnaria, in I mestieri di un tempo nel tempo a Francigeno, Treviso, 1998.

Chiaramonte U., Industrializzazione e movimento operaio in Val d'Ossola. Dall'Unità alla prima guerra mondiale, Milano, 1985.

Maffioli L., Mergozzo nell'Ottocento. Una realtà economica tra pubblica assistenza e mutualismo, in Storia di Mergozzo dalle origini ad oggi, GAM, Mergozzo, 2003, pp. 255-348.

Poletti Ecclesia E., La leuzerie in latteria, in Museo Archeologico della Pietra Ollare del Parco Nazionale Val Grande. Guida breve, Malesco, 2006, pp. 32-33.

Allegati

Statuto della latteria consorziale turnaria di Casale Corte Cerro

Art.1

E' costituito, con sede in Casale Corte Cerro, un Consorzio o Comunione di natura prettamente civile, priva di qualsiasi personalità giuridica, distinta da quella dei singoli Consorziati con la denominazione "Latteria Consorziale Turnaria di Casale Corte Cerro".

Art.2

La Comunione così costituita ha per fine la raccolta e la trasformazione in comune del latte prodotto dalle bovine dei singoli Consorziati e la lavorazione a turno, ad ogni Consorzista dei prodotti lavorati in proporzione del latte da ognuno consegnato alla latteria.

Art.3

E' assolutamente interdetto alla Latteria di accettare latte a pagamento da terzi in quanto si vuole tassativamente escluso dai fini Consorziati ogni scopo di speculazione commerciale o industriale.

Art.4

La durata della Latteria Turnaria e stabilita in anni sei inteso che, se l'assemblea non ne chiederà lo scioglimento tre mesi prima della scadenza, la Comunità avrà la durata d'un altro sciennio e così di seguito.

Art.5

Sono Consorziati tutti i proprietari o conduttori di fondi che vi aderiscono con atto scritto. L'accettazione di nuovi Consorziati è però subordinata ad approvazione da parte del Consiglio d'Amministrazione, in difetto della quale essa non fa valore.

Art.6

Il nome dei Consorziati risulterà in apposito registro controfirmato da ciascuno di essi all'atto dell'ammissione.

Art.7

L'Amministrazione della Latteria Turnaria e delegata ad un Consiglio d'Amministrazione composto da Presidente, dal vice Presidente e da cinque Consiglieri eletti ogni tre anni dall'Assemblea generale ordinaria, i quali dovranno ritenersi come mandatari generali, con tutti i più ampi illuminati poteri, cui tutti gli altri Consorziati per quanto riguarda l'azienda Consorziata.

Gli eletti designeranno nel loro seno un Cassiere ed un Segretario.

Il Consiglio d'Amministrazione amministra la Latteria ha facoltà di aderire ad organismi Sindacali Provinciali e Nazionali, da pareri al Presidente sulle principali materie ed obbligazioni, determina le utilizzazioni del latte, determina le norme necessarie per il miglior andamento della Latteria, ne dirige il lavoro, stabilisce le multe da applicarsi ai Consorziati per mancata osservanza

degli obblighi Consorziali, dei regolamenti e norme di carattere obbligatorio per tutti i Consorzisti.

Il Consiglio delibera a maggioranza assoluta di voti e le sue sedute sono valide anche con l'intervento di solo quattro membri. Il Presidente e il capo della Latteria, presiede le adunanze: firma le convenzioni ecc. unito nei casi più importante al Consiglio d'Amministrazione. Il Segretario conserva i registri e i documenti, compila i verbali delle sedute, tiene la corrispondenza, prepara i conti e i bilanci e disimpegna tutte le altre pratiche di carattere amministrativo della Latteria.

Art.8

L'Assemblea dei Consorzisti viene convocata normalmente una volta all'anno, con avviso personale almeno otto giorni prima, ed in via straordinaria per speciali necessità e quando ne facciano richiesta scritta motivata almeno il quinto dei Consorzisti.

Le adunanze sono valide quando intervengono almeno la metà dei Consorzisti. Dopo un'ora da quella fissata per la prima convocazione dell'assemblea, questa viene riunita in seconda convocazione e sarà valida qualunque sia il numero dei presenti.

Le deliberazioni si assumono a maggioranza di voti. I Consorzisti possono con atto scritto delegare un altro Consorzista a rappresentarli senza però che nella stessa persona possano cumularsi più di due deleghe.

Per la validità delle deliberazioni riguardanti lo scioglimento della Latteria o la modifica ed approvazione dello Statuto, occorre il voto favorevole di almeno la metà dei Consorzisti.

Art. 9

Tutte le cariche sono gratuite ad eccezione di quella del Segretario, al quale potrà essere corrisposta ricompensa al suo lavoro.

Art. 10

I Consorzisti sono obbligati a somministrare alla Latteria il latte prodotto dalle proprie mucche. E vietato al Consorzista di vendere ad altri il latte riservato alla Latteria. Ogni Consorzista deve consegnare il latte alla Latteria, nel tempo e modo che gli verranno indicati latte scrupolosamente intero, genuino, fresco, sano, adatto al consumo ed alla lavorazione, in recipienti pulitissimi e prodotto da animali sani e alimentati con mangimi che non alterino la bontà e la qualità commerciale del latte.

Il Consorzista che non si atterrà a tali regole potrà essere sottoposto a penalità ed espulso per deliberazione del Consiglio d'Amministrazione che è reso immediatamente esecutivo. Contro tale deliberazione è ammesso ricorso all'Assemblea, che deciderà inoppugnabilmente.

Art.11

I prodotti della trasformazione del latte saranno di esclusiva proprietà del Consorzista che a turno si presenta in Latteria, portandosi la legna occorrente per la produzione del formaggio e della ricotta, e aiutando il Casaro alla lavorazione pagandone le relative spese in proporzione del latte lavorato.

Art.12

Per far valere le azioni contestate della Latteria tanto come attore che come convenuto in giudizio civile e comunque sia nei rapporti coi Consorzisti che coi terzi, restano delegati con veste di mandatari generali e facoltà di disporre e transigere per tutta la durata della Latteria il Presidente e gli altri membri

in carica, i quali potranno agire tanto congiuntamente quanto separatamente, purché in ogni caso almeno in numero di quattro senza uopo di alcuna particolare autorizzazione.

Art.13

Le eventuali contestazioni fra Consorzisti e la Latteria restano rimesse alla decisione inoppugnabile di una commissione di tre Arbitri costituita da un rappresentante della Federazione Provinciale degli agricoltori, da un rappresentante della Cattedra d'Agricoltura della zona e da un rappresentante del Podestà da nominarsi di volta in volta dietro richiesta degli interessati o dal Presidente della Latteria.

Art.14

Qualora venga deliberato lo scioglimento della Latteria, come e detto all'art. 8, i capitali esistenti, attrezzi, ecc. dovranno servire anzitutto ad estinguere le passività esistenti, le eventuali eccedenze attive o passive ritorneranno a vantaggio o danno dei Consorzisti iscritti al momento della cessazione, in proporzione del quantitativo di latte fornito negli anni di appartenenza alla Latteria.

Il Consorzista che viene espulso perde ogni diritto sul capitale Consorziale costituito da attrezzi ecc. Per il Consorzista nuovo che entra a far parte della Latteria, il Consiglio d'Amministrazione fisserà con criterio direzionale gli obblighi da imporre per la sua accettazione.

Approvato con l'assemblea generale straordinaria il 18 Dicembre 1932

Allegati

Elenco dei soci fondatori

(datato 1872, tratto dal registro dei consorziati)

N. d'ordine	Casato e nome	Paternità	N. quote o carati
1	Calderoni Carlo	Fu Giuseppe	20
2	Beltrami Francesco	Fu Giuseppe	10
3	Canova Giuseppe	Fu altro	10
4	Sartoris Giovanni	Fu Bartolomeo	2
5	Nolli Giovanni	Fu Carlo	1
6	Nolli Giuseppe	Fu Carlo	1
7	Albertini Giuseppe	Fu Carlo	4
8	Melloni Ambrogio	Fu Giuseppe	5
9	Dellavedova Giorgio	Fu Angelo	8
10	Calderoni Giovanni Antonio	Fu Agostino	1
11	Rondinelli luigi	Fu altro	4
12	Calderoni Giuseppe	Fu Agostino	1
13	Adami Giovanni	Fu Carlo Giuseppe	2
14	Calderoni Bartolomeo	Di Sebastiano	2
15	Calderoni Giuseppe	Di Sebastiano	2
16	Dellavedova Severino	Fu Giovanni	2
17	Sartoris Luigi	Fu Carlo	
18	Sartori Giovanni	Fu Giorgio	1
19	Albertini Benedetto	Fu Giovanni	1

20	Togno Giorgio	Fu Giacomo	10
21	Germagnoli Ambrogio	Di Giovanni	1
22	Albertini Sebastiano	Fu Lorenzo	1
23	Femdris Giovanni Giulio	---	2
24	Albertini Giovanni	Fu Lorenzo	2
25	Stiglio Pietro	Fu Giovanni Battista	3
26	Calderoni Celso	Fu Giovanni Battista	1
27	Sartoris Giuseppe	Fu Bartolomeo	2
28	Calderoni Francesco	Fu Giuseppe	1
29	Nolli Giovanni	Fu Francesco	1
30	Calderoni Pietro	Fu Giuseppe	1
31	Calderoni Giovanni	Fu Giuseppe	2
32	Calderoni Lorenzo	Fu Giovanni Battista	1
33	Albertini Marianna Piana	Fu Giorgio	2
34	Ceroni Giorgio	Fu Carlo Giuseppe	1
35	Dellavedova Giuseppe	Di Giorgio	1
36	Ranzoni don Giuseppe		1
37	Zanotti Natale		1
38	Melloni Giorgio	Fu Giacomo	1
39	Calderoni Placido	Fu Giovanni Battista	1
40	Rondelli notaio Paolo	Fu Carlo Giorgio	10
41	Rattazzi Giovanni	Fu Andrea	1
		Totale delle azioni	125





Alpeggi e Formaggi

Il Convegno

Sabato 13 Maggio 2017

Museo Latteria Consorziata Turnaria - Casale Corte Cerro



Archeologia dei pascoli

Andrea Del Duca

La storia dell'alimentazione umana può essere suddivisa in due grandi periodi. La prima fase, in cui gli uomini erano dediti alla caccia e alla raccolta dei frutti spontanei, occupa più del 99,5% della storia del genere umano, estendendosi dal Paleolitico al Mesolitico. La seconda fase, in cui la nostra specie ha imparato a produrre le risorse alimentari attraverso l'agricoltura e l'allevamento, ha avuto inizio col Neolitico: nel Medio Oriente circa 10.000 anni fa, in Italia solo alcuni millenni più tardi.

Per comprendere appieno la portata della svolta, per la quale l'archeologo australiano Gordon Childe coniò il termine di "rivoluzione neolitica", occorre evidenziarne i caratteri principali. Innanzitutto, il cambiamento non fu affatto rapido come il termine potrebbe far pensare: occorsero vari secoli per adattare le specie selvatiche alle necessità umane. Tutte le grandi civiltà si sono sviluppate in un rapporto simbiotico con alcune specie vegetali che fu possibile domesticare. Nella "mezzaluna fertile" soprattutto il grano e gli altri cereali (orzo, miglio, ecc.); in Estremo Oriente il riso; in America la patata e il mais; nelle foreste equatoriali manioca, igname, ecc. In Europa non esistevano specie adatte alla domesticazione, che furono importate dal Medio Oriente.

Il processo di domesticazione fu possibile grazie alla mutazione di singoli geni, naturalmente già presenti nelle specie selvatiche, favorita dalla raccolta selettiva umana. Questa almeno all'inizio fu involontaria. Si raccoglievano, si conservavano meglio e quindi si potevano piantare i semi delle spighe mutanti che in natura sarebbero state facile cibo per i predatori. Nacquero così nuove specie, incapaci di vivere senza la continua protezione umana, ma favorite da questa rispetto a quelle selvatiche.

Alcuni studiosi sostengono che la nascita dell'agricoltura sia da attribuire, più precisamente, alla donna. L'esperienza empirica di generazioni aveva insegnato fin dal Paleolitico a distinguere le piante commestibili da quelle medicinali o addirittura velenose. È impossibile oggi ricostruire quali fossero utilizzate, ma è probabile che fossero raccolte, per l'alimentazione, la produzione di fibre o usi medicamentosi, tutte le varietà utilizzabili.

Durante le fasi finali del Paleolitico l'uomo aveva già addomesticato il cane partendo dal lupo: l'animale lo accompagnava nella caccia e contribuiva a difendere l'accampamento dai predatori a quattro e due zampe, ma non aveva rilevanza alimentare. La nascita di villaggi stabili determinò il sorgere dell'allevamento, in quanto non era più possibile seguire i branchi di animali nei loro spostamenti stagionali. Attraverso l'abbattimento selettivo di alcune specie selvatiche presenti nell'area vennero invece a formarsi le prime razze domestiche di pecore, capre, buoi e maiali.

Nell'età del Rame (3400-2200 a.C.) ebbe luogo una serie di innovazioni di enorme portata per lo sviluppo dell'alimentazione, che complessivamente è definita "rivoluzione dei prodotti secondari". È da tenere presente che fino a questa epoca le mandrie di animali erano essenzialmente allevate per la carne. Nella fauna austriaca del Mondsee (3700-2900 a.C.) si osserva una prevalenza di animali domestici rispetto a quelli selvatici. La prevalenza del camoscio tra questi ultimi si spiega tenendo conto della quota dell'insediamento, in quanto normalmente la caccia al cervo era più redditizia. Tra le specie domestiche predominano invece i bovini, come accade di norma nei siti neolitici, fatta eccezione per il primo Neolitico, in cui predominano i caprovini. È significativo che quasi la metà dei bovini fosse macellata entro il primo anno di età e quasi l'80% fosse di sesso femminile. Anche gli adulti erano comunque giovani e questo comporta che gli animali servivano in pratica solo per la car-

ne e forse per il lavoro.

L'aumento di bovini adulti di sesso femminile nelle faune del IV millennio a.C. e la presenza di colini testimoniano archeologicamente la diffusione della mungitura. Inoltre le analisi polliniche condotte nelle torbiere e nei laghetti alpini segnalano, a partire dal 3000 a.C., il regresso della foresta a seguito di incendi e l'estensione delle graminacee: i pastori che avevano dato avvio alla pratica della transumanza e dell'alpeggio ampliarono col fuoco il pascolo sulle montagne.

Le esatte modalità con cui la mungitura si sviluppò costituiscono comunque uno dei maggiori enigmi dell'alimentazione preistorica. Infatti, inizialmente non solo gli animali non erano in grado di produrre un surplus di latte, ma gli esseri umani non erano in grado di digerire il lattosio in età adulta. Selezionando razze in grado di produrre il latte anche dopo lo svezzamento dei piccoli, alcuni gruppi umani svilupparono a loro volta la mutazione che consentì la digestione del lattosio.

Probabilmente il processo fu favorito dalla disponibilità di formaggi e yogurt, nei quali il lattosio è presente in quantità così ridotta da essere facilmente digeribile. La gamma dei formaggi si ampliò con la successiva introduzione della stabulazione, ma la lavorazione casearia è attestata dalle tazze attingitoio dell'età del Bronzo, talora con manici terminanti a corna, usate per prelevare il latte caldo.

Tipica dell'area padana e alpina era inoltre la produzione del burro, dal momento che il consumo di olio d'oliva rimase praticamente sconosciuto fino all'epoca romana, come dimostra un fatto che vide protagonista Giulio Cesare e che è riportato da Plutarco (Vita di Cesare, 17,9).

A dimostrare quanto poco esigente fosse in tema di cibo, si cita di solito questo episodio: un suo ospite, presso cui mangiava a Milano, Valerio Leone, mise in tavola

degli asparagi conditi con mirra [burro aromatizzato], anziché con olio. Cesare li mangiò tranquillamente e rimproverò i suoi amici che si sentivano offesi. «Bastava» disse «che coloro a cui non piacevano non se ne servissero. Chi si lamenta di una villaneria come questa, è un villano anche lui».

Bibliografia

- AA.VV., Il grano e le macine, Museo provinciale di Castel Tirolo, Tirolo, 1994.*
- AA.VV., Il seme, l'aratro, la messe, Cuneo, 1996.*
- AA.VV., Le piante coltivate e la loro storia, Milano, 2001.*
- AA.VV., Le Terramare, Modena, 1997.*
- Clark G., L'economia della preistoria, Bari, 1992.*
- Gordon Childe V., Preistoria della società europea, Firenze, 1966.*
- Maggi R., Aspetti della preistoria ligure fra costa e montagna, in Atti del 3° Convegno "Il Mare in basso", Genova, 1999, pp. 22-33.*
- Riedelm A., Tecchiati U., Osservazioni a margine di una recente ricerca austriaca sulla fauna del Mondsee nell'Austria superiore e sui rapporti tra le popolazioni animali e le culture preistoriche nelle Alpi centro-orientali, in Annali del Museo di Rovereto, 14 (1998), 2000, pp. 3-13.*
- Rollo F., Ötzi's last meals: DNA analysis of the intestinal content of the Neolithic glacier mummy from the Alps, in Proceedings of the National Academy of Sciences, USA, 20 September 2002.*

Dall'uomo Selvaggio alla Robiola Osella. Spunti antropologici trasanti, leggende e pubblicità dell'industria casearia.

Luca Ciurleo

0 - Abstract

Il formaggio. Uno degli alimenti fondamentali per la dieta alpina, ricco di proteine, dalla lavorazione ricca di tappe, e di relativi sottoprodotti. Panna, burro, formaggio, ricotta... Sono tante le fasi intermedie della lavorazione. Il presente contributo vuole indagare antropologicamente il "ciclo del formaggio", entrando non tanto nelle differenti tipologie di lavorazione, quanto piuttosto nelle tradizioni correlate al formaggio ed ai suoi derivati: dai santi protettori dell'engarpa e della desarpa, ovvero la salita e la discesa dell'alpeggio, sino a san Luguzzone, "protettore" dei formaggi. Senza dimenticare un fenomeno più "pop", ovvero l'uso della tradizione e dei suoi "stereotipi" (il carretto del formaggio, le mucche che pascolano libere, la sapienzialità delle antiche ricette) in campo pubblicitario. Dalla Robiola Osella sino al Parmigiano Reggiano ed al Grano Padano, simboli enogastronomici dell'Italia nel mondo.

1 - Breve panoramica di formaggio ossolani

Molto importanti nell'enogastronomia alpina, come avuto modo di accennare precedentemente, sono i formaggi. In Ossola il "re" indiscusso dei latticini - anche per via del suo costo, che arriva a superare i 35€/kg - è il Bettelmatt. Si tratta di un cru pregiato della famiglia delle tome della montagna ossolana. La sua zona di produzione è l'alta valle Formazza, con pochi alpeggi riconosciuti ufficialmente e che possono effettivamente marchiare Bettelmatt, e si

prepara con latte vaccino. Presenta una pasta molle ed untuosa, prodotta solo d'estate con una tecnica molto simile a quella del gruyere. Il latte, scaldato a circa 40°C in caldaia di rame, viene cagliato in 20-35 minuti e rotto in grumi grandi quanto un pisello, lasciata riposare e quindi cotta. Con una tela si raccoglie il deposito, lo si pone in una fascera. lo si fa raffreddare e lo si torchia per 12-24 ore. A questo punto la forma o viene messa in salamoia per 10-15 giorni, oppure viene salata a secco, per essere quindi messa a maturare per minimo un paio di mesi.

Oltre al Bettelmatt da citare la grande famiglia dei grassi d'Alpe, mezza-pasta o spress. Anche in questo caso si tratta di un formaggio di latte vaccino, con una pasta tenera ed elastica, ottenuto scremando parzialmente il latte per asciugare il formaggio il più possibile. Si coagula quindi a 30°C. si procede ad una prima rottura della cagliata, si semicuoce la pasta e, quando questa si deposita sul fondo, si procede ad una seconda rottura della cagliata. Dopo questo procedimento la massa va messa nelle apposite fascere, dove viene pressata per alcune ore. La due facce vengono quindi salate a secco e le forme vengono sistemate in locali aereati, ad una temperatura tra i 12°C ed i 15°C. La stagionatura avviene in tre o quattro mesi, ma può arrivare fino all'anno, persino 14 mesi. La differenza di stagionatura ha effetti sulla crosta, che si presenta in diverse variazioni di marrone: da quello più chiaro al bruno. Una piccola e breve considerazione su questo formaggio e sulla sua valorizzazione: negli anni scorsi, grazie ad un progetto della Provincia del Vco, in occasione delle feste si erano aperti, proprio per promuovere questa eccellenza gastronomica, degli "spress-bar", che giocavano, anche nel nome, con il tipico formaggio ossolano, la velocità del servizio - quasi "e-spress" - e la moda crescente degli aperitivi.

A questo si aggiunge il formaggio Ossolano, che proprio nel 2017 ha ottenuto il riconoscimento della Dop. La sua area di produzione è appunto quella

dell'Ossola e delle sue sette vallate laterali: si tratta di un formaggio semigrasso o grasso a pasta dura e semicotto, prodotto con latte intero bovino. Si tratta di un formaggio storico: le sue prime attestazioni risalgono infatti a poco dopo l'anno Mille.

Slow food riconosce anche tra le eccellenze il Caprino ossolano, a pasta morbida e compatta prodotto in tutta l'Ossola. Naturalmente un tempo la produzione di formaggi, un tempo florida in tutta l'area, venne abbandonata sin quasi all'estinzione, fino alla ripresa grazie ad allevatori - casari di origine lombarda che hanno reintrodotta la produzione. Si tratta di un classico caprino di montagna, prodotto da marzo a novembre, facendo inacidire e raffreddare il latte crudo fino a 18°C. Si passa così all'aggiunta del caglio trasferendo la cagliata in formelle per poi procedere alla salatura a secco ed il completo spurgo del siero. la maturazione avviene in tre giorni, quando si forma una buccia sottile bianca o giallo paglierino (cfr Slow Food, 2012).

2 - L'andare in alpeggio

L'alpeggio, o meglio l'andare all'alpe è sempre stato uno degli eventi calendariali più importanti in ambito alpino. Questo perché, come solitamente si spiega ai bambini piccoli, rappresentava un po' la "vacanza" delle mucche. Vacanza, virgolettato volutamente, perché in realtà corrispondeva ad un periodo di superlavoro per l'alpigiano, che si trovava costretto a seguire i ritmi del bestiame, in mandrie che, spesso, comprendevano gli animali di più famiglie.

Andare all'Alpe era un vero e proprio viaggio, pericoloso sotto certi aspetti. In primis perché si andava nella natura poco antropizzata, pertanto era necessario avere dei santi che facessero "da marca" - ovvero creassero un tempo "benedetto" per compiere questa traversata. E, guarda caso, si tratta di due santi sauroctoni, ovvero che uccidono serpenti - o diavoli -, precisamente san

Bernardo da Mentone o da Aosta (canonizzato il 20 giugno) e Michele Arcangelo (29 settembre). Questo era il periodo fausto per potersi recare all'Alpe, per intraprendere il viaggio nella wilderness per portare le mucche a pascolare e nutrirsi di erba migliore. Ed il motivo per cui la salita e la discesa dall'alpe (rispettivamente enarpa e desarpa) è protetta da questi due santi è molto semplice: si tratta della volontà di porsi sotto la protezione di due santi che, nella loro iconografia, "dominano" la natura. San Bernardo, che tiene incatenato, rendendolo quindi innocuo, un diavolo / uomo selvatico / serpente, simbolo della natura selvaggia, dei suoi pericoli. E questi pericoli vengono addirittura uccisi dall'arcangelo Michele, sotto la cui protezione si scende dall'alpeggio per tornare nelle consuete abitazioni: il formaggio prodotto che viene portato a casa verrà venduto o consumato e sarà un ottimo viatico per passare l'inverno. Come una lancia che trafigge il drago inverno.

3 - San Luguzzone

Oltre ai santi sauroctoni esiste anche un santo patrono dei casari, delle mandrie e dei pastori, rappresentato con una forma di formaggio al fianco. Si tratta di san Luguzzone, ovvero il martire Lucio di Cavargna, canonizzato il 12 luglio. La sua storia è molto singolare: secondo la sua agiografia del 1861, sul lago di Como, precisamente a Cavargna, viveva, nel XII-XIII secolo, un pastore di nome Lucio. Un pastore che «non temeva le infuocate canicole, tempi piovosi, ed ogni intemperie delle stagioni; pazientava il salire sui monti, il calare nelle valli, il vivere nei boschi, sempre attento alla guardia commessagli degli armenti; e come se fosse istruito dalle pecore e dal latte che maneggiava, tal era obbediente e arrendevole alla grazia del suo stato. Faceva in somma tutto ciò con tal esattezza, che in breve anche per una strada abietta poté giungere ad un termine glorioso di cristiana pietà e

soda virtù del Vangelo».

Lucio si dimostrò un pastore molto attento anche al contesto sociale: non esitava, infatti, a donare prodotti ai poveri, cosa che gli costò il posto. Non si trattava naturalmente di furto - mai un santo potrebbe rubare! -: era talmente abile nelle sue doti di pastore da riuscire a produrre, con il siero di latte - che normalmente viene buttato - della mascarpa che donava ai poveri. Il suo “padrone”, però, temendo furti, decise di licenziarlo. «Appena scacciato San Lucio dalla prima casa con tanta empietà del padrone - prosegue l'agiografia -, quasi fosse entrata in quella casa la carestia, andava di giorno in giorno impoverendosi l'avarò di pecore e di latte e d'altri suoi averi. All'opposto entrato il santo nella seconda casa con tanta cortesia di quell'altro padrone, quasi in essa fosse entrata con lui l'abbondanza, andava ogni dì arricchendosi; crescevano le sue pecore ne' prati; estratto il latte, si riempivano lor le poppe, coagulando il latte, si ricavava duplicato il cacio, tagliandosi questo in pezzi o ai compratori o ai poveri, le forme si ritrovavano ancora intere: tutto ciò con somma confusione dell'avarizia del primo padrone, in premio della buona grazia del secondo, e in fine a chiara gloria e guiderdone anche temporale della carità del nostro Santo. Collo strepito di un tale miracolo siccome più si accreditava il nome di Lucio presso degli altri, così sempre più contro di lui cresceva il furore del primo padrone, il quale (...) smaniava di sdegno per la sua disgrazia, e si rodeva d'invidia per la buona sorte dell'altro (...) e armato il fianco di coltello omicida, andava in giro per tutti quei luoghi, dove era abitudine del Santo di portarsi».

San Lucio venne martirizzato dall'invidia del suo primo padrone: una morte particolare che non entra nei canoni tipici del martirio - ovvero quando un santo viene ucciso a causa della sua fede o per preservare la sua integrità. Questa la spiegazione che troviamo nella sua già citata agiografia: «Si potrebbe qui cercare se la morte di San Lucio sia vero martirio; perché non fu data

in odio del Vangelo, né sostenuta per difesa della Fede. Ma il gran Dottor delle scuole, San Tommaso ne toglie ogni difficoltà, col dir che basta per il martirio il soffrire con intrepidezza la morte, al fine di sostener con essa una di quelle virtù che ci furono raccomandate da Cristo (...). È vero che il barbaro omicida non lo uccise per odio contro la Fede, ma lo uccise però per odio contro il suo santo operare, contro le sue massime, contro la sua carità. (...) siccome il Battista dicesi Martire dello zelo, della pudicizia Agnese, egli a ragione si può chiamare Martire della carità».

L'iconografia del santo è particolare: la prima raffigurazione la troviamo già nel 1280, pochi anni dopo la morte, in un pilastro della cattedrale di san Lorenzo a Lugano e reca in mano un coltello ed una forma di formaggio, suo attributo principale.

4 - Uomo selvatico

Quello che faceva san Luguzzone, ovvero utilizzare e riciclare anche gli ultimissimi scarti della caseificazione trasformando il siero in mascarpa era una peculiarità anche degli uomini selvatici, figure cardine delle tradizioni alpine. Si tratta delle personificazioni delle entità naturali, che sono molto particolari ed ambivalenti. Hanno infatti le fattezze di uomini pelosi - l'iconografia più conosciuta è forse quella dell'Homo salvadego di Sacco in Valtellina -, diffusi in ambito alpino ma anche in tutto il mondo nelle forme di Yeti piuttosto che Bigfoot. Rappresentano la selvatichezza, l'uomo che vive a stretto contatto con la natura non antropizzata, in armonia con essa. La sua figura veniva venerata in passato come divinità della natura e per questo venne sussunta nella liturgia cristiana (pensiamo a san Giovanni Battista, raffigurato vestito di pelli proprio come un uomo selvatico) ed addirittura inglobata nelle chiese, come ad esempio nelle guglie del Duomo di Milano. Il personaggio è entrato

molto anche nel folklore, sotto forma di uomo di protagonista del rito della Giubiana di Canzo, l'ultimo giovedì di gennaio, piuttosto che in alcuni carnevali, assumendo la forma di orso (che viene sbarbato, quindi antropizzato), ad esempio a Mompantero dove l'animale - simbolo della selvatichezza - viene cacciato e fatto ballare.

Sono molti gli spunti di riflessione che l'uomo selvatico può fornire, ma un aspetto della sua storia è senza dubbio particolarmente interessante. E' stato lui ad insegnare agli alpigiani a fare il formaggio e le sue varie fasi di lavorazione. Un sapere che ha trasmesso volentieri ma, a causa del comportamento scorretto degli uomini - solo in parte. Mi spiego meglio: a seconda delle leggende che troviamo l'uomo selvatico si allontana dagli uomini o perché viene scacciato, oppure semplicemente perché - come nella leggenda dell'uomo selvatico tramandato in Trentino, nella zona dei Mocheni - gli uomini non volevano conoscere altro. Questa leggenda è particolarmente strana: il personaggio chiede agli uomini se vogliono conoscere altri segreti, ma loro rispondono che l'aver imparato a fare il formaggio è abbastanza. E così l'uomo selvatico se ne va, quasi adirato: «Aveste desiderato di conoscere altro vi avrei insegnato altro, ovvero fare cera con il siero del latte. E così sarei stato liberato». La leggenda, però, non spiega da cosa. E' lecito ipotizzare che fosse vittima di un maleficio stile La bella e Bestia, ma il folklore non è più specifico.

Aspetto fondamentale e comune a tutte queste tradizioni è il fatto che l'Uomo selvatico è il portatore del sapere caseario, soprattutto dell'ultimo segreto, ovvero quello di trasformare il siero in cera. Un potere stile quello di Re Mida, poiché la cera era un bene molto prezioso, soprattutto in un periodo - quello della tradizione - dove l'illuminazione era basata sul fuoco, con candele e lampade.

5 - La musealizzazione

Il timore della perdita della memoria - il cui eponimo, in tempi moderni, è lo zombie (Cfr Ciurleo - Piana, 2016) - è una delle caratteristiche degli ultimi anni del Novecento e di questo inizio millennio. Una reazione, se vogliamo, al “dumping culturale” degli anni '50 e '60 del Novecento: due decenni che segnarono la fine di molte tradizioni (e se vogliamo anche la quasi scomparsa del dialetto). Salvo poi la loro rinascita - spesso inaspettata - ad opera in molti casi di giovani, che assumono o riprendono il ruolo di “demiurghi” della tradizione. E spesso ad opera dei giovani - complici anche i finanziamenti regionali o dei bandi delle varie Fondazioni - sono nati, a partire dagli anni '90, anche numerosissimi musei etnografici (che in alcuni casi a sproposito - ma naturalmente non è il caso di quello del Lago d'Orta - assumono la definizione di “Ecomuseo”). In molti casi i musei, in realtà, non sono veri musei, ma una sorta di “svuotacantine senza possibilità di acquisto”, con attrezzi agricoli (in primis rastrelli) appesi in maniera patologica alle pareti. Ma in alcuni casi, fortunatamente, la ricostruzione è ben fatta ed ha una valenza scientifica piuttosto che collezionistica. E' questo il caso del museo della Latteria tur-naria di Casale: un museo che racchiude reperti proprio inerenti il ciclo del latte. La latteria fu costituita nel 1872, e cessò la sua attività nel 1941 (a causa dell'obbligo di denuncia dei prodotti caseari) per poi chiudere definitivamente i battenti anche a livello formale nel 1995, sciogliendo il consorzio gestore. L'amministrazione comunale decise così di trasformarlo in museo, che venne inaugurato nel 2014. Un museo che conserva anche reperti dell'immateriale, con interviste fruibili in cuffia da alcuni tablet.

6 - Tra carretti della Robiola Osella e mucche infiltrate

Ultimo spunto di riflessione che propongo è quello relativo al marketing, al

mondo della pubblicità. La tradizione, come dimostrato più volte (cfr Ciurleo, 2013; Ciurleo - Piana, 2016), è un valore aggiunto che legittima un aumento di prezzo. Il consumatore è “fisiologicamente” disposto a spendere di più per un prodotto che richiama - anche inconsciamente con l’abbinamento dei colori - il mondo della tradizione.

Questo è stato sfruttato moltissimo in ambito pubblicitario. Analizzerò brevemente solo alcune pubblicità di latticini. Ad esempio una vecchia pubblicità delle mozzarelle Francia, dove il proprietario dell’azienda, seguendo l’esempio di “metterci la faccia” portato avanti con successo da Giovanni Rana, spiega che la produzione delle sue mozzarelle è portata avanti seguendo la tradizione. Tradotto: non meccanizzazione ad oltranza, quanto piuttosto un giusto dosaggio di quel saper fare che rappresenta il valore aggiunto dei prodotti artigianali.

Il secondo esempio è quello del Parmigiano Reggiano: siamo sul finire degli anni ’90 e il consorzio del formaggio simbolo dell’Italia nel mondo produce una serie di spot in cui si valorizza il “controllo” delle materie prime - cosa che oggi, a vent’anni di distanza, è diventata un must, pensiamo ad esempio alla linea di prodotti Origine di Coop Italia. Le scenette, divertenti, vedono i goffi tentativi di una mucca di entrare nell’esclusivo “club” delle mucche che producono il latte utilizzato per il Parmigiano. Ma il contadino non le permette di entrare perché “no so cosa mangi”...

Ultimo e breve esempio che voglio citare è quello della Robiola Osella, la cui pubblicità, a distanza di anni, non è significativamente cambiata. A parte il claim e le immagini del prodotto, la pubblicità, da oltre una ventina di anni, si chiude con il passaggio del carretto. Un carretto - a trazione animale - che richiama quel passato mitico della tradizione. E che richiama, se vogliamo, il nonno di Heidi, archetipo dell’alpigliano (e tutti lo conoscono come Vecchio

dell'Alpe, un po' burbero come un uomo selvatico): colui che sa fare il formaggio e portatore di quella sapienzialità antica che permette di conoscere le erbe migliori per far tornare il latte alle bestie (e salvare così Bianchina).

Bibliografia

Bravo, Gian Luigi

2001 - *Italiani, Meltemi, Roma*

Cattabiani, Alfredo

1993 - *Santi d'Italia, Rizzoli, Milano*

Ciurleo, Luca

2013 - *Tradizioni di pastafrolla, edizioni Ultravox, Domodossola*

Ciurleo, Luca - Piana, Samuel

2016 - *Ciboland, Landexplorer edizioni, Boca*

Grimaldi, Piercarlo

1996 - *Tempi grassi, tempi magri, Omega edizioni, Torino*

Sitografia

www.wikipedia.it

www.youtube.it

www.latteriamuseocasalecc.blogspot.it

www.viaggiatoricheignorano.blogspot.it

www.santiebeati.it

Il caso Bettelmatt: strategie di marketing territoriale

Letizia Badà

La nascita di nuove modalità di fruizione turistica ha stimolato la riqualificazione dell'offerta di molti territori, inducendoli a valorizzare in maniera innovativa le proprie risorse ed eccellenze. Spesso queste risorse coincidono con produzioni tipiche locali e si manifesta la volontà dei visitatori di risalire ai luoghi d'origine di tali prodotti.

In Ossola, in soli sette alpeggi della Valle Antigorio-Formazza, viene prodotto, dai tempi delle migrazioni Walser, il formaggio "Bettelmatt". La sua affermazione sul mercato ha ottenuto un riconoscimento diffuso della qualità del prodotto e un grande apprezzamento delle sue particolari caratteristiche, ma la sua popolarità non è stata sufficiente a portare un beneficio duraturo al territorio.

La Valle presa in esame, come tante altre destinazioni turistiche alpine, riconosce oggi la necessità di rivedere le proprie strategie di sviluppo e di posizionamento all'interno dell'offerta turistica, in quanto non solo devono affrontare il cambiamento della domanda turistica, ma devono far fronte ad una serie di problematiche comuni all'ambiente montano.

È importante, quindi, porsi come obiettivo quello di individuare metodi, logiche e strumenti in grado di rilanciare questi territori.

Nel mio lavoro si parla di strategie e strumenti di marketing che, grazie ad una precisa pianificazione, potrebbero in futuro migliorare le relazioni e gli scambi all'interno del territorio per generare un valore condiviso ed essere

competitivi all'esterno.

Ho cercato, quindi, di coniugare le strategie del marketing territoriale a finalità turistica, con il territorio della Valle Antigorio Formazza.

Il lavoro parte da un'idea di base, ovvero quella di considerare una risorsa di questo territorio che riesca a fare da traino, ipotizzando un sistema di offerta turistica che non solo valorizzi tale risorsa, ma soprattutto la consideri come punto di partenza per uno sviluppo turistico in grado di generare valore. La risorsa in questione, la produzione del formaggio Bettelmatt, è stata scelta in quanto tra le risorse che l'Ossola possiede, i prodotti tipici hanno assunto nel tempo una rilevanza considerevole per quest'area e il Bettelmatt è riuscito a distinguersi nel più vasto panorama gastronomico nazionale e internazionale. Il Bettelmatt ormai è un simbolo e le produzioni tipiche danno un valore aggiunto al territorio.

Come molti sanno questo formaggio grasso a pasta semicotta, ottenuto dal latte vaccino intero di una sola mungitura, viene prodotto in soli sette alpeggi di questa valle, dentro i confini di un disciplinare di produzione piuttosto rigido. Ha una stagionatura che va da un minimo di 60 giorni a un massimo di un anno, ai sensi dell'art.9 del DPR 54/97. La lavorazione e la produzione generalmente occupano i mesi estivi, che vanno da metà luglio fino alla prima metà di settembre e vengono prodotte in totale circa 5000 forme all'anno, un quantitativo limitato dal disciplinare di produzione. Il clima a queste altitudini permette la crescita di una grande varietà di foraggi, in particolare di un'erba, la Mottolina (anche chiamata Mutellina), un'ombrellifera che fiorisce da giugno ad agosto fino ai 3000 m. e conferisce al latte ed in conseguenza al formaggio, un colore paglierino e un aroma intenso, unico nel panorama na-

zionale.

Il Bettelmatt ha ottenuto una certa popolarità, è stato apprezzato molto, ma il suo successo individuale e l'inerzia della sua fama, principalmente dovuti al critico gastronomico Edoardo Raspelli, non sono stati in grado di innescare un beneficio territoriale duraturo nel tempo. Riconoscere e promuovere le risorse che rendono unica l'offerta turistica di un territorio non sono più sufficienti. Oggi bisogna generare collaborazioni attorno ad esse, creare un sistema di relazioni che riescano a creare e a consolidare un'immagine territoriale forte, innovativa e competitiva. Un turismo legato al patrimonio enogastronomico che riesca a diversificare l'offerta turistica, potrebbe allungare la stagione di afflusso turistico e generare una positività per l'economia del territorio.

La pratica dell'allevamento in alpeggio è quella che ancora oggi riesce a far emergere l'unicità di questo territorio, ma soprattutto è a queste popolazioni che si deve la tradizione sapientemente tramandata della lavorazione del formaggio d'alpe.

Oggi l'alpeggio non è più visto come luogo meramente produttivo, ma come scrigno di valori culturali, etnografici, paesaggistici ed è per questo che questo lavoro si propone di affiancare all'attività dell'alpigiano e alla produzione casearia in generale, lo sviluppo di un turismo alla ricerca dell'"autentico".

Uno degli obiettivi di questo lavoro è stato proprio quello di approfondire il binomio alpeggio-turismo, con la volontà di restituire una centralità alla produzione casearia in alpeggio.

Per capire l'effettiva realizzazione di un piano di marketing territoriale turistico per la Valle Antigorio Formazza basato sulla risorsa Bettelmatt, si è seguito un approccio metodologico improntato sul "dove siamo adesso?", quindi una analisi della situazione attuale, definendo l'individuazione degli obiettivi

e i traguardi da raggiungere, individuando una serie di strategie e strumenti atti a raggiungere gli obiettivi prefissati. Per qualsiasi piano di sviluppo è fondamentale valutare l'opinione non solo dei vari portatori di interesse, ma soprattutto della comunità locale, in quanto non tutti hanno opinioni uguali in merito a specifici progetti di sviluppo.

La marginalità della Valle Formazza deve, quindi, essere contrastata da una comune linea guida di sviluppo incentrata a fare rete tra i vari attori territoriali e considerare gli eventi che trattano queste tematiche come delle opportunità per questo territorio di valorizzare i suoi punti di forza.

Il Bettelmatt può costituire la risorsa chiave per la rinascita di questo territorio, a patto che la stessa Valle Antigorio-Formazza riconosca la possibilità di riorganizzare le proprie risorse attraverso obiettivi e traguardi chiari e condivisi e che siano in grado di identificare questo prodotto-territorio all'interno del panorama delle destinazioni turistiche alpine.

Nuovi modi di narrare il territorio attraverso il cibo.

La tradizione come valore aggiunto

Samuel Piana

Abstract: Promuovere un territorio non è mai facile, specie se di piccole dimensioni. Riuscire a trovare il giusto attrattore, saperne riconoscere le caratteristiche è ancora più difficile. In questo testo si analizza da un punto di vista geografico-economico il settore Food con casi di comunicazione riconosciuti a livello internazionale e come il marketing di un prodotto tradizionale o neo-tradizionale può diventare volano per la promozione di un piccolo comune come Casale Corte Cerro.

1. cibo e marketing territoriale

In questi ultimi anni, diversi enti pubblici ma anche tante aziende private si stanno rendendo conto di come il marketing territoriale sia una leva importante in grado di dare sviluppo e nuovo vigore ad un territorio, specialmente se ci si trova di fronte ad un cambiamento nel tessuto sociale causato da condizioni endogene o esogene, cioè da spinte interne alla comunità o pressioni derivanti dall'esterno.

Se è vero che non sempre è facile comprendere quale delle due forze e quali cause scatenino un cambiamento profondo nella società, dall'altro, è ormai appurato che trattare il rapporto uomo-ambiente ed i fattori che rendono attiva questa relazione, creando dapprima escursionismo e poi turismo, con la semplice relazione: prodotto-target risulta anacronistico oltre che potenzialmente foriero di errori che possono riflettersi anche a livello economico su un arco temporale medio-lungo.

In un mondo in continuo mutamento, sembra quasi un lusso d'altri tempi potersi fermare ed analizzare i cambiamenti appena accennati, se poi, questa riflessione la si pensa aperta al pubblico può addirittura essere una impresa impossibile. A Casale Corte Cerro, un comune di 3475 abitanti, più popoloso della media dei comuni del Verbano Cusio Ossola, ma anche con una popolazione di molto inferiore rispetto ai tre centri più importanti che costituiscono la provincia, l'occasione si è presentata con il convegno "Alpeggi e formaggi", organizzato dai volontari del museo "Latteria consortile di Casale Corte Cerro" in collaborazione con l'Ecomuseo del lago d'Orta e Mottarone e patrocinato dal comune di Casale Corte Cerro, lo scorso 13 maggio.

Durante il pomeriggio, alcuni relatori hanno affrontato un tema interessante: come la tradizione diventa un valore aggiunto nella "promozione territoriale". Una locuzione abusata che va contestualizzata, in quanto con questa definizione non si intende pubblicizzare alcune specialità o specificità e nasconderne altre, oppure, peggio ancora, reclamizzare solo ciò che funziona e tentare goffamente di nascondere ciò che non funziona: poiché oggi, grazie ai progressi tecnologici raggiunti, difficilmente si riuscirebbe a farla franca; aumentando la percezione, in chi scopre la realtà delle cose, di essere stati raggirati e come contromisura utilizza lo stesso media tecnologico per comunicare ed allertare quante più persone possibile della nefasta scoperta. Da questo fatto, unito alle odierne tendenze come il ritorno alla agricoltura o il turismo escursionistico-lento, è iniziata la riflessione su come e su quali "leve" un territorio simile a Casale Corte Cerro può tentare di promuoversi.

Tra i punti che sicuramente stanno prepotentemente emergendo a livello internazionale come possibile traino nella promozione di un territorio non si

può dimenticare l'enogastronomia: spesso, però, ci si sofferma solo su quella definita tradizionale riconosciuta e, a volte, già rielaborata da qualche famoso chef stellato, senza rendersi conto che per realizzare una grande piatto ci vogliono gli ingredienti giusti, sempre più difficili da trovare, a cui spesso si dedica poco tempo nel conoscerli e solo quando sono praticamente scomparsi, ecco che il nostro passato, stimolando i nostri sensi, li richiama alla memoria con un'aura di bontà e caricandoli di valori intangibili positivi divenendo così "terreno fertile" per gli esperti di marketing, professionisti in grado di trasformare questa predisposizione e ricerca verso il positivo in valore economico.

2. Analisi del settore Food

Il settore Food è una delle industrie più potenti al mondo ed in grado di posizionarsi tra i primi 10 grandi investimenti pubblicitari del mondo.

Nel 2008 erano stimati in 1.087.11 migliaia di €, superando le automobili (947.818) e le telecomunicazioni (765.821). Al quarto posto si collocava l'abbigliamento (597.511): esattamente la metà dei budget destinati alle marche alimentari¹. La ripartizione dei budget del settore food vede dominare completamente il mezzo televisivo, con l'85,4% seguito dai periodici (6,4%), radio (3,3%), quotidiani (2,5%), esterna (0,9%), cinema (0,8%) e internet (0,7%)². L'incidenza televisiva è quindi totalmente sproporzionata rispetto alla percentuale nazionale di assorbimento del mezzo. Questo facilmente si spiega dato che i prodotti alimentari si rivolgono alle famiglie di ogni ceto sociale. Per contro, l'incidenza di Internet, è rimasta tra le più basse, questo perché il target a cui si rivolge è composto principalmente da casalinghe, persone quindi più

1 Fonte: UPA (utenti Pubblicità Associata) su dati NMR Adex) - Nielsen Company

2 Fonte: UPA (utenti Pubblicità Associata) su dati NMR Adex) - Nielsen Company

“dipendenti” dalla televisione che da internet (Gabardi 2008, p.20). Anche nel 2016 i consumatori dei nove principali mercati dell’Europa occidentale (Regno Unito, Francia, Germania, Italia, Spagna, Belgio, Paesi Bassi, Austria e Portogallo) hanno speso 4,3 miliardi di euro in più per i prodotti di largo consumo (FMCG, Fast Moving Consumer Goods) nella distribuzione moderna, con un incremento del +0,9% rispetto al 2015. Il 61% dell’incremento del mercato alimentare nell’Europa occidentale è da ricondurre al cibo fresco e ai dolci e snack.

Gli alimenti freschi nell’Europa occidentale rappresentano il 38% della crescita complessiva (1,6 miliardi di euro), il comparto dolci/snack il 23% (1 miliardo di euro) e le bevande alcoliche il 20% (849 mila euro). Queste tre categorie rappresentano da sole l’80% dell’aumento della spesa per i generi alimentari nel 2016.

In media, le sub-categorie che hanno contribuito maggiormente alla crescita complessiva del settore alimentare sono state i piatti pronti freschi, la birra, la frutta fresca, le verdure e l’acqua minerale. In Italia la crescita del grocery è trainata invece da salumi confezionati, cioccolato, piatti pronti freschi e sostitutivi del pane.

Ulteriori novità riguardano invece le performance di marche e insegne. I 10 maggiori player dell’industria alimentare hanno subito un calo di 430 milioni di euro in termini di spesa dei consumatori, mentre il 70% della crescita generale è stata trainata dai produttori minori. I prodotti a marca del distributore hanno rappresentato il restante 30% di incremento. I produttori al di fuori della Top 10 hanno ora una quota di mercato del 46,6%, seguita dalla Marca del Distributore (36%) e dalla Top 10 (17,4%). La metà del valore della crescita totale (2,2 miliardi di euro) nel mercato alimentare è da attribuirsi ai prodotti in promozione, che i retailer hanno spinto sempre più spesso durante

il 2016 per incoraggiare i consumatori a riempire i propri carrelli³.

3. Rapporto cibo-tradizione

Cosa rende un prodotto più vendibile? Quali sono le strategie che sono alla base di una promozione e di una comunicazione efficace di un prodotto alimentare?

Se ci si ferma un attimo a riflettere, si può facilmente notare come è facile imbattersi in allevatori che non vogliono lasciare il proprio territorio, artigiani o neo artigiani che ri-inventano prodotti e processi, partendo da ciò che è stato loro tramandato o che imparano ormai dalle parole delle persone anziane dei borghi di montagna, cercando di mettere in luce gli aspetti peculiari divenendo quella parte di valore aggiunto intangibile dell'oggetto o alimento prodotto. In tutto questo macchinoso lavoro dove la passione gioca un ruolo importante, c'è anche un forte richiamo a qualcosa di inconscio ritenuto quasi "patrimonio genetico" trasmesso di generazione in generazione, dove si innesca la necessità di affrontare un mercato standardizzato ed automatizzato, ma che in fondo, ricerca gli stessi valori. In questo scenario, dove grandi marchi dell'industria alimentare italiana fanno ad esempio credere al potenziale cliente di stendere a mano una pizza, come vuole la tradizione, oppure cercano di diversificare attraverso segni, simboleggianti le proprie produzioni, che rimangano impressi nella mente dei consumatori attraverso loghi, marchi, diventa quasi impossibile delimitare la frenesia di segnare un confine tra ciò che si ritiene tradizione e ciò che non lo è o lo può diventare, i famosi casi di

³ <http://www.primaonline.it/2017/03/30/255352/nielsen-dati-europei-grande-distribuzione/>

fakelore o falso folklore.

Se ci si ferma un attimo a pensare all'etimologia dei termini Marca e Brand si scopre con meraviglia che il vocabolo Marca deriva dal Germanico "Marka" ed esprime un segno di confine, il classico delimitare un terreno o un territorio.

Si rimane ancora più stupefatti, quando, ricostruendo l'etimologia di Brand si scopre che la parola deriva dal germanico "Brandr" che ha come significato principale: "marchiare il bestiame".

A questo punto si può già intuire, come facilmente si è attirati dai simboli presenti sulle confezioni dei prodotti oppure sugli scaffali di un centro commerciale e come essi assurgano ad essere portatori di valori positivi come, ad esempio, la genuinità, la preservazione di una data materia prima, un processo più attento all'ambiente, ma soprattutto, l'essere o essere stato prodotto con modalità non ben inscrivibili nella linea temporale divenendo a-storiche. Un famoso caso di comunicazione legato a questo aspetto è sicuramente il Pastificio Rana che ha improntato proprio sul binomio "tradizione-innovazione" tutta la sua campagna pubblicitaria e dove il consumatore riconosce nell'imprenditore-testimonial Giovanni Rana, ritenuta una figura credibile, sia aspetti razionali sia, soprattutto, aspetti emotivi come: la passione, l'amore per il proprio lavoro, esperienza, competenza, vicinanza alla gente che diventano valori fondanti della marca e costituiscono la promessa della marca stessa (Gabardi 2008, p.108).

Un esempio più attinente alla sede in cui è tenuto il convegno, la cantina dove stagionava il formaggio degli allevatori casalesi consorziati, oggi divenuta sala polivalente del museo, vi è la promozione di formaggi tra cui annoverare sicuramente l'Emmentaler Switzerland un formaggio che appartiene alla tradizione del Paesed'origine già dal 1800. È un formaggio a pasta dura,

la cui caratteristica principale è rappresentata dai “buchi”: sacche di anidride carbonica che si formano naturalmente durante le fasi di maturazione del formaggio. Il formaggio è realizzato in forme tonde con diametro da 80 a 100 cm, con uno spessore che varia da 16 a 27 cm e un peso fra i 7 ed i 120 Kg. L'azienda ha sempre creduto nella comunicazione pubblicitaria in quanto mezzo privilegiato per dialogare con il proprio pubblico di riferimento. Il brand nasce e costituisce un'evoluzione del precedente “Emmental”. Nel 2003 infatti il consorzio ha optato per questo cambiamento ritenendo che evocasse maggiormente, da un punto di vista fonetico, la zona di produzione. La campagna che enfatizzò il re-naming fece “eco”, per un investimento complessivo di 4 milioni di euro. L'anno successivo però, si verificò un drammatico crollo nella notorietà del marchio dovuto ad un deficit di investimento, a vantaggio del principale concorrente Leerdammer. Nel 2005 e nel 2006 l'azienda ha cercato di contrastare l'ascesa degli agguerriti competitori, ma ancora una volta l'investimento non consentì di approdare alla medesima soglia di notorietà e di recuperare la quota di mercato. Per questa ragione il 2007 si configurò come un anno di svolta, in cui il consorzio decise di rilanciare il marchio e il prodotto in maniera articolata al fine di consolidare la propria posizione di leadership.

Interessante notare come il fatturato totale del mercato del formaggio in Italia si attestava sui 7.7 miliardi di euro. Emmentaler Switzerland, nonostante i problemi degli ultimi anni, aveva mantenuto la posizione di leader con una quota di mercato del 20,4%. Il prodotto era venduto per il 70% al banco, per il 17,9% confezionato e per il 12% in modalità take away. Il prezzo al consumo variava da 9,80 euro (GDO) ai 12 euro (dettaglianti).

La concorrenza all'interno del settore Maasdam cheese (formaggi coi bu-

chi) era ricco di competitori tra i quali Leerdammer era il più rilevante, con una quota di mercato del 18,2%. Nel novero dei concorrenti si individuano anche altri brand come Asiago, Galbanino, Belpaese, Prealpi e anche Le Gruyere e Sbrinz che appartengono alla stessa Switzerland Cheese.

Preso coscienza della situazione nell'estate del 2006 venne fornito all'agenzia DLBBDO un brief articolato nel quale erano raccolte - oltre alle informazioni circa il contesto competitivo - una serie di indicazioni e di obiettivi per l'anno successivo. L'azienda svizzera aveva deciso di puntare sull'eccellenza della propria tradizione e su una serie di attributi, di connotazioni positive, che il grande pubblico tendeva ad associare con il Paese d'origine: naturalità, precisione, alta qualità, genuinità, ecc. Senza trascurare il maggior punto di forza: l'oggettiva superiorità qualitativa, la premiumness, del prodotto Emmentaler. Quest'ultimo era un aspetto chiave perché legittimava il posizionamento medioelevato ed era a sua volta legittimato dalla neoacquisita certificazione DOP.

La campagna 2007 doveva altresì consolidare il renaming attuato nel 2005 enfatizzando il nuovo "Emmentaler Switzerland" rispetto al più noto ma accantonato "Swiss Emmentaler". Il budget stanziato per il media buying è stato di 2 milioni di euro. L'agenzia D'Adda Lorenzini Vigorelli BBDO rielaborò il brief creativo dell'azienda definendo una strategia creativa che, una volta condivisa ed approvata, costituì il filo conduttore di tutte le attività realizzate nel corso dell'anno, sia sui media sia nel cosiddetto below-the-line. Le vicende del 2004, il consolidamento di Leerdammer come principale competitore e, in generale, la presenza di concorrenti con un'offerta probabilmente meno elevata da un punto di vista qualitativo, ma certamente più aggressiva in termini di prezzo avevano finito per ledere l'immagine di qualità del prodotto. Pertanto

l'agenzia, cavalcando il desiderio di rivalsa dell'azienda elaborò una strategia il cui obiettivo di fondo era consistito proprio nell'elevare la brand image comunicando l'elevato livello qualitativo di Emmentaler Switzerland rispetto ad altri concorrenti, ponendo il focus sul concetto "unico originale formaggio con i buchi". Il punto di partenza quindi è stato: "il prodotto stesso è ciò che lo rende veramente unico". La sfida in termini di comunicazione era rendere il prodotto desiderabile andando ad aumentare la penetrazione, in particolare sulle responsabili d'acquisto riprendendo e attualizzando i concept precedenti in modo da garantire una certa continuità con il passato ciò che ne è derivato è stato "non tutti i formaggi con i buchi sono l'originale Emmentaler Switzerland".

Si noti che il compito era arduo in ragione del fatto che gli assi portanti della comunicazione del settore sono di fatto piuttosto logori e abusati. La promessa di base viene infatti declinata sostanzialmente intorno a quattro item fondamentali: gusto, tradizione, qualità e versatilità. Inoltre i punti di debolezza dell'azienda non erano da sottovalutare, in particolare la difficoltà da parte del consumatore di distinguere agevolmente tra i vari sostituti a minor prezzo presenti sul mercato; la ridotta riconoscibilità a scaffale dovuta ad aggressive strategie concorrenziali anche a livello di packaging; alla posizione top of mind del maggiore concorrente Lerdammer, raggiunta grazie a strategie di comunicazione d'assalto in un momento in cui invece il leader "arrancava". Il risultato era dunque che il prodotto era effettivamente premium, realmente diverso ma questi attributi non erano recepiti dalla maggioranza dei potenziali consumatori.

D'altro canto gli italiani sono considerati (e amano considerarsi) dei gourmet raffinati, degli intenditori in fatto di mangiar bene, capaci di riconoscere

e premiare la qualità degli alimenti specialmente se certificata; e su questo elemento l'agenzia DLVBBDO ha fatto leva per rinforzare il convincimento che la strategia dovesse essere basata proprio sulla premiumness del prodotto Emmental Swiytzerland. Il presupposto per cui si è deciso di basare la strategia sull'umorismo è invece legato al consolidato trend del cosiddetto eat-ertainment e alla considerazione per cui il consumatore postmoderno ama accordare la propria preferenza a quei prodotti che sono capaci di coinvolgimento in maniera polisensoriale complessa, che sono capaci di divertire all'occorrenza farlo giocare, coinvolgerlo. L'unicità in termini di gusto e qualità delle materie prime doveva insomma essere comunicata in maniera chiara ma con una strategia creativa soft, che facesse leva sui valori intangibili associati al prodotto strizzando l'occhio alle componenti hard come la DOP e l'eccellenza qualitativa. Il modo migliore per ottenere l'obiettivo si è ritenuto fosse quello di giocare proprio sull'elemento che tutti i formaggi della nicchia hanno in comune: i Buchi! Quasi a voler suggerire che non basta essere un formaggio con i buchi per essere considerato l'originale!

4. Tradizione: possibile valore aggiunto economico?

Dai presupposti appena presentati si sono analizzati alcuni prodotti, cercando di mostrare una relazione tra il costo del prodotto e quanto il prodotto stesso abbia un richiamo ai valori della tradizione: intesa come lavorazione, cioè processo di trasformazione, tradizionale o materia prima riconosciuta come afferente alla tradizione.

Per questo motivo si è scelto di confrontare i prezzi dell'olio extra vergine d'oliva: un prodotto afferente alla tradizione, magari raccolto a mano, o il cui processo di lavorazione, ad esempio la spremitura, possa essere valutata come

tradizionale.

Questa tipologia di prodotto, in Italia, è stata tra le prime, ad essere riconosciuta con certificazioni europee di origine e di tutela del prodotto o della produzione aumentando il valore economico intrinseco del bene, che si riflette su tutta la catena di creazione del prezzo: produttore-grossista-venditore-consumatore, ma, anche con un aumento della propensione alla spesa dell'ultimo anello della catena: il consumatore ricerca un bene di qualità non solo per soddisfare i suoi bisogni primari ma anche e, soprattutto, per collocarsi in una precisa "nicchia" sia a livello sociale sia di autorealizzazione come vuole la famosa Piramide dei bisogni di Maslow⁴. Un esempio per comprendere meglio il concetto può essere l'analisi del trend positivo ben delineato da qualche anno ormai di persone che ricercano e mangiano cibo biologico. Dietro all'apparente "moda" si cela il bisogno di farsi riconoscere a livello sociale come una persona "salutista" che ricerca "cibo genuino" e che ha come obiettivo di autorealizzazione addirittura la possibile speranza di migliorare il proprio stile di vita a tavola e di vivere più a lungo.

Dall'osservazione diretta effettuata a novembre 2016 nel centro commerciale "Ossola shopping Center" di Crevoladossola all'interno del supermercato Coop si è deciso di analizzare l'olio d'oliva monomarca Coop potendo empiricamente dimostrare come basti anche la sola e semplice discriminante della provenienza delle olive, cioè olive solo italiane o europee, a far aumentare il prezzo al litro dell'olio.

Nel caso in esame la dicitura "olive italiane" giustificava un aumento di

⁴ Secondo lo psicologo Abraham Maslow, noto per la sua teoria sulla gerarchizzazione dei bisogni, la famosa "piramide di Maslow", l'individuo si realizza passando da uno stadio all'altro della piramide soddisfacendo le proprie necessità in modalità progressiva. cfr. Maslow, A. *Motivation and Personality*, 1954

prezzo di ben 1,89 € al litro. Le differenze, però, non si esaurirono, infatti, continuando ad esaminare gli olii presenti sugli scaffali si constatò che un Olio DOP, prodotto nella terra di Bari, precisamente a Bitonto, costava 10,60 € al litro, mentre un olio della Val di Mazzara 11,60 €, un olio toscano IGP si attestava ad euro 10,44, un olio con olive Taggiasche era venduto a 19,32 € al litro ed un olio 100% italiano biologico a 10,66.

Da questa panoramica, neutralizzato un inevitabile dinamismo del mercato ed alcuni fattori ambientali che possono aver influenzato il processo di produzione delle olive e dell'olio, si può notare come le certificazioni con disciplinare si posizionino ad un prezzo sicuramente maggiore rispetto agli olii non certificati, ma, è altrettanto interessante notare come anche il semplice riferimento ad un area geografica: le olive Taggiasche, faccia aumentare il prezzo a fronte, però, di una non ben definita certificazione del prodotto finito ma, semmai, della sola materia prima.

In questo ambito ben si inserisce il progetto di valorizzazione della cerealicoltura per l'alimentazione umana in Ossola, soprannominato "Polenta di Beura". Nel 2012 un gruppo di sei persone decise di produrre la polenta, come da tradizione, andando, però, persino contro la storia con la "s" maiuscola, in quanto lo storico locale Stefano Calpini⁵, a fine ottocento, definiva la terra di Beura Cardezza inadatta a tale coltivazione. Da questo atto di coraggio e perseveranza si è giunti ad una produzione continuativa che la comunità del piccolo paese ha voluto riconoscere come proprio conferendole la "De.Co", Denominazione Comunale, una sorta di suggello dato al prodotto, divenuto patrimonio della comunità ed è sempre la stessa comunità a garantire della sua

⁵ *cf. Calpini, Stefano - 1880 - Memoria sulle condizioni dell'agricoltura e della classe agricola nel circondario dell'Ossola, Tipografia Porta, Domodossola. Ristampa anastatica a cura del Centro Studi Piero Ginocchi, Credo, 2005.*

bontà e genuinità.

Da questo veloce esempio si può confermare facilmente come nella creazione e composizione del valore aggiunto del prodotto esaminato ci sia una piccola percentuale di fattori incrementanti il prezzo che possa afferire alla tradizione e come essa possa essere “lecitamente” inventata o riconosciuta. Azioni di marketing e riconoscimenti da parte della comunità, come il caso delle Denominazioni Comunali, anche quando non hanno fondamenti oggettivi e “sfociano” semplicemente nella ricerca di trasmettere una immagine bucolica afferente ad un patrimonio di conoscenze e di simbologie condivise, giocando su aspetti prettamente psicologici, aiutano a rafforzare l’immagine del prodotto creando valore aggiunto e decretandone l’aumento del prezzo.

5. Quando il cibo diventa motivo di riscoperta turistica

Oggi il termine turismo ha una definizione ben precisa data del “Organizzazione mondiale del turismo” (WTO)⁶, essa pone l’accento su diversi fattori che descrivono il flusso e tra questi mette in evidenza come il movimento delle persone che “praticano” turismo sia legato a motivazioni di piacere quindi non stanno lavorando o cercando attivamente lavoro e, come sia limitato nel tempo: da oltre le 24 ore a massimo un anno.

Contrariamente a quanto si possa pensare il turismo non è un settore eco-

⁶ Secondo il WTO (World Tourism Organization, branca delle Nazioni Unite) il turismo è l’insieme delle attività realizzate dalle persone durante i loro viaggi e soggiorni in luoghi diversi da quello di residenza, per un periodo di tempo che va da almeno due giorni (minimo un pernottamento) a un anno, a scopo di vacanza, lavoro o altri motivi. Per esserci turismo devono quindi coesistere due condizioni fondamentali: che vi sia uno spostamento verso un luogo diverso dalla propria abituale residenza e che nell’insieme delle attività realizzate nella destinazione sia compreso per lo meno un pernottamento. Questa definizione comporta che i flussi generati dai cosiddetti “turisti di giornata” non sono considerati flussi turistici, mentre rientrano nel concetto di turismo anche gli spostamenti per motivi di lavoro (turismo d’affari) purché prevedano il pernottamento.

nomico, bensì è un flusso motivato di persone con diverse esigenze, che muovono diversi aspetti dell'economia, quindi il turismo lo possiamo vedere come una "disciplina" intersettoriale.

La società postmoderna ha cambiato il modo di vivere i momenti di svago trasformando le pause dalla routine da momenti liberi di massa a brevi momenti di "relax" individuale. Il turismo è un fenomeno dinamico e complesso, deve essere monitorato da diversi studiosi impegnati nel descrivere i macroscopici cambiamenti avvenuti tra gli anni '50 e oggi.

Dal Boom economico dove la massa poteva passare le ferie estive, di solito ad agosto, alla ricerca del "Sole, Sabbia e Mare", ad oggi, dove le pause sono più brevi, individuali, all'insegna del piacere, dell'imparare e del paesaggio, ma proprio in questa ultima metamorfosi si cela il trend futuro dei movimenti turistici che saranno caratterizzati dall'ambiente e dalla natura pulita, da un aspetto educativo ed emozionale, passando per gli eventi ed i Mega eventi, senza dimenticare l'intrattenimento e lo spasso⁷.

Internet ha cambiato profondamente il modo di approcciarsi alla destinazione, tutti noi possiamo raggiungere qualsiasi destinazione turistica con poca spesa e cerchiamo alberghi con determinati servizi e prodotti, con la possibilità di valutare moltissime offerte, con prenotazioni istantanee, la possibilità di recensire l'intera esperienza turistica secondo la percezione che si vive sul luogo e tanti altri benefit utilizzati ormai dalla grandissima maggioranza della popolazione mondiale.

In questo contesto, un territorio che vuole presentarsi e rendersi appetibile

⁷ Le teorie appena enunciate sono conosciute con i termini di turismo delle 4 "S" (Sea, Sand, Sun, and Sex quest'ultima non sempre viene riportata poiché dipende dai contesti) per quanto riguarda gli anni '50, poi si parla di turismo delle 3 "L" (Leisure, Landscape e Learning) per il turismo di oggi mentre il trend futuro è anche conosciuto come il turismo delle 4 "E" (Environment and clean nature, Educational tourism, Event and Mega Event e Entertainment and Fun)

ad un possibile visitatore o turista deve puntare sul *genius loci*⁸, quell'insieme di caratteristiche, peculiarità, eccellenze troppo spesso "nascoste" o non valorizzate adeguatamente. Con questa modalità di valorizzazione, se sviluppata attentamente, può innescare un ciclo virtuoso e di autopromozione della zona poiché riesce a motivare anche i residenti, tanto da renderli i primi "ambasciatori" della destinazione turistica.

Interessante notare come il turismo, in generale, ha saputo reggere meglio alla crisi economica internazionale: il 2008 è stato l'anno con più crescita di arrivi e permanenza sul territorio nazionale (con la regione Piemonte in posizione di "traino"), nel 2009 si verifica una flessione, ma già nel 2012 sia ENIT sia WTO descrivono una crescita del 4% di arrivi di turisti stranieri sul 2011.

La crescita del turismo è stata più forte nelle economie emergenti quali Brasile, India, Cina e Russia e Sudafrica⁹.

L'Italia a livello mondiale si posiziona attorno al quinto posto, come percezione ed aspettative turistiche per potenziali turisti che stanno pianificando la propria vacanza, ma scende di ben due posti, posizionandosi solo al settimo posto, come destinazione turistica e questo dato negativo si spiega con un passaggio attraverso un'esperienza nel nostro paese che delude le aspettative o, comunque, si presenta non all'altezza delle stesse. Tale situazione, al di là della ricerca di singole cause e malfunzionamenti, dimostra come il sistema "turismo Italia" soffra ancora di poca scientificità rispetto ad altri sistemi europei e internazionali.

8 *Il "Genius Loci": in questo contesto è possibile tradurlo come "lo spirito del luogo" cioè i caratteri più indennitari ed intimi di un dato territorio, che spesso non coincidono con la "cartolina" della destinazione turistica. Oggi, il turista ricerca il genius loci e si sofferma meno sugli aspetti più superficiali e "propagandati" del territorio che sta visitando.*

9 *Questi paesi vengono anche descritti anche attraverso un acronimo BRICS (Brasile, Russia, India, Cina e Sudafrica).*

Se globalmente l'Italia perde posizioni rispetto ai concorrenti internazionali, il turismo in Piemonte cresce in maniera quasi esponenziale anche se in modo disomogeneo. In particolare a Torino e provincia si registra un +51%, mentre le Langhe e il Monferrato superano il 130% tra il 2004 ed il 2013. L'Alto Piemonte, che comprende le province di Vercelli, Biella, Novara e Verbania, dal 2004 al 2013 si ha una crescita di presenze del solo 35,80% con Biella e Vercelli in negativo (rispettivamente -10% e -2,50%) e con il Verbano Cusio Ossola che cresce in 10 anni del solo 20%; è importante sottolineare come l'Alto Piemonte rappresenti 1/4 del territorio piemontese, 1/5 dei residenti e solo 1/3 del mercato turistico sapendo che nel 2004 l'Alto Piemonte era al primo posto nella scala turistica regionale!

Nel marketing territoriale, contrariamente al marketing turistico dove l'analisi del flusso può prescindere dalle cause scatenanti diventa fondamentale sapere con la maggior precisione possibile quale sia la motivazione intrinseca che mette in moto le persone, così da poter promuovere le proprie eccellenze, proprio rispetto alla motivazione vista come "scintilla" da cui discende il processo turistico.

L'Italia a livello mondiale è riconosciuta per annoverare diverse tipologie di eccellenze: dalle culturali alle naturalistiche, alle artigianali, ma soprattutto viene descritta come la patria del "mangiare e bere bene".

Per comprendere meglio il turismo enogastronomico può essere d'aiuto la seguente definizione: il turismo enogastronomico è una tipologia di turismo, nata sostanzialmente negli anni '90, che vede il turista disposto a spostarsi dalla propria località di residenza al fine di raggiungere e comprendere la cultura di una destinazione nota per una produzione agroalimentare di pregio, entrare in contatto diretto con il produttore visitare l'area destinata all'elaborazione della materia prima e al successivo confezionamento, degustare in loco ed

eventualmente approvvigionarsi personalmente delle specialità.

Fin da subito è bene mettere in luce come la mancanza di uno dei momenti individuati e descritti nella definizione porta inevitabilmente a “declassare” il turismo enogastronomico nel filone più ampio del turismo rurale.

Può essere molto interessante fare un breve identikit del turista enogastronomico che spesso viene anche denominato “gastronauta” o “foodtrotter”, è una persona di cultura medio-alta, tra i 30 ed i 50 anni, preferisce muoversi con la famiglia o con gli amici e non ama i viaggi organizzati. Il turista enogastronomico sceglie preferibilmente il fine settimana, in particolare il sabato e preferisce viaggi di breve raggio; naturalmente l’aspetto gastronomico o l’evento gastronomico è il primo punto della sua agenda e coincide anche con il vero e proprio incontro con il territorio che sta visitando.

In Italia, questa tipologia di turismo, secondo Coldiretti, vale circa 5 miliardi di euro e il cosiddetto cibo “Made in Italy” comprende ben 172 prodotti già riconosciuti (DOP e IGP)¹⁰, 469 vini a denominazione di origine certificata (DOC, DOCG, IGP)¹¹, 284 varietà d’olio e 42 varietà di pane senza contare gli oltre 4369 prodotti tradizionali regionali; in particolare 1438 tipi diversi di pane, pasta e biscotti, 1304 verdure fresche e lavorate, 764 salami, prosciutti, carni fresche ed in staccati di diverso genere, 472 formaggi, 174 prodotti composti o prodotti di gastronomia, 159 bevande (analcoliche, liquori e distillati), 155 prodotti di origine animale (miele e lattiero-caseari escluso il burro), 147

¹⁰ DOP: Denominazione di origine protetta e IGP: Indicazione geografica Protetta. Sono marchi di tutela giuridica, rilasciati dall’Unione Europea per i quali una determinata qualità, la reputazione o un’altra caratteristica dipende dall’origine geografica.

¹¹ DOC: Denominazione di Origine Controllata, DOCG: Denominazione di Origine Controllata e Garantita (questi due marchi sono rilasciati dallo Stato italiano). IGP: Indicazione Geografica Protetta indica un marchio di origine che viene attribuito dall’Unione Europea a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità, la reputazione o un’altra caratteristica dipende dall’origine geografica, e la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avviene in un’area geografica determinata.

preparazioni di pesci, molluschi e crostacei, infine, ma non ultimo, sono ben 4698 le specialità alimentari prodotte in Italia.

Se questa è la “fotografia” ad oggi è bene sottolineare come continuano a crescere in maniera esponenziale la necessità di certificare i prodotti e le produzioni più disparate, per distinguerle e valorizzarle rispetto ai cibi di routine, cercando anche di sfruttare un possibile richiamo d’immagine. Se questo fatto da un lato può essere interpretato come una azione positiva, bisogna altresì evidenziare come questo trend rischi di portare alla situazione di voler ostinatamente preservare e valorizzare tutto per poi rendersi conto che se tutto ha una specificità essa stessa diventa normalità e routine, vanificando l’intento originario e meritorio.

Per comprendere appieno il turismo enogastronomico può essere molto interessante soffermarsi sulla nascita di una forma di ricettività nata solo nei primi anni ’90 come risposta nel settore dell’accoglienza al flusso di turisti generato dal riconoscimento nazionale delle cosiddette “Strade del vino”¹². Questa tipologia di ricettività, oggi è nota a tutti come Agriturismo riconosciuto ufficialmente solo con la legge 730 del 1985, rivista in un secondo tempo nel 2006, denominata “Disciplina dell’agriturismo” con cui si sono riconosciuti i primi pernottamenti nelle aree di interesse enogastronomico.

Il settore dell’enogastronomia, negli anni, ha saputo attrarre l’interesse di viaggiatori nazionali e soprattutto internazionali, per promuoversi a questo ultimo target si è fatto massiccio uso della stampa estera che ha definito il Piemonte come una destinazione emergente, raffinata, variegata e dall’ottimo

12 *Le Strade del vino sono percorsi segnalati e pubblicizzati con appositi cartelli, lungo i quali insistono valori naturali, culturali e ambientali, vigneti e cantine di aziende agricole singole o associate aperte al pubblico. Le Strade del vino costituiscono strumento attraverso il quale i territori vinicoli e le relative produzioni possono essere divulgati, commercializzati e fruiti in forma di offerta turistica. In Italia sono state istituite e riconosciute grazie alla legge n. 268 del 27 luglio del 1999.*

rapporto qualità-prezzo e, questo, unito a quanto precedentemente descritto ha fatto sì di raggiungere il ragguardevole risultato che ben il 43,82% dei turisti che visitano il Piemonte ha come motivazione principale la scoperta dell'enogastronomia!

Pensando, invece, al Verbano Cusio Ossola il turismo enogastronomico potrebbe essere uno dei punti di sviluppo soprattutto per le aree montane, lontane dai laghi che, ricordiamo sono l'80% del territorio principale.

Interessante notare come nel VCO siano presenti ben 34 PAT, prodotti agroalimentari tradizionali, che seguono un preciso disciplinare, con 14 derivati dalla trasformazione della carne, 6 formaggi, 2 prodotti caseari diversi dal formaggio, 1 miele distinto nelle varie denominazioni, una preparazione ittica, 8 prodotti da forno, una produzione vegetale e una bevanda alcolica.

Doveroso sottolineare come il Verbano Cusio Ossola abbia diverse produzioni agroalimentari purtroppo segnate da quantità esigue, con la grande difficoltà di distribuzione degli stessi, tanto da non poter essere realizzata una vera e propria filiera in quanto manca un soggetto distributore. Da questo presupposto, l'evento "sagra" può diventare la giusta soluzione alle difficoltà citate, poiché la domanda, incarnata nel turista enogastronomico, che si muove, raggiunge la destinazione e grazie alla sagra riesce ad approvvigionarsi in loco del prodotto.

Per migliorare la fruibilità del prodotto diventerà sempre più importante una integrazione tra filiere complementari, sagre, mercati a KM 0 e le cucine di ristoranti ed alberghi. A questo proposito la camera di commercio del VCO organizza, ormai da qualche anno, l'iniziativa "Serate di Gola" mostrando in maniera davvero molto pratica quanto sia fondamentale questa tipologia di integrazione anche se il "nervo scoperto" di una distribuzione efficiente ed efficace ancora permane come nodo da sciogliere.

6. “Le Cerrine” di Casale Corte Cerro: uno spunto interessante di marketing territoriale.

A Casale Corte Cerro, la tematica sin qui affrontata con esempi di come la tradizione diventa valore aggiunto economico e turistico capita quasi quotidianamente proprio nel settore gastronomico. Per comprendere meglio questa affermazione è necessario sapere che molti pasticceri hanno deciso di rielaborare i dolci della tradizione e cercano di far accettare dalla comunità queste rielaborazioni. Per ottenere questo obiettivo si utilizzano nella maggioranza dei casi due modi: riscoprire effettivamente antiche ricette, oppure, utilizzare ingredienti “tipici” e caratteristici del territorio.

A Casale Corte Cerro, invece, si è scelto una “terza via”: cioè si è deciso di inventare il dolce a cui viene collegata una leggenda di fondazione. È il caso delle Cerrine di Casale Corte Cerro. I biscotti sono delle semplici paste frolle con farina di nocciole tostate ed aromi naturali, la leggenda è stata elaborata dalle scuole elementari di Ramate¹³. Il biscotto, secondo la leggenda, trae il suo nome dall’albero del Cerro, da cui a sua volta discende il nome del primo nucleo fondato di Casale Corte Cerro (la Corte di Cerro), mentre la forma ricorda appunto le sue foglie. Interessante notare il connubio venutosi a creare tra il paese ed il biscotto, grazie al suo packaging. Sulla scatola che presenta una grossa e singolare apertura a forma di gigantesca Cerrina, sono riportati alcuni scorci di Casale, dati ed ingredienti del produttore (tra cui spicca anche il riconoscimento “Eccellenza artigiana” voluto dalla Regione Piemonte) e diverse illustrazioni della fiaba, traducendosi in un risultato ben riuscito ed accattivante. Benché non si tratti di un vero e proprio fakelore alimentare in

¹³ Ogni anno a Casale Corte Cerro, grazie alla disponibilità dei volontari dell’associazione “Compagnia dij Pastor” i bambini possono imparare il dialetto e/o tradizioni locali.

quanto sulla scatola il dolce viene chiaramente descritto con la dicitura “Le Cerrine di Casale Corte Cerro dolce nato dalla fantasia dei bambini”, viene, però, percepito dalle persone come “tradizionale” grazie proprio allo stile utilizzato nell’elaborazione della storia. Addirittura, in alcuni casi, vi è una sorta di convinzione che quantomeno la prima parte del testo, basata su un dato storicamente verosimile, sia attribuibile ad un documento storico realmente esistente. Inoltre nelle prime tre righe del testo, vi è la corretta indicazione geografica: «sulle pendici della Colma Alta», ed il riferimento all’etimologia di Casale Corte Cerro: « il suo nome era dovuto ai magnifici boschi di Cerro che lo circondavano»; tutte notazioni che avvalorerebbero la tesi della veridicità della tradizione. Proprio questo gioco tra “finto” e “pseudovero” rende molto particolare il piccolo intervento di marketing territoriale che ha saputo trasformare questo biscotto in un “primo ambasciatore” del paese.



Packaging biscotto “Le Cerrine” di Casale Corte Cerro

Bibliografia

Appaduraj, Ariun

2012 - *Modernità in polvere*, Ra aello Cortina editore, Milano

Bravo, Gian Luigi

1984 - *Festa contadina e società complessa*, Franco Angeli, Milano

2000 - *Le feste tradizionali? Sono glie della modernità*, in *L'Alpe*, n. 3, pp. 40-43
2003 - *Italiani - Racconto etnografico*, Meltemi, Roma

2005 - *La complessità della tradizione - Festa, museo, ricerca antropologica*, Franco Angeli, Milano

Calpini, Stefano

1880 - *Memoria sulle condizioni dell'agricoltura e della classe agricola nel circondario dell'Ossola*, Tipografia Porta, Domodossola. Ristampa anastatica a cura del Centro Studi Piero Ginocchi, Crodo, 2005

Ciurleo, Luca

2013 - *Tradizioni di pastafrolla*, Edizioni Ultravox, Domodossola

Ciurleo, Luca - Piana, Samuel

2016 - *Ciboland - Viaggio nell'Expo tra antropologia ed economia*, Landexplorer, Boca

Dorson, Richard M.

1950 - *Folklore and fakelore*, in "American Mercury", LXX, pp. 335-343, reperibile on line dal 2005 su www.unz.org

Gabardi, Emanuele (a cura di)

2002 - *Food. Sette casi di comunicazione di brand alimentari*, Franco Angeli, Milano

2005 - *Prodotti turistici, otto casi di comunicazione turistica*, Franco Angeli, Milano

Grimaldi, Piercarlo

1993 - *Il calendario rituale contadino*, Franco Angeli, Milano

2005 - *Logiche tradizionali, logiche di comunità*, in *Bravo*, 2005, pp.7-18
2012 - *Cibo e rito. Il gesto e la parola nel cibo tradizionale*, Sellerio, Palermo

Harris, Marvin

1992 - *Buono da mangiare*, Einaudi, Torino

Holt-Giménez (a cura di)

2011 - *Food movement unite! Strategie per trasformare i nostri sistemi alimentari*, Slow food editore, Bra

Ifeelfood

2013 - *Tipico in tavola - Ricette della tradizione piemontese*, IMA Piemonte - Regione Piemonte

Meo, Carlo (a cura di)

2015 - *Food Marketing: Creare esperienze nel mondo dei foodies*, Hoepli, Milano

Santagata, Walter - Trimarchi, Michele

2007 - *Turismo culturale e crescita del territorio - Identità, tradizioni e piaceri ne lMonferrato*, Franco Angeli, Milano

I Formaggi del Re e della Regina

Riccardo Milan

Pubblico i miei appunti di una breve relazione tenuta per conto dell'Ecomuseo Cusius, a maggio, presso il Museo della Latteria turnaria di Casale Corte Cerro. Appunti appena appena ordinati, ma interessanti per i contenuti e le riflessioni collegate. Buona lettura! Ah, dimenticavo, il titolo è messo come spunto di partenza e non come sintesi dei contenuti... Nessuna nobiltà, dunque, ma tanta concretezza borghese...

I formaggi fatti bene sono tutti buoni. Sono, per così dire, "nobili". Sono buoni perché hanno un buon profumo, un sapore piacevole e, non meno importante, una storia. I formaggi cattivi hanno poco profumo (o non ne hanno) e poi in bocca poco sapore, spesso solo un untuoso e salato, e sono misteriosi. In zona si fanno degli ottimi formaggi con storia; a volte mediocri; rarissimamente cattivi.

Fra i formaggi locali buoni, come direbbero gli inglesi, *by appointment to her majesty the queen*, degni del Re e della Regina, segnalerei molti gorgonzola dop (che è cambiato rispetto al passato), la toma dop (fra cui il bettelmatt), i caprini e il burro (che non è un formaggio), magari scuro. Il burro, poi, non fa male. Si può usare senza abbondare. Una volta era più importante del formaggio, anche se in Italia se lo ricordano in pochi. E comunque nel risotto è meglio; la carne ha un altro sapore; lasciamo stare i dolci... Ma torniamo ai formaggi.

Perché ci sono in giro tanti formaggi cattivi? Perché sono stati trasformati in commodity (singolare di commodities) e dunque quel che conta è la loro disponibilità e il prezzo. Non il loro sapore, la loro originale personalità. Anzi... meglio che siano sempre uguali. Per cui, meglio che sappiano di poco.

Così si è aperto il mercato alla delocalizzazione della loro produzione (vedi il caso del gran moravia), delle dop aperte e del cambiamento epocale ed antieconomico della produzione del latte (altra commodity), fino all'utilizzo del latte in polvere. E una possibile multa da parte della UE all'Italia.

I formaggi, secondo la normativa italiana, vengono infatti prodotti a partire da latte intero o parzialmente scremato delle diverse specie animali (bovini, ovini, caprini), sale e caglio; a questi ingredienti possono essere aggiunti i fermenti lattici, chiamati anche innesti (per facilitare la caseificazione quando il latte viene sottoposto a pastorizzazione), muffe particolari come nel gorgonzola, spezie di vario tipo (zafferano, cumino, pepe, ecc.). Non è ammessa comunque l'aggiunta di altre sostanze.

Dal 11 aprile del 1974, con la legge n. 138, l'Italia ha deciso di vietare l'utilizzo di polvere di latte per produrre formaggi, yogurt e latte alimentare ai caseifici situati sul territorio nazionale. Questa misura aveva ed ha lo scopo di mantenere alta la qualità delle produzioni casearie italiane. Per la Comunità Europea si tratta invece di una indebita restrizione alla "libera circolazione delle merci" e alla concorrenza. Di conseguenza lo scorso 28 maggio la CE ha recapitato all'Italia la lettera di costituzione in mora, primo passo al quale è seguita la procedura di infrazione n. 4170. Dal punto di vista sanitario non esiste nessun problema all'utilizzo di polvere di latte per la produzione casearia, ovviamente se non si tratta di prodotti DOP o PAT. Anzi è una limitazione senza senso perché molti dei formaggi e degli yogurt provenienti dagli altri paesi della comunità e liberamente venduti nei nostri negozi sono fatti con latte in polvere. Dire che sono buoni, però... Meglio scegliere altro.

Senza dubbio i marchi DOP, STG, IGP sono una garanzia di autenticità e di italianità del prodotto (almeno per quanto riguarda i formaggi), ma dal punto di vista dei controlli non c'è differenza, cioè l'attività ispettiva viene

eseguita allo stesso modo anche per i formaggi non marchiati. I formaggi marchiati subiscono dei controlli ulteriori da parte dei relativi Consorzi di appartenenza, per verificare che il “Disciplinare” – il testo normativo che spiega come deve essere fatto quel formaggio -, sia stato rispettato.

Il marchio DOP ed IGP

DOP indica la Denominazione di Origine Protetta: tutto ciò che concerne l'elaborazione del prodotto ha origine nel territorio dichiarato, che conferisce al prodotto tutte le sue qualità. Quindi affinché un prodotto sia DOP le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire in un'area geografica delimitata.

Il marchio IGP

Il marchio IGP segnala l'Indicazione Geografica Protetta; il territorio dichiarato conferisce al prodotto, attraverso alcune fasi o componenti della elaborazione, le sue caratteristiche peculiari, ma non tutti i fattori che concorrono all'ottenimento del prodotto provengono dal territorio dichiarato. Per ottenere la IGP, quindi, almeno una fase del processo produttivo deve avvenire in una particolare area. Così, ad esempio, la Bresaola della Valtellina è prodotto IGP e non prodotto DOP perché ottenuta da carni di animali che non sono allevati in Valtellina, pur seguendo i metodi di produzione tradizionali e beneficiando, nel corso della stagionatura, del clima particolarmente favorevole della zona. Per i formaggi l'unica IGP è il Canestrato del Moliterno. Il latte ovicaprino proviene da Comuni delle provincie di Matera e Potenza, ma la stagionatura può avvenire solo a Moliterno che è in provincia di Potenza.

Il marchio STG

Il marchio STG indica la Specialità Tradizionale Garantita. Si parla talvolta anche di Attestazione di Specificità. Questa denominazione spetta agli alimenti ottenuti da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente o con un metodo di produzione tradizionale in uso in Italia da almeno 30 anni, ma non è legato ad un territorio (mozzarella). La STG si rivolge a quei prodotti agricoli e alimentari che abbiano una “specificità” legata al metodo di produzione o alla composizione legata alla tradizione di una zona, ma che non vengano prodotti necessariamente solo in tale zona. In Italia abbiamo 48 DOP (in Francia 45), 1 IGP e 1 STG. In Piemonte ci sono 6 DOP esclusive e altre 3 condivise con altre regioni (gorgonzola, taleggio, grana padano). Inoltre abbiamo circa 50 PAT: Prodotti Agroalimentari Tradizionali.

Il Biologico e il Biodinamico

La zootecnia biologica è complementare alla produzione vegetale condotta con tale metodo. Infatti, un’azienda biologica “ideale”, basata sulla sostenibilità e sull’utilizzo di risorse rinnovabili e native, non può prescindere dalla presenza di animali. Questi, in qualità di collaboratori sistemici, hanno la capacità di utilizzare risorse altrimenti poco interessanti dal punto di vista mercantile (es. leguminose foraggere), in cambio di fertilizzanti naturali oltre che di produzioni di elevato pregio nutrizionale.

Il legislatore ha definito gli obiettivi della zootecnia biologica nei considerando e nell’art. 3 del Reg. (CE) 834/2007. Il primario è quello del benessere animale, sia in termini di salute che etologici. Ulteriori criteri sono indicati nei principi di base dell’agricoltura biologica, ed associano il benessere animale alla tutela della loro salute, alla scelta di razze adatte alle condizioni locali ed infine al “fattore terra” (artt. 4 e 5). L’ultimo requisito si traduce in un sistema

produttivo basato da una parte sulla presenza di terreno destinato al pascolamento degli animali; dall'altra in un numero massimo di animali per unità di superficie aziendale. Il benessere è inoltre ricercato mediante le cure, le superfici di ricovero, l'alimentazione e le condizioni di vita degli animali allevati.

I prodotti biodinamici hanno tutte le caratteristiche dei prodotti provenienti da agricoltura biologica e sono sottoposti infatti allo stesso regime di controllo e certificazione.

Rispetto a quella biologica, l'agricoltura biodinamica utilizza le stesse tecniche più altre, derivanti dagli insegnamenti di Rudolf Steiner (1861-1902) e ormai consolidate in decenni di sperimentazione. In particolare, l'azienda che pratica l'agricoltura biodinamica è considerata un organismo vivente, dove la produzione vegetale si integra con l'allevamento animale che fornisce il giusto concime per le coltivazioni.

Tiene conto inoltre dei cicli astronomici e lunari nel calendario delle lavorazioni. Il terreno è trattato come un enorme laboratorio, "dinamizzato" con preparati a base di sostanze naturali e letame, per incrementare la sua vitalità e le sue difese.

I PAT

Vengono definiti PAT i prodotti agroalimentari e agricoli caratterizzati da metodiche di lavorazione, conservazione, stagionatura consolidate in un dato territorio da almeno 25 anni: essi sono inoltre strettamente vincolati a fattori quali la tradizione, il territorio, le materie prime e le tecniche di produzione (in Piemonte: caprino della Val Vigezzo, ossolano, tomino di Talucco, seirass o ricotta piemontese, maccagno, ecc)

Gli alpeggi di Casale Corte Cerro: un patrimonio da riscoprire!

Riscoprire gli alpeggi di casale Corte Cerro con una semplice passeggiata, che in questa sede viene riproposta attraverso un racconto ed immagini a corredo, permette di non dimenticare un patrimonio da riscoprire e valorizzare anche grazie al museo “Latteria Consortile Turnaria” che si sta dimostrando una preziosa risorsa per la comunità casalese. Tutta la zona del monte Zuccaro e Cerano senza dimenticare l’area di Montebuglio e anche a quote più basse vi erano interi spazi costellati di alpeggi, molto ben reinterpretati dall’artista Giorgio Rava nella sua “geografia fantastica”. Un possibile percorso si snoda da Arzo salendo verso il monte Cerano per poi ridiscendere in direzione del centro di Casale. Pronti a camminare con la mente, comodamente seduti in poltrona? Sì? ...E allora si parte!...Ah, dimenticavamo: il percorso è consigliato soprattutto in autunno quando i colori cangianti degli alberi e della natura danno il loro massimo splendore tanto da far meravigliare i camminatori.

Il punto di ritrovo è il Parco delle Rimembranze e salendo da Arzo, in direzione di “Pra Prin”, uno dei pochi alpeggi rimasti, si possono notare alcuni resti di alpeggi, poiché, purtroppo, la cultura d’alpeggio con il suo sapere materiale ed immateriale, raccontato al museo, non esiste più ed è solo grazie alla raccolta di oggetti ed interviste svolto negli anni se questo patrimonio è disponibile per le giovani generazioni.

Durante la camminata è facile imbattersi in ruderi e resti di alpeggio come l’alpe “Cason” a circa 600 metri di altezza sopra Arzo. Una volta giunti a “Pra

Prin”, però, ad esempio, si può ammirare, grazie alla volontà della famiglia proprietaria, un alpeggio che sicuramente ha perso il suo carattere distintivo ma è diventato un posto dove soggiornare nel tempo libero per riprendersi dalle fatiche della routine. Il panorama che si vede è mozzafiato: la piana di Gravellona Toce. Salendo ancora raggiungiamo l’alpe del “Cech” dove troviamo una situazione simile a quella di “Pra Prin”, la stalla si è trasformata da ricovero per attrezzi a zona residenziale e così l’alpeggio diventa “residenza di campagna”.

Imboccando la strada per la Minarola si incontra l’alpe del “Dino”, alpeggio importante acquistato dalla Famiglia Togno. Nel vallone del rio Inferno, il torrente che scende verso Gravellona, ci sono una serie di alpeggi e tra quelli il più ricercato è l’“orto del Burro” o “Orlo del Burro”, cioè “l’ort dal Buur”, di cui però è rimasto solo un muraglione. Quest’ultimo era l’alpeggio più isolato!

Quasi in cima al monte Cerano, possiamo vedere ciò che rimane dell’Alpe Minarola, nella zona dei pascoli, l’alpeggio fu abbandonato perché distrutto dai fulmini, addirittura ci son testimonianze che in una maledetta notte d’estate un fulmine uccise ben 20 vacche, mentre gli alpeggi più bassi spesso sono stati abbandonati dagli anni 60 a causa di incendi che hanno devastato l’areale partendo dalla piana di Gravellona o di Ornavasso. Dall’alpe Minarola è possibile godere di un panorama che spazia dal lago Maggiore al lago d’Orta.

Scendiamo e sotto la Minarola si raggiunge facilmente l’alpe Colla. Mentre prendendo “una traversa” si raggiunge la zona dell’alpe Pianello, mentre dalla parte opposta, alla stessa altezza, possiamo veder l’alpe “Casere Vecchie” dove si può ancora notare una sorta di agglomerato di più alpeggi, o “alpeggi a villaggio”: particolarità molto più presente sotto il Monte Zuccaro, ad esempio con le zone di Quaggione, Cardello. Questa tipologia di alpeggi è il risulta-

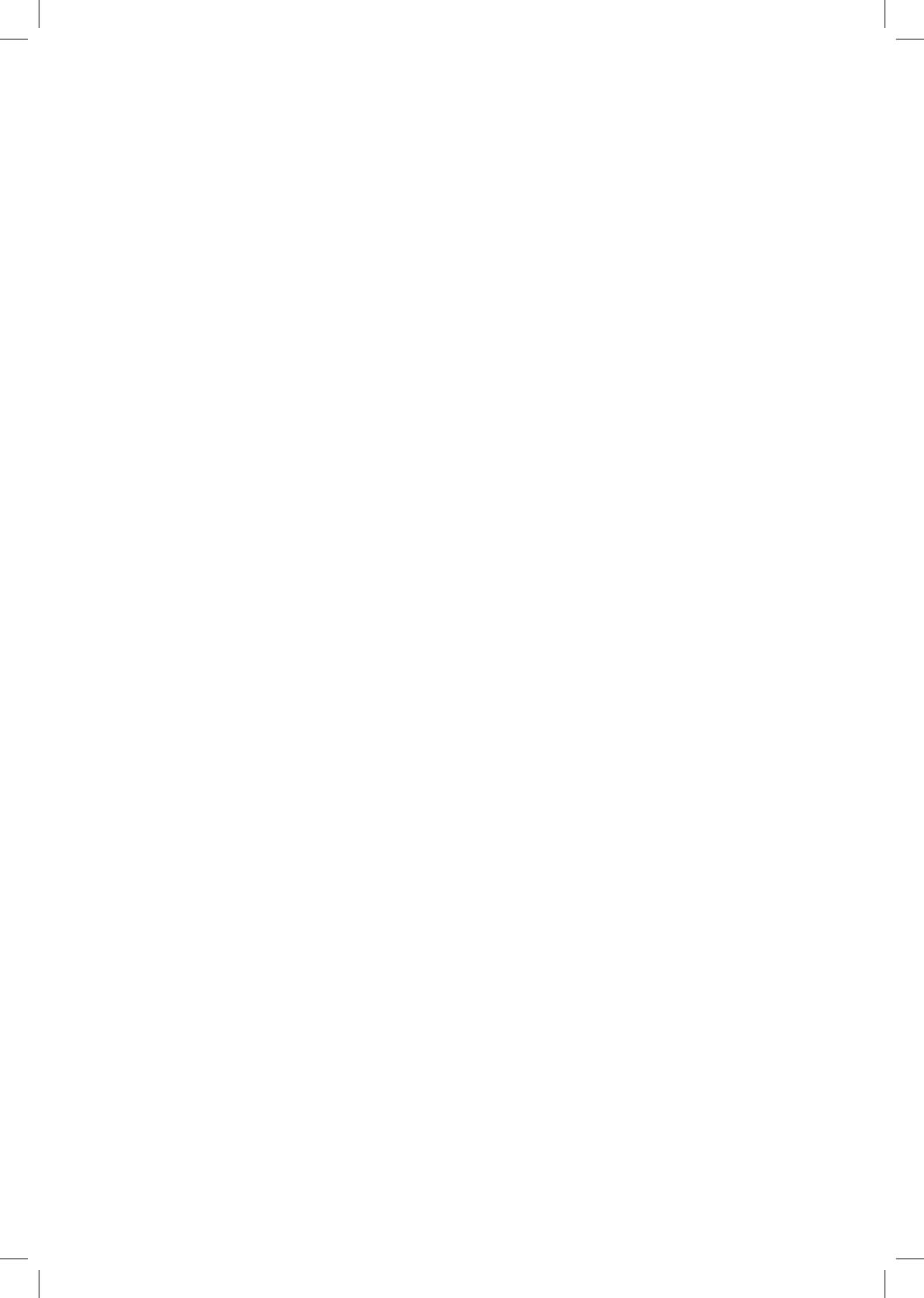
to di avere due strade carrozzabili la Germagno-Quaggione e la strada che giunge a Montebuglio che hanno permesso di mantenere più agevolmente le odierne case-alpeggio.

Un altro alpeggio ben tenuto che è possibile raggiungere grazie ad una traversa da Casere vecchie è l'alpe "Togno". Proseguendo in discesa da Casere Vecchie si incontra l'alpe "Urcia", sopra Casale circa alla stessa altezza di "Pra Prin", e dall'alpe "Urcia" si raggiunge facilmente il punto di partenza passando o dal complesso dei Getsemani o direttamente da Cafferonio.

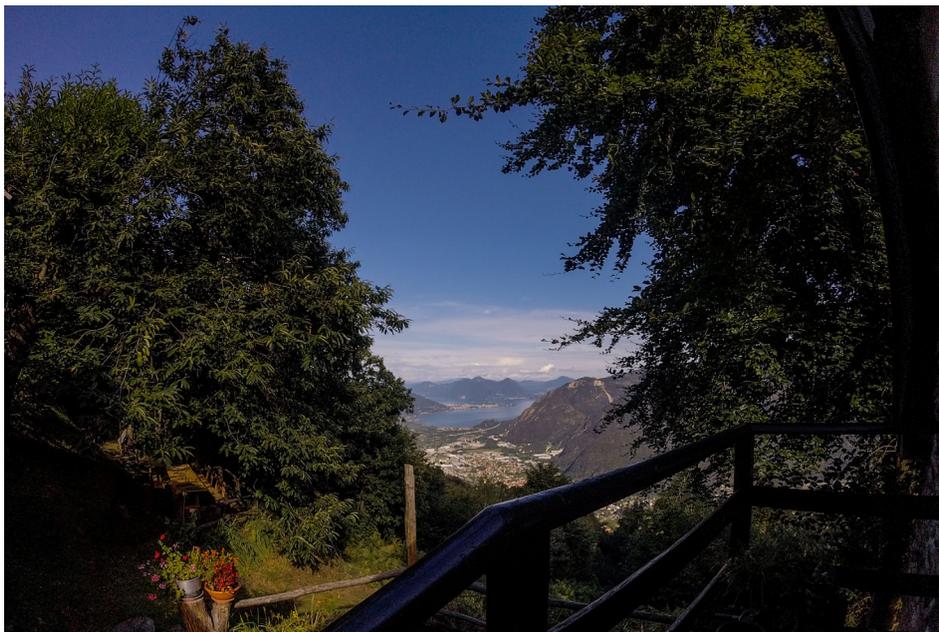
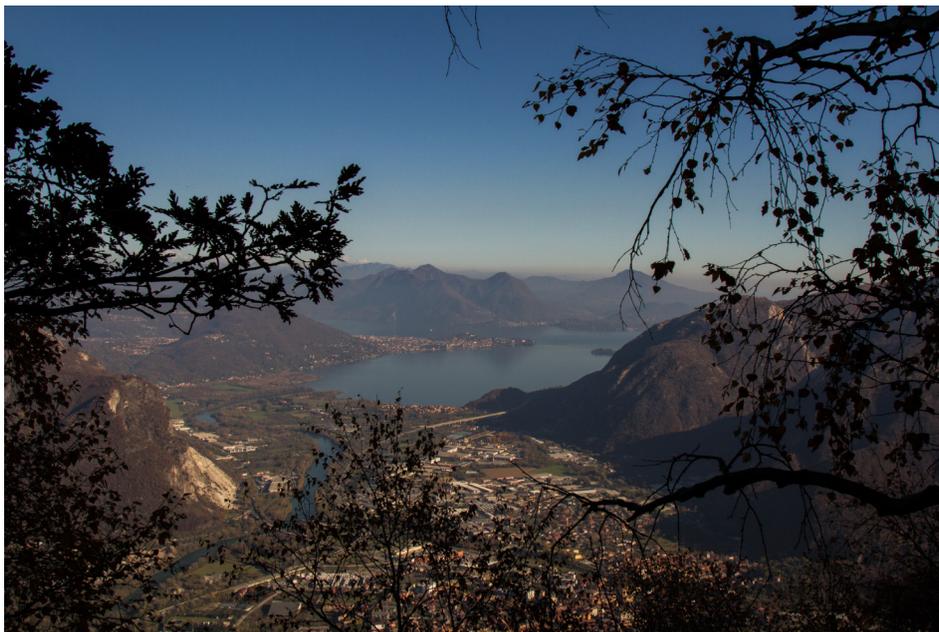
Questo percorso descritto sia attraverso parole sia attraverso le immagini seguenti è facilmente percorribile, ben segnalato ed implica una durata media di circa mezza giornata.

Alpeggi, boschi e panorami
di Casale Corte Cerro

Galleria fotografica



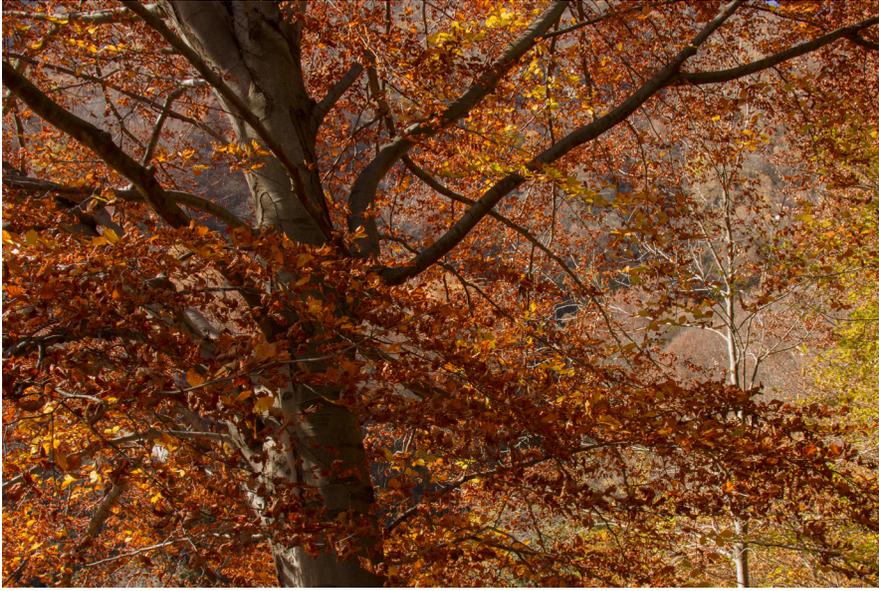
Panorami





Boschi e prati









Alpe Case Vecchie (Cäsèr Vècc - alp dël Pätärón)



Alpe "Del Cech"



Alpe Colla (Lä Còlä)



Alpe del Dino



Alpe Minarola (Minäròlä -'n Näròlä)



Alpe Piänèl (Pianello)



Èlp ëd tògn (Alpe Togno)



Alpe Orciä







Autori



Autori dell'Almanacco Casalese 2018

Badà Letizia - 25 anni, è nata a Domodossola e vive a Baveno. Dopo il diploma in perito aziendale corrispondente in lingue estere, si è laureata nel 2013 all'Università Statale di Milano in Scienze Umane dell'Ambiente, del Territorio e del Paesaggio. Successivamente nel 2015, ha conseguito la laurea magistrale in Turismo, Territorio e Sviluppo Locale all'Università degli Studi Milano Bicocca con la tesi dal titolo "Strategie di marketing territoriale per la valorizzazione turistica della Valle Antigorio-Formazza: il caso studio del formaggio "Bettelmatt".

Bedoni Lorenzo - nato il 7 gennaio 1996 a Pallanza (Vb). Diplomato al liceo Bonaventura Cavalieri di Verbania, frequenta attualmente il terzo anno della facoltà di lettere moderne presso l'Università degli Studi di Milano. Ha anche collaborato con il settimanale locale "Eco Risveglio".

Bonini Massimo M., barbä Bonin - classe 1955, casalese, insegnante, libero professionista e libero narratore – per puro diletto – dei piccoli e grandi fatti che avvengono in paese. Studioso appassionato di storia locale e cultura tradizionale collabora da anni con svariate associazioni ed enti culturali di Casale e del Cusio e ha pubblicato parecchio materiale, le cui tracce si possono reperire nei siti web che cura personalmente.

Bonini Michela - 20 anni. Frequenta il corso di Promozione e gestione del turismo presso l'Università del Piemonte orientale Amedeo Avogadro di Novara. Opera nel volontariato territoriale, e in particolar modo dedica il suo

tempo alla biblioteca comunale di Casale Corte Cerro, al coro Voce del cuore ed al gruppo parrocchiale dei chierichetti

Boriolo Gianni - Gravellonese di nascita, casalese d'adozione, da sempre appassionato di montagna e di fotografia, passando per la vela, negli ultimi anni ha lasciato la piconza, ma non la fedele macchina fotografica; collabora con associazioni del territorio in qualità di fotografo amatoriale e creativo.

Ciurleo Luca - classe 1983, antropologo culturale che, negli anni, si è specializzato nel campo dell'alimentazione e della tradizione, in particolare sul contesto folk e fake. Nella realtà ossolana ha lavorato analizzando le comunità di Piedimulera, Vogogna, Montecrestese. Giornalista iscritto all'ordine del Piemonte collabora con il settimanale Eco Risveglio e con il sito ossolanews.it. Collabora: con la Fondazione UniversiCà - La bottega dei mestieri, con conferenze durante la stagione estiva. Tra i suoi scritti: Tradizioni di pasta-frolla (2013), Gente di Paese, paese di gente (2010), Fiamme e sacri ci (2015), Sempione: la sottile linea scura.

Del Duca Andrea - classe 1969, laureato presso l'Università degli Studi di Milano con una tesi sulla "Cultura di Golasecca", ha preso parte a numerose campagne di ricerca archeologica in Italia e all'estero. Ha scritto numerosi articoli su temi storici e archeologici ed è stato relatore in diversi convegni e conferenze sul tema della museologia e del patrimonio culturale. È direttore dell'Ecomuseo del Lago d'Orta e Mottarone, consigliere della Rete Ecomusei del Piemonte, e partecipa al Coordinamento nazionale degli ecomusei italiani.

Marzano Giovanna - casalinga forzata e nonna per passione! Si diletta a riscoprire vecchie ricette della tradizione e a sperimentarne di nuove... Casalese di adozione, scopre l'amore per la scrittura, spinta da un grande narratore, quale era Eugenio Beltrami. Il racconto dei suoi ricordi, è stato letto ad una serata al Cerro.

Milan Riccardo - professore, giornalista e blogger Professore della scuola alberghiera "Erminio Maggia" di Stresa; giornalista pubblicitista (iscritto all'Ordine dei Giornalisti del Piemonte tessera n° 59377 del 6-6-1999), blogger con il blog Allappante.it; direttore della rivista "Paese Mio" edita dal Comitato Unpli del Piemonte; ha scritto anche due libri di cucina, nonché altri di storia locale; si è occupato per anni di cultura materiale: vino, gastronomia, cucina per lo più tipica, storia di...; docente a tempo in alcuni centri di formazione professionale, anche nel carcere di Verbania; consulente per la realizzazione e gestione di carte dei vini, corsi e didattica sui vini e sui prodotti tipici. Ha collaborato ad inizio Duemila con la Fic (Federazione Italiana Cuochi), in segreteria e nella redazione della rivista "Il Cuoco". Allievo di Luca Maroni. Già membro dell'Aies, dell'Adam (diplomato Idrosommelier) e dell'Aims. Organizzatore e collaboratore di banchi di assaggio vini, Sanvino e il Lago d'Orta Wine Festival. Socio attivo di Slow Food, condotta verbanese. Socio ed ex presidente dell'Associazione Turistica Pro Loco di Omegna; membro da più mandati della Giunta Provinciale Unpli Vco e del Consiglio regionale Unpli, della Giunta del Piemonte da due mandati; e dal 2016 nel Consiglio nazionale Unpli. Vive sul Lago d'Orta.

"Felice Pattaroni" Associazione Archeologica Culturale - sorta per ricordare la Figura e l'operato dello scopritore della Necropoli Gallo-Romana

di Pedemonte (V sec. a.C. - V sec. d.C.) - con sede in Gravellona Toce - Corso Sempione n° 120 - è un Sodalizio fra appassionati e studiosi di storia locale, archeologia, mineralogia. Il suo intendimento è di promuovere attività per la conservazione, tutela, valorizzazione della nostra zona. In particolare, per diffondere soprattutto nelle Scuole di ogni ordine e grado, la conoscenza dell'immenso patrimonio storico-culturale di cui dispone.

Presso la propria Sede ha creato un "Minimuseo", storico-etnografico e una piccola biblioteca con numerosi testi di interesse locale per consultazione diretta. Info: aacfp@libero.it

Piana Irene - 21 anni, studentessa di storia alla Statale di Milano. Da anni volontaria della biblioteca comunale di Casale Corte Cerro. Scrive di attualità per lo Sbuffo, giornale online milanese.

Piana Samuel - classe 1985, libero professionista nel settore marketing e comunicazione, giornalista pubblicitaria, guida ed accompagnatore turistico, laureato in scienze economico-aziendali nel settore turismo. Ha collaborato con diverse istituzioni pubbliche e grandi aziende tra cui Google, Samsung, Regione Piemonte, Politecnico di Torino, Associazione Artigiani Valstrona, Unioncamere. Dal 2016 è membro del Consiglio direttivo dell'Ecomuseo del Lago d'Orta e Mottarone.

Poletti Angela - insegnante a tempo illimitato presso una scuola primaria di montagna. Appassionata di ciclismo, fotografia, buone letture e buona compagnia. Due suoi brevi scritti sono stati pubblicati nella selezione fiabe in concorso, al Premio Letterario "E. Trione - Una fiaba per la montagna".

Poletti Ecclesia Elena - Archeologa e museologa, dopo la laurea in lettere classiche e il diploma di Specializzazione post-lauream in archeologia, conseguiti con il massimo dei voti e la lode presso l'Università degli Studi di Milano, ha collaborato come consulente per l'Università di Milano e la Soprintendenza Archeologica del Piemonte, seguendo attività di ricerca e allestimento di percorsi museali, e con l'Ecomuseo del Lago d'Orta e Mottarone all'organizzazione di attività didattiche e divulgative dei beni culturali.

Dal 2002 ad oggi continua ad operare come libera professionista occupandosi di archeologia preventiva, allestimenti di percorsi museali a tema storico e archeologico, interventi di didattica museale, organizzazione di eventi culturali.

Richetti Grazia - Laureata in storia contemporanea, insegnante di lettere, attualmente in servizio presso la scuola secondaria di primo grado di Casale Corte Cerro, è una lettrice compulsiva, appassionata di storia e di narrativa.

Dorino Tuniz - Nato a Vigevano (PV) nel 1945 e risiede a Novara. Laureato in lettere presso l'Università Cattolica di Milano, con specializzazione in filologia medievale, Insegna Storia della Chiesa all'Istituto Superiore di Scienze Religiose di Novara. Si occupa di studi storici e agiografici, con particolare riguardo all'area novarese; è presidente dell'Associazione di Storia della Chiesa novarese e della rivista di studi storici "Novarien". È autore di vari articoli e pubblicazioni su temi agiografici (Il pellegrinaggio a Santiago di Compostela, Il Dizionario dei santi, edito dalle Edizioni S. Paolo; Le Storie di Rodolfo il Glabro, Le Vite di Ugo di Cluny) e sulla storia religiosa dell'area

novarese (Il culto di San Maiolo, di san Grato e di sant'Orso; San Gaudenzio e la sua basilica, I Sacri Monti nella cultura religiosa e artistica del Nord Italia). Ha curato la Storia della diocesi di Novara, recentemente edita nella collana "Storia religiosa della Lombardia" pubblicata dalla Fondazione Paolo VI della Gazzada (Varese).



Finito di stampare nel mese di Agosto 2018 da Andersen SPA, Boca (NO)