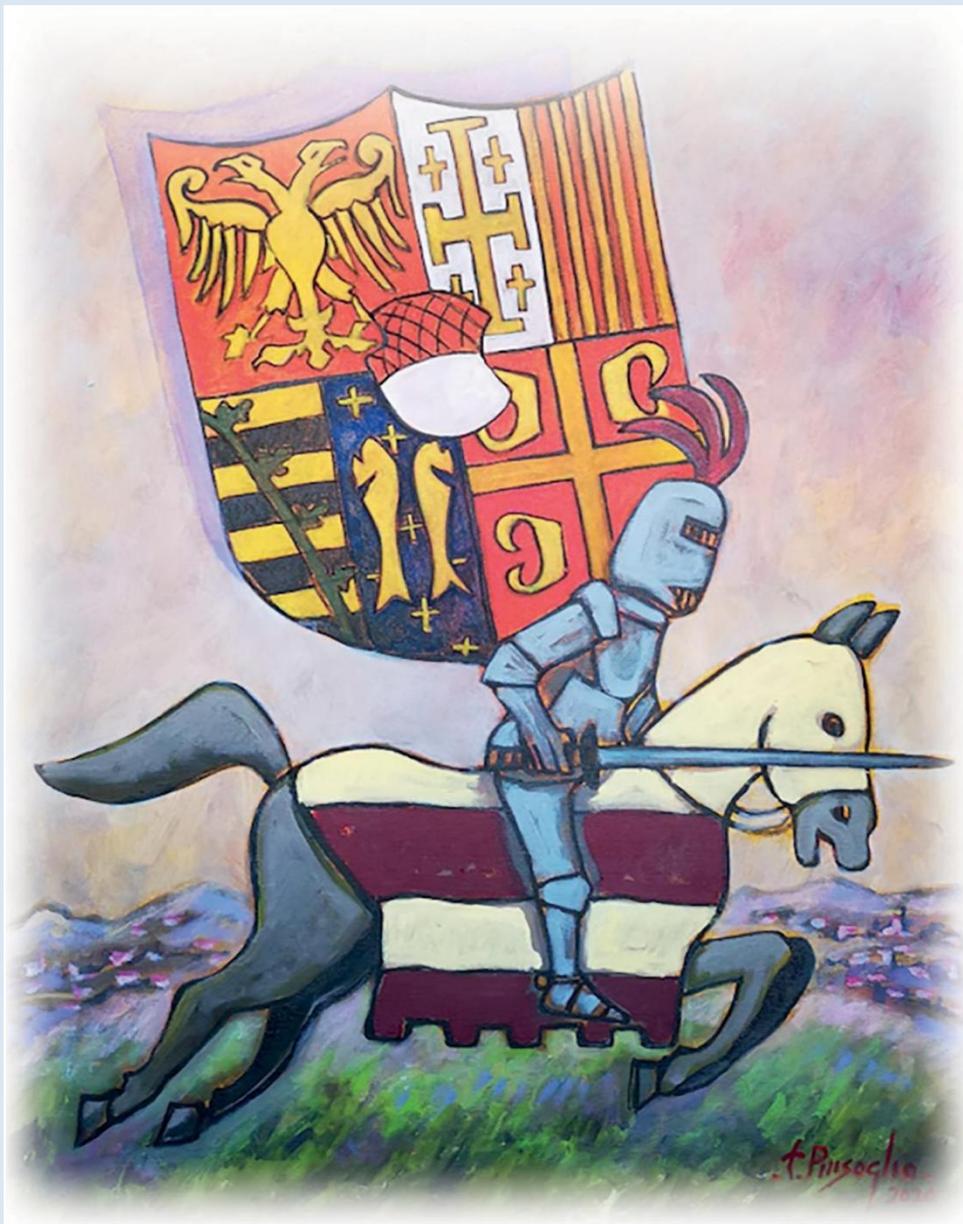


ALERAMICI e dintorni

Anno XVII
Marzo 2021
nr. 3



ALERAMICI



ALERAMICI



CUCINA MEDIEVALE



VOCI DAL
MONFERRATO



CONTRIBUTI



VOCI DAL
MONFERRATO



CONTRIBUTI



e molto altro ancora all'interno.....

Periodico del
Circolo Culturale "I Marchesi del Monferrato"
Direttore Responsabile Don Gian Paolo CASSANO

IN QUESTO NUMERO

IL SALUTO DELLA
PRESIDENTE



SARA' COMUNQUE UNA BUONA PASQUA

di Emiliana CONTI

L'EDITORIALE



VIA PULCHRITUDINIS

di d. Gian Paolo CASSANO

ALERAMICI



NEL RICORDO DI ALERAMO

di Cristina SARACANO

CONTRIBUTI



FRANCESCO VINCENZO FERTINO
(un monferrino arruolato nel contingente piemontese in Crimea)

di Angelo SOAVE

VOCI DAL
MONFERRATO



ARTURO MARESCALCHI

di Andrea DESANA

IN QUESTO NUMERO

ALERAMICI



ALERAMICI...in privato

di Liliana ANGELERI

CONTRIBUTI



STORIE DI ALESSANDRINI
NON PER FORZA ILLUSTRI

di Claudio BRAGGIO

CUCINA
MEDIEVALE



...GLI GNOCCHI....

di Debora VIOTTI

CONTRIBUTI



GIACOMO BOVE : IL PIU' GRANDE ESPLORETORE
ITALIANO DELL'800

di Maria Teresa SCARRONE e Salvatore PURO

VOCI DAL
MONFERRATO



DANTE E MORNESE: UNA CURIOSA ALLUSIONE

di Eugenio GASTALDO

SARA' COMUNQUE UNA BUONA PASQUA



di **Emiliana CONTI**

Cari Soci, amici ed amiche,
anche questo mese usciamo puntuali con il nuovo numero di "Aleramici e dintorni", mantenendo la nostra missione di instillare curiosità e voglia di approfondimento sulla Storia, in particolare quella del Monferrato.

Ancora abbiamo dovuto frenare l'entusiasmo a causa del perdurare della crisi sanitaria in atto e non siamo così riusciti a dar vita e visibilità ad alcuni dei tanti progetti che sono pronti nel nostro cassetto delle idee; non disperiamo poichè, non appena possibile, torneremo nei paesi e nelle strade per dare il nostro contributo al Monferrato.

Vi ricordo che sul nostro canale YouTube è disponibile un interessante video realizzato con il contributo di Andrea Desana su Casale Monferrato Capitale della DOC, che potrete vedere al pari dei precedenti filmati: le visualizzazioni ed i commenti sono importanti per poter verificare il gradimento dei nostri soci ed amici ed eventualmente apportare qualche correttivo.

Il nostro periodico ed il nostro canale YouTube sono aperti al contributo pertinente di tutti coloro che desiderano collaborare nell'opera di divulgazione sulla storia del Monferrato: la nostra è un'attività di volontariato che si fonda sul contributo di tutti ed a questo proposito vi rammento che il rinnovo della quota associativa per l'anno in corso è davvero ossigeno vitale per il nostro circolo culturale.

La Pasqua si avvicina, non dobbiamo farci travolgere dalla tristezza per non poter fare quello a cui ogni anno, in questa festività, eravamo adusi: dev'essere un'occasione per recuperare le energie, guardare dentro noi stessi ed attendere con fiducia il futuro. Sarà comunque una buona Pasqua, serena e dolce come ci meritiamo.

Tanti cari auguri a tutti.

VIA PULCHRITUDINIS



d. Gian Paolo Cassano
direttore responsabile

Che bella l'arte ! Da sempre, fin dagli albori, ancora prima che l'uomo inventasse il modo di comunicare con la scrittura, ecco l'arte, sin dai primi documenti visivi che l'archeologia ci restituisce. Sono tracce che “mostrando una volontà simbolica che anche noi possiamo leggere e decifrare chiaramente come un anelito all'immortalità¹ .”

La manifestazione artistica, andando al di là dei bisogni primari dell'uomo, permette di distinguerci dagli altri esseri viventi, rivelando la specificità della nostra umanità.

“L'arte infatti testimonia la trascendenza dello spirito, portando a compimento il processo di trasfigurazione della materia che sta al cuore di ogni attività autenticamente umana².”

Già i primi uomini sono diventati dei “creativi”, capaci di contemplare la materia e di trasformarla in forma poetica, in modo da esprimerne i significati più profondi. Così “ogni civiltà ha espresso proprio nell'arte, e spesso al massimo livello, la sua originalità, cioè il suo modo di concepire ed abitare il mondo, di orientare l'esistenza umana, di testimoniare i suoi valori e le sue speranze³” e la creatività umana ha prodotto capolavori che possono rappresentare i vertici di una cultura diventandone un simbolo inequivocabile.

Entriamo ora in quello scrigno d'arte che è la Cappella Sistina che è nota soprattutto per il grandioso affresco del Giudizio universale

¹ G. CARINI, Teologia dell'arte. Il Cuore della condizione umana e la radice della posizione moderna, Assisi, Cittadella, 2012,27

² A. SCATTOLINI, Ma che bella notizia ! Il secondo annuncio e l'arte, in Esperienza e teologia 30 (2014) 59

³ Ibid 59

di Michelangelo, ma in realtà contiene una grande serie di capolavori; tra questi l'affresco di Cosimo Roselli (con aiuti, tra cui Piero di Cosimo), realizzato tra il 1481 ed il 1482 e facente parte della decorazione del registro mediano, in cui il pittore rappresenta l'episodio della guarigione del lebbroso nella parte sinistra della sua opera (in cui illustra anche il discorso della montagna).

Al centro della scena c'è Gesù (vestito di rosso ed azzurro, simboli della sua umanità e divinità) ed il lebbroso inginocchiato ai suoi piedi, descritto con molto realismo, nella sua estrema povertà, nudo e segnato dai bubboni della malattia, che implora la grazia della guarigione ai piedi del Signore. La lebbra o morbo di Hansen è una malattia infettiva cronica dovuta al batterio *Mycobacterium leprae* che può presentarsi con differenti manifestazioni a carico della pelle e dei nervi periferici. Se diagnosticata presto può essere facilmente trattata con antibiotici specifici. Nell'antichità (ma anche nel passato recente) per la sua virulenza infettiva e per la forte impressione poneva coloro che ne erano affetti ai margini della società.

Il Maestro è circondato da una folla di testimoni: attorno a Lui e verso sinistra i 12 apostoli, evidenziati dall'aureola, tra cui si riconosce Pietro in prima fila con il mantello giallo arancione (tipico nella sua iconografia), mentre a destra Roselli pone altri 12 personaggi contemporanei dell'artista, vestiti in stile rinascimentale, secondo una pratica di attualizzazione che non è nuova né nelle opere d'arte visiva né nella letteratura. Gesù è rivolto verso chi guarda, ma in primo luogo fissa il lebbroso benedicendolo con una mano e con l'altra porgendogliela, per guarirlo e rialzarlo. L'azione di Gesù lo rivela come Messia, e la

vittoria sul male fisico è una caparra di quanto avverrà nella risurrezione.

Poniamoci anche noi di fronte a Gesù perché ci guarisca dalla nostra lebbra, quella





del peccato; lasciamoci guarire dalla sua grazia, dal suo amore e di farci guidare dal suo Vangelo, che resta ancora l'unica vera "bella notizia" per un'umanità per molti versi stanca.

Nell'epitaffio di Rosselli si legge: "Pinsi e pingendo fei/ Conoscere quanto il bel colore inganna;/

Et a' compagni miei,/Come tal biasma altrui, che se condanna."

Giorgio Vasari poi (nel Le vite de' più eccellenti pittori, scultori, e architettori) ci riporta un aneddoto curioso che riguarda il Rosselli.

Alla conclusione dei lavori il pontefice avrebbe infatti assegnato un premio al pittore che, secondo il suo giudizio, aveva dato vita al dipinto migliore. Sentendosi inferiore degli altri presenti nell'invenzione e nel disegno, Rosselli decise di coprire alcune parti delle sue opere con "finissimi azzurri ultramarini e d'altri vivaci colori", scrive il Vasari. Il Papa, recatosi per giudicare, fu colpito proprio da quei raggianti colori e decise di assegnare il premio al Rosselli, a suo parere il più bravo di tutti.

NEL RICORDO DI ALERAMO

Cristina Saracano vive ad Alessandria dove lavora come impiegata. Legge per passione, scrive poesie da quando aveva 8 anni, ultimamente anche qualche racconto. Ha vinto il **primo premio al Monferrato Scriptori Festival nel 2013 con un racconto , "Le cose che contano" , primo premio nel 2018 nel concorso "Le donne si raccontano "**, organizzato dal Comune di Alessandria e dalla Consulta pari opportunità, con "Un giorno bellissimo".
Ha pubblicato un volume di poesie e collabora al blog Alessandria today.



di **Cristina SARACANO**

Aleramo, giovane dall'aspetto fiero e sicuro di sé crebbe nella zona che noi oggi chiamiamo Monferrato grazie a lui.

A vent'anni, si sa, l'amore è al primo posto, e i sogni son fatti per divenire realtà.

Alla corte di Ottone I, dove Aleramo trascorreva le sue giornate, Adelasia non poteva passare inosservata.

Dai capelli lunghi e setosi, il sorriso di denti bianchissimi, la figura snella e la voce soave, per Aleramo era tutto.

E il suo amore per lei era il sogno da realizzare.

Si parlavano poco, ma si guardavano molto negli occhi con quegli sguardi d'innamorati che devono sfuggire al mondo perché loro stessi sono il mondo.

Il mondo della corte era sempre più stretto, le voci sul loro conto sempre più indiscrete, perché Adelasia era figlia di lui, di Ottone I, e questo per Aleramo pareva uno scoglio insormontabile.

L'amore, però, si sa, dona una forza inaspettata a ognuno di noi, e loro l'ebbero progettando una fuga.

Di notte, con la sola luce della luna piena, nel silenzio delle campagne, su due cavalli, lei, bianco, e lui, rosso.





Purtroppo la stanchezza e l'incertezza su dove trovare rifugio li costrinsero a rientrare: Aleramo era preoccupato per la povera Adelasia, infreddolita, con le gote pallide e le mani gelide.

“Parlerò a tuo padre, gli dirò del nostro amore.” Ancora un impeto di coraggio.

Ottone I, uomo severo e impenetrabile, sentiva che quel giovane poteva essere davvero in gamba, quindi, adatto a far felice la sua figliola per tutta la vita.

Doveva soltanto averne la certezza.

“Va', cavalca senza sosta, e conquista quante più terre possibili, così il vostro regno sarà grande immenso, come il vostro amore.”

Aleramo lo prese in parola immediatamente, era così perso negli occhi e nel sorriso di Adelasia, che per lei sarebbe andato in capo al mondo sfidando la sorte.

Cavalcò ben tre cavalli, utilizzando mattoni ferrati e scoprendo terre meravigliose.

E si conquistò fiducia, ma soprattutto, una vita felice al fianco di Adelasia.

L'amore vince su tutto...

Francesco Vincenzo Fertino

(un monferrino arruolato nel contingente piemontese in Crimea)



di **Angelo SOAVE**

Chissà se Francesco si è domandato perché dovesse partire soldato per una terra sconosciuta e per quale motivo dovesse combattere così lontano dalla sua patria. Di certo sappiamo che è stato tra i fortunati che riuscirono a rientrare a casa sani e salvi.

Quadro di riferimento.

Nel 1852, il re Vittorio Emanuele II, chiama Camillo Benso conte di Cavour alla carica di presidente del consiglio dei ministri del regno di Sardegna. Cavour si dimostra fin da subito un abile stratega in grado di portare giovamento alla causa piemontese, intrattenendo rapporti con le due maggiori potenze dello scacchiere internazionale: la Gran Bretagna e la Francia.

La spericolata e lungimirante azione del Cavour fu quella di affiancare il regno Sardo alle succitate potenze in occasione del conflitto esploso tra le stesse ed il colosso russo nel 1854; l'Impero Russo allora ambiva ad espandersi ad occidente e faceva pressione su quello Ottomano che si era ormai avviato ad una lenta ed irreversibile decadenza.

La cosiddetta questione d'oriente

La Russia era determinata ad ampliare le proprie frontiere verso la penisola balcanica con l'intenzione di occupare lo stretto di Costantinopoli per poi estendere il controllo proprio sul mare Mediterraneo. Le due super potenze Francia e Gran Bretagna

costituirono una alleanza per fronteggiare tale disegno di invasione e, a partire dal 1854, iniziarono le prime movimentazioni di truppe a supporto dell'impero Ottomano. La flotta inglese, francese e turca, già presenti nel Mar Nero, affiancarono le forze di terra dirigendosi verso la base navale di Sebastopoli. Ivi avvennero i primi e cruenti scontri e molte furono le vittime. Più fattori intervennero a sfavore delle due super potenze; l'arrivo del freddo inverno, la grande distanza dalla madre patria che determinò ritardi negli approvvigionamenti ed in fine un'improvvisa diffusione di colera tra i soldati.

Cavour intuì che era il momento opportuno per inserirsi nel conflitto e ottenere quei vantaggi a favore della casa Savoia a cui tanto aspirava e che avrebbero permesso ai Savoia di diventare protagonisti indiscussi del processo di unificazione dell'Italia. Cavour si batté con tutte le sue forze affinché il parlamento subalpino approvasse la spedizione di un contingente militare in Crimea. Un contingente di 15.000 uomini che avrebbe dovuto far parte dell'alleanza anglo francese che già si trovava sul fronte delle ostilità.

Il corpo di spedizione piemontese venne presto allestito sotto l'energica direzione di Alfonso Della Marmora. Era composto da due divisioni con al seguito 3.500 unità tra muli e cavalli, 25 battaglioni di fanteria (di cui 5 composti dagli spericolati intrepidi bersaglieri), 5 squadroni di cavalleria il resto reparti di genieri e zappatori. Il contingente salpò nel dicembre del 1854, i piemontesi iniziarono ad operare nel mese di aprile del '55. Purtroppo anche tra i soldati piemontesi scoppiò una massiccia diffusione di colera che contagiò circa 1000 soldati; 500 furono i morti fra cui il fratello di Alfonso Della Marmora, Alessandro. La spedizione piemontese lasciò sul campo circa 1500 morti.

Gli scontri più ardui e sanguinosi avvennero l'8 settembre del '56 durante l'attacco alla rocca di Sebastopoli difesa dai Russi. Le truppe italiane, ricoprivano il ruolo di riserva, pronte ad intervenire in

caso di necessità. Quando arrivò l'ordine di avvicinamento, la rocca era già stata conquistata. L'inverno giunse senza scontri e a marzo dell'anno 1856 venne firmato l'armistizio. 15 giorni dopo, a Parigi viene firmata la pace. Una foto riprende Cavour tra i grandi d'Europa.



I plenipotenziari degli stati europei convenuti a Parigi per redigere e firmare il Trattato di Pace del 30 marzo 1856.

Il corpo di spedizione italiano ricevette la stima degli alleati, La Marmora si dimostrò un abile condottiero dei fanti piumati, i cosiddetti " Bersaglieri ", che pagarono a Crimea il primo tributo di sangue. Al rientro in patria, il comandante La Marmora in testa ai suoi uomini ricevette i massimi onori durante la sfilata per le vie del centro di Torino.

La grandiosa accoglienza di Torino, avrà forse sciolto le riserve di Francesco? Il suo contributo era stato davvero importante per la buona riuscita della strategia del Cavour? Questo non è dato a saperlo ma da lì a breve Francesco deciderà di arruolarsi nuovamente.

Francesco Vincenzo Fertino e la sua storia personale

(emersa durante il riordino dell'archivio comunale di Bruno)

Francesco Vincenzo Fertino nasce a Lerma il 13 maggio 1830, partecipò alla guerra di Crimea e anni dopo venne richiamato con il grado di caporale a partecipare alla seconda guerra di indipendenza del '59. Il destino volle che venisse affiancato alle truppe francesi comandate da Napoleone III. La lingua francese, imparata in Crimea, gli permise di essere accolto tra le file dei soldati facendosi apprezzare.

Al termine del conflitto ricevette dal ministero della guerra francese una medaglia commemorativa con menzioni di valore per meriti militari.

CONTRIBUTI



Francesco Vincenzo Fertino risulta presente negli archivi del comune di Bruno a partire dal 1880; non conosciamo i motivi del suo trasferimento dal paese natio di Lerma al comune di Bruno ma è certo che a Bruno rimase fino alla sua morte, avvenuta nel 1907. Francesco si sposò con Robbiano Rosa, dal loro matrimonio nacquero tre figli: La prima, una femmina, emigrò in Argentina e se ne persero le tracce, il secondogenito si chiamava Giuseppe si sposò con Bruno Landini Angela nel 1888; la coppia ebbe sei figli: Carolina Rosa (1889), Paola Emilia (1891), Maria (1893), Emanuele (1896), Margherita (1898), Pietro (1901). Il terzo figlio, Giacomo,

Sposò Barbarino Rosa nel 1893 la coppia ebbe due figli: Giuseppe (1894) e Natalina (1895). Da una verifica recente presso l'archivio anagrafico del comune di Bruno non risultano essere presenti in paese discendenti di Fertino.

Francesco Vincenzo Fertino, nei suoi ultimi anni di vita, versava in gravi difficoltà economiche, inoltre era cieco, le gambe, deboli non erano più in grado di reggerlo. Ciò nonostante conservava grande orgoglio e dignità: non volendo gravare sui figli fece domanda al Comune di Bruno affinché gli venisse riconosciuto il vitalizio previsto per i veterani della guerra di Crimea:

Roma 19 luglio. La domanda del sig. Fertino è giunta al Ministero della Guerra ed è stata rimessa alla commissione per gli assegni ai veterani che la prendono in benevolo esame nella prossima adunanza.

La legge del 8 luglio del 1904 n° 341 sancì un fondo nell'esercizio di bilancio del 1905/06 da destinare ai veterani ancora in vita di L. 100. Quello stesso anno venne approvato un emendamento che riguardò il fondo sopra citato che doveva servire anche per i reduci della spedizione dei mille di Marsala. Le limitate disponibilità del fondo consentirono di utilizzare i proventi dei veterani deceduti nel corso dell'anno 1906, per indennizzare i superstiti della campagna di Crimea nell'anno successivo. Vedi uno stralcio di giornale dell'epoca.

Ultime Notizie

ALL' ESTERO

Nella diplomazia

COSTANTINOPOLI, 6. — Il sultano ha ricevuto oggi in udienza solenne l'ambasciatore d'Italia, marchese Imperiali, che gli ha presentato le lettere credenziali.

IN ITALIA

Il console Mercatelli

Trovasi in Roma il console generale di Zanibar, commendatore Mercatelli, per riferire al governo i risultati della sua recente visita nel Benadir e discutere sulle proposte di riforme amministrative da applicarsi a quella colonia.

Consiglio superiore dei lavori pubblici

Con recenti decreti reali su proposta del ministro dei lavori pubblici, onorevole Tedesco, sono stati chiamati a far parte del comitato superiore delle strade ferrate, in qualità di membri aggregati, gli ispettori del genio civile Coletta commendatore Nicola, presidente della prima sezione del Consiglio superiore dei lavori pubblici, e Verdinois commendatore Enrico.

Piano regolatore di Roma

Con regio decreto, su proposta dell'onorevole Tedesco, sono state approvate alcune modificazioni ed aggiunte al piano regolatore della città di Roma, nella parte riguardante l'accesso nord del traforo del Quirinale e la sistemazione del quartiere dell'Orso.

Personale militare

Belfiore Domenico, tenente colonnello nel 60° reggimento fanteria, è collocato a riposo. Petilli Giuseppe, maggiore addetto al comando del decimo corpo d'armata, nominato capo di stato maggiore della divisione di Bologna.

Per i veterani

La commissione esecutiva delle leggi per i veterani delle campagne di guerra nazionali, vi-

ste le numerose domande che le pervengono per ottenere l'assegno vitalizio di lire 100, in dipendenza della legge 8 luglio 1904 numero 341, da veterani delle campagne posteriori a quella del 1848-49, crede opportuno informare il pubblico che, date le disposizioni della citata legge, secondo cui il fondo destinato per assegni, a favore di coloro che presero parte alle guerre per l'indipendenza nazionale successive al 1848-49, viene costituito, a partire dall'esercizio 1905-906, con le somme stanziata in bilancio per la pensione ai Mille di Marsala, e per l'assegno ai veterani delle campagne 1848-49, le quali « passano in economia » per morte dei titolari « i fondi che si renderanno disponibili al primo luglio 1905, saranno appena sufficienti a provvedere di assegno i superstiti delle campagne 1855-56 in Crimea ».

Con i proventi degli esercizi successivi a quello del 1905-906, si provvederà man mano ai superstiti delle campagne 1859, 1860-61, 1866, 1867 e 1870, e di ciò la commissione darà, volta per volta, pubblico avviso agli interessati.

Intanto avverte che le domande giunte, o che potranno giungere, le quali non riguardano la campagna di Crimea, verranno per ora restituite, salvo bene inteso la facoltà ai postulanti di ripresentarle a tempo opportuno.

Per le esercitazioni di sbarco

Il bollettino militare pubblicato ieri sera, contiene i riparti di milizia territoriale da costituirsi in occasione delle esercitazioni di sbarco.

Saranno formati il 3°, 7° e 35° reggimenti di fanteria di milizia territoriale, rispettivamente dei distretti di Napoli, Avellino e Roma.

Nella pubblica sicurezza

Il cavaliere Avito Poggioni, commissario capo di pubblica sicurezza a Roma, promosso questore a Messina.

Il cavaliere Almerindo Rinaldi, questore di Messina, promosso ispettore generale di pubblica sicurezza al ministero dell'interno.

Il cavaliere Vincenzo Travagliani, ispettore generale di pubblica sicurezza, nominato questore di Verona.

Consiglio comunale disciolto

Con regio decreto in data 21 luglio ultimo scorso è stato sciolto il Consiglio comunale di Rogliano Gravina (Cosenza), e nominato regio commissario il signor Francesco di San Matalato.

La morte raggiunse Francesco Vincenzo Fertino nel 1907, lo stesso anno in cui le risorse avrebbero dovuto sbloccarsi. Non sapremo mai se Francesco riuscì effettivamente a ricevere il sospirato vitalizio, ma con molta probabilità non fu così. Quei soldi, sebbene pochi, sarebbero serviti per colmare un debito più grande: la riconoscenza dello Stato Italiano nei suoi confronti.

LIBRO PROVINCIA AL
ARTURO MARESCALCHI



di Andrea **DESANA**
Agronomo
Presidente del Comitato Monferrato
Capitale della DOC

Arturo Marescalchi, ovvero la storia del vino italiano e non solo, per più di mezzo secolo, precisamente dal 1890 al 6 novembre 1955, giorno della sua scomparsa. Il grande bolognese (era nato a Baricella, un paese tra i più poveri della provincia) poi divenuto a tutti gli effetti monferrino come gli Ottavi, attirati nella nostra zona proprio perché Casale era in quel tempo “la capitale del Circondario più viticolo del Regno”, fu sommo esperto, divulgatore, giornalista ed editore di viticoltura ed enologia e rappresentante politico di matrice agraria per venticinque anni. Dopo aver approfondito le opere dei grandi della nostra vitivinicoltura pensiamo si possa affermare che Arturo Marescalchi fu sicuramente il più infaticabile e prolifico autore di scritti nonché un fecondo oratore ed organizzatore (oggi verrebbe definito sindacalista) del mondo agricolo piemontese ed italiano. Citiamo, tra i suoi scritti più significativi, “L’arte di fare il vino nelle annate difficili”, il “Manuale dell’Enologo e del Cantiniere”, il “Manuale del Viticoltore”, “Il volto agricolo d’Italia”, quindi i tre grandi volumi della “Storia della vite e del vino”, realizzati in collaborazione con un altro grande della vitivinicoltura nazionale quale il prof. Giovanni Dal masso, poi ancora “Per lo sviluppo dell’industria enologica”, “L’atlante agricolo d’Italia”, “La storia dell’alimentazione umana” e “L’agricoltura e ‘industria”. E mentre scriveva quelle che ancor oggi costituiscono pietre miliari scientifiche e letterarie dell’agricoltura italiana diede vita, precisamente nel 1902, alla “Società dei Viticoltori Monferrini” (tenendo presente che gli associati non erano decine o centinaia

ma molte migliaia) che divenne poi dei “Viticoltori del Piemonte” ed in seguito “d’Italia”, precorrendo di parecchie decine di anni un’attività fondamentale di associazionismo specializzato del settore. Nello stesso anno fondò la prima “Borsa Vinicola” e, come Presidente dell’Associazione degli Agricoltori Monferrini”, organizzò per la prima volta in Italia la “Festa dell’Uva” a Casale Monferrato, dove trovò il tempo, tra l’altro, di svolgere l’attività di consigliere comunale, di Assessore all’Igiene e Presidente dello storico Istituto Tecnico Leardi, dove circa mezzo secolo prima Giuseppe Antonio Ottavi aveva dato vita alla Cattedra Ambulante in Agricoltura.

Imp 44 pag_Ok_Layout 1 04/10/13 11.22 Pagina 25



I 4 moschettieri del vino

Doc
50c
Marescalchi
Arturo Marescalchi
Baricella (BO) 1869
Salò 1955

Enologo formatosi prima alla scuola Superiore Viticola Enologica di Conegliano, poi a Bordeaux.

Nel 1895 giunge a Casale Monferrato chiamato dall'on. Edoardo Ottavi con cui collabora per 17 anni a "Il Coltivatore" e a "Il Giornale Vinicolo Italiano".

Tra i numerosi scritti: «L'arte di fare il vino nelle annate difficili»; il «Manuale dell'Enologo e del Cantiniere»; il «Manuale del Viticoltore»; la «Storia della vite e del vino in Italia» in collaborazione con il prof. Giovanni Dalmaso.

1893: fonda la rivista l'“Enotecnico”
1894: presiede il “Congresso Nazionale degli Enotecnici Italiani”
1902: fonda la prima “Borsa vinicola” e la “Società dei Viticoltori Monferrini” che divenne poi dei «Viticoltori del Piemonte» e in seguito «d'Italia». Precursore dell'associazionismo specializzato dello specifico settore
1915: è eletto Deputato in una lista di agricoltori monferrini e siede a Montecitorio per quattro legislature
1919: sostiene la necessità di una legge per la tutela, in Italia e fuori, delle denominazioni di origine dei vini tipici e l'importanza di aderire alla Convenzione di Madrid per ottenere maggiore tutela in sede internazionale. Nella sua vasta attività parlamentare favorisce inoltre l'applicazione del Credito Agrario di miglioramento per le Cantine Sociali considerate tra le opere di bonifica
1923: è a Parigi tra i fondatori dell'OIV, l'ONU del vino
1924: come Presidente dell'Associazione Agricoltori Monferrini, organizza, prima in Italia, la «Festa dell'Uva» per avvicinarsi alle masse popolari dei viticoltori e per recuperare alla civiltà della vite la gente delle città
1927: presenta un disegno di legge per l'assicurazione statale contro la grandine
1929: è Sottosegretario all'Agricoltura
1935
1934: è nominato Senatore

“Arturo Marescalchi ha portato l'agricoltura alla ribalta della stampa quotidiana. È stato il primo giornalista agrario la cui opera è stata richiesta da un grande giornale, il “Corriere della Sera”, seguita con interesse da un pubblico di lettori sempre più vasto...”

Arturo Marescalchi non ebbe la fortuna di conoscere “Papà Ottavi”, così come fu chiamato affettuosamente dagli agricoltori



italiani, ma sposò la figlia Carolina alla quale dedicò nel 1904 il volume "G.A. Ottavi ed i cinquant'anni del Coltivatore". Di lui il Marescalchi scriveva "Fu davvero un apostolo dell'agricoltura in tempi ancora oscuri per questa scienza ed arte così preminente nella vita del nostro Paese", unendosi così al commento di altri grandi quali Fogazzaro e Garibaldi. E proprio da uno dei celebri figli di Giuseppe Antonio, ovvero Edoardo Ottavi, allora Deputato, Arturo Marescalchi fu chiamato nel 1895 a Casale Monferrato, mentre già nel 1894 aveva presieduto il Congresso Nazionale degli Enotecnici Italiani per i quali aveva fondato la Società progenitrice dell'attuale Associazione Enotecnica Italiani, che presiedette per un decennio, ed un anno prima aveva dato vita alla rivista "l'Enotecnico". Con Edoardo Ottavi lavorò per diciassette anni consecutivi, dando vita alla collaborazione più felice ed eccezionalmente proficua della storia della vitivinicoltura italiana. Al termine del rapporto professionale con gli Ottavi fondò un altro storico periodico agricolo, ovvero "L'Italia Vinicola ed Agraria", pubblicato a Casale Monferrato, dando inizio ad una intensa attività editoriale.

Nel 1915, dopo essersi presentato alle elezioni politiche in una improvvisata lista di agricoltori monferrini, fu eletto a Montecitorio e lì, con la consueta infaticabilità, propugnò per vent'anni, ovvero quattro legislature, le più importanti battaglie a favore del mondo agricolo e vitivinicolo nazionale. Per accennare alle più significative, citiamo l'impulso organizzativo e normativo che, dal 1919 al 1927, seppe dare alla necessità di una legge per la tutela di quelle che, allora, venivano definite denominazioni di origine dei vini tipici. Allo specifico riguardo ci sentiamo di affermare senza ombra di dubbio che il successo ottenuto negli anni "Sessanta" la legge 930 sulla "Tutela delle Denominazioni di Origine dei Vini", proposta e presentata dal monferrino Paolo Desana, trasse linfa ed ispirazione dagli orientamenti perseguiti negli anni "Venti" dal Marescalchi, oltre che dagli sforzi già posti in essere in precedenza dagli Ottavi. Inoltre contribuì in modo sostanziale alla predisposizione delle modifiche alle norme vigenti in materia di repressione delle frodi nella produzione e nel commercio dei vini e degli aceti di vino ed argomentò, con continue e reiterate disamine, contro l'ingiusta istituzione e l'imperfetto ordinamento dell'imposta sul vino, che fu abolita dal 1924 fino al 1936. Particolare impegno dedicò ai problemi degli Enotecnici, nel 1925 presentò il disegno di legge per l'istituzione dell'agronomo condotto e nel 1927 quello per l'assicurazione



statale contro la grandine, anticipando ancora una volta idee ed iniziative che sarebbero poi state riprese soltanto nel secondo dopoguerra. Partecipò, in rappresentanza del nostro Paese, ai più importanti convegni nazionali ed internazionali, con particolare riferimento a quello svoltosi a Parigi dal 4 al 6 giugno del 1923, nel quale si decise la storica fondazione dell'Office International de la Vigne et du Vin (O.I.V.).

Assai difficile risulta quindi sintetizzare il significato dell'opera del grande Arturo Marescalchi, ma ci sentiamo di affermare che, ancora una volta dal Monferrato, partì quello che oggi può essere definito un vero e proprio “salto di qualità” dell'enologia italiana e che, come lo definì Agostino Bignardi in una relazione tenuta nel 1970 al Congresso annuale della Stampa Agricola Italiana, Marescalchi, una figura – guida della storia dell'agricoltura italiana, “rappresenta l'anello di congiunzione tra il giornalismo agricolo ottocentesco e le nuove leve giornalistiche del Novecento”, riuscendo nell'impresa di portare l'agricoltura alla ribalta della stampa quotidiana dalle pagine del “Corriere della Sera”.

ALERAMICI....in privato



di **Liliana ANGELERI**

Ci sono altri luoghi di proprietà privata contenenti testimonianze aleramiche.

Uno dei più suggestivi è l'**abazia di Santa Giustina** che si trova nelle vicinanze di **Sezzadio** che è il luogo natale di **Aleramo**, il capostipite degli Aleramici.



Bisogna prendere un appuntamento per potervi accedere e visitare il complesso monumentale.

Si calpesta il prato di erba soffice dal verde tenero. Vi è un grande portale. L'abazia è un imponente edificio romanico, costruito completamente in laterizio. La facciata è decorata con lesene e archetti pensili.

L'interno è caratterizzato da tre navate, le absidi sono innestate direttamente sul transetto che ha volte a crociera del XV secolo.



ALERAMICI

Appena lo sguardo si abitua alla fioca luce che filtra dall'alto, si intravede la parte centrale del presbiterio che è rialzato sopra la cripta millenaria, cui si accede dal transetto meridionale. Si scende nella cripta, dove la luce filtra attraverso la stretta finestrella che ne illumina l'interno, dalla navata. Il pavimento è quasi completamente ricoperto da un mosaico bianco e nero a intrecci, formati da disegni geometrici e fioroni. Nel mosaico si legge la scritta che riguarda Otberto. Poi si ritorna nell'abazia e si resta ancora in silenzioso raccoglimento.

Questa abazia è stata rimaneggiata dai Benedettini nel 1030 grazie alla generosità Otberto, discendente di Aleramo. Il pavimento della cripta è un mosaico del sec. IX-X. Gli affreschi dell'abside centrale, sulla volta del presbiterio e nell'abside laterale sinistra sono del tre e quattrocento. Anche qui, come nella maggior parte delle chiese antiche, se ci si concentra, si può assorbire fasci di energie positive. Si esce a malincuore dalla pace che emana l'oscurità dell'antica abazia. Si rimane alcuni istanti in quel prato, delimitato da mura molto antiche, che facevano parte del monastero millenario e che sono completamente ricoperte da piante sempreverdi.

Sembra che il tempo si sia fermato in questo luogo. Non è difficile pensare che qui, nel sec. X, ci potevano essere cavalli e cavalieri e dame che correvano a preparare l'occorrente per un parto imminente. Si può immaginare di vedere in questa radura giovani paggi che imparano a duellare con spade e lance.

Altro luogo di proprietà privata e di grande bellezza è **Pralormo**.

Ogni anno, in aprile e fino ai primi giorni di maggio, c'è la fioritura dei tulipani e il parco del castello di Pralormo si colora con le corolle dei tulipani. Ogni anno la contessa Consolata Pralormo fa gli onori di casa a una moltitudine di persone che visitano il parco all'inglese che è stato progettato dall'architetto Xavier Kurten.



ALERAMICI

I visitatori passeggiano lungo i viali alberati del magnifico parco dove si sviluppano aiuole bianche rosse e verdi, in onore dell'Italia. C'era il tulipano «Italia 150» che rappresentò un'autentica novità in occasione dei festeggiamenti del centocinquantenario dell'unità d'Italia.

All'ingresso la marchesa accoglie i turisti davanti a una grande aiuola multicolore. Sono oltre quattromila le varietà di tulipani, ora conosciute (le origini affondano nella notte dei tempi e hanno radici nelle remote regioni dell'Asia centrale), che rappresentano l'opera d'ibridatori per lo più olandesi. Sono più di settantacinque mila i tulipani e i narcisi che colorano questo parco. Il resto dell'esposizione offre «tappeti» cromaticamente uniformi, che si perdono a vista d'occhio. I tre viaggiatori ammirano aiuole dalle forme morbide e sinuose, che serpeggiano tra gli alberi secolari. Nel sottobosco occhieggiano ciuffi di muscari e narcisi, mentre un fitto contorno di violette cornute borda i sentieri.

STORIE DI ALESSANDRINI NON PER FORZA ILLUSTRATI



di Claudio **BRAGGIO**

(sceneggiatore)

Le passioni per la storia e per il cinema possono facilmente trovare condivisione, per questo motivo sono presenti nel mio saggio “Scrivere cinema low-budget in Alessandria” (2009, Opificio delle Arti col sostegno della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria), di cui ritengo possa esser utile ripubblicarne i capitoli nella pubblicazione dell’associazione “Marchesi del Monferrato”; naturalmente sono disponibile per approfondimenti e dialoghi in merito ai vari temi trattati, proseguendo con i suggerimenti che ho raccolto nel capitolo ottavo “Storie di Alessandrini non per forza illustri”, che comunque può esser declinato per chiunque, essendo questi appunti utili per avviare riflessioni prima di apprestarsi a scrivere una storia, ma anche per affrontare una ricerca...

I ricordi sono fotogrammi isolati, privi di narrazione e di contesto.

Come le fotografie, singolarmente non spiegano il contesto in cui sono stati scattati; né il prima e neppure il dopo.

Sono una sospensione del tempo e per questo affascinanti, fantasiosi, da interpretare.

Le fotografie

Le fotografie che emergono da un cassetto oppure da un album possono diventare parti della memoria e stimolo per narrazioni.

Si debbono osservare attentamente, coll’aiuto dell’altro.

Come quando si vuol tracciare la storia del proprio corpo ed il medico ci aiuta nel ricordo (anamnesi; anámnésis).

La reminiscenza delle idee avviene in seguito alla percezione di oggetti sensibili.

Le fotografie sono oggetti che richiamano altri oggetti, quelli che vi sono rappresentati.

Sono oggetti che portano anche informazioni proprie come il tipo di carta, le rare annotazioni sul retro, l'usura del tempo.



Le fotografie recano con sé emozioni, legate o meno al ricordo.

Ci possiamo impossessare di un'immagine anche se non siamo stati partecipi dell'evento rappresentato.

La memoria

Ogni avvenimento non deve essere minimizzato e neppure esagerato.

Meglio lasciarsi andare al godimento della visione e concentrarsi sullo sforzo che guida nella tenuità dei ricordi.



Quelli intimi.

Quelli personali.

Quelli che appartengono alla collettività.

Quelli che connessi ad avvenimenti o luoghi.

Sono tutti frammenti.

Talvolta vengono messi insieme, ma rimangono sempre frammenti.

Le biografie

Ci sono davvero uomini con una biografia e uomini senza una biografia?

Se una persona cara viene improvvisamente a mancare è raro che si pensi di scriverne la biografia.

Quelle delle persone importanti invece si ha l'impressione che scrivano da sole.



Suggeriscono questa impressione i giornali, la radio, la televisione, il web.

I frammenti biografici devono essere chiari e messi in relazione fra loro, con un abbozzo di narrazione che li legghi.

Dovrebbero fornire elementi sufficienti per tracciare il profilo della persona.

Non si tratta di individuare grandi gesta, bensì di ritrovare piccoli episodi, gesti quotidiani ormai perduti, frasi apparentemente insignificanti.

Conta molto il contesto, come pure quel che avvenne prima e dopo l'avvenimento.

Le storie

Ci sono storie dappertutto, ma occorre saperle cogliere.

Ciascuno di noi ha una storia, ma non sempre si possiede la capacità di narrarla.

Non è tanto importante la storia, quanto la capacità di raccontarla.

Tutti quanti conservano il sogno di lasciare una traccia concreta del passaggio sulla terra.

Abbiamo dei frammenti e questi debbono essere collegati per poter avere una storia.

Storie e biografie immaginarie

Se ne possono scrivere documentandosi su un periodo o un avvenimento.

Se ne possono costruire di rappresentative di un periodo storico collegando fra loro momenti diversi armonizzandoli con la verosimiglianza.

Le descrizioni devono essere attendibili, ma non basta.



Storie immaginarie da quadri e fotografie

Un quadro o una fotografia possono essere sottoposti a descrizione o meglio a traduzione da un linguaggio ad un altro linguaggio.

Questo è il caso della trasformazione, anzi della trasposizione da romanzo a sceneggiatura, da romanzo ad opera teatrale.

Vi è sempre la tentazione dell'anacronismo, poiché si tende a leggere o a dedurre riferimenti e comportamenti contemporanei.

Le cose e gli oggetti tendono ad esser nominati e quindi a diventare protagonisti della scena.

Storie di gente comune

Le storie della gente comune mancano perché pochi le raccolgono.

Eppure, sono utili per dare il giusto tono e rievocare il sapore di un'epoca, se non addirittura per ritrovare il significato di un evento.

Non si tratta semplicemente di raccoglierle, quanto di riportarle in vita scrivendole e rappresentandole.

Un lavoro che sembra facile, ma la memoria brutta giochi scherzi ed il tempo trascina via i testimoni.

Ricostruire delle storie dialogando con le fonti primarie per recuperare tracce di realtà.

Questo è possibile ancora per qualche anno, ma non per quanto concerne gli anni prima e durante la Seconda Guerra Mondiale evocati spesso e con molti aspetti non ben raccontati.

Fra poco però, smarrendo il prezioso patrimonio di memoria della gente comune, si correrà il rischio di lasciare il campo ad un simulacro di memoria unica alla costante e vana ricerca di equilibrio.

Questo vale anche per il nostro passato più recente, che si sembra troppo vicino per poter andar smarrito.

Non sarà così, se racconteremo le storie della gente comune.

...GLI GNOCCHI...



di **Debora VIOTTI**

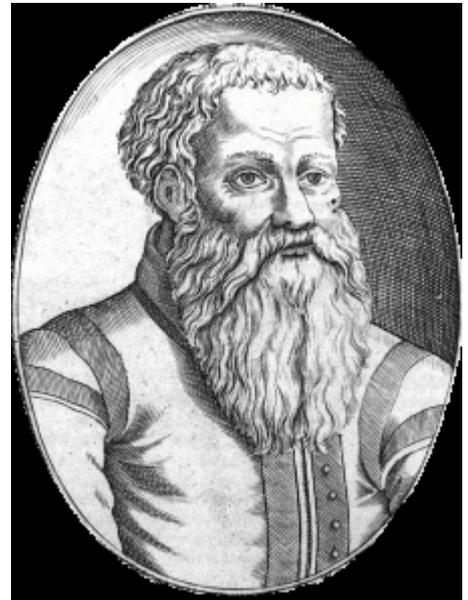
Da Nord a Sud, dall'antichità all'epoca moderna, sulle tavole più umili e nei menù dei ristoranti stellati, gli gnocchi sono, senza ombra di dubbio, il primo piatto più amato e diffuso nella nostra penisola. Uno di quei piatti che mette sempre tutti d'accordo, che sa di festa e di famiglia, che ci riporta ai ricordi legati alla nostra infanzia, che regala allegria e buonumore, proprio come recita la famosa frase "Ridi, ridi che la mamma ha fatto i gnocchi". Gli gnocchi sono sempre stati presenti nell'immaginario collettivo nazionale e la semplicità della ricetta ha fatto sì che diventassero un piatto caro alla gastronomia italiana. Un piatto straordinario, di origini umilissime, con una diffusione che supera ogni statuto sociale: dalla cucina contadina a quella di corte.

Una delle prime vere e proprie ricette che è giunta fino a noi la si può trovare all'interno di un manoscritto trecentesco conservato alla Biblioteca Universitaria di Bologna (manoscritto n. 158) e rimane una testimonianza quasi unica per l'epoca. Si può supporre che



esistessero molte altre versioni di gnocchi già all'epoca, che però non sono state registrate nei ricettari, pertanto questa attestazione è davvero preziosa. Anche Massimo Montanari fa risalire la loro prima comparsa nei ricettari del Medioevo e del Rinascimento, e sottolinea come i migliori cuochi di corte li cucinassero: tra questi anche Cristoforo Messisbugo, il quale preparava gli gnocchi per la tavola degli Estensi a Ferrara. Comparvero pure a Mantova, nella magnifica corte degli Sforza, durante i festeggiamenti per le vittorie militari o i pranzi di nozze: erano a base di mollica di pane, latte, mandorle tritate e cacio lodigiano e venivano chiamati zanzarelli. In particolari occasioni, gli zanzarelli subivano delle trasformazioni cromatiche, grazie all'aggiunta di ingredienti vegetali nell'impasto, come ad esempio gli spinaci e il loro brodo diventava dorato, sinonimo di ricchezza della casa, con uova e zafferano. In una delle novelle del "Decamerone" di Giovanni Boccaccio, l'ingenuo personaggio di Calandrino descrive così il Paese di Bengodi, un immaginario paese dell'abbondanza simile a quello di Cuccagna "...ed eravi una montagna tutta di formaggio parmigiano grattugiato, sopra la quale stavan genti che niuna altra cosa facevan che far maccheroni e ravioli e

cuocergli in brodo di capponi, e poi gli gittavan quindi giù, e chi più ne pigliava più se n'aveva". Fu Luigi Messedaglia, il primo vero storico dell'alimentazione italiana, a spiegare che quei maccheroni erano in realtà gnocchi, perché, in origine, tutte quelle preparazioni che richiedevano di essere impastate, cioè ammaccate, venivano chiamate macco (dal verbo maccare). Anche **Bartolomeo Scappi**, cuoco alla corte del papa a Roma, nella sua famosissima opera, ricorda questi "maccheroni" detti gnocchi, fatti con fior di farina, pan grattato, olio d'oliva, zafferano e acqua bollente, conditi con una salsa all'aglio e spolverizzati di pepe e cannella. Fino all'Ottocento è questo il nome che manterranno; poi, ad un certo punto, i maccheroni diventeranno sinonimo di pasta secca destinata ai signori, mentre gli gnocchi resteranno al popolo. Ancora oggi, in alcune zone d'Italia, permane la tradizione di utilizzare la parola maccheroni per indicare gli gnocchi. Molto prima che fosse importata la prima patata dal continente americano, gli gnocchi erano quindi una specialità già affermata nel nostro Paese. Ne esistono decine di varianti e gli gnocchi con farina e patate sono solo la versione più recente che ha iniziato a essere apprezzata dagli inizi dell'Ottocento e ha impiegato decine di anni per affermarsi. L'etimologia del termine "gnocchi" è incerta, tuttavia supponiamo che sia riconducibile alla forma e alla dimensione di questo tipo di pasta. Gli nochi o nocchi, infatti, sono descritti in relazione alla tipologia di frutta a guscio a cui assomigliano: noci (nocchie o nochie nelle lingue volgari), castagne, pinoli (pinocchi o pignocchi) o anche nocciole. Si tratta di un uso analogo a quello ancora attuale di usare noce come unità di misura, ad esempio per il burro. Gli ingredienti per preparare gli gnocchi medievali sono pochi e molto semplici: formaggio fresco, tuorli d'uovo e farina. Come la maggior parte delle ricette del periodo non vengono fornite indicazioni sulle dosi degli ingredienti e nemmeno sul tipo di formaggio, che potrebbe essere equiparato a una semplice cagliata, oppure a un formaggio morbido e fresco tipo robiola, caprino o quartirolo. Il consiglio di aiutarsi con il cucchiaino per buttarlo nell'acqua bollente è un'istruzione che si trova spesso anche in alcune ricette successive e ci fa presupporre che il composto fosse molto morbido e si rapprendesse solo durante la cottura, mantenendo comunque una consistenza soffice una volta pronto. Il condimento si riduce al solo formaggio grattugiato, come voleva l'uso medievale. Se la caratteristica degli gnocchi è di essere un semplice frammento di impasto, l'estetica non dovrebbe avere un grande peso; invece li possiamo trovare in tante forme diverse (piccoli, grandi, larghi, stretti, ovali, oblungi, cilindrici, sferici e cubici) e con i più svariati ingredienti. La fantasia, come sempre, ha aggiunto sapore al cibo e stimolato con gioia l'appetito. Gli gnocchi di patate hanno sicuramente preso il sopravvento, accoppiandosi (e non poteva che essere così) con il loro compagno americano, il pomodoro; parallelamente



hanno continuato a permanere tantissime varianti locali, frutto di tradizioni gastronomiche e di una storia segnate dal particolarismo e dalla divisione politica. Il lungimirante **Pellegrino Artusi** che, ne “La Scienza in cucina e



l'arte di mangiar bene”, aveva cercato di dare unità alla complessa gastronomia italiana, cita alcune ricette di gnocchi: di patate, di pollo e patate in brodo, di farina di mais, di semolino, alla romana e di latte (dolci). Da notare è che, con il passare del tempo, la dimensione degli gnocchi si è andata riducendo: siamo partiti da gnocchi grossi come uova, per arrivare a gnocchetti

piccolissimi, arricciolati su se stessi per trattenere tutto il gustoso condimento. Declinati in una miriade di ricette territoriali, si possono trovare in numerose regioni d'Italia: canederli e strangolapreti in Trentino, ripieni di susine in Friuli Venezia Giulia, alla bava in Valle d'Aosta, alla lariana a Como, alla romana nel Lazio, alla sorrentina in Campania, gnudi in Toscana, spätzle in Alto Adige, gnocheti de gries a Trieste, strangolapriévete a Napoli, malloredus in Sardegna, pisarei a Piacenza (solo per citarne alcuni). Gli gnocchi, nella loro semplicità, rispecchiano l'identità culinaria italiana, fatta di tanti campanili; e raccontano, in modo corale, storie e tradizioni differenti, riunite sotto il vessillo della grande cucina del nostro paese. Perché, alla fin fine, quello che ognuno di noi sogna, non è qualcosa di esotico, ma il conforto dei sapori conosciuti.

Una curiosità.....perché giovedì gnocchi?

Nel dopoguerra, nelle trattorie romane si iniziò a fare una specie di rotazione settimanale di alcuni piatti tipici, e nacque così l'usanza del “Giovedì gnocchi, Venerdì pesce o meglio baccalà e ceci (in osservanza del precetto cattolico), Sabato trippa (le carni si macellavano la vigilia della domenica)”. In questo modo veniva sottolineata l'importanza del giovedì come giorno quasi festivo, che necessitava di un piatto elaborato e gustoso, e che anticipava quello di magro del giorno successivo, legato alla tradizione della penitenza e del digiuno. Se il detto è cosa recente, il collegamento degli gnocchi con il giovedì ha origini ben più vecchie. Con il farro, nell'antica Roma, si celebrava il rito matrimoniale chiamato confarreatio, una cerimonia riservata esclusivamente ai patrizi che, dopo il sacrificio a Juppiter Farreus, vale a dire Giove del Farro, vedeva donata agli sposi una piccola focaccia di farro, da spezzare e mangiare alla presenza di dieci testimoni. Siccome il giovedì è il giorno della settimana dedicato a Giove e appurato che gli gnocchi venivano realizzati con acqua e farina di farro, da questo antico rito romano si fece largo la tradizione di cucinare gli gnocchi di giovedì. Nel corso degli anni gli gnocchi sono stati caricati di molteplici valenze simboliche; venivano preparati in occasioni particolari e consumati a scadenze fisse: la vigilia di San Giovanni (che segnava il solstizio d'estate, contrassegnato dal sacrificio del grano), per il giorno dei Morti, durante la cena della Vigilia di Natale e il

Giovedì Grasso. Infatti, durante il Carnevale, la sera antecedente il Venerdì Santo, gli gnocchi erano protagonisti del banchetto di addio alla carne, che veniva allestito in vista della Quaresima. Non è un caso che, a Verona, il Re del Carnevale prenda il nome di Bacanà del Gnoco, un vecchio barbuto che il Venerdì Santo distribuisce dolciumi ai bambini e gnocchi agli adulti.

GNOCCHI MEDIEVALI

RICETTA

Occorrente:

500 Grammi di caprino o robiola (se li volete più leggeri usate una parte di ricotta)

5 tuorli d'uovo

250 grammi di farina

acqua, sale e parmigiano grattugiato q.b.

Procedimento:

Mescolate con una forchetta il formaggio con i tuorli d'uovo e la farina, aggiungendola a cucchiaiate, poco alla volta. Nel frattempo fate bollire dell'acqua con sale. Una volta che il composto è perfettamente omogeneo, formare delle quenelles (palline a forma ovale) con 2 cucchiari e fatele cadere direttamente nella pentola con l'acqua salata in bollore. Quando vengono a galla, proseguite la cottura per circa 5 minuti di cottura, dopodiché scolate delicatamente gli gnocchi con un ramaiolo forato e sistemateli in un piatto, cospargendoli di abbondante parmigiano grattugiato.

Per i più curiosi, di seguito abbiamo riportato il testo della ricetta del ms. 158 della Biblioteca Universitaria di Bologna.

Se vuoi i gnocchi. Togli lo cascio fresco e pestalo e poscia toglia la farina et intridi con tuorla d'uova a modo di milliacci e poni il paiuolo al fuoco con acqua e quando bolle pone lo triso in sun uno taglieri et fallo andare colla caza nel paiuolo et quando sono cotti poni sopra li tallieri e getta su assai cascio grattugiato. [Se vuoi gli gnocchi. Prendi del formaggio fresco e schiaccialo, poi prendi della farina e dei tuorli d'uovo e mescola tutto insieme come per i migliacci. Metti la pentola con l'acqua sul fuoco e quando bolle metti il composto su un tagliere e gettalo nella pentola con un cucchiario. Quando sono pronti mettili sui taglieri e cospargili con molto formaggio grattugiato].

Con questa ricetta, Vi auguro di cuore una Serena Pasqua!!



*Fonti consultate:
Internet Wikipedia*

GIACOMO BOVE : IL PIU' GRANDE ESPLORATORE ITALIANO DELL'800



di Maria Teresa **Scarrone** e Salvatore **Puro**



CONTRIBUTI

Monferrato! Patrimonio UNESCO! Magica distesa di verdeggianti ed ubertose colline che si stendono a perdita d'occhio da Asti, Alessandria ,Casale, Novi e sempre più a Sud sino all'Appennino Ligure , ai confini con Genova e Savona.....

Terra di agricoltori è il primo pensiero di tutti! Normalmente infatti la vita di un uomo è influenzata dall'ambiente in cui la natura ha esercitato una forte influenza sulla sua formazione. Questo vale anche per gli esploratori; pensiamo agli scandinavi Nansen e Amundsen nati con gli sci ai piedi oppure Ramunsen la cui madre era Inuit. Non si penserebbe mai ad un marinaio nato in collina tra le vigne!

Eppure, forse per la sua vicinanza alla Liguria, sul Monferrato il mare ha sempre esercitato un notevole fascino e questa terra di

colline donò alla storia un discreto numero di uomini. Tra questi Giacomo Bove che nel 1852 vide la luce a Maranzana, piccolo borgo del Monferrato Astigiano, in un'Italia che in quegli anni iniziava il suo "Risorgimento".

In Piemonte, grazie alla politica di potenziamento dello sviluppo economico del Ministro Camillo Benso conte di Cavour, l'agricoltura era molto agevolata e le fertili colline producevano vini di ottima qualità. Bove nacque in quelle colline, da una famiglia di piccoli viticoltori che producevano e commerciavano vino. Primogenito di cinque fratelli, dopo gli anni delle scuole primarie, avendo manifestato il desiderio di continuare gli studi, fu mandato in collegio a Genova, città magica per lui; ricca di fascino e di storia, città di Mazzini e testimone della partenza di Garibaldi e dei suoi "Mille" per unificare l'Italia. Lì, folgorato ed impressionato dall'immensità del mare, decise di entrare in marina e riuscì, sebbene di umili origini, ad iscriversi all'Accademia Navale grazie al buon vino prodotto dai suoi genitori che andò a rifornire le mense degli ufficiali.

Diplomato Guardiamarina, iniziò la sua vita avventurosa nel 1872 come cartografo della Commissione Scientifica nella spedizione in oriente della Nave Governolo, al comando del capitano Enrico Accinni.

Subito dopo la conquista dell'unità nazionale, l'Italia cercò di entrare come protagonista nel circuito delle potenze coloniali. Decine di



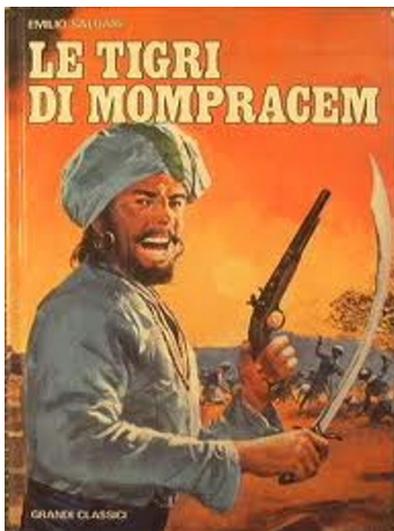
navi vennero inviate nel mondo per instaurare rapporti politici e commerciali. La Governolo, oltre a questo scopo, doveva cercare un territorio per uno stabilimento penale, visto il recente inserimento della deportazione nella legislazione italiana. La colonia penale, nel tempo avrebbe dovuto

trasformarsi in commerciale. L'idea era il Borneo; da qui il viaggio in oriente: obiettivo mancato; insuccesso dovuto alla precarietà

dell'Italia in campo internazionale ed alla immaturità della compagine governativa.

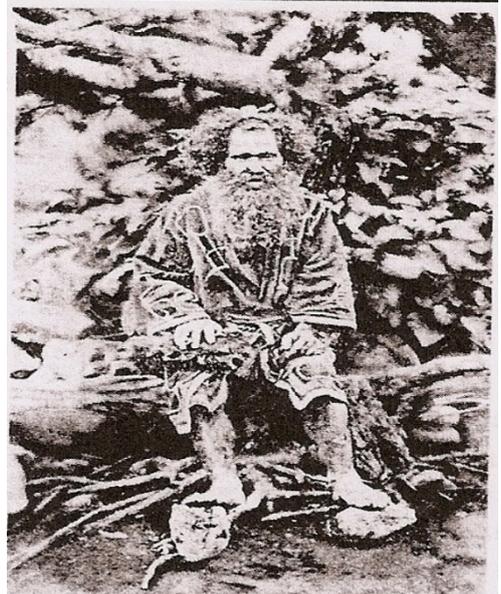
La missione in Oriente durò due anni, durante i quali Bove scrisse un prezioso diario, giudicato documento storico di importanza internazionale. La prima parte presentata al Salone del Libro di Torino nel 2014 dall'Associazione culturale Giacomo Bove & Maranzana; la seconda parte già pubblicata anni prima.

Il diario contiene il resoconto del viaggio dalla partenza da La Spezia verso il Borneo attraverso il Canale di Suez inaugurato tre anni prima, il 17 settembre 1869 ed il proseguimento verso il Giappone con il ritorno a Napoli attraverso lo stesso percorso.



Le numerose avventure vissute nel corso del viaggio in Borneo, tra i mari di Cina e di Sulu, nelle isole di Banguay, di Gaya, nel Brunei e a Labuan, la conoscenza del governatore inglese Sir Charles Brooke, chiamato il "Raja Bianco", incentivarono l'immaginazione dello scrittore Emilio Salgari per la stesura di molti suoi romanzi fra i quali "La Perla di Labuan", "Il Raja Bianco", "Sandokan", "I Pirati della Malesia", "Le Tigri del Borneo" ed altri.

Nel diario di Bove, la descrizione dei personaggi, delle avventure e dei luoghi incantati, lasciano il lettore senza fiato per l'emozione. Si legge di escursioni pericolose, della miseria delle popolazioni aborigene, degli atolli dei mari caldi orientali, di donne che scappano alla vista dell'uomo bianco e di altre che incuriosite lo vanno a toccare. Si legge di Yokohama e delle isole più a nord dove vive il popolo degli Ainos, piccoli, tarchiati, dai capelli lunghi sulla nuca e rasati sulle tempie e dalla barba lunghissima che copre tutta la faccia.

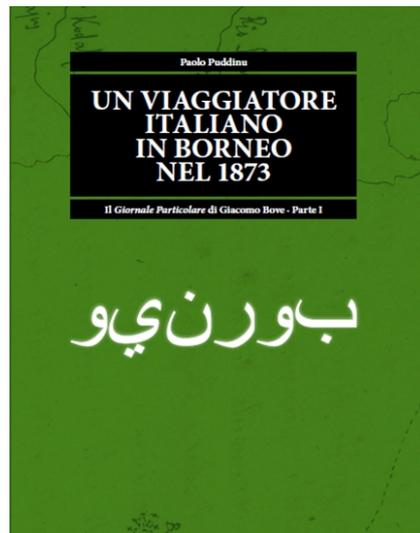
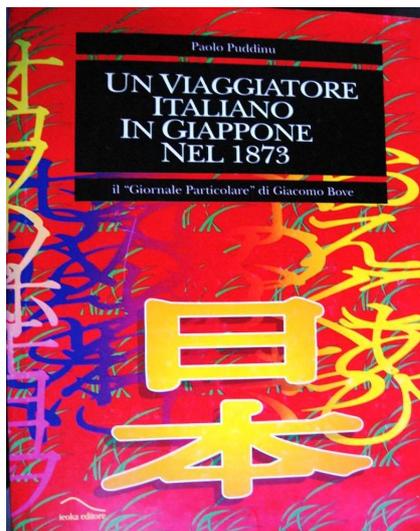


Il diario di Bove su questo viaggio è soprattutto un documento importante riguardante la documentazione del commercio con i paesi dell'Est e con il Giappone, apertosi all'occidente dopo quattrocento anni di chiusura totale,

Leggendo questi libri, non può passare inosservata la proprietà lessicale di Bove. Il linguaggio che egli usa si muove costantemente tra due binari: lo scienziato ed il narratore. Il primo, nozionistico, rigido e conciso, come si conviene nel trascrivere informazioni scientifiche. Il secondo, con descrizioni dettagliate, minuziose ed armoniche, a volte con richiami anche poetici che evidenziano un livello culturale decisamente non comune per un giovane di venti anni. Usa una prosa semplice e vibrante, mai prolissa, ricca di annotazioni degne di interesse.

Quello della Governolo è un viaggio faticoso che però conferma al giovane ufficiale che quella è la vita che ha sempre sognato, quella per la quale era destinato sin dalla nascita. Durante i quindici mesi di missione, Bove si guadagna la stima del Comandante che lo supporterà per tutta la vita.

Impara molto su come si conduce una nave in acque difficili come quelle del sud-est asiatico ma soprattutto diventa bravo in cartografia ed in idrografia, quella scienza fatta di rilievi e osservazioni delle correnti e dei fondali marini fondamentale per la navigazione.



Tutto lascia presagire una vita movimentata, avventurosa, che gli avrebbe dato l'occasione di portare gloria all'Italia con le sue imprese. Dopo il rientro, è concesso a Giacomo un periodo di riposo che trascorre al suo paese, Maranzana. Viene assegnato alla base di La Spezia e poi all'Arsenale di Napoli con la sua vita routinaria di caserma e tutto pare arrestarsi. Pur di lasciare l'Arsenale napoletano, fa domanda a tutte le imprese esplorative che si stanno organizzando in quegli anni. Si trova a Messina dedito allo studio delle correnti marine quando finalmente arriva l'occasione: sarà l'unico ufficiale italiano a far parte della Spedizione di Adolf Erich Nordenskjold che, finanziato dalla Russia e dalla Corona Svedese, tenterà di aprire il Passaggio di Nord-Est, tra l'Oceano Atlantico ed il Pacifico attraverso lo Stretto di Bering.....(*continua*)

Dante e Mornese: una curiosa allusione...



di Eugenio **GASTALDO**
Consigliere Comunale

In genere, all'ombra di antichi borghi e manieri medievali, si verificano e susseguono eventi più o meno curiosi e degni di nota. E così è stato anche da noi...

Non è un mistero che il glorioso Guglielmo V del Monferrato (detto il "Vecchio"), partì dal Castrum di Mornese per combattere le Crociate in Terra Santa o che lo spregiudicato e noto condottiero di ventura Facino Cane (alleato mercenario del Marchese del Monferrato) passò con le sue truppe (dette le "Belve") nei pressi del ricetto mornesino, spargendo sangue e terrore.

Ma c'è di più...!



La rilevanza storica di Mornese, già prestigioso feudo genovese-dell'Oltregiogo, sembra abbia permesso al nostro piccolo paese di essere in qualche maniera "sfiorato" dal Sommo Poeta, Dante Alighieri. Sì, avete capito bene!

Proprio Dante, durante il suo lungo esilio, nel 1311 giunge a Genova ed incontra Branca Doria, un nobile altezzoso, grezzo, cinico e sanguinario.

Tale Branca, probabile parente diretto di Marco Doria, a quel tempo marchese di Mornese, era solito frequentare e sostare presso i castelli delle nostre colline.

Per cui, il Sommo Poeta, sconvolto e colpito dalla bassezza e grettezza mentale di questo ambiguo personaggio, posiziona Branca Doria nel IX e ultimo cerchio dell'Inferno, quello dei traditori, in quanto colpevole di avere accoltellato un suo parente durante un pomposo banchetto in un piccolo castello. E se questo fatidico maniero fosse uno dei nostri dell'Oltregiogo? Eh si, alcune fonti ipotizzano addirittura la fortezza mornesina. Pensate un pò, tra velata realtà e stimolante fantasia, anche la Divina Commedia, l'opera letteraria italiana più citata e famosa al mondo, potrebbe avere alluso indirettamente anche a Mornese.



“Il Monferrato è la chiave d’Italia”.

“Per conquistare l’Italia devi percorrere il Monferrato”

Così nel XVI secolo, rispettivamente l’Imperatore spagnolo Carlo V d’Asburgo ed il Re francese, suo acerrimo nemico, Francesco I, definirono la tanto contesa area del Basso Piemonte.



E’ proprio all’interno del Monferrato che cresce e si sviluppa “il nostro” Oltregiogo ligure-piemontese, una regione storica che si estende su parte dell’appennino ligure e sulle sue propaggini collinari, situata tra le province di Alessandria, Genova, Piacenza e Pavia.

Da sempre territorio di confine, meltin’ pot di importanti passaggi commerciali, crocevia strategico tra

entroterra lombardo e mare ligure.

Qui, si stabilirono e passarono lungo il corso della storia, alla ricerca di oro o fortuna, Celti, Romani, Goti, Unni, Saraceni e Longobardi.

Ambito e desiderato, l'Oltregiogo monferrino fu spesso teatro di contese e

significative dispute tra la gloriosa Repubblica di Genova, il potente Marchesato del Monferrato, l'esuberante Ducato di Milano e le sempre più pressanti forze militari angioine e spagnole.

Qui vissero o soggiornarono, personaggi illustri e condottieri straordinari come Alessandro Volta e Napoleone Bonaparte.

Un territorio ricco, autentico, intriso di storia e cultura.

Natura incontaminata, paesaggi collinari mozzafiato, borghi medievali sono solo alcune sfumature estetiche di una memoria e di una terra realmente unica ed esclusiva nel suo genere.



Per tale motivo, per oggettivo interesse storico-paesaggistico-culturale, negli ultimi dieci anni l'Alto Monferrato ha riscontrato un notevole incremento di flussi turistici, registrando nel 2018 un +32%.

Sono aumentate le strutture ricettive, i ristoranti, le trattorie, i posti letto con un trend in netta crescita.

Su 15 milioni di turisti che passano dal Piemonte in media ogni anno, nel 2019

le nostre colline hanno registrato quasi 2 milioni di visitatori!

In continua ascesa è anche il turismo internazionale, principalmente tedeschi, francesi, olandesi e svizzeri che



echeggiano i loro “Danke” o “Merci” tra le vie e le mura imperiose dei nostri storici castelli. (Non dimentichiamoci che abbiamo la più alta densità di manieri medievali di tutta Europa!).

Andando un po' più nel dettaglio, il Comune di Mornese da qualche anno, sta portando avanti progetti e percorsi, mirati ed ambiziosi, con importanti organizzazioni o enti locali di matrice turistica, come il Distretto Del Novese, l'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato, il network VisitOvada e le Aree Protette dell'Appennino Piemontese (Ex Parco delle Capanne di Marcarolo), con l'intento di valorizzare e promuovere la ricchezza ed i tesori del nostro eclettico e variegato territorio.

A tal proposito, dalla scorsa primavera, Mornese è rientrato di diritto nel “La via del Dolcetto”, un interessante progetto promosso dall'Enoteca Regionale che include il nostro borgo Mornesino in un percorso di circa 100km ed ha come obiettivo far conoscere le strade percorribili in bicicletta lungo il territorio dell'Ovadese e dell'Alto Monferrato.

In quest'ottica di riqualificazione e sensibilizzazione alla bellezza ed unicità territoriale, lavorando nell'ambito del cosiddetto “turismo lento e di prossimità” per un rilancio in chiave autentica e sostenibile del nostro patrimonio paesaggistico e culturale, la scorsa estate, grazie alla preziosa collaborazione di associazioni e artigiani locali,



è stata inaugurata la Panchina Gigante di Mornese (u Banchinun), situata nella suggestiva pineta del Bricco Grosso e rientrante nel progetto “no profit” Big Bench Community, che si pone come fine quello di supportare la comunità, il turismo e le eccellenze artigiane locali.

Anche in questo caso, i flussi, le visite e gli accessi sono stati strabilianti: circa 2000 visitatori in poco più di 2 mesi ed oltre 120 passaporti (per appassionati e collezionisti) venduti presso i vari punti di ristoro del paese.

Per concludere, se vogliamo trovare un flebile lato positivo nella drammaticità dell'attuale situazione emergenziale e pandemica, la crescente tendenza a riscoprire la solidità delle nostre radici, la consapevolezza dei nostri valori più autentici ed essenziali, la forza di nuovi, continui e ripetuti contatti con la nostra natura, ha sicuramente favorito esperienze locali di viaggio o di sosta innovative e ancor più attrattive.

Emblematica, in tal caso, la massima del famoso filosofo romano Plinio: "Noi usiamo intraprendere lunghi viaggi, per veder cose che, quando le abbiamo sotto i nostri occhi, trascuriamo."

Beh, guardiamoci attorno e viviamoci questo enorme spettacolo!





Arrivederci al prossimo numero!