

In caso di mancato recapito sia restituito al mittente che si impegna a soddisfare il diritto di restituzione.

LA VOUS DE CHASTELMANH
 -fondata da Gianni De Matteis-
 Periodico di notizie cumunali e culturali.
 distribuzione gratuita
 Edito dal Centro Occitano di Cultura
 "Detto Dalmastro"

OCCITANIA

2017

Beppe '70

Poste Italiane Spedizione in Abb. Post. Art.2 Comma 20D Legge 662/96 Aut. 1224/DC/DCI/CN del 11/04/03 n3/03



Sono passati ormai dieci anni dalla scomparsa di Gianni Dematteis, un uomo che come pochi altri, anzi forse nessuno, ha saputo legare il proprio nome a quello di Castelmagno. Sindaco, Amministratore, fondatore della Vous, del Centro Occitano, promotore della riscoperta del Castelmagno, "padre" degli Obiettori, ... un instancabile animatore della nostra piccola comunità.

La Vous lo ricorda con una lettera della moglie Rina e il racconto di alcuni amici che hanno condiviso con lui la sua straordinaria avventura.

Oggi 7 gennaio sono 10 anni che Gianni ci ha lasciati.

Vorrei affidare alla Vous il mio rimpianto per questa grande perdita.

Gli anni passano veloci, si invecchia, ma l'affetto verso le persone care rimane.

Con lui voglio ricordare alcuni suoi amici, che ci hanno lasciato dopo di lui: Silvio, Giacù Ciot, Dino Donadio, Michelino, il messo Giuseppino e tanti altri. Sono certa che lassù si saranno ritrovati e progetteranno di fare una Vous Celeste.

Cuneo 7 gennaio, Rina Molineri

An dounà - Offerte

Franco Del Fante 10; Celestina Arneodo 20; Isoardi Elsa 20; Massimo Arneodo 10; Giovanni Migliore 20; Angelo Garnerone 20, in ricordo di Giacomo Garnerone Assessore nella prima amministrazione guidata da Gianni De Matteis; Franco Rignon 20; Aldo Vietto 20; Grazia Serpino 30; Martini Henri 30; Vittorio Sclaverani 20; Romeo Orlando e Maria Beatrice Cassini 30; Giovanni Peroglio 20; Lucia Miraglio 25; Daniela Arneodo 20; Franco Bernardi 10; Giraudo 30; Marco Rainero 10; Caterina Molineri 50; Ilario Demichelis 20; Luciano Arneodo 20; Carlo Martini e Sabina Galeasso 20; Pietro Sola 10; Piera Migliore 10; Francesco Sordello 10; Luigi Sechi 15; Eliseo Molina 15; Domenico Rebola 15; Guido Gallarate 50; Mario Marchese 20; Maria e Gesualdo Aschero 50; Luigi Salvarola 20; Giuseppe Lussi 30; Carla Arneodo 20; Aldo Negro 15; Margherita Donadio Borelli 20; Falco Carollo 30; Lorenzo e Roberto Martino 15; Maria Durando 15; Mariangela Vigliocco 25, in ricordo di Silvio; Marisa Arneodo 20, in memoria dei genitori Piero e Giulia; Vittorio Luciano 10; Massimiliano Pittavino 10; Giovanni Migliore 15; Margherita Donadio 20, in ricordo dei miei cari tutti; Giuliana Rumello e Imelda Trecco 25; Sergio Leandro 23; Giovanni Falco 10; Elena Migliore Fogliatti 20; Maria Falco 20; Sandro Ortona 30; Olga Martino Cardellino 50; Angelo Rolando 20; Pietro Demattesis 20; Guido Fornero 50; Laura Migliore 20; Massimo Sangalli 50; Maria Vittorina Frola 20; Mariateresa Marabutto 30, Nino e Amedea; Donadio Corrado Cadau Giulia 20; Elisa Isoardi e Irna Serale 50; Tron Ferdinanda 25; Sergio e Rosa Donadio 40; Raimondo Cattanei 50; Matteo Tenderini e Debora Cardellino 20; Gino e Maria Rebaudo 30, In memoria dei cari Gnolu e Mughe; Sergio Molineri 10; Giovanni Isoardi 50.

La sottoscrizione è stata chiusa l'8 aprile 2017

Invitiamo i lettori a segnalarci eventuali errori di trascrizione. Vi chiediamo di scrivere sui bollettini Nome Cognome e indirizzo il più chiaro possibile, per evitare errori di registrazione, di cui ci scusiamo in anticipo.

In questo numero

Pag. 3 - NOTIZIE DAL COMUNE

Pag. 4 - 5 - 8 DA CIAPUI A CIABAL - DA CIABAL A CIAPUI

Pag. 6 - 7 MIGRANTI IN VALLE GRANA - Pag 9 NETA D'CHAMPDAMOULIN

Pag. 10 NARBONA, O DEL LUOGO DELLA MEMORIA

Pag. 11 LA TOPONIMIA A CASTELMAGNO - Pag. 12 ANCORA UNA CENTRALINA

LA VOUS DE CHASTELMANH - periodico di notizie comunali e culturali a distribuzione gratuita

Edito dal Centro Occitano di Cultura - Centre Ousuitan de Culturo "DETTO DALMASTRO"

Presidente: *Giorgetto Amedeo*;

Direttore Responsabile: *Gianni (Gianluigi) Martini*

Redazione: *Alessia Argelli, Angelo Artuffo, Matteo Borgetto, Ezio Donadio, Enzo Fina, Angelo Garnerone, Daniele Garnerone, Maurizio Giaminardi, Gabriella Fichera, Olga Martino, Laura Massa*;

Stampato dalla Tipolitoeuropa - Cuneo - Autorizzazione del Tribunale di Cuneo n. 261-6/5/1971;

Direzione e redazione:

Piazza dei Caduti 1-12020 Castelmagno (Cuneo) Italy. Tel. 0171-986110, fax 0171-986600:

Email: redazione@lavousdechastelmanh.it - <http://www.lavousdechastelmanh.it>

Telefoni di interesse pubblico:

Municipio 0171-986110, fax 0171-986600; Ufficio Postale 0171-986136; Carabinieri Pradleves 0171-986117; Farmacia di Pradleves 0171-986222; Santuario S. Magno 0171-986178; Museo della vita di quassù 011-8172212, 0171-300407; Museo del lavoro 0171-986370. Locali pubblici: Trattoria La Susta 0171-986242; Bar trattoria dei Cacciatori 0171-986112; Hotel ristorante "La Font" 0171.986370-3332552679; Osteria da Mary 0171-300407; Regina delle Alpi 0171-986366; La Boutego Ousitano di Donadio 0171-986162; La Meiro ristorante azienda agricola 393662271614.

Sottoscrizioni:

Conto Corrente Postale n. 14693121

Bonifico bancario: IBAN IT88U0760110200000014693121

Intestato a: Centro Occitano di Cultura Detto Dalmastro - Castelmagno

Tiratura: 1200 copie

Ritrovata dai carabinieri la statua del Cristo della chiesa di Sant'Anna di Chiotti Era stata rubata negli anni 80'

I Carabinieri del Nucleo Tutela Patrimonio Culturale hanno ritrovato la statua del Cristo che ignoti trafugarono a fine anni 80' dalla chiesa di Sant'Anna di Chiotti. Si tratta una scultura lignea antica e di grande valore, realizzata probabilmente alla fine del 1400 anche se al momento non abbiamo notizia di una datazione certa. Era collocata sul Crocifisso in cima all'altare della chiesa.

La scultura del Cristo è purtroppo solo una delle tante opere rubate, tra le quali ricordiamo la bellissima statua di S'Anna, i banchi, le porte dei confessionali, i lampadari e molto altro. In una pubblicazione della Regione Piemonte del giugno 1984, nel resoconto della visita effettuata alla Chiesa, troviamo scritto che "ignoti sacrileghi hanno di recente smantellato e rubato l'intero pulpito in legno".

La Parrocchia di Chiotti fu costituita nel 1519 stralciandola dalla Parrocchia di S'Ambrogio di Colletto per occuparsi della parte più alta del territorio di Castelmagno, le borgate di Chiotti e Chiappi. L'edificio della Chiesa come lo vediamo oggi, secondo quanto riportato nelle memorie di Don Bernardino Galaverna fu costruito nel 1714. Non sappiamo dove fosse la Chiesa prima di allora, alcune fonti la collocano nella parte bassa della borgata, il Paschier, ma non è certo. Sempre Don Galaverna ci dice nelle sue memorie che dai documenti consultati risulta che durante la costruzione dell'edificio attuale non furono mai interrotte le funzioni religiose e le celebrazioni di matrimoni, battesimi e funerali. Da questo deduce che l'antica chiesa non fu demolita per costruirvi la nuova perché si trovava in un altro sito.

La Chiesa si era nel tempo arricchita di tanti arredi e manufatti di valore, frutto della grande devozione dei fedeli di Chiotti e Chiappi che nonostante la povertà e gli stenti non mancavano di dare il loro contributo per rendere la loro Chiesa sempre più bella.

Poi tra gli anni 60 e 70 è cominciata l'emigrazione dei Castelmagnesi alla ricerca di lavoro e di condizioni di vita migliori, le borgate si sono spopolate e pian piano sono cominciate le razzie che hanno riguardato tanto le case abbandonate quanto i luoghi di culto. Un crimine odioso ai danni di povera gente e luoghi sacri che grazie ai Carabinieri oggi ha avuto un po' di giustizia.

La statua dovrebbe essere riconsegnata ufficialmente alla Parrocchia nel luglio prossimo in occasione di una cerimonia ufficiale che si svolgerà presso il Santuario di San Magno dove sarà presumibilmente collocata affinché possa essere adeguatamente protetta.



*Sant'Anna di Chiotti 1962
Matrimonio di Maria Giovanna Molineri e Ercole Giaminardi,
celebrato Don Pepino.
Nella foto sono ancora visibili, gli arredi trafugati.*

Maurizio Giaminardi

Il Sindaco riceve il Mercoledì dalle 16.00 alle 17.00
presso il Municipio
oppure potete scrivergli a questa mail: castelmagno@ruparpiemonte.it

DA CHAPUI A CHABAL - DA CHABAL A CHAPUI

LO CHEF PAOLO ROSA E GIORGIO AMEDEO SU RAI1

Il programma televisivo "Paesi che vai" di Rai1, che si occupa del patrimonio culturale, artistico e archeologico dell'Italia, trasmette alle ore 11,30 del 18 febbraio in una bella cornice nevosa l'immagine del bellissimo santuario di S. Magno. Pochi istanti dopo si sposta velocemente all'azienda agricola "La Meiro" ed alla produzione del suo castelmagno d'alpeggio. Giorgio Amedeo lo definisce come l'identità del territorio e ne racconta brevemente storia, momenti di produzione e stagionatura mentre la telecamera mette a fuoco le fasi dell'impasto col caglio, quella della forma e della stagionatura. Lo chef cuneese Paolo Rosa detto Pippi, ex titolare del ristorante Torrismondi, pietra miliare dell'Ass. MangiarArti, illustra come si fa la crema di castelmagno (fonduta) e suggerisce di utilizzarla insieme ai gherigli di noce per mantecare il risotto preparato con soffritto di cipolla, uva sultanina, pere madernassa già cotte ed un bicchiere di vino bianco. L'avanzo di fonduta non andrà sprecata bensì andrà versata nella polenta durante la cottura per farla concia. Una bontà! Gente non rimane che mangiare! Il tutto nell'accogliente ed elegante ristorante di Giorgio e figlio.

Chi desiderasse vedere la trasmissione basta che vada su Replay Rai e poi clicchi il nome della trasmissione con la data.

Gabriella Fichera

TORNANO I MULI A BATURA

Il 2017 sarà un anno di grande fermento per la borgata Batuirea. Dopo l'allestimento del museo dedicato al mulo, che quest'anno avrà una veste rinnovata in un locale più ampio, faranno la loro comparsa dopo anni di assenza i protagonisti veri e propri: i muli.

Nei mesi di luglio e agosto li si potranno vedere pascolare nei prati intorno la frazione e camminare sui sentieri che portano verso le creste. Ideatore di questa iniziativa è Pierluigi che in compagnia di questi animali da anni percorre le mulattiere e le vie del sale alla scoperta degli angoli più suggestivi e selvaggi in completa autonomia.

Sarà un'estate all'insegna della sperimentazione in modo di percorrere i sentieri in assoluta sicurezza per i quadrupedi e i loro conducenti, ma per chi vuole approfondire la loro conoscenza e storia potrà farlo

recandosi in borgata ed assistere alle attività giornaliera di cura e gestione oltre la visita al museo.

Questa iniziativa vuole rappresentare un omaggio alla montagna e alle sue genti che caparbiamente lottano e resistono in un ambiente non privo di difficoltà, cercando di mantenere la loro identità e valori proiettandoli in un futuro a tratti incerto.

Un ringraziamento particolare va rivolto a Franco Biglia che con profonda generosità ha messo a disposizione di questo progetto oltre che l'entusiasmo e la convinzione, le strutture per il confort e riparo degli animali.

Per chi volesse approfondire l'argomento può contattare direttamente Pier al n. 333/2198352 oppure via



Batuirea in inverno

mail a pierbione@libero.it. Vi aspettiamo numerosi.

I BIMBI DELLA SCUOLA DI VALLE IN GITA A CASTELMAGNO

Si sono svolte il 22 e 24 febbraio ed il 3 marzo le giornate bianche degli alunni della scuola primaria di Monterosso Grana e della scuola materna di Valgrana. Assistiti dai loro insegnanti, i bimbi hanno trascorso alcune ore sulla neve immersi nel bellissimo scenario del piano delle Gravieres in località Chiappi. Anni fa l'indimenticato Gianni Dematteis scriveva sulla Stampa della "neve dei poveri" a sottolineare come a differenza delle località dotate di impianti sciistici, da noi la neve non fosse veicolo di ricchezza ma disagio e calamità. A distanza di anni la nostra neve è tornata ad avere un ruolo anche positivo, regalando gioia e sano divertimento ai bimbi della scuola che tra discese sui bob e pupazzi di neve hanno fatto risuonare le loro grida festose tra le nostre montagne.

Da parte dei genitori un sentito ringraziamento alla Preside, alle maestre ed ai maestri che con la consueta dedizione e disponibilità hanno reso possibile tutto ciò.

Ci auguriamo che iniziative come queste si possano ripetere, sperando in un prossimo futuro di vedere

DA CHAPUI A CHABAL - DA CHABAL A CHAPUI

riaperta la pista di fondo di Chiappi che darebbe sicuramente slancio anche ad altre attività legate alla nostra "povera" neve.

Maurizio Giaminardi

NELLA CHIESA DI SANT'ANNA SI CELEBRA LA PRIMA COMUNIONE

Il 14 maggio 2017 Michael Donadio insieme a 6 compagni della 4° elementare provenienti dalla scuola di valle di Monterosso Grana, si accosteranno per la prima volta al sacramento dell'eucarestia al termine del loro percorso di catechesi. La S. Messa avrà luogo alle ore 10,30 nella Chiesa di Sant'Anna di Chiotti a Castelmagno.

Dopo tanti anni dunque, i bambini tornano a celebrare la Prima Comunione a Castelmagno rinnovando la speranza in un futuro più roseo, dove nuove generazioni possano continuare a presidiare il nostro territorio. Sono certo che anche i nostri antenati i quali, nonostante la miseria e la fame, furono capaci di rendere tanto belle le nostre Chiese ne sarebbero felici.

Da parte di Davide e Maria Teresa, genitori di Michael Donadio, un grazie particolare a Don Bruno, Don Gianni e a tutte le famiglie dei bambini che con grande spirito di collaborazione e altruismo hanno permesso che questo importante evento, carico di significati religiosi ma anche socialmente così rilevante, abbia luogo nella nostra Parrocchia di Chiotti.

Maurizio Giaminardi



Anni '50

Una delle ultime cerimonie della prima comunione celebrate a Sant'Anna di Chiotti.

Ricordiamo ai lettori, che possono inviarci notizie,
storie e racconti su Castelmagno,
scrivendo o inviando un email alla redazione.
Saremo lieti di pubblicarle.
La Vous de Chastelmanh
Piazza dei Caduti 1 - Castelmagno (Cn)

PROLUNGATA LA MOSTRA AL FILATOIO DI CARAGLIO

La mostra "Narbona di Castelmagno abbandono, rovine e sopravvivenze", di Flavio Menardi Noguera e Angelo Artuffo, è prorogata fino a Domenica 4 Giugno 2017.

FILATOIO ROSSO - Via Matteotti 40 - CARAGLIO
Orario: giovedì - venerdì e sabato 14:30 - 19:00,
domenica e festivi 10:00 - 19:00

INGRESSO LIBERO

Info Tel. 0171618300 in orario apertura al pubblico -
mail: info@filatoiocaraglio.it

TORNANO I MULI A SAN MAGNO

Domenica 9 aprile, una spedizione composta da alcuni proprietari, allevatori e appassionati di Muli, ha fatto un sopralluogo percorrendo il Cammino di San Magno, con il proposito di verificare se è praticabile da una piccola carovana di Muli. L'esito è stato positivo.

L'idea della piccola spedizione è di tornare il giorno di San Magno (19 Agosto) e accompagnati dai propri muli ripercorrere il Cammino partendo da Campmolino per arrivare con loro al Santuario.

Dopo molti anni i Muli, ritorneranno alla celebrazione di San Magno, come in tempi passati quando accompagnavano i loro proprietari alla festa e venivano legati agli anelli murati sotto il porticato del Santuario, oggi alcuni sono ancora visibili.

TORNANO I MULI A SAN MAGNO

Quest'anno grazie ad un contributo del **BCC Banca di Caraglio, del Cuneese e della Riviera dei Fiori srl - Credito Cooperativo**, è stato possibile ristampare e distribuire il pieghevole che illustra il percorso del Cammino di San Magno con foto, testi e una cartina.

Con il medesimo contributo sono stati fatti e posizionati alcuni cartelli turistici.

Ricordiamo a tutti i lettori e appassionati di escursioni nel nostro Comune che il Cammino Parte da Campmolino e in circa 2 ore e 30 porta al Santuario di San Magno. Non presenta particolari difficoltà.

Info:

Uffici comunali 0171-986110 (in orario di apertura)

Mail: castelmagno@ruparpiemonte.it

Gianni De Matteis

... dieci le inventa, una la sbaglia, cinque le realizza...

Gianni De Matteis e Castelmagno si sono incontrati nei primi anni 50 e da quel momento le nostre montagne e la sua gente sono diventate la sua famiglia. Da allora Castelmagno e Gianni De Matteis sono diventati l'uno sinonimo dell'altro, sfociando in un legame indissolubile, caratterizzato sempre da un amore profondo.

Il suo impegno politico comincia nel 1965 quando si presenta per la prima volta alle elezioni ma deve accontentarsi di un posto nelle liste di minoranza; Castelmagno non era ancora pronto ad accoglierlo quale primo cittadino eppure lui si adoperò comunque al massimo per essere d'aiuto a quello che ormai era il "suo Paese". Infatti 5 anni dopo la sua lista -Stella alpina e scarpone- vinse le elezioni e lui divenne Sindaco.

Era il 1970 e nel nostro Comune mancava tutto. Sfruttando al meglio le sue conoscenze, la grande capacità di comunicare che veniva amplificata dal suo lavoro di giornalista, la grinta con la quale sapeva affrontare di petto qualunque problema, Gianni si mise al lavoro. Le opere che furono realizzate dal Sindaco Gianni De Matteis furono innumerevoli ed è anche grazie ad esse se oggi il nostro Paese è ancora vivo; basta ricordare gli acquedotti, la luce elettrica, i paravalanghe, il prezioso servizio civile svolto per tanti anni dagli obiettori di coscienza.

Gianni fu soprattutto fonte di entusiasmo per i tanti giovani che collaboravano con lui e avrebbero poi raccolto la sua eredità. Ancora oggi possiamo trovare tracce e testimonianze del suo impegno ovunque a Castelmagno ma una delle più significative, simbolo dei suoi 16 anni trascorsi da primo cittadino, è senza dubbio il Municipio. Inaugurato durante il suo terzo mandato, fu fortemente voluto da Gianni che sosteneva come "la dignità di un Paese si misura anche dall'accoglienza della sua casa". Fu solo una delle tantissime opere realizzate grazie al suo impegno e ora porta il suo nome e sarà per sempre anche casa sua. Come succede spesso, ci rendiamo conto appieno di quanto siano importanti e di quanto potremmo imparare dalle persone che fanno parte della nostra vita solo quando non ci sono più.

A quel punto tutto ciò che possiamo fare è non dimenticare.

Maurizio Giaminardi

Giorgio Amedeo, Presidente del Centro Occitano, ha raccolto alcuni brani tratti dalle lettere che riceveva da Gianni durante il servizio militare ad Aosta alla scuola ufficiali.

Cuneo, 5 ottobre 1971

Carissimo Giorgio,

la domanda di prammatica è: come ti trovi? hai già cominciato la stesura del diario "le mie prigionie"? Sei d'accordo sulla nomina a corrispondente de "La Vous" dalla scuola alpina do Aosta? Hai cominciato il corso per piloti di elicotteri per venire a salvare gli sportivi che quest'inverno rimarranno bloccati a Chiappi dalle slavine?

...

Cuneo, 14 ottobre 1971

...

Non sussultare per la sorpresa: allegato trovi una ricevuta secondo la quale tu ieri 13 ottobre hai presentato domanda per ottenere la residenza a Castelmagno. Per mettere fine al dubbio ti dico subito che il ... sindaco ha accolto in pochissimi istanti la tua richiesta e così dalle ore 15 del 13 ottobre 1971 (data da trasmettere agli storici) Giorgio Amedeo è a tutti gli effetti castelmagnese, sia pure d'importazione.

...

Cuneo, 19 ottobre 1971

... l'autorizzo ben volentieri d adoperare il "tu" confidenziale perchè sono democratico,proletario, non amo le distanze ... autoritarie.

...

Cuneo, 30 novembre 1971

... torniamo al formaggio! Dopo la trasmissione i Tv del documentario sul "Castelmagno" (come hai letto su "La Vous") il successo è stato formidabile. Le ultime richieste arrivano da Martina Franca (Puglia, provincia di Taranto) e da Sassari, Sardegna.

...

Con il passare del tempo i ricordi sbiadiscono e diventano imprecisi, oppure sembrano svaniti, salvo riemergere vividi all'improvviso e inaspettatamente. Forse è proprio vero che in realtà nulla si dimentica ma, non potendo ricordare tutto, progressivamente "archiviamo" una parte dei ricordi che si moltiplicano senza sosta e poi non riusciamo più a recuperarli, come se nell'immenso contenitore della memoria alcuni scomparti fossero "bloccati". Certi ricordi, invece, subiscono un processo diverso, direi di decantazione e condensazione. A distanza di anni, di alcuni fatti, esperienze e accadimenti conserviamo solo l'essenziale, spesso l'emozione correlata, mentre di alcune persone scomparse sembrerebbe che nel ricordo si manifesti con più forza e chiarezza lo spirito.

Mi sembra sia proprio questo il caso se penso a Gianni, e per "noi" - quelli di Castelmagno - Gianni può essere solo De Matteis. Potrei raccontare molte vicende che lo hanno protagonista perché, per due anni lunghi e intensi, dal 1976 al 1978 lui, "il sindaco" è stato sempre con noi obiettori di coscienza, tra i primi, in servizio civile presso il comune più alto della Valle Grana, sempre presente con suggerimenti, indicazioni e "ordini" per guidare il nostro lavoro, tuttavia, non basterebbe tutto il numero della "Vous" che avete tra le mani e non sono queste storie che mi vengono immediatamente in mente se penso a lui.

Mi viene in mente, invece, un uomo piuttosto piccolo di statura, un po' massiccio, inconfondibile per l'incedere a piccoli passi, che si avvicina con un sorriso largo, più degli occhi che della bocca, e mi indica qualcosa da fare di urgente e inderogabile, allontanandosi subito dopo pressato da altre incombenze. Mi viene in mente un uomo pervaso da una energia incredibile, tutta indirizzata verso un obiettivo solo (in realtà un imperativo), far vivere Castelmagno, a tutti i costi, utilizzando ogni mezzo possibile, inventandosi tutto ciò che poteva, giorno dopo giorno, senza mai una sosta o una pausa.

Bisognerebbe scrivere una biografia dettagliata per ricordare le cose che egli ha fatto per Castelmagno: una bella impresa! Basti dire che ciò che ha realizzato fa "vivere" il paese ancora oggi: il municipio, le strade, l'elettricità, i paravalanghe, la promozione del celebre formaggio, la "Vous" e molto altro ancora. Secondo me, però, il suo lascito autentico non sono queste cose, pur importanti, ma l'esempio che ci ha fornito, l'impegno che ha profuso, la forza di volontà che ha manifestato e che soltanto un grande

autore come Nuto Revelli poteva fotografare in poche righe: *"Gianni De Matteis è il sindaco "ribelle" di questo mondo eroico e strano. Gianni De Matteis è un vulcano di iniziative, dieci le inventa, una la sbaglia, cinque le realizza. Gianni De Matteis è un fiero "rompiscatole". Sfida l'Autorità, perché vuole che Castelmagno continui a vivere. Se la montagna muore, se la montagna agonizza è proprio perché la razza dei "rompiscatole" si va estinguendo"*.

(*"Il mondo dei vinti"*, vol. I, Introduzione, p. LXXI).

L'impegno è come l'energia vitale: una forza che non si vede, resta impalpabile ma cambia le cose e trasforma il mondo. L'impegno di Gianni era così e si esplicava in tante direzioni. Non era solo il sindaco delle grandi battaglie e delle belle realizzazioni che gli so-pravvivono; era anche il sindaco delle piccole cose, capace di attenzione continua per chi sulla "sua" montagna viveva in prima persona il dramma della solitudine e della povertà. Sapeva rapportarsi con decisione alle massime autorità (amministratori d'ogni ordine e grado, onorevoli, ministri e generali), sfruttando anche appieno l'"arma" più importante che aveva a disposizione: la penna di giornalista, ma non si dimenticava mai di quelli che a Castelmagno vivevano di poco o nulla, né di quelli che pur dotati dell'indispensabile, dovevano comunque affrontare tutte le difficoltà supplementari e punitive che comporta la vita in montagna.

Molte delle cose più belle che ha fatto, rimarranno nascoste; in parte le conosciamo noi che eravamo lì per collaborare al suo disegno. Sì, ogni tanto, come diceva Revelli *"una la sbagliava"* anche, ma questo non dimi-nuisce minimamente il suo merito né il debito che abbiamo con lui.

Insieme all'anima del posto, di quel posto unico che è Castelmagno, credo sia stata anche l'anima di Gianni a contagiarci e condizionare per sempre le nostre scelte di vita. E' "colpa" sua se, dopo quarant'anni, siamo ancora qui, con progetti come quello di "Una casa per Narbona" e altri. Forse lui aveva intuito che non ci saremmo facilmente separati da questa terra, come dimostra la dedica che appose al libro che ci donò al momento del nostro congedo alla fine del servizio civile:

"Carissimi Fausta e Flavio, questa montagna intrépida e laboriosa, coraggiosa e non vinta vi ringrazia e vi dice solo "arveire".

Gianni De Matteis. Castelmagno 25 febbraio 1978.

Flavio Menardi Noguera

Nonna Mariuccia



Nell'aprile del 1917, esattamente cent'anni fa, in una stalla di Campomolino, nasceva una donna straordinaria: la mia bis-nonna Maria Migliore, anche se io la ricorderò sempre come Nonna Mariuccia.

Ho la grande fortuna di aver conosciuto, oltre ai miei quattro nonni, anche le mie due bisnonne castelmagnesi d.o.c.: Caterina e Mariuccia e di aver goduto della loro briosa compagnia fino a non molti anni fa.

I ricordi che ho di Nonna Mariuccia sono indelebili nella mia memoria e riescono sempre a strapparmi un sorriso, anche quando, ormai anziana e con la memoria appannata, apparecchiava solerte la tavola per venti o trenta persone, convinta di avere ancora in attività la sua locanda, invece chiusa da tempo. Quando la andavo a trovare da bambina, non ho un solo ricordo di lei seduta sul suo sofà: sempre in piedi a far qualcosa o, al massimo, seduta su una vecchia sedia impagliata, nell'angolino della cucina, vicino al putagè. Il sofà sempre vuoto e immacolato. Ricordo che mi faceva una carezza e che mi offriva sempre la stessa cosa: due quadretti di cioccolato fondente Novi, rigorosamente comprato da Dario. Mi sedevo e gustavo felice quel cioccolato, ma la mia calma durava ben poco. C'era un oggetto, a casa della bis-nonna, che mi attraeva più di ogni altro: il suo vecchio telefono con i numeri a disco. Sgattaiolavo via dalla cucina e iniziavo a giocare con quell'apparecchio proi-bitto e misterioso, fino a che Nonna Marcella non mi urlava un: "Criste!" seguito da: "Ti tiro una sventola che ti faccio girare tre giorni!". Non mi è mai arrivata quella famigerata sventola, ma bastava la mano alzata della nonna, in tutta la sua poderosa stazza, per farmi allontanare di malavoglia dal tanto desiderato gioco. Nonna Mariuccia, invece, se la rideva di gusto.

Mi hanno raccontato che andava a lavare i panni al *Bial*, come era consuetudine una volta. La cosa bizzarra è che continuò a farlo anche quando le regalero-

no la lavatrice. "Ah, la lava pa ben acouquì! Ai va l'aiga courenta!". E lavava, lavava, finché le mani non le diventavano di ghiaccio.

Ma, al di là, di questi puerili ricordi e storie raccontate, mi sono chiesta: che vita ha fatto Nonna Mariuccia? Ho iniziato a fare domande a chi ha condiviso con lei tanti anni di vita. Ne è emerso il profilo di una donna dalla forza straordinaria, determinata oltre ogni misura.

Nata a Campomolino, fatte le scuole elementari in paese, si sposa a diciassette anni con un uomo molto più grande di lei: Magno. Dicono che si sia sposata presto per evitare di lasciare il paese e andare a Torino a fare la *serventa*, destino che toccava a tante ragazze di montagna. No, lei voleva stare a Castelmagno, per crescere, invecchiare e un giorno morire nella sua terra.

Dal matrimonio con Magno, proprietario della Locanda della Posta, nascono Marcella, Carlo e infine Claudio, il nostro attivo vicesindaco.

Un giorno, però, Mariuccia resta improvvisamente vedova, a soli trentatré anni e con tre figli piccoli da tirare su. C'è chi ricorda ancora le sue urla squarciare il silenzio della borgata: "Lei era lassù sul suo balcone, una mattina presto. Piangeva e gridava. Siamo andati tutti a vedere cosa fosse successo. Ripeteva: «*Que m'es capità! Que disgrasia!*»". Ma di tempo per disperarsi, in montagna, non ce n'è. I prati, le bestie, i campi non aspettano nessuno. La giovanissima vedova si tira presto su le maniche e porta avanti gli affari del marito defunto. Raccontano che andava nei boschi lassù al confine, da sola, dove incontrava della gente con cui faceva trattative di compra-vendita di legname e altri affari, prima gestiti dal marito. Porta avanti con coraggio e fatica la locanda di famiglia e diventa famosa per la sua cucina squisita e per la sua attenzio-



ne ad ogni dettaglio. Mandava la figlia Marcella a prendere il burro a Chiappi, a piedi, perché era il burro migliore e mandava il piccolo Claudio, con la cabasa, a prendere la neve alle *Randoulètes*, sulla strada per Narbona, dove cadeva una valanga e si poteva trovare la neve fino al mese di luglio, per conservare la carne. Se c'era una festa, preparava gli agnolotti, non il giorno prima, ma la notte prima! Affinché fossero freschissimi. Metteva a scaldare i piatti dentro il putagè così da assicurare un pasto cal-do dall'inizio alla fine. E, una volta sparecchiata la tavola, solo lei poteva lavarli. Non si fidava dell'accuratezza di nessun altro.

Non si lamentava mai, non ebbe mai più un uomo, dedicò la sua vita ai figli e alla sua amata locanda. Ci ha lasciati il 30 agosto 2007, a 90 anni, nella sua camera da letto di Campomolino, felice, circondata dai suoi cari. Non ha mai visto il mare. La ricorderemo sempre per tante ragioni, ma soprattutto per la sua grande umanità.

Alessia Argelli, con la preziosa collaborazione dei parenti

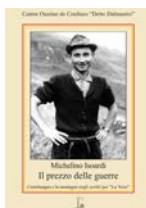


L'Arbouna la nosta, Narbona la nostra. Renato Lombardo

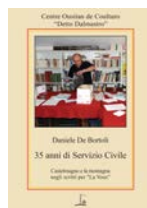
Questo libro vuole essere un accorato canto d'addio a un passato che possiamo anche non rimpiangere, ma non potremo mai dimenticare. Quello di Narbona è un mondo esclusivo che non può non catturare e coinvolgere. A tutela di ciò che lì è stato e ancora può essere, questo libro raccoglie quarant'anni di ricerca fra memorie, testimonianze e i documenti d'archivio disponibili.



Il libro di Flavio Menardi Noguera *“Narbona di Castelmagno. Abbandono, rovine, sopravvivenze”*, raccoglie una serie di fotografie che l'autore ha realizzato, e altre di Angelo Artuffo, Dario Donadio e Sergio Brumana. Le immagini più antiche, a parte uno scatto del 1943, risalgono al Luglio 1977. A distanza di cinquant'anni, quelle immagini, sono diventate preziose, confrontate, dove possibile, con quelle realizzate oggi.



Raccolta degli scritti di Daniele De Bortoli per *“La Vous”* e degli articoli dove comunque compare il suo nome.



Raccolta degli scritti di Daniele De Bortoli per *“La Vous”* e degli articoli dove comunque compare il suo nome.

I libri pubblicati dal Centro occitano si possono acquistare a Castelmagno presso: La Bottega Occitana, Trattoria dei Cacciatori, Agriturismo La Meiro, o richiedendoli direttamente al Centro Occitano scrivendo a questa mail: redazione@lavousdechastelmanh.net

Nous an laisà - Ci hanno lasciato

Il 13 febbraio 2017 è mancata Iolanda Einaudi in Bessone nata nel 1939. I funerali si sono svolti a Vigone il 16 febbraio.

La ricordano con affetto il marito Nino, le figlie Lorena e Katia, i generi e i nipoti.

L'8 marzo 2017 è mancato a Torino, colpito da un male incurabile, *Ernesto Marchetto*.

Aveva 61 anni e radici a Castelmagno, sua mamma infatti era *Rina dei Matot* di Chiotti.

Fin da piccolo ha sempre frequentato assiduamente la sua casa di Chiotti trascorrendovi le vacanze. In età più adulta si è impegnato attivamente nella politica locale occupandosi della vita amministrativa del nostro Comune come consigliere comunale.

Lo ricordo con simpatia e affetto per la sua personalità forte, gioiosa e controversa. Era sempre pronto allo scherzo e al dialogo cordiale ma anche a duri scontri per sostenere le proprie convinzioni.

Lascia la moglie *Carla* a cui vanno le nostre più sentite condoglianze

Castelmagno era sempre nel cuore di Ernesto, anche se per motivi di lavoro, specialmente il mio, non raggiungeva più come un tempo la casa di Chiotti. Ringrazio infinitamente quelli che lo hanno ricordato in questo triste momento partecipando al distacco.

Carla Bouvet Marchetto

A tutte le famiglie dei defunti giungano le più sentite condoglianze de La Vous, del Centro Occitano e dei castelmagnesi.

LA LUNGA MARCIA DEL CASTELMAGNO

Le prime testimonianze scritte relative al Castelmagno risalgono, come sappiamo, al Medioevo.

Ciò non è un casuale perché proprio dopo l'anno Mille il potere ecclesiastico e feudale, assai più lungimirante di quello politico attuale, favorì il ripopolamento delle montagne al fine di garantire il controllo dei valichi alpini e, di conseguenza, della pianura.

I nuovi abitanti ricevevano, come compenso, la libertà giuridica e l'affitto enfiteutico (l'enfiteusi è un diritto reale di godimento su un fondo di proprietà altrui, secondo il quale, il titolare (enfiteuta) ha la facoltà di godimento pieno sul fondo stesso, ma per contro deve migliorare il fondo stesso e pagare inoltre al proprietario un canone annuo in denaro o in derrate) degli alpeggi, trasmissibile ai figli.

In questo modo, nell'Alto Medioevo, i potenti si procuravano i formaggi di prestigio facendo condurre aziende agricole sulle Alpi; ai grandi proprietari ecclesiastici subentrarono gradualmente i feudatari laici: personaggi importanti per alpeggi prestigiosi il cui valore era legato a quello del formaggio (nei contratti d'affitto si precisava che i formaggi, oggetto dei canoni di affitto, dovevano essere: "casei boni, pulcri e bene sesonati", cioè buoni, belli, ma soprattutto ben stagionati).

Grande conoscitore della storia scritta del Castelmagno è Lele Viola che ha studiato gli Archivi di Castelmagno: a dicembre, nell'incontro pubblico a Campomolino, ci ha fornito cenni sui suoi corposi lavori.

Ma prima del Medioevo?

Per molto tempo si è pensato che la prima trasformazione del latte in formaggio fosse avvenuta in

Medio oriente e che in Europa questa straordinaria innovazione fosse arrivata molto più tardi penetrando dall'area mediterranea.

Recentemente una serie di ricerche basate sullo studio delle ossa degli animali rinvenute presso gli insediamenti umani e, più recentemente, sulla composizione dei grassi all'interno di alcune tipologie di reperti archeologici già note, ci permettono di poter affermare con certezza che l'utilizzo e la lavorazione del latte non sono una conquista della fine del neolitico, ma avvengono all'inizio di questa fondamentale fase di transizione per l'umanità, almeno duemila anni prima di quello che si riteneva in precedenza.

Questa scoperta consente di affermare che nell'Europa centrosettentrionale (Polonia), nel sesto millennio avanti Cristo (7.500 anni fa) i nostri antenati, molto lontano dal Mediterraneo, producevano e consumavano formaggio ottenuto da latte in prevalenza bovino. Una scoperta straordinaria: la civiltà casearia nasce a Nord, e con i bovini.

La grande innovazione neolitica, che segna l'inizio della produzione del formaggio, non è la scoperta del coagulo del latte come tale, bensì quella della produzione artificiale del coagulo (cagliatura) del latte dei ruminanti domestici, mediante l'uso del quarto intestino dei ruminanti lattanti stessi, chiamato abòmaso.

Sul piano tecnico, si scoprì poi questa possibilità: l'abòmaso dei ruminanti, una volta vuotato, essiccato e stagionato, poteva essere conservato in casa e, ogni volta che si doveva produrre il formaggio, se ne poteva usare un frammento per cagliare la quantità di latte necessaria.

In Europa occidentale, inoltre, sono solo due le aree in cui la produzione di formaggio è caratterizzata da una eccezionale varietà di forme, di ricette e di tecniche: Francia e Italia.

L'ipotesi che si impone è che il focolaio della contemporanea innovazione del caglio e del formaggio vada cercato all'interno dell'area italo-francese, con maggiori probabilità per la Francia,

più precisamente nel Midi: l'unica area francese montuosa, adatta allo sviluppo della transumanza, con ben note culture neolitiche ad economia pastorale.

In una fase successiva del Neolitico (V millennio) e all'inizio del Calcolitico (IV millennio), anche la produzione del formaggio semiduro e duro sarebbe iniziata in Francia meridionale, ma, a differenza della prima, questa seconda ondata avrebbe investito soprattutto l'Italia settentrionale. La cultura a cui si fa risalire questa innovazione è quella medio-neolitica di Chassey della fine del V e prima metà del IV millennio (4000-3500 ca. A.C.)

Sono le genti (identificate nel misterioso popolo dei Liguri, originario delle foci del Rodano) che, dalla Francia, hanno antropizzato il versante italiano delle Alpi occidentali introducendo, insieme alla cultura di Chassey, una lingua, evoluta in quella occitana, il cui estremo confine orientale corrisponde alle nostre vallate occitane.

Lo scenario archeologico delle origini del formaggio trova importanti conferme negli studi di Archeologia Etimologica.

La storia dei tre nomi (l'origine di tutte le parole è, per definizione, collegata ad un iconimo, cioè una "motivazione" collegata alla tecnica di produzione del formaggio) del formaggio (lat. caseum, lat. formaticum e gr. toma) va rivista partendo dal dato archeologico: alla luce dell'identità produttiva fra caglio e formaggio fresco, caseum si lascia allora interpretare come un nome dialettale del caglio, di origine francese meridionale, derivato da coagulum, introdotto dalla

cultura medio-neolitica francese meridionale di Chassey, con trasformazione italice dapprima in cacio e successivamente nel latino caseus (formaggio duro).

Come la storia di coagulum > caseum, anche quella di formaticum e toma (con il significato dapprima di caglio-cagliata, poi di formaggio fresco ed infine di formaggio generico) è una storia franco-italiana, in cui Francia e Italia si alternano nel ruolo di focolai, primari e/o secondari, di innovazioni, sia culturali che linguistiche.

Abbiamo visto come le origini del formaggio siano direttamente collegate all'Alpeggio.

In seguito all'aumento dell'importanza dell'allevamento (tra il tardo neolitico e l'età del rame), si affermò quindi la tecnologia del formaggio duro e semi-duro, in grado di conservarsi quindi dall'estate alla primavera successiva, fonte invernale di proteine e lipidi.

Tra la fine dell'età del rame e l'età del bronzo antico (2.200-1.600 a.C.) si accentuano i disboscamenti e migliorano le tecniche casearie, ma il peggioramento climatico che subentrò in seguito rallentò temporaneamente questi sviluppi.

Nell'età del ferro, iniziata verso il 900 a.C. e proseguita sino alla romanizzazione, la disponibilità di più efficaci strumenti di taglio e il miglioramento climatico portano a un nuovo sviluppo dell'alpeggio che assunse caratteristiche molto simili a quelle attuali.

All'esplosione del fenomeno dell'alpeggio che si verificò in corrispondenza della fine dell'età del ferro e la romanizzazione, concorsero circostanze climatiche e politiche: alle favorevoli condizioni climatiche che favorivano l'insediamento in montagna si aggiunse l'esigenza di sfuggire alle situazioni di guerra mentre le stesse autorità romane promossero nell'ambito dei patti con le genti celtiche militarmente battute, la formazione di presidi alle frontiere dei territori non ancora entrati nell'orbita di Roma.

In seguito a questi fattori demografici le tecniche casearie subirono un grande perfezionamento tanto che è in questo momento che le tecniche casearie protostoriche arriveranno presso i popoli celtici e liguri delle montagne ad un punto che di fatto appare largamente prefigurare il quadro perdurato fino ai nostri giorni.

Non deve fare meraviglia quindi se solo in aree pastorali ricche di buoni e abbondanti pascoli si sono sviluppate le capacità professionali e la specializzazione che consentivano di produrre i formaggi d'alpeggio da stagionare, là dove l'alpeggio sin dall'antichità è stato orientato alla produzione commerciale e dove i potenti del tempo hanno cercato nel corso della storia di accaparrarsi la proprietà degli alpeggi (dagli imperatori romani, ai latifondisti dell'età tardo antica, alla corte longobarda, ai vescovi-conti, alle abbazie, ai feudatari e poi ai ricchi patrizi e borghesi).

Sappiamo che i formaggi come il Castelmagno hanno rischiato l'estinzione.

Il formaggio fresco, confezionato, asettico, bianco, sempre uguale a sé stesso, si faceva portavoce dei miti della modernità, dell'igienismo, della dietetica e così il formaggio d'alpe, grasso e giallo, veniva pagato meno di quello bianco e più magro invernale: un mesto declino per l' "oro degli alpeggi". Non si sapeva ancora che il grasso contenuto nel formaggio d'alpeggio non solo non contribuisce ad aumentare il "colesterolo" (ovvero ad aumentare il rischio di patologie cardiovascolari) ma è uno "spazzino delle arterie", ricco, inoltre, di fattori protettivi e di proprietà antiossidanti.

Nel 2004, su *Circulation*, la più autorevole rivista scientifica nel campo della ricerca cardiovascolare, comparve un lavoro coordinato dal Capo Dipartimento di Medicina e Professore Universitario svizzero, Jürg H. Beer: "High omega-3 fatty acid content in alpine cheese: the basis for an alpine paradox", il classico sasso lanciato nello stagno.

Da allora è un fiorire di studi che rivalutano in particolare il formaggio d'alpeggio. Quello dell'aspetto salutistico del formaggio d'alpeggio dovrebbe far riflettere produttori e consumatori: una loro alleanza potrebbe essere determinante per salvaguardare "l'oro degli alpeggi".

Un formaggio dalla storia millenaria il cui progenitore ha quasi 6000 anni e che da 2000 anni è caseificato come ora, grazie ad una tradizione trasmessa di padre in figlio.

Un formaggio che ha fatto la storia dei formaggi, come soltanto i grandi formaggi hanno potuto fare.

Un formaggio che si chiama Castelmagno perché è il formaggio di Castelmagno, i cui alpeggi erano così pregiati da consentire, nel giorno dell'assegnazione (la festa di san Magno) di recuperare gran parte dei denari necessari a soddisfare le fameliche necessità dei Savoia.

Soprattutto, il Castelmagno d'alpeggio è inimitabile.

Corrado Nyffenegger, Campofei

SLUSI DE VITA - SPRAZZI DI VITA di Olga Martino

*Siou finia ent'en pra d'erba véira e seca.
Bouisoùn de rounses me pertùzen,
m'emprizoùnèn tra la rocha e lou bial,
intren 'nt'la mia charn, sérquen de fame mal.*

*Onhi pas n'esguioùn!
Nen en viol, nen en ram,
nen na plancha de bioùn
per traversar e pouler anar anàn*

*Quiet quiet, l'outoun d'la vita al es arubà
ensem ai doulour
e a la stanquesa d'la tersa età.
L'escur d'la nùech avansa,
lou cel al es tout gris
e lou coeur fatigà a serca en paou de speransa.*

*Tanti ann areire, propi isì
na tenra erbeta fourmava en coti tapis,
de fiour sterni.
Tantes parpaioles coulouras
voulàven ensài e enlài senza diresioun,
ensem ai mii sumi envertouìa
que dandaniàven sus onhi fiour
sercand noves emousioun.*

*Ent'al cel sclent
mac carques nivoules bianques
juaven a stremase, pian pianin,
mentre ioù fadiou sus l'erba
tanti alegre virabarquin.*

*En gros fàou s'la sima dal pra
me regalava ombra, proutesioun
e fùies còties que me cunàven
ent'la mia paiaseta de minà.
Tenre embras de chalour e de bounoeur
coura l'uvern jalava lou miou coeur.*

*Per tanti ann la soua ombra m'à benefichà,
ma aura 'co el al es sparì;
la vita e 's fatigues l'àn counsumà.
Aura l'erba ies touta seca
e i coulour soun 'co sbiadì.*

*Ma, miracou! Véou 'na stela luzenta
que lou cel gris ià pertuzà
propi ilamoùn, a la sima dal pra
entoun lou gros fàou al era crisù.
Senhal de na prezensa generouza,
qui coumpanha lou miou pas fatigà,
e i me mosta la diresioun
'nt'aqueste outoùn nebioùs, pren d'aridità!*

*Sono finita in un prato di secche sterpaglie.
Cespugli di rovi mi pungono,
m'imprigionano tra la roccia e il ruscello,
penetrano nella mia carne, cercan di farmi male.*

*Ogni passo un scivolone!
Non un sentiero né un ramo,
né una passerella di tronchi
da attraversare per proseguire.*

*Zitto zitto, l'autunno della vita è arrivato
insieme ai dolori
e alla stanchezza della terza età.
Il buio della notte avanza,
il cielo è tutto grigio
e il cuore affaticato cerca un po' di speranza.*

*Molti anni or sono, proprio qui
una tenera erbetta formava un morbido tappeto, tra-
puntato di fiori.
Tante farfalle colorate
volavano qua e là senza direzione,
insieme ai miei sogni aggrovigliati
che indugiavano su ogni fiore
cercando nuove emozioni.*

*Nel cielo limpido
solo qualche nuvola bianca
giocava a nascondino, pian pianino,
mentre io facevo sull'erba
tante allegre capriole.*

*Un grande faggio in cima al prato
mi regalava ombra, protezione
e morbide foglie che mi cullavano
nel mio pagliericcio di bambina.
Tenero abbraccio di calore e di buona fortuna
quando l'inverno raggelava il mio cuore.*

*Per lunghi anni la sua ombra mi ha dato benefici,
ma ora anch'esso è sparito;
la vita e le fatiche l'hanno consumato.
Ora l'erba è tutta secca
e sbiaditi sono pure i colori.*

*Ma, miracolo! Vedo una stella luminosa
che il grigio cielo ha perforato
proprio lassù, in cima al prato
dove il grande faggio era cresciuto.
Segnale di una presenza generosa,
che accompagna il mio passo affaticato
e mi indica la direzione
in quest'autunno nebbioso, gravido di aridità.*