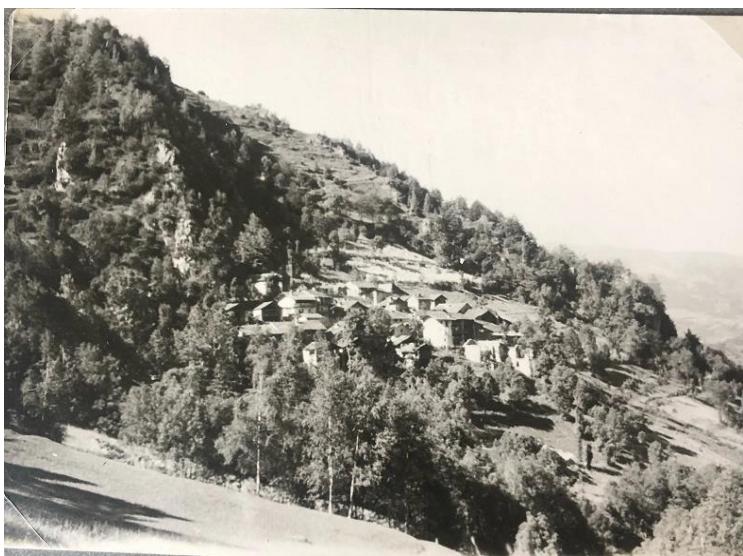


# Codighìu, borgata di acciugai





Il Vallone - La Pentapoli di Moschieres

# Montanari e acciugai

Codighiu, la Borgata Ghio di Dronero, era abitata fino agli anni '30 da circa 200 persone.

Erano famiglie di contadini che, nella totalità o in grande maggioranza, conducevano attività di coltivazione a pascolo dei propri terreni o di coltivazione di cereali montani come segale. Allevavano un piccolo numero di vacche (3-8) destinate sia alla produzione del latte e alla conseguente caseificazione di burro, ricotta e qualche forma di formaggio, che alla riproduzione di vitelli i quali venivano venduti a pochi mesi, per essere poi destinati all'ingrasso e alla successiva macellazione.

Gli uomini si dedicavano al lavoro agricolo nel periodo marzo-agosto. A partire dal 16 agosto scendevano in pianura per vendere acciughe.

Rimanevano nella Borgata i vecchi, le donne, i bambini.

Gli acciugai sarebbero ritornati dalle loro famiglie poco prima di Pasqua e qualcuno avrebbe conosciuto un figlio nato nei mesi della sua lontananza.



I giovani di Codighiu si riunivano sul Calatà, un piccolo slargo nel cuore della borgata, oppure al Portico vicino alla Cappella, per cantare e ballare alle note della fisarmonica, che molti giovani suonavano.



# Acciugai da Codighìu

**Pinìn**

Giuseppe Rovera, nato nel 1915

Aveva dieci anni, il piccolo Pinìn, quando scese da Codighìu di Dronero, seguendo l'esempio del papà, del nonno e del bisnonno. Tirando il suo carretto saliva i pendii delle Langhe fino a Tre Stelle, a Barbaresco, a Valdivilla, a Trezzo e a Costiglione. Con Giorgio, il fratello più grande, girava per quelle cascine dove il padre Pinèt, gli zii Gian e Pinòtu ed i nonni Giòrs e Pìn avevano, a fatica, ottenuto la fiducia dei padroni.

Portava un buon prodotto, acquistato in Spagna o in Sicilia, in una rete di rapporti commerciali che egli ancora non intuiva. Partiva da Alba allo spuntar del giorno, in treno; da Neive poi, a piedi o in bicicletta, raggiungeva i piccoli depositi di merce di Castagnole, Mango, S. Stefano e Canelli. Così ogni mattina, per guadagnarsi la giornata e potersi finalmente permettere, con i ricavati delle vendite, quei gelati, quella cioccolata, quel caffè dei quali in montagna aveva sentito parlare, ma che non aveva mai potuto concedere al suo palato. Spesso dormiva nelle stalle e il compenso per le acciughe vendute era in prodotti, come uova o formaggio.

Il piccolo acciugaio portava con sé l'odore di quell'antico alimento, per la conservazione del quale non occorrevano additivi chimici né sostanze coloranti, ma solo tanto sale. Portava con sé i suoni della dolce parlata occitana che doveva barattare, per vendere o farsi ospitare, col più comprensibile dialetto piemontese. Ma nell'animo rimaneva montanaro, orgoglioso e testardo come "Roccia", questo era il soprannome della sua famiglia. L'acciugaio scuoteva le acciughe per liberarle un po' dal sale, perché altrimenti le donne si lamentavano di pagare il sale al prezzo delle acciughe.

E molti anni dopo, nel suo dolce occitano, Pinìn avrebbe raccontato ai propri figli, Giorgio, Carlo e Elena, tenendone la testa tra le ginocchia, nelle ore di riposo, dopo il mercato, quando ancora i pantaloni odoravano di olio e salamoia, le storie di Dusìn, di Bel Pùm e Belo Scorso, della Testa da Mort e delle Bestie Piciòte. Perché gli acciugai erano anche meravigliosi narratori di "storie".



## Gianìn

Giovanni Pomero nato nel 1910

"Io ho girato mezza l'Italia, sono partito da Tortona e fino a Codighiu la facevo tutta a piedi. L'ho fatto per più di 40 anni l'acciugaio. Andavo a Barbaresco, alla cascina della Martinenga, alla Palazzina, ho girato dappertutto, andavo al Mango, andavo a Treiso.

Branca per branca, la Langa l'ho passata tutta: San Benedetto, Niella, Feisoglio, Neive. Io son partito di qui che ero mezzo selvatico, qui c'era solo delle lepri e delle capre: quando ero là nelle Langhe le ragazze non le conoscevo. Io conoscevo solo il panettiere e d'altro niente, conoscevo poco l'ostu, ma poco perchè ero un ragazzo.

Partivo che qui mangiavo solo patate.

Voi siete fortunati, siete nati 40 anni dopo di me, io sono arrivato a 15 anni a mangiare solo patate asciutte e rave.



Poi quando ero là nelle Langhe comperavo un kilo di pane bianco al giorno. Dall'Assunta a Pasqua, mi davano 500 lire, in 6 mesi!!

Facevo la strada che da Castagnito porta a Magliano Basso. A Magliano avevo una camera per dormire e una volta i coscritti mi hanno rubato una latta di acciughe!

Io andavo sempre al venerdì a fare il mercato a Govone.

Priocca l'ho girata tutta, spanna per spanna e andavo con I giovani di Priocca a Cantare le uova, prima di Pasqua".

Gianìn era sposato con Maria Fuso, Marieta, e aveva quattro figlie: Anna, Margherita, Giovanna e Severina.

Proprio Severina racconta che il papà tornava a casa per Natale e portava in dono due mandarini ad ogni sua figlia, regalo che le faceva felici e che ancora lei ricorda.

## **Michelin**

Michelino Ghio, nato nel 1932

"A Santa Margherita c'era la Messa prima, alle 8.30, poi c'era Messa granda. Io e mia mamma siamo andati alla Messa prima, perché poi c'era da guardare le bestie a casa. Dopo la Messa, fuori dalla chiesa, c'era Lu Marcànd, Giuseppe Garnerone, e ha chiesto alla mamma: "Questo ragazzo ha voglia di lavorare? Potrebbe venire a Piacenza da noi, lui dovrebbe solo star vicino a mio figlio, al banchetto". Mia mamma gli ha chiesto: "E come paga cosa gli può dare?" "Stia tranquilla, signora, che noi quello che si guadagna glielo diamo. Parlatene in famiglia". Lu Marcànd era famoso perché era benestante, aveva già un banco fisso al mercato alimentare di Piacenza. Il 1 settembre

1947 il figlio del Marcànd, Costanzo, è venuto, mia mamma aveva preparato una valigetta e siamo partiti da Dronero all'una del pomeriggio. Io avevo 14 anni e qualche mese. Ero vestito con un paio di calzoni, una giacchetta, una camicia e un paio di scarpe con i chiodi, per non consumare la suola. Fino ad allora ero cresciuto più di fame che di pane. Ero fragile e mingherlino, avevo sempre fame.

Mio papà mi diceva, "Ricordati bene, che a torto o a ragione, cerca sempre di andar d'accordo col padrone. E poi ricordati bene che l'onestà deve sempre primeggiare". Siamo partiti da Dronero all'una e mezza del pomeriggio, siamo arrivati la sera alle 10 e mezza a Piacenza, io mi sono addormentato per la strada, eravamo in 3 su quel trabiccolo, una specie di Balilla, un camioncino.

Io ero curioso e adesso si dice una parola, ero anche creativo, perché a casa eravamo privati di tutto. Là a Piacenza, invece, avevamo tutto, avevamo i barili di conserva da 1 quintale, poi arrivavano i quintali di olive. A 15 anni non ero capace ad andare in bicicletta, ma guidavo già il camion. Al Marcànd non sfuggiva nulla delle mie capacità e del mio impegno e ogni tanto diceva "Sai che se tu continui così, chissà che cosa diventi!"



## Sergio

Sergio Rovera, nato nel 1938

I genitori di Sergio, Magno e Nina, nel 1936 emigrano in Francia, ad Antibes, insieme a tutti i fratelli di Magno. Però, per far nascere il loro figlio, rientrano in Italia e Sergio nasce proprio al confine, a



Bordighera. Fin da giovane segue le orme del padre e degli zii, tutti suonatori di fisarmonica. Studia in Italia e poi in Francia. Nel 1956, a Cannes, Sergio partecipa al Campionato francese di fisarmonica e viene proclamato vincitore. Sogna una vita da fisarmonicista, in giro per il mondo.

I genitori, però, gli chiedono di continuare il lavoro di famiglia.

Sergio farà l'acciugaio, insieme ai genitori, allo zio Toni e poi con la moglie Maddalena.

Ma in ogni momento libero suonerà la fisarmonica per gli amici e per la Borgata Ghio.

I brani che a Codighiu tutti gli chiedevano di suonare sono *Pietro ritorna*, *Il Poeta contadino*, *La Ciarda di Monti*, *Il Carnevale di Venezia*, *La gazza ladra*, *La cumparsita*, *Il volo del calabrone*.



Sergio accompagnava anche il canto delle canzoni da Codighiu, ballate che raccontano la vita, gli amori, la guerra. Ogni sera, sul Calatà, la piazzetta al centro della Borgata, si cantava e si ballava tutti insieme, giovani e anziani, al suono della sua fisarmonica.

## Magna Nota

Maria Demaria, nata nel 1895

Sebastiano (Bastian) Rovera si stabilì ad Antibes con la moglie Maria, che tutti chiamavano Magna Nota, ed ebbe tre figli, Gina, Mari e Mimì. Ogni settimana Magna Nota andava col carretto a vendere le acciughe sotto sale al mercato di Vallauris.

Quando tornava a Codighiù per la Festa della Madonna, Magna Nota raccontava che al mercato di Vallauris, negli anni '60, tra i suoi clienti c'era un signore piuttosto originale, un pittore.

Mentre lei gli preparava il cartoccio di acciughe avvolte nella cartapaglia gialla, lui gliene prendeva un foglio e faceva un disegno, uno scarabocchio, diceva lei.



CRONACA DI CUNEO

SABA

MESTIERI AMBULANTI DELLA VALLE MAIRA

## La storia di "Magna Nota" che vendeva acciughe a Picasso

Nata nel vallone di Ruata Prato a Dronero, commerciante di pesce sotto sale con il marito era emigrata a Vallauris in Francia paese del noto pittore

CARLO GIORDANO  
DRONERO

Ogni settimana Magna Nota, Maria Demaria, andava con il suo carretto da acciughe a vendere pesce salato al mercato di Vallauris, nell'antica strada tra Antibes e Cannes. Era soprannominata Costa Asturiana con il marito Sebastiano Rovera. Entrambe erano nativi del vallone di Ruata Prato, sopra Dronero, la patria degli acciughe. Si racconta che tra i suoi clienti sulla piazza di Vallauris c'era un signore strano, strano anche, mentre lei portava le acciughe, le sfilava dal banco un foglio di cartapaglia, usata dai pescivendoli per incartare, e lo scarabocchiava tracciando strani disegni per poi andarsene sorridendo coi in mano un cartoccio di acciughe. Magna Nota non sentiva di dire che quello strano cliente era un pittore, ma subito non immaginava che si trattasse di Pablo Picasso.

Nel 1948 l'artista, infatti, si era trasferito nella villa «La Galloise» a Vallauris, con la compagna, Marie Françoise Gilot, anche lei pittrice. Finirà la storia con Marie Françoise il 2 marzo del 1961, proprio



Magna Nota (prima a destra) con i familiari. La foto è stata scattata nel 1956 a Cannes in occasione della vittoria da parte di un suo nipote, Sergio Rovera, di un concorso musicale riservato ai fisarmonicisti.

nel municipio di Vallauris, Picasso sposerà in gran segreto la sua ultima compagnia, Jacqueline Roque. Fu proprio in questi anni che il mercato del pesce divenne per lui un po' "mat".

Diceva di quel giorno che veniva alla sua bancarella per comprare le acciughe e tracciava ghirigori sulla cartapaglia. Disegni che non sappiamo che fine hanno fatto, penso che sia andati persi. Ahimè.

Magna Nota era nata nel 1895 a Dronero, borgata Comba (vallone di Ruata Prato), lo stesso anno del marito,

Sebastiano Rovera, Bastian. Si erano sposati il 10 maggio del 1920, quindi, nell'agosto del '39 furono costretti a Vallauris a fare, come detronizzate, una vita di famiglia, gli acciugai. Sull'incontro tra Magna Nota e Picasso, Paolo Tibaldi, direttore artistico del Giro dell'acciugai, la manifestazione in programma domani in borgata Ghiò, con partenza alle 9 da locanda Piantetta, ha scritto un sonetto-findingello che si conclude così: «L'uomo disegnava, ferì una farfalla,/do-

mani una formica, oggi uno scarabocchio;/una faccia col naso al posto dell'occhio!» Vérité Monsieur, ecco la conferma! «Sai, posso... qual è il vostro nome?» «Pablo, pittore. Lo scarabocchio che pare una formica/si tratta di una città di nome Guernica! Adesso sapete chi sono io! Che buone le vostre acciughe... Marca Ghiò!» E così Magna Nota riponendo l'incasso si accorse d'aver servito Pablo...?», —

© RAVENNA/AGENCE FRANCE PRESSE

# Scarabocchio

di Paolo Tibaldi, attore

Storia vera: Magna Nota e Sebastiano Rovera  
Aprono il banco: "vendesi acciughe", la loro preghiera.  
Anni '50, svegliarsi presto  
Una regola d'arte, un manifesto.  
Tre figli da sfamare: Gina, Marie e Mimi  
Vociare francese, è il mercato di Vallauris!  
Il prodotto che va più forte è quello sotto sale  
Marito e moglie, con bilancia e grembiale,  
vedono giungere la prima cliente: "Bonjour Isabelle!"  
"Tre etti sotto sale!" – "Subito mademoiselle!"  
Queste le storie che contava Magna Nòta  
Ma c'era una vicenda a cui era devota.  
Facciamo un gioco, un indovinello:  
"Chi era quell'uomo col cappello?"  
Perché un cappello indossava l'ignoto tizio.  
Ecco, allora... qualche indizio:  
Comprava le acciughe, bizzarro cliente,  
unico, originale, differente!  
Mentre Nota preparava il cartoccio,  
una matita spuntava dall'astuccio.  
E chiesto un foglio di carta gialla  
L'uomo disegnava. Ieri una farfalla,  
Domani una formica, Oggi uno scarabocchio:  
Una faccia col naso al posto dell'occhio!  
"Voilà Monsieur, ecco la confezione!"  
Se posso...qual è il vostro nome?"  
"Pablo, pittore. Lo scarabocchio che pare una formica  
Si tratta di una città di nome Guernica.  
Adesso sapete chi sono io!  
Che buone le vostre acciughe Marca Ghio!"  
E così, Magna Nota riponendo l'incasso  
Si accorse d'aver servito Pablo... ?

## I Gianèt

Giovanni Piero Rovera, nato nel 1937  
Aldo Rovera, nato nel 1942

Giovanni Rovera è il più esperto acciugaio di Torino. Per questo lavoro ha messo nel cassetto il diploma di ragioniere. Con il fratello Aldo gestisce un banco nel mercato di Porta Palazzo.

Non consiglierebbe a un

giovane del 2000 di fare il suo mestiere, ma non è pentito di aver lasciato in un cassetto il diploma da ragioniere e aver scelto di vendere acciughe, continuando così una ultracentenaria tradizione familiare destinata ad esaurirsi quando lui e il fratello decideranno di andare in pensione. A 66 anni, Giovanni Rovera è il più vecchio ed esperto acciugaio di Torino, con banco in quel simbolo del commercio subalpino che è il mercato di Porta Palazzo. Nato a Torino, pronipote, nipote e figlio di acciugai originari della Valle Maira (in provincia di Cuneo), nel '45, prima di andare a scuola, aiutava già il padre a spingere il carretto sino al mercato. Quando frequentava le medie, al sabato pomeriggio era dietro al banco ad aiutare i genitori; poi li ha gradualmente affiancati sino a quando, con il fratello, Aldo, di cinque anni più giovane, ha preso in mano la piccola azienda familiare. "Finita la terza media - ricorda Giovanni Rovera - mi sono iscritto a un corso serale per diventare ragioniere e nel '56 mi sono diplomato. Un professore era anche direttore della filiale del Banco di Napoli e mi voleva con lui in banca. A mio padre sono venute le lacrime agli occhi quando gli ho detto che volevo accettare; per farmi cambiare idea gli sono bastate poche frasi, forse quelle che inconsciamente volevo sentirmi dire. E dopo tanti anni sono decisamente contento di averlo ascoltato".

di GIACOMO MOSCA da *La Stampa*.



## **Le latte saranno rosse, marca Ghio**

Nel 1960 i fratelli Pinìn e Natalino Rovera decidono di diventare produttori di acciughe. Prendono contatto con il titolare di un laboratorio spagnolo di salatura, Jesus Recalde a Bermeo, nelle province Basche della Spagna. Mandano a imparare il mestiere il figlio primogenito di Pinìn, Giorgio, di 16 anni. Al momento di salare le acciughe, Giorgio scrive al padre, Pinìn:



Bermeo, 26 aprile 1961

Carissimo papà, eccoti notizie freschissime:

I) Faremo le 1000 latte incominciando dal mese di maggio, saranno rosse con una litografia formata da un panorama di montagna e con la marca GHIO, questa mi è sembrata un'ottima idea, aspetto una tua risposta.

2) Per ciò che riguarda il sale diminuiremo le misure del massimo possibile

3) Per ciò che riguarda il lavaggio delle acciughe, abbiamo sostituito alle tine da 250 litri delle tine da 100 litri ed al posto di cambiare la muera ogni due ore la cambiamo ogni 50 minuti, così senza spreco di muera otteniamo un prodotto molto più pulito.

4) In tutte le latte poi si mette metà dose di sale nelle ultime 5 camade, ora non si devono più rifinire le latte in quanto tutti usano colli di misura esatta per la prensa delle acciughe.

5) Come ultimo eccoti notizie sull'andamento della campagna: il prezzo è passato da 12 al fino ad un massimo di 18 pesetas ora il tempo si è calmato e il prezzo è di nuovo ritornato sulle 12 pesetas con alcune eccezioni di 9,80, naturalmente conta moltissimo la qualità della merce.

6) Ciò che è importante e che molti fabbricanti stanno mettendo in latta tutto, cioè fresco, semi, e stanco, data la scarsità della campagna. Molti poi pensano che il prezzo sarà più caro cioè si aggirerà sulle 450 lire, in proposito fornirò notizie più precise alla fine della stagione, in quanto penso che sarebbe meglio pensare in tempo a comperare acciughe di Sicilia.

Saluta mamma, Elena, Carlo, e tutti i miei amici.  
Un abbraccio affettuoso. Giorgio



# La borgata – Codighìu



## Le case

La struttura architettonica di Ghio, *Codighìu*, (la più grande tra le borgate della Parrocchia di Santa Margherita) costruita intorno alla Cappella della Natività di Maria, si snodava in una sorta di mezza spirale con edifici allineati in due file lungo la mulattiera in pietra che attraversava l'abitato. Edifici possenti, di incredibile fattura architettonica, se rapportati ai mezzi dei secoli in cui furono costruiti, caratterizzati non solo da una straordinaria sapienza nell'utilizzo di ogni più angusto spazio, ma anche da un'armonia di forme la cui progettazione sembra incredibile attribuire a dei semplici montanari.





## La Cappella della Natività

Parlando delle Cappelle del Vallone di Moschieres, nel 1985 Elena Ruella scrive:

*"Tre sono le cappelle erette nel Distretto della Parrocchia di Moschieres. La prima è dedicata all'Assunta, è sita nella borgata Ruà del Prato [...] La seconda, eretta sotto il titolo di S. Bernardo da Mentone, è sita in località Vallone. [...] La terza cappella è eretta sotto il titolo*

*della Natività di Maria SS., nella borgata detta Ghio. Mentre la cappella di Ruà del Prato possiede un cimitero, le cappelle di S. Bernardo del Vallone e dei Ghio sono necessarie, afferma D. Ferrero in una lettera del 6 marzo 1869, stilata in risposta alla circolare vescovile del 21 febbraio del 1869, per il deposito di cadaveri nella stagione invernale occorrendo di non poterli per vari giorni portar a seppellire e anche per munire gli infermi del SS. Viatico, essendo troppo incomodo trasportarlo dalla Parrocchiale".*



## **La Festa della Madonna**

La testimonianza di Ghio Michele, acciugaio in quel di Broni, ci spiega il singolare motivo per cui fu scelta l'ultima domenica di luglio come data per festeggiare la Natività della Vergine Maria: "Alcuni anni fa, mi ha incuriosito il fatto che la Festa patronale della beata Vergine della Natività venga ogni anno celebrata l'ultima domenica di luglio (il calendario ufficiale della Chiesa la colloca l'8 settembre).

Avvicinai e chiesi chiarimenti a Don Rovera, canonico della Diocesi, scomparso qualche anno fa a 92 anni.

La spiegazione la si trova

lontano nei tempi, quando a Borgata Ghio vi erano tante famiglie e i capifamiglia, dopo il 15 agosto partivano per la vendita delle acciughe. Così si riunirono e fecero una petizione a sua eccellenza il Vescovo che, di buon grado, con un suo editto, concesse di anticipare la festività e soddisfare così il desiderio di tutta la Borgata".

## **La Baudetta**

Piercarlo Rovera racconta che "La Baudetta si suonava il giorno prima della Festa della Madonna, il sabato sera, mentre alcuni uomini andavano in Selièro ad accendere lu farafòis (il falò).

Poi la suonavamo la domenica poco prima della Messa e durante tutta la processione e lì ci si alternava in tre o quattro. C'erano parecchi uomini che sapevano suonare: tra i più vecchi c'erano Magno Rovera, Pinìn Rovera, Toni Rovera, che poi ha insegnato un po' a tutti, Sergio Rovera, che la suonava molto bene, Custàn Chiapello, Carlo Rovera e qualche



volta anche i Gianèt,  
soprattutto Giampiero e  
anche Gianpiero Fenocchio.  
La Baudètta di Codighìu è  
diversissima da ogni altra,  
ogni paese aveva una  
Baudètta con un ritmo un po'  
diverso.

A Codighìu, Magno Rovera  
era un bravissimo suonatore  
e insegnava a tutti i ragazzi.  
Suo fratello, Barba Toni, era  
il detentore del martello, a Codighìu nessun altro martello poteva salire sul  
campanile.

Il ritmo era molto coinvolgente e si suonava la Baudetta tre volte all'Anno.  
La Baudetta di Codighìu ha un suono tutto particolare, ogni paese aveva  
la sua Baudetta: alla Margherita, la *Fridò*, dove c'è la parrocchia, dove si  
teneva la festa della parrocchia una settimana prima della nostra di  
Codighìu, la penultima di luglio, c'era un suono di Baudetta diverso dal  
nostro, a Ruata Prato c'era un suono di Baudetta diverso. Il suono della  
Baudetta viene imparato a memoria stando vicino a chi la suona. Noi qui a  
Codighìu avevamo la famiglia di mio zio Magno che era un bravissimo  
suonatore di Baudetta, è lui che l'ha insegnata a tutti con questo ritmo e  
con lui suo fratello più giovane non sposato, Barba Toni, che era lo zio un  
po' di tutti. Il martello, che non deve essere troppo grande, rimbalza, più  
rimbalza, meno si usa il polso e più ritmo ha la suonata. La campana ha  
due suoni, uno più esterno e uno più interno, sono due suoni molto diversi.  
Il suono esterno è più facile da utilizzare perché il martello rimbalza  
facilmente; all'interno è più difficile e bisogna andare di polso. Ognuno  
aveva il suo ritmo, c'è un ritmo più serrato che alterna martello e  
batacchio, mentre la melodia è data dal martello in due forme di melodia,  
una più breve e una più lunga, in cui il martello lavora molto di più. Poi si  
conclude sempre con l'alternanza e questo suono è quello che conclude.  
Ci tenevano tutti, naturalmente: durante la processione della Festa della  
Madonna, le cose più importanti erano gli uomini, 8, che si alternavano 4 e  
4, che portavano la statua, e chi suonava la Baudetta. Questo era anche  
più importante dei canti e anche del prete".



Parlando della campana di Codighiù, ricordiamo ciò che scrive Massimo Angelini: "Le campane che scandiscono il giorno, annunciano le feste, chiamano i fedeli, mettono in fuga le ombre della notte, i demoni, la peste e le tempeste, segnano anch'esse un confine tracciato attraverso l'estensione dello spazio sonoro coperto dai proprio rintocchi. [...] Sono megafono della comunità, parlano un linguaggio localmente noto: segnalano i matrimoni, annunciano la festa e la sua celebrazione, informano sulla direzione del vento, chiamano la comunità verso il centro, avvertono degli incendi, talvolta dettano il tempo dei trattamenti sulle colture, accompagnano l'agonia e indicano – con modi e un numero diverso di rintocchi nelle diverse parrocchie, anche confinanti – se è morto un uomo, una donna, un sacerdote o un bambino. Il timbro della campana, il ritmo e il numero dei rintocchi informano dove qualcosa e cosa succede. La campana, oltre a scandire il tempo della comunità e i suoi ceremoniali, segna uno spazio percettivo e un comune territorio «Lodo il vero Dio, chiamo il popolo, riunisco il clero, piango i morti, allontano le tempeste, onoro le feste»".

## La scuola

I bambini andavano a scuola a Santa Margherita. Abituati ad arrampicare in montagna come cerbiatti, facevano il percorso in 20 minuti circa, con gli zoccoli ai piedi. Nella stagione invernale dovevano portare la legna per riscaldare l'aula. Il piccolo Pinin Rovera arrivava fino all'ultima borgata prima di Santa Margherita, la Comba, e rubava lì qualche pezzo di legna, per evitare la fatica di portarla fin da Codighiù. Si portavano un pezzo di pane da mangiare, raccontava Nina Rovera, che spesso era così duro che lo si poteva solo più succhiare. I più frequentavano solo fino alla terza elementare. Per chi arrivava alla quinta, i programmi erano già importanti e impegnativi. In tempo di guerra, per qualche tempo, i bambini frequentarono la scuola che fu temporaneamente aperta in una casa di Codighiù. Gli esami di licenza si sostenevano a Ruata Prato.



## La levatrice

Mìrino, Maria Gianti, nata nel 1871, era la levatrice della Borgata nei primi anni del 1900. Anna Simondi, nata nel 1887, ricordava che, il 13 ottobre 1915, sentendo avvicinarsi l'ora della nascita del suo quarto figlio, Pinìn, andò a Dronero con l'asino per fare rifornimento di farina e altri generi alimentari per la sua famiglia. Fece il cammino all'andata e al ritorno ma, giunta a Codighìu, sentì che non ce l'avrebbe fatta ad arrivare alla sua casa sul Calatà, al fondo della Borgata.



Così, appena arrivata a Codighìu, si fermò al Baciàs, nella Caso de Mirino e lì, assistita dall'esperta levatrice, partorì il piccolo Pinìn Rovera. Quando poi la stessa Anna Simondi, abitando già ad Alba, dovette partorire la settima figlia, Giuseppina Piera Rovera, nel 1928, tornò a Codighìu appositamente, per essere aiutata nel parto da Mirino, perché di lei sola si fidava.

## La canapa

*Lu ciarbu*

"L'avevo seminata là alla Barra, racconta Anna Rovera del 1909, e venivano delle canne alte, come fossero ortiche.

Quando era maturo, verso l'autunno, andavamo a toglierlo facevamo delle fascette, le legavamo e le portavamo al Baciàs, dove c'era un *nàis*, un buco grosso nella terra e poi lo empinivamo d'acqua e poi gli mettevamo una pietra sopra pertanto che stavano basse, e si lasciava lì per modo di dire quindici o venti giorni. Lo prendevamo e lo mettevamo ad asciugare attaccato agli alberi, al sole, lo giravamo, che si asciugasse bene.



Quando era asciugato, si portava a casa, si portava a casa e poi, quando pioveva si sfilava. Poi lo portavamo battere al mulino, il mulino aveva una grossa pietra e gli passava tante, tante volte sopra e diventava morbida, sai, diventava morbida, noi dicevamo *destiàr lu ciarbu*. Quando era

destiata, si faceva una matassa. Poi mettevamo a brustiar, a *brustiar lu ciàrbu*, si passava su quella pettinetta. Poi si faceva anche del bel filo, e portavano fare la tela a Paglieres, là gli uomini erano capaci”.

### Il pane fresco ci stumiava

Anna Simondi, nata nel 1887, rimasta orfana della mamma a 5 anni, con due fratellini, dovette abituarsi ad aiutare il padre: a lei toccò quindi di impastare il pane per la famiglia.



Lo faceva salendo su uno sgabello per arrivare a impastare nella madia che altrimenti era troppo alta per lei.

Il padre, Pìn de Fèo, avrebbe poi provveduto a cuocere il pane.

Racconta Anna Rovera, del 1909: “C’erano almeno tre forni che venivano utilizzati da tutta la Borgata: si faceva cuocere il pane una o due volte l’anno. Le donne impastavano nella madia e nella stessa veniva poi conservato il pane, per mesi. Si faceva il pane quando c’era una luna buona, vicino a Natale.

Io sentivo che loro dicevano: ‘Adesso c’è la luna buona, bisogna che facciamo il pane’. Avevamo due forni, scaldavamo quei forni e tutta la Borgata faceva il pane.

Poi quel pane era buono, e noi lo mangiavamo quando erano passati due giorni o tre giorni, perché prima non ce lo lasciavano mangiare, dicevano che ci stumiava: “Ma quello lì sta sullo stomaco”.

Poi, qualche volta che magari ci fossimo lamentati perché avevamo fame:  
- Avete mangiato la minestra adesso, adesso avete ancora fame? Eh, ben va’, va’ a prendere un panèt de pan, prendi un panèt de pan - ”.

### Il pane del rastrellamento

Giovanni Parola, partigiano, ricorda che nell'estate del 1944, una notte, con alcuni compagni della I Banda di stanza ad Assarti, scese a Ghio dove tenevano nascosta della farina per far cuocere il pane nel forno del Calatà. I borghigiani diedero loro il lievito naturale (*crsent*) per fare il pane, che però non riuscì bene, uscendo dal forno scuro e duro come un mattone.

## Prüs 'd la Ciapèlo, bütè, madamìno.

"Pianti di mele, ricorda Anna Rovera, nata nel 1909, noi ne avevamo due, Achì derèire. Le nostre mele noi dicevamo *i bute*, ce n'erano di rosse e di pallide e anche i *madamìno*. Di pere avevamo quelle 'd la ciapello, maturavano tardi. Noi le mangiavamo crude, la mamma ci sgridava diceva "Sarebbero tanto buone cotte, ma vusàuti avè pa' tèmp, *i mangè vérde*".



A raccogliere le mele andavamo sulla pianta, avevano le rame lunghe, noi lasciavamo le rame e poi li scrollavamo e cadevano. Se scappavano, andavano giù dal Bial. Così mettevamo delle rame nel grano, che le fermasse. Mettevamo le rame nel grano perché altrimenti si *cugiava*, si piegava. Le mettevamo in mezzo al grano, facevamo dei filagni, perché altrimenti veniva la pioggia o il vento, e quei rami lì fermavano anche le mele. Dicevamo *desbrundar lu gran*, prima si andava a *enbrundar*. Prendevamo delle rame di frassino e anche un po' di quelle del faggio.

Poi al Mulinét de Bèp facevano anche *lu vìn de pum* perché facevano il vino, quelli che ne avevano. A macinare portavano le mele un po' di scarto, così stava un po' bruschetto, mi ricordo che la mamma alle volte ce ne dava, ma non è che a noi piaceva tanto".

## La Guerra

"Ero bambina, racconta Anna Rovera, del 1909, ho visto a Codighiu dei giovani ballare e ho detto a mia mamma "C'erano dei ragazzi della Cumba: sai, mamma, quel ragazzo che è tuo cugino", "Ah – mia mamma diceva - c'era anche Culinèt?" "Lui ha baciato Ninìn". Mia mamma si è messa a ridere. "Sì, sì, ha baciato Ninìn, mentre ballava". Poi, povero ragazzo, è andato a militare, è stato prigioniero, la guerra del '15 è stato prigioniero nell'Austria. Ma era un ragazzo vispo e furbo, da là non sono tanti che son tornati, però lui è venuto a casa, è venuto a morire lassù. Io andavo a scuola a quel tempo, era di lunedì, le persone arrivavano dal mercato di Dronero, e dicevano: "A Dronero c'era il figlio di Culìn Furciulìn. I suoi genitori avevano provato a mandargli anche della crusca, ma lo facevano

morire di fame. Lui scriveva che gli mandassimo del pane, ma non glielo davano da mangiare, mangiavano loro. Hanno perso la guerra per la fame. Così quel ragazzo era arrivato a casa, però l'avevano preso mentre scappava, l'avevano picchiato e poi è venuto ancora a casa, ma è morto. La nostra maestra andava sempre a fargli le iniezioni, anche mia mamma è andata a vederlo, perché era suo cugino. Suo papà l'ha trovato a Dronero, quando l'ha visto è quasi svenuto, era irriconoscibile, era morto di fame. Non credeva mai più di trovare il figlio, e l'ha accompagnato in caserma lì a Dronero, a consegnarlo.

Poi, dopo un mese o due è morto, ma prima di morire aveva detto a sua mamma, perché loro abitavano lì alla Cumba, e avevano due finestre che guardavano la nostra strada che va a Codighìu: "Mamma, aprimi ancora una volta la finestra, voglio vedere dove son passato tante volte".

Lui veniva sempre a Codighìu a trovare quella ragazza. "Voglio ancora vedere una volta dove sono passato tante volte", e poi era morto.

Eran venuti su gli Alpini a fargli il funerale, con il tenente.

Io non ero andata, ero ancora piccola, ma lì la gente piangeva tutti e l'hanno portato gli Alpini sulle spalle, e sopra la bara gli avevano messo la mantellina e il cappello da alpino e il tenente ha fatto il discorso.

L'hanno seppellito alla Margherita.

Si chiamava Demaria Giacomo".



# Le storie da Codighìu

Elena Rovera, nata nel 1953

Non so valutare quanto sia durato, in ore, il tempo trascorso ad ascoltare mio padre che mi raccontava una Storia di Codighiu. Ma quando mi ricordo



bambina, mi vedo seduta su un basso sgabello di legno, davanti a mio padre, anche lui seduto, che mi racconta una storia. La mia testa arrivava all'altezza delle sue ginocchia, ma non mi appoggiavo mai ad esse: in quei momenti l'affetto di figlia era secondario rispetto alla dignità assoluta del fatto narrativo. In quei momenti stavo frequentando la scuola della saggezza che arrivava a me dal tempo del sempre, attraverso mio padre. Nel mondo che mi veniva rivelato, agiva la gamma dei sentimenti e delle vicende possibili all'uomo: amori che non potevano essere negati, dolori fisici tremendi e atroci angosce dell'animo, prove di forza inusitate, coraggio e viltà, furbizia ed estrema ingenuità. E l'incontro con le forze misteriose, buone o cattive, del soprannaturale.

E ogni storia (chi l'aveva raccontata per primo? quando?) era stata costruita per fissare in un intercalare in rima nella lingua occitana, il senso dell'insegnamento contenuto.

Il segno che queste storie hanno lasciato in me, lo prova il fatto che non è trascorso un giorno della mia vita in cui non mi sia ritornato alla mente uno di quegli intercalari melodici, a commentare quanto mi stava accadendo, o per indicarmi un comportamento da adottare. Quando ho capito quale eredità mio padre mi avesse lasciato con le sue storie, lui non c'era più.

Ma avrei perso un pezzo di me se non le avessi raccolte, nella speranza di pubblicarle un giorno. Così per qualche mese ho ascoltato e registrato le stesse storie raccontate da mia madrina, Anna Rovera.

Di ciascuna di esse ho raccolto, in un'intervista, i riferimenti topografici, e ogni dato che riportasse ai costumi di quella civiltà contadina che popolava un tempo i borghi ora abbandonati della Valle Maira. La raccolta comprende le seguenti storie:

*Quello che mangiava le ciliegie, Ninìn, Fiorentini, Urejo de caval, Quella che la matrigna l'aveva buttata nel pozzo, Quella dei sùc, Dusin, Oi pum, oi prus, oi meure, La testa da mort, Storie di mas-ce, Toni fòl, Cumpare lup e cumare la vulp, La man pelùso, Petin Menìn, La bela dai cavei d'or, Quella della stella, Urlìndu, I bestiete piciòte, La bela panatèra, Lu sarvanòt, Michelàn, Il principe carbonaio, Quello che menava a sperdere i fiet*

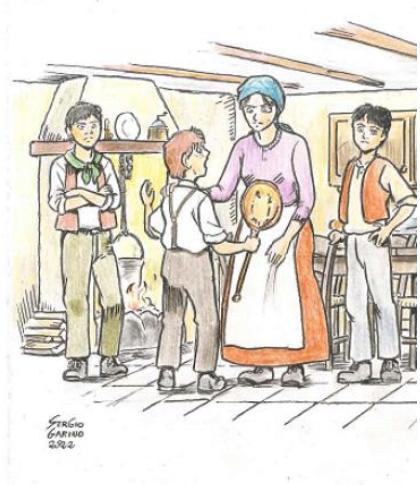
## Illustrazioni

di Sergio Garino, disegnatore

### La Tèsto da mort

Un papà e una mamma avevano tre figli e sono andati a fare il fieno ai Chiòt, dove avevano una grangia e si potevano riparare quando pioveva. Hanno fatto la polenta e poi hanno mangiato e son venuti a casa, han preso la brunsa e han dimenticato la padella dove avevano fatto sciogliere il burro. Ohi, il giorno dopo la mamma ha detto ai figli: "Ma sapete che abbiamo dimenticata lassù la padella, e adesso bisogna andarla a prendere; vai tu?" ha detto al primo. "Ah, no, mamma, io non vado." "Allora vai tu?" al secondo. "No, io non ci vado". E il più piccolo ha detto: "Mamma, ci vado io." "Ma vuoi andare tu, sei capace?" "Sì, sì, son capace." "Ebbene, fai solo attenzione che non incontri delle serpi, passa sempre per la strada, non attraversare i prati."

Il bambino va fino lassù ai Chiòt, entra in quella grangia. Ah! c'era la Testo da mort che leccava la padella con burro. Il piccolo si è spaventato, e la Testo da mort gli ha detto: "Tu vuoi la padella, eh?" Ha detto "Sì, mia mamma ha detto di venire a prenderla." "Ebbene, prendila, io te la do, ma



guai che mi tradisci, perché se mi tradisci, io vengo poi a prenderti." Lui ha preso la padella, è venuto a casa a Codighìu. La mamma ha capito che c'era stato qualcosa e dice: "Là cos'hai incontrato?" "Ho incontrato niente." "Ma dillo, c'è qualcuno che ti ha detto qualcosa? eh, devi dircelo!" Allora il ragazzo ha detto: "Io sono andato là, c'era la Testa da mort che leccava nella padella." "E che cosa ti ha fatto?" "Non mi ha fatto niente, ma mi ha detto guai che se la tradivo, veniva poi a prendermi se la dessélavo. Io ha detto di no, ma adesso te l'ho detto," "Oh, lo diciamo al papà" E il papà ha detto: "Ma sta tranquillo, vieni a dormire con noi, ti mettiamo a dormire in mezzo a noi due, se ha da venire a prenderti..." Il bambino ha detto: "Sì; ma voi dormite e se non sentite?" "Diamine, se non sentiamo, chiama". Gli han dato una *lèina*, un grosso ago: "Se casomai non sentiamo ci pungi con questo. E sta tranquillo" Il bambino va a dormire con i suoi. Ma la sera, si sente: "Vau, vau, sono già qui al Bièn".

E allora il bambino comincia a dire: "Pare e mare, l'è li! Pare e mare, l'è li!". E la Testo da mort:" Vau, vau, sono già qui ai Chiutèt" e il bambino: "Pare e mare, l'è li!" "Vau, vau, sono già qui alla font del Biàl" Oh, il bambino si dispera: "Pare e mare!!". "Vau, vau, sono già qui al Baciàs".

E il bambino ha cominciato a pungere e loro dormono ancora. Il bambino allora li pungeva proprio e suo papà si è svegliato "Vau, vau, sono già qui al fondo della scala". "Vau, vau, sono davanti alla porta". E suo papà era sceso, si era portato una grossa scure. "Vau, vau, sono guà qui che giro la chiave" La Testo da mort ha aperto la porta, ma il papà con la scure gli ha dato un colpo in testa e ne ha fatto due pezzi. Ha detto al bambino: "Hai visto? Adesso puoi andare ai Chiòt e tutto dove vuoi, la Testo da mort non c'è più!"

## Cumpàre lùp e cumàre la vùlp

La volpe e il lupo vivevano nel prato chiamato llài derèire (trad: là dietro), dalla nostra grotto del Culòu, a Codighìu.

La volpe ha detto al lupo: "Senti un po' cumpare lùp, la nonna Anìn è andata a Messa, andiamo



svelti nella sua cantina, vediamo se c'è del formaggio da mangiare!" La volpe, svelta, è andata, c'era una bella pentolona di ricotta, ne ha magiata un po' e poi, con la zampa, si è messa un po' di ricotta da un'orecchia e un po' dall'altra orecchia. È uscita dalla cantina e ha detto al lupo: "Vai pure anche tu, c'è tanto di quel formaggio! Guarda, mi esce anche dalle orecchie".

Il lupo aveva lo stomaco vuoto, era magro, è passato facilmente dal finestrino della cantina. È entrato e si è mangiato tutta la pentola di ricotta. Prova prova, prova prova, non riusciva più a uscire dalla finestra: "Comare volpe, comare volpe, non riesco più a uscire dalla finestra!" e la volpe "Se non riesci più a uscire dalla finestra, esci dalla porta!" La Messa intanto era finita e la nonna Anìn aveva visto che la porta della cantina era aperta. Ha visto la volpe che correva via veloce, ma ha visto anche il lupo che era ancora dentro la cantina. "Adesso ti aggiusto io!!"

Ha preso il tridente, ha aperto la porta e gli ha piantato due o tre colpi di tridente nel sedere, zic, zac, e il lupo è scappato via ed è tornato nella grotta al Culòu, dove viveva con la volpe. La volpe gli ha chiesto: "Com'è andata?"

"Uh, la nonna mi è arrivata addosso e mi ha dato tanti di quei colpi di tridente e di bastone!!"

"Oh, quello è niente, guarirai, vieni qua che ti do una leccata!" La volpe l'ha un po' leccato.

Mentre passava il tempo, gli abitanti di Codighiu avevano seminato un campo grano ed era maturo. "Andiamo a tagliarlo!" L'hanno portato sotto il portico, ne hanno fatto un bel mucchio. L'hanno battuto e c'è stato un grande mucchio di paglia e un piccolo mucchio di grani.

La volpe ha detto al lupo: "Facciamo così: o tu prendi la paglia e io prendo il grano o io prendo il grano e tu prendi la paglia". E poi ancora "Guarda che mucchio grande di paglia! Potrai farti tanto pane!!" E il lupo: "Eh, beh, facciamo così!"

Sono andati al Mulin de Bep, lì al Puntèt, hanno preso la farina e si sono fatti il pane: la volpe aveva del bel pane bianco e il lupo aveva del pane duro e nero.

Il lupo ha chiesto: "Come fai ad avere del pane bianco, così bello?" "Oh, io sono andata dal Bial, là al Puntèt. Vicino al Mulin de Bèp c'è una bella forma di formaggio e io l'ho messo sul pane!" "Ma come hai fatto a prenderlo?"

"Adesso ti inseguo: vai giù e metti la coda su quella forma di formaggio che luccica (era un blocco di ghiaccio!!)

E così il lupo ha fatto, ha messo la coda sulla bella "forma di formaggio". La mattina il sole è spuntato e batteva proprio sul Biàl, la volpe è salita sulla roccia del Baciàs: "Oh, compare lupo, non l'avete ancora tirata su la forma di formaggio?" "Adesso provo a tirarlo su"

Tira tira, il formaggio non veniva. E il lupo è rimasto senza coda. E il lupo piangeva, piangeva. E la volpe: "Non preoccuparti, solo per una coda, ne facciamo una nuova!"

E' andata in casa della nonna Anìn, ha rubato il manico della scopa.

Poi ha preso della biava, ha fatto una treccia e l'ha attaccata al manico della scopa. Poi gliel'ha attaccata al sedere del lupo. Il lupo è stato contento che aveva la coda nuova, è andato nella grotta del Culò con la volpe e la storia è finita.

A margine di questa storia segnaliamo una curiosità: Vladimir Propp riferisce di aver incontrato, nelle sue ricerche, una storia analoga a questa di Codighiù: "*la volpe riesce a trarre in inganno tutti quelli che le stanno intorno: [...] consiglia al lupo di mettere la coda dentro un buco nel ghiaccio[...].la coda gela....*"

## Petin Menìn

C'era una volta una Regina che un giorno era sul suo balcone con le sue amiche. Lì sotto loro c' era la strada, è passata una vecchietta un po' piccola. La Regina si è messa a ridere, e quella donnetta si è offesa, in un attimo è diventata alta e quando è stata lì davanti alla Regina, ha detto: "Guai, guai, guai!", e la Regina è stata turbata. La vecchia si è di nuovo abbassata e ha fatto la sua strada. La Regina era incinta, doveva comprare un bambino, è passato un po' di tempo, ha comprato un babinetto piccolo che sembrava un bamboccio. E poi quel bambino non cresceva, non cresceva, era sempre piccolino, e allora era tanto piccolo così che i suoi fratelli lo chiamavano Petin Menìn. E lui cresceva nell'età perché, ma era sempre piccolo. I suoi fratelli lo portavano nei prati a



giocare e Petìn Menìn cresceva come gli altri bambinetti nella mente, era diventato un po' birichinetto. Un giorno erano al pascolo al Biàl con le mucche e Petìn Menìn si è nascosto sotto una delle drave, quelle grandi foglie che crescono dove c'è l'acqua. Si è nascosto e la mucca, passando di lì, ha mangiato l'erba e ha mangiato anche Petìn Menìn. I suoi fratelli sono andati a casa, e hanno detto: "E non l'abbiamo più trovato"

Petin Menin era nella pancia della mucca e si nutriva un po' del latte. La mucca si chiamava Morio, che vuol dire scura. Quando arrivava il contadino diceva: "Morio, dame lu lac", e Petìn Menìn dalla pancia diceva: "Na iè mac per mì, ce n'è solo per me". È passato un po' di tempo, Petìn Menìn era stufo di stare lì dentro, allora ha detto alla mucca: "Càgheme Morio", finché un giorno la mucca era al pascolo, ha fatto la cacca e ha fatto anche Petìn Menìn. Allora i fratelli l'hanno preso, erano al Bial, l'hanno lavato, gli han fatto il bagno e poi era di nuovo Petìn Menìn, non cresceva mai, ma era giudizioso nella mente. I suoi genitori l'avevano fatto guardare dai dottori, ma i dottori non sapevano cosa fargli e passava il tempo. Un giorno, sono passati degli anni, erano di nuovo al pascolo al Biàl. È passata quella vecchietta che aveva maledetto la Regina, ma Petìn Menìn non sapeva questa cosa. Lì c'era un cespuglio di more con le spine e quella vecchietta è andata a prendersi delle more. La vecchietta gli ha detto: "Oh, che bel principe che sei". Mentre mangiava delle more, è arrivato un grosso uccello che la beccava sulla testa: la vecchietta non poteva più muoversi perché i rami con le spine si erano avvinghiati ai capelli. Allora Petìn Menìn ha preso un bastone, è andato lì, ha spaventato quell'uccello, finché è scappato. Poi Petìn Menìn col bastone abbassava i rami spinosi e ha liberato i capelli della vecchietta. Allora lei gli ha detto: "Oh, che bel principe grande, che bravo principe grande, va', principe grande, va". Il bambinetto è diventato un bel giovanotto che aveva quattordici-quindici anni, era un bel ragazzo. Petìn Menìn è tornato a casa, i suoi gli han fatto festa: adesso era un Principino come gli altri, la vecchietta gli aveva tolto la maledizione, gli aveva detto: "Va', principe grande, bravo principe grande"

Nostra nonna, ricordava Anna Rovera, ci raccontava questa storia e diceva: "Eh, bisogna fare attenzione, le donne, quando sono incinte, non si devono burlare della gente, la Regina si era burlata della vecchietta che non le aveva fatto niente e lei ha detto: "Vi ho maledetta". E così aveva comprato un bambinetto piccolo e lo chiamavano Petin Menìn.

# Le canzoni da Codighìu

“Io cantavo sempre da prima, racconta Anna Rovera, nata nel 1909, e poi c’era Tinòt che aveva una bella voce bassa e aveva sempre voglia di cantare quando potevamo. Andavamo a raccogliere l’erba, arrivavamo con la gerla, poi ci fermavamo in qualche posto perché eravamo stanche e lei voleva subito cantare. Suo papà era vedovo e sgridava che lei cantava sempre. E mia mamma gli ha detto: ‘Lasciamole che cantino, a cantare non fanno niente di male’. Tinòt, che voglia di cantare che aveva!”. Poi, da più grande, cantavo proprio bene anche con Marieta.

Le abbiamo sempre chiamate le canzoni da Codighiu. Si tratta di ballate. Sono state raccolte dall’Associazione Borgata Ghio e sono tutte ascoltabili nella loro versione originale sul sito [www.associazioneborgataghio.net](http://www.associazioneborgataghio.net)

Riportando queste ballate, ricordiamo le parole di Antonio Adriano: “...nella ballata c’è il vario ritratto di una natura umana fatta di amori e passioni più o meno felici, impediti, violenti, di gelosie e di assassinii, di donne tentate e popolane rapite. Che è poi gran parte della novellistica di tutti li tempi”.

Riprendiamo anche il pensiero di Roberto Leydi e Sandra Mantovani : “In quanto prodotto della cultura del mondo popolare la ballata è sempre legata alla realtà materiale dell’esistenza e in questo consiste il suo valore di documento storico”

## **La mia partenza l’è per Dronero** (la partenza per la prima Guerra Mondiale)

*La mia partenza l’è per Dronero / al Monte nero, al Monte Nero,*

*La mia partenza l’è per Dronero/ al Monte nero mi tocca andar*

*Rit: Vado a fare il militare Teresina bella e non ti scordare*

*se tu mi aspetti se tu mi aspetti*

*Vado a fare il militare Teresina bella e non ti scordare*

*se tu mi aspetti se tu mi aspetti contento sarò.*

*Se tu mi aspetti ti porto un bel fiore viva l’amore viva l’amore*

*Se tu mi aspetti ti porto un bel fiore viva l’amore e chi lo sa far.*

*La mia partenza l’è per Torino/dammi un bacino, dammi un bacino*

*La mia partenza l’è per Torino/dammi un bacino e non ti scordar*

*Rit: Vado a fare il militare Teresina bella e non ti scordare*

*se tu mi aspetti se tu mi aspetti.....*

*La mia partenza l’è per Milano/ dammi la mano, dammi la mano*

*La mia partenza l'è per Milano/ dammi la mano e non ti scordar  
Rit: Vado a fare il militare Teresina bella e non ti scordare  
se tu mi aspetti se tu mi aspetti.....*

*La mia partenza l'è per Livorno/al mio ritorno, al mio ritorno  
La mia partenza l'è per Livorno/al mio ritorno ti sposerò  
Rit: Vado a fare il militare Teresina bella e non ti scordare  
se tu mi aspetti se tu mi aspetti.....*

## **Mare mia deme Giuàñ**

*Mare mia dème Giuàñ, mare mia deme Giuàñ e demlu 'ncu de st'an  
Fia mia 'cura n'an, oi sì 'ncùra n'an  
El me cor l'è già tan van, o la mio mare  
Mare mia dème Giuàñ, mare mia deme Giuàñ e demlu 'ncu de st'an  
Fia mia 'cura n'meis, oi sì 'ncùra n'meis  
El me cor l'è già tan peis, o la mio mare  
Mare mia dème Giuàñ, mare mia deme Giuàñ /e demlu 'ncu d'est st'an  
Fia mia 'cura n' dì, oi sì 'ncùra n' dì  
El me cor nen pol pa pi", o la mio mare*

## **L'han pertala 'nt in castel**

*L'han pertala 'nt in castel, si l'han pertala 'nt in castel  
e 'nt ina ciambreta scuro  
l'an lasalà lì set an, e ian duvèrt 'na finestrina  
Risguardava tan t lùntan, risguardava tan t lùntan  
verso il mare e la marina  
Risguardava tan t luntàn, risguardava tan t luntàn  
l'a vist venire na barchetta  
Dentro c'era il suo papà, dentro c'era il suo papà  
il suo carissimo fratello  
O fratellìn bel fratellìn, o fratellìn bel fratellìn  
cosa diran la gente di Fransa  
La gent di Fransa diran ben, la gent di Fransa diran ben  
o che ti sei na fia robeia  
O mi rubeia mi sun pà o mi rubeia mi sun pà,o mi sun donna marideia.*

## **L'ai 'ngagià la camisola**

*O sunadùr suonate bene, o sunadùr  
O sunadùr suonate bene, che dai nus saràs pagà  
L'ai 'ngagià la camisola, l'ai 'ngagià  
l'ai 'ngagià la camisola per pagare i sunadùr.  
E la vien giù da la muntagno, la vien giù  
E la vien giù da la muntagno, per andare  
e la vien giù da la muntagno, per andare là in città  
E la città l'è tanto bella, la città  
E la città l'è tanto bella per andare  
e la città l'è tanto bella per andare a passeggiar  
A passeggiare sotto i porti a passeggiar  
A passeggiare sotto i porti con l'amante  
A passeggiare sotto i porti con l'amante a far l'amor.  
E guarda là quella signora, e guarda là  
e guarda là quella signora che pisava  
e guarda là quella signora che pisava'n mes 'd la stra'.  
E chi la dis ch'a l'è pa vera, e chi la dis  
E chi la dis ch'a l'è pa vera, guarda 'n tera  
E chi la dis ch'a l'è pa vera, guarda 'n tera è tut bagna!*

## **Gentil galant al se marido**

*Gentil galant al se marido, l'ha purtà la noro inte ca'  
a strapassa mare Madonna, sine poca carità.  
E la noro intro inte caso, i se campo i man ai fianc  
"Fora fora mare madona, seve suto al me cumand"*

*"O che noro impertinento, o che noro sevi mai vui,  
sevi mac ariva ura, voli già cumande vui"*

*" Se venisse cula uro, cula uro o cul mument  
ch'i mureisa mare madona, el me cor saria cuntent"*

*"Tant la muoir 'na cravo a Pasche, cume 'n cravot a San Michel,  
tant la muoir de giuvinote, cunme nui chi suma vej.*

## **Madamo Canteranno**

*Madama Canteranno/ l'a tre fie da maridè  
Madama Canteranno/ l'a tre fie da maridè  
Lu babi nen vol uno/ sa pa cula cha l'à da piè  
Lu babi nen vol uno/ sa pa cula cha l'à da piè  
Madama Canteranno/ va in carosa cun tre babiòt  
Madama Canteranno/ va in carosa cun tre babiòt  
El prim bacias chi trouu/l'è cust sì 'l me bel palass  
El prim bacias chi trouu/l'è cust sì 'l me bel palass  
Madama Canteranno/si ia daie dui escupas  
Madama Canteranno/ si ia daie dui escupas*

## **La lumasolo niero**

*La lumasolo niero/ muntavo su dal mûr  
avio la vesto curto/ mustravo tut el cùl*

## **Truinìn**

*Truinìn, ilai dedìn  
dàu da mangiar an achèst bambìn  
che chièl ven fitu grandìn  
vai 'n pastùro a l'agnelin  
ilài òuto lu Fiandìn.  
Auseste la cutino  
che te bàgnes pei i penèt.  
Cûre cûre cûre 'n pasturo cun l'agnelèt!*

## **Chest isì vai al bosc**

*Chest isì vai al bosc  
Chest al mulìn  
Chest fai i tajarìn  
Chest i mangio tuti  
Chest fai piu piu derèire de l'uis.*

# L'Associazione Borgata Ghio

L'Associazione Borgata Ghio è stata costituita il 19 maggio 2021. Vogliamo prenderci cura di Codighìu, la Borgata Ghio, che, seppur povera, ha ospitato per secoli le nostre famiglie.

A Codighìu è cresciuto un mondo di montanari acciugai: questi uomini hanno girato l'intera pianura padana, le colline e le città più importanti del nord Italia per vendere il loro pesce salato. In questa Borgata è anche fiorita una grande ricchezza di racconti tramandati oralmente con capacità narrativa del tutto particolare. Di seguito riportiamo alcuni progetti nei quali l'Associazione è impegnata.

## Rinaturalizzazione del territorio e ripristino sentieri

L'impianto di conifere che ormai circonda Codighìu è stato realizzato negli anni '60 su terreni in passato gestiti a pascolo.

Le conifere presenti sono specie estranee alla vegetazione potenziale del luogo che è quella tipica della faggeta o dell'acero-tiglio-frassinetto, come si vede in maniera evidente nelle zone limitrofe. Da non sottovalutare, ci ha

segnalato l'agronomo forestale Stefano Rapalino, è il pericolo attuale di incendio: si tratta di un rimboschimento con un'elevata quantità di lettiera e molti schianti al suolo sia a carico di rami che di piante intere.

L'intervento che perciò portiamo avanti da qualche anno è una sostituzione di specie

come da art. 12, 13 e 36 del Regolamento forestale vigente, ovvero una rinaturalizzazione del rimboschimento artificiale.

ASSOCIAZIONE  
BORGATA GHIO



## Recupero di aree di utilizzo comunitario e del patrimonio architettonico

L'Associazione promuove progetti di recupero delle aree di utilizzo comunitario e dei vecchi edifici. L'intento è quello di avviare Scuole di artigianato, di arte, di agroecologia e accogliere persone interessate a questi temi. Col progetto "La Borgata degli Acciugai" che prenderà il via nel 2024, in alcune case degli acciugai si attiveranno Laboratori di Architettura montana sostenibile, Corsi di conservazione del cibo e di panificazione, Esperienze formative di musica, danza e teatro e narrazione.



Nel progettare il recupero architettonico di Codighìu, ci piace ricordare quanto scrive Andrea Staid "*[...] anche le case sono vive, sono pensate e agite come organismi viventi che nascono, crescono, si ammalano e muoiono [...] . La casa è [...] anche l'ambiente di vita e i significati simbolici che le comunità vi iscrivono*".



## Biblioteca, Museo di Borgata

La Biblioteca offre una raccolta di testi di antropologia, di agricoltura, e di tradizione occitana. C'è una sezione di libri per ragazzi e, nel locale, si svolgono gli incontri di "Vos che 't la cunte?", iniziativa annuale indirizzata ai bambini che desiderano ascoltare le Storie da Codighìu.

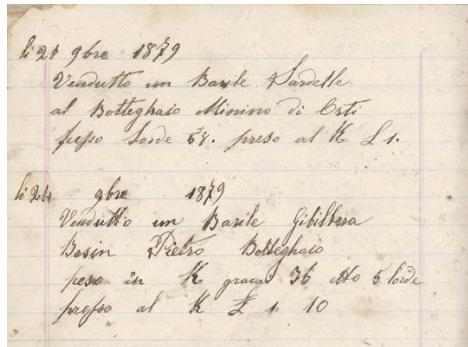


Nel Museo sono esposti oggetti della vita quotidiana trovati nella casa che ospita la sede dell'Associazione, oltre ad alcuni strumenti di lavoro di acciugai da Codighìu.

## Archivio storico

L'Archivio storico di Codighiu racconta le persone del luogo, la loro vita. Un singolo documento contiene miriadi di informazioni, se lo si legge con attenzione, si trovano tracce degli acquisti di pesce fatti in Spagna, in Sicilia, a Gibilterra.

Ci sono atti di nascita e di matrimonio, rogiti notarili, lettere d'amore, scambi commerciali pagati in denaro o con il baratto, comunicazioni di morte di giovani soldati e tutta la minuziosa contabilità della Cappella tenuta per anni da Giovanni (Gianèt) Rovera. I documenti sono stati tutti inseriti ad opera dell'Associazione Borgata Ghio nella piattaforma web della Regione Piemonte, Memora e sono consultabili anche su [www.associazioneborgataghio.net](http://www.associazioneborgataghio.net)



## Atlante degli Immaginari

Questo è un progetto di ampio respiro che vuole valorizzare il patrimonio materiale e immateriale di Codighiu, collegandolo a un orizzonte più vasto e traendone spunto per produrre nuovi immaginari che vadano ad arricchire la memoria del luogo e non solo. L'idea è che la ricchezza culturale della zona, costituita dall'arte narratoria (fiabe, detti, canzoni), insieme agli oggetti e ai luoghi significativi, possa diventare, attraverso l'elaborazione di un Atlante, un modello per stimolare una rete di nuovi Immaginari, con un movimento che va dal particolare all'universale. Il progetto prevede laboratori aperti e la realizzazione di una piattaforma digitale, dove ognuno avrà la possibilità di



scoprire, apprendere e viaggiare attraverso le storie, gli oggetti e le memorie del luogo, ma anche di arricchirle con la sua personale esperienza. L'obiettivo è creare nuovi modi di interagire con il patrimonio culturale e di renderli condivisibili.

## Dove vanno gli Acciugai

Grazie alla collaborazione con l' Ufficio anagrafe del Comune di Dronero e grazie alla memoria incredibile di Michelino Ghio, l'Associazione Borgata Ghio ha iniziato la mappatura dei luoghi in cui sono arrivati gli acciugai partiti da Codighiu e dal Vallone di Moschieres.

Ne è nata la Mappa '*Dove vanno gli acciugai*' che potrà essere arricchita, a mano a mano che si raccoglieranno nuovi dati.



# IL GIRO DELL'ACCIUGAIO

La finalità è invitare un pubblico di tutte le età a partecipare insieme ad un percorso fisico e culturale, quello che da Dronero porta a *Codighiù*.

È il medesimo 'giro' che fecero gli acciugai con il loro carretto, alla volta dei mercati. Vengono proposte attività artistiche, musicali, storiche, geologiche dall'alto contenuto emotivo.

La giornata termina con l'appello degli acciugai e il suono della Baudetta.



# J'ancioè, la ballata degli acciugai

di Mauro Carrero, cantautore

Lasciammo queste case per andare  
in giro per le strade e le città.  
Per quanto un poco strano può sembrare  
trasportavamo sale in verità.

Le scarpe risuolate e via partire  
con il carretto e tanta volontà.  
Lasciammo la montagna al divenire  
del freddo quando pane non ne dà.

E ovunque nei mercati e nelle fiere  
laggiù la nostra gente è ormai finita.  
Lo vedi è qui da queste quattro case  
da questo vecchio borgo ch'è partita.

Per quanto un poco strano può sembrare  
fu il sale al principio di ogni cosa.  
Noi genti di montagna con il mare  
a fare questa vita avventurosa.

## L'appello degli Acciugai

Sono moltissimi gli acciugai partiti da Codighìu e dalle altre borgate del Vallone di Moschieres per andare nella pianura padana, a Torino, nelle Langhe, nel Roero, nel Monferrato, fino a Novara, Milano, Bergamo, Como, Domodossola, Piacenza e in Francia.

Probabilmente il nostro elenco non è completo, perciò ringraziamo chiunque voglia fornirci altri nominativi da aggiungere.

Durante l'appello li chiamiamo a uno a uno per nome, perchè a nel Vallone di Moschieres è viva la memoria di ciascuno di loro.

<i>Nome</i>	<i>Nascita</i>	<i>Borgata</i>
Ghio Giacomo	1882	Allardo
Ghio Michele	1884	Allardo
Ghio Michele Antonio, <i>Michelin</i>	1932	Allardo
Beltramo Antonio	1921	Assarti
Beltramo Giacomo	1897	Assarti
Beltramo Giacomo	1924	Assarti
Beltramo Giorgio	1910	Assarti
Beltramo Giovanni	1915	Assarti
Beltramo Giuseppe	1926	Assarti
Beltramo Maddalena	1891	Assarti
Garnerone Anna	1916	Assarti
Garnerone Costanzo <i>Custàn</i>	1919	Assarti
Garnerone Giuseppe <i>Lu Marcànd</i>	1888	Assarti
Ricciardi Costanzo	1881	Assarti
Ricciardi Costanzo	1911	Assarti
Rovera Antonio	1855	Assarti
Rovera Antonio	1886	Assarti
Rovera Antonio	1896	Assarti
Rovera Antonio	1898	Assarti
Rovera Antonio	1923	Assarti
Simondi Margherita	1899	Assarti
Agnese Giovanni	1908	Comba
Chiapello Costanzo <i>Custàn</i>	1909	Ghio
Chiapello Gian Giacomo <i>Giacomino</i>	1936	Ghio
Chiapello Giovanni	1860	Ghio
Chiapello Giovanni <i>Giàñ</i>	1903	Ghio
Chiapello Spirito <i>Lìn</i>	1895	Ghio

Pomero Margherita	1943	Ghio
Rovera Aldo	1942	Ghio
Rovera Anna <i>Nina</i>	1909	Ghio
Rovera Annamaria <i>Nucci</i>	1943	Ghio
Rovera Antonio Spirito <i>barba Toni</i>	1908	Ghio
Rovera Giacomo	1869	Ghio
Rovera Giacomo	1903	Ghio
Rovera Giò Battista	1869	Ghio
Rovera Giorgio	1913	Ghio
Rovera Giovanni	1881	Ghio
Rovera Giovanni	1892	Ghio
Rovera Giovanni Mauro	1884	Ghio
Rovera Giovanni Piero	1937	Ghio
Rovera Giovanni Spirito <i>Gianèt</i>	1907	Ghio
Rovera Giuseppe <i>Pinèt</i>	1878	Ghio
Rovera Giuseppe <i>Pinin</i>	1915	Ghio
Rovera Magno	1903	Ghio
Rovera Maria, <i>Mariulin</i>	1913	Ghio
Rovera Maria	1914	Ghio
Rovera Maria Margherita <i>Rita</i>	1930	Ghio
Rovera Natalino <i>Talin</i>	1920	Ghio
Rovera Sebastiano <i>Bastian</i>	1895	Ghio
Rovera Sergio	1938	Ghio
Simondi Giacomo <i>Culin</i>	1904	Ghio
Simondi Giorgio	1898	Ghio
Simondi Giovanni	1892	Ghio
Simondi G. Pasquale <i>Pasqualin</i>	1919	Ghio
Simondi Giuseppe	1902	Ghio
Simondi Giuseppe	1917	Ghio
Simondi Giuseppe <i>Pin de Feo</i>	1857	Ghio
Simondi Vincenzo <i>Censu</i>	1929	Ghio
Rovera Antonio	1895	Meodo
Rovera Costanzo	1917	Meodo
Rovera Giacomo	1879	Meodo
Rovera Giacomo	1908	Meodo
Simondi Antonio	1913	Meodo
Simondi Giacomo	1899	Meodo
Simondi Giovanni	1917	Meodo
Simondi Stefano	1879	Meodo

Rovera Antonio	1905	Falcone
Simondi Giovanni	1907	Falcone
Agnese Giacomo	1892	Rovera
Rovera Antonio	1890	Rovera
Rovera Antonio	1891	Rovera
Rovera Antonio	1904	Rovera
Rovera Antonio	1912	Rovera
Rovera Antonio	1930	Rovera
Rovera Antonio	1933	Rovera
Beltramo G. Battista	1900	Saretto
Beltramo Natalino	1905	Saretto
Beltramo Pietro	1908	Saretto
Beltramo Rosa Maddalena	1918	Saretto
Pomero Giovanni	1905	Saretto
Pomero Giovanni	1910	Saretto
Ricciardi Giovanni	1894	Saretto
Ricciardi Giuseppe	1903	Saretto
Ricciardi Giuseppe	1904	Saretto
Ricciardi Giuseppe	1908	Saretto
Simondi Giovanni	1884	Saretto
Simondi Stefano	1901	Saretto
Pomero Giovanni	1882	Moschieres vecchia
Pomero Giuseppe	1912	Moschieres vecchia
Simondi Giacomo	1872	Moschieres vecchia
Simondi Giacomo	1918	Moschieres vecchia
Simondi Gio Battista	1895	Moschieres vecchia
Nasari Bastiñin	1902	Ruata Prato
Nasari Chiaffredo	1898	Ruata Prato
Nasari Chiaffredo	1920	Ruata Prato
Nasari Gino	1933	Ruata Prato
Nasari Giorgio	1895	Ruata Prato
Nasari Giorgio	1899	Ruata Prato
Nasari Luigi	1883	Ruata Prato
Nasari Mario	1931	Ruata Prato
Nasari Riccardo	1941	Ruata Prato
Nasari G. Battista	1902	Celletta
Chiapello Giovanni Spirito	1916	S. Margherita
Rovera Giacomo	1899	S. Margherita
Simondi Margherita	1905	S. Margherita

Simondi Spirito Costanzo	1907	S. Margherita
Simondi Stefano	1903	S. Margherita
Beltramo Pietro	1929	S. Margherita

Abbiamo pensato a questo appello quando abbiamo letto ciò che scrive Massimo Angelini “[...] nell’oratorio di Borgo Fornari, alle spalle di Genova, fino alla fine degli anni 1940, il 2 di novembre alle 2 del mattino, si faceva l’appello completo dei confratelli: prima i vivi e poi i morti: tutti, a partire dalla fondazione dell’oratorio avvenuta nei primi anni del 1500. L’appello poteva durare alcune ore e per ogni nome letto una voce diceva ‘presente!’ Alla fine dell’appello erano tutti presenti.”

Con Massimo condividiamo il convincimento che “la comunità locale è la compresenza di chi ha abitato un luogo, di chi lo abita, di chi ne è ospite...e di chi lo abiterà.

...fino a quando resta ancora qualcuno, anche una sola persona, che possa testimoniare la compresenza e la continuità ed esprimere un atto di consegna, patrimonio e titolarità comunitarie devono essere considerate indisponibili e intangibili”.

## Bibliografia

Ruella M. Elena, *La parrocchia della Margherita di Moschieres e le sue cappelle nella Storia* in Novel Temp n. 24-25, Cartular dal Solestrelh, luglio 1985

Massimo Angelini, *Participio futuro*, ed. Pentagora, pp. 105-134

Parola Giovanni, *La Montagna fiorisce ancora*, ed. Ricordi partigiani

Vladimir Propp, *Comicità e riso*, ed. Einaudi 1988, pag. 92

Antonio Adriano, *Feste calendariali*, ed. Omega, 2006, pag.76

R. Leydi, S. Mantovani, *Dizionario della musica popolare europea*, ed. Bompiani, Milano 1970

Andrea Staid, *Essere natura*, ed. Utet, 2022, pag 26

Massimo Angelini, *Minima ruralia*, ed. Pentagora, 2014, pp. 33-34

Con il contributo di:



A cura di:



Associazione culturale Borgata Ghio  
[www.associazioneborgataghio.net](http://www.associazioneborgataghio.net)  
[associazioneborgataghio@gmail.com](mailto:associazioneborgataghio@gmail.com)  
Borgata Ghio – Dronero  
c.f. 96101010047