

# La Gazzetta di Chionea

Rivista mensile gratuita

\*\*\*\*\*



\*\*\*\*\*

Gennaio 2022

\*\*\*\*\*

## Numero 1

[illegible]

*a cura di Sappa Odette - Via Chionea 66  
12078 Ormea (CN) Italia  
Tel : 0174 392110 -371 415 6288*

La gazzetta di Chionea è stata creata per i chioneesi.

All'interno troverete la nostra attualità, delle storie  
antiche e moderne.

Dei racconti inventati ma che potrebbero essere stati  
veri.

L'unico obiettivo di questa pubblicazione è di  
divertirvi, di sorprendervi, di farvi passare un po di  
tempo quando non sapete cosa fare.

Accettiamo ben volentieri i vostri suggerimenti,  
critiche e idee al fine di migliorarla man mano.

Dunque prima di dare un'occhiata alle altre pagine



LA GAZZETTA DI  
CHIONEA  
augura a tutti i  
CHIONEESI



UN FELICE ANNO NUOVO  
UNA BUONA SALUTE  
E TANTE BELLISSIME COSE

## LA PAGINA DEI TEMPI PASSATI

### PAMPARÁ

Noi che siamo di Chionea conosciamo, Pamparà, Cotirin... come luoghi dove ci sono delle stalle, si andava a tagliare il fieno, a portare le mucche al pascolo. Ma Pamparà, era abitato. Le persone le più anziane ne avranno sentito parlare.

Aldo Acquarone, il geologo, ha scritto un bellissimo testo su questa borgata.

*Un Borgo che non esiste sulle mappe, di cui si è persa ogni traccia.  
Dove la memoria dei vivi non arriva neppure ripensando ai racconti diretti dei vecchi*

*I vecchi, già vecchi ad inizio '900 dicevano che lassù c'era un borgo fiorente con l'osteria.*

*Borgo a l'incrocio di più valli, con prati, pascoli e coltivi.*

*Posizione strategica per scambi e commerci.*

*Posizione vitale per gestire l'acqua della valle e i numerosi canali che di lì partivano.*

*Posizione forse pericolosa per aspetti che oggi chiameremmo di rischio geomorfologico...*

*I pochi ruderi potrebbero fare pensare ad un danneggiamento da valanga a cui è seguito l'abbandono.*

*Ma la storia non finisce qui.*

*Si narra in racconti di famiglia che i Someri siano giunti nella zona di Ormea provenienti dalle terre di Viozene e forse Toria.*

*Lassù, sotto il Mongioie, i registri parrocchiali /comunitari portano traccia di famiglie numerose, contratti d'affitto, concessioni di pascoli.....*

*In un certo periodo a metà 800 circa, alcuni miei avi vennero ad abitare nella piana a valle del paese (Ortai)ma due giovani, fratello*

*e sorella si stabiliranno in zona tra Chionea e Chioraira dove con entusiasmo e fatica si costruirono una dimora.*

*Anche loro erano scapati dalla ricca Viozzene.*

*Chissà perché ?*

*Non ci è dato saperlo.*

*Forse raggiunsero altri amici già trasferiti in questi paesi lontani, oppure andarono a l'avventura, facendo magari prima ricognizioni, accordi, contratti, acquisti.*

*Arrivarono da extracomunitari, probabilmente accolti con sospetto....*

*Ma ai tempi tra le borgate anche vicine non sempre c'erano buoni rapporti.*

*Non sempre le questioni si risolvevano con la stretta di mano e la pacca sulla spalla.*

*Gli extracomunitari forse facevano fatica ad integrarsi, forse più di quello che succede oggi.*

*Ma la forza d'animo dei due giovani era tanta.*

*Avevano portato con loro se tutti i loro averi.*

*Oltre al poco che indossavano, due attrezzi, alcune galline, pochi conigli, due pecore.*

*La primavera, l'estate, l'autunno... poi l'inverno.*

*Lavori, fatiche, fatiche lavori.*

*Non era stato un anno facile. Il loro pezzetto di terra era stato disboscato, dissodato, spietrato e preparato per l'anno successivo.*

*Quattro muri e un tetto di paglia. Le pietre non mancavano di certo.*

*Un po' di fieno per le pecore, gavelle per i conigli, granaglie spontanee per le galline, frutta secca, alcuni formaggi, un sacchetto di farina..... Poche scorte ma sufficienti per un inverno nella norma.*

*Poi sui versanti soleggiati la neve scioglie rapidamente e le erbe spontanee prosperano già da febbraio.*

*Quattro trappole ben piazzate e un po' di carne sarà garantita. Lepri, fagiani, pernici, passeri e merli certo non mancano sul monte.*

*Poi arrivò l'inverno.*

*L'inverno d'Ottobre, quello che inizia presto.*

*Quello che di neve ne ha fatto oltre un metro in una sola notte.  
Quello che nelle giornate successive ne fece un'altro metro o forse di più.  
Quello che così freddo mantiene la neve fresca e morbida come i soffici di tarassaco che dormono sotto il candido manto.  
Quell'inverno non arrivo a Natale.  
Non arrivò ,a portare lontano la richiesta d'aiuto, lo sconforto, il profumo della fame.  
Ma intanto anche nelle Borgate vicine ed a Pamparà chi abitava il monte doveva badare alla proprio sopravvivenza.  
Quando arrivo la primavera qualcuno salì fin lassù in quella casetta isolata, chiamò ..... batte forte il bastone all'uscio.  
Ma nessuno diede risposta.  
Non il belare delle pecore, neppure il chiocciare delle galline o lo zigare acuto del coniglio.  
In quella casa, regnava solo la morte.  
Garessio 12 Marzo 2019.  
Aldo Acquarone*

Bel racconto di Aldo Acquarone che da un po i brividi.

L'ho fatto leggere a François Galvagno e si è ricordato che il papà di Lauretta (suocero di Franco), che ritornava ogni estate a Porcirette, e a cui piaceva parlare del passato, gli raccontò delle truppe napoleoniche che vivevano a Porcirette, dei combattimenti nelle montagne vicine ; e a Pamparà stesso, disse, che c'era anche una locanda, lungo la mulattiera dove le truppe francesi erano passate.

Se a voi anche, i vostri avi vi hanno raccontato delle storie, dei fatti storici, chiamatemi.

Le metteremo sulle prossime pubblicazioni.

La memoria della nostra bella Chionea non si deve perdere. È un tesoro che dobbiamo trasmettere alle generazioni future.

Sul libro  
SAGGIO DI TOPONOMASTICA ORMEESE  
di  
Padre IGNAZIO GIACOMO PELAZZA  
(che sarebbe il padre bianco del Rian che ha fatto costruire la  
Chiesa del Rian)  
c'è scritto in pagina 133

*Vi sono sulle alture di Ormea, al limite della zona con alberi da frutto, in aree atte all'insediamento umano stabile e anche stagionale , alcuni toponimi che la tradizione locale dice fossero aree occupate e bonificate da gente proveniente da altre i con fini ormeesi.*

*CUXI a m 1156*

*PAMPARA a m 1192*

*ARENE a m 1296*

*COTURIN a m 1267*

*tali son, nel vallone del Chiappino, Cuxi e Pamparà che si richiamano rispettivamente a gente proveniente da Cosio d'Aroscia e Dalle Frabose (ai tempi delle carbonaie*



## *Cartina con Pamparà*



Fotografie dei ruderi di Pamparà di Francesca Zucca







## L'ANNO NUOVO

Indovinami, indovino,  
tu che leggi nel destino:  
l'anno nuovo come sarà?  
Bello, brutto o metà e metà?  
Trovo stampato nei miei libroni  
che avrà di certo quattro stagioni,  
dodici mesi, ciascuno al suo posto,  
un carnevale e un ferragosto,  
e il giorno dopo il lunedì  
sarà sempre un martedì.  
Di più per ora scritto non trovo  
nel destino dell'anno nuovo:  
per il resto anche quest'anno  
sarà come gli uomini lo faranno.

Gianni Rodari

OCCHI DI BAMBINO



## DIETRO LE FINESTRE DI CHIONEA

Mi succede spesso di passeggiare nelle stradine di Chionea.

Tante case sono state ristrutturate, ma tante sono abbandonate, un po' come se la gente fosse fuggita. Le tendine d'epoca pendono ancora dietro i vetri delle finestre di legno ; legno che con il tempo è diventato grigio.

Le ragnatele anche loro d'epoca si sono incrostate alle pietre. La vita si è fermata lì. La porta è stata chiusa lasciando qualche piatto e qualche pentola nella credenza, una bottiglia di vino sul tavolo e un po' di biancheria nel armadio. Hanno lasciato queste cose pensando di tornare.

Hanno chiuso questa porta sperando di andare incontro ad una vita migliore, sperando di vivere invece di sopravvivere. Poi non hanno più fatto ritorno.

Chi sa perché.... le malattie, le guerre oppure le circostanze. Fatto sta che le tende dietro le finestre sono sempre lì dopo più di 60 anni e aspettano che si riapra la porta e dando un soffio di vento le faccia di nuovo muovere.

Ma dietro queste finestre, ci sono state generazioni che hanno vissuto lì, tante vite diverse, di sicuro tanta sofferenza e tristezza ma anche gioia e amore.



Vi racconteremo ogni mese una storia che le finestre abbandonate di Chionea mi hanno raccontato o forse inventato.

## **DIETRO LE FINESTRE DI CHIONEA**

### **racconto**

#### **IL PARTO**

Già dalla mattina Maria si era alzata con mal di pancia. Nove mesi che aspettava quel giorno. Adesso che era sul punto di concludere la sua prima gravidanza le prese una paura tremenda. Tutto era pronto. I panni puliti che aveva lavato con cura alla fontana, fatti asciugare sull'erba perché fossero belli bianchi. Il piccolo corredo per il bambino era ben piegato, la fascia arrotolata, il capellino ricamato.

Le lenzuola, Maria aveva previsto di cambiarle dopo il parto, nonna Caterina le aveva detto che si perdeva molto sangue. Maria era rimasta orfana a 12 anni. La mamma e il papà erano morti della spagnola, e nonna Caterina le aveva fatto da mamma e da nonna. I dolori arrivavano poi si fermavano. Maria pensava che ce l'avrebbe fatta ancora a mungere la mucca, darle un po di fieno, togliere la lettiera sporca e buttarla sul mucchio di letame davanti alla stalle dove le mosche giravano di continuo.

In quel mese di agosto, alla mattina presto, Giovanni suo marito era già andato ai Dioi per cercare un burione, l'ultimo, che la sera prima non aveva potuto tornare a prendere dalla gran stanchezza che aveva addosso.

Scendere di lassù con 80 kg sulla schiena, con le scarpe già consumate, il caldo e i tafani che si attaccavano alla pelle era una vera penitenza. Ma Giovanni doveva lavorare per il primogenito che stava per arrivare. Voleva accumulare tanto fieno nel fienile per poter comprare e nutrire un'altra mucca.

I castagni promettevano bene per una bella raccolta. Le patate erano nella vota. Giovanni sperava che andasse tutto bene.

Dopo la stalla, Maria andò a chiamare nonna Caterina. La nonna uscì sul balcone e capì subito la situazione. Cambiò il grembiule prima di uscire da casa e tutte due si fermarono dalla levatrice Michina per informala.

Le disse di tornare a casa, promettendole che sarebbe arrivata al più presto, dopo aver munto la capre.

La culla vicino al letto di Maria sembrava anche lei aspettare. Era la culla che era servita a nonna Caterina quando aveva partorito sua figlia, la mamma di Maria.

Ma Maria adesso aveva paura. Tante sue amiche avevano partorito, chi una volta, chi due, chi tre e tutto era andato bene, ma lei pensava a Giustina. Tutte le amiche erano in piazza quel giorno aspettando una bella notizia. La bambina di Giustina era nata dopo tante e tante difficoltà. Ma Giustina non ce l'aveva fatta. Maria seduta in Piazza vide arrivare Fiorentino per suonare le campane..... con due battiti di campane alla fine perché era morta una donna.

I dolori aumentavano. Le unghie di Maria si piantavano nella mano di nonna Caterina che la teneva stretta. Nonna Caterina ci passava la mano sulla fronte come quando era piccola che aveva la tosse. Tutte due soffrivano a loro modo. Un colpo alla porta e la levatrice entrò . Erano le dieci e mezza.

Dopo aver fatto quello che doveva fare le disse. Non hai ancora finito di soffrire. Non sei pronta per il parto. Torno tra mezz'ora.

Maria non sapeva più come girarsi. Il sollievo non arrivava da nessuna parte. Fin'ora era riuscita solo a sospirare, ma adesso il dolore la faceva quasi gridare. La nonna pensò di chiudere un po la finestra della camera affinché la gente non sentisse.

Si, una volta era così, era pudore,

Maria pregava sua mamma in cielo di aiutarla. Pregava anche altri santi ma nessuno la stava a sentire.



La levatrice tornò ; dopo aver preparato l'acqua calda e i panni si avvicinò di Maria, mise le sue mani sulla sua pancia spingendo ad ogni contrazione, aiutava Maria in tutti i modi. Ma il piccolino faceva fatica ad arrivare.

Giovanni, dopo aver messo il burione nel fienile, arrivò in cucina per prendersi un caffè, ma nonna Caterina gli fece fare subito dietro front perché gli uomini non assistevano al parto. Era solo cose da donna. Andò sotto la finestra, seduto sul muretto, fumò una sigaretta. Il suo viso era teso. Magari pregava anche lui guardando su verso la finestra.

Poi sentì un grido di Maria più forte degli altri e gli salì la pelle d'oca dalla paura, poco dopo si udirono gridetti e il suo viso si distese un po'.

Non si osava salire in casa. Schiacciò la sigaretta su una pietra del muretto, appoggiò la fronte nelle sue mani callose e aspettò.

Nonna Caterina scese a trovarlo e disse : è un maschietto, si porta bene, ringrazia il Signore.

Un maschio pensò Giovanni, si chiamerà Giovanni come il papà, un maschio che avrà forza per lavorare la compagna. Un maschio che farà più lavoro che una femminuccia.

Un maschio che porterà avanti il nome della famiglia.

Un maschio in casa era una fortuna.

Brava Maria pensò Giovanni, hai lavorato bene.

Quando finalmente salì in casa, Giovanni spinse con delicatezza la porta della camera dove il Bambino attaccato al seno della mamma si faceva sentire succhiare.

Maria tirò le lenzuola sul suo seno nudo. Era pudore.





Ninna nanna di gennaio  
è tutto vuoto il granaio

cresce il seme lieve lieve  
sotto la coltre della neve.

Questo è il mese di nonno gelo  
che fa fioccare il bianco dal cielo

che mette la sciarpa ai bambini  
e ne tinge di rosso i nasini

che ci porta l'anno nuovo  
ch'è piccino come un uovo

che ci porta la befana  
con le toppe alla sottana

che mette nella calza i dolcetti  
su tesoro chiudi gli occhietti!

Eleonora C.





## **Risotto alle Ortiche**

**Tra poco vedremo uscire le prime ortiche. Ricordiamo che quelle di Chionea sono le migliori di tutta l'Italia e un bel risotto sarà di sicuro apprezzato da tutti**

### **Ingredienti**

- **Riso Carnaroli 350 g**
- **Ortiche 100 g**
- **Vino bianco 100 ml**
- **Parmigiano Reggiano**
- **Brodo vegetale**
- **Cipolla rossa 1**
- **Burro 20 g**
- **Olio extravergine d'oliva**
- **Sale**
- **Pepe**



**DOP 50 g**

### **Preparazione**

1. Affettate la cipolla sottilmente e quindi ponetela in padella per farla dorare insieme all'olio bollente.
- 2 Unite le foglie di ortiche che avrete in precedenza sbollentate e scolate e quindi fate tostare il riso. Unite il vino bianco e dopo averlo fatto sfumare abbassate la fiamma.
- 3 Aggiungete ora il brodo vegetale, Una volta pronto (circa 15mn) rimuovete dalla fiamma ed unite il formaggio ed il burro regolando di sale e pepe.
- 4 Dopo aver fatto riposare per qualche minuto il risotto alle ortiche sarà pronto per essere servito caldo con una spolverata di parmigiano grattugiato.

## Un po di vocabolario invernale

Italiano	Chioneese
<b>inverno</b>	<b>ivelnu, ‘nvelnu</b>
<b>freddo</b>	<b>fragiu</b>
<b>neve</b>	<b>nèvè</b>
<b>nevicare</b>	<b>n’vōa</b>
<b>brina</b>	<b>prina</b>
<b>anno nuovo</b>	<b>ōnu nēōvu</b>
<b>galaverna</b>	<b>garavelna</b>
<b>ghiaccio</b>	<b>giōza</b>
<b>ghiacciolo</b>	<b>candréa</b>
<b>pioggia</b>	<b>ciēūvia</b>
<b>legna</b>	<b>lagna, biun</b>
<b>scaldare</b>	<b>scaūdoa</b>
<b>stufa</b>	<b>stiva</b>
<b>gelo</b>	<b>zeru</b>
<b>fuoco</b>	<b>feūu</b>



**Ricordiamo che Giovedì 6 Gennaio 2022  
alle ore 9 , Don Almo verrà per la S.Messa del  
Epifania, salvo imprevisti.**



### **I re magi**

Loro nomi non erano **Melchiorre, Baldassarre e Gaspere**. Dei Magi, a cui la tradizione ha impropriamente aggiunto l'appellativo di “re”, sappiamo ben poco. Le uniche notizie sul loro conto ci vengono dal **Vangelo di Matteo**, l'unico testo della Bibbia a narrare l'episodio dell'adorazione del Bambinello da parte di alcuni sapienti giunti dall'Oriente. La tradizione vuole che i **Magi** portassero dei doni con loro, uno a testa: l'oro, perché è il dono riservato ai **re** e Gesù è considerato **Re dei Re**; l'**incenso**, per venerare la sua divinità, e la **mirra**, usata nel culto **dei** morti, poiché Gesù è un mortale.

Un evento straordinario che la Chiesa celebra ogni anno il 6 gennaio, giorno della solennità dell'Epifania.





La storia della befana inizia nella notte dei tempi e discende da tradizioni magiche precristiane. Il termine “Befana” deriva dal greco “Epifania”, ovvero “apparizione” o “manifestazione”. La Befana si festeggia, quindi, nel giorno dell’Epifania, che solitamente chiude il periodo di vacanze natalizie.

La Befana è rappresentata, nell’immaginario collettivo, da una vecchietta con il naso lungo e il mento aguzzo, che viaggiando su di una scopa in lungo e in largo, porta doni a tutti i bambini. Nella notte tra il 5 e il 6 di gennaio, infatti, sotto il peso di un sacco stracolmo di giocattoli, cioccolatini e caramelle (sul cui fondo non manca mai anche una buona dose di cenere e carbone), la Befana vola sui tetti e, calandosi dai camini, riempie le calze lasciate appese dai bambini. Questi, da parte loro, preparano per la buona vecchina, in un piatto, un mandarino o un’arancia e un bicchiere di vino. Il mattino successivo, oltre ai regali e al carbone per chi è stato un po’ più cattivello, i bambini troveranno il pasto consumato e l’impronta della mano della Befana sulla cenere sparsa nel piatto.

Come dice la famosa filastrocca “La Befana vien di notte con le scarpe tutte rotte col cappello alla romana viva viva la Befana!”, la Befana indossa un gonnellone scuro ed ampio, un grembiule con le tasche, uno scialle, un fazzoletto o un cappellaccio in testa.

