

La Gazzetta di Chionea

Rivista mensile gratuita



Giugno 2022

Numero 6

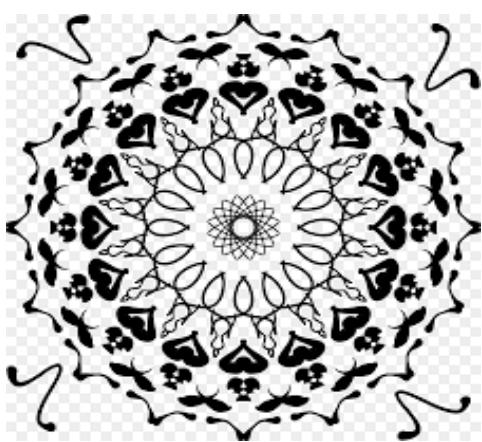
oo

a cura di Sappa Odette - Via Chionea 66

12078 Ormea (CN) Italia

Tel : 0174 392110 -371 415 6288 mail:gazzetta@museo-chionea.com

<http://www.museo-chionea.com/gazzetta-di-chionea>



LA PAGINA DEI TEMPI PASSATI

La bilancia di Franco

Franco Minazzo è nato nel 1944 da Fu Umberto “Bertù” nato nel 1905 e da Fu Ida nata nel 1916.

Un giorno ci ha chiamato dicendo : « Vorrei che la bilancia della bottega dei miei genitori facesse parte adesso del patrimonio di Chionea tramite il Museo dei Ricordi, perché questo oggetto ha una storia legata alla vita dei contadini e abitanti di Chionea per più di 70 anni ».



Bilancia marca SIABA – anni 1930

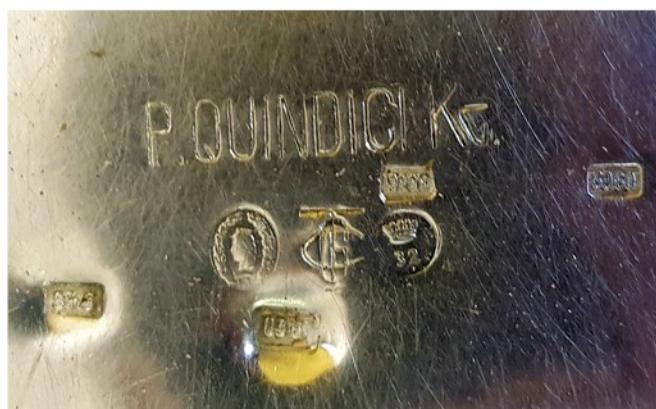
Per noi è stata una grande sorpresa, un atto di grande generosità voler separarsi da un oggetto personale per farne approfittare tutta la comunità.

Comunità alla quale Franco partecipa ancora attivamente, servendo con assiduità la messa tutte le volte che Don Almo la celebra a Chionea. La sua filosofia è che solo l'aggregazione di tutta una collettività può tenere viva una frazione ed è una cosa molto importante per lui.

Prima di tutto diciamo a Franco: “Accetta il nostro “GRAZIE di CUORE”.

Con il suo consenso vi raccontiamo poi la vita dei suoi Nonni e dei suoi genitori.

Il commercio è sempre stato una tradizione in famiglia. Già i suoi Nonni Minazzo Giovanni e Vinai Ninin, prima che ci fosse la bottega che abbiamo tutti conosciuto ai Tetti Soprani, avevano messo su una piccola osteria, nel 1893 dove si serviva vino e si poteva mangiare.



timbri di controllo del piatto della bilancia

Il pane e i dolci che venivano serviti nell'osteria erano cotti nel forno situato in una casetta, che serviva anche da seccatoio, sulla strada che, oltrepassate le ultime case dei tetti soprani, sale sulla colla. Col passar degli anni, l'osteria faceva anche bottega.

Dobbiamo ricordare che all'epoca si studiava poco, e la necessità di sopravvivere portava la gente a essere creativa e inventiva.

Bertù era un personaggio all'avanguardia. Ha avuto l'idea di prendere la licenza N°7 che gli avrebbe permesso di vendere il Tabacco, il sale e il Chinino. Questa richiesta si doveva fare a Torino dove era andato accompagnato da Franco.

Don Icardi di Ormea l'aveva aiutato a fare la pratica per questa licenza che si aggiungeva alla licenza per la vendita degli alimentari che il Comune gli aveva concesso.

Prendere questa licenza per il sale, il tabacco e il chinino era una iniziativa molto intelligente.



Il sale ha costituito per millenni una risorsa preziosissima per qualunque popolo del pianeta ; era indispensabile ai nostri avi che lo usavano per la conservazione del cibo (formaggi, salumi etc...) e per insaporire

Il sale si rivelò anche un valido aiuto nella medicina.

Una soluzione di circa 10 grammi in un litro d'acqua contribuiva a disinfeccare una ferita.

Il sale si comprava all'ingrosso a Garessio. Era una merce venduta sciolta, non confezionata come adesso.

Il tabacco non aveva, come ha oggi, una pessima reputazione.

Durante la grande guerra si dava ai soldati ; toglieva un po' la fame e compensava il poco cibo disponibile. Quasi tutti i reduci erano tornati dalla guerra con questo vizio.

Era difficile trovare un uomo che non fumava.

Mi ricordo che con mio padrino andavamo a comprare i Toscanelli e i cerini. Mi divertivo ad infiammare i cerini fregandoli su una pietra per accendergli il sigaro.

Tra le due guerre, il fumo è associato ai personaggi più affascinanti e alle scene più coinvolgenti dei film e successivamente della televisione.

Fumare diventa normale, così come stare in ambienti in cui le persone fumano : al cinema, al bar, nelle sale da ballo, nelle riunioni, nei luoghi di lavoro, in ascensore, in casa, per strada e così via.





Il chinino, era anche una medicina indispensabile ; si usava contro la febbre e il mal di gola.

Il chinino si ricava dalla corteccia della pianta andina Cinchona. La corteccia di tale pianta veniva utilizzata già dagli Incas per scopi curativi. Non sono ascritte solo proprietà antimalariche, ma anche proprietà analgesiche e antipiretiche

Franco si ricorda che la finanza veniva almeno due volte all'anno a fare le verifiche.

Chionea contava circa 500 abitanti e dunque la quantità di pane necessaria era importante. La produzione locale, che era stata per lungo tempo sufficiente per la piccola osteria, non lo era più per la bottega, perché oltre agli abitanti di Chionea venivano anche da Valdarmella a comprare.

Bertù andava a cercare le “miche” ad Ormea da un panettiere che si Chiamava “Fujocu” e che aveva un forno vicino al Ponte dei Corni. Tre volte alla settimana, con lo zaino in spalla, portava a Chionea da 35 a 50 kg di pane ogni volta. Questo trasporto lo faceva a piedi all'inizio, sia d'inverno che d'estate, sia con il bel tempo che con il brutto tempo. Ida sua moglie, l'aiutava a fare andare la bottega che stava aperta da mattina a sera tutti i giorni della settimana.



Bellissimo forno antico- Regione Cacino

Trovare il pane in bottega già cotto era di sicuro un aiuto per le famiglie che potevano usufruire del tempo, che prima serviva per l'impasto, la lievitazione, il riscaldamento del forno e la cottura, per fare altre cose più importanti in campagna.

Bertù era anche diventato carrettiere e andava con il suo mulo a trasportare i “briun” di fieno fin nei “Giozi” a chi ne aveva bisogno.

Grazie a questo nuovo mezzo, il trasporto della merce da Ormea a Chionea era diventato più leggero.

Oltre al lavoro della bottega, Bertù e la moglie avevano le mucche e il loro lavoro in campagna da svolgere.



Nel 1956 , Bertù comprò addirittura un sidecar militare di seconda mano e al posto del passeggero installò un cassone per trasportare la merce. A 15 anni Franco lo aiutava.



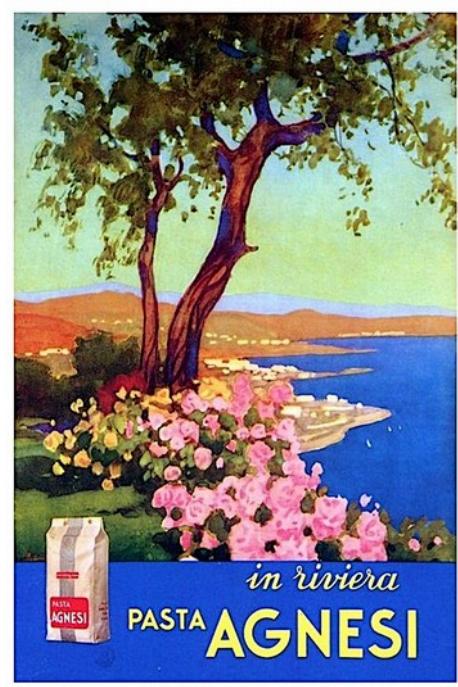
Se passate dove c'era la bottega, dovete assolutamente guardare il numero civico che ha dipinto il nostro artista Gianni Vinai, e capirete il perché del disegno con il sidecar verde militare, la scritta sali e tabacchi e il proverbio di circostanza :

SENZA SŌA, NIENTE U'N VŌA : Senza sale, niente vale

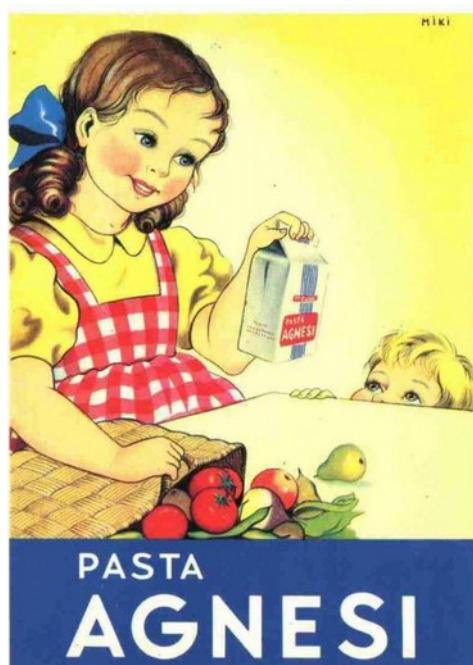


Con questo Sidecar Bertù andava fino a Oneglia comprare la pasta AGNESI che era fabbricata là.

La storia della Pasta Agnesi, inizia nel 1824 a Pontedassio, ma, con lo stabilimento di Oneglia, diventerà uno dei marchi storici di Imperia. Purtroppo la produzione è cessata nel dicembre 2016 e trasferita a Fossano, provincia di Cuneo.



Bellissime
pubblicità
della
Pasta Agnesi



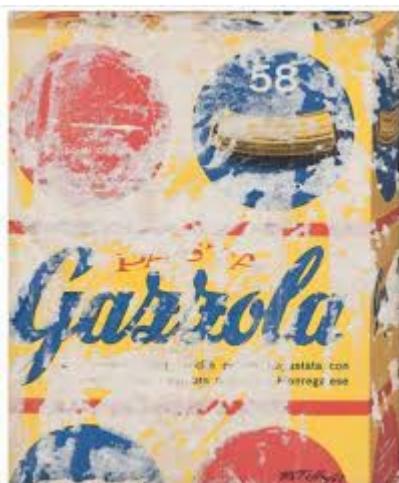
Dopo il sidecar Bertù comprò un motocarro Lambretta blu Innocenti.



poi un' Ape verde.



Anche se si riforniva a Garessio per il sale e il tabacco, e certe volte per la pasta al pastificio Gazzola, è sempre stato fedele a “Fujocu” per il pane, perché lo impastava in modo tradizionale ed era cotto nel forno a legna.



Poi un giorno, tornando da Garessio con l'Ape, Bertù non si sentì bene per niente. Riuscì a raggiungere casa, ma il poveretto aveva avuto un ictus, e da allora non stette più bene come prima e morì all'età di 74 anni nel 1979 dopo una vita, si può dire, di dedizione alla comunità di Chionea.

La mamma Ida è morta nel 1992 all'età di 86 anni.

Franco si ricorda di una famiglia unita e lavoratrice. Suo padre, che aveva tanta genialità seppe adattarsi ai cambiamenti della vita e mettersi a disposizione dei contadini.

Sua madre era una donna molto giusta e seria in tutto.

Mi ricordo che se si domandava mezzo chilo di pane, spezzava la “mica” per arrivare al peso giusto perché se uno desiderava un tal peso, non voleva forzarlo a prenderne di più.

Franco ha continuato ancora un po' l'attività, dedicandosi anche alle persone anziane di Chionea a cui portava il pane direttamente a casa.



Minazzo Umberto 1905-1979



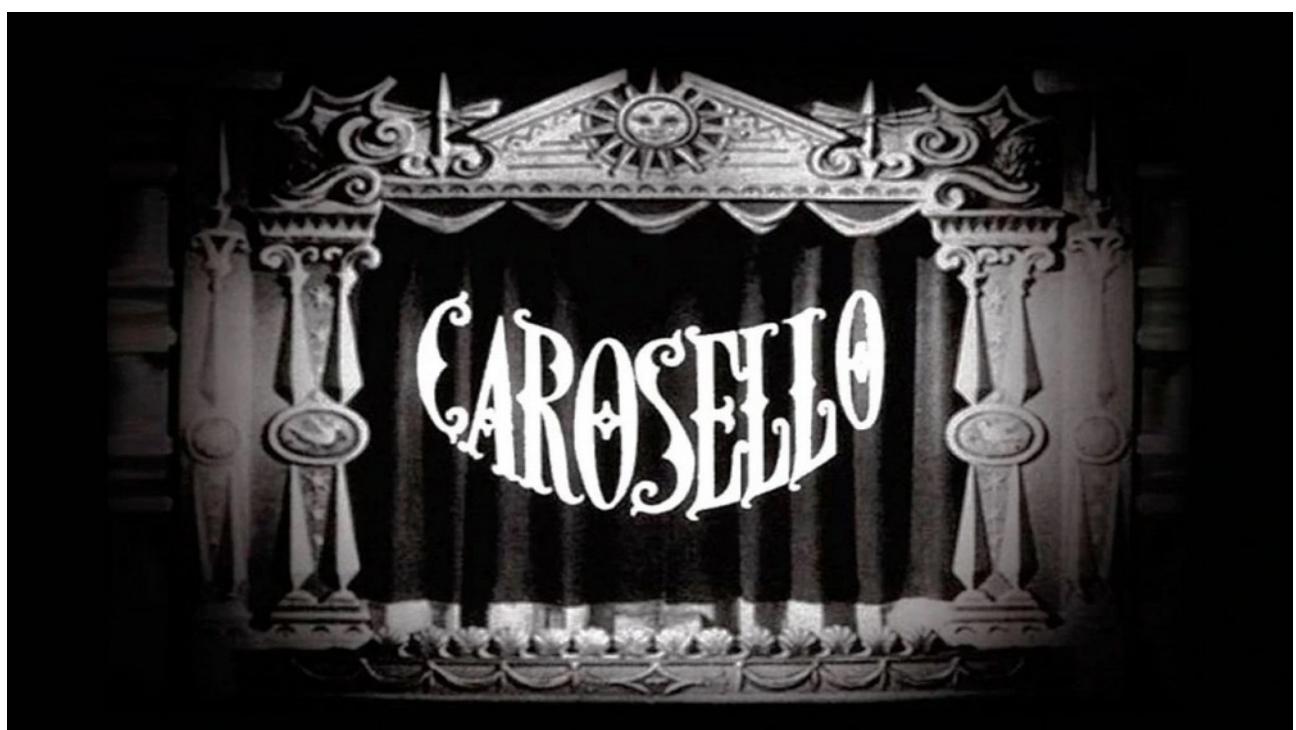
Pelazza Ida 1916 - 1992

La Cooperativa di Chionea.

Per tanto tempo, la bottega dei Tetti soprani di Bertù è stata l'unica a Chionea.

In zona Chiesa, al posto del Museo dei Ricordi, c'era un bar con la televisione tenuto da Franco Pelazza, figlio di Rita, da sua moglie Lauretta e suo fratello.

Don Paschetta aveva incitato alla creazione di quel luogo d'incontro. Alla sera, Lucio si ricorda che i bambini del posto andavano a guardare Carosello e gli adulti il telegiornale.



Più in là quando il Bar ha chiuso, allo stesso posto, è stata creata la cooperativa di Chionea tenuta da Rita intorno agli anni 50 .

La quota era stata di 500 lire a persona.

Con circa cinquecento abitanti c'era posto per due negozi.

Tutti si ricordano di Rita che era una persona sempre sorridente e affabile dietro il banco della cooperativa di Chionea e di Tunin che andava ad Ormea, prima a piedi, poi con il fedele mulo, per rifornire il negozio.

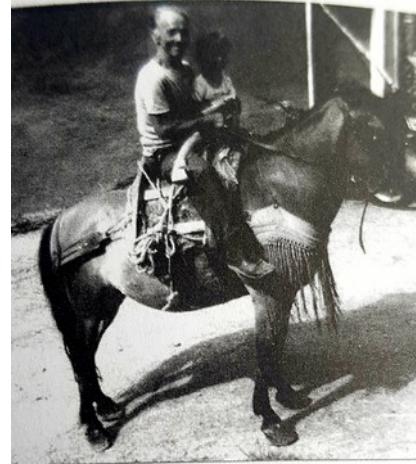
Ricordiamo anche Lucio, il nipote, sempre attivo nella nostra comunità, che da giovane, durante le vacanze estive veniva ad aiutarli ed era molto bravo a cavalcare il mulo.



Rita



Lucio



Tunin

La cooperativa di Ormea, che era la principale, è stata creata intorno al '48. Dipendevano da questa : le cooperative di Chionea, di Ponte di Nava, della Cartiera e di Nasagò. Tutte si rifornivano presso la cooperativa principale di Ormea.

Mario Belli, papà di Graziella, e Vittorio Ghirardi erano dipendenti della cooperativa di Ormea, che prima era in Via Roma, poi fu trasferita in locali più moderni, dove c'è adesso il bellissimo negozio della Marmellateria OMERO, e lì c'era anche il forno.

Mario faceva alla mattina le consegne alle diverse cooperative quando era necessario se non erano attrezzate per il trasporto e il pomeriggio teneva i conti.

Dopo Rita, la cooperativa di Chionea è stata presa da Enrica Sappa con il marito Bruno.

A fine giornata, c'era l'arrivo sulla piazza del bestiame che era stato portato al pascolo e che si fermava all'abbeveratoio di fronte alla Chiesa, prima di andare in stalla.

L'allegra confusione delle chiacchiere dei contadini che venivano alla cooperativa, di grida dei bambini che giocavano, dei suoni delle campane delle bestie e del chiocciare delle galline che si erano perse in piazza risuona ancora oggi nelle mie orecchie con tanta nostalgia.



Negli archivi delle Licenze di Vendite al Pubblico del comune di Ormea, si è ritrovata un'altra bottega, che nel 1927 vendeva anche sali e tabacchi, tenuta da Matteo Galvagno, nonno di Renzo che ce l'ha confermato. Questa Bottega era probabilmente aperta quando ai Tetti Soprani c'era ancora l'Osteria. Si trovava nella sala di fronte al Museo dei Ricordi, dove ha vissuto Alda per tanti anni. Lei stessa aveva aperto un bar con possibilità di servire piatti caldi nel 1972 e ha cessato l'attività nel 1982.

Negli stessi archivi, nel 1927, Sappa Giacomo fu Francesco era registrato come venditore di patate all'ingrosso.

Tramandata da generazioni, si diceva che in zona Pamparà, c'era anche un'osteria.

Prezzi massimo di vendita nel 1918

CITTA' DI ORMEA

TABELLA

DEI PREZZI MASSIMI DI VENDITA AL MINUTO DELLE DERRATE SOTTOSEGNATE DA AVER VIGORE CON DECORRENZA DA OGGI 1 ~~Settembre~~ 1918

1. - Farina di grano	L. 0,675 <i>il kg</i>
2. - Farina di grano turco	" 0,55 "
3. - Pane	" 0,65 "
4. - Paste alimentari	" 1, " "
5. - Riso	" 0,85 "
6. - Lardo, strutto, pancetta, guanciale e carni di maiale fresche	" 8, " "
7. - Burro delle Alpi	" 9, " "
8. - " di confezione privata	" 8,70 "
9. - Formaggio grana	" 6,50 "
10. - " gorgonzola	" 6,50 "
11. - " pecorino stagionato	" 6,50 "
12. - " pecorino fresco	" 6, " "
13. - " di produzione locale	" 6, " "
tipo robiola	" 6, " "
14. - Latte	" 0,50 <i>il litro</i>
15. - Olio d'oliva	" 4,25 <i>il kg</i>
16. - Petrolio	" 1,50 <i>il litro</i>
17. - Tonno	" 13, " <i>il kg</i>
18. - Vinhoce	13,50

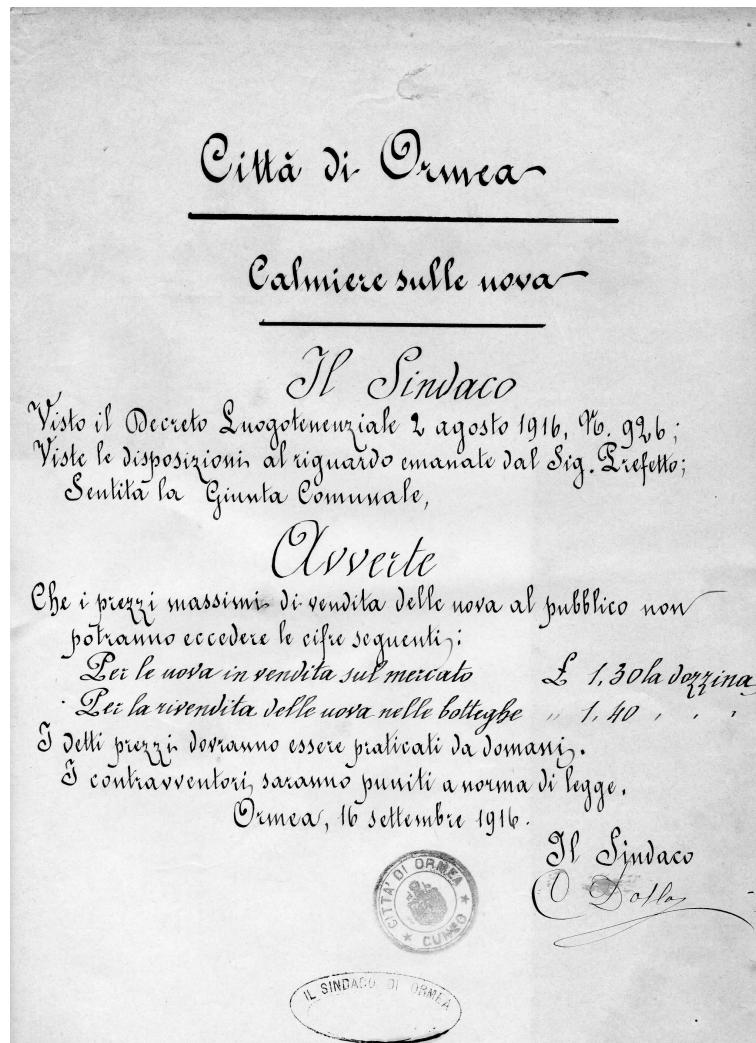
Ormea 1 ~~Settembre~~ 1918

Il Sindaco
C. DOLLA

GABESSIO TIP. M. TARAMINO

All'inizio del 1917 un manovale guadagnava sulle 12 lire la settimana, un operaio medio sulle 15, un lavoratore qualificato dalle 18 alle 24 lire

Prezzi nel 1909 e 1916



Ringraziamo di Cuore
Il sindaco di Ormea Giorgio Ferraris
Graziella Belli
La sua Mamma, Enrica
Franco Minazzo
Franco Pelazza
per la loro disponibilità e gentilezza
che ci ha permesso di scrivere un'altra storia del nostro
passato.

Dietro le finestre di Chionea



**Troverete ogni mese una bellissima storia che
avrebbe potuto essere raccontata, alla veglia,
dietro le finestre di Chionea**

La gente di Chionea ci domanda di solito di che cosa si tratterà sulla prossima Gazzetta. Quando diciamo il tema, c'è sempre qualcuno che ha qualcosa da raccontare, che ha visto, o che ha sentito dire.

Il tema di questo mese su Franco e la sua famiglia ha fatto risalire ricordi a persone del posto.

Gianni Vinai si ricorda che Franco l'aveva stupito perché era capace di smontare completamente un motore di macchina e rimontarlo perfettamente.

Lucio ci menziona che sulla piazza della Chiesa Franco faceva il mangia-fuoco. Un spettacolo che non ha mai scordato. Trucco imparato da amici del circo.

Allora dopo la storia commovente della vita dei suoi nonni e genitori, ci siamo sentiti in dovere di domandare a Franco quale è stata la sua vita.

Racconto di Franco MINAZZO, figlio di Bertù e Ida.

Franco ha avuto una parte della sua vita normale : studi, lavoro, ecc.. e una parte atipica, speciale e straordinaria.

E Nato a Chionea nel 1944 e c'è andato a scuola.

Ha fatto la prima, la seconda, la terza e la quarta classe, solo maschile.

In prima, nel '51, c'erano in classe 26 maschi.

Poi ha studiato da meccanico e elettricista. Gianni lo vedeva alla mattina partire con una vecchia moto per prendere il treno che lo portava alla scuola tecnica.

Ha aiutato i suoi genitori in campagna e nella bottega anche facendo il meccanico ad Ormea.

Ma poi, un giorno ha avuto l'opportunità di partire con un circo a fare una tournée. Aveva visto un annuncio su un giornale in cui il circo di Moira Orfei cercava un meccanico elettricista, rispose all'annuncio e fu assunto. Lui, giovane, ha tentato l'avventura.

Gli furono mandate trentamila lire per il viaggio perché il Circo era già a Istanbul. Da Ormea prese il treno fino a Torino ; da Torino fino a Milano e da Milano con l'Orient-Express arrivò fino a Istanbul dove c'era un'epidemia di Vaiolo per cui fu subito necessitato a farsi vaccinare.

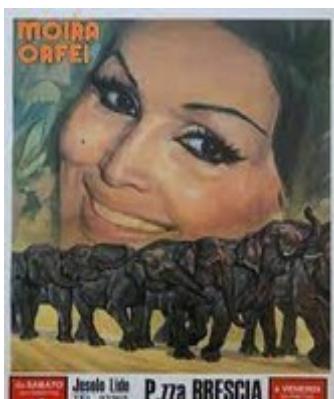
Era partito con due parole d'inglese e un po' di francese. Ci voleva di sicuro tanto coraggio per affrontare l'ignoto in quelle condizioni.

Franco era malleabile perché la vita da contadino insegnava già ad esserlo. Ha vissuto in questo circo dove ha trovato un'atmosfera di solidarietà e fraternità da parte di persone di diverse origini, viaggiando per molti paesi con diverse tradizioni.

Ha attraversato, durante le varie tournée, Israele poi la Jugoslavia, la Bulgaria, l'Ungheria, la Grecia, la Turchia, la Russia durante il regime comunista e è anche passato dal Muro di Berlino per il ritorno.

Franco dice “il circo è una famiglia e guai chi toccava qualcuno di loro”. Il circo è un’esperienza accomunante multi-etnica, multi-religiosa, multi-linguistica, frutto di esemplare cooperazione tra esseri umani e animali e luogo di storica anticipazione di emancipazione femminile.

Ha conosciuto Moira Orfei e Liana Orfei sua cugina.



Ha lavorato anche un po' per il circo Bouglione, Medrano e il circo Americano, quando c'era l'occasione .

Ma anche lontano da Chionea, pensava spesso alla sua famiglia.

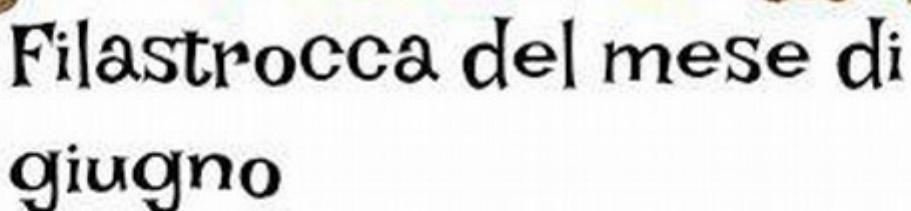
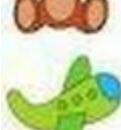
Quando a Berlino, conobbe un Professore americano, Franco gli parlò della sorella Olga che soffriva, tra altri problemi, del morbo di Parkinson. Questo Professore, commosso dal racconto, gli procurò una medicina nuova, a prezzo buono, che aiutò la povera Olga a ritardare le conseguenze della malattia.

Nel periodo dell'emigrazione, il fratello di suo papà, Giuanin, era andato a finire a Cannes con i figli. Erano muratori e avevano costruito casa ad un armatore greco: una villa dove potevano anche atterrare gli elicotteri. E' lì che Franco ha imparato bene il francese con i suoi cugini. Barba Giuanin è stato poi assunto come guardiano di fiducia in questa villa.

Franco non è mai stato senza lavorare.

Sono sicura che quando Franco è seduto, con gli occhi chiusi, sulla panchina di fronte alla fontana dei Tetti Soprani, pensa ancora a quei momenti eccezionali che ha vissuto. Alla sua vita animata e interessante...una vita straordinaria per uno di Chionea.

Grazie Franco di averci fatto sognare, viaggiare e magari pensare che il circo, con una tournée mondiale, potrebbe forse essere un ambasciatore di pace.



Il contadino ha la falce in pugno:
mentre falcia l'erba e il grano
un temporale spia lontano.

Gli scolaretti sui banchi di scuola
hanno perso la parola:
apre il maestro le pagelle
e scrive i voti nelle caselle...

“Signor maestro, per cortesia,
non scriva quel quattro sulla mia:
Quel cinque, poi, non ce lo metta
sennò ci perdo la bicicletta:
se non mi boccia, glielo prometto,
le lascio fare qualche giretto.

La scuola che vorrei

Gianni Rodari



RICETTA

A PANODA



“A panoda” era un piatto che si mangiava per non sprecare il pane vecchio.

Consisteva nel fare bollire in una pentola dell’acqua con un po’ di olio di oliva e di sale ; poi si aggiungeva il pane tagliato a pezzi per ammorbidirlo e si mangiava .

Oppure si metteva il pane nel piatto e si versava sopra la preparazione calda della pentola.

Questa era la ricetta del contadino che aveva poco e niente.

Al giorno d’oggi, si può fare bollire un dado nell’acqua con un po’ di olio di Oliva e si versa questo brodo sulle fette di pane duro disposte nel piatto fondo.

Poi ,sopra, si mette il parmigiano grattugiato e diventa un piatto da re.

PROVATE !



*Parrocchia di Chionea
Santa Messa*



Domenica 5 giugno 2022 Ore 9

Domenica 19 Giugno 2022 Corpus Domini ore 9



Corpus domini

Possiamo dire che la festa del Corpus Domini celebra la vicinanza di Gesù agli uomini, il momento più alto e significativo della Sua esperienza umana. Per questo motivo le celebrazioni che accompagnano questa festa hanno spesso un carattere popolare, e si svolgono con processioni, sacre rappresentazioni e altri eventi che coinvolgono molte persone riunite.

Il Corpus Domini è una delle principali feste dell'anno liturgico. Si Tratta di una festa mobile legata alla Pentecoste. Infatti il Corpus Domini cade il giovedì della seconda settimana dopo la Pentecoste, ovvero il giovedì dopo la solennità della Santissima Trinità. Per ragioni legate al calendario festivo, anche se la festa rimane di giovedì, le celebrazioni vengono spostate alla domenica successiva.



Delicati ricami del Baldacchino del Corpus Domini della Parrocchia di Chionea



Vocabolario della Bottega

Bilancia BARÒNZA

Peso PESU

Chilo CHILU

Pasta PÒSTA (tajarin, lasògne, fidli, gnochì)

Tabacco TABÒCU

Tabaccaio TABACHIN

Sigaro TUSCAN

Pane PAN

Panetteria FULNU

Panino PANIN

Cooperativa CÔOPERATIVA

Bottega BITIA

Negozio BITIA O NEGOZI

Farina FARINA (d'gran, d'séa, d'fulm'tin)



