

DA VIA TORINO ALLA GRANDE BIELLA COME ERAVAMO

Bianca Rosa Gremmo

Quando Biella città finiva a sud a Porta Torino (attuali giardini pubblici o Piazza Vittorio Veneto), tutto era campagna, orti, giardini, vigne, pollai, porcili e stalle sino al Masarone al confine con Gaglianico.

Verso il 1850, Sebastiano Barbera ("grand Bastianin"), nostro bisnonno, bravo muratore del Barazzetto con il bernoccolo dell'impreditoria, acquistò per lire 5.000 un vasto appezzamento di terreno tenuto a vigneto e frutteto, situato tra via Torino (allora strada provinciale per Gaglianico), via S. Eusebio e via Tripoli. Dov'è ora via Vignetto (prima strada privata Barbera), questo grande terreno chiamato "giardin ad la granda" (giardino della nonna) era attraversato da un "*vicoletto*", dove è oggi il ristorante "Antico Vicoletto". Il grand Bastianin era un uomo che vedeva lontano. Con grande senso pratico e coraggio decretò la fine del giardino. Diede inizio alla costruzione, alla quale dedicò molti anni fino a completare un grande caseggiato di circa 200 stanze: sono le "case di ringhiera, esistenti ancora oggi, decorosamente ristrutturare. Il nostro bisnonno aveva intuito l'evoluzione dei tempi. Le prime emigrazioni interne, i braccianti agricoli che lasciavano la cura dei campi e degli animali nelle campagne della Bassa, attratti dal lavoro nella nascente industria tessile, necessitavano di alloggiamenti decorosi in città. In tutti i locali c'era l'uso di acqua potabile. I servizi ? Sul pianerottolo delle scale. Altre immigrazioni seguirono: i profughi della Grande Guerra 1915 – 1918. Ricordiamo le giovani ragazze volenterose ospitate nelle Case Convitto a imparare il mestiere di filatrici, annodatrici, tessitrici. Erano chiamate vezzosamente "Capinere"; poi gli alluvionati del Polesine 14 novembre 1951, 160.00 persone costrette ad abbandonare le loro case.

Il bisnonno Bastianin sposò Maria Coda fu Carlo e fu Mosca Balma Maria, morta a 82 anni il 28 agosto 1924 in via Torino 14. Ebbero sei figli, cinque femmine e un maschio: Emilia, Majot (Maria), Quinta, Angiolina (la nonna), Gabriella. L'unico maschio, Carlo, divenne poi proprietario dello stabile dove ora si trova il ristorante "La Mia Crota". Angiolina, la nostra nonna ebbe quattro figli: Sebastiano (Nino) mio padre, Maria, Lena e Pierino nato subito dopo la morte del padre Pietro (Pidrin) a 36 anni. La causa della drammatica morte fu un'infezione detta carbonchio.

Mio padre Sebastiano (nato nel 1893) faceva il carradore (sarun), mestiere che aveva imparato dopo aver ottenuto il diploma di scuola tecnica nell'istituto Fratelli delle Scuole Cristiane allora definito "Ignurantei", per il quale vale la pena di fare alcune

osservazioni.

È la congregazione religiosa laicale fondata nel 1682 a Reims da San Giovanni Battista de la Salle con il fine di dare un'istruzione e un'educazione gratuita ai bambini delle classi più povere della Francia di allora. Ai suoi "fratelli" il Fondatore chiese una dedizione totale a questa missione, fino a rinunciare al sacerdozio e allo studio del latino che al sacerdozio apriva la strada. Questa scelta si traduceva in un "voto di insegnare gratuitamente ai poveri". Alcune intuizioni geniali del santo (l'istituzione della scuola magistrale, il metodo simultaneo, l'insegnamento nella lingua madre e non più in latino, il divieto delle punizioni corporali...) portarono nella scuola metodi innovativi che sono considerati all'origine dei successivi sviluppi della moderna pedagogia. Oltre a quella che oggi chiameremmo "scuola primaria", il De la Salle istituì scuole domenicali, per i giovani lavoratori impegnati nel lavoro, e i primi convitti per studenti, cominciando da quello che ospitò un gruppo d'irlandesi in esilio. Il divieto del latino, se da un lato suscitava il disprezzo degli intellettuali di allora (in Italia furono a lungo chiamati Ignorantelli), indirizzò la loro opera verso la praticità e la concretezza: per esempio un'anteprima d'Istituto Nautico a Calais e a Saint Malo o corsi di contabilità nelle regioni dove più attivi erano i commerci. L'Istituto fu soppresso durante la Rivoluzione Francese, ma Napoleone lo volle reintegrare e da quel momento crebbe in modo esponenziale, tanto che da 160 i Fratelli divennero quasi 15 000 alla fine dell'800. Le leggi di secolarizzazione del 1904 che portarono alla chiusura delle scuole cattoliche, ebbero l'effetto di provocare una diaspora che sparse la Congregazione nel mondo. Il numero più alto di religiosi si contò nel 1966, poi la crisi delle vocazioni, comune a tanti ordini e congregazioni, portò ad un graduale declino. Tuttavia è stato possibile mantenere le opere vive e prestigiose coinvolgendo nella gestione e nell'insegnamento tanti laici *lasalliani*.

Tornando alla nostra rievocazione, pure il fratello Pierino frequentò questa scuola, per passare poi alla Scuola Professionale che gli aprì la strada all'impiego nel grande Lanificio Rivetti. Le sorelle frequentarono l' Istituto Losana: mattino e sera, prima e dopo la scuola, era compito loro portare il latte appena munto da mamma Angiolina a domicilio.

Venne il 1915 e l'Italia entrò in guerra. Papà andò militare di leva e tornò a casa a guerra terminata dopo 48 mesi. Faceva parte del 4° Reggimento Alpini, 238° Compagnia, matricola 19542 (75). Entrò in territorio di guerra il 21 febbraio 1915 nel Battaglione Ivrea; il 21 luglio in assalto alla baionetta fu ferito ad un braccio sul Monte Nero. Il sospirato ritorno a casa gli fu concesso il 9 / 9 1919 con "il foglio di congedo illimitato".

Alla fine del 1919 papà mise su bottega, nella proprietà di famiglia. Grazie al prestito di un suo carissimo e generoso amico, Iaculin (Giacomo) Blotto Baldo macellaio di Via Vescovado e padre di tre illustri biellesi, Franco, Aldo e Bruno, quest'ultimo per lunghi anni Sindaco della nostra città. Il lavoro non mancava e dopo un anno poté restituire il prestito ed acquistare la moto Harley Davidson.

Papà costruiva i “tamagnun”, carri lunghi senza sponde, con quattro basse ruote, trainati da coppie di cavalli, per le ditte Gondrand, fratelli Avandero, Quinto Ramella e altri ancora. Si trasportavano balle di lana provenienti dal porto di Genova fino ai lanifici, e di qui trasportavano le pezze dei tessuti, legnami e ogni tipo di merce. Curava la manutenzione dei carretti degli spazzini che avevano il deposito nel vicolo Golia parallelo alla via Trieste angolo via Bengasi. Gli addetti uscivano con il loro carrettino, la ramazza, il “porta mnis” che serviva soprattutto a raccogliere le “buse” dei cavalli e lo sterco delle mucche. Rientravano in sede a mezzogiorno e riprendevano il loro lavoro nel pomeriggio. In bottega si costruivano carri per contadini, e piccoli trasportatori: papà li progettava e disegnava per poterli eseguire alla perfezione. A lavoro finito, sul lato destro della fiancata con un sottile pennello scriveva: Gremmo Sebastiano Carradore Via Torino 22, il tutto racchiuso da una sottile cornicetta stile Liberty. In quel momento ne gioivo pure io. Poi c’erano le riparazioni, oggi diremmo i pezzi di ricambio, eseguiti a mano, usando per ogni parte del carro il tipo adatto di legno. La divisa da lavoro consisteva in un paio di pantaloni e giubba blu di tessuto di cotone pesante, (non c’era ancora il “jeans”), e un grembiulone di cuoio indispensabile quando lavorava alla forgia o al tornio. Il materiale ferroso necessario era fornito dalla Ditta Mosca e Fogliano.

Alcuni esempi di fatturazione. 1 agosto 1923: prof. Delpiano e fratello: Riparazione ad un carretto. Smontato l’assale, provvista una bussia, aggiustata e messa in opera. Riparata una balestra con una foglia nuova e aggiustate le altre foglie, Lire 24,00. 1 agosto 1923: Ingegnere Pozzo, Via Ospedale: rifatta una cassa da carriola tipo novarese con tavole nuove e morette. Lire 16. Agosto 1923: Catto Edoardo: rifatta la timoniera di un tamagnone a nuovo, una stanga, la traversa 14 bulloni nuovi, aggiustata la ferramenta ad un arco a colore. Lire 62, 00, bollo lire 2,00.

Tombarello: carro ribaltabile lateralmente e posteriormente, per trasporto di sabbia, ghiaia, mattoni e altri merci inerenti all’edilizia. Termini di lavoro: Tolte le bussie dai mozzi e ricollocate. -. Registrata la timoniera. - .Raddrizzata la stanghetta. - . Fatti e messi in opera due doppianti per le catene del tiro. - . Messo un bullone nuovo alla custodia del freno e registrato. - . Riparazione a 2 ruote: cambiati 8 gavelli e due raggi, aggiustati e montati 2 cerchioni d’occasione provvisti e collocati 24 bulloni, sbussiate e imbussiate. Provvisto un pezzo di frassino stagionato per confezione mozzo. Provvisti n° 12 manici scelti per picconi a £ 3 cad. Cambiati 2 bulloni al rondaggio superiore di un tamagnone. Provvisti 22 cunei per sicurezza sportelli carri ferroviari £ 3 cad. Gimbarda tavolato fatto da liste di legno accostate con quattro catene fissate agli angoli che venivano poi agganciate sotto il carro. Su questa specie di barca ondeggiante, venivano riposte le cose che potevano servire al conducente, compresi cibi, bevande, mantelle e talvolta prendeva posto pure il cane. Nel passato, quando si vedeva per strada ubriaca, si diceva: a l’è n’da an cimbali, cioè ondeggia. Alesate le ruote.

Durante la fredda stagione, papà lavorava alla forgia creando una buona scorta di

“ciapin”, ferri per ferrare i cavalli e le mucche, con i relativi chiodi sempre forgiati a mano. Papà non ebbe mai incidenti sul lavoro pur usando continuamente la sega a nastro, la piolla, il tornio e strumenti vari. Ma un giorno mentre stava alla forgia modellando un pesante assale tenuto saldamente nella mano sinistra, facendolo girare velocemente e modellandolo a suon di martellate, gli scappò di mano: istintivamente lo riprese proprio sul punto incandescente, ustionandosi. Con l’oliatore per lubrificare le macchine versò olio e salì in casa. La mamma lo medicò con una pomata, rincuorandolo e confortandolo. Il medico lo obbligò a riposo forzato, finché non fu il momento di riprendere in mano quel maledetto assale.

Esiste anche l’antica: “Zuppa del carradore”. Si gustava calda durante la fredda stagione, tiepida o fredda durante l’estate con un buon bicchiere di vino. *Ingredienti per 4: 8 fette di pane raffermo di segale. 100 gr. di buon burro, 200 gr di formaggio locale grasso e morbido tagliato a pezzetti (Macagn o tometta), abbondante buon brodo sgrassato sufficiente per ottenere una giusta cottura, sale e pepe. Sciogliere il burro in un tegame di terraglia e lasciarlo imbiondire, introdurre il pane tagliato a pezzetti, mescolare con il cucchiaino di legno lasciandolo indorare. Versare il brodo, portare a lenta cottura, unire il formaggio, mescolare, portare a termine la cottura lasciando fondere il formaggio. Aggiustare di sale, insaporire con il pepe.* Anche da sola era un piatto nutriente ed equilibrato per poter proseguire il pesante lavoro nel pomeriggio; se veniva consumata per la cena, le brave donne di casa arricchivano il menu con frittate, insalate e verdure e.... un bicchiere di vino non bastava più. Le membra ne traevano vantaggio precludendo un buon sonno ristoratore.

Di solito il mio papà dopo la prima colazione fatta di buon ora, verso le nove ne gradiva una seconda. Quando non avevo impegni scolastici, era compito mio preparargliela. Con il suo fischio modulato caratteristico, mi avvisava che sarebbe salito in casa per gustare quanto preparato. Di solito gli preparavo “l’arsumà” (tuorlo e albume d’uovo ben sbattuti a parte con zucchero, poi uniti e diluiti con poco vino). Durante la bella stagione, preferiva insalata di carne cruda tritata a coltello da mamma, oppure fette di peperone, con pinzimonio e, se per caso c’era un avanzo di bagna cauda, i peperoni ne raccoglievano golosi bocconcini. Almeno una pagnotta accompagnava questo. Ricordo che dividevo volentieri questo secondo confortante supporto mattutino.

Nel 1926 nacqui io, Bianca Rosa, il mio primo bagno lo feci in una bacinella di porcellana ornata di fiori (la posseggo ancora) immersa in acqua tiepida con una generosa aggiunta di vino barbera che mio padre versò nella bacinella perché si pensava che i neonati dopo aver goduto di quell’aromatico bagno, sarebbero cresciuti sani e forti. A tre anni provai il primo grande dispiacere: Carluccio il figlioletto dei cugini Bruno e Lidia, morì di difterite. Ricordo le urla strazianti di mamma Lidia quando la bara del suo piccolo fu portata in cortile per avviarsi in chiesa. In quel momento capii il vero significato della parola “mamma”.

La mia infanzia è stata felice. La mia casa era bella, su due lati opposti del soffitto della sala da pranzo il mio papà aveva fatto dipingere dal suo amico Prof. Edoardo Delpiano due lunette: in una si scorgeva una giovane donna che risaliva un sentiero immerso nel verde e in lontananza spuntava la punta del campanile di Ronco, paese della mamma, nell'altra la mamma scendeva da quel sentiero per iniziare la sua vita di sposa. In sala avevo un angolo tutto mio per riporre una magnifica carrozzina con ruote alte di ottone, ornata di volants e copertine, vi adagiavo una bambola di bisquit con ginocchia, gomiti e testa movibili, era sempre ben vestita grazie alle abili mani di mamma Livia; alternavo il gioco con la bambola con Bruno, l'orso di pelo, un bel pianoforte bianco per strimpellare qualche nota, il servizietto (oggi si definisce tete a tete) regalo di zia Marianin, composto da un vassoietto, due minuscole tazzine con i piattini, la lattiera, la caffettiera e la zuccheriera. Ero molto gelosa di questi miei tesori e nessuno li doveva toccare. Il servizietto di zia Marianin, fa ancora bella mostra di sé su di un mobile di casa mia.

Papà mi raccontava tante storie, io ero molto attenta, e lui rispondeva a tutti i miei "perché". Ricordava la sua infanzia e soprattutto il momento in cui morì suo padre quando mamma Angiolina gli disse: ora il capo famiglia sei tu (aveva nove anni). Durante quegli anni, quando si presentavano nottate terse e serene, con papà uscivamo sul balcone (allora il cielo era buio, le lampadine per illuminare le strade erano poche e fioche, non c'erano insegne luminose) e mi insegnava a riconoscere le stelle iniziando dalla stella polare. Scoprivo il meraviglioso sistema stellare. Un giorno mi fece osservare la catena delle nostre montagne chiamando ogni cima con il suo nome. Alla sinistra della cima del Mucrone, s'intravedeva un cocuzzolo apparentemente più basso: il monte Mars. Imparai che "cose o persone" possono apparire piccole o grandi a seconda della distanza. Mi fece osservare che il profilo del Mucrone, scivolando verso sinistra assumeva le sembianze di una donna in posizione di riposo. Si vedeva il volto, le mani con le dita incrociate sul petto, le ginocchia, le gambe e i piedi. La sua lunga chioma disciolta sui pascoli della Muanda. "E' la Bella Dormiente" concluse mio padre. Rimasi incantata e lo sono ancora adesso.

Papà era un buongustaio: oltre ai casalinghi "salam ad la duja", prediligeva il salame di Felino, spiegandomi che non era di gatto ma un prodotto del paese Felino in provincia di Parma. Da Borgomanero ove si forniva di ferramenta, ogni tanto arrivavano i salamini d'asino e la carne che mamma trasformava in un magnifico tapulun da gustare con la polenta; dai clienti di Sostegno acquistava le mele da conservare per l'inverno, e funghi a volontà da gustare sovente. La mamma dopo averli spazzolati e affettati li faceva seccare su assi di "albra" (pioppo nero). Polli e conigli di cascina non mancavano mai (prediligeva i conigli "grigio di Carmagnola") perché di carne pregiata e dal pelo molto bello. Inoltre papà aveva imparato a conciare quelle pelli: il farmacista dott. Berruto gli aveva preparato gli ingredienti occorrenti, tra cui l'allume di rocca, quindi procedeva all'operazione, inchiodava la pelle ben tesa su di un asse ad asciugare; quelle pelli color cenerino venivano poi trasformate in colletti, polsini ecc. Durante la guerra nel

secondo cortile di casa nostra vennero sistemati il pollaio, la conigliera e per tre anni un piccolo spazio per un maialino. Poveretto, per ingrassare doveva essere ben nutrito. Mamma preparava la sua razione di cibo giornaliero iniziando a risciacquare bene piatti posate e tegami in un secchio, (la culubbia), aggiungendo poi gli scarti di verdura e anche erba tritata. Mescolando, si ispessiva la brodaglia con farina o chicchi di mais.

Vicino a casa nostra, in tempo di guerra erano di stanza i soldati tedeschi nella caserma Carlo Noè (ex stabilimento tessile SAPIT). Un giorno mio padre vide dei soldati che svuotavano il contenuto di un bidone nella pattumiera: era semolino con le prugne. Dopo qualche altro avvistamento pensò di recuperare quel cibo pensando che poteva essere gradito al nostro maiale. Papà avvicinò un soldato che masticava un po' d'italiano e chiese e ottenne il permesso di recuperare quegli avanzi. La prima dose fu una pacchia per quella rosea bestiola, pure la seconda. Poi la saggezza di mamma accompagnata dalla paura, indusse papà a desistere da quell'appuntamento giornaliero con il semolino perché temeva che si potesse pensare che ci fossero amichevoli rapporti con i tedeschi. Cosa fare? Papà si ripresentò ancora, ringraziò e (dicendo una grossa bugia), spiegò che il semolino non piaceva al maiale, il quale continuò a nutrirsi con il povero menu della mamma. Malgrado tutto ingrassò, e quando venne il momento la sue carni divennero salami e salsicce e vennero conservati nel suo grasso.

Sono cresciuta nutrendomi di buone cose, cucinate bene da mamma che è stata la mia maestra. Da bambina, in casa si leggevano "Il Biellese", "La Stampa", la "Domenica del Corriere" e il "Corrierino dei Piccoli"; inoltre, passavano sotto i nostri occhi i fogli di carta di giornale che i negozianti usavano per avvolgere quanto si acquistava. Era forse il 1932 - 33, quando Erminio il nostro macellaio, avvolse il pezzo di carne scelto dalla mamma nella carta paglia gialla e poi in un foglio di giornale. Dando un'occhiata a quel foglio, mamma vide in un angolino un trafiletto che spiegava come conservare i piselli in bottiglia. Quando i piselli del nostro orticello furono maturi li raccolse, (io li sgranai, quelle palline erano così tenere e dolci da poterle gustare crude), li fece sbollentare in acqua salata. Li versò nelle bottiglie, che riempì poi di altra acqua bollita leggermente salata e raffreddata (così come aveva letto), le tappò, fermò i tappi con la cordicella, le mise in una grossa pentola isolandole con dei teli puliti, le coprì con acqua che portò a bollore e lasciò bollire adagio per 30 minuti. Lasciò raffreddare, le tolse e le ripose in cantina. La voglia di controllare il risultato era tale che già dopo un mesetto ne aprì una. Ottimo risultato; era così contenta che le pareva di aver fatto una grande scoperta.

Molti mi chiedono come faccio a sapere e ricordare tante cose che riguardano tradizioni culinarie e di territorio. Probabilmente perché ho saputo ascoltare. Ora sono i miei numerosi Carnevali che mi aiutano a pescare nel passato: è risaputo che invecchiando non si ricordano le cose recenti, ma si riesce a pescare nel profondo passato. Ben venga pure questo!

Sino al 1956 con mio marito e Angelo nei giorni festivi, con il tram Biella Balma, ci recavamo nella frazione Mortigliengo e poi in giro a scoprire per esempio, la chiesetta di Santa Maria di Pedigrosso, sentieri tra i boschi, baite con i loro abitanti. E' con questa

gente apparentemente chiusa, che ho potuto scoprire leggende e verità sulla loro vita solitaria: mi chiedevano spesso il perché di questa mia curiosità. Rispondevo che amavo il mio Biellese, le persone che lo abitavano soprattutto quelle che conducevano una vita faticosa come loro che attingendo a quella buona terra il poco che offriva, riuscivano a tirare su la famiglia. Abbiamo condiviso il loro cibo condividendo anche quanto avevamo nel nostro zainetto. La stessa cosa avveniva quando andavamo a Oropa sempre con il trenino: qui primeggiava la polenta concia. Poi il 29 marzo 1958 il trenino andò in riposo per sempre. Nello stesso anno arrivò la nostra “600” e con la piccola Anna i nostri itinerari si allargarono per scoprire frazioni, borgate, casolari e baite isolate. Questi piccoli nuclei, hanno creato tradizioni di vita particolari anche a riguardo della cucina. Piatti apparentemente uguali, rimaneggiati grazie all'aggiunta di un'erba o di altri ingredienti, hanno assunto un nome spiritoso che lo distingueva. Credo sia anche per questo che la cucina biellese è così varia.

Un tempo si usava festeggiare in casa gli avvenimenti famigliari più significativi quali matrimoni e battesimi ecc. Nelle nostre famiglie questa meravigliosa usanza esiste ancora condividendo con le persone più care magari soltanto la polenta concia. Recentemente quando Piero divenne nonno si festeggiò alla moda vecchia in occasione del Battesimo di Agnese, prima nipotina di Piero, celebrato nell'Oratorio di Oriomosso. Dopo la cerimonia amici e parenti (120), nel Circolo a festeggiare con una “marenda sinoira”, allestita da noi famigliari con tipici bocconcini nostrani. In questa occasione il cugino Piero mi insegnò scherzosamente della carica di “Maresciallo” sottolineando il fatto che quando sono affaccendata in cucina, chiedo collaborazione con tono “un po'” deciso.

Avevo 13 anni quando nacque mia sorella Lena, e 15 quando arrivò Pier Luigi, e purtroppo giunse anche la guerra. Dal mio balcone non guardavo più le stelle, il cielo era solcato dai potenti fasci luminosi della “contraerea” di Torino per individuare gli aerei nemici. Paesi e città erano completamente al buio, nelle abitazioni i vetri delle porte e finestre erano oscurati da teli neri. Passava la ronda U.N.P.A. (Unione nazionale protezione antiaerea) a controllare che non trasparisse un filo di luce. Durante la notte l'allarme delle sirene delle fabbriche (le stesse che scandivano l'entrata e l'uscita degli operai dal lavoro) ci toglieva dal letto: a volte ci rifugiavamo nei prati di Via Gorei, ma di solito restavamo in casa, si ascoltava il cupo rumore degli aerei sopra le nostre teste, il “pusa pero” (peretta di legno appesa al filo elettrico con il pulsantino per accendere la luce) appoggiato alla testata del letto tintinnava ritmicamente. Avvertivamo il lontano scoppio delle bombe sganciate su Torino e bagliori rossastri nel cielo. Le mamme dicevano: preghiamo. Poi di nuovo il rumore degli aerei, alleggeriti del loro carico mortale; il loro rombo era diverso. In quegli anni, oltre al dolore per la nostra Italia in guerra con tanti uomini costantemente in pericolo, il problema delle famiglie era come sfamarsi, perché sovente la fame si faceva sentire. Mamma Livia e zia Marianin con il

loro buon senso e inventiva sono sempre riuscite a portare in tavola per la famiglia cibi semplici ma curati con amore. Il pane era razionato, di cattiva qualità, si ritirava con la tessera a punti.

Mamma mi aveva anche insegnato a ricamare, cucire e, con l'aiuto della cara vicina Marietta (che per me fu quasi una nonna) anche lavorare a maglia e all'uncinetto. Ricordo il campionario di maglia – cucito – ricamo che presentai quando frequentavo l'istituto di Avviamento Professionale, fu uno dei più completi. Dopo cena con mamma e Marietta ci sedevamo al tavolo della cucina con il sali-scendi della lampadina (25 candele) abbassato, e ci dedicavamo al rammendo (ansarsì o cuncsè) e al rattoppo (tacunè). I rammendi si eseguivano usando un filo speciale prodotto in ogni colore, che si divideva in fili per adattarlo allo spessore del tessuto in questione. I rattoppi eseguiti, sembravano fatti con la tecnica "patchwork". Si rattoppavano lenzuola, coperte, le parti logore di giubbe e pantaloni e mi era stato insegnato che: *"la roba ben tacunà la dura ancupù che cula nova"* (la roba ben rattoppata dura più di quella nuova). Chi rammenda ancora i calzini? Io sì.

Terminata la scuola d'obbligo, non ancora quattordicenne feci la scelta della mia vita. Era un giovedì estivo del 1939 quando entrai nel laboratorio di sartoria della signorina Mabi (Amabile) Villarboito in via Bertodano, a due passi da casa mia. Passai i primi tre giorni a infilare aghi. Quei giorni fruttarono 3 lire, quando portai quel denaro a mio padre mi disse: brava! Servono a comperare il pane per tre giorni. Ancora una volta il pane era sacro per noi. Ci avevano insegnato a chiedere sempre per piacere e ringraziare tutti per tutto, tranne i genitori quando porgevano questo quotidiano alimento, perché lo ritenevano la prima cosa importante per la vita da dare alla famiglia.

Il lavoro da sartina mi piaceva molto, ero in compagnia di altre 16 ragazze (non si doveva parlare) ma ci era concesso di bere acqua fresca di mattina e di pomeriggio. A dirigere e seguire i lavori c'era la "capa", quando entrai in laboratorio la conobbi, l'ammirai perché era buona, ci insegnava con grazia e semplicità, si chiamava Franca Cravello, poi si sposò lasciando il lavoro. Con il tempo, ogni volta che ci incontravamo era una gioia. Da qualche anno, Franca cuce per gli Angeli. La sostituì poi una signora torinese sfollata nel Biellese. Noi la battezzammo subito "Ciuto", perché se appena sentiva un nostro bisbiglio, esclamava: "steve ciuto": state zitte. Ci vollero quattro anni prima che mi fosse concesso di eseguire il lavoro più difficile, ossia l'attaccatura delle maniche. Tutti i capi confezionati dovevano essere perfetti tanto nel diritto quanto nel rovescio. Ricordo le affezionate clienti: la nobildonna Augusta Carandini, le tre sorelle Recanzone, le signore Mombello, Lesna, Ceccantini, Rubin Pedrazzo, Tempia, Foscale, Miglietti, Bianco, Pavia, Bocca, Maglioli, Florio, Frattini e tante altre....

Conoscevo tutti negozi di stoffe e mercerie di Biella e, da brava "piccinina" venni a conoscenza di tutto quanto serviva per confezionare capi d'abbigliamento. I bottoni e le fibbie più belle si trovavano da "Ricci," merceria di via Italia. Per foderare cappotti e giacche, mi recavo nel negozio De Matteis sotto i portici di via Italia (via Umberto) e in altri due di via San Filippo (Gibello e Cerruti e Stella) con il campione della stoffa e

tornavo con diversi frammenti di fodera quali: crepe satin, crepe georgette, rasatello, hirondelle, ecc. che la cliente sceglieva. Nella stessa via c'era la pellicceria Rossi e, con l'aiuto e la competenza del titolare, venni a conoscenza delle pelli più belle e adatte per completare un bel capo invernale e scoprii che la volpe azzurra era così definita perché i suoi occhi erano di un azzurro intenso. Una fredda giornata invernale, entrai in pellicceria e il signor Rossi, vedendo le mie mani arrossate dal freddo, volle regalarmi un paio di guanti. Ringraziai con imbarazzo ma gli dissi che i guanti non li portavo perché non sentivo il freddo. E non li ho mai portati, nemmeno per i lavori di casa o dell'orto e giardino, salvo pentirmi quando mi scontro con le ortiche...

Talvolta, quando dovevo recarmi in centro per commissioni, le mie compagne di lavoro mi pregavano di andare da Ferrua a comperare un sacchetto di briciole. Incuriosita da questa richiesta mi soffermai all'ingresso di questa famosa pasticceria e vidi che veramente c'era un cassetto con la paletta, briciole e frammenti di pasticceria e ragazzini che andavano ad acquistarle. Non so perché, ma ho sempre rifiutato di fare questo favore alle mie compagne di lavoro.

(Queste briciole mi fanno ricordare la torta di pane che l'alpino tenente biellese Alberto Buratti, prigioniero in un campo di concentramento in Polonia dall'8 settembre 1943 al giugno 1944, aveva sognato e sperato di poter cucinare per il giorno di Natale. Conservava in un sacchetto di stoffa le briciole giornalmente, aveva fatto la prova impastandole con patate lesse, poco zucchero, margarina e marmellata, ben composta l'aveva riposta in una lattina e sepolta sotto la neve; aveva continuato a "risparmiare" pane, ma nei giorni precedenti quel Natale, scarseggiarono i viveri al punto che dovette dar fondo alla piccola scorta di briciole accantonate con sacrificio quotidiano, così la torta sfumò, lasciando in lui tanta amarezza.)

Ogni lunedì mattina la signorina Mabi si dedicava al taglio dei capi che si dovevano eseguire in settimana, usando modelli esclusivi. Io stavo seduta davanti al "cavagn", specie di vasca di legno attorno a cui sedevano le lavoranti, dando le spalle al tavolo del taglio. Ogni tanto mi voltavo per sbirciare qualche particolare (rubare il mestiere), Mabi mi riprendeva con dolcezza dicendomi che non dovevo perdere tempo. Ma un giorno che eravamo sole mi disse: quando ti volterai continuerò a riprenderti per non creare preferenze con le altre lavoranti, ma sono convinta che lo fai perché vuoi imparare bene, e mi fa piacere. Quanto ho appreso allora mi è stato utile tutta la vita, e mi ha permesso un grande risparmio in famiglia. Ho sempre adorato la moda classica, spesso controcorrente con l'ultima moda, facendo il bastian contrario per quanto riguarda la lunghezza delle gonne, i colori e le fogge. Ancora oggi mi piace inventare, spesse volte usando scampoli ma sempre di stoffe di buona qualità .

Mi fidanzai nel 1947 a vent'anni con "Nino" ossia Giovanni Zumaglini (anello di fidanzamento lire 9.000), e mi sposai il 25 gennaio dell'anno dopo. Un meraviglioso viaggio di nozze, due settimane alla scoperta della Liguria di Ponente, in particolar modo l'entroterra. Mio marito era stato il primo impiegato della nuova "Banca

Nazionale del Lavoro” in via Gramsci (1936). Il suo stipendio? 500 lire al mese. Dopo cinque anni (dicembre 1941) gli venne offerto un posto nell’ufficio paghe del lanificio Giovanni Garlanda di Biella. Il nuovo stipendio? 1.000 lire al mese, come diceva la rima di quella celebre canzone in voga qualche anno prima. Il 14 gennaio del 1949 nacque il nostro primogenito, Angelo, a coronare la nostra felicità. Il giorno dopo questa gioia venne turbata dalla morte di nonna Angiolina.

Il 28 maggio 1956 nacque Anna, sorellina vivace (una piccola simpatica sbirulina), che mise a dura prova la pazienza di Angelo. La vita è trascorsa velocemente, i figli a scuola, i loro sport e svaghi preferiti. Angelo a 16 anni iniziò a cantare nella corale “Floralpina” di Candelo, passata poi alla Società Pietro Micca nel coro “Monte Mucrone” di cui fa parte ancora oggi. Lara, sua figlia, vive in Germania da quando aveva sedici mesi (ora ha 29 anni), mi è tanto cara ma è troppo lontana. È laureata in farmacia, studia e suona con successo il violino.

La passione di Anna fin da bambina è stata la ginnastica, oggi continua il suo lavoro in campo sportivo e il figlio Andrea sta seguendo all’Università di Torino le orme della mamma. I miei bambini sino all’età di diciotto mesi (allora non c’erano i pannolini) dormivano su di un sacco-materasso riempito di scelte foglie di faggio. Quelle foglie le rastrellava ben asciutte e secche la cara Gelsomina moglie del campanaro di Campiglia “Pero” Ogliaro. Gelsomina non voleva compensi, ma noi sapevamo che la sua fatica doveva essere ripagata.

I bimbi crescevano, la loro colazione consisteva di una scodella di latte appena munto dalla signora Irene Blotto abitante nelle vicinanze. Con questo buon latte, preparavo pure il formaggino che Angelo definiva: torta di latte. La colazione era completata da pane e confetture che la mia mamma mi aveva insegnato a fare fin da quando ero piccola. Erano anche golosi di cioccolato, volendoli accontentare contenendo la quantità di questo goloso elemento, li ingannai mescolando il contenuto di una scatola di latte condensato “Nestlè” con una manciatina di nocciole tostate e tritate finissime e poco cacao purissimo, quanto bastava per dare colore, un tempo si diceva: (par deie culor a la mnestra). Questa crema si spalmava sul pane, ma spesso veniva rubacchiataPoi è arrivata la Nutella.

Galeotta fu la marmellata. Durante una gita in Svizzera con la mia famiglia, venni a conoscenza che la famosa ditta "Wander" (quella dell'Ovomaltina) produceva una polverina che mescolata alla frutta e zucchero, consentiva di ottenere in pochi minuti di cottura un'ottima confettura. La mia diffidenza, acquisita con le frittelle di neve che la burlona nonna Angiolina tentò di farmi cuocere, mi indusse a chiedere consiglio al giovane pediatra dei miei figli dottor Furno che, dopo aver letto la composizione del prodotto, mi rassicurò. Volendo sapere qualche cosa in più, mi rivolsi alla nuova rubrica "Saper Spendere" del giornale "La Stampa" di Torino. Ricevetti una risposta rassicurante: la misteriosa polverina svizzera confermava la presenza di pectina estratta dalla buccia delle mele e di acido citrico, ingredienti naturali. Fu un successo per la rubrica: da tutta l'Italia e dall'estero, arrivarono subito in redazione 270 richieste per

avere precisazioni sull'uso di questo composto. Intanto le signore Gabriella Poli e Simonetta Conti mi invitarono a confidare al loro giornale i tesori frutto della mia esperienza. "Saper Spendere Bene" del 7/9/1969 uscì con il titolo: "Bianca delle conserve", nome con il quale ancora oggi sono riconosciuta da chi legge la rubrica. Infatti, continua tutt'ora questa piacevole corrispondenza con Simonetta Conti e con i miei amici lettori, che spero di non deludere mai.

Dal 1990 spostando la famiglia in una casetta a Candelo con orto e giardino, il mio sogno si fece ancora più ardito. Il giorno in cui entrammo in quella casa, mio marito si fermò, si guardò attorno e mi disse : questa sarà la mia casa di riposo. La commozione fu grande per tutti e due.

Il mio orto – giardino venne subito invaso da tante aromatiche, piante di frutti antichi ecc.

Nel 1976 iniziai le trasmissioni settimanali in diretta a Radio Biella per oltre vent'anni, poi la collaborazione per la rivista "30 Giorni Biella" con il bisettimanale "Eco di Biella", il bisettimanale "La Nuova provincia", con la signora Mina Novello, con riunioni nella sede del D.O.G.B.I. spesso presente il dott. Vizzari, per creare l'associazione "Sapori biellesi". Conoscendo molta gente, mi è stato facile proporre tanti nominativi.

Iniziarono corsi di cucina grazie all'invito della dott.ssa Mariella Biollino allora presidente della Proloco di Candelo, ora Sindaco. Era il 1996, presenti 120 persone per ascoltare le mie chiacchierate sulle erbe e i fiori.

Durante le quattro lezioni portai 112 pagine scritte a macchina con la descrizione e le tradizioni di 44 tipi di erbe, 127 ricette e corredato da appropriati disegni. Mariella volle comporre un libro intitolato "Cucinare con le erbe e con i fiori" a cura di Bianca Zumaglini

Molti sono stati i miei corsi di cucina e le semplici conversazioni a tema, svolti in quasi tutti i paesi biellesi, e anche in giro per il Piemonte, Liguria e Lombardia. L'ultimo invito nel giugno 2008, mi portò a Morsasco (Alessandria) dove ho visitato l'Azienda agricola "Cascina Bozzola" dei coniugi Barisone - Ricci che mi hanno donato un mazzo di pomodori neri "Sun black" che trapiantati nel mio orto, ora crescono rigogliosi. Questa solanacea, ha il potere di rallentare il processo d'invecchiamento; ne avevo proprio bisogno! Poi la cena a Ponzzone d'Acqui "Cascina Piagge", i 76 invitati ebbero in omaggio il mio libro "Menu Piemontesi". Il giorno successivo, guidati dal signor Massimo Barisone, con un gruppo di 40 persone siamo andati alla ricerca delle erbe spontanee tra boschi di rovere, castagno, erica e molte essenze, nella frazione Pian Castagne località Tiole. La scoperta più bella è stata mia. Ai margini di un sentiero scoprii un bel cespuglio di *Elicrisum lanatum* o erba curry. Non avevo mai visto quest'aromatica nelle nostre zone. Scienziati e ricercatori di tutto il mondo (c'è anche un biellese) hanno scoperto che grazie ad essa con le dovute elaborazioni si potrà forse prevenire e sconfiggere una grave malattia: il morbo di Alzheimer. Poi ridiscesi a

Cimaferle a gustare e acquistare il famoso filetto baciato di Ponzone (AL). Sono sempre stata accolta ovunque con calore e simpatia, imparando e conoscendo cose nuove e allargando la cerchia di nuovi amici.

Da dodici anni faccio parte dell'“Accademia Italiana della Cucina” Civiltà della Tavola. I miei libri dal 1996: "*Cucinare con le erbe e con i fiori*" Associazione Turistica Pro Loco Candelo Biella; "*Dalla madia al fuoco del camino*"; "*Buone ricette con erbe e fiori*"; "*Bevande*"; "*Marmellate*"; "*Conserve*": tutte edizioni Leone e Griffa; "*12 menu X 12 mesi*", I piatti stagionali biellesi, ediz. La nuova Provincia di Biella; "*Cucinare con le Bielline*"; "*Erbe e fiori in pentola*"; "*Sinfonia di sapori Tradizionali*"; "*Erbe e fiori da bere*"; "*Menu Piemontesi*" – *golosità e tradizioni*": tutte edizioni Graphot Torino.

Purtroppo da otto anni (giugno 2000) Nino è entrato in un altro Giardino, molto più in alto. Dopo cinquantadue anni di matrimonio, questo distacco è stato molto doloroso. Non c'è più la spalla a cui appoggiarsi quando devi piangere, e il complice sguardo sorridente quando si vorrebbe condividere una risata. Non mi resta che ricordare i momenti più belli della nostra vita, nell'attesa.....

Nell'anno della mia nascita, la chiesa di San Paolo era già stata eretta ma non ancora consacrata e per arrivarci non c'erano altro che sentieri. Quindi fui battezzata nel Battistero di Biella, dove giunsi in carrozza trainata da due cavalli bianchi. Non posso ricordare questi fatti, ma per me restano favole assolutamente veritiere. Ricordo con profondo affetto don Irmo Buratti amato Parroco di allora. All'ombra del campanile della nostra chiesa angolo Via Carso, in una bella palazzina (ora restaurata), per decenni è esistito un grande accogliente locale: il "Cantinun" (bar bottiglieria con ombroso gioco delle bocce), dove si potevano gustare deliziosi panini con salumi, acciughe saporite da salse, lingua al verde, formaggi, vini (anche bottiglie da "stup"), birra gazzosa, grappini, grigioverde e vin brulè. Questo locale era gestito da tre bravissime e serie sorelle. In via Carso n° 4. agli inizi del 1900 la famiglia Gremmo costruì una grande caseggiato, con ampi spazi nell'interno per cortile, stalle, fienili e magazzini. Questa casa-famiglia era conosciuta con il nome "Ca di Crù". Si aiutavano l'un l'altro nei loro lavori di campagna come la fienagione, raccolta dei cereali, la vendemmia, purchetaie, ecc. Le donne provvedevano ai lavori di casa e alla mungitura delle mucche, i ragazzi alla distribuzione del latte. Un po' di riposo veniva concesso di domenica pomeriggio in compagnia a giocare a carte. Sovente si univa anche mio padre in casa di barba Pero che era il mio padrino. Spesso mi recavo anch'io volentieri, perché magna Celesta mi offriva una fragrante pagnotta da lei impastata e cotta, imbottita da generose fette di salame d'ula. Avverto ancora il sapore e l'ambiente gioioso di quella casa.

Purtroppo quando i parenti sono tanti, la morte colpisce sovente. Quanti Rosari ho recitato guidati da magna Lin- a, seguiti dalle interminabili Litanie. Il defunto era vegliato tutta la notte da parenti o amici. Si diceva: "auge ai mort" (vegliare i morti). Attorno al tavolo in cucina, si parlava sottovoce del defunto, della famiglia e di coloro

che non c'erano più.

Dove ora sorge Piazza Adua sveltava un maestoso albero di rovere, per cui la località prima ancora di chiamarsi la "rotonda" si chiamava la "La rol".

I primi gelati biellesi ebbero i natali a Biella in via Vignetto. Nel 1921 da Bussana (IM) giunse Luigi Torre, con moglie Maddalena e tre figli: Mario, Maria e Plezzina. Affittò un locale – magazzino con annessa una camera, di proprietà di nonna Angiolina avviando la sua azienda artigianale. La lavorazione del gelato si avvaleva di soli macchinari funzionanti a mano. Tutto era lindo e pulito. Maddalena usava solo prodotti freschissimi, il latte arrivava ogni mattina da Santhià nei bidoni dalla latteria Morandi. Le uova acquistate dai contadini, rotte una ad una in una scodella, erano versate in un recipiente con lo zucchero e sbattute con la frusta sino a farle divenire bianche. I gusti erano pochi: crema, cioccolato, torroncino e limone. I coni erano fatti di pastella di farina, latte e aromi, usando un apparecchio elettrico; ne versavano un mestolino nel centro delle forme, abbassavano la pressa ed in pochi istanti la cialda era cotta, velocemente veniva data la forma conica. I carrettini –bicicletta con "l'imperiale" guidati dai figli, percorrevano le strade a vendere il loro sublime gelato. La loro permanenza in città andava da aprile a settembre. Poi negli anni cinquanta aprirono il negozio - gelateria in via Repubblica angolo via Matteotti. Ero bambina quando Maddalena mi svelò i suoi segreti e non li ho mai dimenticati.

Da ricordare anche Rubino Sebastiano di Vercelli che aveva aperto una latteria in Piazza D'Armi, e aveva iniziato a vendere gelati. Seguirono i Marco, poi i Coggiola.

Il calzolaio Vialardi Alessandro lavorava tutto il giorno a risuolare scarpe e, durante la guerra, a trasformare logore cinghie di trasmissione in tomaie e soles per zoccoli di vaga forma ortopedica. All'angolo il bar "Alpino" gestito dalla famiglia Zocchi. In Via Torino a sud di Via Vignetto, c'era la farmacia del dottor Berruto confinante con la proprietà Cantono. Il dottore lavorava di pestello nel mortaio o all'alambicco a preparare "cartine" e sciroppi. Nel palazzo Cantono è vissuta a lungo la famiglia del dottor Domenico Calvelli, Pretore di Biella. I signori Cantono producevano sapone e la loro azienda, almeno una volta alla settimana all'apertura di qualche filtro, spandeva effulvi nauseabondi e metteva in crisi la mamma e zia Marianin perché usciva anche una polverina scura che impolverava il candido bucato fatto faticosamente con il metodo "cenere". Fortunatamente a compensare questo disagio giungeva il dolce profumo emanato dal biscottificio Bocchietto. Poi un minuscolo negozietto: (un tavolaccio posato su cavalletti e la bilancia) di frutta e verdura della "Madlinin", seguiva la validissima merceria delle "Else", la macelleria di Croce Erminio: le massaie si lamentavano sempre perché Erminio abbondava troppo con la "giunta (ossa); una latteria, la tipografia Waimberg, famiglia ebrea che ebbe una vittima del nazismo durante la guerra. Per decenni dove ora si trovano i locali del ristorante "La mia Crota" c'era il negozio di alimentari prima gestito dal Mini e la Giuanin-a Genta, poi da Dolcino Barbera figlio di Carlo con la moglie Edvige.

Che tristezza durante la guerra vedere i cassetti e i ripiani vuoti! Fortunatamente alla

stagione dei funghi il buon Pinela (Giuseppe Derossi), abitante a Vermogno, mentre percorreva il sentiero della Bessa per salire sul trenino Biella – Borriana, ne raccoglieva in abbondanza. Attraversata la “pianca” sull’Elvo saliva sul trenino e scendeva poi in via Torino fermata “Lanificio Reda”. Portava al negozio del Dolcino quei sapori di bosco appena colti, poi si recava alla “Cooperativa lavoratori in legno” (dov’è ora via Addis Abeba) a fare il suo lavoro da “minusiere”. Con quella carne dei poveri, come si definivano allora i funghi, le massaie potevano preparare una pietanza prelibata, con cipolle e pomodori dove intingere generose fette di polenta.

Nella attuale via Vignetto i garzoni tipografi Antonio e Giovanni Maula, nel 1946 iniziarono la loro attività in proprio, installando una vecchia macchina acquistata dalla tipografia Waimebrg in una stanzetta del barba Carlin al pian terreno nel cortile. Diventarono poi importanti e geniali tipografi in Biella fino ai giorni nostri. Gariglio Tranquillo e figli avevano un laboratorio per fabbricare piastrelle di graniglia. Papà Tranquillo suonava nella banda cittadina di Biella; a lui mi rivolgevo per svolgere i compiti di “musica” sul quaderno coi righi musicali perché proprio io non li capivo. Per decenni in Via Vignetto funzionò l’Ufficio Postale gestito dalla famiglia Fogliano originaria di Riabella. In questa viuzza vissero generazioni di gente laboriosa, povera ma onesta, venditori ambulanti, artigiani e operai, per i quali a volte era difficile essere puntuali nel pagare l’affitto. Ricordiamo la famiglia Paradiso: giunta a Biella vendeva limoni con il carrettino, Adele che vendeva calze al mercato, la “Rusin dal caval” cos’ì chiamata perché suo marito faceva il conducente e teneva il cavallo in una piccola scuderia di fronte alla sua abitazione.

Per molti anni il Questore di Biella dottor Carola, visse con la moglie insegnante e il figlio, in un alloggio della zia Gabriella. E c’era anche un bel gruppo di ragazze sveglie e attraenti conosciute come le “ragazze della Via Pal” (parafrasando un famoso romanzo per ragazzi). In passato le donne di casa comprese la mia mamma, zia Marianin e la nonna con il loro grembiulone “re d’ bleu” (tessuto di cotone comune blu scuro ravvivato da piccolissimi disegni bianchi) e il mestolo di legno in mano, cucinavano i loro semplici piatti sempre ben riusciti perché traevano vantaggio dalla cottura su stufa a legna (putagè). Il fuoco doveva essere alimentato nel modo giusto. Per friggere velocemente? Si usavano i “bricalin”, rami di piccole dimensioni di legno dolce. Un grande aiuto è stato dato dai tegami; Ronco, con le sue bielline, ne ha forniti per generazioni, adatti per qualsiasi cottura. Sono rimasti un caro ricordo le famose uova al “fuiòt”, le quali riuscivano sempre bene. Senza usare manopole e spandi fiamma. Da qualche tempo c’è sentore di cambiamento: tornano le stufe a legna e grazie alla volontà di gente che ama il proprio paese, torna pure tutta la serie dei “pailot da Runc”.

Di nonna Angiolina rimangono ricordi indelebili. Conservo il suo libro: “Manuale di Filotea” del sacerdote Giuseppe Riva edito nel 1889. E’ stato Piero a donarmelo (nonna è sempre vissuta con la sua famiglia nella casa dove sono nata). Ricordiamo la nonna seduta con il fuso e la rocca a filare; teneva in grembo il libro di preghiere. Nelle pause lo apriva e leggeva.... qualsiasi brano: per lei era devozione, consolazione e

arricchimento dello Spirito. Poi riprendeva a filare la canapa per i teli delle lenzuola o il cotone per rifare le “solette” alle calze dei famigliari.

Personaggi da ricordare.

*Culumb. Si esibiva tra i due paracarri posti sul lato via Torino. Vestiva un lungo mantello scuro, poi iniziava la sua strana danza girando in tondo (il mantello si apriva imitando le ali) emettendo il tubare di piccione inferocito. Terminata la sua esibizione, si toglieva il cappello per raccogliere qualche monetina. Io lo guardavo dalla finestra e mi faceva senso.

*Una donnina dimessa e scarmigliata, dava spettacolo con un vecchio orso bruno e una scimmietta. Quest’ultima vestita goffamente suonava una batteria con piatti e tamburo: e l’orso iniziava a ballare . Dopo lo spettacolo la donna diceva all’orso: orso marino, fai sentire la tua voce, e lui iniziava a bramire o rugliare. Intanto la scimmia raccoglieva i soldini in un berretto. Gli spettatori si domandavano: come faranno a nutrirsi queste povere bestie? Probabilmente dai pollai sarà mancata qualche gallina. .

*I “sciarlatan” (saltimbanchi), arrivando con il loro charaban (carro), erano girovaghi che imitando gli artisti dei circhi equestri, eseguivano giochi e stramberie varie per divertire la gente. Si esibivano nella rientranza di via Zara angolo via Carso. Disponevano le panche in tondo per gli spettatori. Alla fine una scimmietta o un cane tenendo in bocca un cappello raccoglievano le offerte. Talvolta a fine spettacolo organizzavano una lotteria: ai vincitori toccava un piccolo oggetto. Ricordo di aver vinto un bel piatto ovale di ceramica dipinto graziosamente. Ci accontentavamo di poco.

*La Ninere per Biella è stato un personaggio, con i capelli rossicci sempre arruffati. Era una donna di facili costumi, quando poteva rubacchiava. In via Vignetto aveva “staccato” più volte la biancheria stesa sui fili sporgenti dai balconi. Era una povera diavola.

*La Maria ciuca, questa definizione fa capire che questa donna era amante del vino. La si vedeva in ogni angolo della città sporca, sgraziata e ottenebrata dalle troppe bevute.

*Il ranatè. Si chiamava Milindo. Ogni venerdì veniva a vendere le rane con la sua bicicletta nera, due cassette con le rane spolverate di farina da polenta, la piccola pesa di lucido ottone giallo (anni 1930-1940). Nel dopo guerra, le rane costavano Lire 3 al kg .

Pure l’anciat arrivava settimanalmente, con il suo carrettino e due barilotti di acciughe, un altro con le saracche (aringhe) e il merluzzo salato. Annunciava la sua presenza con il grido: anciue! anciue! seguito dal richiamo sonoro della sua trombetta. Le donne attendevano il loro turno per fornirsi di quelle cibarie che allora costavano poco, ma se ben cucinate era un piacere gustarle. Sovente passava il “mulita” ossia l’arrotino a ridare il filo a coltelli e forbici. Anche lo stracciaio si faceva sentire con il suo richiamo ”strasce, strasce”!. Nell’attuale via Vignetto, negli anni 20 – 30 c’era un’osteria chiamata “ Primavera”, gestita da magna Giuspin-a (sorella della mia mamma) e da sua cognata Emma Bona. Il “bianchino” era il tipico aperitivo di quei

tempi, non c'erano le patatine, ma si sgranocchiava qualche bacchetta di grissino prodotto dalla panetteria Guala che si trovava nei pressi.

Di fronte alla proprietà Barbera c'era casa Lony Bertetto dove visse il buon Cleto Rivetti che impersonò per decenni il Gipinot, maschera di rilievo del Carnevale biellese. Cleto viveva con la sorella Settimia brava ed apprezzata sarta. Da ricordare la signora Fumagalli, camiciaia bravissima, sempre concentrata sul suo preciso lavoro di fine cucito accanto alla finestra del suo piccolo laboratorio, maggiormente attenta se la camicia era destinata allo sposo per matrimonio (anche quella di mio marito). Nella stessa casa lavorava la signorina Frida, bravissima stiratrice, mentre al piano terreno c'era la bottega del parrucchiere Santin, la merceria della signora Donna, la tabaccheria e la calzoleria dei fratelli Lorenzo e Pino Ceresa .

Più avanti c'era casa Botta (dove abitava il nostro medico dottor Jan), villa Gremmo Caucino, fino a casa Ramella Gal ormai distrutta, dove nel 1965 la famiglia Tosetti aprì il primo "supermercato" di Biella. Dall'altra parte della strada c'era la casa con gli alloggi per i ferrovieri, la villetta dove il dottor Salvatore Cabras riceveva i suoi pazienti, i binari che attraversavano diagonalmente via Torino sino ai magazzini Avandero in via Delleani, la gelateria Coggiola con la sua "rotonda" dove nei giorni di festa si ballava, casa Trisoglio, l'ufficio Postale, casa e ditta Foscale, Ceria, caserma Carlo Noè.

La via Tripoli era quasi disabitata. In fondo alla via Vignetto c'era una grande casa, dietro la quale, i floricoltori Dubois curavano un florido vivaio. Ora vi si è trasferito il ristorante "Baracca". Sorsero le Case Popolari con la cooperativa di alimentari, la casa del signor Giacomo Cucco (Jaculin Vulpet), persona simpaticissima, amico di mio padre, che amava molto gli animali. Possedeva tre cavallini, ne ricordo due: Mario dal pelo bruno e "Bricchet" dal pelo grigio e dal carattere vivace. Quante passeggiate ho fatto sulla "doma", piccola carrozza a due ruote (costruita da papà) dove Bricchet esprimeva il suo carattere brioso trotando elegantemente, scuotendo e ondeggiando la testa e, quando Jaculin sfiondava il frustino, Bricchet mimava un'impennata che a me piaceva molto. Jaculin possedeva pure una scimmietta che viveva libera ma prediligeva i locali della cantina. Un giorno urtò una bottiglia che cadde su di una damigiana e la ruppe. Quella bertuccia bevve di quel vino, si ubriacò e nella cantina fu un disastro completo. Jaculin si calmò e si consolò ammirando i suoi pavoni che si "pavoneggiavano" in cortile con la loro ruota dai colori più belli. Questi fatti avvenivano in via Tripoli.

In via Torino all'altezza di via Zara, c'era il Lanificio Guido Reda che dava lavoro a 300 operai. Disegnatore era il signor Blotto, chimico tintore il signor Ruggero Girelli. Di fronte, s'intravedeva un bel giardino e la casa della famiglia Sella Bodrè, dove abitava anche il nostro nuovo medico dottor Romersa; quindi il palazzo Vitale, il bel negozio tipo supermercato della famiglia Tosetti Giuseppe, il garage e uffici della Lancia, il cinema Odeon, casa Trinchieri, (questo signore gestiva un negozio di oggetti casalinghi "Il Tricolore", in Viale Regina Margherita (ora Viale Matteotti), e omaggiava ai suoi clienti i bollini "Tricolore" per ottenere oggetti in regalo. A sud di piazza Adua

(la “Rol”) c’era villa Morengo con ampi capannoni per camion e servizi di automobili, il Lanificio Giovanni Garlanda con di fronte la bella villa.

Più a sud nel 1920 Padre Albino Carlo Mino fondò la Piccola Casa della Divina Provvidenza . Entrando si legge sull’architrave della porta: Charitas Christi Urget Nos.L’amore di Cristo ci sprona. L’opera crebbe nei decenni fino a diventare un villaggio come lo vediamo oggi, sulla falsariga della Casa Madre fondata a Torino nel 1828 dal sacerdote Giuseppe Benedetto Cottolengo nato a Bra nel 1786. Monsignor Losana insigne Vescovo di Biella aveva già istituito un “ospedaletto” per anziani in Biella nell’edificio di via Orfanotrofio sull’esempio del Beato Cottolengo. Gli anziani biellesi ricordano l’assidua presenza nel Cottolengo, del dottor Mario Silvestrini, suor Maddalena, instancabili Rettori, suore, sacerdoti, medici, infermieri e volontari che ancora oggi mantengono efficiente questa benemerita opera di carità.

Detti biellesi

I suma nen Ca d’Petiva, (in casa Petiva c’erano tanti soldi). Si diceva quando non si poteva affrontare una spesa.

Squindo: antica fonderia di ghisa dove si produceva di tutto. Si diceva alle persone incontentabili : t’lu fuma po’ fè da Squindo: te lo faremo fare da Squindo. (Per i mai contenti)

Girè tant me an pét ant’urinare (giare come una scorreggia in un vaso da notte): riferito agli ubriachi che giravano in tondo.

La tranvia Biella-Oropa venne inaugurata il 4 Luglio 1911 con partenza dalla piccola stazione ora sede dell’Azienda Turistica Locale. Nell’anno 1920 i passeggeri della linea furono trecentomila . Il 29 marzo 1958 i biellesi diedero l’addio all’amato bianco trenino. Il maestro Silvio Petiva (Silpe) di Sordevolo (scriveva per Eco di Biella) ricordava Oropa e la Madonna Nera con questi versi: *E’ venuta dall’Oriente – anchesi’ la Madonnina – e l’antica nostra gente – l’ha voluta per regina; - or s’arrampica il “tramvai” – a portare i nostri guai – perche’ Lei, col suo Bambino, - li riduca al lumicino.*

A Biella, ad iniziativa prevalentemente vercellese giungeva il Biciulan, un treno a vapore a scartamento normale, come le ferrovie; di grande utilità all’economia agricola del basso Biellese. Correva (si fa per dire) pressoché interamente lungo la strada d’allora, attraversando paesi e borgate. A Biella il Biciulan giungeva in Via Torino, e aveva il terminale a fianco dei giardini pubblici di fronte a cà d’Bertola. Non si trattava in realtà che di due binari: giunto il treno, la locomotiva staccava le due vetture, spostandosi sul secondo binario passava dalla testa alla coda del convoglio, pronta a riprendere la strada inversa. La stazione con riserva d’acqua e carbone era situata dove ora sorge l’edificio dell’Unione Industriale. La locomotiva aveva una caldaia al centro, e tutto attorno, recinto da una ringhiera e coperto da una tettoia, lo spazio per il

macchinista. Poggiava su quattro sole ruote, il che le consentiva di prendere curve molto strette, ma anche di deragliare facilmente in rettilineo: poco male, perché di solito si riportava in carreggiata con mezzi propri, grazie a due tratti di binari portatili, terminanti a punta, che il personale viaggiante sistemava dalle ruote alle rotaie. A Massazza era costretto a fermarsi: doveva infatti, aumentare la pressione della caldaia per affrontare meglio la salita del “punt Fraschei”. Il biciulan fu vittima della strada: l’avvento della motorizzazione, impose l’ampliamento delle strade. Quella tra Biella e Vercelli si ottenne invadendo la sede dei binari e mandando le locomotive in pensione. Il Biciulan concluse così la sua gloriosa carriera con l'ultimo viaggio del 31 gennaio 1933.

Così è nato il Masarone. Verso il 1926, alcune famiglie biellesi formarono un consorzio per acquistare un grande appezzamento di terreno nella zona Masarone. Era gente giovane e di larghe vedute; la zona confinava con la via Gaglianico (ora via Cottolengo) e si intravedeva un futuro non di isolamento ma di tranquillità. Gli atti notarili citano i consortisti: Gremmo Agostino, Lanza Pierino, Aglietta Guido, Pietro Sidro, Prina, Sidro, Ogliaro Italo, Canova Celestino, Maffeo Giovanni, Bider Alfredo, Gremmo Sebastiano (mio padre), Del Piano Oreste, Cantone Maria vedova Salino, Sella Roberto, Blotto Dino, Ramella, Botta Quinto. Lottizzarono il terreno acquistando le metrature necessarie. Verso il 1928 sorsero le prime case, un agglomerato: dove la gente si voleva bene, unita da onestà, operosità, educazione, rispetto e amicizia. In pochi anni, si aggiunsero altre costruzioni, e diventò un grande rione che conserva a tutt’oggi la chiesa più vecchia di Biella. E' la chiesa di San Maurizio che sorge all’angolo tra via Candelo ed il corso Lago Maggiore. Purtroppo è ridotta quasi ad un rudere, ma il tetto rifatto lascia ben sperare in un futuro positivo per questo monumento della fede. Origine del nome Masarone. Da Napoli e dalla provincia di Caserta, giunse notizia che anche laggiù è diffuso lo stesso etimo biellese Masarone. Il signor Claudio Giovannelli, consultò una nutrita bibliografia arricchita dalla carta annessa al libro di Andrea Coda Bertetto “Biella e il Biellese tra il primo ed il secondo millennio”, e constatò com’è nata questa denominazione. Il “Mansun” è citato nel documento dell’anno 826, nel quale Biella viene nominata per la prima volta con il nome di Bugella; era uno dei cinque nuclei esterni della città. Tre di tali nuclei scomparvero. Sopravvissero invece l’aggregato del Vernato e quello che si era formato attorno alla chiesa di San Maurizio: appunto il “mansun dominicatum” di cui si parla nell’826. Il manso era costituito da una casa che si affacciava ad un cortile interno. Da un lato esisteva un particolare gruppo di edifici, tutti cintati in pietra, dove lavoravano i servi appartenenti alla casa. Sparse qua e là si trovavano delle piccole case di legno. Annesse al manso centrale c’era una notevole estensione di terra. Quel nucleo, oggi compreso nel territorio comunale di Biella ma nel primo millennio decisamente staccata dal centro, dovette avere un’importanza rilevante se la sua chiesa fu l’unica a conservarsi. La vicinanza del torrente Cervo, ricco di acqua e di pietre adatte alla costruzione di edifici (stessa fonte cui i candelesi attinsero materiale per la costruzione del loro “Ricetto”), fu decisiva ai fini della salvezza di

questo abitato Quindi, ci troviamo di fronte non certo a un “manso” qualsiasi ma a un “grande manso”. Infatti l’attuale denominazione di Masarone equivalente a “grande maso”.

Porta Torino, è ora il cuore di Biella, sviluppato come un sano polmone, dove palazzi e torri ospitano negozi, supermercato, banche, uffici, l’albergo – ristorante “Agorà” che l’intraprendente Neda Tosetti ha saputo creare.

Nonno Bastianin sorriderà dal Cielo contento sotto i suoi rossicci baffi, nel vedere che il suo lavoro è ancora vivo e rivalutato. Bianca, con l’aiuto di Piero, scrivendo queste righe ha rivissuto con gioia e commozione la serena infanzia. In una Biella che non c’è più ma che occorre ricordare per sapere chi siamo, da dove veniamo e dove andiamo.

BIANCA ROSA GREMMO è nata il 9 ottobre 1926 a Biella Via Torino 28 (via Vignetto), da Gremmo Sebastiano e De Bernardi Livia, biellese puro sangue, con antenati portano i cognomi Barbera, De Bernardi, Penna, Lanza. E' notissima per i lavori di ricerca e di riproposizione della cucina di tradizione, per la quale svolge anche una preziosa opera di didattica e divulgazione. Molte le sue collaborazioni giornalistiche, radiofoniche e televisive. Ha pubblicato numerosi ricettari che, per accuratezza di ricerca e scrittura, sono di grande interesse culturale e antropologico.

