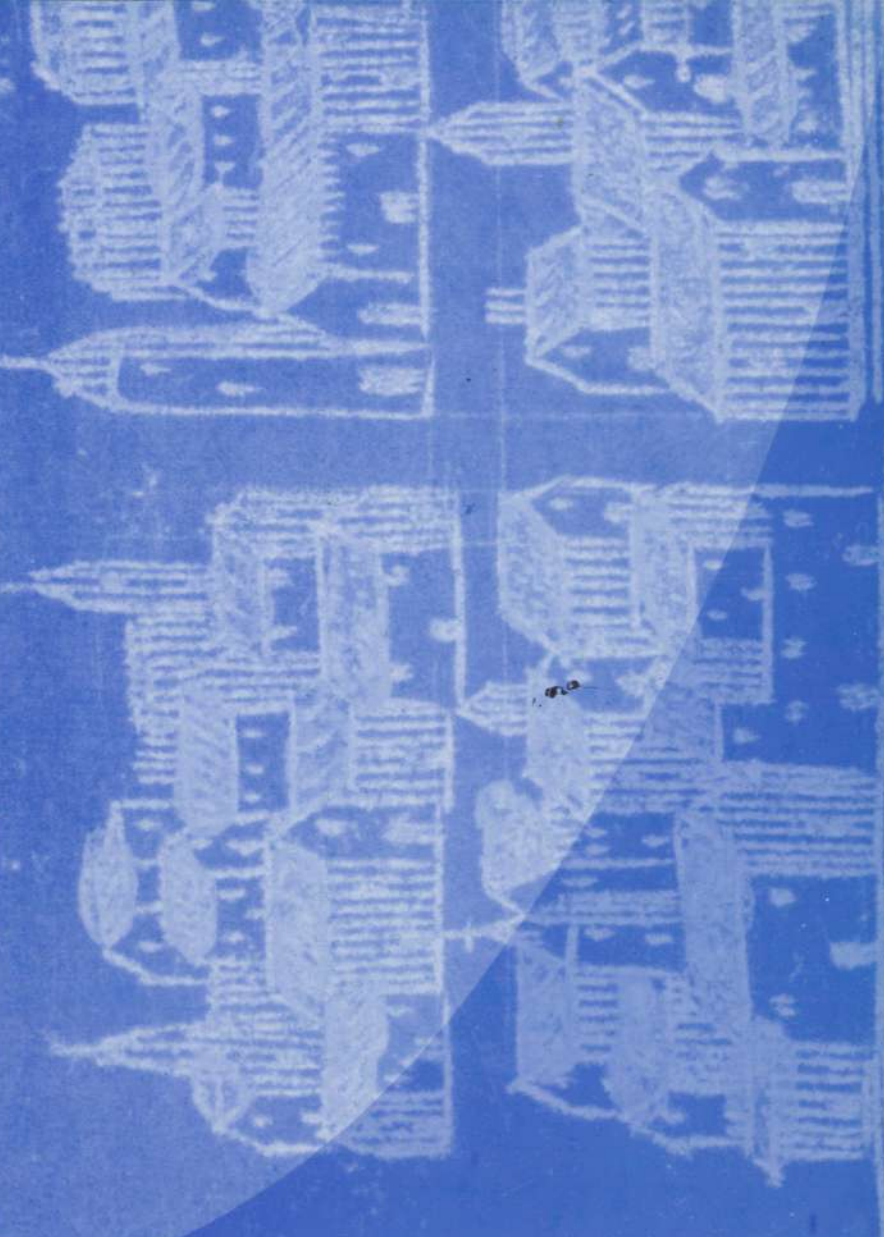


SPEDIZIONE: in abbonamento postale comma 20/C art. 2 Legge 662/96 filiale Ente poste di Novara.

BORGOMANEREO



# IL VOLTONE

MEMORIE BORGOMANERESI  
TRA PASSATO E PRESENTE

ANNO III n. 1/2003 (5)



Arnaldo Giustina, <i>Ricordo di un chirurgo</i>	2
Alberto Temporelli, <i>Il Monte di Pietà a Borgomanero</i>	3
Alberto Temporelli, <i>Le filande di Borgomanero, il "Fabbrichìn e il Fabbricòn"</i>	5
Alberto Temporelli, <i>Prigionieri di guerra borgomaneresi</i>	7
Alfredo Papale, <i>L'imprenditoria borgomanerese alla vigilia della Prima Guerra Mondiale</i>	11
Anna Lamperti, <i>Non solo tapulone</i>	16
Nino Barberis, <i>Io e Borgomanero</i>	22

## RICORDO DI UN CHIRURGO

Nella notte fra il 3 e il 4 febbraio è mancato il collega e amico dott. Umberto Baraldi. La sera precedente ero passato, come avveniva da qualche giorno, a trovarlo nella sua camera dell'Ospedale. Non ha parlato, ma ha trovato la forza di sorridere e di stringermi la mano; ho avuto la chiara sensazione che fosse il suo addio.

Il dott. Baraldi, classe '29, era arrivato a Borgomanero nel '67 dopo aver lavorato a Mantova e a Novara e aveva prestato servizio nel nostro Ospedale, prima come aiuto fino al '78 e in seguito come primario di chirurgia dal '78 al '92, anno in cui è andato in pensione per motivi di salute. Sono stati anni di lavoro molto impegnativo, ma anche particolarmente gratificante sotto l'aspetto umano e professionale (il diluvio burocratico sarebbe arrivato, inarrestabile, negli anni successivi).

Chirurgo abile e sicuro, nel lavoro era molto esigente con se stesso e con gli altri. Talora ironico o caustico nei giudizi, sapeva però infondere fiducia ai suoi collaboratori e riconoscerne i meriti.

Di poche parole, era portato ad insegnare più con i fatti e con l'esempio piuttosto che con i discorsi accademici.

Per quanto mi riguarda, i rapporti professionali furono sempre assolutamente corretti e leali, e quelli



personali improntati ad autentica e cordiale amicizia.

Non trascurò mai, nonostante gli impegni, gli affetti familiari e qualche hobby come la numismatica e la pesca sportiva, cui talvolta mi capitò di partecipare, peraltro con scarso successo.

Nell'ultimo periodo di vita, segnato da gravi sofferenze, ha dimostrato una dignità e uno stoicismo quali raramente capita di osservare.

Con lui se ne va un importante frammento della lunga storia dell'Ospedale di Borgomanero (ora si chiama "Presidio") insieme ai comuni ricordi di un tempo irripetibile.

Alla carissima moglie Marisa e ai figli Cristina e Paolo rinnovo le mie condoglianze e un lungo, forte abbraccio.

ARNALDO GIUSTINA

## IL MONTE DI PIETÀ A BORGOMANERO

Intorno alla metà del XV secolo, grazie alla predicazione dei frati francescani e in particolare di Bernardino da Feltre, sorsero in Umbria dei particolari istituti di credito che si prefiggevano lo scopo di sottrarre agli usurai i poveri, prestando a questi ultimi piccole somme di denaro su pegno e richiedendo talvolta minimi interessi per coprire i costi di amministrazione. Queste istituzioni chiamate Monti di Pietà o Monti dei Poveri, si diffusero nelle regioni centrali e settentrionali d'Italia e spesso venivano amministrate dai priori delle confraternite parrocchiali.

Il signor Giovanni Antonio Lumaga in data 31 marzo 1627, con rogito del notaio Giacomo Minazzoli, per disposizione testamentaria istituì suo erede universale il Sacro Monte di Pietà da erigersi in Borgomanero. Lo Statuto organico dell'Opera Pia Sacro Monte di Pietà che si conserva nell'Archivio Comunale di Borgomanero<sup>1</sup>, datato 5 febbraio 1901 ci trasmette alcuni interessanti dati relativi all'amministrazione e alla funzione del Monte di Pietà che veniva retto come un Istituto di beneficenza.

La sede del Monte di Pietà si trovava a Borgomanero in una casa di proprietà dello stesso Monte di Pietà, il cui scopo era quello di somministrare gratuitamente ai poveri di Borgomanero piccole somme

"mediante pegno redimibile", di distribuire elemosine ai poveri borgomaneresi specialmente per pagare le pigioni delle case ove abitavano, oppure di distribuire sussidi di doti alle povere fanciulle del borgo. Il patrimonio nel 1901 consisteva in un capitale di lire 3.220.

L'Opera Pia veniva amministrata da quattro membri: il parroco e i priori delle tre confraternite parrocchiali del SS. Rosario, della Dottrina Cristiana e della Buona Morte. Il parroco *pro tempore* e il priore dei "Morti" veniva nominato a vita, mentre gli altri due membri venivano nominati ogni triennio. L'incarico di direttore veniva affidato ad uno degli amministratori con annuo stipendio di lire 310, egli svolgeva funzioni anche di custode dei pegni e di tesoriere. Oltre a lui veniva nominato anche un segretario ragioniere con lo stipendio annuo di lire 70 e un inserviente con il salario di 6 lire.

Mediamente ogni due mesi si svolgevano le assemblee ordinarie per affrontare i problemi relativi all'assegnazione di doti a fanciulle povere, ai pegni, oppure inerenti all'amministrazione dell'Opera Pia. Le somme che l'Opera somministrava non erano inferiori a 0,50 centesimi né superiori a 30 lire, esse venivano corrisposte in seguito a deposito del relativo pegno che veniva contrassegnato dal direttore con un apposito cartellino o matrice su cui

era indicato l'oggetto depositato e la somma corrisposta.

I pegni potevano essere oggetti in rame, ferro o in altro metallo, che venivano corrisposti con i 2/3 del loro valore; tele, stoffa (usate o nuove) a cui veniva corrisposta una somma pari alla metà del loro valore; vestiti nuovi o usati a cui veniva assegnata una cifra pari alla metà del valore stimato; mobili in legno non eccedenti il volume di un metro cubo a cui veniva corrisposta una somma pari ad 1/3 del loro valore; sculture, dipinti ed altri oggetti artistici al prezzo di 1/3 del loro valore; oggetti di oro e argento non eccedenti il valore di 100 lire a cui si corrispondeva una somma pari alla metà del valore stimato. Gli oggetti che venivano lasciati in pegno dovevano

essere ritirati entro tre anni dalla data di deposito, dopodiché l'Amministrazione procedeva alla loro vendita per pubblico incanto e con debito preavviso di due mesi.

Le doti venivano assegnate alle fanciulle povere e di buona condotta, dopo aver accertato il loro reale stato di povertà.

Il regolamento fu firmato dal presidente dell'Opera, il prevosto Ercole Quaroni e dagli amministratori, il coadiutore Nicolò Martelli, il sacerdote Giulio Bodio e il segretario Ignazio Cattaneo.

<sup>1</sup> Archivio Comunale di Borgomanero, Cartella "Nuovo Statuto Organico Opera Pia Sacro Monte di Pietà", 5 febbraio 1901.

ALBERTO TEMPORELLI

## LE FILANDE DI BORGOMANERO, IL "FABBRICHÌN E IL FABBRICÒN"

All'inizio dell'800 Borgomanero aveva una popolazione di circa 6.000 abitanti dediti all'agricoltura, al commercio e all'artigianato. Vi si trovavano alcune piccole manifatture tessili che costituivano il primo nucleo industriale del nostro Borgo. Nel "Dizionario geografico storico - statistico - commerciale" del Casalis si legge che a Borgomanero nel 1834 vi erano *una concia, quattro fabbriche di cappelli, tre filatoi di seta, nei quali lavorano da 200 persone dell'uno e dell'altro sesso; e tre filature che nei mesi di giugno, luglio, agosto occupano ben 370 donne.*

Dieci anni più tardi, nel 1845, a Borgomanero erano presenti 7 filande di bozzoli e 4 filatoi di seta. Dal catasto del 1856 furono censite la filanda di Bono Cristoforo con 60 fornelli, la filanda di Cavigioli G. Antonio con 10 molinetti, il filatoio di seta di Cantova Carlo, la filanda di bozzoli di Gattico Francesco con 50 fornelli, il torcitoio della seta di Monzani Pietro, due filatoi di seta appartenenti a Tornielli Vincenzo e Carlo, un filatoio di seta di Vallenzasca Carlo e una filanda di bozzoli con 6 fornelli di Zotti Giovanni Battista. La seta era prodotta dai bachi che si allevavano nella nostra zona dove era diffusa la gelsibachicoltura.

Ma il primo vero impianto industriale sorse nell'ultimo ventennio del XIX secolo a Borgomanero per opera della ditta Imperatori di Verbania che venne chiamata dai borgomaneresi "fabbrichin". Questa fu la prima torcitura di seta a motore idraulico con 6-7.000 fusi di torcitura e altri 3.000 di riserva. Nel 1887 vi lavoravano 4 uomini, 57 donne, 29 ragazzine fra i 12 e i 14 anni, e 8 bambine sotto i 12 anni. Altre 76 donne lavoravano nei reparti dell'incannatoio e dello straccannatoio. Negli anni seguenti la fabbrica subì un calo di produzione, poi fu devastata da un incendio che spinse i proprietari a vendere la struttura ai nuovi proprietari Stichel, Wollert-Strazza, finché negli anni 1920 venne definitivamente chiusa.

In quegli stessi anni Venti fu aperta a Borgomanero lungo il corso Sempione sulla strada per Gozzano, una succursale della "Generale Soie" di Lione che già aveva impiantato nel 1862 a Cannobio una piccola manifattura. Questa industria serica prese il nome di "Charollais, E. Pirjants, J. De Micheaux e C., Setificio", che per i borgomaneresi acquistò il più malleabile nome dialettale di "fabbricòn", veniva anche chiamata la "Charrolais" oppure nel lessico dialettale "Scirulé".

L'inaugurazione ufficiale fu fatta nel 1907 con la presenza del re Vittorio Emanuele III; la fabbrica venne ampliata nel 1914 e divenne una realtà industriale importante della nostra zona offrendo occupazione a molte persone del territorio: dai cinquanta addetti impiegati alla filatura della seta con una produzione di 3-4 chili di filato giornaliero, si passò ben presto all'impiego di diverse centinaia di operai (800 fra operai e impiegati) fino a raggiungere un migliaio di dipendenti negli anni successivi al secondo dopoguerra. Si producevano filati di cotone, ottime fibre sintetiche come il borgolon e si lavorava la seta che veniva importata dai mercati asiatici<sup>1</sup>.

Intorno agli anni '50-60 la Torcitura di Borgomanero passò di proprietà alla famiglia svizzero-tedesca dei Brinner. Negli anni 1970-75 la produzione dei filati diminuì e con essa anche la manodopera impiegata subì un decremento

riducendosi a circa 300 dipendenti. Fino agli anni '80 circa un 50% del prodotto finito veniva venduto in Italia, il restante filato veniva esportato nei mercati europei e fino al 1989 veniva venduto anche in Russia. Nel 1994 è stata aperta una succursale a Varallo Pombia dove attualmente lavorano circa 80 operai.

Purtroppo per questa antica e gloriosa fabbrica, emblema della industrializzazione locale, sono giunti gli ultimi rintocchi e presto l'edificio sarà trasformato in un supermercato<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> I dati della breve scheda provengono dal volume di: E. e M.F. LOMAGLIO, *Borgomanero nell'Ottocento e nel primo Novecento*, 1977, p. 122 e sgg.

<sup>2</sup> Ringrazio Domenico Isabella che gentilmente mi ha fornito utili indicazioni circa la storia della fabbrica dal 1945 ad oggi.

ALBERTO TEMPORELLI

## PRIGIONIERI DI GUERRA BORGOMANERESI

Il 28 giugno 1914 lo studente serbo G. Prinzip, membro della società segreta "Mano nera", uccise l'erede al trono d'Austria Francesco Ferdinando provocando la scintilla che fece scatenare la prima guerra mondiale. L'Italia entrò in guerra il 24 maggio 1915 con un esercito guidato dal generale Cadorna. Ben presto la guerra si trasformò in una guerra di logoramento e di trincea: gli uomini morivano non solo in seguito ai cruenti combattimenti, spesso all'arma bianca, ma anche di fame, di freddo, di malattie e di sfinimento. Durante quei tre lunghi

anni di guerra furono molti gli italiani che caddero sui campi di battaglia (circa 650.000), 947.000 furono i feriti e 600.000 circa furono i soldati che vennero fatti prigionieri dal nemico austriaco o risultarono dispersi. Ogni paese pagò il suo tributo di sangue, anche il nostro Borgo ebbe centinaia di caduti e dispersi, e molti furono fatti prigionieri e condotti nei campi tedeschi, ungheresi o austriaci. Nell'Archivio comunale di Borgomanero si conserva ancora un elenco di prigionieri della prima guerra mondiale che qui sotto riportiamo<sup>1</sup>.

Cognome nome	Paternità	Abitazione	Luogo di prigionia
Ambrosini Giovanni	di Andrea		Ungheria
Barcellini Giuseppe	fu Antonio	c.na Martinale	baracca 22, campo Friedrichsfeld - Germania
Battaglia Pietro	di Angelo	via S. Leonardo	Germania
Borgini Luigi	di Pietro	c.na Capricciosa	Kleinmünchen - Austria
Brigatti Gio Batta		via Caneto, 13	Mauthausen - Austria
Brigatti Giuseppe	fu Giovanni	via dei Mille	baracca 24, Agher
Brigonzzi Giovanni	di Gio Batta	via Torrione	Germania
Brigonzzi Pietro	di Gio Batta	via Torrione	Mauthausen - Austria
Bruni Agostino	di Giovanni	p.za Vittorio Emanuele, 2	Mauthausen - Austria
Castignoni Gio Batta	di Sereno	via Arona	
Caviglioli Carlo	di Giulio	via Stretta	baracca 21, Brentenlee Bei Austria
Cerutti Agostino	di Luigi	c.na Vigne (S.Cristina)	baracca 15, - Magyarovar
Cerri Alfonso		via per Cureggio	Erlangen Bayern - Germania
Cerutti Alfonso	di Giuseppe	S. Marco	baracca 2, Bautzen-i-Ss

Cerutti Angelo	di Carlo	S. Marco	Sigmundsherberg - Austria
Cerutti Battista	di Pietro	via S. Marco, 2	Austria
Cerutti Carlo	di Angelo	c.na Monello	baracca 6, Sigmund - sherberg - Austria
Cerutti Carlo	fu Antonio	via S. Marco	Austria
Cerutti Carlo	di Francesco	c.na Ceredo	Friedrichsfeld Wesal - Germania
Cerutti Carlo	fu Serafino	via S. Martino	Münster - Germania
Cerutti Fortunato		via Cornice, 18	Sigmundsherberg - Austria
Cerutti Gaudenzio		via Sanado, 21	Mauthausen - Austria
Cerutti Giovanni	fu Giacomo		Germania
Cerutti Giovanni	di Luigi	Santa Croce	
Cerutti Giuseppe	di Carlo	S. Marco	Sigmundsherberg - Austria
Cerutti Marco	di Pietro	S. Marco, 2	Austria
Colombo Giuseppe		via Cavour, 15	
Conconi Luigi		via Arona	Austria
Creola Carlo	di Carlo	via Caneto, 10	Mauthausen - Austria
Creola Pietro	di Carlo	via Caneto, 10	Sigmundsherberg - Austria
De Marchi Marco	di Giovanni	loc. Baraggioni	Ludovigburg Werthemberg - Germania
De Mateis Fortunato	fu Carlo	c.so Garibaldi, 18	Austria
Ferraris Angelo	fu Giovanni	via Principale (S. Cristina)	Austria
Fomara Carlo	di Carlo	via Colombano	baracca 8, 2 gruppo, Ostfiasszoujfa Ilougrie
Fomara Fiorentino	di Bartolomeo	c.na Gambetta	baracca 23, Breitender, Vien - Austria
Fomara Francesco	fu Francesco	S. Stefano, 6	Ungheria
Fomara Francesco	di Giovanni	via S. Martino	Mauthausen - Austria
Fomara Giovanni	di Carlo	via Colombano	Compagnia 804, Station Italien
Fomara Luigi	di Bartolomeo	c.na Colombano	Sigmundsherberg - Austria
Forzani Antonio	fu Bartolomeo	via Caneto, 8	Sigmundsherberg - Austria
Forzani Giuseppe	fu Gaudenzio	via dei Mille, 16	Sigmundsherberg - Austria
Forzani Paolo	di Andrea	via Valera	baracca 9 - Kleinmünchen - Austria
Franzosi Fiorentino	di Paolo	Molino della Resiga	Ungheria
Gioria Carlo	di Luigi	c.na Lirone (S. Cristina)	Sigmundsherberg - Austria
Gioria Natale	di Luigi	c.na Lirone (S. Cristina)	Sigmundsherberg - Austria
Giromini Giovanni	di Giovanni	Mottoflorio	lager 13, Josepstart Boemia
Godio Pietro	fu Serafino	strada per Borgomanero	Mauthausen - Galizia
Gualdi Angelo		via Giardini, 6	Austria
Longhi Pietro	fu Carlo	via Novara, 7	Austria

Longo Giuseppe	di Pietro	via Sanado, 13	
Maioni Antonio	di Matteo	via per Novara	Ungheria
Medina Antonio	di Battista	c.na Vigne (S. Cristina)	baracca 33 Aschach - Austria
Medina Carlo	di Gaudenzio	c.na Coco (S. Cristina)	baracca 51, Mauthausen - Austria
Medina Natale	di Luigi	c.na Fontana (S. Cristina)	Austria
Medina Pietro	di Luigi	c.na Fontana (S. Cristina)	Austria
Moia Luigi	fu Giovanni	via Cornice, 24	Germania
Monzani Antonio	fu Filippo	via Vergano, 2	Sigmundsborg - Austria
Monzani Giacomo		via Zoppis	Nürnberg Bayern - Germania
Monzani Giuseppe		via Vergano, 4	Austria
Mora Angelo		S. Cristina	Mauthausen - Austria
Mora Angelo		S. Cristina	baracca 717, Kleinmünchen - Austria
Mora Giuseppe	fu Giuseppe	c.na Vigne (S. Cristina)	lager Regensburg Germania
Nicolini Agostino	di Angelo	c.na Vigne (S. Cristina)	lager Ungar Magyarovar
Panizza Antonio	di Giuseppe	via Caneto, 1	Sigmundsherberg - Austria
Pastore Angelo	di Giovanni	S. Marco	Mauthausen - Austria
Pastore Carlo	di Giovanni	c.na del Forno	Budapest - Ungheria
Pastore Carlo	di Stefano	via Valenzasca, 24	Archeiter lager Neustant
Pastore Clemente	di Carlo	via Caneto	Bei Papa Austria
Pastore Luigi			Germania
Pastori Angelo	fu Giuseppe	S.ta Croce, 7	Mauthausen - Austria
Pastori Emilio	di Carlo	S. Marco	Germania
Pastori Giuseppe	di Luigi	S. Marco (forno)	gruppo IX, baracca116, Kleinmünchen Austria
Piemontesi Francesco	di Gio Batta	c.so Roma	Mauthausen - Austria
Poletti Andrea	di Pietro	via felice Piana	Mauthausen - Austria
Poletti Angelo	fu Francesco	via Tornelli	Mauthausen - Austria
Preti Giovanni		c.na Martinale	Rosemblich - Ungheria
Simonotti Giuseppe	di Giovanni	c.na Rondina (S.Marco)	Austria
Ramellini Paolo	fu Eugenio	c.so Garibaldi, 29	Spratzen - Bassa Austria
Rattoni Angelo		c.na Coco	Brayman - Austria
Rossi Giovanni	di Antonio	via dei Mille, 21	Sigmundsborg - Austria
Ruga De Paoli Gaudenzio		via Tornielli	
Ruga Giovanni		Santo Stefano	
Savoini Ernesto		via Sempione	Krusevar - Serbia
Tagini Angelo	di Giovanni	via Piave, 1	Sigmundsherberg - Austria
Ubertini Santino		via Stretta	St. Simon station A-Austria
Valloggia Federico	di Leopoldo	S. Cristina	Mauthausen - Austria

Valsesia Angelo	di Anselmo	via Novara	Austria
Vecchi Angelo	di Fortunato	via Sanado, 11	Worms - Germania
Vecchi Bartolomeo	fu Giuseppe	via Sanado, 29	Germania
Vecchi Gaudenzio	di Fortunato	via Sanado, 17	Germania
Vecchi Giacomo	di Francesco	p.za Cairoli	Ilenberg - Baden
Vecchi Giovanni	di Giacomo	via Tornelli, 6	Austria
Velati Giovanni	di Bartolomeo	via Tornelli, 21	Sigmundsberg - Austria
Vicario Giulio	fu Giulio	via dei Mille, 9	Braunan - Boemia
Vicario Giuseppe	di Natale	c.na Prazzole	Sigmundshérberg- Austria
Zanetta Antonio	di Stefano	Santo Stefano	Austria
Zanetta Bernardo	di Carlo	S. Stefano, 6	baracca 23, Breitender, Vien - Austria
Zanetta Gaudenzio	di Battista	S.ta Croce	Mauthausen - Austria
Zanetta Giuseppe	di Carlo	c.so Cavour, 14	Austria
Zanetta Giovanni	di Fortunato	via Vergano, 4	Austria
Zanetta Giuseppe	di Gio Batta	via Principale (S. Stefano)	Boemia
Zanetta Luigi	di Biagio		baracca 7, lager 2° Resensburg - Germania
Zanetta Luigi	di Giuseppe	via Vergano	Laugensalza - Germania
Zanetta Luigi	di Giuseppe	via Principale (S. Stefano)	Campo Zerbst - Germania
Zanetta Giovanni	di Santino	via Vergano, 2	Austria
Zanetta Pietro	fu Luigi	via S. Stefano, 6	Castel Lubiana - Asutria
Zanetta Spirito	di Ignazio	via principale, 6	Austria
Zaninetti Francesco	fu Lorenzo	S. Stefano	Austria
Zino Isidoro			
Zinzini Bernardo	fu Giuseppe	via dei Mille 7	Germania

<sup>1</sup> Archivio Comunale di Borgomanero, cartella "Prigionieri di guerra", Cat. 8, cl. 5, fasc.3, 1918-21.

ALBERTO TEMPORELLI

## L'IMPRENDITORIA BORGOMANERESE ALLA VIGILIA DELLA PRIMA GUERRA MONDIALE

Sul precedente numero de *Il Voltone* (2-2002, pp. 33-39) abbiamo pubblicato gli elenchi dei locali imprenditori e relativa attività, tratti da documentazione del 1807 (*Registro dei tassati*), del 1833 (*Elenco proprietari delle manifatture e d'altri generi di commercio*), del 1886 (*Annali di statistica industriale*) e del 1905 (*Guida tecnica industriale* di L. Richter).

Ora sempre un'altra compilazione di Lucillo Richter, direttore della Camera di Commercio di Novara, ci informa della situazione imprenditoriale di Borgomanero negli anni 1913-1914. Sono elencate nella *Guida Economica Industriale della Provincia di Novara Anno VI - 1913-14* (Novara, Tipografia S. Gaudenzio, pp. 348 + indici) ben 115 attività industriali, artigiane, commerciali e di servizio, suddivise per classe merceologica, mentre la *Guida* del 1905 ne elencava 54: indubbiamente vi era stato in quel decennio uno straordinario sviluppo economico della nostra cittadina, favorito dalla realizzazione della rete elettrica (Società Idroelettrica del Pellino) e dall'apertura di nuovi sportelli bancari, il Piccolo Credito

Novarese (1903) e la Banca di Borgomanero (1904-1907), che si affiancavano alle banche di più antica presenza, la Cassa di Risparmio Provincie Lombarde (1871) e la Banca Popolare di Novara (1873). Nel Borgo mentre continuavano le attività tradizionali, quali a esempio la fabbricazione di corde e la lavorazione della cera, a un artigianato e a un commercio di qualità si accompagnava ormai un comparto industriale di tutto rispetto, rappresentato dalle ditte Ghiglione & Pogliani, S.A. Torcitura di Borgomanero, Setificio Stickel & Uebel, Cottonificio Airoldi & Pozzi, Officine Meccaniche Fratelli Giustina, Savoini Carlo & Figli, Officine di Borgomanero di G.B. Primatesta & C., Società Anonima Cereria G. Cappelli, Mobilificio Fratelli Cassina.

### Allevamento pollame

Belloni Carlo  
Dulio Fratelli (dep. a Briga)  
Zinna Bartolomeo  
Cerutti Antonio (deposito a Briga)

### Associazioni mutue bestiame

Società "La Fratellanza"  
Società "San Rocco"  
Società "Santa Maria"

### Industria Elettrica

# LUIGI CALDI

BORGOMANERO (Piemonte)



## VINI

Vermouth - Marsala

Grappa ed Aceto



### SPECIALITA'

Vini Fini in Fusti, Damigiane e Bottiglie

ACQUAVITE DI PICCOLO LAMBICCO

(Sistema antico)

Succursale per i vini Astigiani

di fronte alla Stazione ferroviaria

MONCALVO d'ASTI

Società Idroelettrica Pellino

**Farine**

Crola Giulio, molino a cilindri

**Paste da minestra**

Caviglioli Fratelli (mot. el.)

**Olio di lino, noce, ravizzone**

Poletti Fratelli fu Giovanni

**Salatura essiccazione carni suine**

Piscetta Fratelli

**Acque gassose**

Ghiglione & Pogliani

**Ghiaccio artificiale**

Ghiglione & Pogliani

**Vino acquavite moscato birra**

Ghiglione & Pogliani

**Vini astigiani, locali, meridionali**

Caldi Luigi

**Liquori, vermouth**

Caldi Luigi

Ghiglione & Pogliani

**Tartaro**

Ghiglione & Pogliani

Birra (tipo Pilsen, Vienna, Monaco)

Ghiglione & Pogliani

**Industrie della seta (torcitura)**

S.A. Torcitura di Borgomanero

Stickel & Uebel & C. (via San Marco)

**Industrie del cotone (tessitura)**

Airoldi & Pozzi

**Cordami**

Castiglione Francesco (funi)

Castiglione Sereno (funi)

Dulio Pietro (corde e funi)

Fornara Bartolomeo (funi e spago)

Solari Bartolomeo (cordami in genere)

**Laterizi**

Gini Anselmo

**Cemento e calce idraulica**

Gini Anselmo

**Officine metallurgiche e meccaniche**

Giustina Fratelli

Longhi Vittorio

Dulio Carlo

Ruga Pietro

**Posate, utensili da casa in metallo**

Savoini Carlo & Figli (posate in stagno)

G. Maranzi & C. (candelieri, maniglie)

**Chiavette, pompe, rubinetti**

Officine di Borgomanero di

G.B. Primatesta & C.

**Velocipedi, automobili, garages**

Augusto Broglia & F.

Cravedi Giovanni

**Lavorazione del rame**

Ferraris Fratelli

Testori Baldassare

**Lavorazione della latta**

Moia Battista

Alberganti Francesco

Dulio Gaudenzio

De Matteis Federico

Zonca Angelo

**Concerie e lavorazione di pellami**

Sacchi Silvestro (vitelli e vacchette)

Mongini Francesco (suole e vitelli)

**Sellerie**

Migliavacca Luigi

Ricca Luigi

**Segherie di legnami**

Bertotti geom. Annibale

**Mobili comuni e di lusso**

Cassina Fratelli

**Scultori e intagliatori in legno**

Cassina Francesco

**Lavori di legno al tornio**

Cassina Fratelli

**Botti, tini, barili, secchie**

Banone Angelo



**Officine di Borgomanero**  
**G. B. PRIMATESTA & C.**

Medaglia d'Onore e Medaglia d'Oro  
Esposizione Imperiale Internazionale Londra 1909

**Stabilimento Metallurgico**

FONDERIA E LAVORAZIONE DEI METALLI  
FUSIONI IN BRONZO

**Officine Speciali**

per la fabbricazione della Rubinetteria  
per acqua, vapore \_\_\_\_\_  
Apparecchi di igiene, d'idraulica e di  
riscaldamento \_\_\_\_\_

**CALDAIE - RADIATORI**

**Valvole ed Accessori per Termosifoni**

Pompe Saracinesche  
Idranti  
Articoli per enologia  
Accessori per Macchine



Apparecchi Sanitari inodori  
in Porcellana  
ed in Ghisa smaltata

Roi Alfonso  
**Carri, carrozze**  
Cerri Paolo  
Velati Bartolomeo  
Mazzucchelli Fortunato  
Vicario Carlo Felice  
Fornara G.  
**Zoccoli, scarpe e soles di legno**  
Ramponi Giuseppe  
Ferraris G.  
Ferraris Carlo  
Ferraris Giuseppe  
Gnemmi Luigi  
Lunghi Salvatore  
**Cesti, canestri, gerle, vagli**  
Maffei Fratelli (ceste e canestri)  
Volpini Giovanni (ceste e canestri)  
**Tipografie**  
Joun Carlo (tipografia, cartoleria)  
Moja G.B. (tipografia, cartoleria)  
Vecchi Fortunato (tipografia,  
cartoleria)  
**Carte da giuoco**  
Peretti Maddalena vedova Fantini  
**Legatorie di libri**  
Joun Carlo  
Moja G.B.  
Vecchi Fortunato  
Ripamonti Carlo  
**Corpi grassi**  
Cereria G. Cappelli S.A. (candele  
di cera)  
**Alcool etilico**  
Ghiglione & Pogliani  
**Fotografie**  
Cavallero Sebastiano  
**Alberghi**  
Barcellini Virginia  
Delpiombo Natale  
Mazzetti Cesare

Monti Spirito (Albergo della Villa)  
Tognoli Pietro (Albergo del Sole)  
Zombardo Angelo  
Pecorini Luigi (Ramo Secco)  
**Impianti di campanelli elettrici**  
Gallo Giacomo  
Pittori, decoratori  
Ambrosini Bartolomeo (verniciatore)  
Cavallazzi Giuseppe  
Covini Giulio (verniciatore)  
Cagna Giuseppe (decoratore)  
Forzani Giuseppe (verniciatore)  
Castelletta Pasquale (decoratore)  
Cavallazzi Fortunato (decoratore)  
Rossi Carlo (pittore)  
Zanetta Bartolomeo (pittore)  
Zanetta Carlo (pittore)  
**Capimastri e impresari edili**  
Conconi Giuseppe fu Domenico  
Bassetti Giovanni & Soci  
Sacchi Giuseppe  
Vecchi Giuseppe  
Zappelloni Giulio  
Zappelloni Matteo fu Gio. Battista  
Zerlia Francesco  
Pastore Emilio & C.  
**Spedizionieri e trasporti**  
Monti Spirito  
**Istituti scolastici**  
Scuola serale di disegno per gli operai  
Regia scuola tecnica  
Educandato femminile  
Collegio Convitto A. Manzoni  
**Mediatori in cereali**  
Pagani Carlo  
**Mediatori in vini**  
Capponi Andrea  
Pagani Carlo

ALFREDO PAPAIE

## NON SOLO TAPULONE

Esiste ancora la cucina contadina?

Sembrerebbe di sì, visto che un po' dovunque i ristoranti offrono una grande varietà di menu in cui compaiono i cibi dell'antica povertà italiana, come anche si sprecano le pubblicazioni che mirano a diffondere ricette della cucina regionale e popolare.

Ma spesso si tratta di rielaborazioni falsamente rustiche, che poco hanno a che vedere con la tradizione autentica, quella che sopravvive nelle abitudini culinarie di molte signore anziane, che continuano a cucinare come le loro mamme e le

loro nonne, mantenendo in vita piatti che sono dei gustosi reperti archeologici e, per alcuni, nostalgia dei sapori perduti dell'infanzia.

Per chi come me-è nato prima dell'era dell'informatica e crede fermamente, anzi sempre di più, nel valore dei ricordi e delle tradizioni orali, questo campo è particolarmente affascinante, poiché in esso riescono a trionfare apparenti contrasti: la creatività e le dure necessità quotidiane, la fantasia unita alla povertà dei mezzi davanti ad una tavolata di bocche da sfamare.

Quando però mi sono messa a ricercare le vecchie ricette borgoma-

neresi, mi sono scontrata un po' dovunque con una specie di pudore che a volte diventava anche rifiuto, poiché quei piatti che io ritenevo deliziosi e tenerissimi (e non mi riferisco solo al grado di cottura) per molte persone anziane non erano per niente affascinanti, anzi, erano il ricordo della miseria, delle ristrettezze dei tempi di guerra, oppure la testimonianza di troppi sacrifici, di lunghe sedute ai fornelli, di troppa pazienza spesa per trasformare cose poverissime in piatti sufficientemente nutrienti, come ad esempio il pane raffermo o gli avanzi domenicali.

Allora con molta pazienza ho dovuto spiegare la mia curiosità, ho cercato di coinvolgere nei miei interessi anziane signore che non si rendevano nemmeno conto di essere delle ottime cuoche, ho raccontato delle mie ricerche e del mio grande amore per le nostre radici, anche culinarie, e alla fine, timidamente, sono uscite le confidenze, i suggerimenti, i racconti fatti con ansia e spesso con una giustificazione ricorrente: "...eravamo poveri...".

Così sono riuscita a raccogliere qualche ricordo delle tradizioni alimentari di Borgomanero e qualche ricetta veramente particolare, al di là ovviamente dei classici tapulone e stufato d'asino che mi sono stati raccontati con diverse varianti, ma che tutti conoscono e sui quali è già

stato scritto molto. Purtroppo, essendo una borgomanerese solo di adozione, sono stata costretta a rinunciare al dialetto, che capisco ma non parlo e tanto meno mi arrischio a scriverlo, e in questo modo le ricette che riporterò in lingua perdono una parte della loro espressività ma non certo la loro bellezza.

Una cosa di cui molti anziani mi hanno spesso parlato sono le merende di quando erano bambini, forse perché oggi vedono i loro nipoti e pronipoti riempirsi di tortine, dolcetti e gelati in quantità smisurate e in diversi momenti della giornata, così per contrasto ricordano le loro merende, che non erano abituali ma avvenivano solo in determinate occasioni ed erano soprattutto molto più frugali.

Alla base c'era il pane, che a detta di tutti non aveva nulla a che vedere con quello di oggi: tutti ricordano quel profumo, tutti mi hanno descritto con incredibile nostalgia la fragranza del pane appena portato dal forno, in particolare quello di meliga, così buono che lo si poteva tranquillamente scambiare per un dolce; quel pane doveva durare per un po' e veniva consumato fino alla fine, anche quando era diventato durissimo e finiva ammorbido nel latte a colazione o a cena, oppure riutilizzato in molte ricette nelle più svariate combinazioni.

Com'erano quelle merende?



Antico casale a Santo Stefano



Tempo di vendemmia al Colombaro negli anni '30

Pane e miele, pane e noci, pane e burro con lo zucchero, quando c'era, oppure ancora pane e gorgonzola; più tardi pane e marmellata oppure la frutta di stagione, quella dell'orto cioè, niente banane o altri prodotti non locali.

Ogni stagione aveva i suoi frutti e le ricette venivano di conseguenza, ad esempio in primavera, tempo di molti germogli, c'erano le frittate con le erbe di campo, quelle con le ortiche o con le verzole, e per cena erano un classico le uova sode con l'insalata dei prati.

In autunno era tempo di castagne, mangiate subito bollite o arrostiti, oppure fatte seccare e poi consumate durante l'inverno, anch'esse

ingrediente base per molte preparazioni.

In tempo di vendemmia si mettevano da parte i grappoli più belli, li si faceva asciugare appesi e poi ricomparivano sulla tavola nelle occasioni importanti oppure nel pane e nei rari dolci.

E proprio dal periodo della vendemmia viene il nome di una merenda particolare, le patate della vigna, che però si preparavano anche in altri periodi dell'anno; la ricetta è della signora Claretta Tinivella, scomparsa nel 1963, nonna Claretta nel ricordo dei suoi nipoti e pronipoti, la quale diceva che quelli che andavano a vendemmiare si portavano dietro questo spuntino, oppure

c'era sempre qualche ragazzino che glielo portava alla vigna assieme al secchiello con dentro il tapulone caldo. Accompagnati ovviamente dall'acqua ma soprattutto dal vino.

Si faceva dunque soffriggere la cipolla nell'olio con l'alloro e pezzetti di salsiccia, poi si univano le patate precedentemente bollite e tagliate a cubetti, si faceva rosolare il tutto, si schiacciava, poi si rivoltava per far dorare bene anche l'altro lato.

Dalla signora Felicina Erbetta, classe 1910, vengono la "frittata rognosa" e "pane latte e uova".

Per la prima si fa sempre un soffritto con cipolla, pepe e salame della duja, poi si aggiungono le uova sbattute e si fa cuocere da tutte e due le parti, per il secondo piatto si usava il pane raffermo (nulla andava sprecato) che veniva tagliato a fette e rosolato leggermente nell'olio, poi si sbattevano le uova con sale, pepe e latte e con questo si ricopriva il pane imbondito rigirando il tutto come una frittata.

Fino qui è stata una spigolatura di ricordi di una Borgomanero contadina, ancora viva in una tradizione orale grazie alla quale sono risalita fino alla fine dell'Ottocento, quindi un recente passato che non è mia intenzione far vedere come idilliaco, anzi, poiché quel periodo era caratterizzato certamente da alimenti genuini ma anche da tremende pia-

ghe quali il rachitismo, la pellagra e l'avitaminosi, tuttavia la nostra zona si poteva ritenere più fortunata di altre; il borgomanerese infatti per la sua felice posizione, per la fertilità dei terreni ed un clima relativamente mite ha sempre consentito lo sviluppo di un'agricoltura discretamente fiorente e questo ha permesso ai suoi abitanti di soffrire la fame meno di altri.

Non è questa la sede per dilungarsi sui problemi legati alla produzione agricola e sui complessi meccanismi, anche psicologici, che oggi ci fanno ricercare ed apprezzare cibi un tempo ritenuti poveri, il discorso dovrebbe avere ben altro sviluppo; questa è invece la sede giusta per ricordare e tra i ricordi che molte persone anziane hanno generosamente diviso con me desidero collocare cinque ricette deliziose nate soprattutto per i bambini e risalenti al primo '900.

Le ricette appartengono ad una gentile signora che le ha ritrovate in un vecchissimo quaderno della sua mamma ed io le riporto così come sono state ricopiate.

## SCIROPPO DI FOGLIE DI AMARENE

Dosi:

N. 100 foglie di amarene (da cogliere quando ci sono i frutti già maturi)  
gr. 900 di zucchero  
l. 5 di acido citrico

l. 1 di vino rosso buono

Pulire le foglie con una pezzuola asciutta (non vanno lavate), versarle in un contenitore con il vino, chiudere il contenitore per 10 giorni circa, scuotendo di tanto in tanto.

Dopo i dieci giorni aprire e togliere la pellicina che si sarà formata alla superficie; scolare le foglie e versare in una pentola (non di alluminio), far bollire con lo zucchero per 10/15 minuti per far sciogliere lo zucchero.

Quando si sarà raffreddato bene, aggiungere l'acido citrico e imbottigliare. La bottiglia pulitissima garantisce la conservazione dello sciroppo, che è da consumare come bevanda dissetante.

### **MARMELLATA DI ZUCCA**

(usare la zucca che serve per la mostarda)

Per ogni kg. di zucca:

gr. 350 di zucchero

gr. 40/45 di limone intero

Tagliare la zucca a pezzettini, al netto della buccia e dei semi, aggiungere lo zucchero ed il limone a fettine con la buccia. La preparazione deve essere fatta la sera precedente.

Far bollire il tutto per tre ore, rimstando di tanto in tanto, così il liquido formatosi sarà sciropposo.

Mettere la marmellata nei vasetti quando è ancora calda. Lasciarla raffreddare e far bollire i vasetti per

10/15 minuti. E' ritenuta da tutti eccellente!

### **MIELE MEDICINALE**

(con i fiori gialli della cicoria dei campi)

Dosi:

fiori (solo la parte gialla)

gr. 300

kg. 1,00 zucchero

l. 1,500 acqua

n. 2 limoni interi

Mettere tutti gli ingredienti in una pentola (che dovrà essere scoperta) e cuocere per circa 3 ore - 3 ore 1/2; deve cuocere molto lentamente.

Colare attraverso un panno, strizzando per togliere tutto il miele.

Può essere usato anche subito.

### **TORTA DI ZUCCA**

(quella della minestra)

Dosi:

kg. 2 di zucca

kg. 0,150 di farina

kg. 0,100 di zucchero.

Cuocere la zucca e passarla al setaccio, aggiungere la farina e lo zucchero ed una bustina di lievito, impastare il tutto molto bene e cuocere a forno caldo (180/200 C°).

E' da consumarsi fredda.

### **VINO DI SAMBUCCO**

Dosi:

n. 5 fiori di sambuco

l. 12,50 acqua

mezzo bicchiere di aceto

kg. 1 zucchero

Versare nella damigiana tutti gli ingredienti; lasciare in fusione il tutto per 5 giorni, durante i quali bisogna scuotere sovente la damigiana.

Dopo i 5 giorni, filtrare e mettere in bottiglie ben tappate, come si fa con il vino.

Questo era uno spumante studiato appositamente per i bambini, ai quali veniva servito nelle feste o

nelle occasioni speciali per dar loro l'illusione che bevevano come i grandi!

E su questa nota di tenera attenzione per i piccoli commensali chiudo la mia veloce carrellata tra ricette e ricordi, ringraziando tutte le persone che mi hanno gentilmente raccontato stralci della loro vita, con un grazie particolare per la signora Margherita Turone e suo marito e la signorina Virginia Pagani.

ANNA LAMPERTI

## IO E BORGOMANERO

Per motivazioni filateliche sono Socio Onorario del Circolo Filatelico "Achille Marazza". Finora ho fatto ben poco per meritarmi questa qualifica, se non una abbastanza assidua partecipazione alle mostre locali con qualche mia collezione e alcuni articoletti sul periodico sociale. Però i miei legami con Borgomanero sono solidi e ben radicati.

Io sono nativo di Omegna, anche se da quasi settant'anni risiedo a Milano. Questo vi dà l'idea della mia età, della quale - tuttavia - non mi vergogno affatto. Faccio di tutto per viverla al meglio, cercando di trarre il massimo dalle sole effettive ricchezze che l'età mi ha portato: i ricordi e l'esperienza.

Ecco, i ricordi. I primi ricordi della mia infanzia sono proprio legati a Borgomanero.

Nei primi anni '20 (a scanso di equivoci, intendo il 1920, non il 20 d.C.) i miei avevano un albergo a Domodossola ed io fui dato "a balia", come si usava un tempo, ad Omegna e successivamente affidato ad una zia di Borgomanero, che aveva i suoi genitori a Veruno. A Borgomanero mio zio Perotti aveva una avviata sartoria in corso Garibaldi 93, proprio sopra una pasticceria ed il mio primo ricordo

olfattivo è quello del profumo delle "ossa da mordere" e dei "brutti ma buoni" che venivano cotti nel forno proprio sotto casa. Ricordo ancora il sapore del latte e cacao del mattino, un sapore irripetibile, legato a non so cosa di speciale. A Veruno mi portavano ogni tanto ed io ci stavo volentieri, perché la vita in campagna mi affascinava. Dei giorni trascorsi a Veruno ricordo la sepoltura, davanti al palazzo visconteo (che chiamavano "il castello") del cavallo preferito della Contessa e una festa sull'aia, con la presentazione da parte dei contadini, dei prodotti della terra. Lì assaggiai i primi lupini della mia vita. A Veruno si posiziona anche il ricordo della mia prima mascalzonata, alla quale ne sono seguite tante altre, non tutte, fortunatamente accompagnate da adeguata punizione.

I miei zii di Veruno abitavano in una casa adiacente al palazzo dei Visconti e mio zio, credo, era l'uomo di fiducia della Contessa, che teneva i contatti con tutti i fittavoli. Davanti alla casa c'era un grande cortile, con una piccola stalla, che confinava con la più grande stalla dei cavalli della Contessa. Dall'altra parte c'era un pollaio, con una porticina nel muro che permetteva alle galline di uscire per andare a razzo-

lare nei prati adiacenti, dove un giorno anch'io fui portato. C'erano delle siepi di ribes, un frutto fino ad allora a me sconosciuto, che ebbe il mio incondizionato apprezzamento. Tanto che il giorno dopo decisi di andare a fare un altro assaggio per conto mio, entrando nel pollaio e sgusciando carponi attraverso lo stesso passaggio utilizzato dalle galline. Si dà il caso che il terreno non fosse proprio immacolato e così quando, per la stessa strada, ritornai alla base, gli urli di mia zia si sentirono fino a Maggiate. I metodi pedagogici dell'epoca prevedevano come standard una bella serie di sculacciate e furono infatti quelle che ricevetti, quando riuscirono a mondarmi dal lerciume che avevo addosso.

Dei miei soggiorni a Veruno ricordo anche che nel solaio della casa c'erano numerosi elmetti, lasciati - dicevano - dai soldati della "territoriale" che avevano stazionato lì per qualche tempo verso la fine della guerra. Io ero incantato da quegli elmetti e quando potevo mi arrampicavo su per la scaletta per andarmeli a palpare e per indossarli ad uno ad uno. Anche la scaletta un giorno mi fu fatale e feci la discesa a ruzzoloni. Dopo gli opportuni accertamenti che non c'era niente di rotto, la cerimonia si concluse con la ripassata d'uso. Probabilmente a mia zia non avevano mai parlato dei

complessi che quel tipo di trattamento potevano lasciare nei pargoli e siccome nemmeno io ne sapevo niente, di complessi non ne ho mai avuti ed accettavo come inevitabili quei castighi che consideravo la naturale conclusione delle mie marachelle.

A quanto mi hanno raccontato i miei vecchi, di marachelle devo averne combinate parecchie, né sono molto migliorato con gli anni.

Infatti oltre vent'anni dopo, proprio a Borgomanero, per poco non ci lascio le penne.

Nel febbraio del 1945 io ero a casa, dopo quasi cinque anni di naja. Per conto della ditta per la quale lavoravo ero stato alla "Cigardi", una grossa azienda metalmeccanica che era alla periferia del borgo. Era giorno di mercato e verso mezzogiorno stavo ritornando verso il centro per andare a pranzo dai miei zii, che abitavano sempre in corso Garibaldi, ad una cinquantina di metri girato l'angolo della piazza della chiesa. Ad un certo punto cominciai ad incontrare gente, specialmente donne che correvano spaventate in direzione opposta alla mia e tutte mi gridavano di scappare perché c'erano "i fascisti" che facevano una retata. Io ero tranquillo, anzi, spavaldo (e invece era solo incoscienza): avevo infatti in tasca un esonero delle autorità tedesche, ottenuto attraverso un inenarrabile

“giro”, che affermava che “la mia attività come tecnico era indispensabile per le produzioni di guerra”.

Come arrivai sulla piazza della chiesa mi accorsi che le donne avevano ragione: stavano infatti acchiappando tutti gli uomini e li stavano diligentemente inquadrando in due lunghe file: da una parte i “giovani”, dall'altra gli anziani (forse dai 40 in su). Un gruppo di militi fascisti, credo che fossero della “Decima MAS”, aveva già cominciato ad esaminare i documenti di ciascuno e, terminato l'esame, faceva spostare l'interessato di un passo a lato. Io, sempre stupidamente spavaldo, aspettavo il mio turno. Quando arrivò, tirai fuori il documento dal portafoglio e lo porsi al sergente, aspettandomi che si prostrasse ai miei piedi scusandosi per avermi disturbato. Se nonché quello mi strappò anche il portafogli di mano e cominciò a frugarci dentro.

Ed è lì che vidi improvvisamente la morte vicina.

Nel portafogli tenevo un grosso foglio, sgualcito per essere stato piegato e ripiegato decine di volte, con tanti quadretti e, all'interno di ciascun quadretto, parole senza senso ed abbreviazioni, scritte in caratteri minuti. Non era altro che un prontuario di barzellette raccolte durante il lungo periodo militare, coscientemente divise in tre categorie: “pulite”, diciamo “meno pulite” e

“politiche”. In un baleno mi resi conto che quel foglietto poteva essere scambiato per chissà quale codice, e così fu. A domanda, trovai la faccia tosta ma era solo il coraggio della disperazione (come quella di quel tale che, inciampando in un gradino che lo portava al patibolo, commentò che menava gramo) di dire: “È solo un pro-memoria di barzellette, vuole che ne racconti qualcuna?”. Il sergente, evidentemente, non era persona di spirito: rifiutò sdegnosamente la mia proposta, mi ridiede il portafogli e mi ingiunse di spostarmi di un passo, ma dall'altra parte, confinante con la fila dei “vecchi” che erano già stati esaminati.

Il controllo dei presenti stava andando avanti da più di un quarto d'ora e Dio solo sa che cosa passava per la mente durante quell'interminabile lasso di tempo.

Ad un certo punto alle mie spalle arrivò un tenente che, riferendosi alla fila dei “vecchi” a me adiacente chiese: “Questi sono a posto?”. E il sergente, che stava in testa alla fila, voltando appena le spalle, rispose “Sì!”. E il tenente: “E allora via! Sparite!”. Io feci un altro passo di fianco, in maniera da integrarmi con la fila dei “vecchi” già “controllati” e mi avviai girando l'angolo verso corso Garibaldi, aspettandomi un colpo di moschetto nella schiena. Quando arrivai al portone del nume-

ro 93 salii di corsa le scale; senza parlare tolsi dal portafogli il “codice” e lo bruciai sul fornello elettrico dove si stava cuocendo la minestra; poi inforcai la bicicletta da donna con la quale al mattino ero arrivato da Omegna, dove avevo pernottato dai miei, e filai dritto verso casa, nella direzione opposta a quella dove era successo il fattaccio.

Intanto i miei zii mi avevano spiegato le ragioni del rallestamento, secondo le prime notizie raccolte.

Proprio sulla strada che stavo facendo io per arrivare in centro c'era un distaccamento della X MAS ed un commando di partigiani aveva gettato una bomba all'ingresso uccidendo, si diceva, l'ufficiale di picchetto e ferendo la sentinella. Da qui l'inizio della rappresaglia.

Ma per me non era ancora finita. Quando arrivai a Gozzano, transitando sulla strada che costeggia, a sinistra, l'abitato, si ripeté lo stesso episodio del mattino: i partigiani avevano condotto un'analoga azione contro il locale distaccamento dei fascisti. A me non rimase che pigiare sui pedali e sono convinto che il mio tempo sul tratto Gozzano - Omegna non l'avrebbe battuto neanche Coppi quand'era al massimo della forma. Rischiai più volte di rompermi l'osso del collo, perché a quell'epoca si usava (o, almeno, io avevo) il pastrano lungo e ogni tanto

un lembo svolazzante finiva fra i raggi della ruota posteriore.

Da quel giorno ho sempre cercato di ricordare a memoria le barzellette.

Di quand'ero ragazzino ricordo ancora gli incontri di calcio Omegna - Borgomanero, che erano altrettanto caldi di quelli Omegna - Intra e Omegna - Domodossola. Non so se questo campanilismo esiste ancora: tuttavia allora non andava mai al di là di qualche pedatone di troppo sul campo e di qualche sfottò fra i tifosi; al massimo qualche scazzottatura. Ricordo anche un curioso particolare: a Omegna, quando si giocava a pallone tra noi ragazzi, se un difensore faceva una respinta altissima si diceva “A l'è da Burbané”. Non sono mai stato in grado di verificare l'origine di questa espressione, che pure doveva riferirsi a qualche precedente ben consolidato.

Da atleta praticante ebbi frequenti contatti con il quattrocentista borgomanerese Longhi, che arrivò alla “nazionale” e con il saltatore con l'asta Cerutti. Quando, nei primi anni Trenta, frequentavo il ginnasio a Domodossola, mi capitò un giorno di essere a tavola, nella trattoria dove consumavo i miei pasti, con Domenico Piemontesi, che era arrivato lassù durante un allenamento; aveva una bicicletta in alluminio, favolosa per quei tempi, della quale si decantava la leggerez-

za. Non solo me la lasciò soppesare, ma mi consentì anche di farci un giro attorno al piazzale della stazione. Probabilmente se Schumacher mi consentisse di fare un giro a Monza sulla sua "Ferrari" non potrei emozionarmi più di quanto feci in quella circostanza. Piemontesi, per noi ragazzi, era un mito; il suo motto "O la vò o la spacca!" rischiava il nostro modo di vedere la vita, a viso aperto, senza calcoli o compromessi.

Più volte ebbi occasione di rivedere Don Cavigioli, che fu lungamente Parroco a Borgomanero e che era stato mio compagno alle elementari di Omegna. Sempre fragile,

sempre magrolino, ma con una grande forza interiore. Ogni volta mi lasciava l'impressione che l'uomo forte fosse lui e non io che stazavo quasi il doppio del suo peso.

Uno spazio nel mio cuore è occupato, quindi, anche dai miei ricordi su Borgomanero, dove ho ancora dei parenti carissimi, i Ferlini ed i Grilli, ormai anche di due generazioni più giovani. Ci vengo ormai di rado e vedo anch'io che molte cose sono cambiate. Spero in maniera tale da non lasciare troppi rimpianti nei borgomaneresi che hanno sulle spalle tanti anni quanti ne ho io.

NINO BARBERIS

## "Il Voltone"

IN REDAZIONE



DIRETTORE RESPONSABILE: Carlo PANIZZA

COORDINATORE DI REDAZIONE: Giovanni TINIVELLA

EDITO DA: Gruppo Filatelico Numismatico "Achille Marazza" e Società degli Operai di Mutuo Soccorso di Borgomanero (NO)

© Gruppo Filatelico Numismatico "Achille Marazza" - Borgomanero (NO).

È proibita la riproduzione, anche parziale, del contenuto de "IL VOLTONE" senza l'autorizzazione scritta dell'Editore.

SEGRETERIA REDAZIONE: Gruppo Filatelico e Numismatico "Achille Marazza" - Casella Postale nr. 32 - 28021 BORGOMANERO (NO) - Tel. 0322 843682 - 339 8512058.

I TESTI DI QUESTO NUMERO SONO STATI REALIZZATI DA: Nino BARBERIS, Arnaldo GIUSTINA, Anna LAMPERTI, Alfredo PAPAIE, Alberto TEMPORELLI.

COPERTINA IDEATA DA: Paola FORNARA

SPEDIZIONE POSTALE: a cura dell'Ufficio di Segreteria del Gruppo Filatelico e Numismatico "Achille Marazza" - Borgomanero (NO) - responsabile Cesare ALBINI.

Spedizione in abbonamento postale comma 20/C art. 2 Legge 662/96 - POSTEITALIANE SpA - Filiale di Novara.

DISTRIBUZIONE CITTADINA A CURA DI: Cesare ALBINI, Osvaldo SAVOINI, Carmelo TINIVELLA.

FOTOCOPOSIZIONE E STAMPA: TIPOGRAFIA TINIVELLA S.N.C. di Cesare Tinivella & C. - via Tormielli, 3 - 28021 BORGOMANERO (NO).

AUTORIZZAZIONI: il periodico "IL VOLTONE" è un supplemento del notiziario quadrimestrale "L'HOBBY", organo ufficiale del Gruppo Filatelico e Numismatico "Achille Marazza" di Borgomanero (NO) - notiziario iscritto nel registro della stampa periodica al nr. 04/91 - autorizzazione del Tribunale di Novara del 15/02/1991.

Gli articoli riprodotti impegnano esclusivamente i loro estensori e non verranno restituiti.

ABBONAMENTO: il periodico "IL VOLTONE" non è in vendita ma è riservato esclusivamente ai Soci del Gruppo Filatelico Numismatico "Achille Marazza" e della Società degli Operai di Mutuo Soccorso di Borgomanero (NO).



Numero realizzato con il contributo del  
Comune di Borgomanero - Assessorato alla Cultura

### GARANZIA DI RISERVATEZZA

AI SENSI DELLA LEGGE nr. 675/1996 (TUTELA DATI PERSONALI):

si garantisce la massima riservatezza dei dati personali forniti dai lettori/abbonati di "IL VOLTONE"-supplemento de "L'HOBBY" e la possibilità di chiedere gratuitamente la rettifica o la cancellazione, o di opporsi al trattamento dei dati che li riguardano, scrivendo alla redazione de "L'HOBBY" c/o Gruppo Filatelico Numismatico "Achille Marazza" / responsabile dati: Giovanni TINIVELLA, casella postale nr. 32 - 28021 Borgomanero (NO).

Le informazioni custodite presso la nostra segreteria amministrativa verranno utilizzate solo per inviare ai nostri lettori, abbonati e soci, pubblicazioni editte dalla Società degli Operai di Mutuo Soccorso o dal Gruppo Filatelico Numismatico "Achille Marazza" di Borgomanero (NO) e non saranno cedute a terzi.