

ANNO XIII • N. 9

SETTEMBRE 1965

LA VALSESIA

Rivista mensile



— ANNO XIII —
Settembre 1965

N. **9**



DIREZIONE - REDAZIONE
AMMINISTRAZIONE
PALAZZO RACCHETTI - Varallo

ABBONAMENTO annuale:

Ordinario L. 1.500
Sostenitore L. 5.000
Estero L. 2.000

UN NUMERO L. 130

I numeri arretrati il doppio

C. C. P. n. 23-532 LA VALSESIA
Varallo

Spedizione in abbonamento postale
(GRUPPO IV)

LA VALSESIA

Organo ufficiale del **CONSIGLIO DELLA VALLE**

RIVISTA MENSILE

fondata da **GIULIO PASTORE**

Sommario

- C. B. - Episodi della Resistenza - Due nobili figure di sacerdoti
- Rilancio del Monte Rosa
- E. STACCHINI - Temi d'attualità: La caccia
- Per l'avvenire turistico di Varallo valorizziamo gli Alpi delle Piane di Cervarolo
- Necessaria in Valsesia una « Guida gastronomica »
- C. BURLA - Gente valesiana
- Varallo, la « città-museo » in una verde e magnifica valle
- A. N. Alpini - Sez. Valsesiana
- F. GALLI - Tempo di funghi

LA ANNO XIII - N. 9
SETTEMBRE 1965

VALSESIA

Rivista mensile

In copertina:

CARCOFORO (m. 1304)
il più piccolo Comune
d'Italia

Direttore Responsabile: Prof. COSTANTINO BURLA

DIRITTI RISERVATI - Autorizzazione N. 1408 del 2 luglio 1959 del Tribunale di Vercelli

TIPOLINOTIPIA ZANFA - VARALLO - TEL. 51.122

EPISODI DELLA RESISTENZA IN VALSESIA

Due nobili figure di sacerdoti

Nella ricorrenza del ventennale della Liberazione riteniamo doveroso rievocare alcuni episodi, forse in gran parte ignorati, riguardanti due belle figure di sacerdoti serravallesi che, rischiando la vita, si sono prodigati per salvare i loro cari parrocchiani.

Il primo di essi, il Prevosto-Vicario mons. Felice Bassignana, che porta ancora con perfetta disinvoltura, fresco di mente, buono di cuore, ricco di sapere, i suoi 88 anni d'età, ha vissuto, negli anni sanguinosi della Resistenza, momenti veramente drammatici.

Il suo primo scontro coi fascisti ebbe luogo la prima domenica di giugno del 1944, ed assunse subito un aspetto preoccupante. Verso le 17, nel rientrare dal cimitero dove aveva accompagnato la salma di un compaesano deceduto il giorno prima, si vide giungere, nella casa parrocchiale, due militi, armati di pistole e mitra che, senza tanti complimenti, lo invitarono a salire sull'auto che attendeva fuori della porta per tradurlo a Vercelli. Gli lasciarono appena il tempo di salire in camera per indossare il soprabito e mettersi il cappello.

Era un giorno festivo e, l'improvvisa sua partenza, notata da quanti si trovavano lungo il corso principale cittadino, stupì profondamente gli abitanti. La notizia si sparse in un baleno e suscitò vasta emozione. Non appena giunse a Vercelli, il Prevosto seppe che, dalle autorità locali, erano già state chieste informazioni sul suo conto alla prefettura, alla questura e ad altri uffici, i quali nulla sapevano di lui. Perciò sospettò che i militi che lo avevano prelevato fossero dei partigiani travestiti. Durante il viaggio, scambiando alcune parole coi suoi « angeli custodi », poté capire, dalle loro vaghe risposte, che alla sede del Fascio doveva essere pervenuta una sua lettera compromettente.

Si rasserenò. Trattandosi di un documento scritto, le accuse avrebbero dovuto essere ben precise. Nella sede del Fascio lo attendeva un colonnello conosciuto per il suo animo spietato. L'ufficiale lo affrontò con un foglio in mano e mons. Bassignana, nell'osservarlo, comprese che non si trattava d'una sua lettera.

Con fiero cipiglio, visibilmente irritato, il colonnello gridò:

— Che fandonie osa scrivere lei al suo Arcivescovo?

— Non credo d'aver scritto fandonie a nessuno, e tanto meno a S. E. l'Arcivescovo — sostenne il Vicario.

— Ecco qui — continuò l'ufficiale leggendo ad alta voce: « A Serravalle regna il terrore,

si spara coi mitra, si fracassano vetri... ». Quando mai sono avvenuti tali fatti in paese?

— Ma io non ho mai scritto simili cose, non ho mai parlato di terrore. Al contrario, anzi — continuò il Prevosto —, ho sempre affermato che Serravalle è un centro tranquillo. Purtroppo, questa serenità, viene talvolta interrotta da sparatorie che ci costringono a chiuderci in casa...

— E chi è che spara? La lettera non lo dice e non lo lascia neppure supporre.

L'interrogatorio si fece vivace e stringato e, ad un certo punto, l'ufficiale esclamò: — Carabinieri!

Per un momento, il sacerdote si credette perduto. Si accorse però subito che il truce uomo voleva soltanto telefonare ai carabinieri di Serravalle per accertarsi se le sparatorie c'erano veramente state e se erano per caso da attribuire ai fascisti.

La doppia risposta affermativa lo disarmò. Detto al segretario un dichiarazione che diede al Prevosto da firmare. Al suo rifiuto ne dettò un'altra che, questi, imperturbabile, non sottoscrisse. Finì col farne una di suo pugno che, dopo varie tergiversazioni, venne accettata. Nell'accompagnarlo alla porta, per lasciarlo in provvisoria libertà, un milite gli disse:

— Reverendo, ricordi bene che il suo nome è registrato nei nostri libri. Stia attento!

Alcuni mesi dopo, i fascisti, al comando del ten. Pisoni, poi condannato a morte dal tribunale della Liberazione, si trasferirono definitivamente a Borgosesia. Durante la sua permanenza a Serravalle, Mons. Bassignana lo studiò a fondo, e scoprì che, qualche lato buono, che si poteva sfruttare, c'era anche nel suo cuore. Poté così approfittarne per ottenere qualcosa. C'erano, allora, in paese, numerosi giovani che non si sentivano di affrontare la dura vita della montagna e, peggio ancora, di arruolarsi nelle file dell'esercito nazionale. Conoscevano bene che, per i disertori, c'era la pena della fucilazione, e non sapevano più che pesci pigliare per salvarsi.

Il buon Prevosto, preoccupato di risolvere la difficile situazione, agì con diplomazia e riuscì ad ottenere l'assicurazione che tali giovani sarebbero stati lasciati in pace purché si mettesero a lavorare senza occuparsi d'altro. Mons. Bassignana si rese conto dell'audacia della sua proposta e, prima ancora di farla, chiese ai partigiani locali il loro consenso. Scrisse anche, e ripetutamente, al comandante Moscatelli che, quella volta, forse per non manifestargli la sua disapprovazione, non gli rispose. E pensare che

gli scriveva quasi ogni settimana, e che Cino era sempre stato puntualissimo e cortesissimo nel dargli evasione.

Così, il benemerito Vicario, poté tranquillizzare quasi tutti i giovani serravallesi ed ottenere perfino il rilascio di quelli periodicamente rastrellati. Per meglio lumeggiare la silenziosa e provvidenziale attività esplicata da Mons. Bassignana, ricorderemo due episodi.

Nel corso di una delle solite razzie, si presentò al ten. Pisoni per pregarlo di lasciare in libertà un giovane del quale si era già ripetutamente, in altre occasioni, interessato. L'ufficiale gli disse che doveva condurlo a Borgosesia, e che l'avrebbe rimesso in libertà il giorno seguente. Volle però, in cambio, informazioni in merito ad una ragazza che veniva ricercata da Varallo. Il nostro Prevosto non la conosceva nemmeno. Apprese però che, dalla censura, era stata scoperta una lettera molto compromettente. Nel frattempo vide giungere la fanciulla in compagnia di due militi, e chiese all'ufficiale che cosa intendeva farne.

— Debbo condurla a Varallo — gli rispose.

— A Varallo? Su quel camion? In mezzo ai suoi soldati? Non glielo permetterò mai! M'impegno di accompagnarla io stesso — aggiunse il sacerdote — domani mattina, fino alla sua caserma in Borgosesia.

Il tenente accettò ed il giorno seguente, puntuale, il Prevosto e la ragazza erano nel suo ufficio. L'ufficiale era eccitatissimo. Si mise in comunicazione con Varallo e fece loro leggere il gravissimo documento incriminato. Proveniva dalla censura di Monza con l'ordine della condanna a morte.

Mons. Bassignana ne fu atterrito. Lì per lì non seppe far altro che implorare il rinvio dell'esecuzione per almeno otto giorni ottenendo anche il permesso di assistere ad un ultimo processo e di intervenire in difesa della malcapitata.

Lasciò l'infelice prigioniera ma, in quei tristi giorni, non poté riposare per la febbre. Ogni mattina, da Varallo, veniva richiesta l'assicurazione di eseguita sentenza. Non sapeva più a qual Santo votarsi. Per tre giorni, facendo acrobazie incredibili, e ricorrendo anche a persone influenti, riuscì a far rinviare l'esecuzione. Al quarto giorno, per vero miracolo, Varallo tacque. Erano successi, colà, altri grattacapi, talmente seri da far dimenticare quell'angosciosa pendenza.

Il coraggioso sacerdote prese la palla al balzo e, grazie al suo deciso intervento, il processo venne sospeso e la ragazza fu rimandata a casa.

Un'altra volta dovette lottare per risolvere una situazione ancor più grave. Nella zona di Varallo erano stati catturati tre giovani partigiani serravallesi. I loro parenti lo scongiurarono di interessarsi per salvarli. A Varallo spadroneggiava allora un capitano conosciuto per la sua fama di severità inflessibile. C'era ben poco da sperare, ma non bisognava perdersi

d'animo. Mons. Bassignana tentò la prova. Si recò dal suo collega Prevosto dal quale seppe che i carcerati erano già stati condannati alla fucilazione. Li avevano confessati la sera prima ed erano in attesa della esecuzione. Nell'uscire dalla casa parrocchiale, implorò l'aiuto della Madonna Assunta, raggiunse la sede del capitano e, col cuore trepidante, bussò alla porta.

Un altro sacerdote l'aveva preceduto e, dal suo colloquio con l'ufficiale, comprese che il loro intervento, anziché giovare alla buona causa, irritava maggiormente quel burbero militare. Non pronunciò, quindi, nemmeno una parola, e si recò in prigione per confortare i poveri condannati.

Essi non sapevano ancora nulla della sentenza, ma la temevano. Assicurò le più fervide preghiere e raccomandò loro di rivolgersi alla Vergine del Santuario varallese. Non riusciva però a darsi per vinto. E poiché aveva notato, accanto al capitano, anche il ten. Pisoni, passeggiò a lungo in quel tetto palazzo nella speranza di potergli parlare da solo.

E così avvenne. Quando lo vide uscire dall'ufficio, si precipitò verso di lui implorando pietà.

— Ma che cosa posso fare ancora per lei? — esclamò quello allargando le braccia.

— Poiché i partigiani appartengono alla sua zona, deve esigere che l'esecuzione avvenga a Borgosesia. Quando saranno da noi, le cose potranno anche cambiare!

Il permesso fu ottenuto, ma il diavolo ci mise la coda perchè i partigiani, all'arrivo dei condannati a Borgosesia, sferrarono un'offensiva nella quale rimasero feriti parecchi fascisti. Immediatamente, per rappsaglia, vennero prelevati numerosi cittadini con l'ordine della decimazione. Tutti i catturati, che non avevano colpa alcuna, vennero poi lasciati liberi mentre i partigiani caddero sotto i colpi del piombo nemico. Più tardi, il ten. Pisoni, così si confidò col nostro venerando Prevosto: — Non mi dimentichi di lei e, sui dieci condannati, ne liberai tre estraendo i loro nomi a sorte, nella speranza che qualcuno dei suoi restasse compreso. Invece nessuno di loro si salvò.

In molte altre drammatiche circostanze, Mons. Bassignana si prodigò per assistere i suoi fedeli parrocchiani ed evitare spargimenti di sangue e distruzioni in paese. Sempre affabile, premuroso e sereno anche nell'infuriare della bufera, diede un esempio luminoso di bontà e di fermezza meritandosi l'affetto della popolazione che, nel 1962, in occasione del suo 60° anniversario di apostolato sacerdotale, lo festeggiò degnamente.



Come Serravalle, anche Vintebbio ebbe le sue ore di incubo e di morte, di incendi e di vittime. Sono ancora visibili sulle pareti del coro della Chiesa parrocchiale i colpi di mitra sparati non si sa da chi e contro chi.

Il 2 luglio 1944 è la data di uno dei più atroci episodi della guerra civile. Una lapide,

collocata nella casa dei Riotti, ricorda i nomi dei tre assassinati: Renato Paracchini, Italo Perissonetto e Giacobbe Giacomo Riotti.

Nel settembre del 1944 una razzia, operata da armati tedeschi, allineò lungo la strada provinciale che fiancheggia il Sesia, 32 ostaggi. Era un pomeriggio di sole ancora caldissimo. Due volte il parroco, don Luigi Gallo, si presentò al comandante tedesco per ottenerne il rilascio. Un « Nein » secco e deciso fu la risposta. Finalmente, alle 17, dopo una terza insistente preghiera del sacerdote, la vigilanza si allentò. Era il tacito consenso alla libertà. Così, uno dopo l'altro, in silenzio, i 32 ostaggi si mossero dirigendosi alle proprie abitazioni.

Era la fine di un incubo. Infatti i rudi custodi avevano, alla vista di tutti, passato il pulitore nelle canne dei fucili per averli pronti se, sul colle a ponente del paese dove partigiani e fascisti si inseguivano, qualcuno di questi ultimi fosse rimasto ucciso. Fortunatamente, la feroce rappresaglia, non avvenne.

In un giorno di quelle tristi settimane, un camion carico di ostaggi, era diretto verso Romagnano. Giunto alla curva dove si trova la cava di pietrisco, a due chilometri da Vintebbio, un nucleo di armati, appostati sul colle vicino al paese, prese sotto il tiro dei mitra il predetto automezzo.

Appena la notizia giunse fra gli abitanti, molti generosi accorsero, e furono testimoni di uno spettacolo pietosissimo. Alcuni, morti, vennero trasportati a Vintebbio ed adagiati sul pavimento della Chiesa di S. Giuseppe. Altri, feriti, riceverono quelle cure che erano possibili sul luogo stesso dell'agguato: più tardi furono trasportati all'Ospedale di Gattinara.

Ancora e sempre, prima fra tutti, la presenza di don Luigi Gallo, autentico samaritano, maestro in quella scuola evangelica nella quale il pastore è sempre pronto a dare gioiosamente la propria vita per salvare quella del gregge.

C. B.

Rilancio del Monte Rosa

L'entrata in funzione della ciclopica Funivia dei ghiacciai che, coi suoi tre tronchi permette di raggiungere comodamente, in un ventina di minuti, superando un dislivello di oltre 2000 metri, partendo da Alagna (m. 1191), la Punta Indren (m. 3260), situata a ridosso delle più alte vette del Monte Rosa, ha dato il via al rilancio della seconda Montagna d'Europa.

Alagna e la vicina Riva Valdobbia, stazioni di soggiorno e turismo già molto rinomate e frequentate anche dagli stranieri negli anni che precedettero la prima Guerra mondiale, furono costrette, a malincuore, a cedere il passo ad altri celebrati centri di vallate alpine che, forniti di maggiori mezzi, poterono aggiornarsi ed incrementare, in modo imponente, le loro attrezzature ricettive. Anche le vie di comunicazione, assolutamente inadeguate, ostacolarono notevolmente la ripresa turistica.

In questi ultimi tempi, col passaggio allo Stato della principale arteria di fondovalle, la Gattinara-Borgosesia-Varallo-Alagna, la vecchia rotabile venne ammodernata, ampliata e rimessa in piena efficienza. A valle di Riva Valdobbia vennero perfino costruite una lunga galleria paravalanghe per assicurare il transito, annualmente bloccato dalla caduta di enormi masse nevose in regione Alarella, ed una panoramica strada di circonvallazione che, snodandosi di fronte alla maestosa parete valsesiana del Rosa, permette di arrivare più facilmente ad Alagna, la « gemma della Valgrande ».

Un altro fattore positivo è costituito dalla avviata opera di aggiornamento della ricettività alberghiera, che ha già portato al rinnovamento completo d'un grande « Hôtel » signorilmente trasformato e dotato di servizi in grado di soddisfare le esigenze d'una clientela raffinata. Si tratta di un'opera che verrà gradatamente continuata per poter offrire, alla massa dei turisti, in crescendo aumento, ogni conforto.

Grazie alla nuova Funivia del Rosa, ideata e realizzata dall'ingegnere valsesiano Giorgio Rolandi, residente a Milano, e venuta ad aggiungersi alla Seggiovina del Belvedere, si aprono ora infatti, per Alagna e Riva, tanto per il turismo estivo quanto per quello invernale, prospettive di ineccezionale portata. Essa consente, oggi, agli alpinisti di arrivare, in sole cinque ore di marcia, passando per il popolare Rifugio della Capanna « Gnifetti » (m. 3647), alla Capanna « Regina Margherita », la più alta d'Europa, dalla quale si ammira uno dei più splendidi panorami del mondo.

Permette inoltre di praticare, agli sciatori, anche in piena estate, lo sport delle nevi sul vasto Ghiacciaio d'Indren ed in quelli adiacenti. Piste di eccezionale lunghezza e d'ogni difficoltà saranno poi a disposizione degli appassionati nella stagione invernale.

Alagna diventerà, quindi, una stazione invernale di prim'ordine e si inserirà, coi suoi fantastici campi di neve, fra quelle più quotate. Enti

e privati si sono messi al lavoro con impegno per abbreviare i tempi della rinascita e soddisfare tutte le esigenze.

A cura dell'Amministrazione comunale, presieduta dal cav. Giovanni Chiara, è stato creato un esteso parcheggio d'auto e sono in corso lavori di costruzione della nuova rotabile per le Miniere d'oro. Essa parte dalla frazione Merletti, poco oltre Alagna, prosegue per la regione Kreas e raggiunge l'antica Cappelletta di S. Antonio, che custodisce un quadro del celebre Tanzio, e il vicino nuovo ponte sul Sesia, in cemento armato, ormai ultimato. Nella località si sta pure realizzando un vasto spiazzo destinato al posteggio. La nuova strada attraversa una zona molto pittoresca e sale fino a toccare un incantevole pianoro dal quale si può ammirare, in tutta la sua bellezza, l'incomparabile scenario della Paretè valsesiana del Rosa.

Anche la «Pro Loco», presieduta dal dinamico avv. Carlo Reverdini, un milanese innamorato della Valsesia che giunge puntualmente, tutti i sabati, con la famiglia, da una quarantina di anni, sfidando qualsiasi tempo, ad Alagna si è messa al lavoro con molto impegno. Dopo aver fatto adornare di fiori le finestre delle case di Alagna, alcune delle quali spiccano per il caratteristico stile valsesiano, per offrire ai forestieri il primo festoso benvenuto della popolazione, l'ente ha promosso ed attuato, per la corrente stagione, tra l'altro, le seguenti iniziative degne d'essere segnalate: un parco-giochi per i bambini ed un posto di ristoro per i villeggianti per facilitarne l'affattamento favorendone l'incontro in luoghi tranquilli di svago e di riposo; un

ciclo di facili e brevi gite, ogni giovedì, agli Alpi Bors o Faller, o Campo o altrove, per chi ama fare liete colazioni all'aperto, volendo, con polenta e latte; un ciclo di escursioni e di ascensioni, con accompagnamento di guide e portatori, ogni martedì (per le più lunghe con ritorno il mercoledì) ai Rifugi ed alle vette del Monte Rosa; per chi ama invece i più ardui cimenti (Bivacco Ravelli, Monte Tagliaferro per via normale, Capanna Gnifetti, Cristo delle Vette, Capanna Valsesia, Capanna Resegotti, Punta Grober, Capanna Regina Margherita sulla Punta Gnifetti), con la modesta spesa di lire 2000 per ogni partecipante, grazie alla generosa collaborazione del valente Corpo Guide e Portatori; un «Ufficio Informazioni» ben attrezzato.

La stessa «Pro Loco», con una circolare firmata dal presidente, invita pure turisti e villeggianti ad inoltrare alla sua sede suggerimenti, consigli, reclami che essa terrà ben presenti nel preparare e perfezionare le iniziative allo studio per la prossima stagione autunnale ed invernale e per l'anno venturo.

Viene così realizzato, con una serie di iniziative di sempre più ampio respiro, il rilancio del Monte Rosa, congiuntamente con quello turistico, ad alto livello, di Alagna che si è rimessa in cammino, bruciando le tappe, per riconquistare il suo invidiabile primato ed assicurarsi, come ben merita, un avvenire migliore.

Nel 1860, Alagna, venne visitata da 268 persone e, nel 1862, dal 314. Oggi, il numero dei suoi graditi ospiti, ha raggiunto l'ordine delle migliaia ed è facile prevedere che andrà ancora notevolmente aumentando.



**Il Monte Rosa
e la Funivia che
da Alagna sale
al Belvedere**



LA CACCIA

Se una voce apocalittica annunciasse a chi spasma nella caina: « Si apre la porta del Paradiso! » noi crediamo che gli sciagurati non proverebbero il gaudium inesprimibile che tocca il cuore di quegli altri inveterati peccatori che sono i nembrotti, all'annuncio dato dal decreto ministeriale che proclama come un arcangelo di vittoria: « La caccia è aperta! ».

Per la bellezza di Diana! per la suntuosità di Uberto! per la barba folta come una foresta, di Nembrod, la caccia è quella delirante passione che dà il farnetico, che fa dimenticare i debiti, che risana i malanni, che fa abbandonare la sposa giovane e vezzosa in un soffice letto nuziale, che trasfigura l'uomo e fa di un pugno di creta comune, una materia viva, bella, palpitante: che serena la tempesta nel fondo dell'animo; che induce un senso di poesia nella mente di un individuo opaco che si trova di fronte ad una notte misteriosa nella palude, ad un'alba che tinge di rosa le cime sventanti di una foresta, ad un meriggio sopra un monte dove gli occhi e l'animo mirano l'infinito!

Dunque si apre la caccia. Come chi dicesse si spalancano le porte dell'incanto. Un battente in agosto, l'altro in settembre e chi vuol esser lieto sia.

Pensate un po'! Da oggi, questa laboriosa vigilia, novecentomila uomini, tutti giovani baldi e pugnaci, di prima illusione, anche i vogliardi di settant'anni poiché la caccia, come la speranza, ha fior di verde, sono immedesimati in un pensiero, in un'ansia, in una meta.

Ognuno di questi novecentomila appassionati, dai temperamenti, dalle fantasie, dalle fisime più calde e bizzarre, sognanti in mille e svariati mezzi la vicenda venatoria, con l'aiuto o no del proprio ausiliare, e la ben guadagnata vittoria, e la gloria della bella prova di penna e di pelo, trascorre la vigilia insonne, tutto assorbito dai preparativi laboriosi.

In casa la saggia Lucrezia o l'arcigna Santippe hanno un bel perdere il fiato in parole dolci o acri, nel richiamare ai doveri del coniuge, alle piatte necessità della vita quotidiana, alla vigilanza dei figli, alla cura dei negozi, alla prudenza della salute, i rispettivi meriti.

Il cacciatore è sordo ad ogni voce umana, ode soltanto il verso dello zirlo, lo starnazzare della selvaggina che popola il suo cervello; non vede le cose usuali della vita, ma paesaggi fatti d'acque stagnanti sulle quali flottano i Mestoloni e le Morette, di folte macchie dove vivono le leprie e i volatili che amano il chiuso delle frasche, di spaziose spiagge che si aprono al passo delle quaglie e degli uccelli di migrazione.

In questo momento il cacciatore è un inva-

sato ghermito dallo spirito della caccia e nulla ha il potere di distrarlo dalla sua fissazione: Agosto-Settembre. Un bel doppietto!

Egli non dorme d'avvantaggio, non poltrisce. Il tempo è prezioso, ma è lento. Sfglia il calendario con impazienza.

A mattina e a sera interroga il cielo e nella apposita rubrica del giornale segue le notizie e le profezie dei gabinetti astronomici.

Ogni giorno una lustrata al fucile, un esame agli strumenti sussidiari, una rivista agli indumenti di caccia, una lunga seduta dedicata alla dosatura e alla confezione delle cartucce; e alla sera al solito caffè a ragionare sull'eterno e sempre vergine tema, con gli amici che hanno come lui la divorante fissazione della caccia, e prima di andare a letto un ripasso alla pianta topografica divisa in zone faunistiche.

Dopo tutto questo, chi dicesse che il cacciatore è un poltrone perdigiorno commetterebbe la più nera ingiustizia, e si unirebbe a quei tali di nostra conoscenza che hanno la mania di disprezzare quest'uomo che vaga solo o col suo fedele, assetato di orizzonti e di aria libera, innumarato di canti anche se è suo destino sopprimerli con un colpo di fucile, bramoso di emozioni.

Bello e struggente fra tutti gli sport quello della caccia. La Grecia antica lo teneva in grande onore e al suo esercizio obbligava per legge i giovani d'Atene. La caccia è l'attività fisica più completa e salutare; moltiplica la potenzialità dell'uomo e lo sottrae alla decadenza della vecchiaia.

Fra noi italiani ebbe il suo periodo aureo nei secoli XV e XVI specialmente a Roma dove l'agro che ora si trasforma e si redime, forniva la più ricca fauna e la più romantica suggestione.

Uno, due, tre... — ancora pochi giorni ed esso salterà dal letto nelle ore antelucane del mattino fatidico per slanciarsi nelle ombre e sorprendere le prime luci, i primi canti, i primi voli; ed errerà con i suoi sogni e colle speranze tutto il giorno fino a succursi e tornerà a casa deluso da un'apertura di caccia che doveva essere feconda come una terra promessa e che è stata arida come una landa desertica, e si butterà sul letto distrutto, sfasciato nelle membra e nelle speranze...

Ma alla mattina dopo, quando il gallo canterà e le ombre della terra saranno inghiottite dai burroni, egli risorgerà di nuovo, intatto, ardente, come Anteo dalle sue ceneri, e si metterà di nuovo in cammino col respiro trattenuto, col l'occhio frugante, coll'orecchio in ascolto.

E. STACCHINI.

Da « Tempo Libero ».

Per l'avvenire turistico di Varallo valorizziamo gli ALPI delle

PIANE di Cervarolo

In Valsesia, oltre ai campi di neve di Mera e del Belvedere di Alagna, già ben noti agli appassionati del bianco sport che li frequentano, in numero sempre crescente, nella stagione invernale, esistono altri campi sciistici minori, tra cui quello del Tapone di Camasco, situato a soli sette chilometri da Varallo, raggiungibile attraverso una comoda rotabile asfaltata e dotato di un confortevole Rifugio denominato la « Baita dei Pittori » e di uno skilift. Un altro campo, quello di Verzimo, posto sopra il celebre Sacro Monte di Varallo e collegato alla città da una Funivia e da una carrozzabile di recentissima costruzione, sarà valorizzato in pieno quando, terminata la strada in corso di esecuzione, potrà essere raggiunto in automobile. Ma il rilancio turistico di Varallo toccherà il suo vertice quando saranno valorizzati gli incantevoli Alpi delle Piane situati a quota 1222, sul più vasto, elevato e spettacolare pianoro dell'intero territorio comunale.

Nella splendida località, adagiati alle faide della Colma del Manuccio (m. 1327) dalla quale si ammirano le valli e le vette dell'Alta Valsesia dominate dal superbo massiccio del Monte Rosa, vi sono oltre 40 casolari quasi completamente abbandonati per la mancanza di facili comunicazioni, una linda chiesetta ed un accogliente Rifugio alpino fatto costruire dal Gruppo « Ca-

mosci » del C.A.I. di Varallo. Proprio nelle scorse settimane, per iniziativa del prof. Burla, membro della Giunta esecutiva del Consiglio di Valle-Valsesia, il problema è stato posto sul tappeto ed avviato verso la sua auspicata felice soluzione. Una dettagliata e precisa istanza, firmata dagli alpini del Gruppo di Cervarolo, dai soci del Consorzio Alpe Pontina e dai terrieri della zona, è stata inoltrata al presidente del Consorzio raggruppato di Bonifica Montana del Piemonte, comm. Giuseppe Jelmini, allo scopo di ottenere la prosecuzione della rotabile per le frazioni di Solivo e Volta, attualmente in fase di avanzata realizzazione, fino agli Alpi delle Piane.

La nuova strada, oltre a valorizzare uno dei più estesi e magnifici campi di sci della Valsesia, faciliterebbe i collegamenti con le limitrofe zone della Val Saggiola, della Val Strona e della Valle di Camasco nonché quelli, attualmente assai difficoltosi, coi seguenti alpeggi sperduti sulla montagna: Alpe Poncia, Cangelli, Oro di Volta, Selletto, Alpe, Chignolo, Giandolini, ecc., formati da numerose baite in via di totale spopolamento.

L'opera in questione, che aprirà prospettive di incalcolabile portata per l'avvenire stesso di Varallo, è di facile esecuzione. Il primo tronco, da Solivo-Volta (m. 952), punto d'arrivo della nuova carrozzabile in via di ultimazione, al Colle Orlo della Bora, presenta una distanza, in linea d'aria, di soli 500 metri ed un dislivello di appena un centinaio di metri. Il secondo tronco, dall'Orlo della Bora agli Alpi delle Piane, che attraversa un territorio interamente di proprietà comunale, fiancheggiato da boschi di faggio, presenta una distanza, sempre in linea d'aria, di circa mille metri ed un dislivello di soli 150 metri. Non vi sono, sull'intero percorso, opere d'arte da eseguire né banchi di roccia da livellare. Nell'ultimo tratto, poi, si può dire che la strada è già fatta: basterà, infatti, allargare l'attuale già ampia e ben tracciata mulattiera.

L'attuazione dell'opera, che riveste carattere di particolare urgenza e di eccezionale importanza, è soprattutto indispensabile in vista dello sviluppo turistico, zootecnico, silvicolo ed agricolo di quella meravigliosa località già molto frequentata dagli sciatori nella stagione invernale, e dai turisti in quella estiva. Sarà così possibile mettere a disposizione degli sportivi non soltanto un campo di neve vastissimo, che si estende dalla Massa del Turlo (m. 1954) alle Piane (m. 1222), ma anche una palestra di rocce di prim'ordine ed un soggiorno estivo incantevole. Gli escursionisti, attraverso facili sentieri, potranno raggiungere Massera, Salaro ed Erba-



Il ridente paese di Cervarolo (m. 707)

retti, frazioni del Comune di Sabbia e spingersi, superando il Colle del Cugnolo (m. 1800), dal quale si gode anche la vista del laghi Maggiore, di Varese e Monate, fino a Sambughetto, in Val Strona. I più volenterosi potranno facilmente salire sull'erbosa vetta della Massa del Turlo, dominata da un'alta croce in ferro, dalla quale lo sguardo estasiato può ammirare l'affascinante panorama del Corno Bianco, del Monte Rosa, Stralhorn, Mischabel, Weissmies, Monte Leone, Grigne, Resegone, laghi d'Orta, Maggiore e del Varesotto, gran parte dei paesi della Val Strona e, sull'immensa bianca striscia che limita l'orizzonte della pianura, la città di Milano.

Il collegamento stradale di Varallo con lo stupendo belvedere degli Alpi delle Piane, situati sui monti di Cervarolo, schiuderà quindi, per tutta la zona, com'è avvenuto in altri centri,

un avvenire ricco di fecondi e facilmente prevedibili sviluppi.

Il comm. Jelmini, presidente dell'Ufficio dei Consorzi di Bonifica Montana del Piemonte, pienamente convinto dell'importanza dell'opera per l'incremento agro-silvo-pastorale che arrecherà, ha infatti già assicurato i promotori che essa sarà senz'altro inserita nell'elenco di quelle da sottoporre all'esame della Consulta del Consorzio di Bonifica del Fiume Sesia per la determinazione di quelle da realizzare in ordine di priorità in base agli stanziamenti che verranno assegnati al Consorzio stesso. Anche il Ministro Pastore, presidente del Consiglio di Valle-Valsesia, ha assicurato, in proposito, tutto il suo vivo interessamento. Ci auguriamo quindi che, grazie al loro appoggio, l'opera venga al più presto realizzata.



Necessaria in Valsesia una

GUIDA GASTRONOMICA

Ogni anno, sono parecchi i villeggianti ed i turisti che rilevano la necessità di una « Guida gastronomica » valesiana, che tratti esclusivamente dei piatti e delle leccornie, delle cento maniere per preparare le trote, delle ricette tradizionali che, tramandate di generazione in generazione, sono state esportate in tutte le parti del mondo, dato che, oltr'Alpe e oltre Oceano, vi sono cuochi valesiani considerati tra i migliori, con nomi che figurano tra l'« élite » della gerarchia alberghiera internazionale.

Nella ricca gastronomia di questa Valle, la trota costituisce uno dei piatti più caratteristici, e tutti vogliono le trote autentiche, che vivono nelle acque di montagna; delle trote, quelle con i puntini rossi sul collo, segno di un'aristocrazia tra i salmonidi, sono le più ricercate e si trovano soprattutto nella vallata del Mastallone. Il pesce, come piatto prelibato, figura già all'ingresso stesso della Valsesia, a Vintebbio. Ma le trote non rappresentano un piatto esclusivo, perché la gastronomia valesiana ha mille altre possibilità, a cominciare dal cosiddetto « antipasto alla valesiana » con i salamini nostrani serviti bollenti con contorni di patate lesate.

Restando nel campo del tradizionale, ricordiamo pure certi salamini sott'olio (dla duja), certe mortadelle opportunamente stagionate e certi salami di camoscio che sono la delizia dei buongustai. Nella stagione della caccia, di cui è prossima l'apertura, specie nelle località delle vallate superiori vi sono cuochi insuperabili nel preparare il camoscio, la marmotta e

l'altra selvaggina della fauna valesiana. Certi contorni, poi, sono pure ineguagliabili: a questo proposito, basterà ricordare le insalatine dei campi, condite con sapienza e giusto dosaggio, i freschissimi crescioni, incomparabili con le uova di giornata; inoltre, nelle settimane primaveraili, gli asparagi di Locarno o di Parone, presentati con il nostro ottimo burro, fatto con la vecchia ricetta o proveniente dal caseificio di Piode.

Tra i formaggi, elenchiamo l'insuperabile « toma », quella degli alpi più alti, quella stessa di Piode che si presenta ormai con una etichetta di genuinità e di bontà, e quei prodotti freschi che una volta le donne di montagna portavano alle « poste » di Varallo e di Borgosesia. Non dobbiamo poi dimenticare le vecchie « mlaccie », specie di tortine cotte tra i ferri incandescenti, così buone e tipiche della nostra vallata.

Come è evidente, una « Guida gastronomica » avrebbe una notevole quantità di voci, tutte interessanti, tutte utili per i forestieri che vengono a visitare la Valsesia. Anche nel campo della gastronomia, dunque, la nostra terra ha la sua parola da dire e tanto maggiormente la dirà quanto più si atterrà alle tradizioni — alcune ricette sono vecchie di secoli — che hanno avviato, sulle strade del mondo, « cordons bleux », maitres, cuochi che dall'esperienza delle loro case hanno tratto gli elementi più sicuri e più validi per farsi conoscere ed apprezzare e per distinguersi in una carriera che per molti di essi è stata brillante e ricca di ambite soddisfazioni.

GENTE VALSESIANA

O Valsesia, piccolo angolo remoto della Patria grande, paradiso di vette diritte nella quiete immensa d'un nivale candore, io credo che la tua natura forte e generosa influisca sull'animo di tutta la tua gente.

Il tuo passato fu sempre grande; l'avvenire che si schiude sereno e radioso potrà accrescere, con le opere dei tuoi figli, il sero della tua gloria. Il tuo popolo, che nel tempo lontano obbedì a Roma, ebbe rispettata nell'età medioevale la sua autonomia, finchè, entrata la Valsesia nel 1703 a far parte del regno di Vittorio Amedeo II di Savoia, partecipò ai dolori ed alle speranze del vecchio Piemonte volenteroso di abbracciare tutte le sparse terre sotto il fausto nome di Italia.

Questa, Valsesia, in pochi tratti, la tua libera storia. Ma la tua natura rude e scabra, ricca di montagne protese nell'azzurro infinito e di pascoli verdeggianti, non dà spesso ai tuoi figli il necessario per la loro vita. I loro sforzi tenaci e costanti, il loro lavoro solerte ed instancabile, non è dalla materia ingrata corrisposto e compensato.

Ecco perchè, un numero considerevole di uomini di tua gente deve raccogliere il fardello di tutte le speranze per varcare le frontiere, sopportando disagi e fatiche, e vivendo lontani dalla patria della loro gioia e del loro amore.

Quasi ogni anno essi ritornano e ripartono: l'inverno ce li riporta, la primavera li riafferra e li ripone sulla desolata via dell'esilio.

È triste dovere sempre partire, e doloroso lasciare la famiglia, le persone care, le cose che si amano; eppure necessità così vuole ed alla sua volontà è giocoforza piegarsi. In ogni lembo di terra straniera il valesiano accorre, portando ovunque le impronte della sua intelligenza e del suo valore, tenendo sempre ben alto il nome della sua patria, e ben ferma nel cuore la speranza di tornarvi un giorno, non più per ripartire ma per restare sempre sotto la volta azzurra del suo cielo, rapito dall'incanto dolce di tutta la natura mirabile della sua valle di sogno che lo attrae e lo avvince.

Con questo pensiero e con questa fede i nostri emigranti valicano le frontiere, con il cuore straziato dall'abbandono, ma con l'anima e la volontà diritte verso la meta che non può sfuggire. Essi hanno imparata, fin da piccoli, la difficile strada; fin da fanciulli hanno conosciuto quanto era triste lasciare il paesello che era il loro amore, la loro stessa vita. Abituati così sin dal fiore della giovinezza, ai dolori ed alle difficoltà, essi crescono forti nel fisico e nel-



l'anima, sopportano il dolore e sanno essere generosi.

Popolo di artisti il nostro, che ha seminato ovunque a larghe mani i tesori della sua intelligenza ed i sentimenti del suo cuore. Basta visitare la nostra valle per vedere dappertutto le impronte dei nostri sommi. Il solo nome di Gaudenzio Ferrari, ritenuto dai critici uno dei sette più grandi pittori del mondo, discepolo e continuatore valentissimo del divino Raffaello, basta a testimoniare tutte le nostre glorie.

È la tua stessa natura, o Valsesia, che parla al cuore della tua gente. Le bianche cime del Monte Rosa splendenti nella gloria del sole, le migliaia di vette erette nello spazio immenso, le striscie argentee dei rivi che balzano giù per i fianchi delle montagne, il profumo di tutti i variopinti fiorellini alpini, l'azzurro immacolato del tuo cielo, tutto parla all'anima dell'appassionato tuo figlio, tutto parla a lui di poesia, di bellezza, di ideale.

Ma v'è qui, nella nostra valle piena d'incanti, una immagine che vale più di tutte le altre visioni, un amore che vince tutti gli altri affetti. Parlo di te, donna, madre valesiana, umile creatura; parlo di te che il sacrificio rende ancora più bella, che il dolore fa ancora più santa. Oh! tu vali ben più di tutte le altre cose, perchè tu tutte le comprendi.

Madre valesiana, ignota martire dell'amore e del dovere, tu che vivi e muori nelle remote solitudini delle tue montagne, senza avere mai percorso le strade del mondo, tu conservi nel sacrario della tua anima tutti i più delicati affetti e le tue creature s'irradiano della tua luce. Tu sai quanto sia difficile salire i sentieri delle Alpi, strappare ad esse le erbe profumate, sudare sotto i pesanti carichi che ti gravano le spalle, che ti schiacciano il petto; tu sai quanto

sia dura la tua esistenza solitaria, lontana dal marito, sola con i tuoi figli e le tue speranze. Tutto conosci, eppure non ti perdi di coraggio e non ti lamenti mai.

Lavori, lavori sempre e canti il canto semplice del tuo destino. Spesso la morte crudele ti coglie là, sulle falde dei nostri monti, dove tu, incurante dei precipizi, eri salita per rapire

alle zolle l'erbetta alpina; ti coglie la morte e spezza per sempre la forte fibra della tua vita, che dava tutta se stessa alla famiglia ed alla patria.

Madre valsesiana, fiore immacolato delle nostre cime, povero fiore esposto a tutte le bufere, sii benedetta!

C. BURLA.

VARALLO la " città - museo "

in una verde e magnifica Valle

La capitale di questa verde, pittoresca Valle del Sesia, che ha come zone terminali le dolci colline di Gattinara ed il fantastico regno di nevi eterne del Monte Rosa, è Varallo, adagiata in un'incantevole conca solcata dal fiume Sesia. Il torrente Mastallone la divide in due parti: la prima di esse, sorta in epoca remota ai piedi del Monte Vaso, pur nella sua graduale trasformazione, reca ancor oggi in diversi punti i segni dell'antichità. La città, situata a 453 metri di altitudine in una cornice di montagne degradanti, le cui pendici sono ricoperte da folti ombrosi boschi e da distese prative, è dominata dal « sacro monticello » su cui un frate francescano, Padre Bernardino Caimi, fondò, circa cinque secoli or sono, la « Gerusalemme d'Italia ».

Varallo può essere paragonata ad uno stupendo, naturale « museo », tanti sono i richiami d'arte e di cultura: la monumentale Collegiata di S. Gaudenzio, costruita nel XIII secolo sull'alta rupe che si erge sulla centralissima piazza Vittorio Emanuele II; la chiesa di San Marco, tra i primi templi cristiani della Valsesia; la chiesa della Madonan delle Grazie, innalzata nel 1487 all'inizio della salita che porta al Sacro Monte: in essa, si ammira un capolavoro per eccellenza del sommo Gaudenzio Ferrari, la « Parete », divisa in ventun scomparti nei quali sono raffigurati la Nascita, la Vita e la Morte del Redentore; la chiesa della Madonna di Loreto, « Sacrario dell'arte valsesiana », alle porte di Varallo, tornata da qualche anno al primitivo splendore.

Inoltre, il Palazzo dei Musei, che suscita meraviglia ed ammirazione sia per il suo stile architettonico sia per la signorile sistemazione all'interno: è sede della Società di Conservazione delle Opere d'Arte e dei Monumenti in

Valsesia e della Società d'Incoraggiamento allo Studio del Disegno in Valsesia, le due massime istituzioni artistiche della Valle, e vi sono custoditi la Pinacoteca, nei cui luminosi saloni è stata ordinata una superba raccolta di opere create da artisti insigni; e il Museo di Storia naturale, intitolato al suo benemerito fondatore, il Canonico prof. don Pietro Calderini.

Infine, la Biblioteca civica « Farinone Centa », situata a pianterreno di Palazzo Racchetti, che comprende diverse migliaia di volumi di studio e di lettura, ed un discreto numero di incunabili di notevole valore. Varallo, sede di un'Azienda autonoma di soggiorno e turismo, è importante centro di turismo e di villeggiatura, e in questo campo la stessa Azienda Turismo opera in collaborazione con il Consiglio della Valle per valorizzare degnamente tutti i richiami e adeguare le attrezzature ricettive alle attuali esigenze.

Nel settore dell'edilizia, stanno sorgendo nel centro e nella periferia nuove costruzioni; malgrado ciò, il problema della casa a Varallo occupa sempre un posto di primissimo piano, per cui si dovrà sempre più favorire la costruzione di nuovi edifici, specie di quelli a carattere popolare. Nel settore della viabilità, pure importantissimo, merita accennare che si sta gradualmente impostando la strada di circosollazione, che dovrà un giorno risolvere il problema, oggi gravissimo, del passaggio motoristico attraverso il centro cittadino, evitando le pericolose strettoie di via Osella. Degna di rilievo, infine, la posizione che la capitale della Valsesia occupa nel campo della scuola; ogni anno, assai numerosi sono gli studenti che affluiscono ogni giorno dall'alta e dalla bassa Valle alle scuole ed agli Istituti varallesi.

★ ★



Sagra alla Res

Anche quest'anno, la tradizionale sagra alpina indetta dalla Sezione sulla vetta della Res (m. 1636), è stata coronata da lusinghiero successo. Già fin dalla vigilia (28 agosto), l'ospitale rifugio è stato riaperto, al mattino, dal bonario e premuroso custode Andrea Piana ritornato, alla base con la sorridente e dinamica signora per predisporre ogni cosa e far lieta accoglienza ai graditi ospiti. Il tempo era splendido, e tutti si aspettavano che si mantenesse sereno.

Anche noi, solitari viandanti, approfittando della radiosa giornata, abbiamo lasciato Varallo e, verso il tramonto, siamo giunti nella bella Capanna. Il «vecio» Piana, sorpreso dalla visita inaspettata, ci ha offerto un grappino seguito poi da un buon caffè e da delizioso vino. In attesa dello «Stato Maggiore» che tardava a giungere, abbiamo visitato la ben rifornita cantina e constatato che l'amico Piana non lesina spese per far fronte, degnamente, a tutte le eventualità. Siamo saliti al primo piano adibito a dormitorio e formato da uno stanzino contenente 8 posti letto, da una piccola camerata con 10 posti oltre a 2 altri per il personale. Gli ambienti sono veramente belli, perlinati e puliti; ogni brandina ha il suo comodo materasso, abbondanza di coperte e lenzuola che sanno di bucato. Tutto è perfettamente in ordine, e ci si trova quasi come a casa. Usciamo per ammirare il tramonto che tinge di rosa la vasta cerchia alpina e troviamo, in un angolo esterno del rifugio, il cantore inesaurevole delle ore notturne, Giacomo Vittoni, il popolare «Jacu», che sta sudando presso un pentolone per far cuocere la gustosa minestra. A portata di mano, sopra una tavola improvvisata, ci sono le verdure e l'immane... mezzo litro!

Intanto, mentre la notte scende, ed altri arrivano nella Capanna, il tricolore sventola sull'alto pennone. Finalmente, preceduto dal figlio, giunge anche il presidente Francione accompagnato dal poeta Chiocca (Varchiggiu), dal segretario Camaschella, dal consigliere Emilio Calderini, intervenuto con la gentile signora, e da altri. Isolato e un po'... distratto arriva pure il consigliere Amilcare Cometti che ha avuto la disavventura d'essere punto sulla lingua da una vespaccia mentre stava bevendo. Per disinfezzar la parte

lesa e calmare il dolore, è stato costretto a far uso di grappa e altri liquori.

Dopo un'allegria cenetta, consumata con appetito, assistiamo al grande falò, visto in lontananza, che per oltre un'ora ha inondato di fiamme la punta della montagna. Ammirate le illuminazioni di Varallo, Quaronna e Borgosesia, siamo rientrati nell'accogliente saletta per bere e cantare, mentre venivano accese, all'esterno del rifugio, lampade ad acetilene.

Purtroppo, durante la notte, è scesa fitta la nebbia, rimasta a... deliziarci per tutta la festa. L'imprevisto inconveniente, se ha impedito un maggiore afflusso di persone, non è stato, per molti appassionati, un ostacolo insormontabile. Numerose schiere di alpini e simpatizzanti, tra cui gradite rappresentanze del gentil sesso, sono giunte da Varallo, Camasco, Cervarolo, Borgosesia, Foresto, Cravagliana, Balmuccia, Boccioleto, Valduggia, ecc. Inutile dire che, sulla vetta e nel magnifico rifugio, dotato d'ogni conforto, è regnato il più cordiale buon umore.

Dopo la Messa, celebrata dinanzi alla Capelletta dedicata al compianto capitano Giacomo Festa Bianchet, vice-presidente della Sezione, dal francescano Padre Mariano, è stato servito un rancio speciale abbondantemente innaffiato da scelti vini. Alle frutta, il poeta Chiocca ha declamato alcune sue spassose «varchiggiate» che hanno suscitato calorose ovazioni. Cori di montagna e riti alpini hanno allietato il pomeriggio, fin quando non è giunta l'ora della partenza.

Prima di scendere a valle abbiamo nuovamente espresso al custode Piana il nostro plauso per la perfetta organizzazione dei servizi logistici e la fraterna accoglienza, e poi l'abbiamo lasciato solo, in mezzo alla nebbia, col suo personale, raccomandandogli di non dar fondo alle brente e di riservarci qualche fiasco per altre propizie occasioni!

Celebrazioni ad Aranco

Domenica 5 settembre, con grande solennità, è stato celebrato ad Aranco il 30° anniversario di fondazione del locale fiorente Gruppo Alpino.

Dopo una funzione religiosa ed un omaggio floreale ai Caduti, il prof. avv. Fiorentino Poggi di Novara, capitano degli Alpini, ha pronunciato un applaudito discorso ufficiale. Il gen. comm. Martinoja ha quindi consegnato al capogruppo Giovanni Foresto, una medaglia d'oro offertagli dagli Scarponi aranchesì in segno di riconoscente tributo di affettuosa devozione.

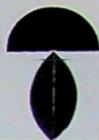
Al termine del lieto convito, il capogruppo Foresto, rievocata la feconda attività trentennale del suo Sodalizio, ha ringraziato i concittadini per il gradito omaggio. La festa, rallegrata dalla Banda di Foresto si è chiusa con l'inaugurazione della nuova degna sede delle Penne nere aranchesì che hanno rinnovato, al loro infaticabile appassionato animatore di sane iniziative i sensi della più viva gratitudine.

Al caro amico Foresto giungano anche le nostre cordiali ed auguralissime felicitazioni.



Tempo di

FUNGHI



di FRANCO GALLI

Sapevo che il fungo è, a ben considerare, un frutto, proprio come una pera o una mela, mentre la pianta-fungo che lo produce gli sta sotto, interrata, ed è lei che lo spinge fuori, proprio per lo stesso motivo per cui il pero fa la pera, cioè per assicurarsi la riproduzione, questa con i suoi semi e quello con le sue spore.

Ma ne feci constatazione diretta solo alcuni anni addietro, quando, d'estate, durante una scorribanda familiare in un bosco (era la prima volta che villeggiavo in montagna) quasi inciampai in un fungone dal gambo panciuto, striato da un reticolo a maglie oblunghe, e dal cappellone di un bel bruno scuro. Per quanto totalmente ignorante in fatto di funghi, anch'io potevo riconoscere un porcino se non altro per averlo visto tante volte in cucina, e così lo raccolsi. Nel farlo, smossi lo strato di terriccio e di foglie decomposte dal quale sorgeva, mettendo allo scoperto una specie di muffa biancastra, come un sottile strato di ovatta molto rada o un intrico di ragnatele: avevo scoperto la vera pianta del fungo, cioè il micelio, composto da miriadi di esilissimi filamenti, le ife.

Fare canestro

Da quel ritrovamento occasionale sorse spontaneo e immediato il desiderio della raccolta e della ricerca e seduta stante ci mettemmo per funghi. Era l'ultimo giorno di vacanza (per fortuna) e volevo mettere a frutto in questa nuova ricreazione le ultime ore. Ma non trovammo un bel niente e solo tornando alla macchina lasciata sulla stradetta nel cuore del bosco, al margine di essa, su un fazzoletto di erba rada, vidi come tante uova infossate nel terreno. «Gli ovoli» gridai, anche qui sovvenendomi della cucina materna. Erano una ventina, uno accanto all'altro, e bene o male li cavammo fuori dal terreno duro e la sera a casa ce li mangiammo con gran gusto e con l'indicibile soddisfazione di esserci procurati del cibo con le nostre mani. Oh me, ignorante e inco-sciente! Mi vennero i sudori freddi, al pensiero del rischio che avevo fatto correre a tutta la mia famiglia, qualche giorno dopo, a Milano, leggendo sul giornale di famiglie morte in Piemonte, malgrado tutte le cure, per aver raccolto e mangiato ovoli velenosi. Ma esistevano dunque anche ovoli mortali? A me era andata bene perchè avevo avuto la fortuna di imbartermi pro-

prio nelle Amanite cesaree, cioè gli ovoli buoni, e ne ringrazio ancora la provvidenza. Da allora decisi di documentarmi e di farmi un'esperienza, sia pure modesta, per non correre più rischi del genere, visto che la passione per i funghi si era ormai insinuata in me.

Adesso che diversi anni sono passati, mi guardo bene dal proclamarmi micologo patentato o anche solo un vero esperto di funghi, però in coscienza posso dire di aver acquistato una pratica che mi permette, restando entro certi limiti, di fare canestro (quando va bene, s'intende) senza alcun timore di dover andare all'altro mondo o anche soltanto di star male per aver mangiato funghi velenosi, e già mi riprometto, ora che il periodo delle vacanze si avvicina, di farne ancora al più presto con mio grande diletto.

E siccome penso che molti altri come me vorranno presto cimentarsi in queste piacevoli attività di ricerca, ho la presunzione, io povero untorello, di dare alcuni suggerimenti e informazioni che mi auguro utili almeno a qualcuno.

Che cosa sia il fungo, in modo molto sommario l'ho già detto e qui agglungo che è una pianta crittogama senza clorofilla, saprofita generalmente ma talvolta simbiotica. Per il resto, non sta a me — e comunque non mi sembra qui il caso — di fare un'esposizione di divulgazione scientifica; non parlerò quindi nè della classificazione nè della morfologia del fungo e via dicendo. Esistono numerosi testi o manuali divulgativi anche ad uso specifico dei raccoglitori dilettranti, i quali faranno senz'altro bene a ricorrervi (*). A noi, delle 80.000 specie di funghi esistenti ne interessano pochissime, e queste soltanto, ai fini della raccolta, dovremo imparare a riconoscere perfettamente. È una necessità che ci viene imposta dall'esistenza e dalla pericolosità delle specie velenose. Fortunatamente sono una minoranza, una quindicina in tutto sulle 500 e più tra quelle europee, mentre più di 200 sono mangerecce e circa 350 semplicemente non hanno valore alimentare, cioè non sono buone da mangiare ma sono innocue. Bisogna quindi guardarsi dalle specie velenose e ritengo che, almeno per un principiante, il miglior modo sia di riconoscere a colpo sicuro un limitato numero di specie sicuramente mangerecce e di buon pregio e quelle velenose che gli somigliano, se ve ne sono, e

di raccogliere solo le prime, evitando le seconde e tutte le altre. Io almeno faccio così e me ne trovo bene.

I funghi facili

Ed ecco l'elenco di funghi facili da riconoscere, comuni nei nostri boschi o nelle nostre campagne, prelibati e comunque di sicuro pregio alimentare, che vorrei consigliare ai principianti a mo' di esempio.

Cito per primo quello che i buongustai giudicano il migliore dei funghi: l'**Ovolo buono** (*Amanita caesarea*) il quale presenta però il rischio di essere confuso con altre specie simili ma velenose, in primo luogo con l'**Ovolo malefico** o **ovolaccio** o **amanita moscaria**, che però non è quasi mai mortale, e con la terribile **Tignosa verdognola** o **amanita falloide**, quasi sempre mortale. L'ovolo buono è un bel fungo, da giovane tutto racchiuso nella sua volva bianca talché sembra un uovo sodo piantato nel terreno, che poi libera il cappello di color rosso-arancione, mentre il gambo, le lamelle sotto il cappello e l'anello sul gambo sono di un giallo dorato, e che conserva alla base del gambo la volva bianca. Questi sono i principali caratteri distintivi che lo differenziano dall'ovolo malefico il quale ha il cappello di un colore rosso-arancio più intenso o addirittura scarlatto generalmente (ma non sempre!) cosperso di verucchette bianche, ha le lamelle, il gambo e l'anello sul gambo bianchi e non ha volva alla base; e dalla mortale tignosa verdognola che ha il cappello verdognolo, le lamelle, l'anello e il gambo bianchi e che conserva essa pure la volva che talvolta rimane nascosta nel terreno. Come si vede un esame appena attento evita ogni confusione fra queste tre specie quando si tratti di esemplari adulti, mentre occorre la massima prudenza quando ci si imbatte in «nidiate» di soli individui giovanissimi, ancora racchiusi nella bianca volva. L'ambiente preferito dall'ovolo buono è tra i castagni e le querce e talvolta in margine ai boschi misti di faggio e di abete e il periodo di maggior produzione è di solito tra la fine di luglio e la metà di settembre.

Ma il fungo più ricercato, più noto e rinomato e tra i più gustosi sulla mensa, quello che dà le maggiori soddisfazioni ai cercatori, è il **Porcino** (*boletus edulis*), nero o bianco. Credo che tutti conoscano questo magnifico fungo che cresce numeroso nei boschi di conifere di media montagna, il nero, da giugno a ottobre-primi di novembre, mentre il bianco viene in tutti i boschi ma preferisce le faggete. Questi funghi possono confondersi a un esame del tutto superficiale con il **Boletto lurido**, leggermente velenoso o comunque sospetto (ma c'è chi lo mangia impunemente dopo trattamento) che si distingue per la spugna sotto il cappello di colore rosso vivo, per il gambo a macchie rosse e per la carne che, aperta, diventa violacea o bluastro; o col **Boletto satana**,

velenoso non mortale, che si distingue per il panciuto gambo a boccia di colore tra il giallastro e il rosso fino al rosso, per la carne che diventa azzurra al taglio e per il suo cattivo odore.

Dopo questi due fuoriclasse delle specie dei funghi, eccone altri di gran pregio e di sicuro riconoscimento: il **Prataiolo** (*psaliota campestris*) il quale da giovane ha un cappello emisferico, che poi si allarga, di un colore dal biancastro al bruno chiaro, ha gambo tozzo e pieno con una specie di bulbo alla base e un anello sul gambo. Il suo carattere distintivo essenziale sta nelle lamelle rosa nell'individuo giovane che poi divengono di un bruno rossiccio fino quasi al nero. Il fungo velenoso che più può assomigliare al prataiolo e cioè l'**amanita verna** o **Tignosa primaverile**, mortale, ha però le lamelle bianche e inoltre, altro segno inconfondibile, ha la volva che è assente invece nel prataiolo. Questo cresce numeroso in estate e nel primo autunno in gruppi anche numerosi nei prati e nei campi ai margini dei boschi.

Ed ecco un fungo che di solito i più trascurano e che pure è uno dei più saporiti e gustosi che vi siano e di cui negli ambienti adatti si possono fare delle raccolte strepitose: la **Colombina maggiore** o **rossola maggiore** (*russula cyanoxantha*), facile da riconoscere per il suo cappello violaceo che può variare dal verdognolo al bluastro, depresso al centro, piuttosto viscido in ambiente umido, con sode lamelle bianche o appena gialline, un gambo ben sagomato bianco con delle rigoline rossastro-violacee e la carne bianca. Viene bene soprattutto nei boschi di conifere e di latifoglie, in gruppi fitti o più radi, soprattutto nell'estate inoltrata e nel primo autunno.

Quando si mette male con le specie più pregiate, la spedizione può essere salvata con la raccolta di altre specie più modeste ma sempre gradevoli come oggetto di ricerca e a tavola. Per esempio con il **Boletto granuloso**, chiamato anche **pinaiolo**, parente del porcino rispetto al quale però è meno tozzo e massiccio: ha cappello convesso di colore arancio o bruno scuro, viscido al tatto, spugna gialla, gambo meno tozzo, con granuli gialli o bruni nella parte superiore, carne giallina; cresce numeroso nei boschi di conifere di mezza montagna e viene bene anche nelle nostre pinete marittime.

Il **Gallinaccio** o **galletto** (*cantharellus cibarius*) è comunissimo nei nostri boschi e inconfondibile all'aspetto: di colore giallo dal pallido all'uovo, è convesso da giovane poi diviene inbutiforme ma con andamento irregolare a creste talvolta sovrapposte. Si trova più spesso in gruppi ammassati che fanno pensare a dei grossi ciuffi o a delle strane infiorescenze, in tutti i boschi, sia di conifere che di latifoglie, da giugno a ottobre.

La **Rossola lepida** o **colombina rossa dolce** (*russula lepida*) è parente della colombina maggiore ed è un altro fungo prontamente ricono-

scibile (assai simile però alla **Rossola emetica**, non commestibile e irritante; fare dunque la prova del sapore con un frammento di fungo crudo: se dolce, la rossola è buona, se pepato aspro o piccante, da scartare). Ha un cappello prima convesso e poi piano o anche leggermente depresso al centro, di un colore tra il rosa e il rosso che tende anche all'arancio e la superficie asciutta e spesso screpolata; le lamelle sono in genere prima bianche e poi giallognole, mentre il solido gambo è bianco con macchie rosse e la carne è bianca. È molto comune, tra giugno e ottobre, tra le latifoglie.

Altra specie diffusissima e generalmente trascurata è il **Lapacendro buono** (*Lactarius deliciosus*) o sanguigno, chiamato anche rossella in certe parti della Toscana, che ha un largo cappello di color carota, zonato, a cerchi concentrici, con lamelle color zafferano spesso rorida di un lattice rosso, che al taglio sgorga copioso anche dalla carne; alla compressione si macchia prontamente di verde. È caratteristico per il suo odore aromatico e per il sapore (assaggiando con la punta della lingua un pezzetto di fungo crudo) agrodolce e pepato. Cresce numerosissimo da luglio a ottobre nelle radure dei boschi di conifere, di pini e anche di latifoglie e preferisce le zone umide.

Dove e quando cercare funghi

Con queste poche ma ben individuate specie potete cominciare a farvi una specifica competenza pratica per rendere tranquillo e più produttivo il vostro divertimento. E non preoccupatevi dello stupore scandalizzato o allarmato, delle raccomandazioni e della commiserazione dei locali nel vedervi portare a casa nel canestro certe specie ora segnalate. È incredibile la poca conoscenza che essi hanno delle specie mangerecce che crescono a casa loro. Il fungo per antonomasia è il porcino, per loro il più pregiato e meglio commerciabile; raccolgono con una certa riluttanza, in mancanza di meglio, per esempio, il galletto, mentre qualche originale ammette per fare un altro esempio il pratinaio. A sentir loro, a quest'ora dovrei esser già bell'e morto e sepolto.



Ma dove e quando andar per funghi, per questi funghi? Sì, va bene, ho indicato or ora l'ambiente e l'epoca in generale, ma un povero principiante quali zone del bosco a lui vicine dovrà scegliere? E quando muoversi? Qui sta il difficile.

Quali siano i posti buoni, i fungaioli locali non te lo dicono davvero. Son segreti gelosissimi, ed è logico e ragionevole, se si pensa che per loro il fungo è una fonte di reddito ragguardevole (ho sentito di singoli fungaioli che in una stagione propizia riescono a mettere insieme anche qualche centinaio di migliaia di

lire, ma quanto scarpinate e quanta fatica, da prima dell'alba fin quasi al tramonto: son soldi davvero sudati!). E allora non resta che aggregarsi se possibile a qualche altro villeggiante già un po' esperto o andare alla ventura, tenendo presenti alcuni semplici accorgimenti. In primis di allontanarsi dai sentieri e dalle zone più battute, per ovvie ragioni, o almeno di mettersi in moto molto presto il mattino, prestissimo, nel tentativo di precedere gli altri cercatori dilettanti che sembrano e sono sempre troppi. In secondo luogo — e qui il dove si ricollega al quando — bisogna tener presente che se fa freddo e umido i funghi ce la fanno a spuntare solo nelle radure e ai margini del bosco delle zone esposte a meridione; se fa caldo e l'aria e la terra sono asciutte, meglio cercare le esposizioni a settentrione, esplorando là dove vi è più ombra o in vicinanza di ruscelli o torrenti, insomma dove è più probabile che l'humus abbia conservato un certo grado di umidità; se c'è in giro burrasca e tira vento, andate dove un dosso o la valletta di un ruscello o l'intrico della fitta vegetazione ripara il terreno dalle raffiche. Se poi sono troppi giorni che il sole splende senza posa e fa un gran caldo e insomma c'è siccità, è meglio che cambiate programma e lasciate perdere i funghi. Ma se arriva una bella pioggia e, dopo che ha smesso, il bosco fuma e profuma di mille nuovi odori, allora andate di corsa, che il momento è il più favorevole.

Come cercarli e coglierli

E adesso permettetemi di dire due parole anche sul « come », cioè sulle norme elementari che è bene osservare nella ricerca e nella raccolta dei funghi. Prima di tutto, raccogliete soltanto quelli che riconoscete inequivocabilmente come mangerecci e se proprio volete prenderne altri per studiarveli poi con comodo o per farli esaminare da qualche esperto, teneteli nettamente separati e isolati dagli altri, perchè può bastare un esemplare o anche un solo pezzo di amanata falloide in un tegame di funghi buoni per uccidere voi e i vostri familiari. Per asportare il fungo, non strappatelo o non scalzate malamente danneggiando il micelio, ma usate un coltello che passerete sotto l'estremità del gambo, si da trarlo intero per poterne esaminare tutte le caratteristiche essenziali al riconoscimento, per esempio la volva basale. Adoperate un recipiente a pareti rigide e solide per riporre e trasportare i funghi raccolti, dopo averli sottoposti a una prima mondatura, se necessaria: un canestro di vimini con manico è l'ideale, e anche una cassetina di legno o una solida scatola di cartone possono servire, mentre borse, fazzoletti e reticelle finiscono per produrre un tritume che poi bisogna gettare. Portate con voi un rustico bastoncino: vi servirà nella ricerca per smuovere foglie, erbe e arbusti e potrete riempierne di non averlo nel caso di uno spiacevole incontro con qualche

rettile sospetto, per non dire vipera (a proposito di vipere, se è notorio che non è raro incontrarne nel folto dei boschi intorno, non condurrete con voi per funghi dei bambini). È inutile e dannoso prendere a pedate o a bastonate i funghi che non si conoscono, perchè mangerecci o velenosi sono sempre utili al ciclo vitale del bosco, trasformando le materie vegetali in decomposizione di cui si nutrono. Se riuscite a essere tanto saggi e temperanti, raccogliete gli esemplari giovani e lasciate i vecchi e i neonati, i primi perchè non sono più buoni, anzi potrebbero essere pericolosi per incipiente processo di decomposizione della loro carne, i secondi perchè sarebbe più giusto e conveniente ripassare a prenderli quando fossero cresciuti (ammesso di trovarceli ancora).

Prove in cucina

E veniamo infine alla finale destinazione della raccolta, cioè al consumo dei funghi. Al modo di cucinarli immagino ci penserà vostra moglie o vostra madre, ma ricordatevi e ricordate loro, se ce ne fosse bisogno, che i funghi con tempo caldo e umido si deteriorano presto e quindi bisogna pulirli e prepararli subito e cucinarli al più tardi il giorno dopo.

Ricordate inoltre che non c'è prova empirica che tenga durante la confezione culinaria per riconoscere se i funghi sono mangerecci o velenosi: la prova della fede d'oro, dello spicchio d'aglio, della moneta d'argento, del gatto assaggiatore (poveraccio!), del prezzemolo e via dicendo, non servono assolutamente a niente. L'unico sistema sicuro è quello di aver riconosciuto perfettamente i funghi prima di portarli in cucina e se mai vi venisse anche un solo dubbio o ripensamento tardivo non esitate a buttare via tutto il tegame o pentola che sia (cioè, basta il contenuto).

Ma se avete fatto delle buone sortite, perchè non provvedere alla conservazione di un po' di funghi da usare più tardi, in città? Lo potete fare voi stessi, ed è in fondo un piacevole passatempo. Intendo riferirmi soprattutto all'essiccazione, cioè ai funghi secchi, mentre per le conserve sott'olio o sott'aceto o sotto sale potete ancora lasciare mano libera alla moglie

o alla mamma. Scegliete dunque funghi sani e giovani possibilmente di specie non viscida e di carne calda (ideali sono i porcini); tagliateli a fette di buon spessore e disponeteli in un solo strato su tavole o fogli di carta al sole, in luogo ventilato. Verso sera ritirateli e metteteli al riparo e il giorno dopo riesponeteli nuovamente. Due giorni di pieno sole possono bastare per una perfetta essiccazione; se il tempo si guasta durante il processo di essiccazione, cercate di completarlo al più presto con la stufa o con il forno (lasciatelo aperto) o anche con il caminetto, altrimenti i funghi ammuffiscono. I galletti si essiccano bene interi (se esemplari piccoli) infilati a collana su dei lunghi fili e così appesi al sole.

Ma potete divertirvi anche a preparare della polvere di funghi, per la quale utilizzerete ogni specie raccolta. Fate essiccare perfettamente i funghi e passateli in un macinino o, in mancanza, triturateli fino a ridurli in polvere con una robusta bottiglia su un piano di marmo o di vetro. Bisogna però conservare la polvere, meglio se in recipienti di vetro ben chiusi, lontano dall'umidità perchè l'assorbe facilmente e potrebbe ammuffire. Questa polvere è utilissima per insaporire gradevolmente le vivande e ne basta una punta di cucchiaino.

Mi pare di avervi così detto l'essenziale per avviarmi a diventare degli accorti cercatori di funghi, e sia pure di competenza modesta e limitata, ma sicura, che è quello che più conta. Imparate dunque a riconoscere perfettamente le poche specie che vi ho segnalate e state certi che le vostre uscite poco o tanto saranno sempre fruttuose. (Per una conoscenza più vasta dei funghi si segnala il volume «**I FUNGHI DI TUTTI I PAESI**» - Atlante pratico con 186 tav. a colori - L. 7000, Ed. Rizzoli).

Preparatevi, dunque, chè la stagione dei funghi si avvicina, e speriamo che sia favorevole. Buona fortuna a voi e anche a me.

(¹) Si veda, a esempio, l'ottimo manuale di divulgazione «**FUNGHI DEI NOSTRI BOSCHI**» di Italo Gretter - Libreria G. B. Monauni, via Mancini 141, Trento - ediz. 1964 - Lire 900 (per richieste rivolgersi alla suddetta Libreria).

IMPRESA ONORANZE FUNEBRI

PILETTA

Sede: QUARONA - Via G. Zuccone, 24 - Telef. 43.162

Recapiti: VARALLO - Via G. Albertoni, 8 - Telef. 51.232

SERRAVALLE - Via Bellaria

Servizi completi, pratiche, casse, addobbi,
fiori e trasporti in qualunque località

PREZZI CONVENIENTISSIMI

