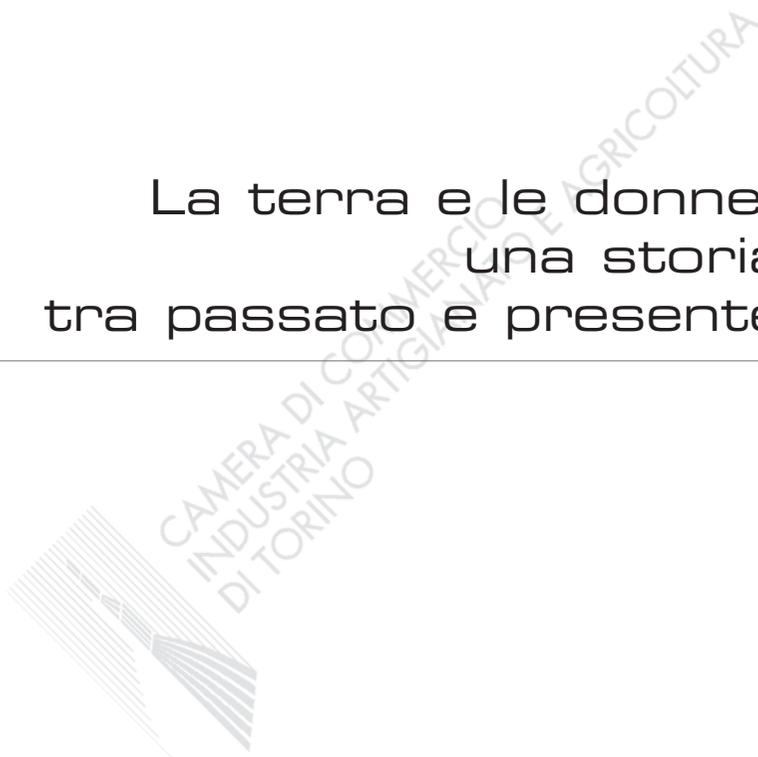




CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO



La terra e le donne: una storia tra passato e presente



Collana editoriale "I quaderni per l'imprenditoria"
La terra e le donne: una storia tra passato e presente
Volume 1/2012

CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO

Contenuto prodotto dalla Camera di commercio industria artigianato
e agricoltura di Torino

Vietata la riproduzione a terzi

Diritti esclusivi Camera di commercio industria artigianato e agricoltura di Torino

Coordinamento editoriale: Laura Marellò e Francesca Alquati "Settore Nuove
imprese", CNA Torino.

Coordinamento grafico: "Settore Comunicazione esterna e URP"

Ideazione Grafica: Gruppo Vento S.r.l.

Stampa: Visual Data snc

Finito di stampare: gennaio 2012



Stampato su carta ecologica certificata

L'agricoltura è l'arte di saper aspettare.

R. Bacchelli



Indice

<i>Introduzione</i>	3
---------------------------	---

Capitolo primo

C'era una volta in un campo non troppo lontano

1.1 Terra amata, terra amara	5
1.2 Juliette e il Barolo	9
1.3 1840. Breve notizia intorno all'agricoltura nell'Agro Torinese . . .	12
1.4 Il ruolo della donna	14
1.5 ...e il commercio	24
1.6 L'istruzione delle donne nelle campagne	28
1.7 L'agricoltura e l'assistenza sociale cominciano a cambiare	30
1.8 Le mondine	32
1.9 L'agricoltura dal 1871 al fascismo	33
1.10 La <i>vijà</i> e i canti	36
1.11 Le erbe: medicina e cibo	38

Capitolo secondo

Agricoltura è...

2.1 Sara Chialva	43
2.2 Mirella Chiattonè	45
2.3 Maria Condo	47
2.4 Gabriella Fantolino	49
2.5 Diana Pace	52
2.6 Paola Polce	54
2.7 Paola e Anna Robasto	57
2.8 Maria Cristina Robba	59
2.9 Maria Signoroni	61

<i>Bibliografia</i>	64
---------------------------	----

Introduzione

Diffusamente citata in poesia, rappresentata in dipinti e raccontata in film e documentari, la vita nei campi ha da sempre caratterizzato l'economia dei popoli.

Nata 10.000 anni fa e tramandata di generazione in generazione, l'agricoltura è da sempre "l'immagine dell'uomo che lavora e che trae dalla terra il sostentamento per sé e per la propria famiglia".

Anche le donne hanno sempre avuto un ruolo fondamentale nella vita agricola; hanno contribuito in modo differenziato ma decisivo all'economia rurale, pur senza ottenere riconoscimento sociale poiché il lavoro contadino era una prerogativa maschile.

Sono i primi anni del Novecento che permettono alle donne di diventare visibili anche in agricoltura; con l'arruolamento degli uomini al fronte, sorge la necessità di colmare lo svuotamento delle campagne con il lavoro femminile, dando il via ad un processo di riconoscimento del ruolo della donna che si rafforzerà sempre di più, fino ad arrivare ai giorni nostri dove la donna, non solo è lavoratrice agricola, ma titolare di molte imprese del settore.

Le nove storie di imprenditrici raccontate nel nostro quaderno, sono infatti un esempio di come la presenza femminile possa rendere innovativa e creativa anche la più tradizionale delle occupazioni.

Torino, gennaio 2012

C'era una volta in un campo non troppo lontano

1.1 Terra amata, terra amara

L'agricoltura è montagna, pianura, collina, boschi e prati, terra sulla quale camminiamo e aria che respiriamo, è lavoro dell'uomo che utilizza le risorse della natura e ne modella il paesaggio, è stata ed è nutrimento per gli esseri viventi.



Jean François Millet: *L'Angelus* (1857-1859, Musée d'Orsay, Parigi)

L'Angelus: due contadini interrompono il lavoro, chinano il capo, congiungono le mani e si compongono nella preghiera.

Il dipinto di Jean-François Millet, realizzato tra il 1857 e il 1859, è quello che torna spesso alla mente quando si pensa alla vita contadina nell'Ottocento: osservandolo bene, la luce calda e dorata ci avvolge con le nubi che offuscano appena il cielo, creando ombre tenui. I solchi lavorati del campo, il tridente, la carriola con i sacchi e la cesta delle patate racchiudono il calore del sole; nel silenzio della fatica ecco che si sente il rintocco delle campane della chiesa, in lontananza, che annunciano il mezzogiorno, spezzano il silenzio e la stanchezza; è il momento della preghiera dell'Angelus, una breve pausa, forse per mangiare qualche boccone di pane.

È una vita serena, regolata dalla luce del sole, dal ritmo delle stagioni, dai rintocchi delle campane che scandiscono le ore del lavoro e del riposo.

“Conviene per rigenerare gli uomini richiamarli alla natura da cui il soggiorno nelle città allontana; nella vita dei campi nessuna professione è vile od abietta, il lavoro a cielo aperto invigorisce le persone e leva la mente a Dio; men costoso è il vitto, per ogni età, per ogni forza havvi l’opportuno lavoro, mentre nelle manifatture l’uomo vegeta come le piante chiuse negli stanzoni; è una macchina inchiodata a un sedile; gli incentivi ai vizi in quelle agglomerazioni di età e di sessi diversi sono maggiori, le peripezie molte anche negli anni di abbondanza, la religione trascurata”¹.

Queste parole, riportate da Davide Bertolotti nella sua *“Descrizione di Torino”* del 1840, documentavano il pensiero di letterati, scienziati e governanti preoccupati della fuga dal lavoro dei campi e incitavano a non abbandonare la campagna e a non *«gettarsi nelle città ove la moralità delle classi minori si dilegua, (...) ove la copia dei divertimenti inducono all’ozio e allo spreco di denaro e fanno prendere male abitudini da cui derivano la perdita della salute e l’impoverimento»*. Nelle città² *«ove sono il più degli opifizii e delle fabbriche, il comodo e il lusso delle classi agiate destano una perniciosa invidia nelle classi povere. Quei cocchi, quegli abiti sfarzosi, quelle vetrine adorne di ricche stoffe, di pregiati arredi e di squisiti alimenti, quelle musiche (...), quei sontuosi caffè, tutto insomma eccita desiderii nell’animo del proletario (...)*»³.

Nota

⁽¹⁾ Davide Bertolotti, *Descrizione di Torino*, Torino, Viglongo 1967, p.362 (copia anastatica del 1840).

⁽²⁾ Umberto Levra, *Il bisogno, il castigo, la pietà*, Torino 1814-1848, in *Torino e Don Bosco*, Torino, Archivio Storico della Città 1989, pp.90-91.

⁽³⁾ Davide Bertolotti, *Descrizione di Torino*, Torino, Viglongo 1967, p.362 (copia anastatica del 1840), G. Vegezzi, *Elenco delle istituzioni per l’insegnamento agrario esistenti in Germania*, in *«Repertorio di agricoltura»*, nuova serie, settembre 1848, p. 8 dell’estratto.



Jean François Millet: Le spigolatrici (1857, Musée d'Orsay

Un altro famoso dipinto di Millet racconta di uno dei lavori più umili della società, la raccolta del grano da parte di tre donne che simboleggiano il proletariato rurale. Prima che il sole tramontasse, le spigolatrici erano autorizzate a recarsi nei campi, dove era già stata effettuata la mietitura, per raccogliere in fretta, ad una ad una, le spighe rimaste in terra. Le donne sono ritratte in primo piano, curve nei campi, con lo sguardo rivolto al suolo, mentre si chinano, raccolgono e si alzano in un continuo e spossante lavoro. La scarsità del loro raccolto si contrappone all'abbondante quantità di grano che si scorge in lontananza: covoni, fasci, un carretto stracolmo e una moltitudine frenetica di operai addetti alla mietitura, sfumati in un'atmosfera polverosa e dorata. Sulla destra della tela, isolato dagli altri personaggi, si scorge appena un uomo a cavallo, forse un amministratore che ha il compito di controllare di persona il lavoro effettuato assicurandosi anche che le spigolatrici rispettino le regole imposte loro. La sua presenza ribadisce le differenze sociali tra gli individui e ricorda anche l'esistenza dei proprietari dei quali è l'emanazione, ma in questo modo sottolinea la dignità di quelle tre donne, pur nella loro miseria.

Donne che devono provvedere a mantenere se stesse e la famiglia con il poco che riescono a ottenere dal loro lavoro.

In piemontese erano chiamate le *mëssonere* o *mëssonòire*, da *amason* o *mësson*, la mietitura.

Era la vita del proletariato rurale, quella forse descritta sulla Gazzetta dell'Associazione agraria alle soglie del 1848: «*Chi percorra le campagne lontane dai grandi centri di popolazione sarà colpito dall'aspetto dei villici: le vedrà popolate da uomini, donne e fanciulli magri, gialli, spossati, estenuati non già dal lavoro, ma da un regolato digiuno*»⁴.

Differenti erano le condizioni di vita e l'esistenza tra i proprietari dei fondi, i piccoli proprietari, i mezzadri, i fittavoli (famiglie appoderate) e i salariati e i braccianti (famiglie di braccianti) e differente era il ruolo delle donne nei due tipi di famiglie.

L'agricoltura suburbana era allora organizzata soprattutto in grandi tenute, spesso di proprietà nobiliare, ma gestite da un fattore residente sul fondo. Queste tenute presentavano la tipica struttura architettonica delle cascine padane, con grandi corti quadrangolari chiuse su cui si affacciavano le residenze, le stalle, i fienili e le tettoie per il ricovero degli attrezzi e degli animali.

Mentre in pianura le coltivazioni formavano un tessuto continuo, interrotto solo qua e là da filari di alberi e da residui lembi boschivi, in collina i terreni coltivati rappresentavano un elemento episodico, specialmente sui versanti più ripidi e meno soleggiati. Frequenti erano le vigne, spesso annesse alle ville di nobili e benestanti⁵.

Nota

^[4] G. Prato, *Fatti e dottrine economiche alla vigilia del 1848. L'Associazione agraria subalpina e Camillo Cavour*, in *Biblioteca di storia italiana recente*, vol. IX, Torino, Bocca 1908, pp.352-374.

^[4] Sandro Ortona, *Agricoltura*, in *Torino. Il grande libro della città*, Torino, Edizioni del Capricorno 2004, vol. 3°, p. 351.

Occorreva migliorare in profondità quell'agricoltura, trasformarla in senso moderno e capitalistico, creare un sistema che potesse cambiare la qualità della vita e la stessa mentalità misoneistica nelle campagne, portare nuove idee, nuove tecniche, un nuovo ceto contadino⁶. E, in primo luogo, migliorare la cultura perché gli agricoltori potessero conoscere, leggere e concretizzare le nuove conoscenze.

1.2 Juliette e il Barolo

Juliette Françoise Victurnienne de Colbert, nipote del celebre ministro ed economista francese Jean Baptiste Colbert (1619-1683) era nata in Vandea nel 1786; era molto colta, conosceva quattro lingue, si dilettava di pittura e amava leggere e scrivere poesie, meditazioni religiose e filosofiche, saggi sull'educazione, osservazioni di viaggio e tecniche.

Alla corte di Napoleone aveva incontrato il marchese Carlo Tancredi Falletti di Barolo, ricco nobile piemontese, che aveva sposato nel 1806, e si era trasferita a Torino con il marito nell'antico palazzo di via delle Orfane nel 1814, quando era tornato nella città anche il re sabauda, Vittorio Emanuele.

Solo grazie alla sua posizione sociale e alla sua cultura ha potuto lasciare il suo nome legato a una coltivazione particolare e a un prodotto dell'agricoltura che ancora oggi è conosciuto: il Barolo, il re dei vini, il vino dei re.

“Un tema - come scrive Claudio Falletti di Villafalletto - che ancora oggi appassiona gli esperti, divisi tra le simpatie verso il Barolo di Barolo o di Serralunga, di La Morra o di Castiglione Falletto, “tradizionale” o “moderno”, più

⁶ Umberto Levra, *Il bisogno, il castigo, la pietà, Torino 1814-1848, in Torino e Don Bosco, Torino, Archivio Storico della Città 1989, p. 91.*

Capitolo I

strutturato o corposo (e più tannico) o più "fresco" ed immediato (per la fermentazione controllata e la precoce – rispetto alla tradizione - commercializzazione)⁷.

Nelle estesissime tenute di Barolo, Serralunga e La Morra, i marchesi Carlo Tancredi e la moglie Juliette applicavano le nozioni di botanica, agronomia e idraulica apprese nei loro viaggi per l'Italia e l'Europa e in particolare le nuove tecniche di viticoltura e vinificazione, come stavano facendo anche il re Carlo Alberto e il giovane Camillo Cavour.

Esistono molte lettere nell'archivio Barolo di Torino nelle quali Juliette si occupa personalmente delle vigne. In una, inviata a uno dei suoi segretari da Plombières, dà precise disposizioni degli Antiparassitari da darsi ai vigneti.



Il castello di Barolo con le vigne nello sfondo.

Nota

⁷⁾ Claudio Falletti di Villafalletto, *Un vino regale dal nome Barolo*, in Felicità Verità Bellezza. I volti della Carità di Carlo Tancredi di Barolo, Torino, CLS 2009, p.279.

I Falletti di Barolo selezionarono e coltivarono i vigneti secondo le precise e accurate indicazioni dell'enologo generale Paolo Francesco Staglieno e del conte francese Louis Oudart e adottarono il sistema di vinificazione Gervais, introdotto in Italia verso il 1830 da Paolo Staglieno⁸. Il sistema Gervais mirava a regolare la fermentazione, fatta prima senza alcun criterio, e la volgarizzazione fattane da Staglieno era la prima parola che un valente enologo spendeva per combattere l'empirismo enologico imperante fino a quei giorni.

La produzione sicuramente affascìnò Juliette (Giulia) che non solo apprezzava i vini francesi, ma cominciò ad amare anche quelli piemontesi, particolarmente quello che si produceva nelle sue terre.

In tutto il paese del Barolo si racconta ancora questo aneddoto: un giorno la marchesa si trovava a corte e il re Carlo Alberto in tono scherzoso le chiese: "Marchesa, sento tanto celebrare il vino delle sue tenute. Quand'è che ce lo farà assaggiare?"

"Vostra Maestà sarà presto accontentata" rispose la Marchesa.

Difatti, qualche tempo dopo, una lunghissima fila di carri tirati da buoi entrava in Torino tenendo tutta la via Nizza e diretta a Palazzo Reale. Su ogni carro stava una di quelle botti lunghe e piatte della capacità di sei ettolitri, dette *carrà*, che un tempo si usavano per il trasporto e anche come misura. Ognuna proveniva da una delle tante cascine (poderi) della Marchesa. Erano più di trecento, una per ogni giorno dell'anno, ed erano l'assaggio del Barolo che Juliette mandava al re.

Nota

^[8] Paolo Francesco Staglieno pubblicò nel 1837 un volumetto nel quale erano stampate le principali norme per una buona vinificazione, anche se la diffusione delle informazioni era cominciata già verso il 1830. In Claudio Falletti di Villafalletto, *Un vino regale dal nome Barolo*, in Felicità Verità Bellezza. I volti della Carità di Carlo Tancredi di Barolo, Torino, CLS 2009, p.284.

Carlo Alberto ne fu così colpito e trovò il vino così buono che volle anch'egli avere una tenuta sua per produrre il Barolo per la mensa reale. Infatti, sembra che proprio in seguito al quel fatto abbia acquistato il castello di Verduno e le cascine annesse dalla Congregazione di Carità di Torino.



Cantine del castello di Barolo negli ultimi anni.

Questo meraviglioso vino dalle caratteristiche squisite e inconfondibili che gli provengono dal vitigno, dal terreno e dalla tecnica di preparazione ha sicuramente avuto dai Marchesi, e specialmente da Juliette, dei veri divulgatori, nel senso moderno del termine, con un produttivo marketing all'avanguardia per quei tempi sia presso la corte e i nobili sia all'estero per i numerosi viaggi e contatti dei due coniugi. Anche dopo la morte del marito, nel 1838, Juliette si occupò attivamente della produzione del suo vino e continuò ad avere contatti con Staglieno e Oudart⁹.

1.3 1840. Breve notizia intorno all'agricoltura nell'Agro Torinese¹⁰

Davide Bertolotti, sempre nel 1840, così descrive il territorio di Torino: «Il suolo della pianura di Torino in generale è arenoso, ad eccezione di alcuni trat-

Nota

⁽⁹⁾ Claudio Falletti di Villafalletto, *Un vino regale dal nome Barolo, in Felicità Verità Bellezza. I volti della Carità di Carlo Tancredi di Barolo, Torino, CLS 2009, pp. 282-286.*

12 ⁽¹⁰⁾ Davide Bertolotti, *Descrizione di Torino, Torino, Viglongo 1967, p.326-327.*

ti che constano principalmente d'argilla. Affatto diversa si è la natura del terreno dei vicini colli, che consiste generalmente in una marna più o meno ricca di calce. Poco fertile perciò di sua natura egli è il suolo di questi dintorni, e la sua feracità è dovuta essenzialmente agli abbondanti concii provenienti in gran parte dalla città ed all'industria dei coltivatori.(...) e alle frequenti e ben regolate irrigazioni praticate per mezzo di canali perfettamente distribuiti che conducono le acque del fiume Dora¹¹.

Il frumento, la segale, il grano turco, detto dai Piemontesi "meliga", i fagioli occupano pressoché da sé soli i campi. In poca quantità vi si coltiva la canapa, e solo per uso di famiglia, mentre questa pianta forma uno dei prodotti principali del Piemonte proprio. Il sistema dei maggessi è pressoché affatto in disuso; anzi non di rado si fa succedere nello stesso anno alla coltura del frumento o della segale, quella del miglio, ovvero della così detta "meliga quarantina"¹².

E continua scrivendo delle viti e degli alberi da frutta sui colli, dei prati naturali che danno tre copiosi tagli di fieno all'anno e un quarto utilizzato per il pascolo delle numerose greggi che, sul finir dell'autunno, scendevano dalle Alpi per svernare.

Il fieno risultava il principale prodotto delle cascine dei dintorni di Torino e serviva per pagarne l'affitto, mentre i restanti prodotti dovevano supplire alle spese per la coltivazione della terra.

Altre coltivazioni importanti nelle campagne intorno a Torino erano i gelsi bianchi e neri per l'allevamento dei bachi, gli orti dai quali proveniva la maggior parte degli erbaggi che arrivavano a Torino, i "pomi da terra", cioè le patate,

Nota

⁽¹¹⁾ *Idem p. 328.*

⁽¹²⁾ *La quarantina è una varietà di grano turco, di grano più piccolo e più tondo, così detto perché suole giungere a maturità in quaranta giorni, sebbene presso di noi ci vogliono sempre due mesi. La polenta di quarantina è meno apprezzata dell'altra (...)"da Davide Bertolotti, Descrizione di Torino, op. cit. p. 327.*

coltivate specialmente nelle valli di Lanzo e utilizzate nelle mense fino ai primi di maggio.

Secondo Bertolotti l'aratura e la sarchiatura dei campi erano eseguiti con molta diligenza e in modo perfetto; i gioghi erano superiori a quelli di altri paesi, come i carri che riuscivano a transitare per le anguste vie dei poderi per la loro *strettezza*¹³. Qualche appunto veniva fatto per l'impiego di cavalli o mule nei lavori rurali e il conseguente minor allevamento di bestie bovine che provocava un prezzo molto elevato delle carni.

Altri consigli venivano dati affinché i mucchi di letame non venissero abbandonati, ma fossero regolarmente innaffiati perché il concime continuasse ad avere consistenza e sofficità.

Infine l'autore elencava le preoccupazioni che provocavano guai e carestie nelle campagne: scarsità di uccelli selvatici per cui nugoli di insetti infestavano le terre, le brine, il freddo intempestivo e il gelo che appariva talvolta in primavera a rovinare i germogli o la fioritura, la siccità in estate o la grandine che rovinava le colture, infine le lunghe e dirette piogge in primavera e in autunno che impedivano o danneggiavano le seminazioni¹⁴ (in questo elenco, però, stranamente, mancavano le malattie delle piante e degli animali).

1.4 Il ruolo della donna

Il ruolo della donna è sempre stato fondamentale per la vita agricola: le donne sono state protagoniste nella storia dell'agricoltura, contadine, braccianti mondine, ma anche madri di famiglia, mogli e compagne.

Nota

⁽¹³⁾ *Idem* p.329.

14 ⁽¹⁴⁾ *Idem* p.330.

C'era una volta in un campo non troppo lontano

Hanno contribuito in modo differenziato ma decisivo all'economia rurale, ma il loro lavoro, spesso concentrato nelle mansioni elementari, non ha avuto riconoscimento sociale o lo ha avuto in forma inadeguata, ancora più inadeguata di quanto sia avvenuto per il lavoro contadino maschile e anche per quello di altre figure di lavoratrici. Basti pensare che la stessa ricostruzione del contributo femminile è difficile da realizzare con esattezza perché le fonti lo hanno sempre sottostimato, rendendolo in gran parte invisibile, anche se la cultura femminile maturata nelle campagne ha contribuito a definire i caratteri dello sviluppo economico,

- sia all'interno di famiglie che conducevano piccole e medie aziende agricole (mezzadri, coltivatori diretti, piccoli affittuari coltivatori)



Alla falciatura del fieno.

- sia come mogli di salariati fissi o come nuove figure di braccianti, presenti sulla scena soprattutto dagli ultimi decenni dell'Ottocento e protagoniste non solo di trasformazioni sociali importanti – che nella figura della mondina trovano l'espressione più dirompente – ma anche delle organizzazioni e delle forme di lotta che hanno caratterizzato l'Italia dagli anni ottanta del ventesimo secolo.



Contadina con la gerla.

All'interno della famiglia appoderata il ruolo della donna variava a seconda del ruolo del marito:

- la reggitrice (moglie del capofamiglia), aveva il compito della conduzione della cucina, della gestione del bucato, della vendita dei prodotti;
- le nuore, le figlie nubili, le cognate, sotto la sua direzione, si occupavano dei lavori domestici pesanti e dell'aiuto nell'attività agricola.

Per le donne, i lavori agricoli erano molti: riguardavano la mietitura, la vendemmia, le raccolte in genere, la preparazione del terreno, la zappatura, ... lavori anche tra i più duri, ma considerati non pesanti..., adatti, quindi, alle donne.



Fasci di canapa essiccata al sole pronta per essere macerata; Canapa macerata.



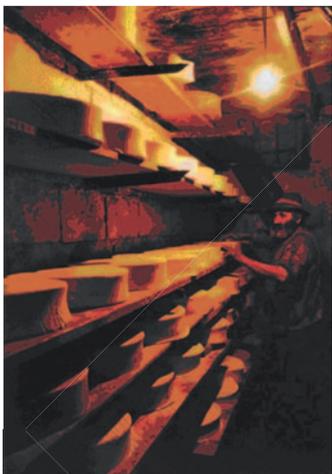
Matasse di canapa.

C'era una volta in un campo non troppo lontano

Un altro compito delle donne era la preparazione delle patate per la semina e consisteva nel controllare ogni tubero lasciando per la seminazione solo la parte con i germogli. Il resto era attentamente conservato per l'alimentazione.

Naturalmente le donne aiutavano anche nella tracciatura dei solchi, l'interramento, la ricopertura e la raccolta delle patate.

Questo tipo di famiglia era in grado di produrre al suo interno tutto quanto era necessario al sostentamento dei suoi membri e non dipendeva, pertanto, da risorse offerte dall'esterno, sia che si trattasse del mercato di merci o lavoro, sia di forme assistenziali da parte dello Stato.



Le tome, ben sistemate nei ripiani di legno, aspettano la stagionatura.

L'organizzazione familiare prevedeva una rigida distinzione dei ruoli. Al vertice stava la figura maschile del capofamiglia (reggitore) da cui dipendevano tutti coloro che vivevano e lavoravano nel podere. Egli organizzava il lavoro agricolo ed amministrava il patrimonio.

I figli maschi sposandosi rimanevano in famiglia ed erano occupati nei lavori più pesanti all'interno del fondo.

Quando si sposavano, le ragazze lasciavano la famiglia paterna per entrare nella famiglia del marito con una vera e propria liquidazione tramite la dote; vigeva, infatti, un'esclusione dal patrimonio della famiglia d'origine, malgrado le figlie avessero contribuito, con il proprio lavoro, alla sua formazione. L'inserimento nella nuova famiglia, d'altro canto, rivestiva i caratteri di un vero e proprio rito di passaggio in cui, con la suocera, venivano negoziate le condizioni dell'accesso della giovane alla nuova casa.

Le attività svolte in casa assorbivano una grande quantità di tempo e le ore dedicate ai lavori domestici erano elevatissime.

Esse comprendevano

- le abituali attività di cura della casa e della famiglia (pulizia della casa e degli abiti, preparazione dei cibi, allevamento dei figli),
- la preparazione di conserve e altre vivande da serbare per tutto l'anno,
- la confezione e il rammendo del vestiario,



Interno di una baita: intorno al fuoco tutti gli utensili necessari alla cucina e alla casa.

- la lavorazione delle fibre animali e vegetali, con la filatura

Filare vuol dire trasformare le fibre tessili in fili: per filare le donne utilizzavano la rocca e il fuso oppure l'arcolajo (*roèl*). La filatrice teneva la rocca sotto il braccio sinistro, puntandola contro l'anca, o la infilava nella cintura del grembiule appoggiandola sul braccio destro. Insieme con la rocca veniva usato anche il fuso e nella sua cocca superiore si acchiappava il filo.

Seduta su uno sgabello, infine, la filatrice faceva girare la ruota dell'arcolajo per mezzo di un pedale, tenendo la rocca infilata alla cintura: il filo passava nel perno cavo del reggispola avvolgendosi sul rocchetto¹⁵.

Nota

⁽¹⁵⁾ Silvio Bertotto, *Lavorare a Settimo, Alessandria, Città di Settimo Torinese* 1997, pp. 26-27.



- la tessitura,



Con il telaio domestico le donne ottenevano tessuti di canapa, lino, cotone che utilizzavano per la casa, per il corredo, per vendere.

Lenzuola tessute a mano e ricamate. Le donne confezionavano semplici indumenti in casa e riuscivano anche ad abbellire le tele con ricami.

- la preparazione del pane,



Nella madia veniva impastata la farina, l'acqua e la pasta-madre per il pane da cuocere nel forno della famiglia o della comunità.

- la preparazione del burro e del formaggio,



Lavorazione del burro con la zangola.

Il latte appena munto veniva messo a riposare in recipienti di rame molto bassi e larghi in modo da condensare meglio il fior di latte o panna e per facilitare la sfioratura. Una volta al giorno veniva asportata la panna con una paletta e deposta in un recipiente chiuso; una famiglia faceva la raccolta per una settimana mentre gli allevamenti maggiori producevano giornalmente il burro con la maggiore raccolta.

Immeso il fior di latte nella zangola preventivamente pulita e riscaldata si faceva scorrere il cursore all'interno in modo alternato e continuo finché si separavano il burro e il siero, per lo sbattimento del cursore.

Il burro era venduto in forme tonde o veniva messo in stampi di legno scavati in modo da preconstituire il peso. Il siero scolato era usato come dissetante diuretico e come alimentazione per gli animali della stalla e del cortile¹⁶.

Nota

¹⁶⁾ Walter Goglio, *Mestieri storie e personaggi del vecchio Piemonte*, Torino, Piazza Editore 2006, pp 52-53.



Preparazione della toma: il latte viene fatto rapprendere con caglio di vitello scaldato lentamente in caldaie di rame su fuoco a legna. La cagliata viene poi messa nelle fascere, pressata a mano, così da ottenere una pasta ben compatta con occhiatura sparsa di colore bianco paglierino. Anche la salatura viene fatta a mano, secondo la tradizione della famiglia.

▪ **l'allevamento del baco da seta,**

I bachi da seta, *bigat*, richiedevano molte cure: a metà aprile si compravano le uova vendute generalmente in sacchetti di lino: se ne compravano da 7,5 a 15 g circa. Affinché si schiudessero bisognava tenere le uova in un ambiente caldo e pulito, in genere il granaio o una stanza riparata della casa fra due pezze di stoffa distese su telai. Spesso le donne le custodivano tra i vestiti e la prima domenica di maggio era consuetudine che le portassero in processione. Dischiuse le uova era necessario nutrire i bocolini, due, tre volte al giorno con le foglie di gelso dapprima tagliuzzate finemente poi intere.



I bachi subiscono quattro mute e ogni volta entrano in letargo. Dopo la quarta volta si arrampicano sui graticci preparati e cominciano a filare avvolgendosi nel bozzolo, *cochèt*.

Prima che il bruco diventi farfalla, i bozzoli vengono essiccati rapidamente in modo che la crisalide non danneggi i fili e vengono venduti o lavorati alla fine di maggio¹⁷.

- **la raccolta di frutta, erbe e legna,**

Vivendo sempre a contatto con la natura, con la grande varietà di alberi, di piante, di frutta, di fiori ed erbe, le donne conoscevano le qualità medicinali di molti vegetali e le usavano prima di chiamare il medico perché questi "costava" e spesso tardava ad arrivare.



Un po' di riposo dopo la raccolta della fascina di legna.

Nota

22 ⁽¹⁷⁾ Silvio Bertotto, *Lavorare a Settimo, Alessandria, Città di Settimo Torinese* 1997, pp. 43-44.

C'era una volta in un campo non troppo lontano

La raccolta della legna per accendere il fuoco e riscaldarsi era un'occupazione di donne e bambini, mentre gli uomini segavano e tagliavano i tronchi.

Un'occupazione importante in montagna era anche la raccolta, l'essiccazione e la sbucciatura delle castagne¹⁸. La raccolta delle castagne assicurava frutti di alto potere nutritivo e forniva cibo sia in forma di castagne bollite o arrostiti sia come farina. Essiccate e private della buccia, le castagne bianche, si conservavano a lungo ed erano usate tutto l'anno specialmente per le minestre.

- **l'allevamento degli animali domestici o da cortile**



Giovanni Segantini: *La pastorella* (1894, Collezione privata Cini).

Inoltre, venivano esercitate

- **attività manifatturiere, extra agricole, destinate al mercato**, come la preparazione di alcune vivande o filati e tessuti, o la preparazione di cappelli di paglia, scope...

Nota

¹⁸⁾ Walter Goglio, *Mestieri storie e personaggi del vecchio Piemonte*, op.cit., p 58. **23**



Il mercato di Porta Palazzo a Torino.

1.5 ... e commercio

Nella prima metà dell'Ottocento, «le botteghe avevano una modesta semplicità... non avevano né vetrine, né lucide insegne, né merci in mostra, né splendore di specchi, né inondature, né eleganze di mobili, né sfoggio di illuminazione... Facevano eccezione a quella modestia i caffè e le confetterie che presentavano all'avventore volte riccamente dipinte, pareti artisticamente stuccate, ampi specchi e cornici dorate, sofà e seggiole coperti di velluto»¹⁹.

Bisogna attendere la seconda metà del secolo per assistere alla trasformazione radicale del commercio al minuto. Il segnale più significativo del cambia-

Nota

¹⁹ Vittorio Bersezio, *I miei tempi, Torino, 1931* in Luciana Manzo, *Premiata Ditta. In giro per botteghe, Torino, Archivio Storico della Città di Torino, 2004.*

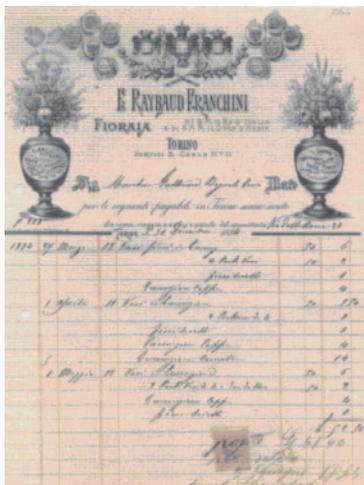
mento era stata l'introduzione delle *devanture*, il blocco che comprendeva in un unico organismo insegna, pannelli verticali, bacheche, vetrine e segnava il passaggio dalla bottega di matrice ancora medioevale al negozio di concezione moderna.

Il regolamento edilizio del 1843 prescriveva per le nuove costruzioni che «le serraglie e le imposte delle botteghe... più non si aprano al di fuori del muro esteriore delle case... I banchi, cesti e simili, ora esistenti sovra i marciapiedi, dovranno essere tolti prima della scadenza del corrente anno... Neppure è lecito di esporre al pubblico insegne od iscrizioni senza permesso del Vicario». L'estensore delle norme si preoccupava non solo del decoro, ma anche della correttezza ortografica e grammaticale ordinando che «è vietato di farvi variazioni (*nelle insegne*), abbreviature od aggiunte»²⁰.

A metà Ottocento si diffonde anche l'uso della *fattura commerciale illustrata*, importata dalla Francia. Dapprima greche e ghirlande geometriche incorniciano il nome e la ragione sociale della ditta, ma ben presto la grafica si evolve includendo vere e proprie incisioni che riproducono la facciata delle botteghe con le merci esposte, interni di negozi e laboratori artigiani, colorite scene di vita quotidiana.

Molto decorativa è la fattura della fioraia E. Raybaud Franchini, che aveva la bottega nei portici San Carlo o le cartoline pubblicitarie di un rappresentante di fiori o un catalogo di piante e semi degli orticoltori e floricultori Marenca e Portier che avevano sede nel Giardino di Palazzo Carignano, nel 1857.

^[20] *Idem.*



Fattura commerciale della fioraia E. Raybaud Franchini. Torino. Collezione Falzone del Barbarò. ASCT.

Ma le contadine, quando vendevano i loro prodotti, li esponevano in canestri di ogni grandezza e dimensione. All'alba portavano al mercato, a Torino, specialmente a Porta Palazzo, le loro ceste con la frutta e le verdure di stagione, i fiori, le uova, i polli e i pulcini, il burro, il formaggio. Erano partite prima che spuntasse il sole, alle quattro e a volte alle tre del mattino, dalle cascine e avevano viaggiato per ore a piedi, sul carretto tirato dall'asino o dal mulo, e più tardi sulla bicicletta. Avevano lavorato fino a tardi, la sera prima, per preparare le fragole nei cestini, le insalate spruzzate d'acqua, i tommini ben disposti sulle foglie, il timo e l'aromatica rucola in mazzetti. Qualcuna aveva formato olezzanti bouquet di mughetti da vendere alle *madamin* di città, altre avevano portato funghi fatti essiccare mesi prima, un'altra ancora nocciole, noci e castagne, al mercato IV, sotto le tettoie fatte costruire nel 1836, ma anche lungo il selciato della piazza o sopra panche che fungevano da vetrine.

Le *piumoire*²¹, di notte, sotto la tettoia nord-est, spiumavano il pollame fino all'alba cantando stornelli popolari.

*Gioana ëd Seto*²² quel mattino aveva accompagnato il marito in via Andreis 11, con i maialini da vendere e si era recata alla *Piòla dij crin*, perché il loca-

Nota

^[21] Cesare Bianchi, *Porta Palazzo e il Balon, Torino, Il Punto editrice 1991*, pp. 199-200.

^[22] *Giovanna, di Settimo. Nome di fantasia.*

le era il luogo della compravendita dei porcellini che vi scorrazzavano liberamente²³. Chissà se sarebbero andati a pranzo dalla sua amica Maria Salvetti al Ponte Dora, in via Borgo Dora 5 o da Lucia Valenza al caffè Valenza, nella stessa via, ma al n. 39? Maria aveva anche lo stallaggio così il mulo poteva mangiare e riposarsi per il ritorno, Lucia, invece, aveva un allettante gioco da bocce²⁴... *Gioan-a* poi avrebbe potuto facilmente vendere all'una o all'altra le uova, il burro fresco e anche del *seirass*, fine, morbido, dal sapore di latte fresco che qualche cliente avrebbe gradito.

Queste occupazioni consentivano alle donne un limitato grado di autonomia, a cui non corrispondeva sempre, però, un accesso a risorse monetarie poiché il ricavato della vendita del loro lavoro era gestito dalla reggitrice.

Il lavoro continuo dall'alba al tramonto, una giornata più lunga di quella degli uomini (le donne si alzavano prima e si coricavano dopo) e che non conosceva soste, le numerose gravidanze, lo **stato di soggezione** per cui, ad esempio, donne e bambini mangiavano solo dopo che gli uomini si erano sfamati, caratterizzavano la vita delle contadine e le invecchiavano precocemente.

Nel nucleo dei salariati agricoli, la donna era occupata sia nei vari lavori dei campi sia in lavori extra agricoli e andava a servizio in città come lavandaia, balia, domestica per aiutare la sopravvivenza della sua famiglia.

Nella famiglia bracciantile la donna era impegnata nella cura della casa, dei figli e nel lavoro dei campi, che era vissuto come temporaneo. Anche per lei era spesso necessario allontanarsi dalla casa per lavorare in città.

^[23] *Idem* p. 151.

^[24] *Idem* p. 154-155.

1.6 L'istruzione delle donne nelle campagne

Nell'anno dell'Unità d'Italia il Piemonte aveva un tasso d'analfabetismo tra il 40 e il 50%, mentre in altre regioni si sfiorava l'80%²⁵. Il cammino da percorrere per rinnovare le tecniche, per aprire a nuove esperienze la vita agricola, per "plasmare cittadini laboriosi e devoti alla patria"²⁶ era ancora lungo. Dal censimento della popolazione risultava che gli analfabeti erano distribuiti in tutte le fasce d'età, ma che l'istruzione era differente tra maschi e femmine, tra città e campagna²⁷.

Su 100 fanciulli tra i sei e i dodici anni solo 47 risultavano iscritti a scuola, mentre le fanciulle erano solo 39. Ma di questi, la metà o anche di più interrompeva bruscamente la frequenza al sopraggiungere della primavera quando



iniziano i lavori agricoli e nella stagione dei raccolti o quando l'inverno rendeva impraticabile le strade o più semplicemente quando i genitori avevano bisogno di servirsi dei bambini per le faccende domestiche o dei campi.

Danso marmototu sies mon ganhapan.

Si tu dense pa encuiiu mangi pa deman.

I piccoli montanari che si esibivano con la marmotta (1886).

Nota

^[25] S. Soldani, G. Turi (a cura di), *Fare gli Italiani*, Bologna, Il Mulino 1993, vol. 1°, p. 39.

^[26] *Idem*, p. 40.

^[27] *Idem*, pp. 43-45 cfr la tavola 3 di p. 50 dove si riportano i dati di alfabetismo nel 1861, 1871, 1881, 1901. Il Piemonte nel 1861 ha 58 Maschi e 38 Femmine; nel 1871, 66 M. e 49 F; nel 1881, 75 M e 60 F; nel 1901, 86 M e 79 F.

L'ostracismo nei confronti dell'istruzione femminile, anche se presentava delle eccezioni, si trascinò a lungo e non solo per una questione di quantità, ma per una questione di qualità: le maestre delle fanciulle erano di solito meno preparate, i programmi si limitavano spesso alla sola lettura e talvolta ai soli lavori domestici. Questo sistema educativo rifletteva la considerazione che la vita degli uomini doveva svolgersi al di fuori delle mura di casa, mentre quella delle donne era destinata ad esaurirsi fra le pareti domestiche con il corollario non indifferente del duro lavoro quotidiano nei campi, nelle filande e più tardi nella fabbrica.

La posizione subordinata della donna nella società e nel lavoro si ripercuotevano anche sul suo livello d'istruzione.

Le ambizioni della legge Casati (1859) di mandare a scuola tutti i bambini dai sei ai dodici anni e quelle più modeste ma più realistiche della legge Coppino (1877) che limitava la frequenza dai sei ai dieci, si infransero contro parecchi fattori, come l'arretratezza dell'economia e in particolare la povertà e spesso l'indifferenza dei genitori. Le famiglie non avevano mezzi per acquistare libri e quaderni per i figli e contavano sui loro piccoli guadagni e lavori per equilibrare il bilancio domestico, inoltre ritenevano un lusso inutile il leggere e lo scrivere per chi era destinato a trascorrere la propria vita nel lavoro dei campi o accanto ad un telaio o nei più umili servizi²⁸.

Proprio per la mancanza di alfabetizzazione in gran parte del mondo femminile rurale mancano documenti scritti dalle donne sulle loro attività, sulla loro vita, sui loro successi o i loro fallimenti, sui tentativi di innovazione, sulla ricerca di un miglioramento della condizioni di vita.

Bisogna giungere alle prime Società di Mutuo Soccorso perché si tenti non tanto di valorizzare il lavoro muliebre, ma almeno di aiutare le donne nei momenti di difficoltà.

Nota

^[28] *Idem pp 53-60.*

1.7 *L'agricoltura e l'assistenza sociale cominciano a cambiare*

Lentamente, nel corso del terzo decennio dell'Ottocento, si manifesta e si sviluppa una maggior attenzione per il mondo agricolo perché si andava profilando una ripresa dei prezzi dei prodotti agrari²⁹.

Alla base dei problemi dell'agricoltura subalpina era stato individuato il problema della produttività al quale si cercava di ovviare con un ampliamento delle terre messe a coltura e con un più severo sfruttamento del contadino stesso, ridotto sempre più a bracciante, soprattutto nelle pianure piemontesi.

Camillo Cavour, entrato nel mondo agricolo soprattutto con la gestione delle tenute di Leri e di Montarucco nel 1837, si era impraticitato dei processi produttivi *in loco* e si era creato una base teorica e una conoscenza delle più progredite tecniche con i viaggi in Francia, Inghilterra e Ginevra; aveva iniziato, inoltre, una collaborazione con Giacinto Corio, un imprenditore agricolo di Livorno Vercellese (ora Livorno Ferraris)³⁰ in modo da poter applicare nelle terre di famiglia i frutti delle sue osservazioni.

Lo sviluppo di un'azienda agricola nella prima metà di quel secolo dipendeva largamente dalla disponibilità di letame, che rimaneva il concime fondamentale; Cavour, forse al corrente per la propria esperienza e forse anche dalle pagine della «Gazzetta dell'Associazione agraria», del guano, un tipo di concime prodotto dalle deiezioni sedimentarie di volatili e particolarmente abbondante sulle coste sudamericane e africane, volle tentare l'impresa. Fece un primo prudente acquisto nel 1844, poi, visti i risultati ottenuti, utilizzò il guano su vasta scala e iniziò anche a farlo conoscere e a commercializzarlo.

Nota

^[29] Adriano Viarengo, *Cavour, Roma, Salerno Editrice 2010, p. 86.*

^[30] *Idem p. 108.*

Grazie poi ad un felice incontro con l'ingegnere Rocco Colli, nativo della Lomellina, intraprese la via della meccanizzazione degli strumenti di lavoro e fece realizzare un trebbiatoio mosso da cavalli e da forza idraulica, nel 1844, e un brillatoio, che però non ebbe gli esiti sperati; creò ancora una Società dei molini anglo-americani per la molitura del grano e del riso.

Era un inizio di rinnovamento, seguito, forse, da pochi ricchi imprenditori, ma pur sempre un inizio.

Le famiglie dei braccianti non migliorarono molto la loro condizione di vita: anche Cavour era un padrone esigente e i suoi lavoratori erano designati col termine di "sudditi" (anche se non inteso come termine feudale, ma come "sottoposti")³¹.

Ma la via per migliorare la produzione era cominciata: intorno alla metà del secolo avevano fatto ingresso nelle campagne aratri metallici, trebbiatrici, sgranellatrici per il granoturco, seminatrici e pompe idrauliche³².

Inoltre, dopo la proclamazione dello Statuto Albertino, il 4 marzo 1848, in Piemonte avevano cominciato a riunirsi associazioni di operai e agricoltori che prendevano coscienza dell'importanza del loro lavoro e della necessità di un'assistenza. Era finalmente possibile trovarsi insieme e in pubblico in quanto con l'art. 32 si concedeva ai sudditi il "*diritto di adunarsi pacificamente e senz'armi, uniformandosi alle leggi che possono regolarne l'esercizio nell'interesse della cosa pubblica*".

Nascevano le prime Società di Mutuo Soccorso, per aiutarsi nei casi di necessità e bisogno, poiché lo Stato non prevedeva ancora l'assistenza in caso di malattia e di inabilità e la pensione nella vecchiaia.

Nota

^[31] *Idem* pp119-122.

^[32] Valerio Castronovo, *Storia delle Regioni dall'Unità a oggi. Il Piemonte*, Torino, Einaudi 1977, p. 13.

Anche le donne cominciarono a capire che "associarsi" voleva dire "aiutarsi" e nel 1851 nasceva la prima Società di Mutuo Soccorso femminile a Pinerolo, seguita due mesi dopo da quella di Torino.

Nelle campagne era più difficile formare i consorzi perché le donne lavoravano in cascine sparse, distanti a volte molti chilometri l'una dall'altra, ma era cominciata una prima forma di difesa e tutela per affrontare situazioni familiari e lavorative difficili.

1.8 Le mondine

La mondina, o mondariso (dal verbo "mondare", pulire) era una lavoratrice stagionale delle risaie. Il lavoro in risaia si svolgeva nell'arco di 180 giorni, fra marzo e ottobre, per la preparazione dei terreni, la semina e soprattutto per l'eliminazione delle erbe infestanti, la monda (*mondè*), e il taglio del raccolto.

La stagione della monda durava 40 giorni.



Grande cappello in testa per ripararsi dai raggi del sole, schiena curva, mani e gambe nell'acqua sotto il controllo attento e severo del sorvegliante.

Era un lavoro faticoso: le gambe nell'acqua, la schiena curva, le mani sporche di fango, e le punture di zanzare e di tafani.

Le condizioni di lavoro erano pessime: l'orario era pesante e la retribuzione delle donne era molto inferiore a quella degli uomini. Ma, lavorando fianco a fianco, le donne riuscirono a costruire una coscienza, contribuirono a trasformare l'identità femminile, a creare un forte sentimento sociale e la consapevolezza della propria condizione ed individualità. Tutto ciò permise alle mondine di essere protagoniste dei primi scioperi dell'epoca per ottenere miglioramenti salariali: nei primi del '900 il malcontento sfociò in agitazioni e in tumulti.

La principale rivendicazione, ben riassunta dalla canzone "Se otto ore son troppo poche", mirava a limitare ad otto ore la giornata lavorativa e riuscì ad ottenere alcuni risultati tra il 1906 e il 1909, quando interi comuni del vercellese approvarono regolamenti che accoglievano questa rivendicazione.

In quegli stessi anni comparvero le prime macchine per meccanizzare le diverse pratiche di coltivazione, mentre bisognerà attendere fino al 1952 per l'introduzione sperimentale delle sostanze chimiche diserbanti che si diffonderanno dal 1957 e che imprimeranno una svolta decisiva in risaia dai primi anni Sessanta.

1.9 L'agricoltura dal 1871 al fascismo

A un decennio dall'Unità nazionale, il Piemonte conservava quasi intatta la sua fisionomia di regione a economia spiccatamente agricola. Nel 1871 su 100 abitanti 40 erano addetti all'agricoltura.

Nel 1874 più di 4 piemontesi su 10 risiedevano in località di collina e ancora al principio degli anni '80 quasi il 40% dei nuclei familiari era sparso in piccoli borghi e cascinali fra dossi e pendii, in una miriade di rustici separati fra loro per sfruttare meglio i ripiani del terreno. Dagli inizi dell'Ottocento, invece, la gente della montagna continuava a diminuire passando dal 25 al 23,7% della

popolazione³³ poiché le proprietà erano troppo sminuzzate per permettere la sussistenza. Inoltre il vitto costituito da pane di segale e orzo, polenta e patate, un po' di castagne, latticini di infima qualità e le pessime condizioni igieniche non permettevano che la prospettiva di una vita media di trentotto anni rispetto ai quarantacinque-cinquanta di un uomo di pianura³⁴.

Ancora nel 1871, da una prima rilevazione statistica per attività e categorie professionali, risultava che in Piemonte si contava un proprietario-coltivatore ogni sette abitanti³⁵: il nuovo, folto ceto di piccoli produttori agricoli, sorto dal dissolvimento dei vecchi ordinamenti agrari, era favorito dalla Destra subalpina perché dava la possibilità di accrescere la produzione agricola e il numero dei contribuenti al gettito delle imposte erariali e rappresentava la tappa intermedia nel superamento del vecchio regime agrario.

Ma la polverizzazione delle proprietà, già intorno agli anni '80, cominciò a rivelarsi come fattore di rallentamento sia nei tempi e nel processo di sviluppo mercantile nelle campagne sia nell'incremento degli investimenti: la piccola impresa, infatti, rispondeva più a criteri primari di sussistenza che a solidi motivi di profitto e di rinnovamento di fronte alla concorrenza dei paesi extraeuropei³⁶.

La grave crisi agraria di fine Ottocento, il disagio dei lavoratori che si manifestava in atti di vandalismo, l'ascesa di produzioni diverse, come quella cotoniera in sostituzione a quella serica, si risolsero spesso nei moti migratori verso altri paesi, in particolare verso l'America, e nella fuga dalle campagne verso le industrie che iniziavano a svilupparsi. Anche la prima guerra mondiale investì

Nota

^[33] Valerio Castronovo, *Storia delle Regioni dall'Unità a oggi. Il Piemonte*, Torino, Einaudi 1977, p. 3.

^[34] *Idem* p. 4.

^[35] *Idem* pp. 16-17.

^[36] *Idem*.

duramente la campagna, con il prelievo delle braccia più robuste che lavoravano nei campi; le donne sostituirono gli uomini nella coltivazione delle campagne, con l'aiuto dei più anziani e dei bambini e subentrarono anche nelle fabbriche. L'assenza dei mariti portò, quindi, le mogli a sostituirli in tutte quelle mansioni che avevano una più immediata relazione con l'esterno.

Le donne cominciarono a diventare visibili in tutte le sfere della vita pubblica, assaporarono il gusto della libertà e acquisirono coscienza di se stesse e delle proprie potenzialità, in netto contrasto con la generale crisi dell'identità maschile messa a dura prova dall'esperienza della guerra. Molti uomini accettarono male il nuovo stato di cose e, grazie anche al nuovo corso della politica, concorsero a ricacciare le donne nell'ambito domestico.

Negli anni '20 l'intervento della Chiesa unito a quello del regime fascista operarono, quindi, una ridefinizione delle identità maschile e femminile intese nel modo più tradizionale.

Le sanzioni contro l'Italia, nel 1936, portarono poi a una svolta nella politica agricola riportando il ruolo della donna in campagna alle condizioni più classiche sotto un'apparente esaltazione. La necessità dell'autarchia economica rivalutò enormemente il lavoro agricolo e il ruolo della donna come compagna e lavoratrice dei campi. Le associazioni femminili fasciste delle *Massaie Rurali*, istituite dal regime e costituite da donne che risiedevano in Comuni a carattere rurale o che appartenevano a famiglie di proprietari terrieri, coltivatori diretti, coloni, mezzadri, furono chiamate subito in causa e incoraggiate a incrementare la produzione agricola. Ancora una volta le donne erano chiamate non solo a contribuire al lavoro dei campi, ma anche a ribadire l'immagine dell'«angelo del focolare» attraverso le virtù domestiche e la crescita dei figli.

Nelle agende di casa e nelle associazioni si davano loro consigli e incoraggiamenti per l'allevamento del pollaio, (e qui l'agenda *Domus*³⁷ sottolineava che il provento delle uova e del pollame venduto era il reddito personale della massaia che in tal modo poteva aiutarsi nelle spese casalinghe), della conigliera, dell'ovile (la solita agenda constatava che se tutti i rurali avessero tenuto due o tre pecore non sarebbe più stato necessario acquistare lana e carne dall'estero), della bigattiera (le massaie italiane erano elogiate come le migliori nella cura dei bachi), dell'apiario e della mungitura (dove si raccomandava la maggior pulizia perché il latte non fosse il veicolo di malattie), della cantina (anche se non erano le massaie a compiere il *materiale e gravoso lavoro del mantenimento delle botti*, dovevano conoscerlo e insegnarlo e sorvegliare perché venisse eseguito a dovere). Si elargivano ancora suggerimenti per l'aiuto nei lavori agricoli accanto agli uomini e indicazioni per tutti i compiti in casa, dalla preparazione del cibo alla sistemazione e pulizia delle stanze, all'ordine del guardaroba, dalla confezione di indumenti alla produzione di burro e formaggio. Non si trovavano suggerimenti per il tempo libero....

1.10 La vijà e i canti

Durante i mesi invernali, i contadini erano soliti trascorrere le serate in compagnia, nel tepore delle stalle e alla luce di fiocche e fumose candele o di una lampadina, anni dopo. La veglia, *la vijà*, era il momento dell'incontro, della socialità durante la quale si scherzava, si rideva, si discorreva, si fantasticava, si combinavano matrimoni, si recitava il rosario, si pregava per i morti e si rac-

Nota

^[37] I consigli riportati sono tratti dall'agenda del 1940, *Il libro di casa. 1940*, Milano, Editoriale Domus 1939.

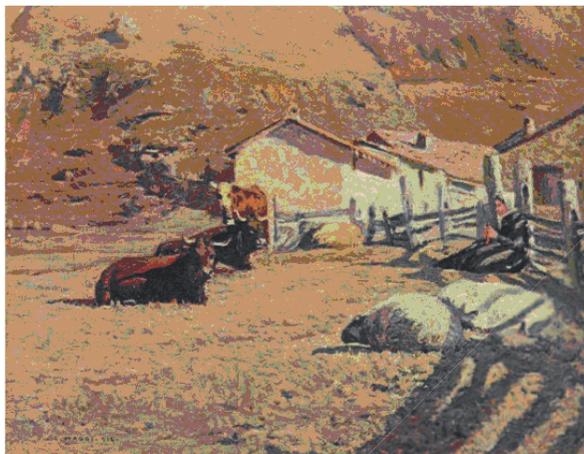
contavano favole e storie di streghe e di briganti, di *masche*, di spiriti della "fisica" misteriosa, di strani preti e medici con poteri arcani che impaurivano i più piccoli i quali non si avventuravano all'esterno e al buio. Le masche erano donne che avevano il potere di trasformarsi in animali o piante, facevano apparire esseri spaventosi, ma si potevano combattere con un po' di sale versato nell'acqua benedetta o con un ciuffo di capelli spruzzato di sale e gettato sul fuoco. Si raccontava anche di favolosi pranzi gustati, con abbondanti piatti di carne, vino che scorreva e tante ricche portate... poiché la polenta era spesso il cibo esclusivo o lo erano, nelle altre stagioni, le castagne, le patate, erbaggi mal cotti e quasi senza sale, il latte, poco formaggio; e da bere c'era l'acqua o vinello annacquato.

Gli uomini erano per lo più impegnati in qualche lavoretto manuale e le donne cucivano, facevano la maglia, ricamavano e filavano.

Si cantava anche, come si cantava nei campi, per la strada, all'osteria, nelle feste, in chiesa, in risaia, da soli o in compagnia. Cantavano gli uomini al lavoro e cantavano le donne mentre svolgevano i bozzoli con le mani immerse nell'acqua calda, cantavano le vendemmiatrici e i raccoglitori di foglie di gelso, si cantava per cadenzare il passo avviandosi al lavoro o lasciandolo al tramontare del sole. Il canto era un momento aggregante e rispondeva ad una vera e propria esigenza sociale: potenziava la coscienza di essere membro di un gruppo, dando a ciascuno la sicurezza di muoversi entro una cerchia esistenziale di valori conosciuti, in una prospettiva condivisa dagli altri. Con il canto si ereditava e si trasmetteva un patrimonio pedagogico e normativo poiché il canto, favorendo la trasmissione di modelli e comportamento, rispondeva a una funzione ritualistico-socializzante³⁸.

Nota

^[38] Tersilla Gatto Chanou, *Canti popolari del vecchio Piemonte*, Roma, Newton & Compton Editori 1998, p. 8.



Cesare Maggi: Meriggio a La Thuile (1914)

Gli stessi contadini e contadine e pastore erano soggetto di molte canzoni che si cantavano anche nelle città e *La bergera* è uno dei canti più noti anche oggi.

A l'ombretta dël busson

Bela bergera a l'è 'ndurmia

J'è da li passé tre joli franssé

A l'han dije bela bergera

Voi j'evì la frev³⁹.

1.11 Le erbe: medicina e cibo

Le erbe di Madre Natura erano alla base delle terapie per ogni male, forse perché i mali erano diversi da quelli di oggi, la vita scorreva più tranquilla e rassegnata, la durata della vita media era più breve e quando si era colpiti da una

Nota

^[39] Alfredo Nicola, *Veje canson popolar piemontaise*, Torino, Ij Brandé s.d., p. 58-59. "All'ombra di un cespuglio, la bella pastorella si è addormentata. Di li passarono tre bei francesi e hanno detto alla bella pastorella "Voi avete la febbre".

malattia grave, come la difterite o il vaiolo, non ci si aspettava troppo dalla medicina.

Ad ogni malanno corrispondeva il rimedio di un'erba utilizzata nelle forme più varie, dagli infusi ai decotti, dai cataplasmi alle lozioni ai fumenti e persino ai clisteri.

Le donne si tramandavano da generazioni un ricettario medico basato sull'esperienza e sulla conoscenza delle erbe, delle piante e delle radici.

Per il raffreddore si bevevano grossi bicchieri di vino bollito, cannella, chiodi di garofano e miele e ci si aiutava annusando tabacco che favoriva lo "scaricare il naso"; se insorgeva la tosse, bastava scavare l'interno di una rapa, riempirla di zucchero o miele e lasciarla così tutta la notte. Alla mattina se ne beveva il succo con l'aggiunta di un po' di ... pazienza.

Con le bronchiti, poiché non esistevano gli antibiotici, c'erano i *papin*, *papin ëd farin-a linosa*, cioè dei cataplasmi fumiganti di semi o farina di lino che si applicavano sul petto avvolti in pezze di tela.

Il decotto di borragine combatteva la malinconia e gli infusi di camomilla e di papavero aiutavano a dormire meglio. Per quanto riguardava i bambini, era preferibile un infuso di salvia, utile anche per pulire i denti.

Per il mal di denti, il mal d'amore, si preparavano impacchi di malva o applicazioni di fette di patata cruda.

La malva e il taglio servivano anche per ogni tipo di infiammazioni⁴⁰.

E le lentiggini? Nulla di meglio che passare sulla pelle la rugiada di primavera e se non scomparivano ci si consolava con il proverbio "sota 'na lentija a-j'è sempe 'na bela fija"⁴¹.

Nota

^[40] Francesca Castellino, *Il regno della donna*, Torino, S.E.I. 1959, vol.II, pp. 198-200.

^[41] "Sotto la lentiggine c'è sempre una bella fanciulla".



La chelidonia, Chelidonium majus. L.
l'erba dle tignole,

Per i problemi agli occhi, applicazioni di foglie di vite o di geranio e soprattutto sciacqui di acqua fresca, vero toccasana se effettuati al suono delle campane del Sabato Santo.

C'era l'erba dij porèt (porretti della pelle), cioè la chelidonia;



Il giusquiamo, Hyoscyamus sp. - famiglia delle Solanaceae, esiste in natura come niger e albus.

il giusquiamo, per i geloni, anche se il rimedio infallibile erano i fiori di pesco da raccogliersi freschi in primavera. Il prez-

zemo serviva per le prurigini e la maggiorana era miracolosa per le oti.

Cipolla e aglio erano di larghissimo consumo per tutti i benefici che apportavano: l'aglio bollito nel latte era la cura principale contro le "boje", cioè l'acetone, e mangiato a spicchi crudi, uno al mattino, regolava la pressione; la cipolla diuretica, era usata anche come garza sulle ferite per le proprietà antisettiche.

L'erba amara e forte, l'assenzio, era ideale per le affezioni gastriche; le felci venivano proficuamente impiegate per i reumatismi (foglie) e per la tenia (radici); la margherita a petali gialli, l'arnica, in infusione, era la cura più efficace per gli ematomi e le contusioni⁴².

Nota

⁴²⁾ Claudio Re, *Ai temp ëd Mare Granda, Torino, Cooperativa Pro Piemonte 2001, pp.64-73.*

L'ortica pungente con le sue proprietà emostatiche e astringenti era raccolta con cura, come l'edera, utile contro i catarrhi bronchiali e per rendere lucidi i capelli.

Ma ogni erba, ogni vegetale poteva essere inserito nella farmacia delle donne della campagna e le stesse erbe erano utili per preparare le pietanze del pranzo o della cena.

Fiori, foglie e frutti servivano a inventare ricette per riempire i piatti, specialmente in primavera, quando spuntavano le prime piantine e si diceva che *"tutto ciò che spunta in primavera è buono da mangiare"*.

I fiori delle primule, le foglie delle margherite, una patata ormai raggrinzita, qualche rametto di ortica, timo e salvia riuscivano ad essere una preziosa minestra.

Le uova con le cipolle, il prezzemolo, il crescione o altre erbe tritate rimediavano la mancanza della carne.

La polenta accompagnava i piatti poveri ma freschi e preparati con fatica, specialmente quando pioveva e il camino non tirava bene e bisognava soffiare, soffiare per il fuoco.

La moglie dell'ambasciatore americano George Perkins Marsh, Caroline, nel 1862 scriveva che la proprietaria dell'albergo di Pont Canavese non aveva mai sentito parlare del tè e, quando lei gliel'aveva mostrato, aveva esaminato con curiosità le foglie⁴³; raccontava ancora che nella sua casa a Piobesi aveva assaggiato delle strane mele, una specie di mele dure e aspre che maturano tardi. Aveva poi descritto la ricetta: appena colte, le mele venivano immerse in acqua fredda dove rimanevano fino a che fossero fermenta-

Nota

⁴³ Caroline Marsh, *Un'americana alla corte dei Savoia. Il diario dell'ambasciatrice degli Stati Uniti in Italia dal 1861 al 1865*, (a cura di David Lowenthal e Luisa Quatemaine), Torino, Allemandi 2004, p. 108.

te completamente; l'acqua veniva poi cambiata e le mele mantenute nel nuovo liquido fino alla vendita. "Pare che così si conservino fin quasi all'infinito e sono chiamate *mele composte*⁴⁴" ... commentava Caroline.



Nota

Agricoltura è...

2.1 Sara Chialva

Az. Agricola Dott. Sara Chialva

Via Principe Amedeo, 80

Pancalieri

Tel. 0119734120

e-mail: schialva@menta.it

www.menta.it



La storia...

Colendi peritus dal 1926 in Pancalieri.

L'Azienda Agricola, oggi alla quarta generazione, fonda le basi sulla tradizione familiare di coltivatori e distillatori di menta piperita e piante officinali più antica del settore in Piemonte. Tali colture sono da sempre la grande passione e caratteristica distintiva della famiglia Chialva.

L'esperienza è la migliore garanzia offerta ai Clienti che diventano partners del processo costante nell'eccellenza qualitativa.

La profonda conoscenza tecnico-scientifica dei processi produttivi, agronomici e industriali, delle molteplici forme di utilizzo dei nostri prodotti e l'applicazione delle più avanzate tecnologie di controllo qualitativo, fanno dell'Azienda Agricola Chialva un riferimento unico per grande tradizione, eccellente qualità, costante innovazione.

Consigli utili:

Sciroppo di Menta Piperita di Pancalieri dell'Azienda Agricola Dott. Sara Chialva

Per avere uno sciroppo 100% naturale e privo di coloranti artificiali aggiunti, ottima bevanda rinfrescante, è necessario sciogliere 1 Kg di zucchero raffinato in 700 g di acqua tiepida.

A parte, stemperare circa 40-50 gocce di olio essenziale di Menta Piperita trirettificato in un cucchiaino di alcol etilico alimentare a pieno grado.

Unire l'acqua zuccherata a questo composto, agitare energicamente e lasciar riposare.

Filtrare su filtro di carta o cotone idrofilo.

Herbis non verbis fiunt medicamina vitae.

(Con le erbe, non con le parole, si fanno i medicinali della vita.)

Erbario monastico, XIV secolo

2.2 Mirella Chiattono

Essenzialmenta di Mirella Chiattono

Via Pinerolo, 7B

Pancalieri (To)

Prossima apertura Via Pinerolo 44 – Pancalieri (To)

Tel. 01 19734279

e-mail: info@essenzialmenta.it

www.essenzialmenta.it



La storia...

La "passione" per la Piperita ha radici lontane in famiglia Chiattono. È "l'avventura", dapprima degli Avi, e poi del Padre di Mirella, Andrea Chiattono (Presidente della "Cooperativa Erbe Aromatiche Pancalieri" per quasi 30 anni) a far leva in particolare sulla Sua volontà di portare avanti la tradizione.

Il "padre putativo" della Menta di Pancalieri (così viene definito Andrea) è infatti molto impegnato insieme a Sua moglie Irma per la salvaguardia, la promozione e la "lotta" per l'ottenimento della D.O.P. Da sempre la famiglia si reca a fiere, eventi, convegni... in Italia ed Estero per far conoscere la realtà locale.

Questa passione di famiglia è stata tramutata in impresa, ed è così che nel febbraio del 2002 nasce "Essenzialmenta", punto di riferimento degli amanti

della menta vera e naturale. La coltivazione avviene direttamente in azienda. Pianta fresca, estratti, erba essiccata... sono a disposizione dei clienti di Essenzialmenta. Presso il punto vendita, si possono inoltre trovare più di 100 leccornie "a base di Piperita" (inventate da Mirella) nonché una vasta gamma di prodotti per la cura del corpo e dei capelli!

Attualmente ci sono i lavori in corso per realizzare la nuova sede aziendale.

Consigli utili:

... con la Menta Piperita

Menta Piperita. Particolarmente adatta alla coltivazione casalinga, questa erba non può non far parte della Vostra "collezione" di aromatiche nel Vostro orto o giardino... Dalle mille virtù, essa gradisce i terreni freschi, sciolti, ricchi di sostanza organica, leggermente acidi. Per vederla rigogliosa è necessaria una certa umidità, senza però che l'acqua ristagni. Vi consigliamo di farla crescere in contenitori interrati solo a metà, al fine di contenere la sua brama di espansione. Ricordatevi di innaffiarla regolarmente.

La menta disturba molto afidi, formiche, zanzare... Dopo la fioritura potatela energicamente: ricaccerà presto nuovi rami. Durante l'inverno proteggete l'esterno del vaso dalle basse temperature.

Di questa erba si utilizzano le foglie, fresche o essiccate, e le sommità fiorite. Numerosi gli impieghi alimentari (soprattutto per insaporire i cibi) e officinali (per la preparazione di infusi e decotti) con proprietà dissetanti, rinfrescanti, digestive.

2.3 Condo Maria

Condo Maria

Via Neirole, 14

Chivasso - Castelrosso

Tel. 3474718779 - 3498119245

e-mail: condoapimiele@gmail.com



La storia...

L'azienda è situata in una cascina seicentesca tra il Canale Cavour e il Po.

La conduzione della signora Condo inizia nel 1980 seguendo gli insegnamenti di un vecchio e appassionato apicoltore che ha trasmesso l'amore per le api e l'eventuale profitto nel futuro.

L'azienda possiede circa 300 alveari, con una produzione assorbita dalla vendita diretta o dalla partecipazione a mercati rionali, all'ingrosso e alcune fiere.

L'impresa è anche fattoria didattica iscritta al Registro regionale: attraverso lezioni alle scuole viene spiegato il ciclo di vita delle api ed effettuata una dimostrazione della smielatura con smielatori manuali didattici in lexan e

acciaio. Il servizio vanta una sala con 100 posti e contempla escursioni in apiario con arnie didattiche in vetro.

Le varietà di miele prodotto sono: acacia, melata, castagno, ciliegio, colza, tiglio, tarassaco e millefiori, tutti naturali al 100%.

La lavorazione, infatti, è unicamente artigianale, senza additivi né conservanti.

Consigli utili:

Le proprietà del miele

Il miele è composto principalmente da fruttosio, glucosio, acqua, e altre sostanze; il suo colore cambia secondo il tipo e può essere più o meno scuro, più o meno denso. Si conserva molto bene, poiché per natura è l'alimento che le api producono come scorta alimentare per l'inverno, tuttavia è meglio consumarlo entro un anno dalla produzione, per apprezzarne al meglio le caratteristiche.

È immediatamente assimilabile dal nostro organismo, poiché non necessita di trasformazione: per questo è uno degli alimenti preferiti dagli sportivi quando hanno bisogno di un carico di energia. Inoltre il miele è utile per combattere vari stati di malessere, come bronchiti, mal di gola, disturbi digestivi. Per i bambini è un eccezionale apportatore di calcio, magnesio, sali minerali e per gli adulti un valido aiuto grazie alle sue proprietà antiossidanti.

2.4 Gabriella Fantolino

Fantolino Franco di Gabriella Fantolino

Corso Mandelli, 10

Cafasse (To)

Tel. 0123341777

e-mail: gabriella_fantolino@uovafantolino.it

www.uovafantolino.it



La storia...

Gabriella Fantolino, laureata in Economia, è entrata nel 1985 nell'azienda di famiglia a Fiano, a 20 chilometri da Torino, assumendone poi la guida nel 1999.

Conduce con il marito Dario Bellezza e con i molti collaboratori che hanno acquisito un'alta professionalità, un'azienda agricola per la produzione delle uova, un centro di imballaggio dotato di sofisticati macchinari per il controllo della qualità ed una efficiente logistica della distribuzione. L'azienda dispone dal 1990 (prima in Italia nel settore avicolo) della certificazione per tutte le fasi produttive.

Dal 2001 è certificata per le produzioni biologiche e dal 2005 anche per il rispetto dell'ambiente. È, per le uova fresche, il marchio di fiducia e di qualità per i consumatori piemontesi.

Gabriella è tra le cinque vincitrici del premio De@Terra dell'anno 2011, dedicato alle imprenditrici che si sono distinte per l'impegno nello sviluppo dell'agricoltura. Gabriella lo ha fatto nel settore avicolo, coniugando l'attività produttiva con una particolare attenzione verso l'ambiente.

Un eccellente esempio di agricoltura all'avanguardia, perfettamente inserita nel territorio.

Consigli utili con le uova:

Dopo l'acquisto, per una corretta conservazione, riponi le uova nel frigorifero dentro la loro confezione.

Il guscio dell'uovo, tritato finemente, è ottimo come fertilizzante.

Il tuorlo, mescolato con un po' di miele, è un efficace impacco per ammorbidire i capelli.

Per togliere le macchie dalle scarpe di vernice passarvi sopra un batuffolo di cotone imbevuto di albume d'uovo.

Quando la gatta di casa è incinta: fa bene aggiungere alla sua dieta anche alcune uova.

In cucina...

Si possono preparare cibi buoni, dietetici, economici utilizzando solo l'albume dell'uovo, che non contiene grassi. Le calorie, pertanto, scendono a 43 per 100 grammi (tre albumi circa).

Ricette

Frittatine dolci

Battere 3 albumi, cuocerli in una padellina antiaderente con al centro 1 cucchiaino di marmellata dietetica. Arrotolare e servire bollente.

Meringhe mignon

Ci vogliono 3 cucchiaini di dolcificante da cottura e 6 albumi montati a neve finissima. Disporre sulla carta da forno a cucchiaini e cuocere a media temperatura per pochi minuti.

Preparazione di torte, budini o piatti al forno

Un tuorlo e tutti gli albumi che servono. Chi non vuole rinunciare al gusto del tuorlo, ma desidera comunque tenere sotto controllo i grassi, dovrebbe scegliere le uova "made in Italy" che contengono circa 1/3 di colesterolo in meno, 185 mg per 100 grammi, contro 250. Questo dipende soprattutto dal fatto che le nostre galline sono allevate nel rispetto della natura e mangiano solo cibi naturali. Come dire che la mancanza di stress influisce positivamente anche sul "loro" colesterolo.

Uova come piacciono a Gabriella

In una padella antiaderente, a freddo, per ogni uovo intero mettere un cucchiaino di panna da cucina, un cucchiaino di parmigiano grattugiato, sale q.b. ed una spolverata di noce moscata.

Mescolare con un cucchiaino di legno, lentamente, a fuoco moderato fino ad ottenere la consistenza desiderata. Accompagnare con fette di pane tostato.

2.5 Diana Pace

Albaspina di Pace Diana

Via Regione Dossi 2

Rondissone (TO)

Tel. 0119183560

e-mail: info@albaspina.it

www.albaspina.it



La storia...

Dopo oltre 20 anni di lavoro nel settore della grande industria, nel 2008 Diana decide di realizzare il suo sogno nel cassetto dando vita ad un proprio vivaio, specializzandosi nella coltura di piante che si adattassero bene ai nostri climi e che fossero resistenti a parassiti o altre malattie.

Le piante sono coltivate senza l'utilizzo di pesticidi o trattamenti chimici e, da quest'anno, con l'abolizione dello stallatico e la sua sostituzione con uno specifico composto nutritivo preparato da Diana con l'impiego esclusivo di materiali vegetali (è vegana).

L'attività di vendita al pubblico è iniziata nel 2009, attraverso la partecipazione alle fiere di settore, fra le quali merita ricordare la fiera di Masino, una delle più importanti manifestazioni florovivaistiche italiane.

Oltre alle attività strettamente legate al proprio vivaio, Diana progetta anche giardini, ispirati ai principi di eco sostenibilità.

Consigli utili:

Macerato di ortica per rinforzare le piante e aiutarle a difendersi da parassiti:

Tagliuzzare le ortiche fresche in pezzetti e metterle in un secchio con acqua.

Lasciarle a mollo per 1 settimana-10gg (secchio coperto perchè l'odore non è dei migliori) e rimestare una volta al giorno.

Filtrare la parte solida rimasta e strizzarla – non buttarla.

Diluire con acqua il liquido ottenuto, in rapporto 1:10 e irrorare le piante, facendo attenzione a bagnare bene tutte le foglie; come al solito, aspettare il tardo pomeriggio o la sera (in estate) per non creare bruciature alle foglie a causa dell'effetto lente originato dalle gocce di liquido.

Usare la parte solida come pacciamatura, leggermente interrata, al piede delle piante.

Coltivare in giardino Ruta e Finocchio selvatico: saranno il cibo per i bruchi di

Vanessa, una bellissima farfalla.

Dopo che i bruchi si sono nutriti, tagliare gli steli mangiucchiati: le piante si riprenderanno in poco tempo.

2.6 Paola Polce

Azienda Agricola Paola Polce (Cascina Meira)

Strada prov. Per Lessolo, 31

Alice Superiore (To)

Tel. 3472846503

e-mail: infobrillor@cascinameira.com

www.cascinameira.com



La storia...

Paola nasce ad Alessandria da padre abruzzese e madre lombarda, quando ancora i matrimoni "misti" tra Nord e Sud erano rari.....

Dimostra una spiccata predilezione per gli studi e una buona creatività artistica, che confluiscono in una doppia maturità: la classica, conseguita presso il Liceo-ginnasio V. Alfieri di Asti, l'artistica, conseguita presso il Liceo artistico di Torino.

Studia con successo Storia dell'Arte all'Università di Lettere a Torino, intercalando gli studi con l'esperienza di Restauro Pittorico e il lavoro di indossatrice e presentatrice televisiva, fino a venticinque anni, diventando in seguito socia della

più importante Agenzia di Moda e Pubblicità di Torino, la Model's Corporation, dove sviluppa anche l'attività di regista di spettacoli e sfilate di moda, booker e organizzatrice, fino alla fondazione di una sua società, la Eyes, Moda e Pubblicità.

Dal '97 in poi, una rapida sequenza di lutti e malattie dei suoi famigliari più cari, la porta ad abbandonare questo ambito lavorativo e al bisogno di indagare le Discipline Olistiche, che studia con passione.

Questi studi le aprono nuovi orizzonti di vita e di pensiero: diventa Naturopata e incontra Antonina Maria e Ardian, produttori di detergenti naturali per la casa in un piccolo laboratorio a Vidracco, con il loro bagaglio di esperienze e di sogni.

Nel luglio 2010 fondano insieme "Le erbe di Brillor" lanciando sul mercato lo stesso a settembre i nuovi Agridetergenti.

Si trasferisce dal centro di Torino ad Alice Superiore e diventa Piccola Imprenditrice Agricola, proprietaria della Cascina Meira: con le sue erbe spontanee e coltivate, crea gli Agridetergenti. La ristrutturazione in corso farà della Cascina il laboratorio di produzione, la Cascina Didattica e il Centro di ricerca per la Fitodetergenza.

Ma soprattutto eclettica curiosa. Gli studi di Storia dell'arte e Scienze della Comunicazione all'Università di Torino sono alla base delle esperienze in ambito di Moda e Pubblicità. Gli studi approfonditi, ancorchè tardivi, delle Discipline Olistiche, sono alla base della sua decisione di essere Naturopata contadina.

Crede nella necessità di reintegrazione tra uomo e Natura e nell'assoluta necessità di operare per la salvaguardia dell'acqua e dell'ambiente.

Piccola Imprenditrice Agricola, con la Cascina Meira, socia de "Le Erbe di Brillor" e cofondatrice dell'Associazione Perlacqua, porta la sua esperienza di

comunicazione e marketing, di organizzatrice di eventi e nello stesso tempo la sua sensibilità di Naturopata.

Come Naturopata, ha inserito elementi di cromo-aromaterapia nei nuovi prodotti Brillor e ha impostato l'immagine sul concetto di Benessere per l'uomo, la casa e l'ambiente, con l'impegno di formulare prodotti non solo pulenti, ma coadiuvanti del ben-essere.

Venendo "dal dorato mondo della moda", parla degli Agridetergenti come "nuova collezione" e li vuole belli, colorati e profumati.

Paola ed il rapporto con l'ambiente

Lavare con le piante per stare bene ed inquinare meno

La nuova ecologia parte dalla conoscenza del territorio, dal ricordo di un'unità dimenticata, dal ritorno dell'uomo alla natura e alla terra, che genera il rispetto.



2.7 Robasto Paola e Anna

Soc. Agricola Cerello

Via Cerello, 21

Chivasso

Tel. 0119112258

e-mail: annarobasto@interfree.it



La storia...

L'Antica Tenuta Cerello sorge, maestosa e solitaria, nella campagna del Chivassese, tra le acque dell'Orco e del Malone. Le sue mura nel 1305 erano proprietà del Marchese del Monferrato; in seguito appartenne alla Real Casa di Savoia concessa poi da essa in perpetua enfiteusi a diversi Casati Nobiliari. In ultimo, prima dell'attuale proprietà, appartenne alla moglie del conte Stefano Gallina, Ministro delle Finanze di Re Carlo Alberto, Presidente Onorario della Associazione Agraria Subalpina e Socio Onorario dell'Accademia dei Georgofili di Firenze. Per successione al figlio Giovanni Gallina distintosi come diplomatico.

Nell'interno l'antica cappella è ancora funzionante.

In questa splendida cornice circondata da alberi secolari sono disponibili accoglienti spazi coperti e aule didattiche con attrezzatura audiovisiva.

L'azienda coltiva cereali, ortaggi, foraggere, e si occupa di silvicoltura, con particolare attenzione alle nuove tecnologie e alla produzione di biomasse.

Il Cerello è fattoria didattica iscritta al Registro regionale.

Il rapporto di Anna e Mariella, attuali custodi del luogo, con la Natura

L'azienda ha ideato un progetto multidisciplinare: si chiama *Scuola di Natura al Cerello* e garantisce un'offerta didattica pluridisciplinare per classi di scuola Primaria e Secondaria di 1° e 2° grado e anche per gruppi d'interesse.

I laboratori sono articolati in aree tematiche e per la realizzazione si avvalgono di docenti professionalmente qualificati. I laboratori per le classi si svolgono "intorno" alla mostra permanente di arte "L'esercito del piccolo pesce" dello scultore Nino Ventura.

I temi sono tutti incentrati sul rapporto con la natura: Acqua della terra; Dal seme al frutto; Fiori, piante, erbe; Alimentazione: una ricerca per la vita; Fotobotanica, Energia del bosco, La natura con i fiori, Forme della terra.

2.8 Robba Maria Cristina

Azienda Agricola Corbusier

Corso Francia, 51

Susa (TO)

Tel. 3357883741

e-mail: corbusier@tiscali.it

www.agriturismocorbusier.com



La storia...

L'Azienda Agricola Corbusier, nasce a Susa nel 1997.

Nel 2000 nella Frazione San Pietro della Novalesa, la titolare Maria Cristina, apre un'unità produttiva destinata all'allevamento di animali e d alla vendita dei prodotti derivati.

Dall'anno 2007 la medesima Azienda, realizzando un programma di sviluppo, associa all'allevamento, praticato sempre nella propria unità in Frazione San Pietro, l'attività agrituristica utilizzando il marchio commerciale "C'era una volta".

L'attività agrituristica, compresa la ristorazione, si sviluppa in un contesto di grande pregio storico - ambientale, che rappresenta un "unicum", sia in ambito provinciale e regionale che nazionale.

Occorre rilevare che l'attività agrituristica dell'Azienda è l'unica esistente nel territorio comunale della Novalesa ed ha avuto riconoscimenti di rilievo quali ad esempio, la Denominazione di Origine Protetta DOP per la "Toma piemontese" prodotta e commercializzata dall'Azienda stessa.

In azienda è possibile degustare i prodotti preparati secondo antiche ricette delle nostre montagne, formaggi e salumi con miele e salse.

Tra i formaggi prodotti ricordiamo il blu moncenisio, blu savoia, lait brusc, ricotta di vacca, di capra e di pecora, stracchino di capra, e lo yogurt da latte bovino/caprino, oltre al latte fresco di capra che l'azienda distribuisce anche su parecchi mercati provinciali.

Maria Cristina ed il rapporto con la natura...

La Frazione San Pietro, ubicata a circa due chilometri dal centro abitato della Novalesa, si colloca in un ambiente alpino di eccellenza, con specificità di carattere naturalistico, paesaggistico e per la presenza di una grande varietà di fauna e di flora autoctona. L'armonica combinazione, documentata negli ultimi venti secoli, tra ambiente ed elementi antropizzati, ha dato origine ad un ambito di eccellenza, che per la sua particolare ubicazione, alla fine della Valle Cenischia, è stata fino ad ora preservata da compromissioni e inquinamento, purtroppo presenti ed in pericoloso sviluppo nella vicina Valle di Susa. Tali fattori hanno permesso la conservazione e lo sviluppo di un buon grado di biodiversità vegetale ed animale, con la conseguente disponibilità di prodotti tipici dell'agricoltura alpina.

Tutte queste caratteristiche descritte e la loro equilibrata armonizzazione hanno costituito elemento decisivo per l'insediamento e lo sviluppo dell'attività agrituristica, che ha comportato fino ad ora rilevanti investimenti economici, da parte dell'agriturismo "C'era una volta" ed un grande impegno nella gestione quotidiana delle attività connesse.

2.9 Signoroni Maria

Cascina Torrione

Via Canton Baudini, 48

Argentera, Fraz. Di Rivarolo Canavese (To)

Tel. 0124308268

e-mail: agriasilo@cascinatorrione.it

www.cascinatorrione.it



La storia...

“Alla Cascina Torrione abbiamo sempre vissuto in armonia con la terra e le stagioni, imparando valori ancora più preziosi oggi in cui i ritmi sono stravolti e frenetici.

La nostra azienda agricola fu acquistata nel 1960 dal bisnonno che avviò l’attività zootecnica e cerealicola”.

Negli anni ‘90 nonno Giovanni ha scelto di convertire l’indirizzo zootecnico in florovivaistico e più di recente (nel 2010) Maria inserendosi in azienda ha sviluppato l’attività orticola, promuovendo la riscoperta di un’alimentazione sana e rispettosa dei cicli naturali.

Oggi la Cascina Torrione offre un servizio innovativo per la prima infanzia, mettendo a disposizione i locali della vecchia stalla, ristrutturati a misura di bambino, per dare vita al nostro progetto di agrisilo.

L'obiettivo che ci proponiamo è di offrire un luogo di crescita educativa che privilegi il contatto con la natura, la cadenza delle stagioni e la socializzazione in un ambiente rurale.

L'agrisilo accoglie bambini dai 6 mesi ai 3 anni di età, offrendo un servizio educativo di qualità che sappia accogliere il bambino e accompagnarlo nel suo processo di crescita, nel rispetto della sua individualità.

I bambini avranno l'opportunità di scoprire il ritmo delle stagioni e la loro ciclicità attraverso le attività svolte nell'orto della cascina e nelle serre, in cui i bimbi osserveranno il lavoro dei "grandi" e si cimenteranno in attività di semina, travasi e raccolta.

La fattoria didattica ospita anche bimbi dai 3 agli 11 anni e propone loro attività ludico ricreative, laboratori che promuovono il contatto con la natura e la vita all'aperto.

Maria Signoroni e l'ambiente

La Cascina Torrione è immersa nel verde della campagna Rivarolese: pur essendo facilmente raggiungibile, è lontana da strade trafficate e dalla cementificazione cittadina, il che fa sì che si possano facilmente riscoprire ed apprezzare i suoni e i profumi della campagna.

"L'ambiente in cui viviamo e in cui vogliamo far vivere i nostri figli riveste particolare importanza", sostiene Maria, "è per questo che abbiamo bonificato tutti i tetti costruiti in eternit negli anni 70 e 80, sostituendo la vecchia copertura con 240 mq di pannelli fotovoltaici che, oltre a ricoprire in maniera perfetta i magazzini agricoli, producono 20 Kw di energia pulita".

Agricoltura è...

Di questa, circa due terzi vengono assorbiti dal fabbisogno giornaliero dell'azienda agricola, mentre la parte restante è ceduta ad altri utenti che consumano così energia pulita invece di quella prodotta da centrali termoelettriche tradizionali e inquinanti.

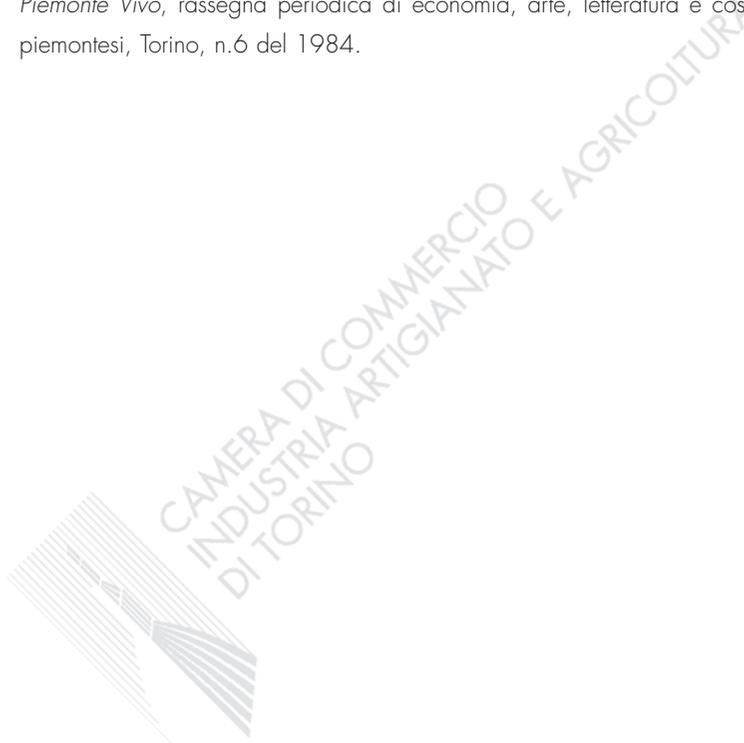


Bibliografia

- Davide Bertolotti, *Descrizione di Torino*, Torino, Viglongo 1967.
- Umberto Levra, Rosanna Roccia (a cura di), *Torino e Don Bosco*, Torino, Archivio Storico della Città 1989.
- G. Prato, *Fatti e dottrine economiche alla vigilia del 1848. L'Associazione agraria subalpina e Camillo Cavour*, in *Biblioteca di storia italiana recente*, vol. IX, Torino, Bocca 1908.
- Valerio Castronovo, *Storia delle Regioni dall'Unità a oggi. Il Piemonte*, Torino, Einaudi 1977.
- Adriano Viarengo, *Cavour*, Roma, Salerno Editrice 2010.
- Rosario Romeo, *Cavour*, Milano, RCS 2005.
- S. Soldani, G. Turi (a cura di), *Fare gli Italiani*, Bologna, Il Mulino 1993.
- Cesare Bianchi, *Porta Palazzo e il Balon*, Torino, Il Punto editrice 1991.
- AA.VV., *Felicità Verità Bellezza. I volti della Carità di Carlo Tancredi di Barolo*, Atti del Convegno, Torino, CLS 2009.
- Ave Tago (a cura di), *Giulia Colbert di Barolo madre dei poveri*, Roma, Libreria Editrice Vaticana 2007.
- AA.VV., *Piemonte*, Novara, Istituto Geografico De Agostini 1981.
- Carlo M. Bianchetti, *Il Piemonte. Libro sussidiario per la cultura regionale*, Torino, S.E.I. s.d.
- Roberto Tosatti, Giovanni Minetti (a cura di), *Il vino è... Piemonte*, Torino, Barisone Editore 1988.
- Silvio Bertotto, *Lavorare a Settimo*, Alessandria, Città di Settimo Torinese 1997.
- Francesca Castellino, *Il regno della donna*, Torino, S.E.I. 1959, 3 voll.
- Walter Goglio, *Mestieri storie e personaggi del vecchio Piemonte*, Torino, Piazza Editore 2006
- Caroline Marsh, *Un'americana alla corte dei Savoia. Il diario dell'ambasciatrice degli Stati Uniti in Italia dal 1861 al 1865*, (a cura di David Lowenthal e Luisa Quatermaine), Torino, Allemandi 2004.

Bibliografia

- Claudio Re, *Ai temp ëd Mare Granda*, Torino, Cooperativa Pro Piemonte 2001.
- Alfredo Nicola, *Veje canson popolar piemontaise*, Torino, Ij Brandé s.d.
- Tersilla Gatto Chanou, *Canti popolari del vecchio Piemonte*, Roma, Newton & Compton Editori 1998.
- AA.VV, *Torino. Il grande libro della città*, Torino, Edizioni del Capricorno 2004.
- Mireille Baudrucco Kuttel, *La risaia*, Vercelli, Società Operaia di mutuo Soccorso di Villata 1999.
- *Piemonte Vivo*, rassegna periodica di economia, arte, letteratura e costumi piemontesi, Torino, n.6 del 1984.



Ringraziamenti

Si ringraziano per aver collaborato alla realizzazione del volume: Stefania Fumagalli di Coldiretti, Anna Gagliardi di Confagricoltura, Marcella Boccignone di Cida, la Professoressa Alessandra Marcellan e tutte le imprenditrici che hanno deciso di "regalarci" la loro storia.

