

Cimaferle News

Semel Cima semper Cima

Bollettino riservato ai Soci della Pro Loco e ai Cimaferlesi (15010 Ponzzone Al)

Anno 9 N. 1 Marzo 2014
redazione:(Gradi/Lepratto) gradi1927@libero.it



Sono entrato al Sanfront e c'era un avventore, che non mi conosceva e stava mostrando a Silvano, dietro al banco, una copia del Notiziario che aveva trovato sul parabrezza della macchina. Mi sono taciuto e quasi vergognato perché, nonostante la mia veneranda età come un ragazzino dispettoso quel volantinaggio sotto l'asta dei tergicristalli l'avevo fatto io. Ma quel signore aveva mostrato interesse a quel foglio, meraviglia! l'aveva anche letto e ne commentava il contenuto che trovava interessante, belle le foto (il merito si sa di chi è) ma assolutamente antico, tutto rivolto al passato improntato al "c'era una volta". Io ho strizzato l'occhio al barista perché non mi facesse riconoscere e sono rimasto in silenzio ad ascoltare questi appunti che non erano affatto ingenerosi, bensì apprezzabili e più questo sconosciuto ne parlava più ne concordavo la veridicità. Riflettevo a quelle critiche e in me pensavo: "bisogna dare una virata di bordo, smetterla con i verbi al passato e imboccare una rotta volta al futuro", modernizzarsi.

Vedete, a dirlo sembra facile, si fa presto ma realizzarlo meno e le ragioni sono evidenti perché dietro a queste paginette che sembrano il risultato del compitino in classe c'è soltanto la tanta passione di un anziano che racconta le storie, i ricordi e i personaggi del paese e di un fotografo che ha cambiato, migliorando, le sue macchine da presa ma ha esaurito i soggetti perché di Cima ha fotografato perfino le pietre. Sono ormai anni che sforziamo la memoria o indaghiamo nei racconti dei residenti per scovare gli antichi reperti che possano fare notizia da raccontare. Ma il paese è piccolo, la gente locale sempre meno e gli argomenti scarseggiano; restano le note demografiche purtroppo più negative che positive.

Ma allora cosa si deve fare per dare una sferzata di rinnovamento a queste sei pagine? Ci vorrebbe l'innesto della freschezza di gioventù, di quella spregiudicatezza propria e insita nell'entusiasmo delle nuove leve, doti che nonostante lo sforzo di adegua-

mento ai tempi noi non possiamo più rincorrere. E questi giovani, o giovani si fa per dire anche se di mezza età, ci sono per contribuire a questo che poi dovrebbe essere anche il loro "Cimaferle news"? se si ne hanno la voglia? Soltanto loro hanno la possibilità di produrre questo cambiamento che è indispensabile e necessario per lo svecchiamento, per dire almeno in parte basta all'albo dei ricordi e aprirsi a quel futuro di cui la Pro Loco ha bisogno. Ci vuole impegno perché la materia su cui ragionare è scarsa e i problemi sono tanti, ci vuole tanta passione e un forte attaccamento al paese come quello che si formò negli anni '60 e '70, tra le leve giovanili che allora si sono composte e che sono ancora il nucleo significativo della comunità che si ritrova nelle vacanze estive. Nelle pagine che seguono raccontiamo i ricordi che stimolati dal desiderio di fare il giornalino abbiamo trovato rovistando nelle cellule cerebrali della memoria, sono storie vere, il vissuto dei vecchi che abbiamo conosciuto e ci hanno tramandato con i loro discorsi, seduti al tavolo dell'osteria o sul gioco delle bocce (quelle ancora di legno binocolute che tiravano a destra per mandarle a sinistra). E vedete dove ci porta il discorso, sempre al passato e non c'è verso ormai è una cosa atavica e purtroppo ci è davvero difficile cambiare. Aveva ragione quell'avventore del Sanfront, il Notiziario è interessante anche ben fatto ma sa troppo di reperto storico e allora speriamo che i giovani (e anche i meno giovani) accolgano il nostro invito e apportino quella ventata di freschezza e di innovazione necessaria per la continuità del "Cimaferle news".

Noi li aspettiamo.

"gra"

UNA PANORAMICA PROVVISORIA SULLE MANIFEATAZIONI "ESTATE 2014"

La giornata della "raviolata" con musica; - Una "grigliata" in sede per i soci e amici della Pro Loco;

La "sagra della focaccia al formaggio" – mercatino, stands, scivolo per i bambini;

La "fiera di ferragosto" - prodotti locali, gazebo mercatino, musica e assaggi;

Festa Patronale dell'8 di settembre – Processione – festa in piazza

Spettacolo teatrale organizzato dalla nostra compagnia (anziani e giovani);

"La Cimaferliana" ciclo di incontri con personaggi della cultura, arte, sport;

Torneo di calcio per giovanissimi; - Gara di bocce "memorial Mario Mascetti";

Tornei (interni) di tennis, di pallavolo e ...le meravigliose serate in Sede con la nuova gestione!!!!



Noi abbiamo avuto l'occasione di conoscerla giovanissima, quando era l'anima del Piemonte e "Elda" era il personaggio che si aggirava tra la cucina, la sala e dietro il banco sapeva servire con grazia i clienti anziani e i bambini che compravano il gelato, con la sua voce che risuonava alta e argentina, aveva una parola per tutti. Alla sera stava con quella banda di ragazzi che sostavano seduti su quel muretto che cingeva – e seppur tutto scrostato esiste ancora - il pianerottolo antistante l'ingresso del bar, sapeva stare nella allegra giovanile compagnia che si formava nell'estate di Cimaferle. "Elda" era anche una bella persona e nella ricorrenza della festa Patronale dell'otto di settembre venne eletta con giusto merito Reginetta e festeggiata sul ballo a palchetto che veniva piazzato proprio davanti al suo locale. Poi venne Arturo e in quegli anni felici nacquero i due bambini, ma il Paese divenne stretto e la bella famiglia Pizzorni si trasferì in Acqui. Dopo un periodo tranquillo e felice cominciò la tribolazione delle malattie che la aggredirono e fu un susseguirsi di interventi a martoriare quel povero corpo. Noi all'estate chiedevamo di "Elda" e sgo-menti ascoltavamo quelle notizie che non promettevano niente di buono. Così è stato e quella che fu l'espressione della giovinezza di Cimaferle ci è fuggita per sempre lacerata dalle sofferenze, lasciando attoniti tutti i suoi cari che le sono stati amorevolmente accanto fino all'ultimo respiro. Noi della Pro Loco porgiamo sincere condoglianze ad Arturo, ai figli, al fratello Gianfranco e alla sorella Bruna e la ricorderemo con affetto.

SILVANA GRATTAROLA dopo un breve ricovero all'Ospedale di Acqui è mancata lasciando nell'immenso dolore la mamma ed il fratello. Persona buona ma schiva, poche parole e tanto lavoro sono state il corollario della sua vita. Tutti l'abbiamo conosciuta ed anche apprezzata per questa sua apparente timidezza che pareva ci volesse sfuggire all'incontro ma Silvana ha lasciato un ricordo di bontà e operosità proprie delle radici di Cimaferle. Siamo vicini ai parenti e porgiamo sentite condoglianze. La Pro Loco di Cimaferle .



**NEL PROSSIMO MESE DI MAGGIO
SI SVOLGERANNO LE ELEZIONI
PER IL RINNOVO
DEL CONSIGLIO COMUNALE**

Per la festività della S. Pasqua ci sarà la tradizionale benedizione delle uova

**E sarà occasione per il primo incontro con "MARCO"
che si appresta alla nuova gestione della Sede !**

Pubblichiamo una recensione del libro "Storie di vita nel vecchio quartiere" pervenutaci dalla Signora Marisa Morsia di Ciglione:

"Ho letto il libro, e come è già capitato in un precedente articolo apparso sul notiziario, mi ha fatto volare sulle ali della nostalgia. Ogni pagina ha aperto stralci della mia infanzia e mi sono trovata bambina nella famosa Via Luccoli e mi sembrava di sentire il profumo di cannella che si sprigionava dal bar "Buona Fede" descritto con dovizia di particolari. Nel contempo mi è giunto alle narici il poco simpatico odore, almeno per me, della Tripperia, distante dal bar pochi metri. Altro negozio che rammento è la merceria più famosa della città "Mary rosa" dove mi recavo con la mamma a comprare fili, pizzi e quant'altro potesse servire per il cucito. Ricordo che ero particolarmente attratta da una parete dietro il bancone, zeppa di scatole con i bottoni in vista, bottoni che mi incuriosivano per la loro varietà di forme e colori. E cosa dire delle due pasticcerie più rinomate della città. Le loro vetrine sempre colme di leccornie e in occasione delle feste natalizie e pasquali dolci a tema confezionati con cioccolato, pasta di zucchero che rappresentavano un presepe o angioletti e colombe. Molti anni sono trascorsi, ma il libro mi ha fatto fare un piacevole tuffo nel passato e quando lo rileggerò fra qualche anno, proverò, senza dubbio, le stesse emozioni.

Non ho vissuto il periodo bellico dell'autore, ma leggendo il libro ho appreso particolare accaduti a Genova, fatti di cui non avevo mai sentito parlare e che mi hanno fatto apprezzare maggiormente la lettura.

A parte il mio particolare apprezzamento di buona genovese, il libro è veramente una lettura scorrevole, interessante e piacevole. Ringrazio l'autore di avermi dato la possibilità di leggerlo-"

Marisa di Ciglione

La zia Ida, al pomeriggio dopo aver disimpegnato le faccende di casa, mi accompagnava all'Acquasola dove mi aspettavano gli amici (quelli del vicolo) per giocare. Era una grande spianata – oggi probabilmente diventata area adibita a parcheggio – tutta sterrata e pavimentata con fine ghiaia di minuscoli sassi bianchi e neri che davano un particolare aspetto, intorno ai numerosi grandi platani frondosi. C'era la grande vasca dove si facevano navigare le barchette e la pista dove si noleggiavano le automobili a pedali e i tricicli. Alla zia non piaceva la Villetta di Negro, dove si ritrovavano i miei compagni di scuola, per tutti i vialetti e le grotte che non le consentivano di tenermi costantemente sott'occhio. I nostri divertimenti erano quelli di rincorrerci, del pallone - con le riserve di non disturbare i pensionati che giocavano a dama seduti a cavalcioni delle panchine, pronti ad allontanarci lanciandoci i vituperi del caso – o dividerci dandoci la caccia tra guardie e ladri. Era bella



l'Acquasola, nei giorni di festa vi si svolgevano dei concerti bandistici e il pubblico delle famiglie – non ancora oppresso dalla televisione (haimè le partite!) che non esisteva – si univa ai bambini per il passeggio pomeridiano. La tradizione voleva che ci fossero i venditori di caramelle, le lance Elah (diventate “lecca lecca”), di gelati o in alternativa i caldarrostaì ma c'era anche la bancarella o l'uomo con la cesta che vendeva le specialità tipiche. Il richiamo era: “noccioline, pistacci e passatemi” (per passatemi intendeva

i semi di zucca essiccati e salati) ma nella grossa cesta o nei barattoli sul banco, aveva i lupini in salamoia che si premevano tra il pollice e l'indice per farli sgusciare e saltare in bocca. Aveva le fettine di cocco fresco e qualche carruba, il cibo prelibato dei cavalli (meno richiesta) nera e dura che si masticava per il gusto particolare. Invece noi compravamo i pescetti, le stringhe, le more, i cobelletti di liquerizia e il reganisso, quei bastoncini che tenevamo su un lato della bocca come gli anziani facevano con il sigaro toscano. Poi tornavo nel vicolo dove mi aspettavano gli amici per la tappa del giro con le “agrette” o la lippa, fino a che il richiamo della mamma mi sollecitava ai compiti e la lezione. La nostalgia ci fa dire: che bei tempi!

● * * * * *

Giancarlo Vinacci, ormai radicato milanese ma dai lunghi trascorsi giovanili a Cimaferle, è un appassionato cultore delle auto d'epoca e d'estate ci viene a trovare sulla sua torpedo targata “veteran club”. Ha postato questa bella foto che ricorda la “600 multipla taxi” ispirata a somigliare i vecchi taxi londinesi. Purtroppo non ebbe quella fortuna che si aspettava anche se aveva tutte le caratteristiche del caso. Ringraziamo Carlo per la vicinanza mostrata al nostro (e suo) Cimaferle news.



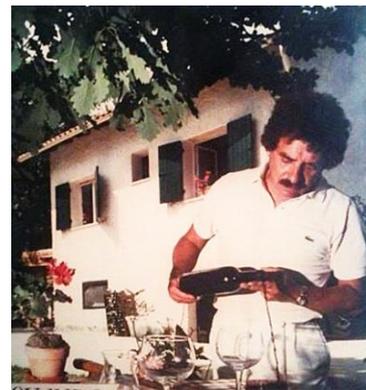
“Indimenticabili Ughi”

Nel 1976 ci lasciava Ugo Palmisano e nel 1995 ci lasciava Ugo Caponetto. Entrambi sarebbero entusiasti del nostro “Notiziario” ed è naturale ospitare un breve ricordo di due uomini che hanno avuto in comune non solo l'amore per Cimaferle e l'attaccamento alla Pro Loco ma anche una dipartita prematura proprio quando stavano dando il meglio di sé. La vita vissuta



con passione e altruismo ma soprattutto una grande personalità è il fatto che più li caratterizzava e li fa rimpiangere da chi li ha conosciuti. **Ugo Palmisano**, giornalista, univa l'umanità siciliana all'efficienza del Nord che lo portavano ad un'instancabile susseguirsi di incontri e contatti con infinite conoscenze senza che la sua mente cessasse per un attimo di pensare futuro. Aveva iniziato con

Cimaferle un rapporto che sembrava un doveroso omaggio alle origini della moglie, la Signora Maria, ma quando gli fu richiesto di candidarsi a diventare presidente del Gruppo Sportivo s'impegnò subito con tanta anima da sembrarci nato. Restano memorabili la sua forbita e colorita oratoria e la sua istintiva capacità di comprendere al volo l'animo umano. Ricordo che, da buon siciliano, in un discorso prese il frutto del melograno come esempio di unione di più elementi in un solo corpo. I giovani d'allora ricordano la sua ambizione di farne uomini di successo aiutandoli a trovare la strada migliore. Lo ricordiamo d'estate, rigorosamente in giacca, salire sulla Fiat124 blu posteggiata regolarmente in mezzo alla strada e scendere ad Acqui dove saltava da un negozio all'altro cercando le Lire disordinatamente disposte in tutte le tasche per poi tornare a Cimaferle con pasta e dolci per tutti.



Ad **Ugo Caponetto** non bastava la sua amata villetta ma si era regalato il sogno di un rustico in posizione panoramica. Un attimo di libertà dal suo lavoro e lo vedevi sbucare improvvisamente e cercare gli amici con sempre qualche proposta o progetto sia in privato sia in Pro Loco. Memorabili e irripetibili restano i suoi spontanei aperitivi non solo per la

qualità ma soprattutto per la classe con cui presentava le sue bottiglie che usava chiamare “prodotti” e che con competenza si divertiva a cercare e a coccolare. La sua professione era nel mondo della sanità ma la sua indole era da “Gran Gourmet” per il raffinato senso del convivio e il clima che sapeva creare tagliando anche una sola fetta di salame e versando il vino. Viviamo in una società arida e superficiale dove è scomparso quel “senso degli altri” che gli indimenticabili Ughi avevano innato e resta il rammarico che i giovani d'oggi non abbiano avuto la fortuna di averli conosciuti.

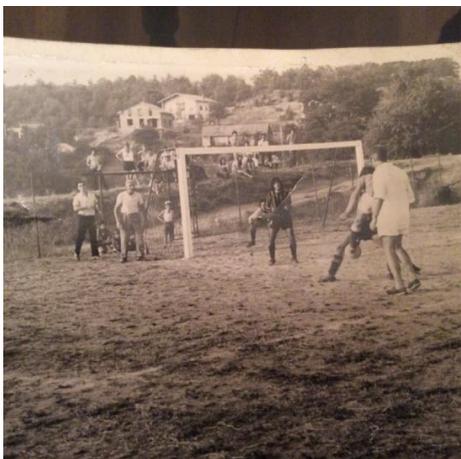
Alessandro Lepratto



Cimaferle ha un cuore e il sentimento non è acqua!

Paolo De Toterò ricorda i trascorsi giovanili, i compagni, la squadra. Davvero, un bel pezzo di cronaca: Grazie amico Pilo.

e' accaduto a tanti arbitri, il mio cognome lo storpiava così. Poi sono andato a scartabellare nella cassetta delle mie foto e in bianco e nero ho trovato gli unici due scatti delle mie estati Cimaferlesi. Risalgono a un campionato ragazzi che si disputò il giorno di Ferragosto di 43 anni fa su quel magico campo di patate, tutto zolle e ciocchi d'erba, che era il nostro stadio. Due foto, una è quella della premiazione. Perché naturalmente vincemmo la coppa (avevamo una squadra fortissima con Marietto Tabiani di Toletto e un suo compagno di squadra, tal Amato, di cui si favoleggiava di un provino al Milan. I due realizzarono gol a raffica. In porta c'era Carlo Moscatelli. Due difensori arcigni, oltre al sottoscritto: il giovane Ernestino Mignone con i riccioli Biondi che lo facevano assomigliare a Ferrante, allora libero della Fiorentina, il barbuto Renzo Romano di Toletto e Gianfranco Novelli (soprannominato il falciatore) completavano l'ossatura della squadra. Una compagine talmente forte che poteva permettersi il lusso di alternare Piero De Luca, attaccante capellone, meglio con la chitarra che con la sfera di cuoio o un giovanissimo Ivaldi, arrivato per trascorrere l'estate a Cimaferle direttamente dagli Stati Uniti dove viveva con i suoi familiari. Io, immodestamente, ero capitano di quella formazione in maglia nero azzurra che stravinse tutte le partite, tanto che nella foto sorridente sollevavo il trofeo.



Palmisano e Fabiana.. E ancora a bordo campo, proprio a fianco al palo destro della porta, ma alla sinistra di chi guarda, c'è il mister Dante Lavagetto, probabilmente intento a gridare le due frasi di rito "Pilo l'ommu" o "U me balun", nel caso qualche giocatore dai piedi ruvidi, nella foga di rinviare indirizzasse la sfera di cuoio oltre la recinzione.

Per anni i miei ricordi di Cimaferle hanno finito per riverberarsi e prendere forma e concretezza in quelle due foto. Quasi mai oltre alla danza e ai protagonisti del gioco avevo finito per soffermarmi sulle comparse alle mie spalle. Alcuni di loro purtroppo non ci sono più. Paolo Assandri, e' stato vittima di una malattia, anche Dante può incitare i suoi calciatori soltanto da lassù. Nando Valori lo ha portato via un male che raramente fa sconti.. Anche Corradino non c'è più. E' morto in un incidente.. Ecco per me Cimaferle racchiude anche questo dolore per le persone che ci hanno lasciato, con le quali, probabilmente, avrei potuto condividere qualche cosa in più e invece, distratto dalla mia giovinezza, non ho saputo cogliere e ho capito troppo poco. Storie di noi che si sono perse. E purtroppo non c'è più il tempo di recuperare. Rimane soltanto la sensazione improbabile di poter contare su una foto in bianco e nero per intuire un'espressione nota che possa risultare chiarificatrice del tutto. Ma chiaramente non è che l'illusione di una verità mai ascoltata. Il colpevole intento per noi che continuiamo a vivere di ricongiungersi per qualche brevissimo istante con le persone che troppo presto ci hanno dovuto lasciare.

P.S. il 28 febbraio 2014. Mio papà Ernesto De Toterò e' mancato in ospedale Spero che tutti coloro che hanno avuto occasione di incontrarlo e conoscerlo possano ricordarlo come una brava persona. Questo racconto e' dedicato a lui e a tutti quelli che non ci sono più ma rivivono attraverso i nostri ricordi

Paolo-Pilo



“1914 – 2014” La prossima estate si celebrerà il primo centenario dell' inizio del primo conflitto mondiale che prese il nome della **“grande guerra”**. Ma com'era a quel tempo la nostra Cimaferle? E quali furono le ripercussioni sociali che ne conseguirono?

Il nostro paese, come tanti altri dell'Appennino, subiva l'isolamento territoriale e l'indigenza (polenta, patate e castagne) gravava sulla popolazione – allora numerosa – soggiogata dalla dura fatica, costretta al risparmio di qualsiasi anche pur minima risorsa per una sopravvivenza sofferta ma vissuta in una comunità tranquilla e serena.

Anche agli occhi del passante il paesaggio apparentemente selvatico si apriva ad un oasi di pace; contadini chini a coltivare ritagli di terra, mucche (le bianche piemontesi) al pascolo e boschi fitti d'una vegetazione d'alti fusti da cui una folta ammirata fauna si levava in fruscianti stormi ed ampie volute, tutto inquadrato in un panorama da favola..

Nel 1914 avvenne improvviso lo sconvolgimento, arrivarono le cartoline precetto, mai viste prima e gli uomini, molti dei quali

non le sapevano leggere e mai si erano allontanati limitandosi ad ascoltare le descrizioni di un mare tanto desiderato e così vicino ma che non avevano mai visto, dovettero abbandonare casa e famiglia per avviarsi verso quella drammatica avventura. Priva degli uomini più validi, Cimaferle divenne sempre più povera, compressa fra la fatica del lavoro, le preoccupazioni ed il dolore che purtroppo portavano le notizie dal fronte. Per gli uomini di colpo cambiò il modo di vita, imposto dal rigido inquadramento militare di una disciplina fin'allora sconosciuta, smarriti nel trovarsi in una realtà di nuovi paesi che parevano tanto lontani, accolti da gente dagli incomprensibili dialetti, sostenuti nei momenti del pericolo dal fraterno calore dei commilitoni che diventavano preziosi indimenticabili amici. I nostri uomini parteciparono con gli

Alpini, i Fanti, gli Artiglieri tra muli e cavalli su tutti i fronti tra i camminamenti dal Monte Grappa all'altopiano d'Asiago, combattendo nelle trincee delle battaglie della tragica ritirata di Caporetto fino al vittorioso argine del Piave e alla conclusione di Vittorio Veneto con l'ingresso a Trento e Trieste..

Molti di quelli che ebbero la fortuna di tornare, dopo tanti anni trascorsi tra le file dell'esercito, pur affascinati dai sentimenti si sentivano stretti in quella piccola comunità che era la loro Cimaferle e cominciò così l'esodo di intere famiglie verso le città che potevano offrire opportunità di lavoro e benessere. Alcuni, i più temerari tentarono l'emigrazione verso le Americhe, altri formarono la piccola colonia in Francia a Nizza Marittima e più numerosi scesero nella vicina Genova dove era facile trovare lavoro.

La tenace caparbia e la forza di volontà di quella gente, abituata al sacrificio, al duro lavoro e al risparmio, nel giro di alcuni anni trasformò questi umili lavoratori in piccoli imprenditori che aprirono nuove attività sfruttando le esperienze acquisite nel paese d'origine, nel particolare osterie e pollerie, che fecero la fortuna di tante famiglie.

L'amore per la terra d'origine non venne meno e appena potevano i Cimaferlesi tornavano alle loro vecchie case da dove gli anziani non si erano mai distaccati arroccati alle tradizioni e alle proprie radici. Sorsero nuove case, nel Paese arrivò l'acqua dell'acquedotto, i servizi si affinarono ma l'esodo dei giovani non si è mai arrestato. ** I reduci della Grande Guerra si ritrovavano davanti al cippo che fu installato sul



sagrato della Chiesa sul quale sono incisi i nomi in ricordo dei Caduti e mi pare ancora di vederli seduti al tavolo del Piemonte, mentre giocavano a scopone, raccontarsi le disavventure di quel drammatico periodo, racconti che diventavano leggenda: c'erano gli Alpini del Battaglione Ceva, Saluzzo, Cuneo e Pinerolo, il Fante del 142 Cremona, il Granatiere di Sardegna, l'artigliere a cavallo che si vantava della sua appartenenza alla “voloire” la così detta volante a tre pariglie per l'allora facile spostamento. E in questi racconti c'era disappunto e il rifiuto per quello che aveva significato la guerra, ma anche un tocco di nostalgia per l'orgoglio di aver servito la Patria e l'indimenticabile solidarietà che si era conosciuta tra i compagni di trincea, sempre pronti ad aiutarsi ed a sacrificarsi l'uno per l'altro nel momento del pericolo, amicizie che le distanze disperdono ma restano indelebili nella memoria e diventano oggetto del racconto.

Sono trascorsi cento anni da quell'avvenimento, al quale purtroppo ne sono seguiti altri, troppi e ben più tragici, perciò ricordiamo il “1914” per la storia ma con la fiduciosa speranza che non debbano mai più verificarsi tali eventi e che i popoli abbiano finalmente imparato la lezione della guerra e non la dimentichino più.

** la popolazione da circa 4.500 abitanti del 1920 (64,80 x Km^q) è scesa a circa 1.000 nel 2000 (15,15 x Km^q)



.....non c'è trippa per i gatti!



quelle strade che conducevano al porto, attratti da quel caratteristico odore, si accomodavano ai tavolini dal piano di marmo davanti ad una ciotola di quel gustoso brodo caldo con l'aggiunta di trippa affettata per la prima colazione. Altri avventori della tripperia si accostavano a quella ciotola di brodo per disintossicare l'organismo o come corroborante delle funzioni intestinali. Erano i primi clienti perché, dopo questa ondata, mentre la trippa veniva appesa ai ganci in bella mostra, cominciava la processione delle casalinghe che acquistavano il misto di trippa, lo facevano tagliare a fettine per preparare a pranzo quel piatto prelibato in umido di cui la cucina genovese è per tradizione maestra.

Anche ad Acqui la trippa è un antico piatto povero – un tempo servito alle soste dei carrettieri - che viene denominato “la busecca” (minestra di tutte le verdure con l'aggiunta della trippa) specialità dell'osteria Bigat di via Mazzini, di grande richiesta nei tempi andati nei giorni di mercato e oggi diventato una specialità della casa.

A Firenze in alcune piazze principali del centro si possono trovare alcuni chioschi e per le strade incontrare dei carretti, come quelli dei gelatai che, al posto della sorbettiera



hanno un apposito fomello sul quale in una marmitta sobbolle la trippa. La gente e in particolare i turisti fanno la fila per comprarsi il semele (un tipo di biova) con il “lampredotto”: il trippaio estrae dal pentolone un pezzo di trippa, l'affetta in pezzetti e ne imbottisce il pane cospargendolo con la salsa (segreta specialità della casa).

In analogia al “lampredotto”, nei miei ricordi penso a certi pomeriggi quando si riusciva a terminare il lavoro per tempo e con alcuni colleghi si facevano i quattro passi nei vicoli. Passando in via della Maddalena era facile incontrare il signor Palmiro che stava sull'uscio del suo negozio di trippaio e, data la confidenza perché era anche cliente dell'Istituto dove lavoravamo, ci facevamo imbottire un panino e lui ci sconsigliava quella bianca ... “crua a nu sa de in be..n” ma affettava la “castagnetta” che “a l'è ciu gustusa” e cospargeva con un pizzico di sale.

Le tripperie si sono diradate, ormai la trippa si vende in vaschette di plastica nei supermercati o nelle macellerie che un tempo la consideravano un sottoprodotto, oppure la presentano – la famosa trippa specialità di Moncalieri – insaccata in un budello e l'affettano come un salame. Veramente il fascino delle tripperie protendeva da quelle fumose marmitte di rame nelle quali cuocevano le frattaglie dello stomaco del vitello e da quell'odore acre e particolare (manifesta repulsione per la Signora Marisa!) che era caratteristico del mattino. Le poche botteghe rimaste sono rarità, eccellenze scoperte dai buongustai che vanno alla ricerca degli antichi sapori. Comunque, un piatto dell'antica tradizione e direi storico è “la sbira”, quella preparazione semplice – specialità dell'antica osteria del Bazarin – che nell'immaginario della fantasia ci trasporta alla frequentazione delle taverne del porto, dove sostavano i pirati e i naviganti sui velieri. La ricetta è semplice, la ricordo perché era il piatto con il quale da ragazzo si concludeva la cena della fine dell'anno. Ci tenevano in casa a cuocere “a sbira” – una casseruola di trippa “accomodata” con le patate che veniva servita nelle fondine con alcune mestolate di brodo bollente e una spolverata di parmigiano ed era festa.

Anche alla Pro Loco, qualche anno fa ci fu una serata dedicata alla trippa e la Signora Danila si interessò per l'acquisto a Genova presso una rinomata delle ultime tripperie, mi pare dalle parti di corso Torino, mentre in cucina l'equipe guidata da Franco si attivò per preparare un magnifico piatto gustato e apprezzato da tutti. Fu una di quelle meravigliose cene che uni-

scono la nostra comunità e nel segno dell'amicizia fanno di Cimaferle il prezioso centro delle nostre vacanze estive.

L'odore del brodo di trippa impregnava l'aria del vicolo e nelle due grosse marmitte, fin dalle primissime ore del mattino bollivano, preparate e ben pulite, il “reduggiun”, il centopelle, la castagnetta, “u rissettu” tutte le varie parti che componevano lo stomaco del vitello appena macellato. Le tripperie erano le prime botteghe ad aprire ed i clienti arrivavano come al bar: erano per lo più i camalli, i caravana, i lavoratori della Compagnia Unica e del ramo industriale che passando per

