

Le Colline dell'Unesco e Dintorni – Paesaggio, Arti e Mestieri, Prodotti del Territorio

Scuola secondaria
Maggiora Vergano
Refrancore -ATClasse 1^ A
Docente
Mariachiara Casavecchia



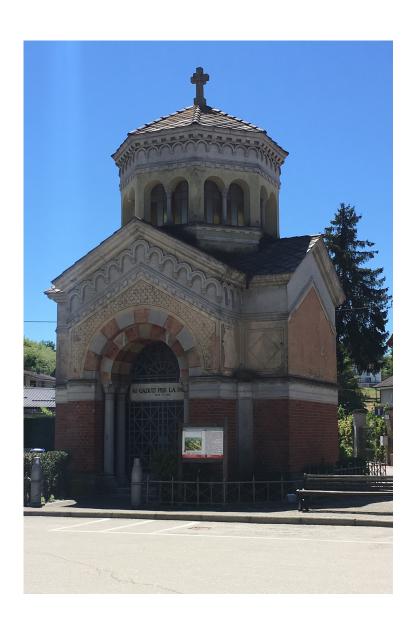
LA CHIESA DI SANTA LUCIA

Si trova a poco più di un chilometro dal centro di Refrancore, sulla strada che conduce a Castagnole Monferrato. È di origine assai antica e già esisteva a metà del 1500; era stata costruita in un campo del beneficio parrocchiale. Venne sottoposta ad un primo restauro nel 1618 perché, essendo stata costruita su un terreno molto umido, era a rischio crollo; un secondo restauro venne fatto nel 1736 e venne rinnovato il pavimento e rifatto l'altare; infine, a fine 1800, un terzo e definitivo restauro le donò l'attuale forma. Ogni anno si tiene una messa nel giorno di Santa Lucia.



IL CAMPANILE DI SAN SEBASTIANO

E' un edificio storico che ancora oggi scandisce i momenti della giornata degli abitanti di Refrancore. Il campanile, risalente al '700, era affiancato alla Chiesa di san Sebastiano, molto antica, che nel 1500 era definita "oratorio campestre"; venne benedetta nel 1717 e unita ad una confraternita sotto il titolo della SS. Trinità. Al giovedì Santo, alle ore 24, veniva fatta una processione al canto del miserere e, a Pasqua, ci si recava in parrocchia per ricevere la comunione. Il campanile è in stile barocco ed è l'unica parte conservata del vecchio complesso, dato che la chiesa venne poi abbattuta perché pericolante.



IL MONUMENTO AI CADUTI

Durante la seconda guerra mondiale, Asti accolse numerosi sfollati provenienti da Torino, Genova e altri centri industriali. Dopo l'8 settembre 1943, le campagne aiutarono i partigiani mentre pochi risposero ai bandi della repubblica Sociale italiana. Dall' estate 1944, i piccoli gruppi di paese si coordinarono dando vita a brigate e divisioni Autonome. Il territorio venne, da quel momento, amministrato dai partigiani. Il periodo più tragico fu l'inverno 1944-45, quando iniziarono i rastrellamenti e le deportazioni di civili in campi di concentramento in Germania. Nel febbraio 1945 i partigiani ripresero il controllo del territorio. Asti, con i suoi 800 caduti, è insignita di medaglia al valore militare per meriti partigiani. Anche Refrancore ha versato un generoso tributo di vittime durante il secondo conflitto mondiale e i nomi dei 40 caduti sono incisi sui marmi di questa suggestiva cappella votiva, posta nella piazza principale del paese e che venne consacrata alla fede dal vicario generale della diocesi di Asti, Monsignore Carlo Vergano.



LA CAPPELLA DI SANT'ANNA NEL CASTELLO

Di questa cappella, denominata anticamente "Sant'Anna in castro", oggi rimane soltanto una parte di campanile. Di questa chiesa si ha notizia da due visite pastorali, una del 1619 e l' altra del 1629; probabilmente fu abbattuta tra la fine del 1600 e l'inizio del 1700. Essa apparteneva ad alcuni signori del luogo e pare che in essa fossero conservate molte reliquie, portate dalla Macedonia dall'avo paterno del principe Giovanni Tocco; si trattava di un piede di sant'Anna, un pezzo della verga di Mosè e cinque pani della moltiplicazione, il tutto posto in apposite custodie argentee. Tali reliquie però furono portate via da Refrancore nel 1622 e trasportate a Napoli, abituale residenza dei principi.

Tema: Arti e mestieri







LA PRATICA DELL'ALLEVAMENTO DI BOVINI, CAPRE E OCHE

Essendo molto praticate nella zona di Refrancore, abbiamo deciso di parlarne insieme.

I bovini sono allevati allo stato semi brado, si nutrono di fieno, erba fresca e sfarinata di cereali; quando hanno i vitellini, vengono munte due volte al giorno e di solito stanno sempre in gruppo, intorno all'esemplare più anziano, che è quello che comanda tutti gli altri.

L'allevamento delle capre, invece, è più spartano rispetto a quello dei bovini. La capra preferisce mangiare germogli di piante, corteccia, foglie e rametti, piuttosto che fieno; ama molto arrampicarsi per nutrirsi, prediligendo quindi zone di collina o montagna piuttosto che pianura.

Le oche sono invece animali molto sensibili, che richiedono estrema cura: si inizia dal mattino presto, per dar loro da mangiare e pulire il nido, detto "cova", che richiede molta paglia ma nessuna pavimentazione; durante la giornata bisogna cambiare spesso l'acqua del mastello, perché la esigono sempre pulita; alla sera si prendono le uova dal loro nido e il ciclo può ricominciare.

Tema: Arti e mestieri

L' APICOLTURA



Le api sono insetti curiosi, che ci aiutano a vivere meglio e sono un elemento imprescindibile del nostro ecosistema. Si nutrono di nettare e sono insetti "sociali": vivono insieme e si prendono cura l'una dell' altra. Abitano in una struttura complessa, una meraviglia ingegneristica, chiamata alveare, composta dai favi di cera. Il cuore dell'alveare è l'ape regina: è la madre delle api e depone le uova garantendo il ricambio delle api; a sua volta viene accudita dalle api nutrici, che si prendono cura di lei. Questi meravigliosi insetti, durante tutto l'anno, vivono in una cassa, l'arnia, e solo durante le maggiori fioriture ad essa viene sovrapposto il melario. Mentre nell'arnia si trovano la covata e le scorte, sul melario le api ripongono il miele in eccesso; ecco perché non si tocca mai il miele del nido

e si raccoglie solo quello in eccedenza. Quando giunge il momento della raccolta, i melari vengono posizionati sulle arnie e modo che le api possano abbandonarli. Il miele viene estratto da telai del melario attraverso una semplice centrifuga, chiamata smielatore. Nella nostra zona il miele più diffuso è quello di acacia e di millefiori; in passato però si produceva anche quello di castagno, oggi molto più raro.

I FASEAU BON (FAGIOLI DI PENTECOSTE)



I fagioli dall'occhio nero sono tipici del paese di Refrancore. Sin dal tardo Medioevo, la confraternita dei Disciplinati offriva alla popolazione un pasto caldo a base di fagioli e cotiche bolliti; a questo si aggiungeva un piccolo pane duro senza sale, detto "grissiutin", che veniva benedetto dal parroco prima della distribuzione, in ciotole di terracotta. Si svolgeva a Pentecoste perché era usanza dei proprietari svuotare i magazzini di questo prodotto, in vista della nuova stagione di raccolto.

Oggi, ci sono

ancora poche famiglie che coltivano questo legume particolare.
Un signore ci ha raccontato che alla festa di Pentecoste ogni
famiglia fornisce parte del raccolto di 'faseau bon' alla
Proloco di Refrancore, che li utilizza per la tradizionale
"Fasulà dal Francù", cioè una gigantesca fagiolata in cui

tutti i fagioli vengono cucinati per essere mangiati tutti insieme in paese. La ricetta tradizionale è la seguente:fagioli dall'occhio (devono essere messi in acqua almeno 8 ore prima della cottura per rinvigorire), acqua, sale, cotica di maiale, piedini di maiale (piutin), macinato di coppa di maiale, cipolla rossa tritata.



I FINOCCHINI

I finocchini sono un prodotto tipico e originario di Refrancore. Il nome di questo biscotto deriva dai semi di finocchio che vengono aggiunti all'impasto. Questi biscotti nascono da un errore di un pasticcere del paese, che aggiunse erroneamente anice all'impasto che stava preparando per la produzione di biscotti all'uovo; il risultato fu apprezzato dagli abitanti della zona e così, da quel giorno, diventarono un'eccellenza gastronomica locale. La tradizionale forma rettangolare, di circa 10 cm, ne esalta il gusto, rendendo ogni morso un momento di relax. Sono ottimi da gustare imbevuti nel Moscato d'Asti oppure nello zabaione caldo.

Per prepararli occorrono: uova sbattute, zucchero, miele, aroma di anice e semi di finocchio, che vengono mescolati insieme; si aggiunge poi la farina, la fecola di patate e si cuoce in forno a 200 gradi per 10/15 minuti.

IL BUNET DI PESCHE

Negli anni 40' il dott. Colli consigliò agli abitanti di Refrancore di piantare alberi di pesche così che loro si distraessero dalla guerra. Il comune di Refrancore organizzò un mercato in frazione Barcara e i contadini portarono le loro pesche 'Limonin', pesche molto particolari, gustose e saporite. Questo mercato divenne così famoso che venivano persone da Alessandria e persino da Genova. Purtroppo negli anni 60' i figli dei contadini sono andati a lavorare nelle fabbriche di Asti e di Torino, i vecchi produttori così non potevano più soddisfare i commercianti. Il Bunet di pesche continua ad essere un dolce della tradizione refrancorese, preparato soprattutto a livello casalingo.



La ricetta è molto semplice:

- ° 1 litro di latte intero
- ° 6 pesche mature
- ° 7 uova fresche
- ° 300 gr di amaretti
- ° 1 busta di vanillina
- ° 6 cucchiai di zucchero
- ° 1 cucchiaio e mezzo di cioccolato

amaro in polvere

LA TORTA DI CASTAGNE

Un tempo le castagne erano importanti per l'economia contadina: si seccavano e si consumavano per tutto l'inverno. Le ultime si consumavano per Pasqua; da qui nasce la tradizione di questa torta, che segnava l'uscita della Quaresima. Talvolta si tende a confondere questo dolce con il castagnaccio, ma così non è. Questa torta continua ad essere un dolce della tradizione refrancorese, preparato soprattutto a livello casalingo.

La ricetta è la seguente:

- ° Mezzo kg di castagne secche (devono essere immerse in acqua per 12 ore e poi fatte bollire)
- ° 1 hg di zucchero
- ° 1 hg di cioccolato fondente fuso
- ° 50 gr di cacao
- ° 2 hg di amaretti secchi, fatti frullare
- ° 1 bicchiere di marsala secco
- ° 2 uova e scorza di limone grattugiata

Dopo aver bollito le castagne, passarle al passaverdura per crearne una purea; aggiungere tutti gli ingredienti e l'acqua di bollitura in caso sia troppo densa (il tutto deve essere molto morbido). Infornare a 120/150 gradi e far cuocere lentamente, finché non si attaccherà più allo stuzzicadenti. Farla raffreddare e riporre in frigorifero. Questa torta deve essere servita fredda, magari abbinata ad un ovetto di cioccolato fondente.

