

ECOMUSEO DELLA PIETRA DA CANTONI  
MONFERRATO: TERRA DI VIGNETI E INFERNOT

In copertina:  
Terruggia, *infernot* di Angelo Musso



Ecomuseo della Pietra da Cantoni



# INFERNOT

Volumi e suggestioni scavati nella Pietra da Cantoni

a cura di

Ilenio Celoria e Paolo Ceresa

ISTITUTO SUPERIORE STATALE LEARDI

LE@RDI



**PROGETTO E DIREZIONE EDITORIALE**

Amilcare Barbero e Chiara Natta

**COORDINAMENTO**

Chiara Natta

**GRAFICA DEL VOLUME**

Ilenio Celoria

**RINGRAZIAMENTI**

per gli aiuti e i consigli ricevuti:

Francesco Alemanno, Carlo Aletto, Adriano  
Brusa, Stefania Carpegna, Fabrizio Frigeri,  
Giovanni Ganora, Anna Garimanno,  
Mario Gaudio, Lalla Groppo, Luigi Mantovani,  
Pier Luigi Muggiati, Luigi Pessina,  
Loredana Pozzobonelli e tutti i Sindaci  
dei Comuni interessati

Le fotografie di *infernot* e paesaggi sono di:

Ilenio Celoria

**IMPAGINAZIONE**

Enea Morotti

Tipografia la Nuova Operaia s.n.c.

**DIREZIONE AMMINISTRATIVA**

Sante Palmieri

**SEGRETERIA**

Loretta Ardito

**STAMPA**

Tipografia la Nuova Operaia s.n.c.

Casale Monferrato marzo 2008

Il volume raccoglie il lavoro di ricerca e di documentazione sugli *Infernot*. La parola ricorda gli “inferri”, infatti sono cantine scavate nel particolare terreno delle nostre colline e utilizzate per la conservazione di bottiglie di vino pregiato.

Questa pubblicazione - che recupera un importante patrimonio della nostra cultura contadina - è frutto della collaborazione, come ormai consuetudine per il nostro territorio, di diversi soggetti: l'Ecomuseo della Pietra da Cantoni, il Parco naturale del Sacro Monte di Crea, l'Istituto Superiore Statale Leardi di Casale Monferrato. Si deve, infatti, agli studenti dell'Istituto la realizzazione del progetto di recupero di tali strutture e più in generale degli studi sulla particolare Pietra da Cantoni che a lungo è stata utilizzata anche nell'edilizia.

Il testo fa parte di una collana che intende documentare l'uso delle materie prime naturali e la peculiarità delle costruzioni che ne caratterizzano il territorio geografico.

La Regione Piemonte ha sostenuto il progetto con il duplice obiettivo di conservare e valorizzare il patrimonio architettonico e naturalistico specifico delle diverse realtà territoriali e di favorire la conoscenza delle risorse naturali e della loro potenzialità per riavvicinare alle zone montane anche con la prospettiva di un auspicabile ripopolamento.

**Gianni Oliva**

Assessorato alla Cultura, Patrimonio linguistico e minoranze linguistiche,  
Politiche giovanili, Museo Regionale di Scienze naturali  
Regione Piemonte

Gli *infernot* di Altavilla, Cella Monte, Cerrina, Frassinello, Gabiano, Grazzano Badoglio, Mombello, Moncestino, Odalengo Piccolo, Olivola, Ottiglio, Rosignano, Terruggia, Treville, Villamiroglio sono i protagonisti di questa seconda pubblicazione legata alle cantine scavate nella pietra. Gran parte dei Comuni della collina Casalese nascondono questi piccoli tesori, che rappresentano vere e proprie appendici delle cantine in grado di conservare il vino, in particolare la Barbera che è stata riconosciuta DOCG. Gli *infernot* sono dei veri e propri scrigni, dei piccoli capolavori dell'architettura rurale, pensati e nati dall'inconsapevole genialità e maestria contadina e popolare. Costituiscono, insieme alle colline del Monferrato candidate a diventare patrimonio dell'UNESCO, una ricchezza da valorizzare, nell'ottica di un'attenta azione di riscoperta e salvaguardia del territorio monferrino. Un plauso all'Ecomuseo della Pietra da Cantoni che negli ultimi anni ha saputo con grande sensibilità individuare e costruire un percorso preciso per la promozione di questa importante area della nostra Provincia, attraverso le sue peculiarità. Questa seconda pubblicazione si inserisce proprio in quest'ottica, raccogliendo il fine lavoro di catalogazione e analisi realizzata in collaborazione con gli studenti e gli insegnanti dell'Istituto Superiore Statale “Leardi” di Casale Monferrato, che risale al 2001, che va a qualificare ulteriormente l'intervento realizzato.

**Paolo Filippi**

Presidente Provincia di Alessandria

Gruppo di lavoro collaudato, desiderio di conoscenza, professionalità, impegno e passione sono stati il carburante giusto per proseguire il “Progetto Infernot”. Nel 2005 ci eravamo lasciati con un lavoro che era solo all’inizio di un impegnativo percorso di scoperta e che ora si conclude con questa pubblicazione presentando altri 25 “nuovi” *infernot*.

Un progetto importante perché affianca ad uno studio scientifico, tecnico e didattico, la ricerca di un canale attraverso il quale divulgare una politica di valorizzazione e conservazione del territorio.

Sono però ancora molti gli *infernot* e tante sono le segnalazioni che sono state fatte, segno di grande interesse da parte della popolazione. Questo rappresenta un importante risultato per l’Ecomuseo della Pietra da Cantoni, è un passo concreto verso il riconoscimento in una identità comune, che lega tutte le realtà del Monferrato Casalese.

Un grazie quindi a tutti coloro che si sono prestati per rendere possibile la condivisione di questa parte del nostro patrimonio culturale, espressione di identità in cui ci riconosciamo e che ci lega indissolubilmente al nostro territorio.

**Giuseppe Arditi**

Presidente Ecomuseo della Pietra da Cantoni

Se ho provato una grande soddisfazione per il primo libro sugli *infernot* ancor di più mi sento orgogliosa per questo secondo testo che testimonia non solo la validità del progetto, ma anche la serietà di intenti, la voglia di fare e l’entusiasmo dimostrato dai professori e dagli alunni dell’Istituto Leardi, fattori tutti che hanno permesso il raggiungimento degli obiettivi prefissati. Quando nella scuola si realizzano lavori come questo sugli *infernot* si può giustamente affermare che si è capito il metodo da utilizzare per educare e quindi far crescere i giovani che alla scuola sono stati affidati.

È un progetto questo degli *infernot* fatto in gran parte sul territorio per il territorio coinvolgendo dei cittadini che proprio questo territorio dovranno abitare, rispettare ed amare. Ma non solo. Il lavoro è stato un “toccar con mano”, cosa che la scuola dovrebbe rendere possibile ogniqualvolta lo si possa fare. È mia ferma convinzione che sempre di più i luoghi dell’istruzione dovranno trovarsi al di fuori della “quattro mura” dell’istituto scolastico, per mettere in atto un confronto continuo con la realtà nei diversi suoi aspetti. Posso affermare che l’Istituto Leardi, che con orgoglio dirigo, è su questa strada e che con questo sentire sarà disponibile in futuro per altri lavori che costituiranno una ricchezza ulteriore per il territorio.

Desidero ricordare e sottolineare che al termine del 2008 l’Istituto Leardi celebrerà, con diverse manifestazioni e la pubblicazione di un volume, l’importante traguardo dei 150 anni dalla sua fondazione.

**Paola Robotti**

Dirigente Scolastico - Istituto Superiore Statale Leardi

# Il valore aggiunto

*Amilcare Barbero e Chiara Natta*

Un secondo volume sugli *infernot*. Nel frattempo dal 2005 le cose sono cambiate e, per fortuna, in meglio.

Non è mutata però la funzione di queste specole vinarie: oggi, come ieri, esse continuano a conservare il vino, in prevalenza rosso e in misura minore bianco. E con il vino le bottiglie contenenti le passate di pomodoro ed i vasi con gli antipasti, le marmellate e, più in generale, le “conservate”. Tutto secondo la tradizione: il vino fresco, “giusto” di temperatura, si scende a prenderlo d’estate nell’*infernot*.

Pur con ciò e grazie a quel primo libro, qualcosa è cambiato; innanzitutto la considerazione che noi abbiamo di questo vano funzionale alla casa, sino a poco tempo fa considerato soltanto, secondo l’uso corrente, un servizio accessorio all’abitazione.

Una sorta di sgabuzzino o, meglio, di andito – come la scala che conduce al solaio – in cui riporre la scopa, lo strofinaccio, il secchiello per le pulizie.

Oggi non è più così: da luogo marginale, seppur funzionale alla vita domestica, l’*infernot* è diventato un segno distintivo della

vita sociale e di relazione del proprietario della casa. Un bene aggiuntivo all’edificio, che pochi fortunati possiedono, da mostrare agli amici così come si ammira il paesaggio dal giardino. Un valore in più che, anche in termini economici, influisce in Monferrato sul costo di una struttura edilizia, alla pari dello stato di conservazione e delle qualità della tipologia abitativa.

Lo sanno bene le agenzie immobiliari presso le quali il valore delle case “in cantone”, quando non manomesse da interventi arbitrari, hanno ormai ampiamente superato il costo delle così dette “villette” costruite nel dopoguerra. E’ un dato, quello economico, da non sottovalutare, da tenere bene in mente. Anche se noi preferiamo guardare gli *infernot* con l’immutato stupore della prima volta in cui li abbiamo scoperti, lasciarci suggestionare dalle fantasie e dalle immagini che suscitano la penombra, il buio delle cavità, il riflesso della luce, l’ordinata partitura delle architetture.

Il modo migliore per conservarli è continuare a viverli, come si è sempre fatto, ma con grande rispetto.

Riporre in essi passate, marmellate e salami, oltre le onnipresenti bottiglie: saranno loro ad indicarci se tutto funziona bene, se non ci sono alterazioni. Altrimenti ce ne accorgeremmo subito; occorrerà allora individuarne le cause - la modifica di un pavimento dentro o fuori la casa, la posa di un tubo, di un cavo, uno scasso, ecc. -

e tentare di porre rimedio.

A volte, purtroppo, senza riuscirci perché l'*infernot* è un "bioindicatore", come si suol dire, molto esigente e sensibile.

In previsione pertanto di lavori ricordiamoci di mettere in conto, sin da subito, questo suo "caratterino". Per la sua e nostra salubrità. Ne vale la pena.



*Tramonto sulle colline monferrine*



# Il ricordo di una paura

*Paolo Ceresa*

È la mattina di un giorno di festa e sono trascorse già alcune ore da quando la cucina ha incominciato a funzionare. Il pranzo che nostra madre sta preparando è più importante del solito e questo lo si capisce dalla frenesia dei preparativi, dal numero delle pentole sui fornelli e dalla quantità di vapore sui vetri. Noi figli ci stiamo preparando per andare a messa e siamo continuamente sollecitati a sbrigarci per non fare tardi. La raccomandazione più importante di nostra madre, è però per il dopo messa, cioè per l'ora di pranzo. È assolutamente sconsigliato presentarsi tardi a tavola perché bisogna onorare il pranzo fin dal suo inizio. È sempre stata considerata una questione importante, una regola indiscutibile.

Ad un tratto nella casa, con voce sicura e imperante, tuona un ordine diretto ad uno di noi figli: *“Paolo!... vami pìa na butta ad tumatica ant l'infernot. Ad cursa.”*<sup>1</sup>

Paolo è il più piccolo della famiglia ed è, rispetto agli altri fratelli, ancora un bambino ma ha già capito che dovrà agire in fretta perché sa che non è il momento né di discutere, né di cercare di farsi sostituire da

uno dei suoi fratelli. Con una torcia in mano, per salvaguardarsi da probabili interruzioni di corrente elettrica, Paolo avanza lentamente nell'*infernot* fino a raggiungere la nicchia delle conserve, scruta e si guarda un po' intorno, individua e afferra con sicurezza una bottiglia e in tutta fretta se ne va, quasi scappando senza guardare indietro, attraversando di corsa la cantina e tutte le sue scale.

È evidente che a Paolo non piace andare da solo nell'*infernot* di casa. Ha paura di quelle pareti umide e dei suoi bui anfratti e nascondigli. Sicuramente la paura è alimentata dal ricordo di uno scherzo che gli era stato fatto anni addietro ingigantita dalle fantasie che solo i bambini sanno creare nelle loro menti. Ma questa paura era un suo piccolo segreto e non poteva certo dichiararla, meno che mai ai suoi fratelli, pena l'essere deriso per chissà quanto tempo.

Sono ormai passati parecchi anni e oggi Paolo è cresciuto. Quel bambino è diventato un uomo che non ha più paura del buio

degli *infernot*. Con il passare degli anni le sue infantili paure sono scomparse per lasciare posto alle inevitabili e più sofferte “paure” dei grandi. Ma questo è tutto un altro discorso.

Quello che mi preme sottolineare è che il ricordo di una paura ha rievocato altri ricordi. Ricordi semplici legati a momenti e stili di vita familiare di anni fa che mettono

in evidenza le inevitabili differenze con i nostri giorni. Direi che non bisogna essere troppo severi nel giudicare il comportamento del passato perché tutto è relativo al luogo e al tempo che si sta vivendo.

Anche i ricordi più banali o le avventure di un quadretto familiare possono essere di stimolo ed invito a guardare verso il futuro.

Un futuro migliore.

---

<sup>1</sup> “Paolo vai di corsa a prendermi una bottiglia di passata di pomodoro nell’*infernot*!”

*Era buona abitudine usare l’infernot anche come dispensa per prodotti alimentari precotti e conservati sotto vetro. Essi venivano preparati nella bella stagione per essere consumati prevalentemente in inverno. Nelle bottiglie venivano conservati i piselli o la passata di pomodoro (la conserva), mentre nei barattoli venivano messi i peperoni, il misto verdure (la giardiniera) e la frutta: pesche, albicocche, ciliegie ed amarene. Un altro alimento conservato erano le uova deposte in un grosso vaso in terracotta interamente ricoperte di acqua e calce.*



# Una diversa dimensione

*Paola Robotti*

Lavori unici, originali, nati da un'idea di qualche geniale contadino o dalle riflessioni di un gruppo riunitosi forse in una stalla o in un'osteria.

Chissà. Possiamo ipotizzare che gli *infernot*, così come oggi noi li possiamo vedere, siano il frutto della progettualità di qualcuno vissuto nelle nostre campagne in un'epoca non ben definita, progettualità che è stata comunicata e che ha fatto sì che i piccoli cantinotti sotterranei in forme diverse diventassero ambienti presenti in molte case rurali.

In realtà gli *infernot* sono un regalo della Pietra da Cantoni, impossibile immaginarli in altre realtà. La friabilità di quello che impropriamente viene definito tufo ha permesso che, volenterosi contadini durante la pausa dei lavori campestri concessa dalla stagione invernale, potessero scavare nelle loro case creando a volte con fantasia e buon gusto i piccoli ambienti funzionali che ancora oggi vengono utilizzati. È una realtà, anzi una dimensione sotterranea del

nostro territorio che gli fornisce un pregio in più. In superficie le colline monferrine con le loro forme fatte di dolci curve che si stagliano su cieli azzurri o che emergono dalle lattiginose atmosfere autunnali, con i paesi che costellano qua e là le cime e le costruzioni che interrompono le tranquille distese delle campagne ricoperte da colture sempre ordinate in rettangoli o quadrati dalle mille sfumature dei verdi o dei gialli e dai ben allineati filari delle viti, ma anche da spettinate boscaglie che occupano larghi spazi da quando è venuta meno la necessità di rendere fertile ogni spazio del terreno, proprio queste colline costituiscono ciò che appare e che si può godere del lavoro della natura, ma soprattutto dell'uomo che per modificarle e renderle quello che sono ha lavorato sotto il sole, sotto la pioggia sempre all'aperto. Gli *infernot*, che suscitano lo stesso interesse delle grotte perché violano la compatta superficie della terra e si pongono quasi come rifugi, sono testimonianze curiose ed insolite di una realtà non visibi-

le e forse poco conosciuta ma che rivela l'ingegnosità e la laboriosità della gente della terra, le cui fatiche non conoscevano riposo. Da quando per un intelligente intuizione gli *infernot* sono stati resi accessibili al pubblico è stato possibile riscontrare l'interesse dei visitatori stimolati non solo

dalla curiosità di vedere queste piccole costruzioni dal nome inquietante, ma attirati dal sentimento difficilmente definibile di attrazione per tutto ciò che è celato, sotterraneo, in qualche modo protetto.

E gli *infernot* appartengono a questa affascinante dimensione.



*Vista di Gabiano e delle Alpi da Cerrina*

# Una cantina e il suo vino nel Monferrato del 700

*Gabriele Angelini e Antonino Angelino*

Accanto agli inventari redatti in occasione di successioni, i registri dei fattori o, come venivano qualificati, “agenti” delle famiglie aristocratiche, rappresentano lo strumento più utile per entrare nelle cantine del passato.

Presso l'Archivio Storico del Comune di Casale Monferrato, il fondo Dalla Valle contiene ad esempio i “libri di maneggio” di Francesco e Giovan Battista Sesia e di Giacomo Francesco Moro, i quali tra la metà degli anni Trenta e gli anni Ottanta del Settecento amministrano gli averi che, all'interno di un più vasto patrimonio, i marchesi di Lu possiedono sul territorio di quel paese monferrino e nella zona limitrofa.

Nei vari mastri compilati dai Sesia, relativi ora a un singolo ora a più anni, compaiono non soltanto i dati sul vino prodotto e sul suo utilizzo, ma, fino al 1742, gli elenchi dei recipienti, con indicazione della loro tenuta, e degli arnesi in dotazione alla cantina, ubicata nel palazzo nobiliare sito nel concentrico luese, in contrada Monte Alto.

L'ambiente, articolato in tre locali: *cantina grande* o *cantina lunga*, *cantina bianca*, *cantina oscura*, ospita ventidue o ventitré botti tra grandi (*vascelle*) e piccole (*vascellotti*). La *vascella* maggiore ha una capienza di sei *bottalli* monferrini (circa 2636 litri); seguono, con capienza compresa tra i quattro *bottalli* e i tre *bottalli* e mezzo (litri 1757-1537 circa), altre dieci *vascelle*; delle restanti, tre superano ancora la decina di ettolitri, potendo contenere due *bottalli* e mezzo di vino (1098 litri circa); si scende, con tre o quattro altri recipienti designati ancora come *vascelle*, al *bottallo* e mezzo e al *bottallo* (litri 659 e litri 439 circa), per arrivare ai quattro *vascellotti* con capienza di mezzo *bottallo*, vale a dire tre *brente* (litri 220 circa) e al *vascellotto* per l'aceto, di una *brenta* e mezza (110 litri circa). Tre dei quattro *vascellotti* da tre *brente*, chiarisce un'annotazione, vengono riservati al vino bianco. Tutte le botti sono mantenute isolate dal pavimento da appoggi in legno (*caste*) e la loro ricettività complessiva oscilla gros-

so modo tra i 247 e i 252 ettolitri e mezzo.

Posteriormente agli anni Quaranta il numero di *vascelle* e *vascellotti* subisce indubbiamente un incremento: dalle carte risbuca, in proposito, per il 1763, una lista compiuta di tali recipienti, che sono ora trentotto con una tenuta corrispondente a 354 ettolitri e mezzo.

Assieme alle botti, gli inventari dettagliati dei fattori Sesia elencano una serie di altri contenitori e di arnesi destinati alle operazioni di vinificazione e alla manutenzione spicciola dei vasi vinari stessi. Incontriamo tre tini con una tenuta di sette *bottalli* (approssimativamente 3075 litri) l'uno; sei *arbi*, le grosse vasche di legno utilizzate per il trasporto delle uve, ma talvolta anche, al pari dei tini, per la loro pigiatura e la bollitura del mosto: di due di essi si fornisce, espressa in *brente* (cinque e dieci, pari rispettivamente a 366 e a 732 litri), la capienza, un terzo viene semplicemente definito "grande", i restanti tre sono "da uve bianche". Gli altri recipienti lignei, di dimensioni assai inferiori, consistono in due *cebari*, ossia mastelli; tre *cebrini* o, come si legge in un'occasione, *cebrine*, verosimilmente di forma ovale e con beccuccio secondo il modello chiamato in dialetto *sabrin-a*, *sabren-a* rimasto nella memoria e adoperato per la rabboccatura delle botti; un barile; una *conca* e tre *conchetti*, vasi, sempre di legno, bassi, a larga

bocca, propri per il lavaggio del "vascellame"; due *brente* per trasportare a spalla il vino. Ai recipienti si aggiungono gli imbottatoi: *una pidria e troazza*; una mazza e una presella: *mazza e perseglio di ferro*; uno *scalotto*, scala a pioli per salire sulle botti più grandi; una zappa e due cavalletti.

All'esterno della cantina, "sotto il portico del cortile picciolo" ossia sotto il portico rustico agganciato alla scuderia che fronteggia a sud il palazzo, c'è, "compito con li suoi accessori", il torchio, di cui non si accennano purtroppo le caratteristiche strutturali (a leva o a vite?).

Senza voler stabilire destinazioni d'uso rigide, si può notare che la presenza in essa dei tini, dei mastelli, degli imbottatoi e la maggior ampiezza stessa del locale indicano nella *cantina grande*, oltre che un deposito, anche lo spazio in cui si compiono le operazioni relative alla preparazione dei vini; la *cantina bianca* si caratterizza invece per contenere, assieme ai vini comuni, come le altre due, anche quelli, più rari, pregiati e di specifica denominazione.

Alla ricognizione delle cantine segue, concludendo ogni singolo inventario, quella del materiale depositato nella *fiascara* e sopra tre assi di legno che fungono da mensole nella cantina grande: ampolle (*àmole* e *amolini*) con capienza differente compresa tra le tre *pinte* monferrine (litri 4,9 circa) e il *quartino* (litri 0,4) e fiaschi di cui al con-

trario non si specifica la tenuta: il numero di questi contenitori varia da elenco a elenco, non scendendo sotto l'ottantina di pezzi e non superando i centoquaranta; le forti oscillazioni sono dovute ai viaggi che le *àmole* compiono: "infiascate" con vini di qualità, come chiariscono alcune note, raggiungono il palazzo cittadino dei Dalla Valle a Casale, per essere restituite nel tempo vuote a Lu. Un'*àmola* "grande" e un fiasco ugualmente "grande" servono per la conservazione dell'olio d'oliva.

Il declino dell'*àmola*, insidiata dal diffondersi della bottiglia, si annuncia nel 1770 nei registri di Giacomo Francesco Moro e nel 1778 l'espressione *infiascare* ha ormai ceduto completamente il posto all'altra: *imbotigliare*; sopravvivono gli *amoloni*, vale a dire quei contenitori che equivalgono in pratica a piccole damigiane; isolato, si osserva ancora l'acquisto di un'*àmola* da due *pinte* monferrine e mezza (4 litri).

Alla cantina di Lu giungono, al tempo della vendemmia, le uve che provengono dalle vigne condotte in economia e quelle versate come quota dominicale dalle masserie e come canone parziario da singole vigne allegate. Dalla loro lavorazione si ricava quanto serve per il commercio, per la componente in natura dei compensi dovuti al fattore e al camparo, ai lavoratori agricoli, a muratori e falegnami che prestano la loro attività nella riparazione degli edifici rustici,

a segantini e spaccalegna; non va dimenticata infine la fornitura per il consumo del nobiluomo padrone. La produzione risulta assai diversificata: vino *puro*, ricavato dal solo mosto di pigiatura, *torchiadura* (o anche *torchiere*, *torciatura*), ossia vino derivato dal mosto ottenuto spremendo le vinacce col torchio, vino *adac[qu]uato*, detto pure *di mettà* (intendi *di metà*), cioè allungato con pari quantità di acqua già in fase di vinificazione, e *posca*, il vinello dato dai graspi fatti rifermentare mediante l'aggiunta di acqua. Al di là di questo schema, che rispecchia il canone consueto e plurisecolare, si possono poi trovare, sempre nelle carte dei nostri fattori, o agenti che dir si voglia, di Lu, accenni a pratiche varie: l'aggiunta alle uve da pigiare di vino vecchio (che probabilmente ha perso corpo) o divenuto acetoso; l'abbinamento di uve alle vinacce per arricchirle procedendo quindi ad una seconda torchiatura; l'infusione di vini delle annate precedenti nei vini nuovi; la ribollitura del vecchio vino di torchiatura o *adacquato* ottenuta versandolo sui graspi; la correzione del vino *adacquato* con altro di torchiatura o con un poco di vino vecchio.

Le tecniche di preparazione e gli espedienti appena visti concernono il vino genericamente definito *nero*, ottenuto senz'altro dalla mescolanza di uve che non vengono menzionate: un qualche indizio della loro qualità ci viene offerto da una notizia ante-

riore ai nostri “libri di maneggio” che ci informa sul piantamento, nel 1701, di “trecento piedi di viti tutte la più parte bonarde et barbere” sul terreno di una masseria, di proprietà dei Dalla Valle, in territorio di Cuccaro, paese limitrofo a Lu.

Spazio veramente modesto occupa il vino *bianco* generico, riportato saltuariamente nelle liste del vino venduto dall'agente, nelle quali figura con quantità di poche *brente* nel totale di varie decine di *bottalli* comprendenti non soltanto il vino nero puro ma anche, benché in percentuali assai meno rilevanti, i sottoprodotti, vale a dire il vino di torchiatura, l'*adacquato*, la *posca*, la miscela di vino puro e di torchiatura.

Se puro è in massima parte il vino commerciato, diverso è il caso di quello utilizzato per le esigenze interne e destinato prevalentemente ad entrare nella quota in natura delle retribuzioni, come si è detto. Lungo l'intero arco di tempo coperto dalla documentazione, si osserva come ai lavoratori reclutati, agricoli e non, pagati a giornata, venga distribuito tutto vino *adacquato* o *posca* tranne che per un breve periodo dell'anno, coincidente - pur con variazioni nella durata che non possono essere qui riassunte - con la stagione calda. E' allora che fa la sua comparsa, da solo o talvolta alternato anche al vinello solito, il vino puro. Fermando l'attenzione sul triennio 1758-60, vediamo che esso rappresenta

appena il 10% del totale di vino somministrato ai giornalieri in questione; la razione individuale quotidiana è, per gli uomini, di tre *boccali* monferrini (2,44 litri), della metà per le donne; quando si dà *posca* la dose raddoppia.

A giungere per gradi ad ottenere che la sua parte di compenso in vino gli venga corrisposta tutta in prodotto puro è il fattore: i due *bottalli* (878 litri e mezzo) di vino *adacquato* più un *bottallo* (439,26 litri) di puro da lui ricevuti ogni anno diventano nel 1763 un *bottallo* di *adacquato* e due di vino puro e nel 1769, compresi in un tutt'uno con la quota per il suo aiutante, quattro *bottalli* di vino esclusivamente puro.

Anche per il camparo il 1763 segna un miglioramento: il *bottallo* di vino che gli si accordava, anziché essere composto di solo *adacquato* o *posca* come in precedenza, consiste ora per la metà (tre *brente*) in vino puro; dal 1773, poi, le *brente* diventano quattro tanto per il vino puro che per l'*adacquato*, salendo a sei per qualità, ma in presenza, anche qui, di un aiutante, nel 1779.

Mai utilizzati per compensi e solo eccezionalmente oggetto di vendita in quanto riservati di norma al marchese proprietario, sono i vini a denominazione specifica e di produzione decisamente limitata rispetto a quella generale, che si incontrano nella nostra cantina di Lu: il *Balestre* (da identi-



ficare probabilmente col *Balestrà*, varietà fine del Grignolino), il *Grignolato* o *Gragnolato* bianco, la *Malvasia*, il *Moscatello* sia bianco che nero; a partire dagli anni Quaranta non troviamo più menzionato il *Gragnolato* ma agli altri vini fini

si affiancano il *Chiaretto* e il *Nebbiolo* e più tardi (anni Sessanta-Ottanta) la *Freisa*, il *Tokaj* (verosimilmente bianco, giacché vitigni di tale genere risultano ancora presenti a Lu nel tardo Ottocento) e il *Montepulciano*.

#### **FONTI DOCUMENTARIE**

Archivio Storico del Comune di Casale Monferrato, Archivio Dalla Valle.

#### **SUSSIDI BIBLIOGRAFICI**

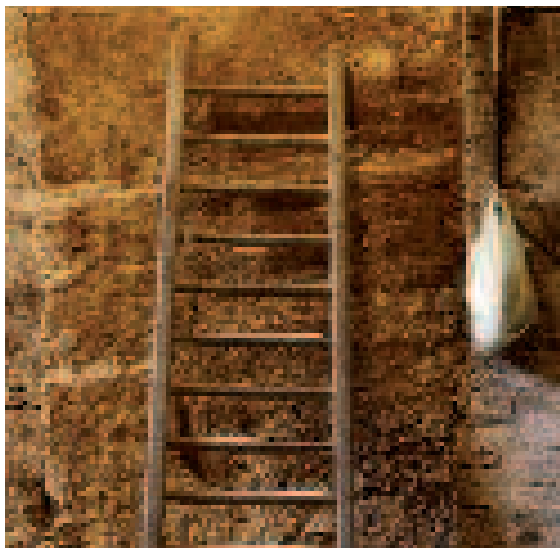
PIETRO PAOLO DEMARIA, CARLO LEARDI, *Ampelografia della provincia di Alessandria*, Torino 1875.

IRMA NASO, *Cantine signorili: vini, botti e recipienti vinari in Piemonte tra Medioevo ed Età moderna*, in *Vigne e vini nel Piemonte moderno*, I, a cura di RINALDO COMBA, Cuneo 1992.

ANTONINO ANGELINO, *L' "agenzia" di Lu e le sue vigne nel Monferrato casalese del Settecento: da una prima lettura delle carte dell'archivio Dalla Valle*, in *Vigne e vini nel Piemonte moderno*, II, a cura di RINALDO COMBA, Cuneo 1992.

MAURIZIO PIPINO, *Vocabolario piemontese*, Torino 1783.  
ATTILIO LEVI, *Dizionario etimologico del dialetto piemontese*, Torino 1927.

SALVATORE BATTAGLIA, *Grande dizionario della lingua italiana*, XIII, Torino 1986.



# Infernot a confronto

*Paolo Ceresa*

Con i venticinque nuovi *infernot* rilevati e catalogati vengono confermate, con maggior precisione e dettaglio, le diversità tipologiche già riscontrate nel precedente volume e vengono ulteriormente sviluppati ed ampliati i caratteri già visti.

I dati, i giudizi e le argomentazioni che faranno seguito sono relativi ai 47 *infernot* complessivamente catalogati e mappati.

Le citazioni sugli *infernot*, che vengono fatte ricorrendo ad una numerazione progressiva, sono riferite ai primi 22 esemplari già pubblicati più i 25 presenti e schedati in questo volume.

## TIPOLOGIE E APPARTENENZE TERRITORIALI

Le tipologie rilevate sono in relazione a sei aspetti fondamentali.

### a) LA DISTRIBUZIONE PLANIMETRICA

È attinente alla disposizione, ripartizione e forma planimetrica degli spazi di cui è costituito un ambiente o un manufatto. Per gli *infernot* esaminati si possono riscontra-

re le seguenti tipologie:

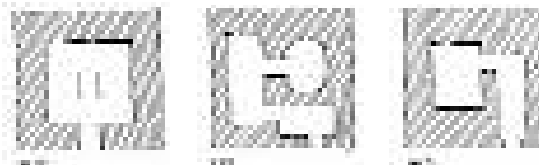
#### a1) **monocamera**

L'*infernot* è costituito da un unico ambiente. La forma più ricorrente della pianta è quella rettangolare, seguita dalla rotonda, dalla ovalizzata e dalla quadrata.

L'*infernot* a monocamera può essere:

a1.1) *senza tavolo*

a1.2) *con tavolo o blocco d'appoggio*



#### a2) **multicamera**

L'*infernot* è costituito da due o più vani diretti oppure collegati tra di loro da brevi corridoi o scale. Le camere hanno piante dalle forme diverse e quasi sempre sono disposte su differenti livelli.

#### a3) **a corridoio e camera**

L'*infernot* è articolato da una o più camere preceduto da un corridoio che non è un ambiente di passaggio o di collegamento

ma un vero e proprio vano di contenimento.  
a4) **a corridoio**

L'*infernot* è costituito normalmente da un vano di contenimento stretto ed allungato, dall'andamento rettilineo paragonabile ad un vero e proprio corridoio.

a5) **mista o diversa dalle precedenti**

L'*infernot* ha una forma distributiva non riscontrabile fra le precedenti oppure è il frutto della combinazione di due o più forme fra quelle descritte.

Gli *infernot* a monocamera senza tavolo sono la maggioranza (36,2%) e si trovano in diversi Comuni, mentre quelli a monocamera con tavolo o blocco d'appoggio (25,5% corrispondente anche ai due quinti di tutti gli *infernot* a monocamera) sono quasi una esclusività di Cella Monte. Molto particolare e di pregevole fattura è il tavolo dell'*infernot* n°11 (I vol.).

Gli *infernot* a più camere (10,6%) sono concentrati specialmente a Camagna, Rosignano e Treville. Quelli con corridoio avente anche funzione di contenimento sono rari mentre quelli solo a corridoio, anch'essi non molto diffusi, si trovano ad Altavilla, Grazzano Badoglio e Terruggia senza costituire una esclusività territoriale (un esempio di *infernot* a corridoio è il n°44). Gli *infernot* dalle forme miste o diverse (19,2%), il più delle volte riconduci-

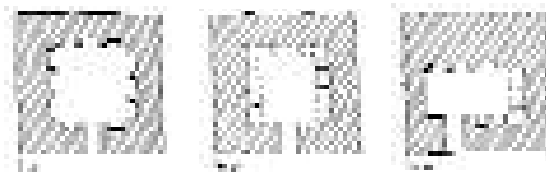
bili a quelle di un corridoio misto monocamera oppure misto ad un multicamera, si trovano prevalentemente a Mombello, Moncestino e Ottiglio (due *infernot* che hanno la pianta dalla forma inusuale sono i n°34 e 39). Alquanto insolito è l'*infernot* "in nicchia" (n°41) che si trova a Rosignano Monferrato.

b) **LA STRUTTURA**

Riguarda il modo e il sistema costruttivo usato per giungere al risultato finale nel suo complesso ma è essenzialmente riferito alla strutturazione dei contenimenti, cioè alla costruzione delle nicchie e/o dei piani d'appoggio per le bottiglie (vedi più avanti il punto e). Si hanno le seguenti tipologie:

b1) **integrata nello scavo**

È il sistema costruttivo più complesso e delicato perché l'*infernot* ed i suoi contenimenti sono completamente scavati nell'arenaria. Esso è ottenuto solo ed esclusivamente dall'asportazione del materiale, senza l'aggiunta successiva di parti o elementi.



b2) **costruita dopo lo scavo**

La costruzione dell'*infernot* avviene in

due fasi distinte: la prima di scavo o sban-  
camento totale serve per creare la camera o  
le camere spoglie, la seconda di apporto di  
materiale o aggiunta di volume serve per  
costruire il sistema di contenimento. La  
parte aggiunta viene costruita con la stessa  
arenaria (mensole e cantoni) oppure in  
laterizio (mattone pieno o forato).

### b3) **mista integrata e costruita**

É relativo all'uso combinato dei due  
precedenti sistemi.

Rientrano in questa categoria anche gli  
*infernot* che hanno fatto uso del laterizio  
pieno per tamponare grosse falle, rinforza-  
re stipiti, archi e volte.

Gli *infernot* integrati e completamente  
scavati, che sono la maggioranza assoluta  
(63,8%), si trovano dovunque, con l'esclu-  
sione di Frassinello e Olivola che adottano  
la tecnica del costruito dopo lo scavo. Fra  
tutti gli *infernot* scavati suscita una certa  
emozione e meraviglia il n°19 (I vol.).

Gli *infernot* costruiti (14,9%) di  
Frassinello e Olivola, con singoli casi a  
Rosignano e Terruggia, dipendono quasi  
sempre dalla natura mineralogica e fisico-  
meccanica dell'arenaria locale, meno com-  
patta che altrove.

Le soluzioni miste sono abbastanza fre-  
quenti (21,3%) e si trovano in vari Comuni  
ma principalmente a Mombello.

### c) **IL COLLEGAMENTO**

É riferito alle possibili soluzioni del per-  
corso e tipo di collegamento esistente tra  
l'ingresso dell'*infernot* e gli altri ambienti  
della casa. Questo carattere è stato suddivi-  
so in due tipologie: i casi di collegamento  
tra *infernot* e cantina (o seminterrati) e i  
casi di collegamento tra *infernot* ed altri  
ambienti della casa diversi dalla cantina.

I collegamenti tra *infernot* e cantina  
possono essere:

#### c1) **diretto**

É tale quando l'*infernot* comunica diret-  
tamente con la propria cantina ad esso  
affincata allo stesso livello o con valori poco  
diversi.

#### c2) **con corridoio o cunicolo**

Quando l'*infernot* non è vicino alla can-  
tina ma si trova al suo stesso livello, o a  
valori di poco diversi, è collegato da un cor-  
ridoio, retto o curvo, più o meno lungo dal-  
l'andamento pianeggiante. Il cunicolo è  
paragonabile ad una stretta galleria dal  
percorso in marcata pendenza.

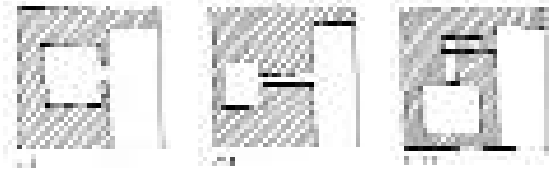
#### c3) **con scala**

L'*infernot* è collegato alla cantina da una  
scala, sempre scavata, più o meno lunga o  
ripida.

La scala può essere:

c3.1) *dritta a una o più rampe* (sempre  
fra di loro ortogonali)

c3.2) *curva o elicoidale*



#### c4) **misto scala e corridoio**

É la soluzione mista o combinata tra le due precedenti. Facendo il percorso verso l'*infernot*, quasi sempre, prima c'è la scala e a seguire il corridoio.

I collegamenti tra *infernot* ed altri ambienti della casa diversi dalla cantina possono essere:

#### c5) **diretto o con corridoio dal piano terra**

L'*infernot* ha un collegamento diretto, o tramite corridoio, ad un qualsiasi locale del piano terreno. Normalmente l'ambiente in questione è un locale di sgombero o un deposito.

#### c6) **diretto su scala**

L'*infernot* si apre direttamente su una scala che non è esclusiva ad esso ma serve quasi tutti i piani della casa.

#### c7) **con scala condivisa dal piano terra**

L'*infernot* è collegato tramite una scala ad un qualsiasi locale del piano terreno. La scala termina con l'*infernot* però è condivisa da altri ambienti che si trovano sullo stesso livello.

#### c8) **con scala dal piano terra**

É simile al precedente punto solo che

in questo caso la scala serve esclusivamente per raggiungere l'*infernot*.

#### c9) **con scala dal portico o cortile**

É uguale al precedente punto però la scala che serve l'*infernot* parte da un porticato o da un'area scoperta (cortile).

Fra gli *infernot* rilevati il collegamento più diffuso con la cantina è quello diretto (34,0%) seguito da quello con le scale, (21,3%) per finire con i corridoi (12,7%). Gli *infernot* diretti alla cantina sono diffusi sul territorio con l'esclusione di Frassinello e Treville, mentre quelli con le scale sono concentrati a Camagna, Cella Monte e Frassinello. Le scale elicoidali si trovano in maggioranza a Camagna e quella dell'*infernot* n°3 (I vol.) è bella e rigorosa.

Tutti gli altri collegamenti non comunicanti con la cantina sono circa un terzo del totale (27,7%) e fra questi il più diffuso è la scala comunicante con un locale del piano terra. Merita di essere menzionato l'*infernot* n°40 che è l'unico esempio di camera raggiungibile con una scala accessibile direttamente da una botola in mezzo al cortile.

#### d) **LA COLLOCAZIONE**

É attinente alla posizione spaziale altimetrica del manufatto rispetto ad un piano o livello geometrico di riferimento.

Le ubicazioni degli *infernot* si diversificano in relazione al piano della strada, del cortile o della cantina di casa e se il manufatto cade all'interno o all'esterno del perimetro della stessa casa.

Si distinguono le seguenti tipologie:

**d1) sotto la cantina nel perimetro della casa**

L'*infernot* si trova sotto il livello della cantina che a sua volta si trova sotto alla propria casa di appartenenza.

**d2) sotto la cantina fuori perimetro della casa**

L'ubicazione dell'*infernot* è a un livello inferiore rispetto a quello della cantina ma è anche al di fuori dell'area coperta dell'edificio di appartenenza (cioè non si trova sotto la casa ma sotto al cortile, alla strada pubblica o ad un'area non di proprietà).

**d3) al livello della cantina**

L'*infernot* si trova più o meno al livello degli scantinati. Si distingue:

**d3.1) nel perimetro della casa**

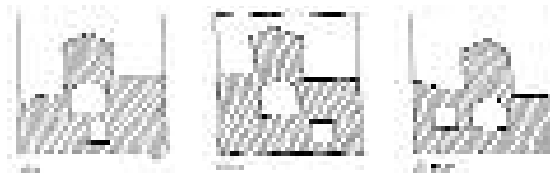
**d3.2) fuori perimetro della casa**

Spesso in tutti e due i casi, l'*infernot* comunica direttamente con la cantina o è raggiungibile tramite una scala collegata ad un vano del piano terra.

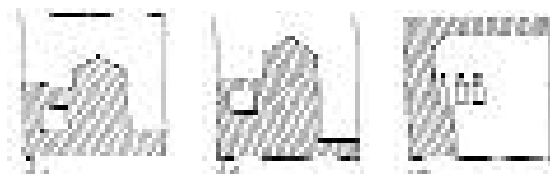
**d4) al livello della strada o del cortile**

L'*infernot* è ubicato al piano terreno fuori dalla superficie coperta dell'abitazione. Questo avviene quando un fronte della casa è addossato ad un terrapieno.

**d5) al livello intermedio tra strada e cortile**



L'*infernot* è rialzato rispetto il piano cortile e si trova al di fuori dell'area coperta della propria casa. Questo avviene quando un fronte della casa è contro ad un terrapieno con a monte la strada e a valle il cortile o viceversa.



La maggioranza assoluta degli *infernot* (59,6%) si trova allo stesso livello della cantina mentre un quarto di essi (25,5%) è collocato al di sotto del piano cantina ed i restanti (14,9%) si trovano al livello del cortile o in altre collocazioni. A Frassinello si trovano gran parte degli *infernot* sotto il livello cantina e poi a seguire c'è Camagna e Cella Monte. Gli *infernot* a livello cantina si trovano ovunque fatta eccezione per Ottiglio e Frassinello. Sempre Ottiglio detiene, però, il primato degli *infernot* ubicati al piano terreno normalmente scavati nel terrapieno dietro casa. Una spiegazione può essere data dall'impianto urbano fortemente in pendenza.

#### e) IL CONTENIMENTO

É riferito al tipo e alle forme delle nicchie o dei piani di appoggio per il contenimento delle bottiglie. Si distinguono le seguenti tipologie:

##### e1) a piani continui

Sono piani di appoggio che si sviluppano parzialmente o totalmente lungo l'intero perimetro dell'*infernot*. Sono contenimenti ad un unico ordine realizzati con lo scavo. Possono essere di coronamento sovrapposti alle nicchie.

##### e2) a gradinate continue

Sono l'evoluzione migliorativa della tipologia precedente. Il piano d'appoggio a gradini consente alle bottiglie di fondo di non essere nascoste dalle bottiglie di facciata.

##### e3) a nicchie

Le nicchie sono dimensionate in funzione del multiplo di una bottiglia. Possono essere lunghe, strette, affiancate, sovrapposte ma ricoprono quasi sempre tutte le pareti dell'*infernot*.

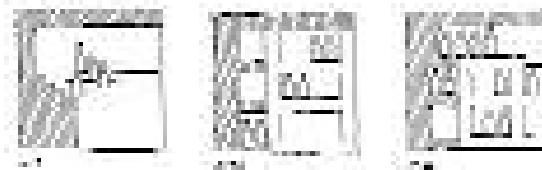
L'altezza media di un *infernot* consente lo sviluppo in verticale di due o tre ordini di nicchie. Sono realizzate in scavo oppure costruite e possono essere:

e3.1) senza gradinata interna

e3.2) con gradinata interna

##### e4) misto nicchia e piano continuo

Il contenimento delle bottiglie è risolto con l'uso sia dei ripiani che delle nicchie.



##### e5) mensole

Sono paragonabili ai piani continui solo che sono completamente a sbalzo realizzate normalmente in scavo e sovrapposte in più ordini o file.

Il contenimento delle bottiglie in nicchia misto piano continuo è il più diffuso (34,0%) ed è adottato su tutto il territorio analizzato ad esclusione di Cella Monte che detiene l'esclusiva sia delle gradinate continue che delle gradinate nelle nicchie. Un terzo degli *infernot* (34,0%) è attrezzato solo con le nicchie e circa un altro terzo (27,7%) possiede solo piani continui.

Gli *infernot* di sole nicchie si trovano principalmente a Cella Monte, Mombello, Terruggia e Treville. Invece Camagna, Ottiglio, Frassinello e Rosignano adottano con maggior frequenza i piani continui.

Due esempi di *infernot* con gradinate continue molto belle sono i n°5 (I vol.) e il n°26 mentre l'unico *infernot* con delle mensole scavate è il n°25.

#### f) LA FINITURA

Riguarda il tipo di lavorazione superfi-

ciali delle pareti dell'*infernot* ovvero del grado di finitura del medesimo. Le pareti possono essere:

**f1) a spacco naturale**

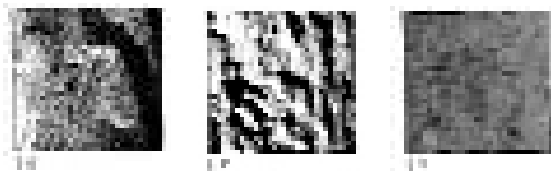
É una finitura dovuta al tipo di arenaria che risente parecchio della non omogeneità mineralogica e sedimentativa. L'*infernot* spaccato ha le pareti mosse e irregolari e a causa della scarsa lavorabilità della sua arenaria difficilmente consente la realizzazione di nicchie in scavo.

**f2) con picconatura a vista**

É la finitura lasciata dal piccone che ha scavato (o sgrossato) e successivamente rifinito e modellato le superfici dell'*infernot* lasciando ben evidenti i segni inconfondibili della lama o della punta del piccone conficcato nella roccia.

**f3) rasato**

É la finitura più fine che non ammette distrazioni nella fase costruttiva ma, al contrario, esalta la precisione geometrica e perfezione esecutiva.



**f4) mista**

É la finitura di un *infernot* in cui separatamente compaiono due delle precedenti versioni. Sono state riscontrate le accoppiate:

**f4.1) misto spacco e picconatura**

**f4.2) misto picconatura e rasato**

La finitura più comune e rappresentativa è quella con la picconatura a vista (61,7%) e si trova con molta facilità in quasi tutti i Comuni con l'esclusione di Frassinello. Lo spacco naturale dell'arenaria, da solo o mescolato con la picconatura, (27,7%) lo si trova in tutti gli *infernot* di Frassinello e in parte in quelli di Camagna, Mombello, Rosignano e Treville.

Gli *infernot* picconati e rasati sono pochi: uno a Camagna, a Cella Monte, a Moncestino e a Ozzano. L'unico *infernot* interamente rasato è il n°9 (I vol.) che si trova a Cella Monte.

**NOVITÀ E CONFERME**

Rispetto alla precedente pubblicazione il numero degli *infernot* rilevati è più che raddoppiato come il numero dei Comuni interessati che non sono solo quelli della Valle Ghenza, ma anche della Val Cerrina.

Emergono sostanzialmente le seguenti novità tipologiche:

- a) Si scoprono i lunghi *infernot* "a corridoio" ed aumenta il numero di quelli con la pianta dalla forma irregolare o non ben definita ed ortogonalizzata;
- b) Si diceva che gli *infernot* comunicavano con la cantina invece per quasi un terzo dei casi visti non esiste la cantina oppure la ignorano;



c) L'*infernot* può anche trovarsi ad una quota non solo superiore a quella della cantina ma anche a quella del cortile;

d) Si scoprono alcuni rari casi di *infernot* attrezzati con delle mensole in alternativa ai piani d'appoggio o alle nicchie.

Tutte queste novità si trovano distribuite, con una certa omogeneità, su tutto il territorio analizzato ad esclusione degli *infernot* con le piante dalle forme irregolari che, si trovano più facilmente nei Comuni della Val Cerrina e ad Ottiglio.

Negli altri Comuni, in particolare in quelli della Valle Ghenza, spetta il primato degli *infernot* più compatti, regolari o con la pianta dalla forma geometrica riconoscibile e ben definita.

Le conferme principali rimangono:

a) Cella Monte ha il primato degli *infernot* "monocamera con tavolo" e del contenimento con le "gradinate" continue o nicchiate.

b) I Comuni di Frassinello ed Olivola a causa di una minore compattezza e resistenza dell'arenaria, nella quasi totalità dei casi, non hanno potuto realizzare *infernot* "integrati nello scavo" e rifiniti con "picconatura a vista".

## VALUTAZIONI

Dal confronto e dall'analisi dei caratteri dei vari *infernot* ritengo di avere sufficienti

elementi per citare quelli che, in base a determinati criteri di valutazione, siano i più rappresentativi dei tre "caratteri primari".

## I CARATTERI PRIMARI

I caratteri che meglio di altri mettono in risalto la tipicità di un *infernot* vanno ricercati nella sua forma distributiva, nel sistema costruttivo e nel tipo di contenimento.

Quel che più conta di un *infernot* è il "come è fatto" e non del dove sia collocato o del come sia raggiungibile, anche se queste componenti, insieme ad altre, non devono essere trascurate. Tale criterio è alla base dell'individuazione di tre caratteristiche definite "caratteri primari":

1. *Forma e distribuzione;*
2. *Capacità e soluzione contenitiva;*
3. *Regolarità geometrica e grado di finitura.*

Ad ognuno sono stati associati, in ordine numerico, i tre diversi *infernot* che meglio li rappresentano.

## CRITERI DI VALUTAZIONE E CLASSIFICAZIONE

### 1. *Forma e distribuzione*

#### **Infernot n° 05 - 08 - 26**

Le piante centrali e compatte sono meno dispersive e più funzionali rispetto a quelle allungate o articolate.

La presenza di un piano di appoggio centrale (solo se proporzionato all'area ed equidistante da tutte le pareti) è sinonimo di

praticità e maggiore comodità della camera.

Un giusto rapporto tra superficie e altezza rende la camera dell'*infernot* più fruibile e razionale.

Un numero adeguato di gradini per rampa di una scala e la giusta larghezza di un corridoio sono sinonimo di maggiore sicurezza.

## **2. Capacità e soluzione contenitiva**

**Infernot n° 09 - 11 - 19**

Una struttura contenitiva integrata nello scavo è più preziosa oltre che più difficile da realizzare.

Lo sfruttamento spaziale senza lasciare pareti spoglie di nicchie o piani d'appoggio è primario.

La soluzione contenitiva a gradinate è migliore perché permette alle bottiglie alloggiate di essere meglio monitorate.

Il disegno articolato e originale di nicchie e piani d'appoggio impreziosisce lo spazio.

## **3. Regolarità geometrica e grado di finitura**

**Infernot n° 08 - 09 - 19**

La regolarità geometrica e l'ortogonalità dei volumi sia planimetrica che altimetrica è un valore altissimo perché richiede tempo, attenzione ed abilità nell'esecuzione.

La simmetria e la modularità ripetuta di nicchie e piani d'appoggio tutti uguali costituiscono un notevole valore aggiunto.

La realizzazione di pareti o scale curve,

mantenendo sempre lo stesso raggio di curvatura, comporta precisione e capacità maggiori.

Realizzare finiture omogenee su tutte le superfici oltre ad essere gradevole all'osservazione favorisce la lettura volumetrica dello spazio e non permette di nascondere irregolarità geometriche.

## **UNICITÀ COSTRUTTIVA**

Senza essere grandi esperti costruttori o architetti sappiamo, più o meno, come nasce un nuovo edificio. Esso, piccolo o grande che sia, è sempre un qualcosa che va ad occupare un volume o uno spazio che prima era libero. Nel caso degli *infernot* questo è vero al contrario: l'*infernot* crea uno spazio che prima non c'era.

Il muratore costruisce aggiungendo materiale, innalzando e allargando volumi, operando con libertà di movimento all'interno o all'esterno di quello che sta costruendo e se sbaglia demolisce e poi ricostruisce. Costruire un *infernot* significa operare al negativo dall'interno di un volume che non esiste, ma che hai solo in testa, e senza poter sbagliare perché la picconata di troppo rischia di essere l'ultima.

Un modo di costruire veramente diverso dal solito. Gli *infernot* sono opere uniche e originali non solo perché sono l'espressione di chi fortemente li ha pensati e voluti ma anche perché materialmente unico è il loro

modo di costruirli. Solo volontà, capacità, tanto tempo e pochi ed umili attrezzi sono gli ingredienti necessari per creare un *infernot*; se poi l'*infernot* rientra, anche solo in parte, in quegli standard o caratteri primari di cui si parlava prima, allora bisogna aggiungere anche tanta fatica, passione e amore per la propria terra.

Sembrano cose d'altri tempi oggi impro-

ponibili. Il nostro recente passato è stato un esempio di vita semplice scandita dai ritmi della natura e dal lavoro nei campi che ha lasciato sul territorio delle tracce indelebili.

Tracce, in armonioso equilibrio, prive di contrasti, possibili solo per la presenza della pietra da cantoni e a volte invisibili ma uniche come gli *infernot*.





# Altavilla





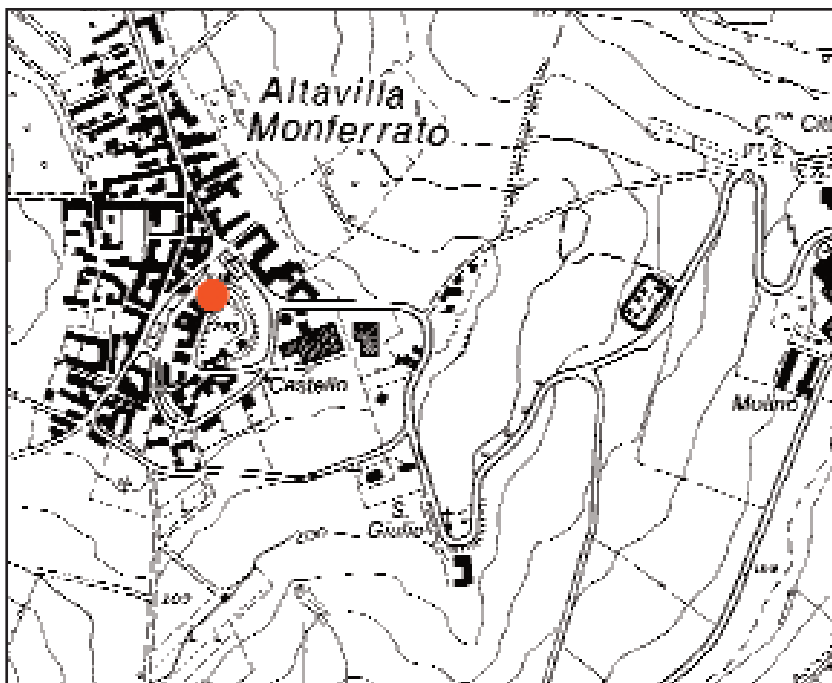
**Provincia:**  
Alessandria

**Comune:**  
Altavilla

**Indirizzo:**  
Viale Unità d'Italia, 1

**Proprietà:**  
Casa Parrocchiale

**Anno rilievo:**  
2004/2005



**Descrizione:**

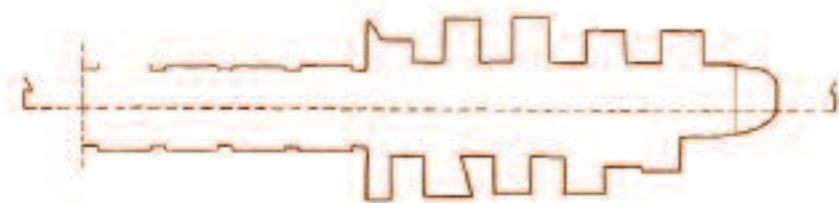
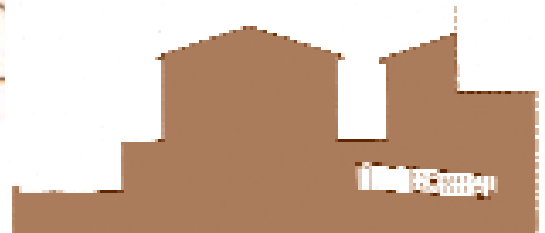
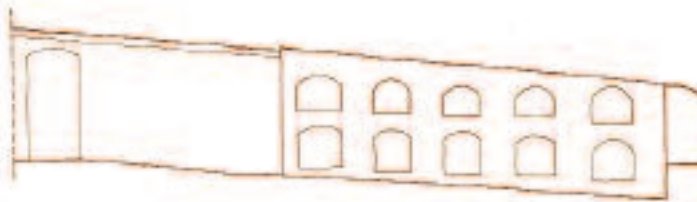
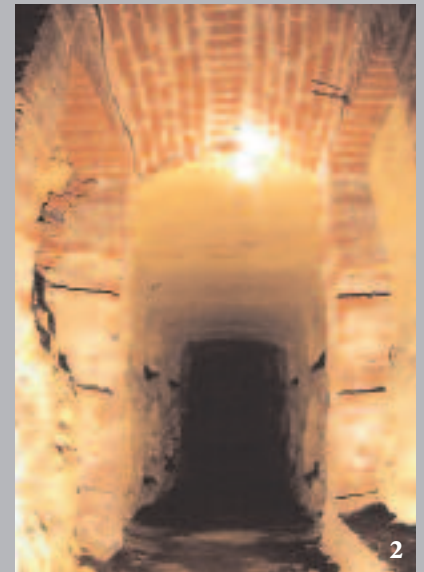
*infernot* a corridoio dritto in discesa preceduto da un passaggio in asse ingabbiato da rinforzi e volta in muratura piena. Ai lati sono presenti delle nicchie scavate più un gradone portabottiglie nella parte terminale. Sulla parete sopra una nicchia è inciso: 1865. L'accesso avviene dai locali del piano terra nel retro casa a ridosso del terrapieno.

Superficie: mq. 9,80 ca più mq. 6,30 ca di passaggio

Altezza media: m. 2,10 ca

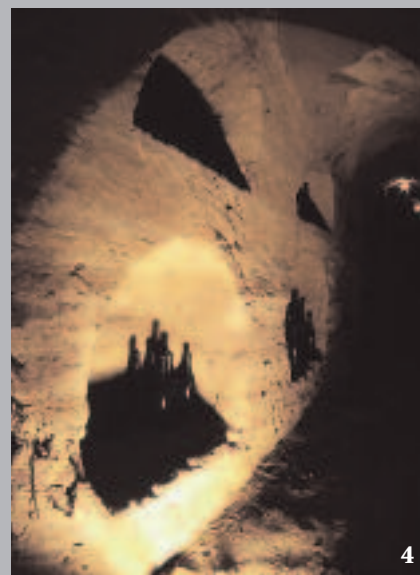
Finitura: picconatura a vista  
Quota: m. -5,00 ca rispetto la retrostante via pubblica

Collocazione: sotto la retrostante via pubblica ed altra proprietà.



Rilievo

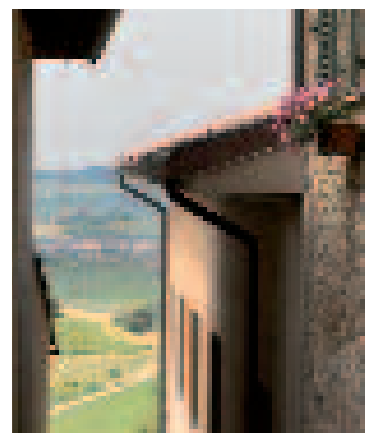
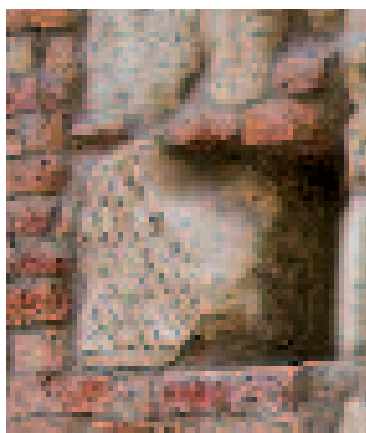
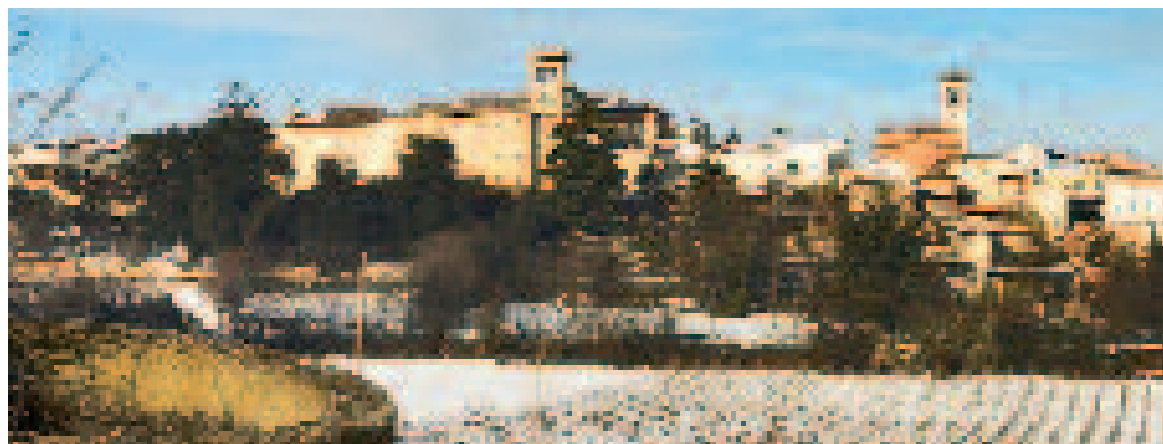
**Curiosità e/o particolarità:**  
forse l'intenzione iniziale era quella di creare un collegamento sotterraneo mai ultimato.



- ① ④ Particolare nicchia
- ② ③ Rinforzi e volta in muratura piena
- ⑤ Panoramica del corridoio



## Cella Monte







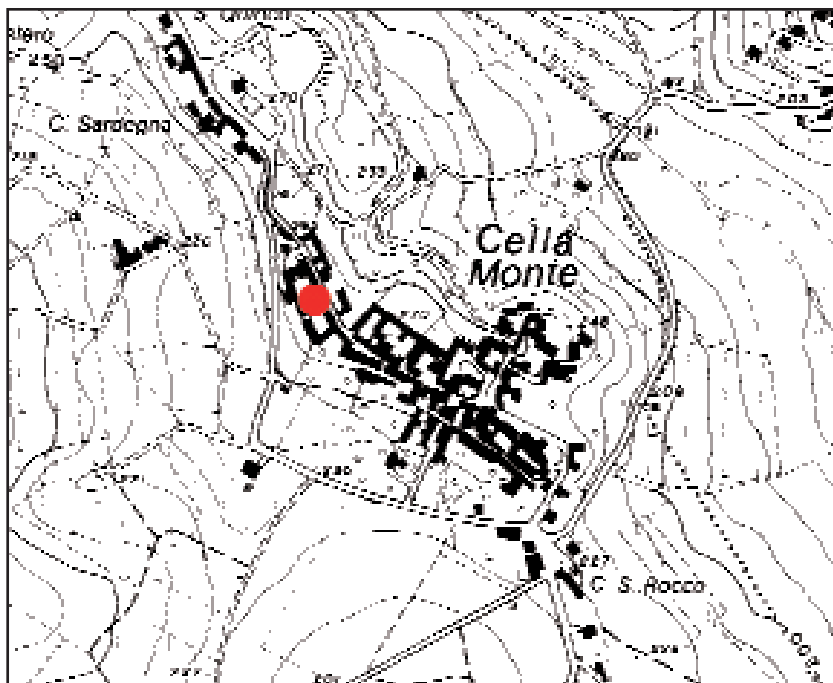
**Provincia:**  
Alessandria

**Comune:**  
Cella Monte

**Indirizzo:**  
Via D. Barbano, 38

**Proprietario:**  
Sig. Giorgio Accornero

**Anno rilievo:**  
2006/2007



**Descrizione:**

*infernot* monocamera a pianta trapezoidale con triplo ordine di nicchie rettangolari disposte su tutto il perimetro. Un piccolo tavolino rotondo costruito con materiale arenario si trova decentrato. L'*infernot* è adiacente alla cantina separata da un solo gradino.

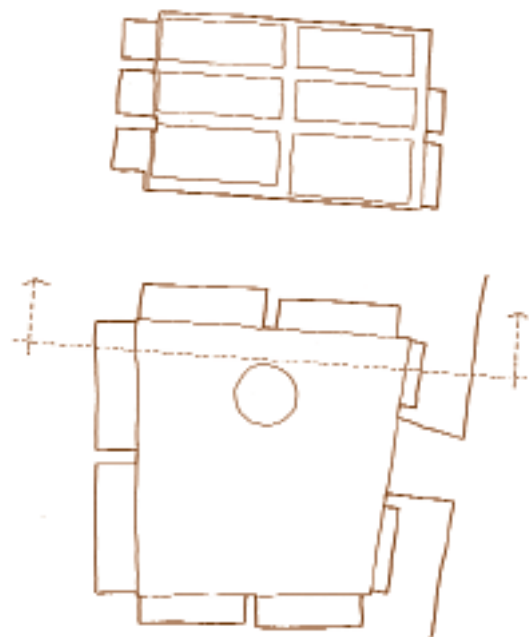
Superficie: mq. 6,60 ca

Altezza media: m. 1,80 ca

Finitura: picconatura a vista

Quota: m. -4,30 ca rispetto la strada pubblica

Collocazione: sotto la strada pubblica.



**Curiosità e/o particolarità:**  
 è uno dei pochi *infernot* in cui è rimasta quasi del tutto integra la porta a grate di legno.

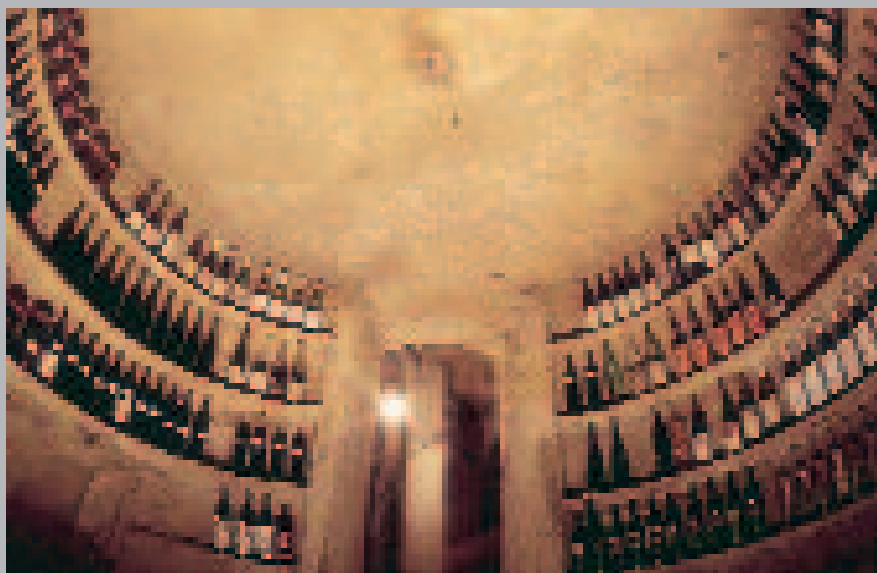


3



4

- 1 3 Panoramica della monocamera
- 2 Il tavolino rotondo
- 4 Entrata della cantina



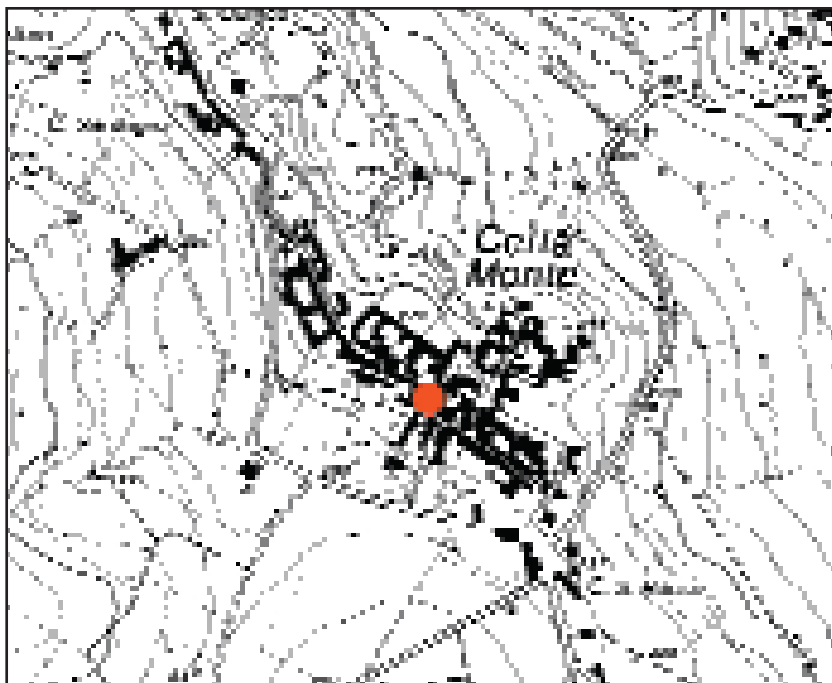
**Provincia:**  
Alessandria

**Comune:**  
Cella Monte

**Indirizzo:**  
Piazza M. Vallino, 1

**Proprietario:**  
Sig. Paolo Antonelli

**Anno rilievo:**  
2006 - 2007



**Descrizione:**

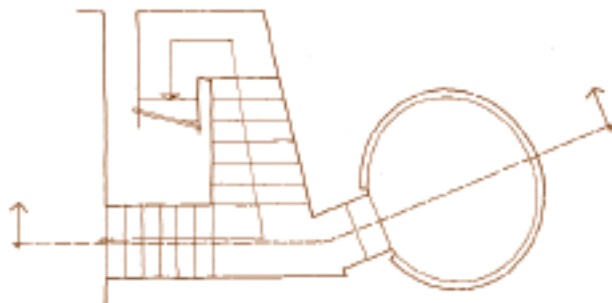
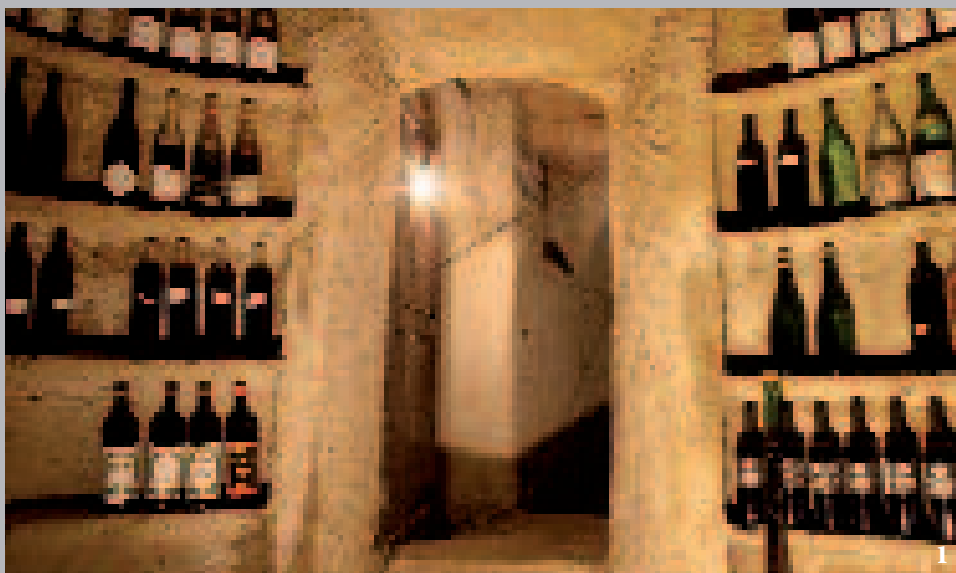
*infernot* monocamera a pianta ellittica quasi circolare con quattro piani d'appoggio portabottiglie continui a mensola. I piani mensola sono rigorosamente scavati e fra di loro equidistanti. Due gradini separano l'*infernot* dalla scala multipiano che porta agli scantinati.

Superficie: mq. 5,30 ca netta più mq. 2,40 ca di pavimento sottomensola

Altezza: m. 2,25 ca

Finitura: picconatura a vista  
Quota: m. -3,45 ca rispetto il cortile e m. -5,80 ca rispetto la strada pubblica

Collocazione: sotto la strada pubblica.



Rilievo

**Curiosità e/o particolarità:**  
 è l'unico *infernot* di Cella Monte,  
 fra quelli visti, privo di tavolo o  
 blocco centrale.



3

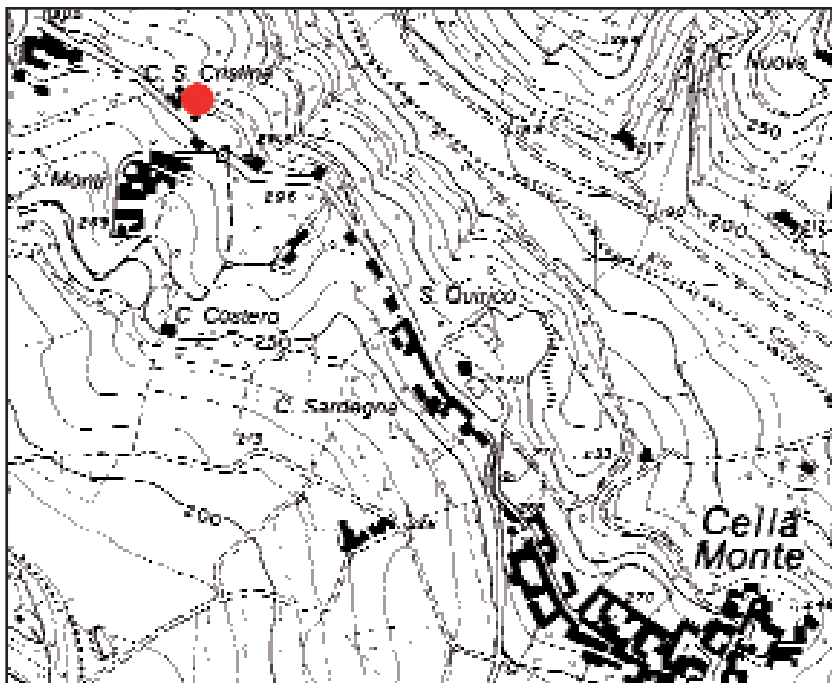


4



5

- ① ② ④ Uscita dell'*infernot* sulla scala
- ③ Bottiglie
- ⑤ Panoramica dei piani mensola



**Provincia:**  
Alessandria

**Comune:**  
Cella Monte

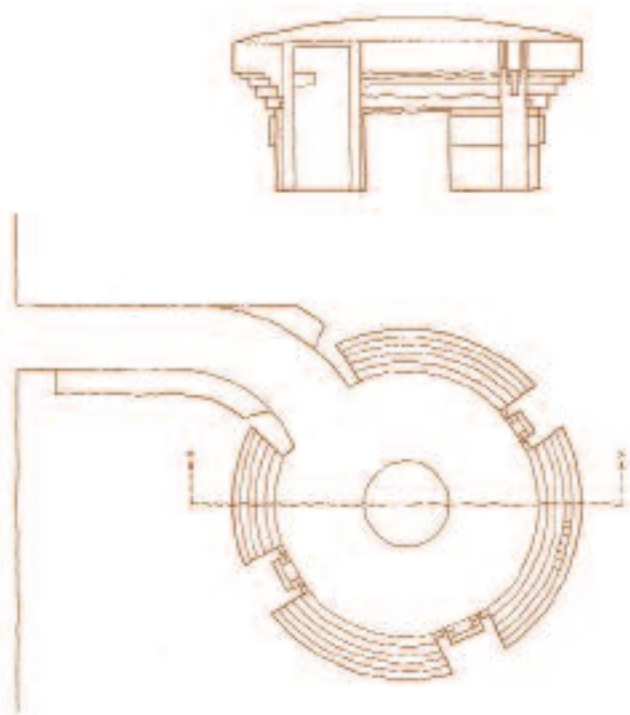
**Indirizzo:**  
Viale C. Cei, 18

**Proprietario:**  
Sig. Marco Bellero

**Anno rilievo:**  
2005/2006

**Descrizione:**

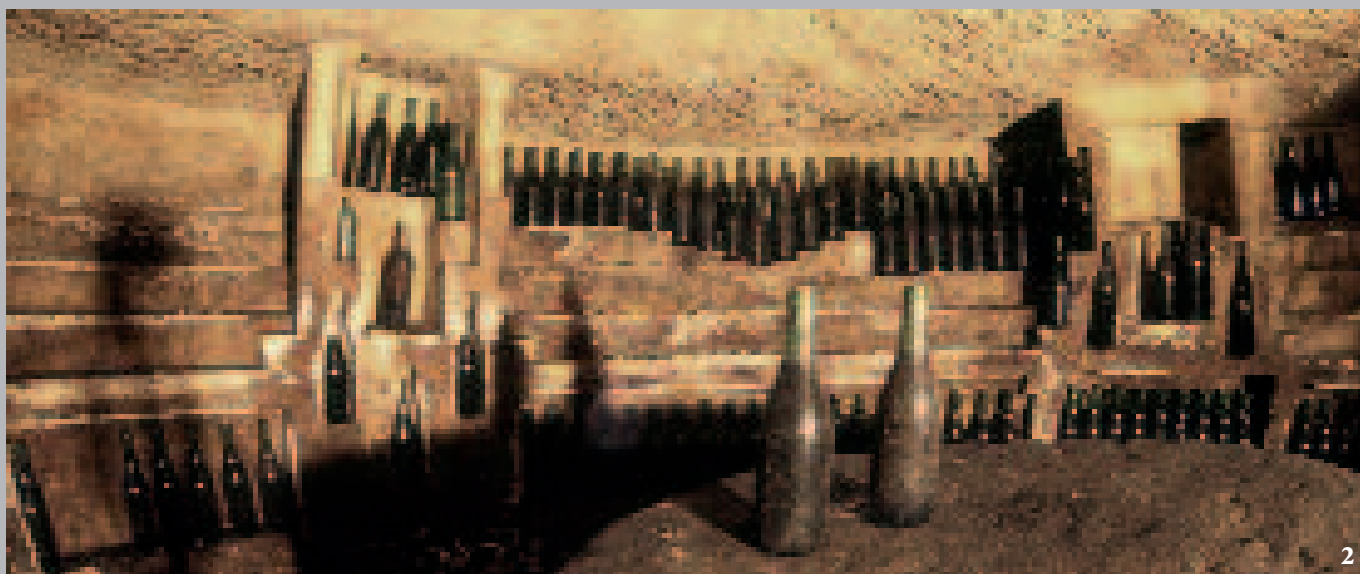
*infernot* monocamera a pianta rotonda con blocco centrale cilindrico d'appoggio. È costituito da una grossa e continua nicchia gradinata portabottiglie con sotto un ordine di nicchie monofila. La continuità delle nicchie è interrotta a tutta altezza da tre totem scalettati e con nicchie monobottiglie. L'*infernot* è tutto scavato e porta incisa la data: 1881. L'ingresso avviene dalla cantina da un breve corridoio non rettilineo in pendenza. Superficie: mq. 8,10 ca. Altezza: m. 2,10 ca al centro camera  
Finitura: picconatura a vista  
Quota: m. -5,50 ca rispetto il cortile  
Collocazione: sotto cortile della casa.



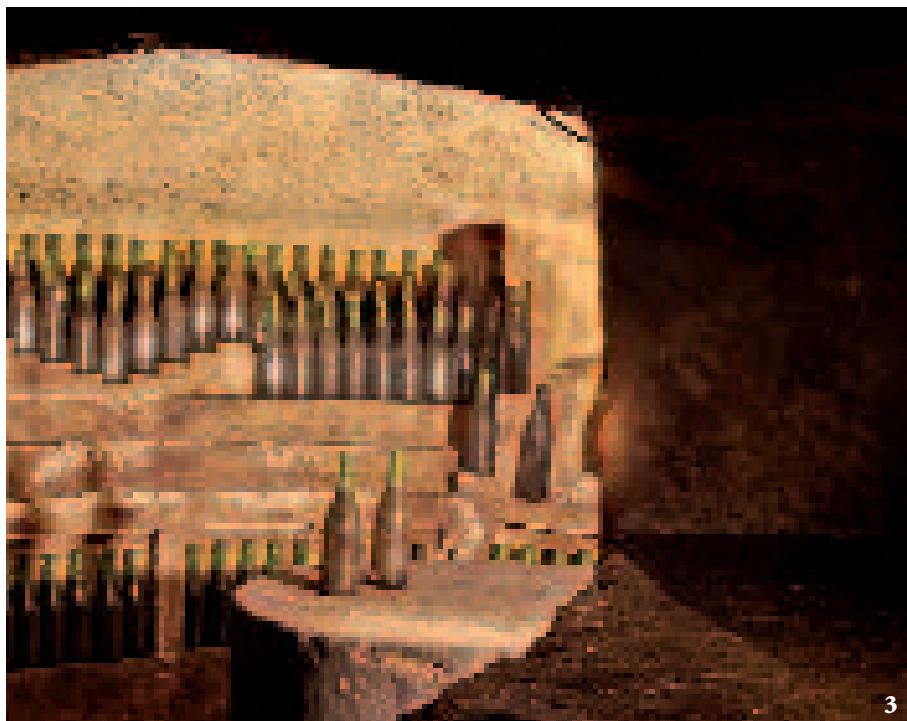
Rilievo

**Curiosità e/o particolarità:**  
originali e di insolita fattura i  
totem-divisori delle nicchie.



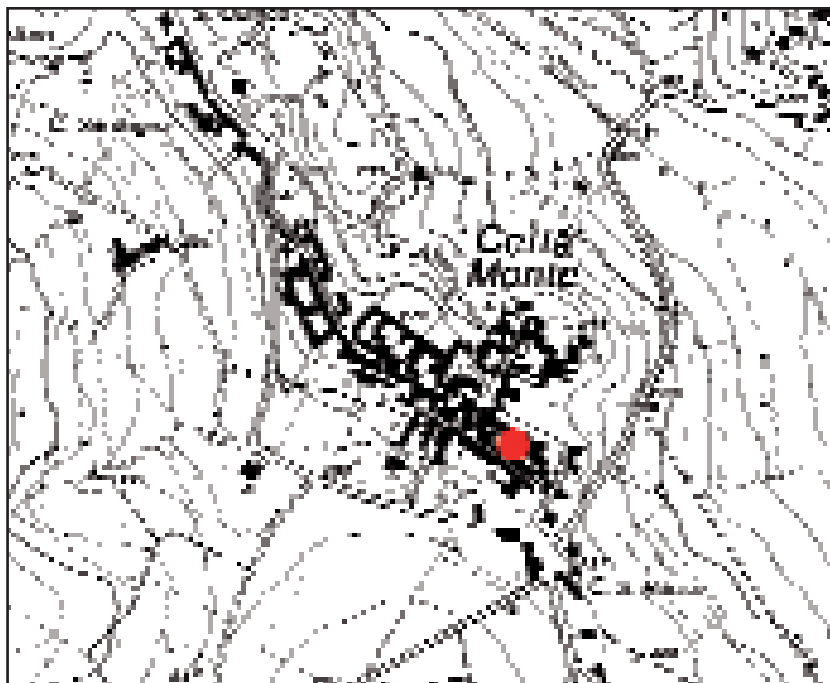


2



3

- 1 2 Panoramica
- 3 Vista dal corridoio verso l'ingresso



**Provincia:**  
Alessandria

**Comune:**  
Cella Monte

**Indirizzo:**  
Via D. Barbano, 10

**Proprietario:**  
Sig. Giovanni Rava

**Anno rilievo:**  
2004/2005

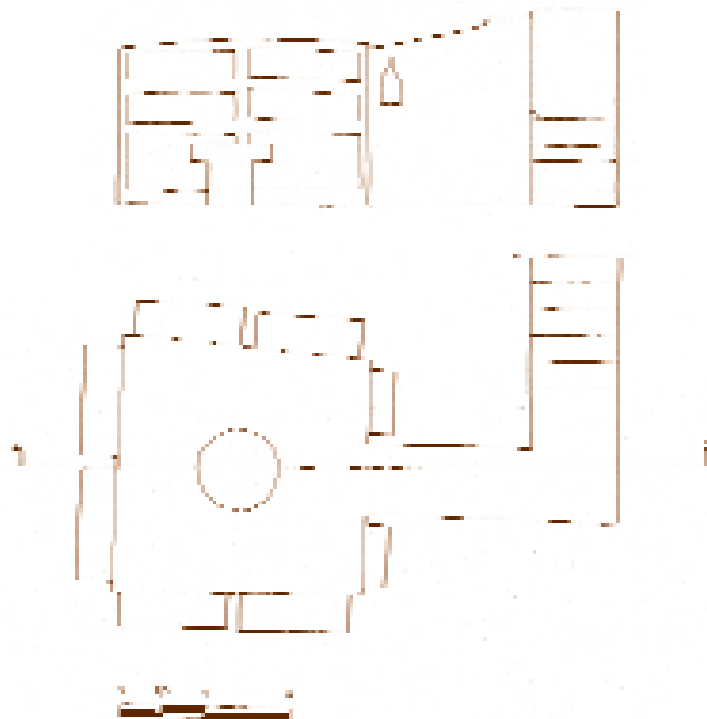
**Descrizione:**

*infernot* monocamera a pianta quasi quadrata con un triplo ordine continuo di nicchie portabottiglie disposte lungo il perimetro. Al centro c'è un tavolo rotondo scolpito monogamba. È collegato alla cantina da una breve scala seguito da un corridoio ad essa ortogonale.

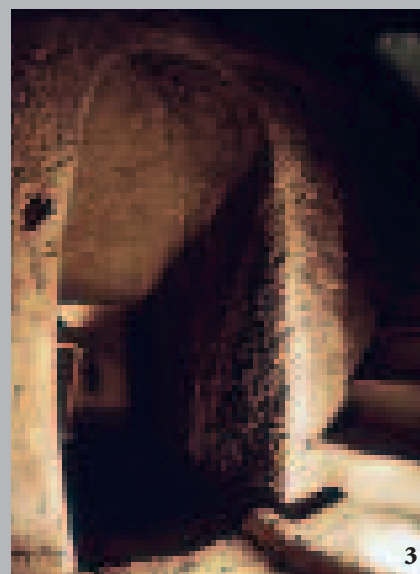
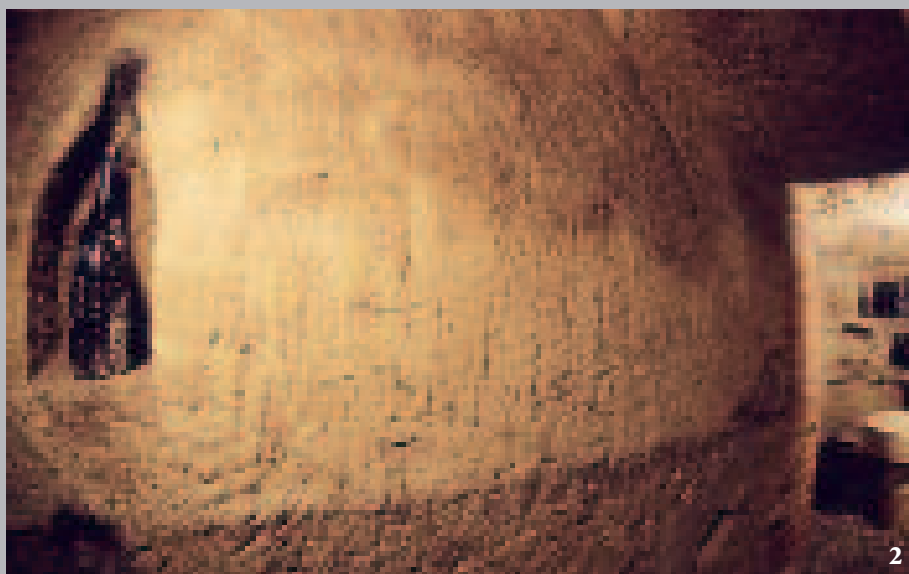
Superficie: mq. 8,70 ca  
Altezza media: m. 1,90 ca  
Finitura: picconatura a vista  
Quota: m. -4,20 ca rispetto la strada pubblica  
Collocazione: sotto strada pubblica a lato della casa.



Rilievo



**Curiosità e/o particolarità:**  
 su tutto il primo ordine di nicchie  
 sono chiari i segni causati da anni  
 di continui allagamenti.



- ① Panoramica
- ② Nicchia monobottiglia nel corridoio
- ③ Vista della scala verso il corridoio
- ④ Primo piano del tavolo



## Cerrina





## infernot 28

**Provincia:**  
Alessandria

**Comune:**  
Cerrina

**Indirizzo:**  
Via alla Chiesa, 27  
frazione Rosingo

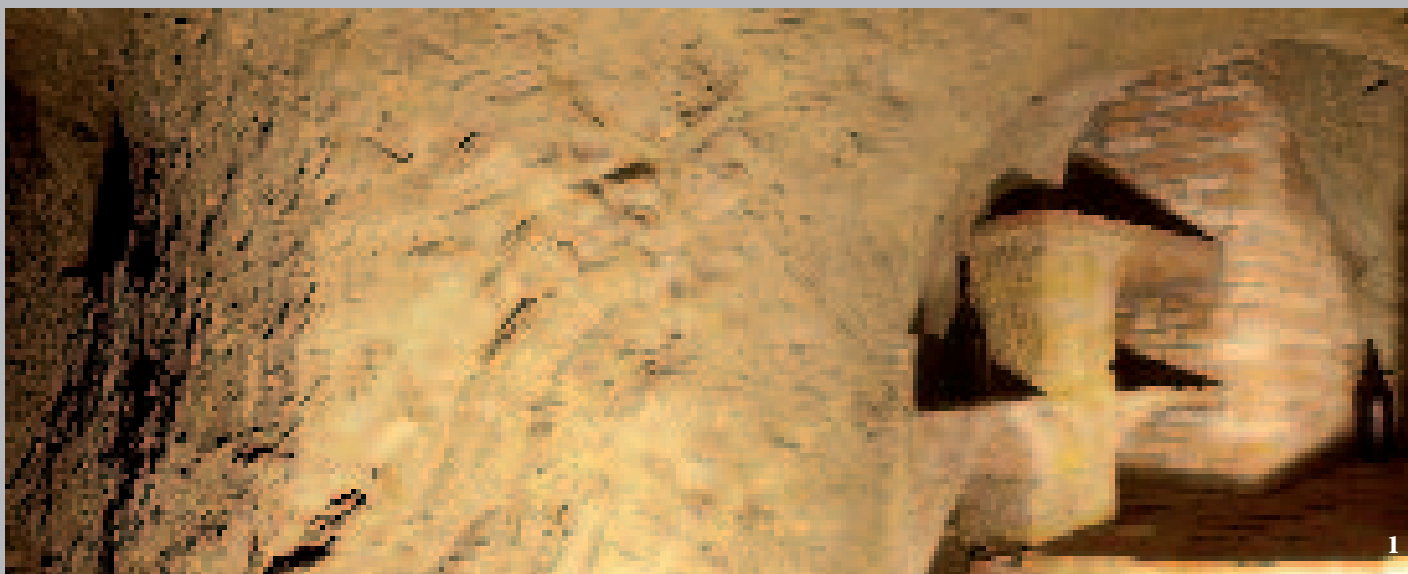
**Proprietario:**  
Sig. Giuseppe Bonello

**Anno rilievo:**  
2006/2007

**Descrizione:**

*infernot* monocamera a pianta irregolare con al centro un grosso pilastro di rinforzo in pietra misto laterizio. L'*infernot* è rimaneggiato e presenta parziale rivestimento di laterizio pieno e una pavimentazione di cotto a secco. Sulle pareti, disposte in modo irregolare, vi sono alcune nicchie di diversa capienza e dei piani portabottiglie realizzati in laterizio. L'*infernot* è collegato al piano terra della casa da una scala lineare e da un corridoio in leggera pendenza. Superficie: mq. 8,70 ca  
Altezza media nella parte più alta: m. 2,75 ca  
Finitura: picconatura a vista e spacco naturale  
Quota: m. -2,90 ca rispetto il piano terra  
Collocazione: sotto casa.





Rilievo

**Curiosità e/o particolarità:**  
l'edificio di collocazione è stato di recente completamente rivisto e ampliato in forme "neoclassiche".



- ① Panoramica
- ② Parete con nicchie scavate nell'arenaria
- ③ Vista della scala d'ingresso
- ④ Parete con piani porta bottiglie in laterizio





## Frassinello Monferrato





infernot 29

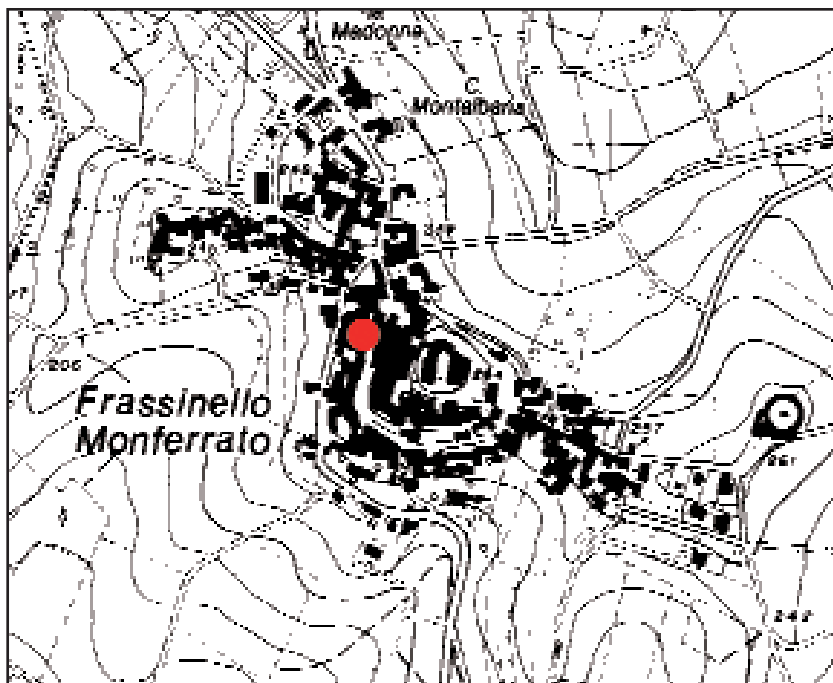
**Provincia:**  
Alessandria

**Comune:**  
Frassinello Monferrato

**Indirizzo:**  
Via XX Settembre, 17

**Proprietario:**  
Sig. Evasio Ferraris

**Anno rilievo:**  
2006/2007



Frassinello Monferrato

**Descrizione:**

*infernot* monocamera a pianta rettangolare con l'appendice di una piccola cella sempre rettangolare.

Sulle pareti delle mensole in lamiera, aventi funzione di portabottiglie, sono sostenute da reggimensole tubolari direttamente fissate nell'arenaria. L'*infernot* è collegato al piano cantina da una scala monorampa.

Superficie: mq. 7,30 ca di area scavata e calpestabile

Altezza media: m. 2,10 ca

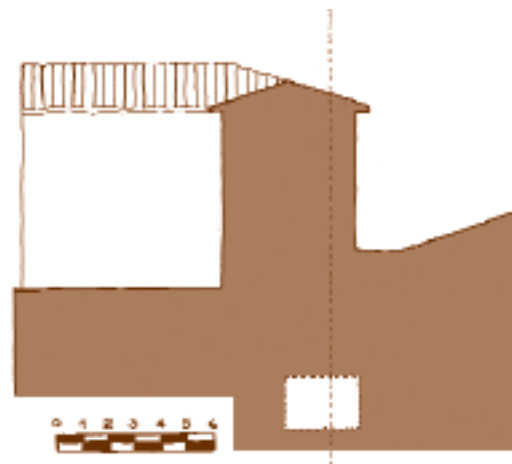
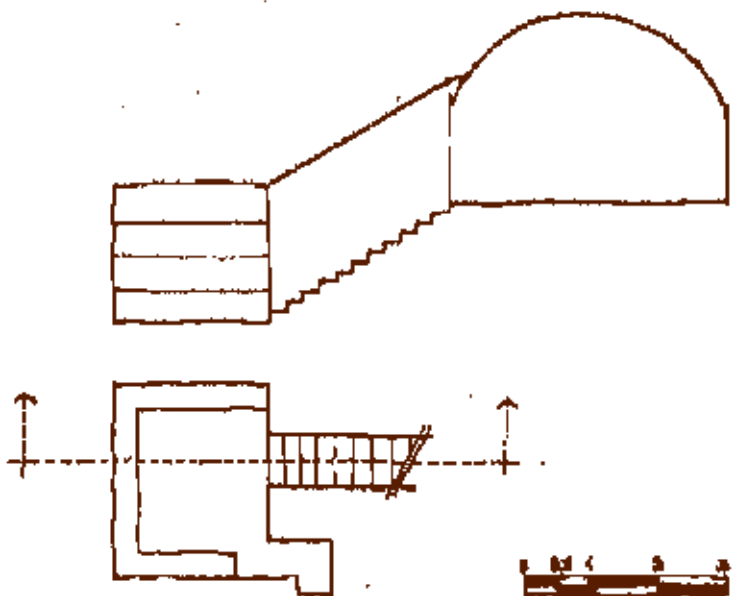
Finitura: picconatura a vista e spacco naturale

Quota: m. -5,45 ca rispetto il cortile

Collocazione: sotto altra proprietà.



1



Rilievo

**Curiosità e/o particolarità:**  
 è l'unico *infernot* senza nicchie  
 ad essere attrezzato con mensole  
 in lamiera.



2



3



4

- ① Primo piano dell'arenaria con picconatura
- ② Panoramica delle mensole in lamiera
- ③ Visuale della scala dall'*infernot*
- ④ Vecchie botti in cantina



## Gabiano





## infernot 30

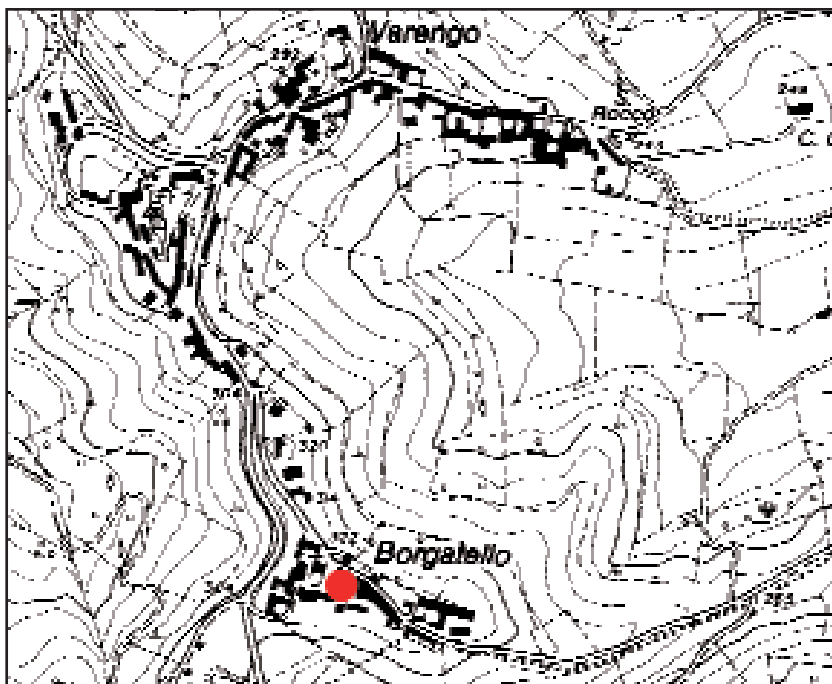
**Provincia:**  
Alessandria

**Comune:**  
Gabiano

**Indirizzo:**  
Via S. Lucia, 36  
frazione Varengo

**Proprietaria:**  
Sig.ra Gianpaola Benedetti

**Anno rilievo:**  
2006/2007

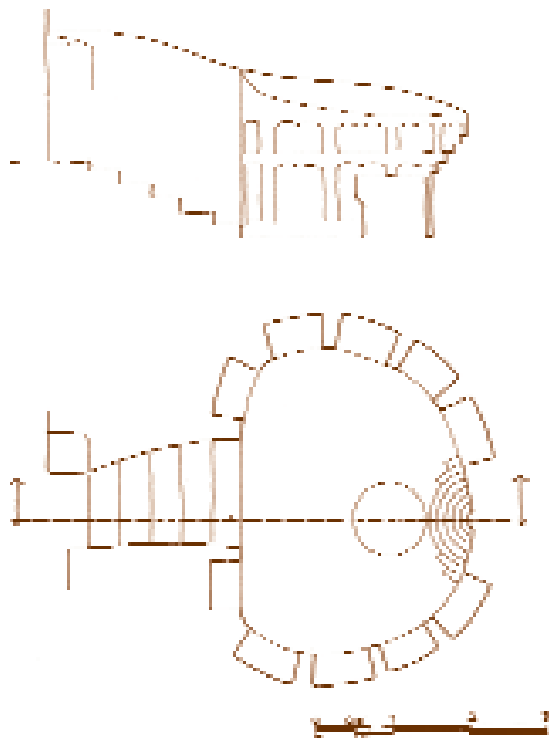
**Descrizione:**

*infernot* monocamera a pianta quasi rotonda con decentrato un tavolo rotondo scolpito monogamba. È attrezzato con un doppio ordine di nicchie a forma di bifora interrotto da un portabottiglie, a tutta altezza, a gradinate convesse. L'*infernot* è collegato alla cantina da una breve scala a larghezza variabile.

Superficie: mq. 8,25 ca  
Altezza media: m. 2,00 ca  
Finitura: picconatura a vista  
Quota: m. -3,90 ca rispetto alla strada pubblica  
Collocazione: sotto casa.



1



Rilievo

**Curiosità e/o particolarità:**  
l'originale forma delle nicchie è  
unica fra tutti gli *infernot* rilevati.



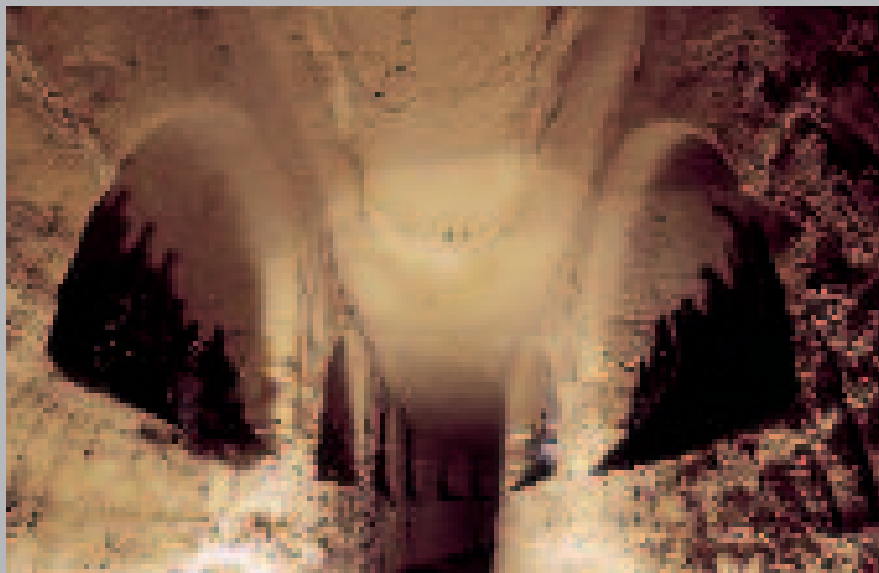
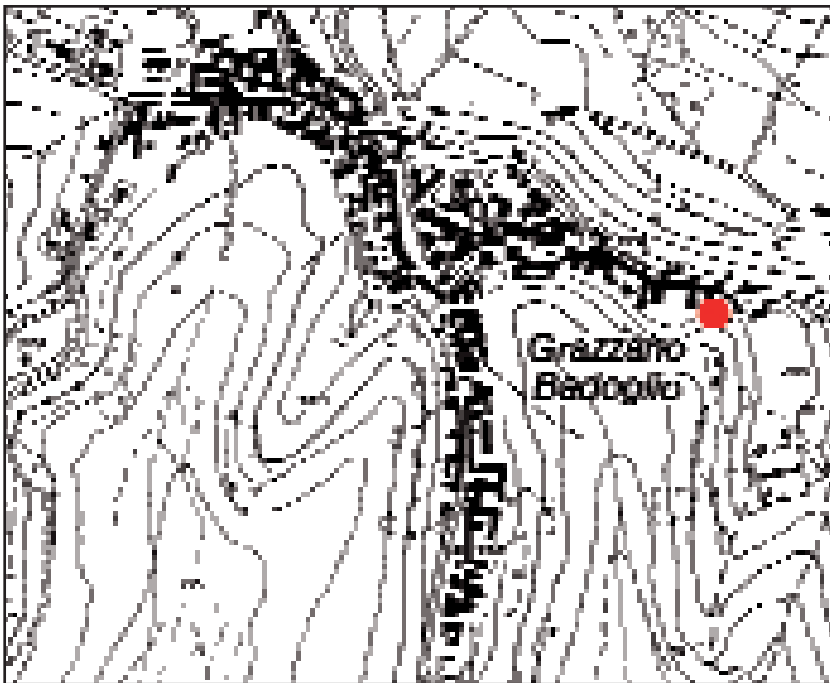
- ① ③ Panoramica con vista della scala
- ② Particolare nicchie a forma di bifora
- ④ Visuale della scala





## Grazzano Badoglio





infernot 31

**Provincia:**  
Asti

**Comune:**  
Grazzano Badoglio

**Indirizzo:**  
Via G. Mameli, 16

**Proprietario:**  
Sig. Luigi Testa

**Anno rilievo:**  
2006/2007

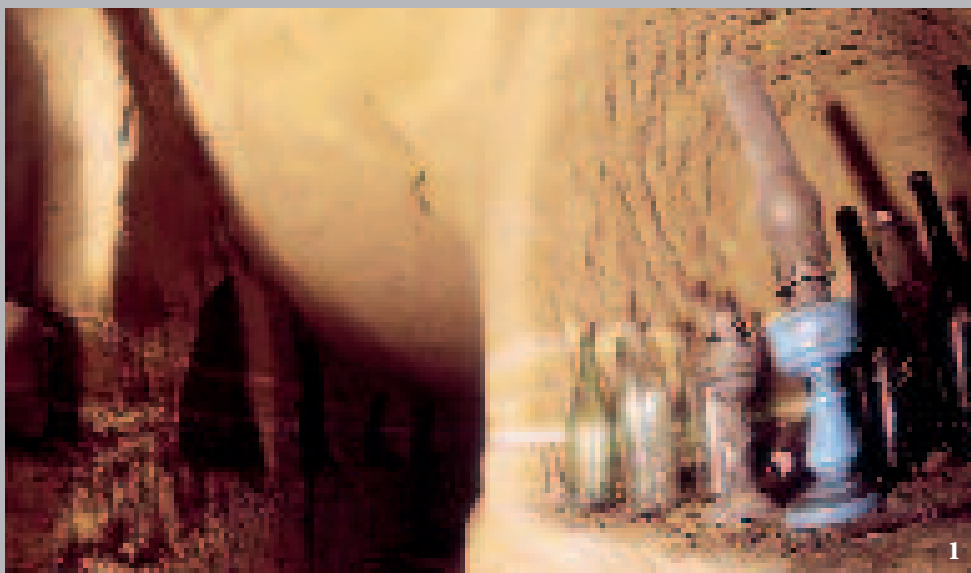
**Descrizione:**

*infernot* a corridoio curvato con ai lati un'unica fila di nicchie portabottiglie. Le nicchie a voltino sono diverse per profondità e larghezza. L'*infernot*, adiacente ad un pozzo d'acqua sorgiva, è direttamente comunicante con la cantina del "rustico" ubicato di fronte all'abitazione.

Superficie: mq. 9,50 ca  
Altezza media: m. 1,85 ca  
Finitura: picconatura a vista  
Quota: m. -4,00 ca minima rispetto il cortile  
Collocazione: sotto il cortile.

Grazzano Badoglio





Rilievo

**Curiosità e/o particolarità:**  
dalla cantina dell'abitazione si  
accede ad un altro *infernò* diver-  
so per forma e struttura.

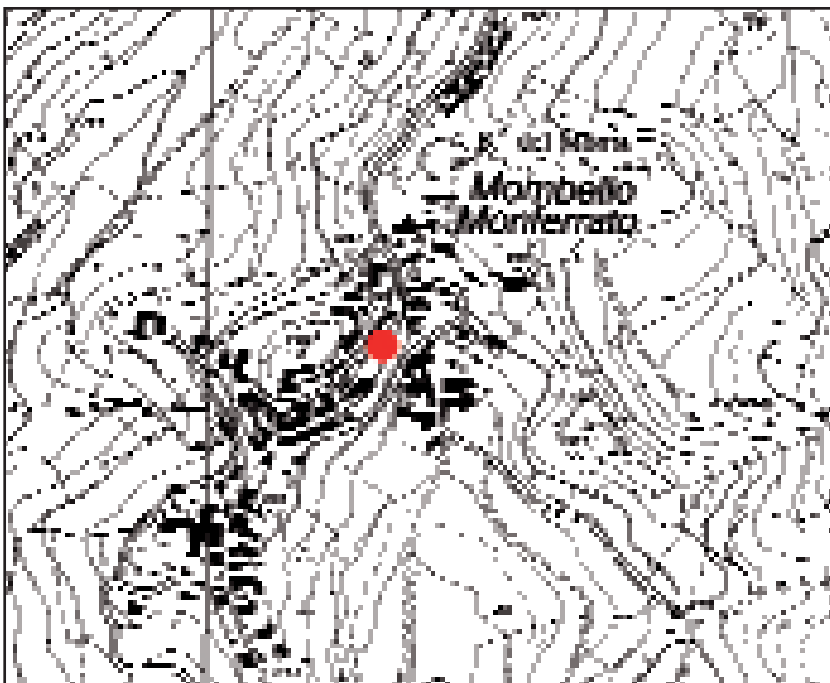


- ① Particolare nicchia con voltino
- ② Ingresso
- ③ ⑤ Bottiglie
- ④ ⑥ Il corridoio



## Mombello Monferrato





infernot 32

**Provincia:**  
Alessandria

**Comune:**  
Mombello Monferrato

**Indirizzo:**  
Via Roma, 87

**Proprietario:**  
Sig. Francesco Godino

**Anno rilievo:**  
2004/2005

Mombello Monferrato

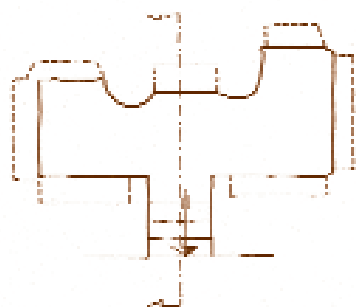


**Descrizione:**

*infernot* monocamera a pianta quasi rettangolare allungata con scavati due ordini di grandi nicchie portabottiglie di diverse misure. Si trova a pochi gradini dalla cantina ad una quota inferiore. È presente la tipica porta a grata di legno.

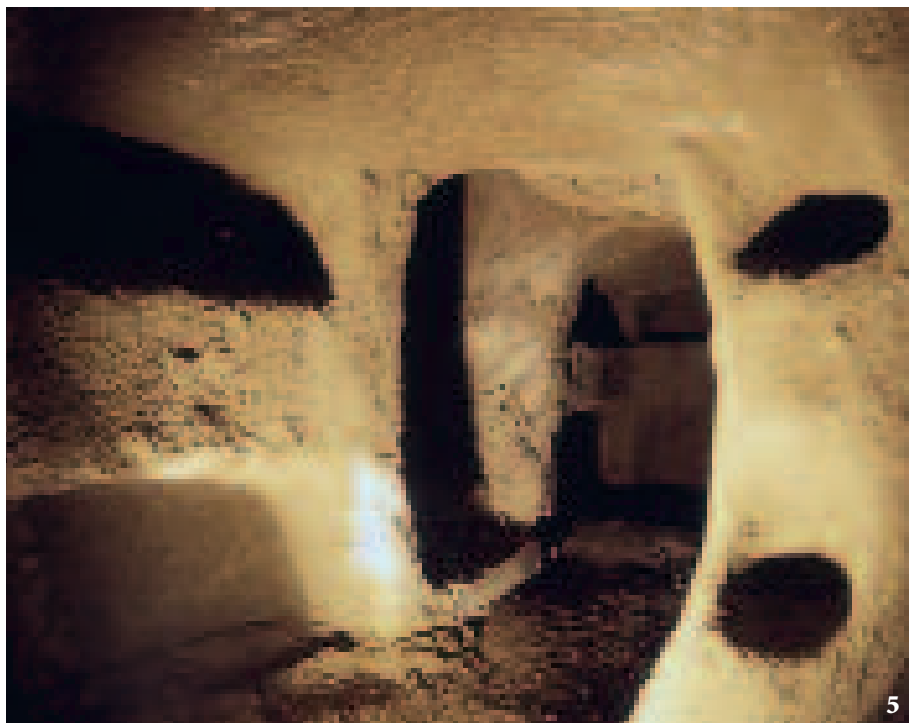
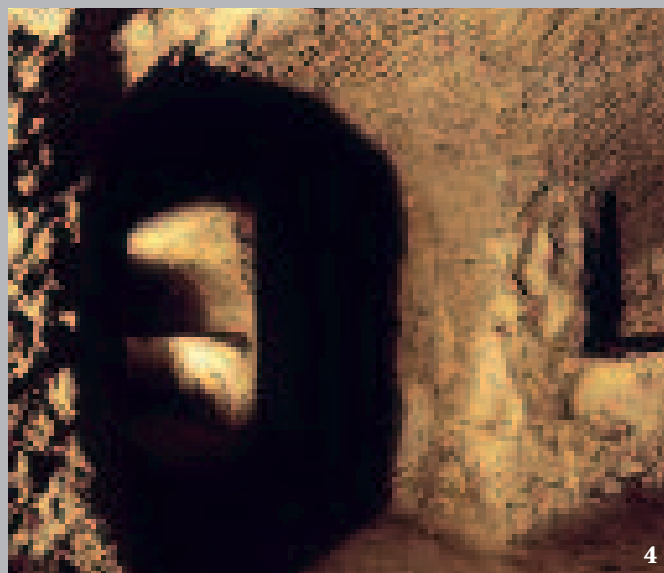
Superficie: mq. 7,45 ca  
Altezza media: m. 1,90 ca  
Finitura: picconatura a vista  
Quota: m. -4,65 ca rispetto la strada

Collocazione: sotto il cortile del retro casa.



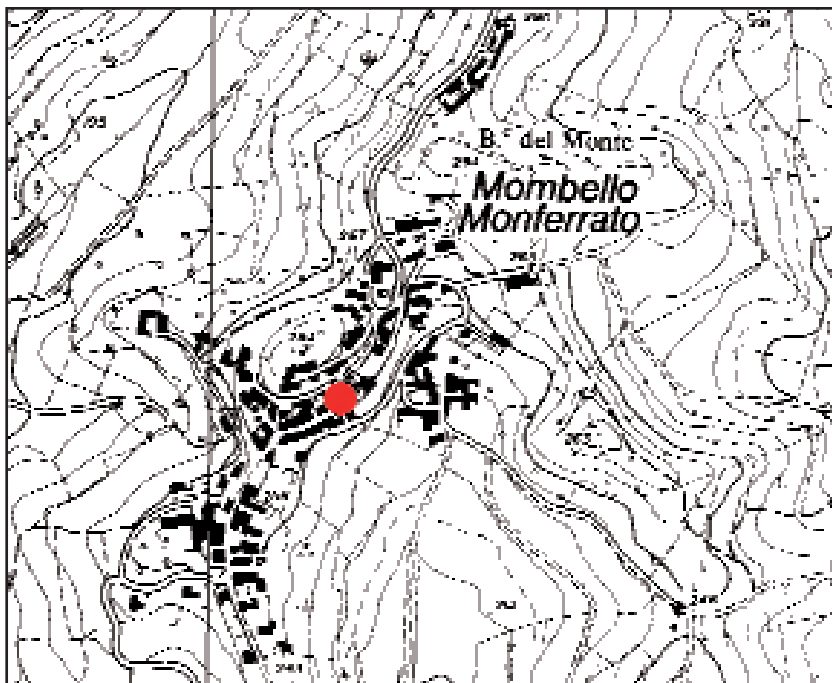
Rilievo

**Curiosità e/o particolarità:**  
in alcune parti è evidente lo stato di lisciosità polverosa dell'arenaria dovuto dalla sua composizione e dalle condizioni microambientali.



- 1 3 Il doppio ordine di nicchie
- 2 5 panoramica della monocamera
- 4 Particolare della finitura a picconatura





**Provincia:**  
Alessandria

**Comune:**  
Mombello Monferrato

**Indirizzo:**  
Via Roma, 61

**Proprietario:**  
Sig. Giovanni Marchisotti

**Anno rilievo:**  
2004/2005



**Descrizione:**

*infernot* a corridoio quasi dritto in pendenza con cella semicircolare nella parte terminale preceduta da altre due celle curve più piccole quasi simmetriche.

Il portabottiglie è a gradone unico più alcune nicchie. Lungo il percorso del corridoio ci sono dei passaggi completamente rivestiti in muratura piena. È collegato allo scantinato da una scala.

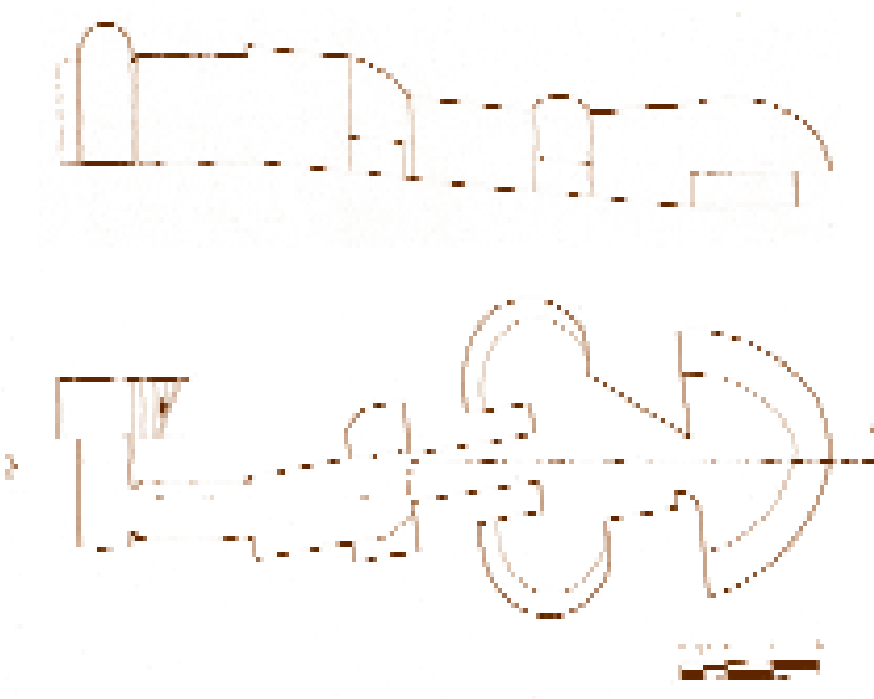
Superficie: mq. 3,80 ca per la cella terminale più mq. 8,50 ca del resto

Altezza media: m. 1,85 ca nella cella terminale

Finitura: picconatura a vista e spacco

Quota: m. -9,00 ca nella cella terminale rispetto la strada

Collocazione: nel terrapieno sotto la strada pubblica antistante alla casa.

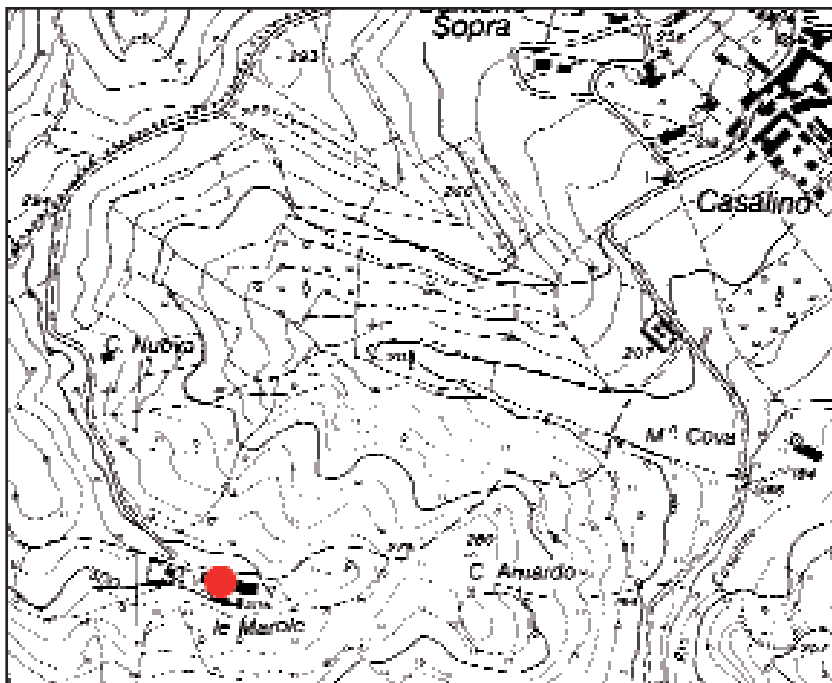


Rilievo

**Curiosità e/o particolarità:**  
*l'infernot a corridoio è adiacente e ortogonale al muro di sostegno del terrapieno.*



- ① ② Tratto del corridoio prima del passaggio rivestito in muratura
- ③ Primo piano del gradone porta bottiglie nella cella terminale
- ④ Il passaggio rivestito in muratura



**Provincia:**  
Alessandria

**Comune:**  
Mombello Monferrato

**Indirizzo:**  
Cascina Marole, 2/A

**Proprietario:**  
Sig. Sergio Ramoino

**Anno rilievo:**  
2004/2005

**Descrizione:**

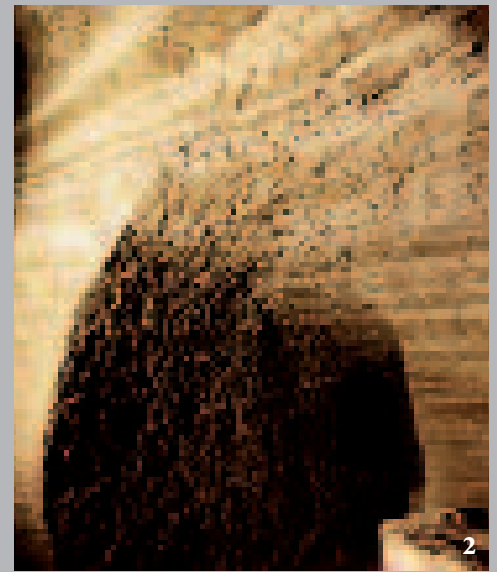
*infernot* a corridoio curvo biforcuto con nicchia e gradoni per l'appoggio delle bottiglie. Una cella è all'estremità di una biforcazione e il gradone principale è costruito con dei cantoni in arenaria. Il corridoio *infernot* ha la volta a botte ed è collegato al piano terreno di casa da una scala dal percorso elicoidale irregolare con i gradini ricostruiti in laterizio pieno.

Superficie: mq. 9,80 ca di corridoi

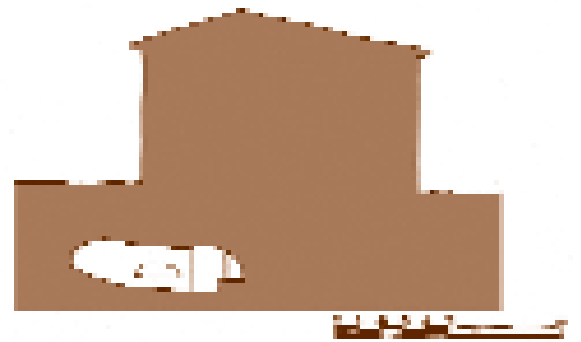
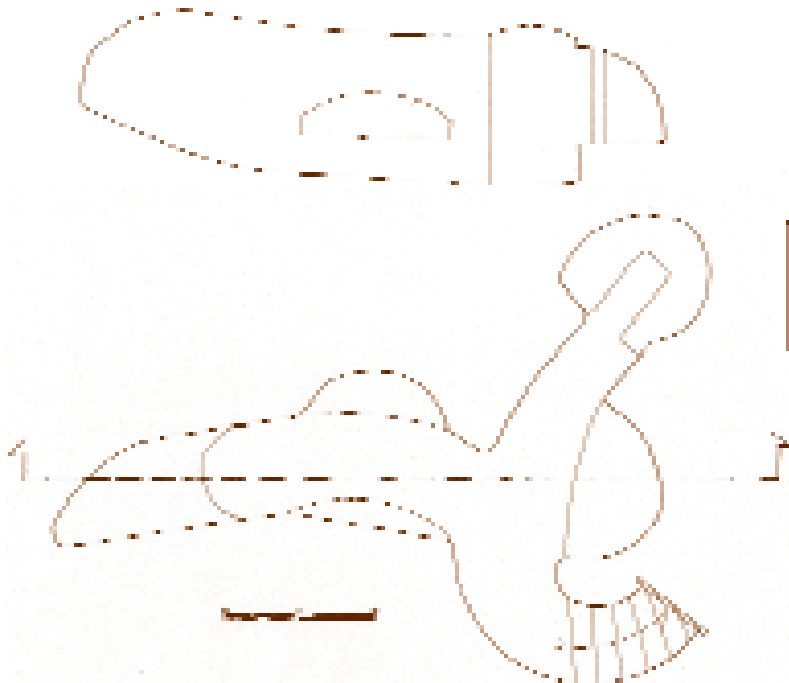
Altezza media: m. 1,95 ca

Finitura: picconatura a vista  
Quota: m. -4,60 ca rispetto il cortile anteriore

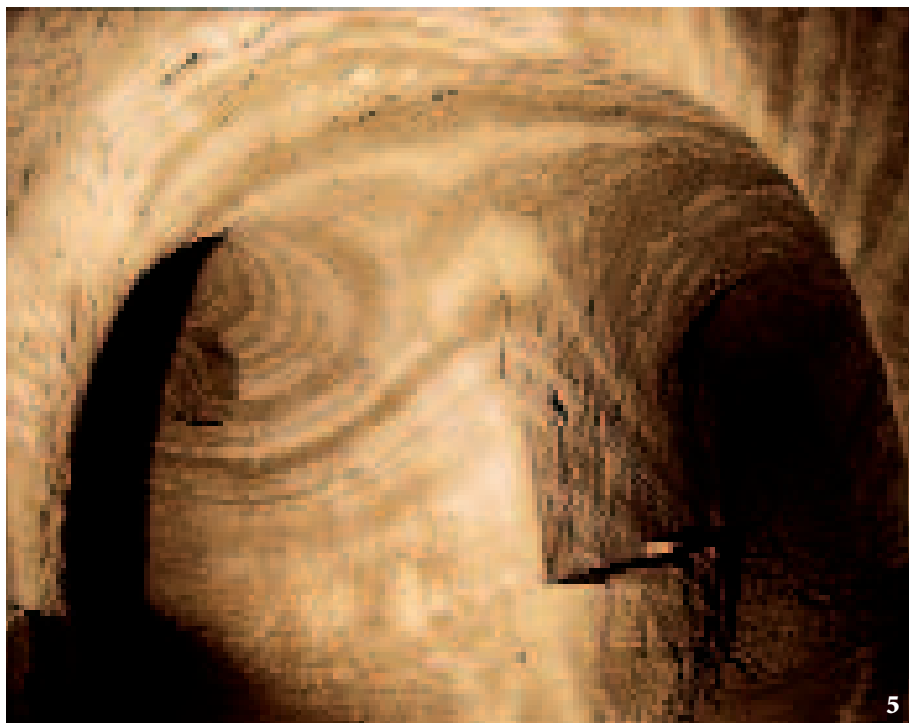
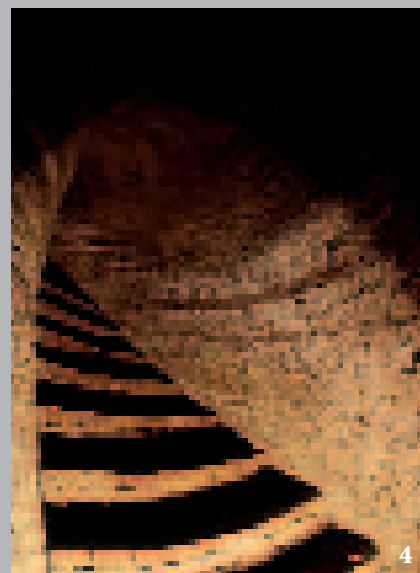
Collocazione: sotto casa e parzialmente sotto cortile posteriore.



Rilievo



**Curiosità e/o particolarità:**  
la biforcazione priva di cella non è mai stata completata.



- ① Particolare cella con gradone
- ② ⑤ Cromatismi dell'arenaria
- ③ Gradone costruito con cantoni
- ④ Scala con gradini ricostruiti in laterizio



## Moncestino





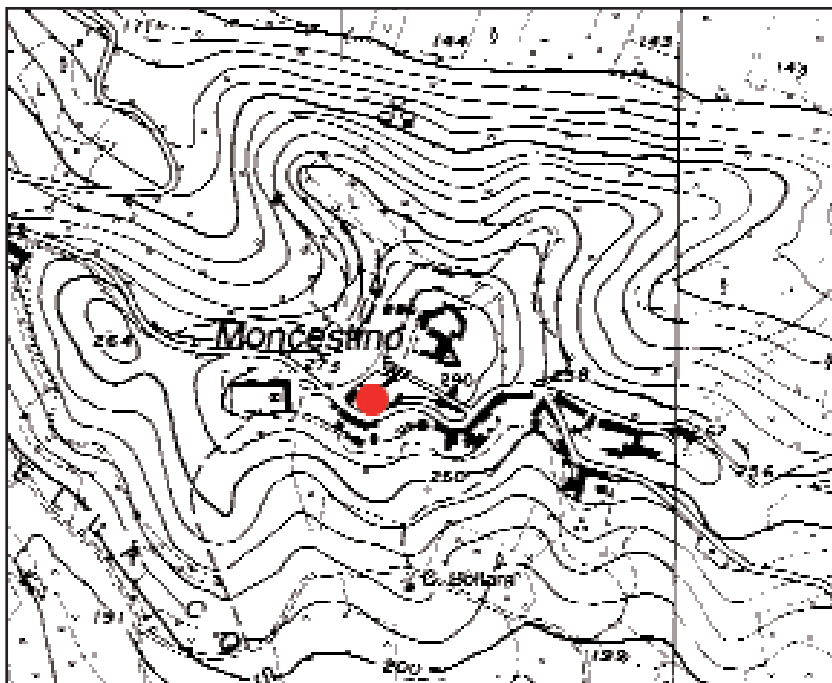
**Provincia:**  
Alessandria

**Comune:**  
Moncestino

**Indirizzo:**  
Via Fucina, 15

**Proprietaria:**  
Sig.ra Marcella Feriolotti

**Anno rilievo:**  
2005/2006



**Descrizione:**

*infernot* monocamera a pianta rettangolare collegato direttamente alla cucina di casa da una scala a due rampe ortogonalizzate. Dodici nicchie a pianta semi-circolare sono disposte sulle pareti più lunghe mentre su quella più corta c'è una grossa mensola sostenuta da quattro reggimensole, sempre in scavo, che vanno fino a terra. Sulle nicchie una cornice, appena iniziata e mai ultimata, segna l'imposta di una volta a botte molto ribassata.

Superficie: mq. 6,25 ca  
Altezza: m. 1,85 ca al centro volta

Finitura: picconatura a vista misto rasato

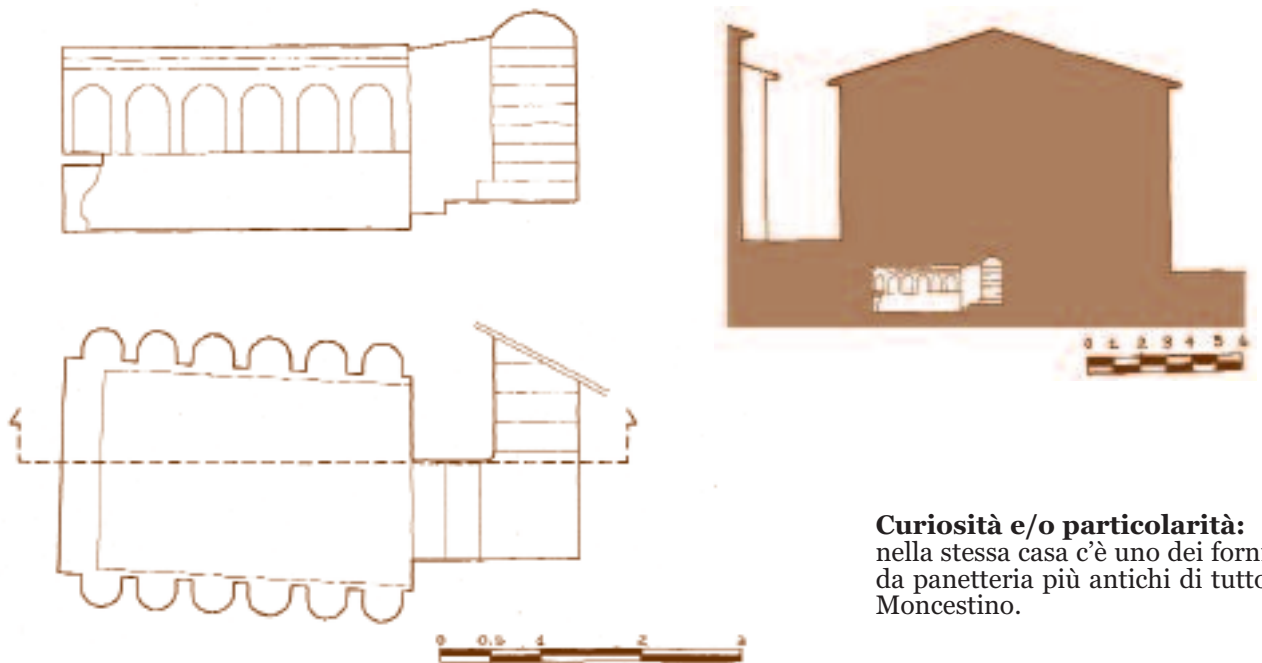
Quota: m. -2,80 ca rispetto la strada pubblica

Collocazione: sotto casa.





1

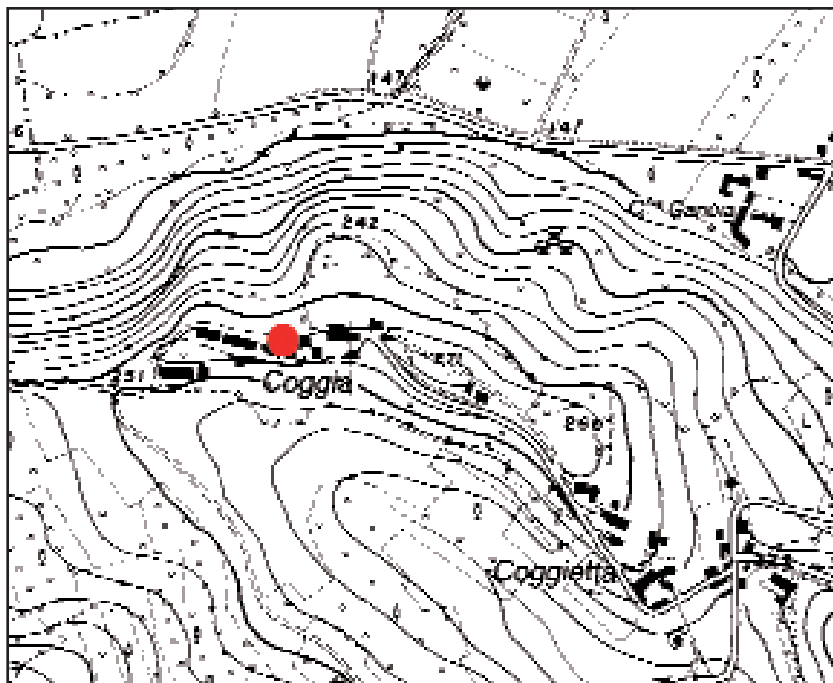


**Curiosità e/o particolarità:**  
 nella stessa casa c'è uno dei forni  
 da panetteria più antichi di tutto  
 Moncestino.

Rilievo



- ① Panoramica della monocamera con mensola sulla parete corta
- ② ③ Dettaglio delle nicchie a pianta semicircolare
- ④ *L'infernot* verso la scala



**Provincia:**  
Alessandria

**Comune:**  
Moncestino

**Indirizzo:**  
Via Coggia, 23

**Proprietario:**  
Sig. Edward Mc Garrell

**Anno rilievo:**  
2005/2006

**Descrizione:**

*infernot* a corridoio, in pendenza e non del tutto rettilineo, con nicchie di varie misure e grossi piani d'appoggio nicchiati. Una cella a pianta allungata è disposta in modo trasversale nella parte terminale del corridoio. L'*infernot*, tutto scavato, è collegato alla cantina da una breve scala.

Superficie: mq. 3,95 ca della cella più mq. 7,10 ca del corridoio

Altezza media: m. 2,00 ca

della cella e del corridoio

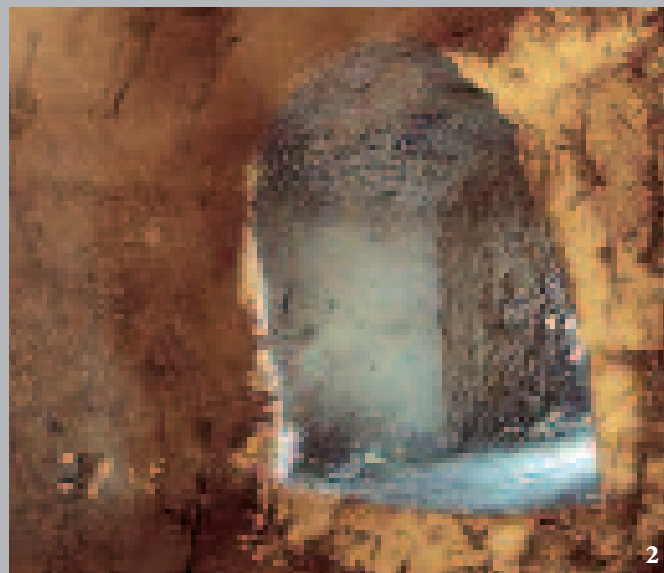
Finitura: picconatura e a spacco naturale

Quota: m. -3,55 ca della cella rispetto il cortile

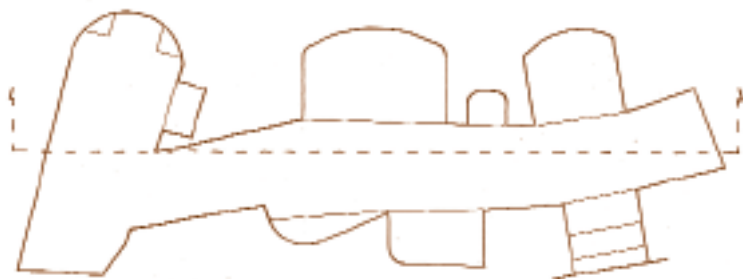
Collocazione: sotto casa e sotto il cortile.



1

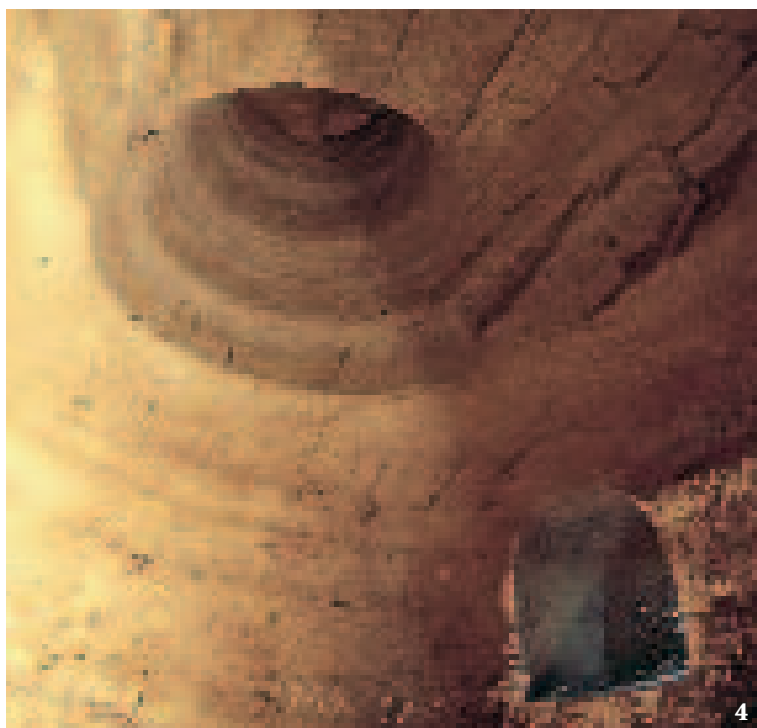


2



Rilievo

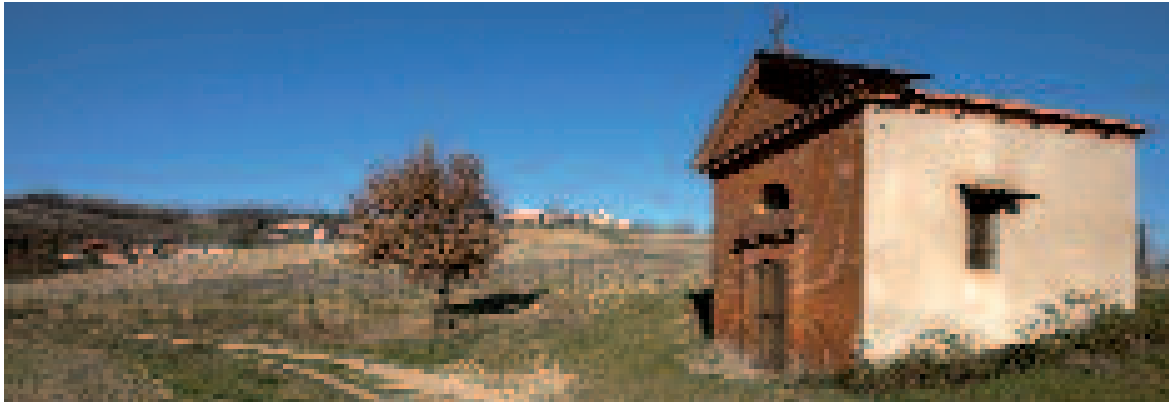
**Curiosità e/o particolarità:**  
 nella volta della cella terminale  
 c'era un foro, ora tamponato, che  
 collegava il cortile.

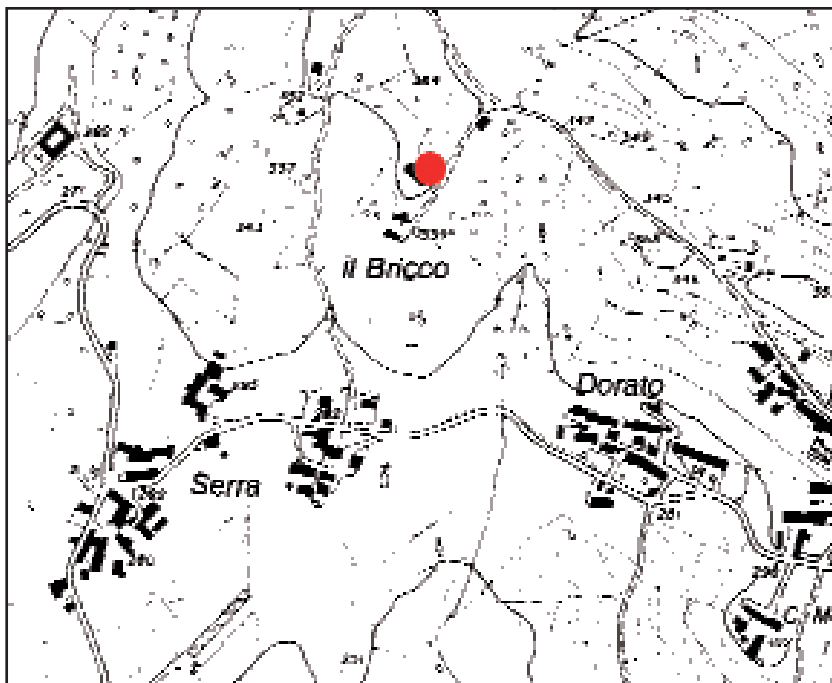


- 1 3 Vista del corridoio
- 2 Cromatismi di una nicchia
- 4 Foro tamponato nella volta della cella terminale



## Odalengo Piccolo





**Provincia:**  
Alessandria

**Comune:**  
Odalengo Piccolo

**Indirizzo:**  
Via Bricco, 4

**Proprietario:**  
Sig. Andrea Percivalle

**Anno rilievo:**  
2006/2007

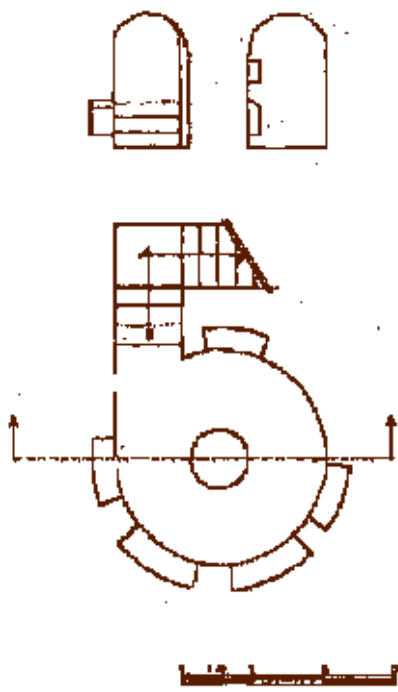
**Descrizione:**

*infernot* monocamera a pianta circolare con grosso pilastro centrale e nicchie, di diversa forma e misura, disposte in modo irregolare lungo il perimetro. Due rampe di scala lo collegano direttamente ad un piccolo portico del cortile. La stabilità dell'*infernot* è minacciata da una infiltrazione di radici causata dalla vicinanza di vegetazione d'alto fusto. Superficie: mq. 6,50 ca  
Altezza: m. 1,90 ca nel punto più alto  
Finitura: picconatura a vista  
Quota: m. -3,00 ca rispetto il cortile.  
Collocazione: sotto il cortile.





1



**Curiosità e/o particolarità:**  
L'*infernòt* è stato scavato in epoca recente (qualche decina di anni fa) ma con grande abilità e precisione geometrica.



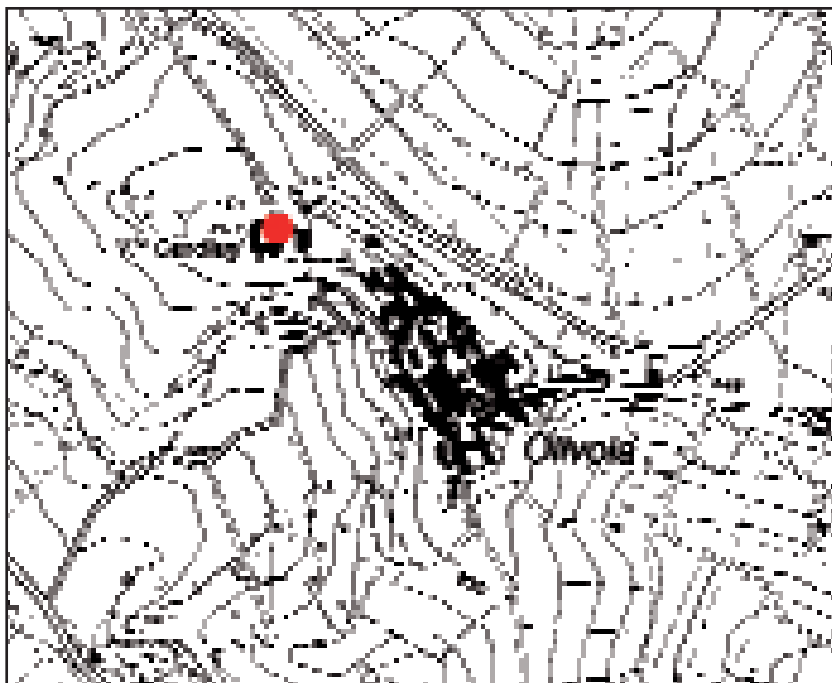
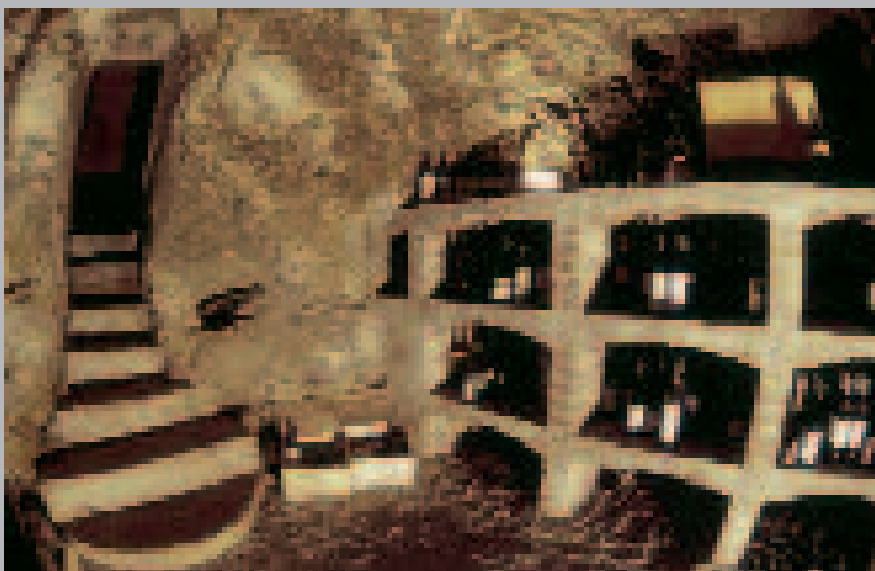


- ① Panoramica sulle nicchie dalla disposizione irregolare
- ② ③ panoramica con il pilastro centrale in primo piano



# Olivola





**Provincia:**  
Alessandria

**Comune:**  
Olivola

**Indirizzo:**  
Via Vittorio Veneto, 23

**Proprietà:**  
Ristorante "Ai Cedri"

**Anno rilievo:**  
2005/2006

**Descrizione:**

*infernot* monocamera a pianta rettangolare separato da pochi gradini dagli ambienti scantinati del ristorante. La camera è scavata ma il continuo triplice ordine di nicchie con piano d'appoggio superiore è realizzato con setti e voltini in muratura piena.

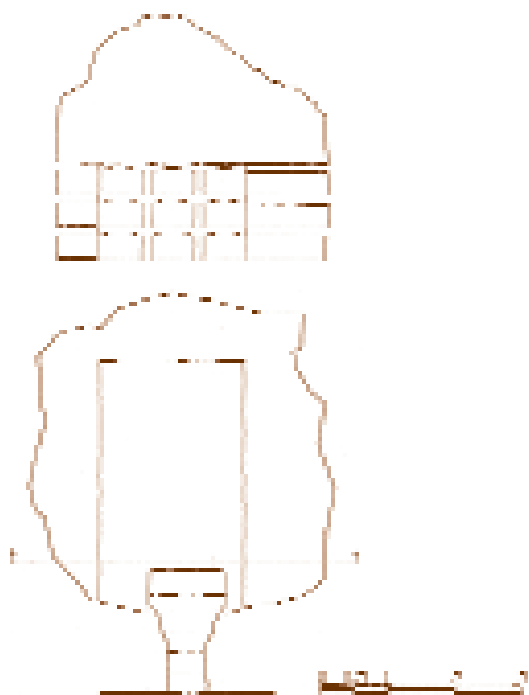
Superficie: mq. 8,00 ca (mq. 17,65 ca di area scavata di monocamera)

Altezza: m. 3,65 ca nel punto più alto

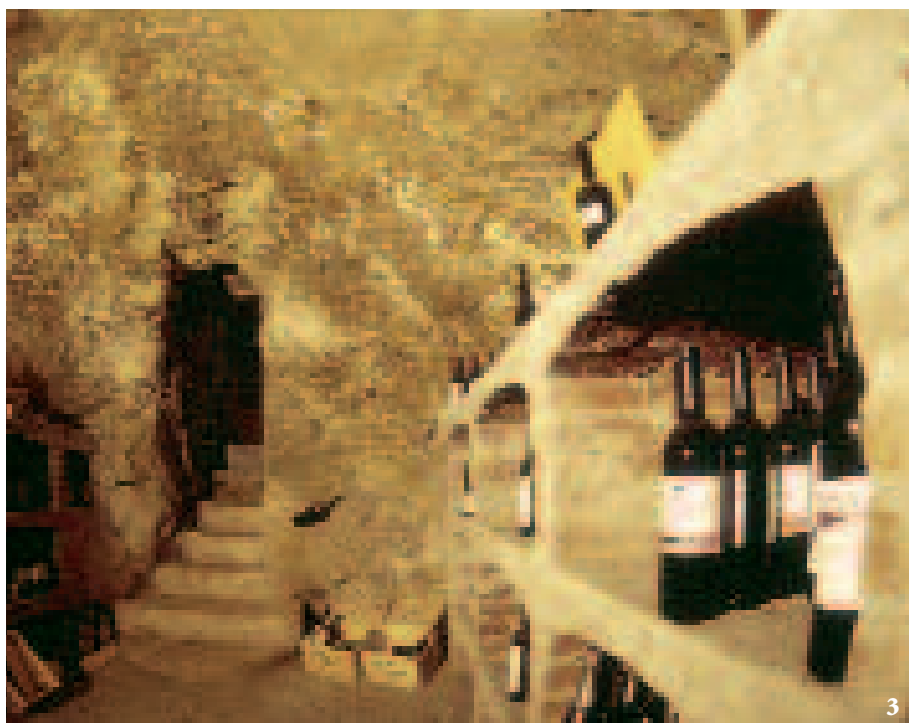
Finitura: principalmente a spacco

Quota: m. -4,20 ca rispetto il cortile anteriore

Collocazione: sotto il fabbricato.



**Curiosità e/o particolarità:**  
c'è una piccola finestra che si apre direttamente sulla facciata principale del fabbricato.



- ① ③ Dettaglio delle nicchie costruite
- ② Panoramica della monocamera



# Ottiglio





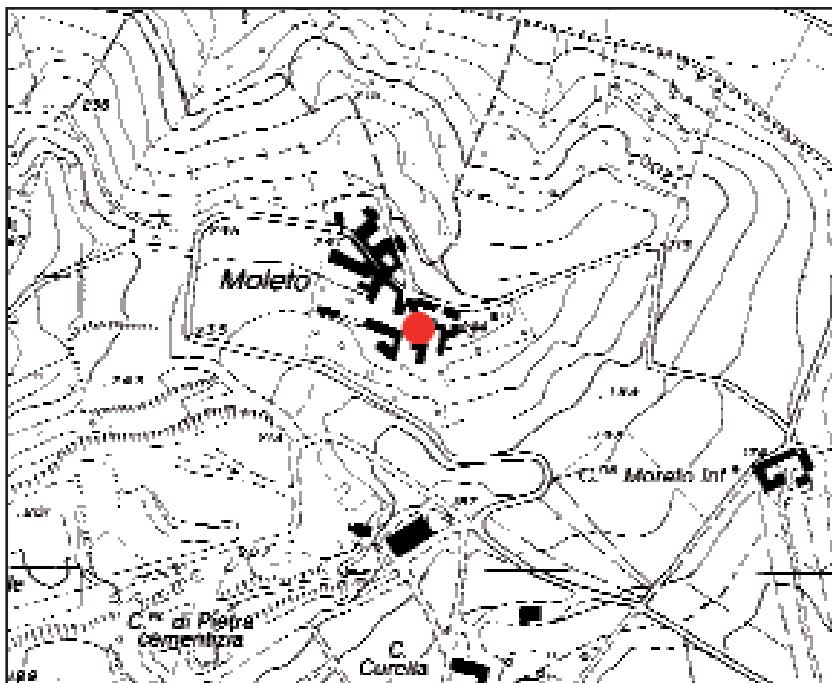
**Provincia:**  
Alessandria

**Comune:**  
Ottiglio

**Indirizzo:**  
frazione Moletto, 14

**Proprietari:**  
Sig. Angelo Francia  
Caire di Lauzet

**Anno rilievo:**  
2005/2006



**Descrizione:**

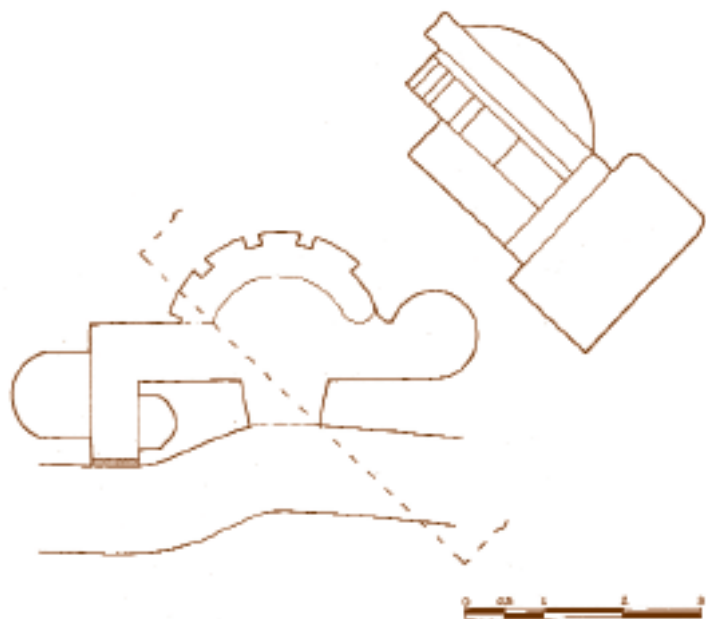
*infernot* monocamera a pianta semicircolare integrato da cunicolo e piccola cella rotonda. L'*infernot*, tutto scavato, ha un doppio piano continuo portabottiglie con interposto ordine di nicchie. Sulla volta a catino ribassata è ben visibile la data: 1836. Si accede dal portico, al piano terra della casa, attraverso un corridoio curvilineo in leggera salita.

Superficie: mq. 5,15 ca della monocamera e delle sue pertinenze

Altezza: m. 2,05 ca nel punto più alto della monocamera

Finitura: picconatura a vista  
Quota: m. +0,85 ca rispetto il cortile

Collocazione: nel terrapieno sotto altra proprietà.



Rilievo

**Curiosità e/o particolarità:**  
 il corridoio d'accesso prosegue oltre l'*infernòt* lungo un percorso non ispezionato.





3

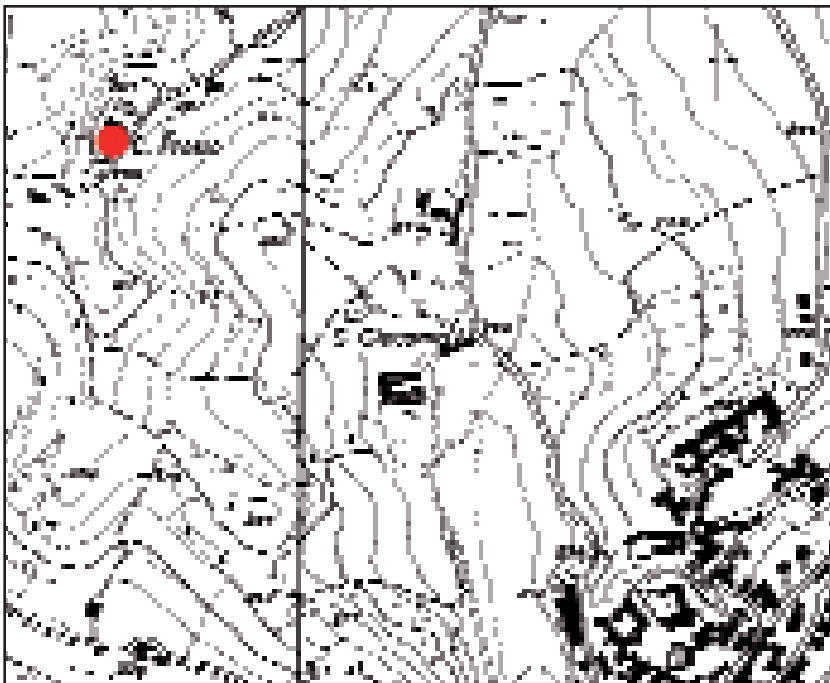
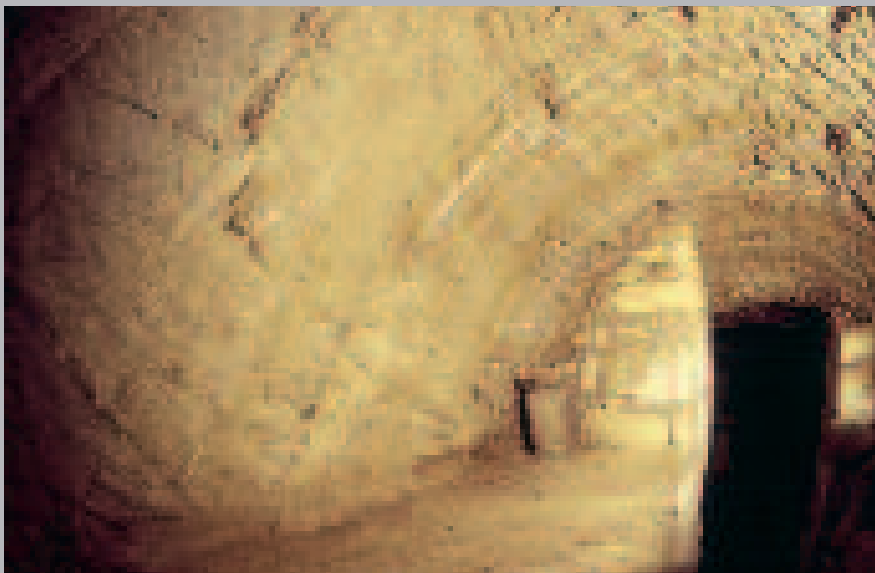


4



5

- 1 Il corridoio verso il portico
- 2 5 Particolare della volta con l'incisione di una data
- 3 Primo piano di una nicchia
- 4 Panoramica su nicchie e piano d'appoggio



infernot 40

**Provincia:**  
Alessandria

**Comune:**  
Ottiglio

**Indirizzo:**  
Cascina Proasio, 4

**Proprietario:**  
Sig. Attilio Melotti

**Anno rilievo:**  
2006/2007

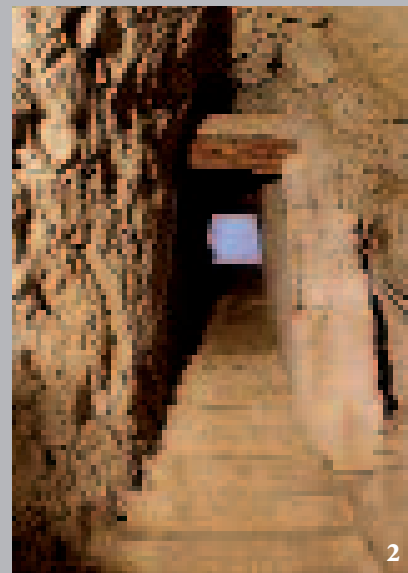
**Descrizione:**

*infernot* monocamera a pianta irregolare il cui accesso avviene direttamente da una botola posta nel cortile. Percorrendo la lunga scala monorampa per raggiungere la camera il materiale di scavo cambia totalmente aspetto (sembra ghiaia pressata). L'*infernot* ha, in prevalenza, piani d'appoggio portabottiglie sia scavati che costruiti con cantoni d'arenaria.

Superficie: mq. 8,55 ca  
Altezza media: m. 1,90 ca  
Finitura: spacco naturale e picconatura a vista  
Quota: m. -6,00 ca rispetto il cortile  
Collocazione: sotto il cortile.



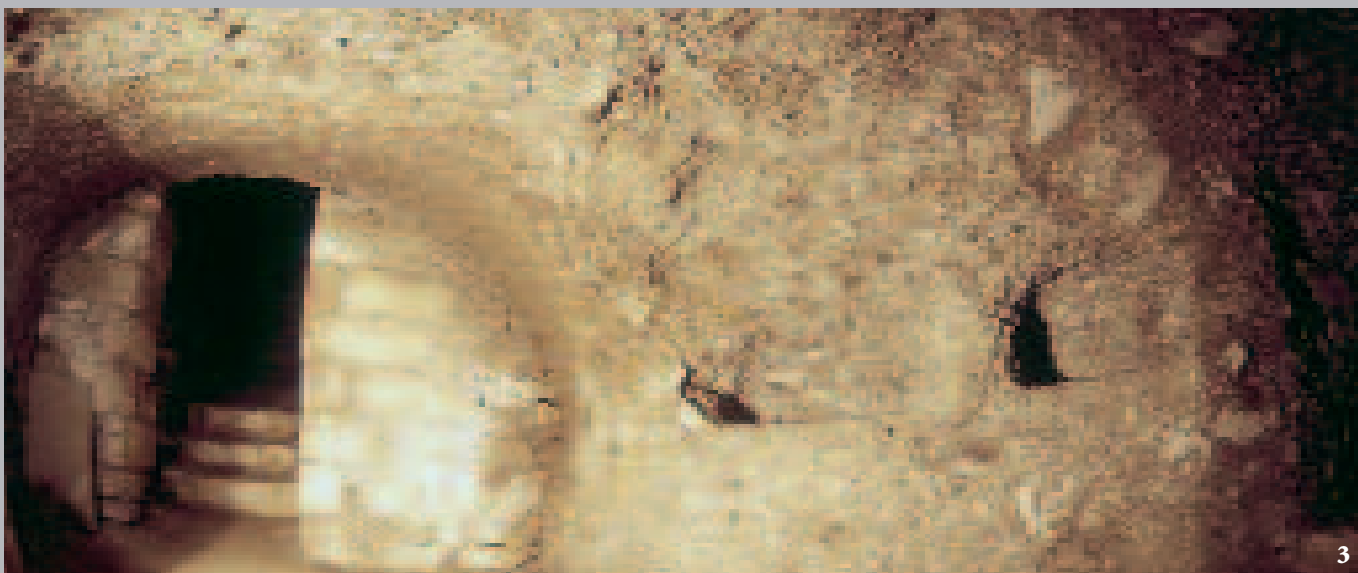
Ottiglio



Rilievo



**Curiosità e/o particolarità:**  
è l'unico *infernot* con accesso diretto in mezzo al cortile.

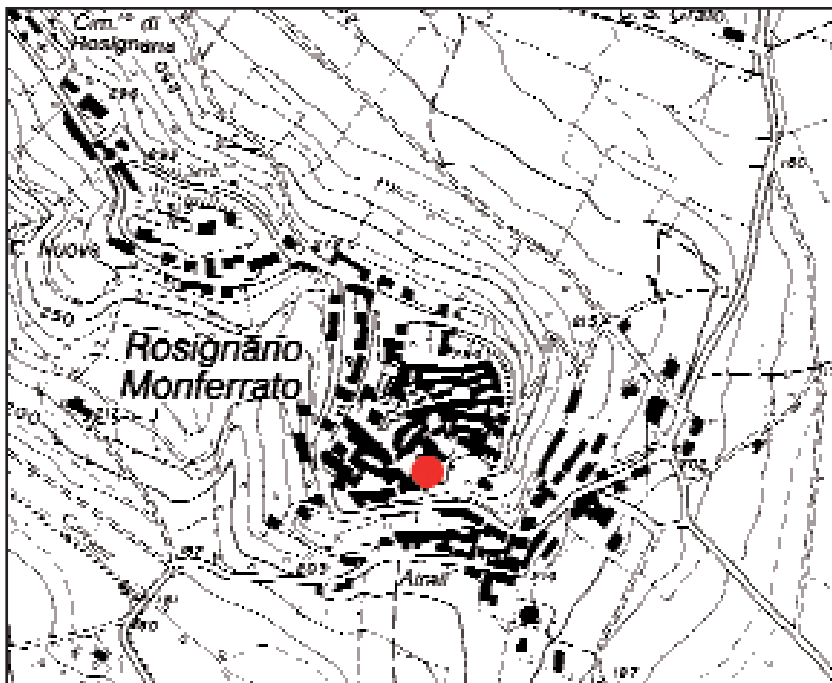


- 1 Contrasto cromatico tra arenacea e cantoni
- 2 La scala vista dalla monocamera
- 3 Panoramica della monocamera verso la scala
- 4 Ricostruzioni di pareti e piani d'appoggio con i cantoni



## Rosignano Monferrato





infernot 41

**Provincia:**  
Alessandria

**Comune:**  
Rosignano Monferrato

**Indirizzo:**  
Via Roma, 32

**Proprietario:**  
Sig. Mario Pagliano

**Anno rilievo:**  
2004/2005

Rosignano Monferrato



**Descrizione:**

*infernot* "in nicchia" aperta su di una camera scavata collegata ad una seconda camera. La nicchia-*infernot* delimitata da una colonna scolpita a tutta altezza è attrezzata con piani e divisori portabottiglie costruiti con il laterizio pieno. L'*infernot* è accessibile attraverso gli scantinati comunicanti e posti allo stesso livello della retrostante via pubblica.

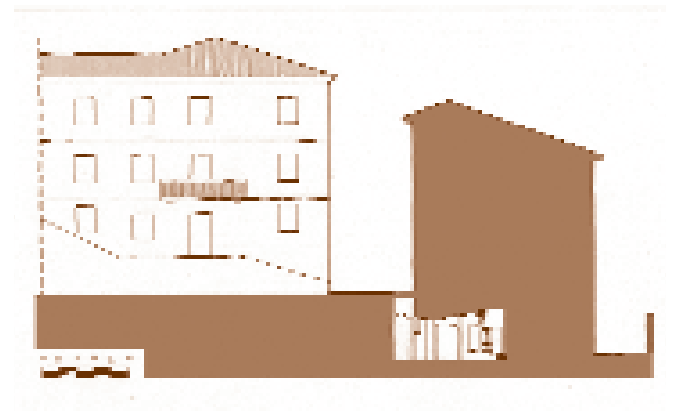
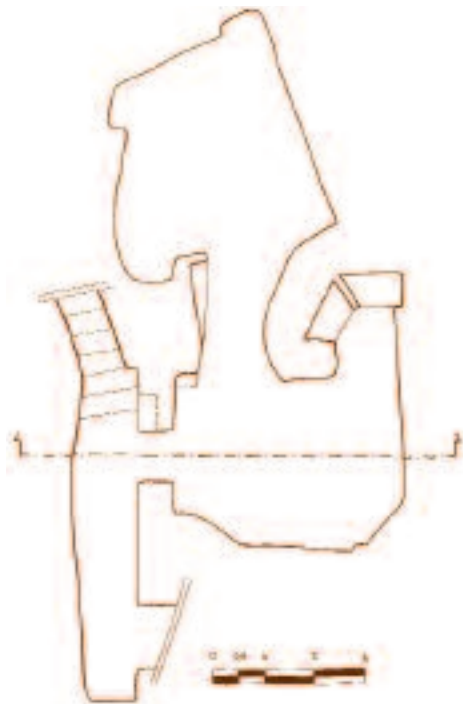
Superficie: mq. 1,40 ca di nicchia più mq. 34,15 ca delle due camere (mq. 37,00 ca di area scavata)

Altezza media: m. 2,60 ca della prima camera

Finitura: picconatura a vista e spacco naturale con fenditure

Quota: m. -4,10 ca rispetto la piazza pubblica

Collocazione: sotto casa con corridoio sotto la piazza pubblica.



Rilievo

**Curiosità e/o particolarità:**  
originale e di gradevole effetto la  
scultura del capitello dal con-  
tenuto simbolico sconosciuto.



- ① Panoramica della seconda camera
- ② ④ Il pilastro visto di fronte e di lato
- ③ Panoramica della prima camera





# Terruggia





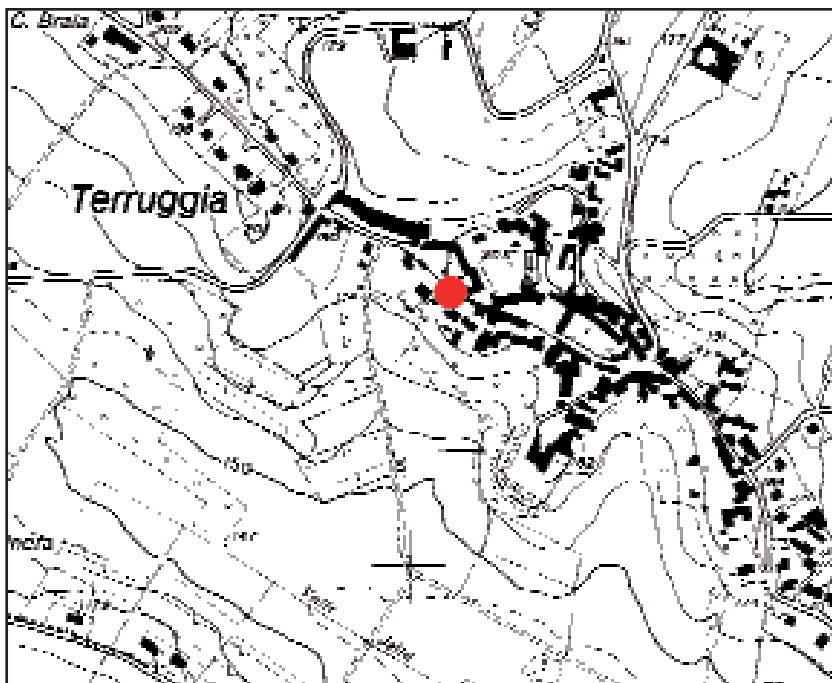
**Provincia:**  
Alessandria

**Comune:**  
Terruggia

**Indirizzo:**  
Via E. Prato, 15

**Proprietari:**  
Sigg. Carlo e Ezio Bonzano

**Anno rilievo:**  
2005/2006



**Descrizione:**

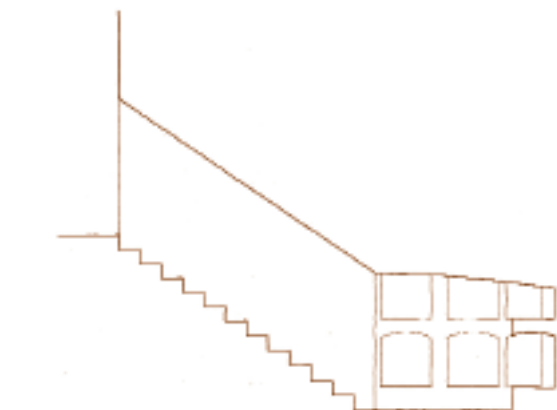
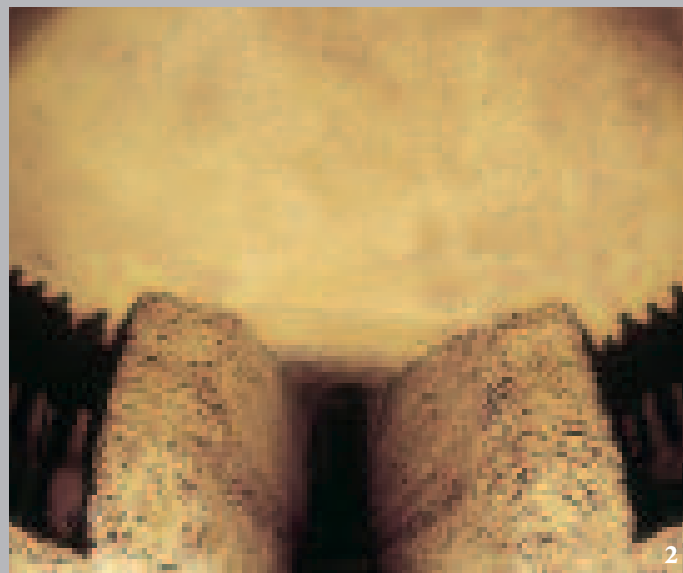
*infernot* monocamera a pianta circolare collegato alla cantina da una stretta scala monorampa. È costituito da un doppio ordine di grandi e regolari nicchie portabottiglie tutto scavato nell'arenaria.

Superficie: mq. 3,15 ca

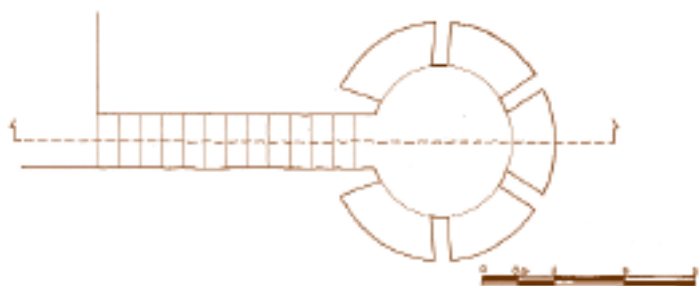
Altezza media: m. 1,90 ca

Finitura: picconatura a vista  
Quota: m. -6,30 ca rispetto il cortile

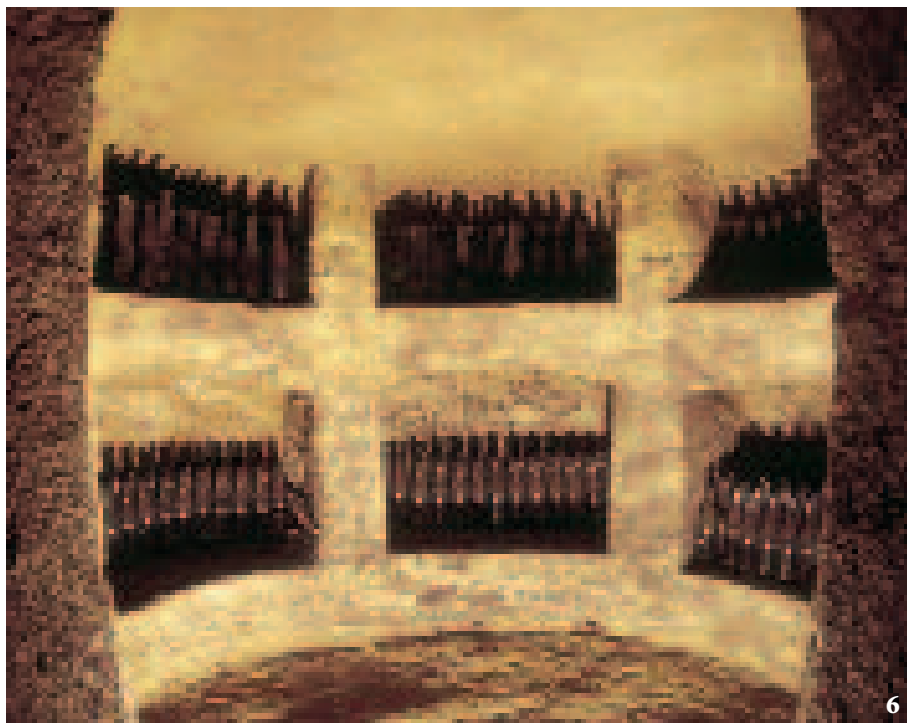
Collocazione: sotto il cortile.



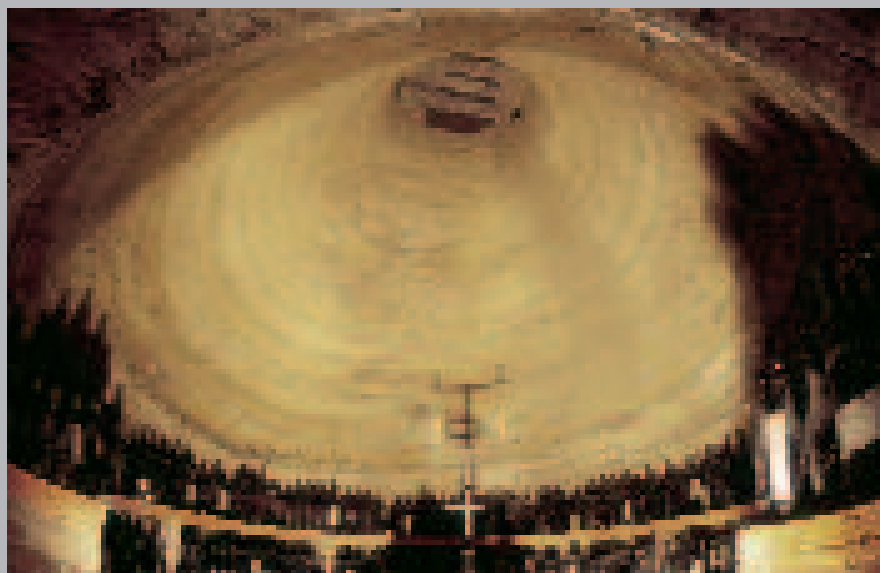
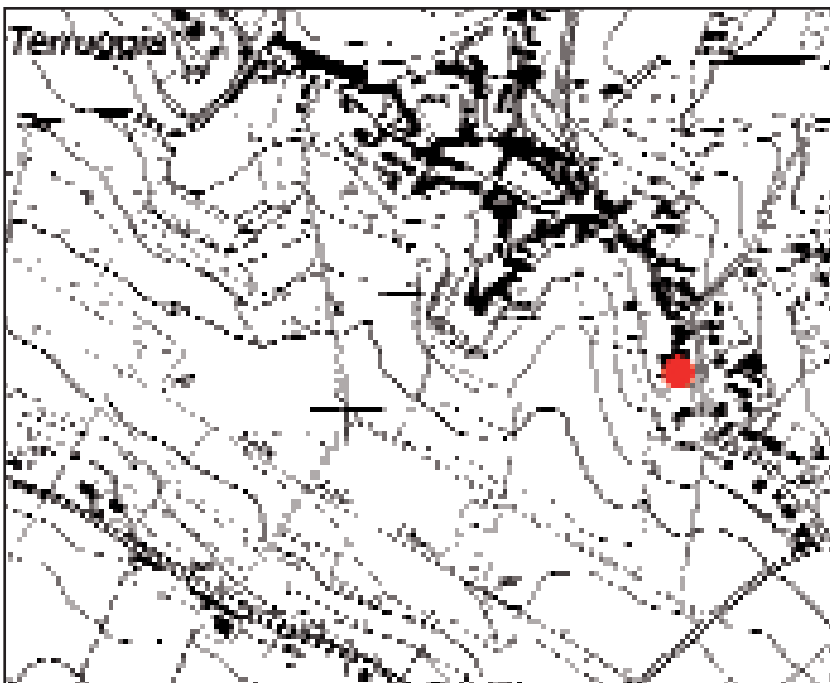
Rilievo



**Curiosità e/o particolarità:**  
dalla stessa cantina si può accedere ad un secondo *infernot* più piccolo e diverso per forma.



- ① Ingresso dell'*infernot* dalla cantina
- ② La volta della monocamera verso la scala
- ③ ⑤ La scala monorampa dell'*infernot*
- ④ Particolare di una nicchia
- ⑥ Panoramica del doppio ordine di nicchie



## infernot 43

**Provincia:**  
Alessandria

**Comune:**  
Terruggia

**Indirizzo:**  
Via Cacciolo, 8

**Proprietario:**  
Sig. Angelo Musso

**Anno rilievo:**  
2005/2006

**Descrizione:**

*infernot* monocamera a pianta rotonda collegato alla cantina da una breve scala. L'*infernot*, interamente scavato, ha la forma di una grossa damigiana; sulla sua circonferenza sono state aggiunti un doppio ordine di nicchie e un piano superiore portabottiglie costruiti con laterizio e cemento. Il pavimento è ricoperto da un alto strato di pietrischetto.

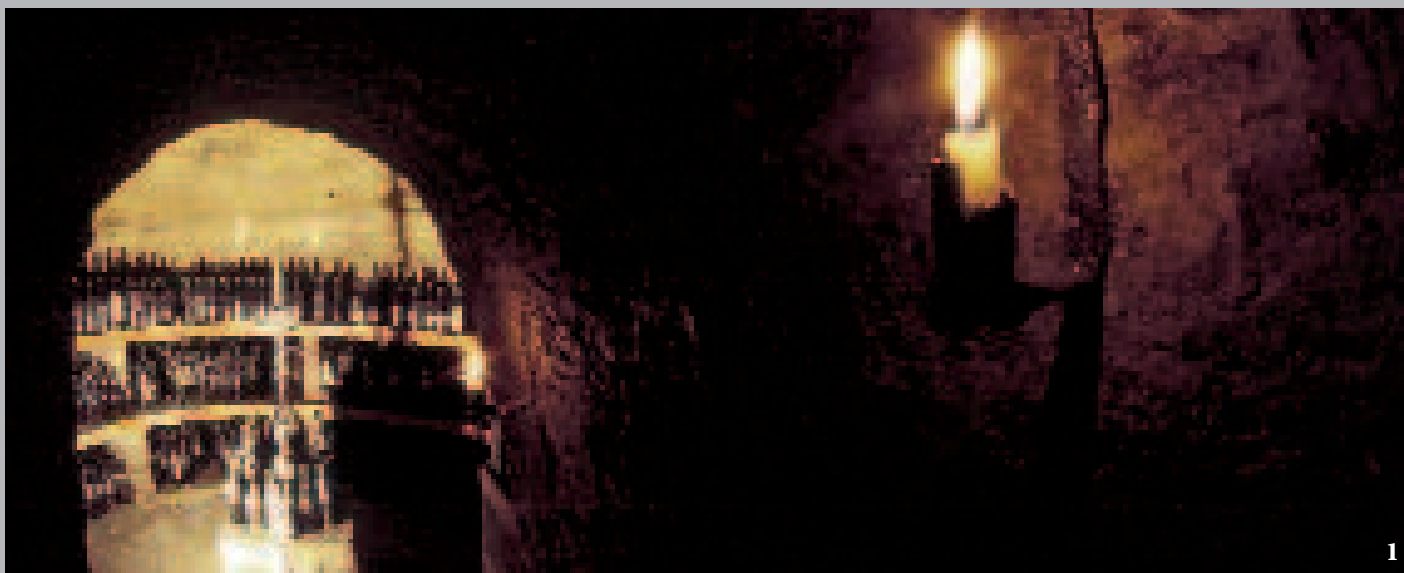
Superficie: mq. 6,50 ca (mq. 16,60 ca di area scavata di monocamera)

Altezza: m. 6,00 ca al centro

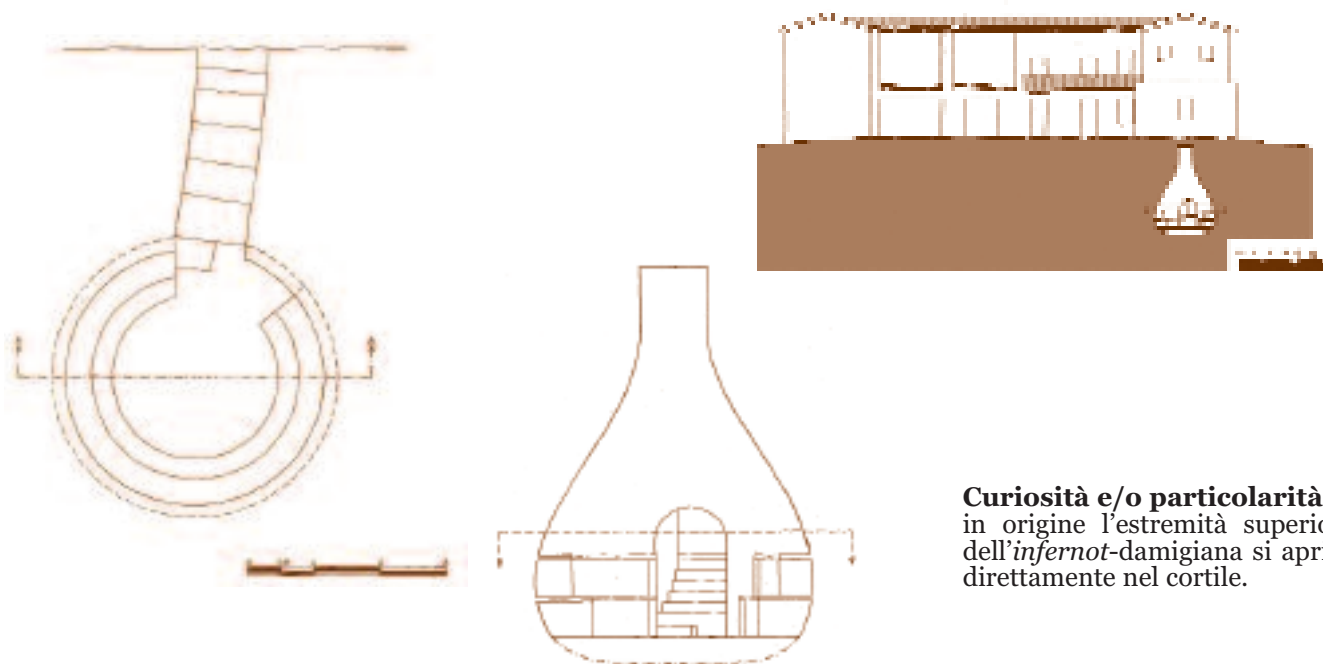
Finitura: picconatura a vista  
Quota: m. -6,65 ca rispetto il cortile

Collocazione: in asse con il corpo cantina ma solo parzialmente sotto casa.

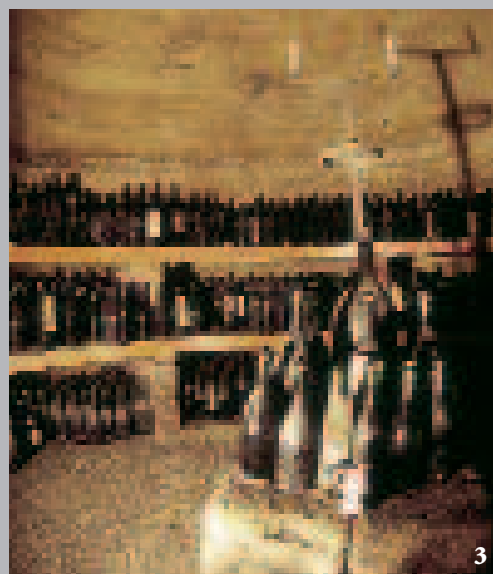
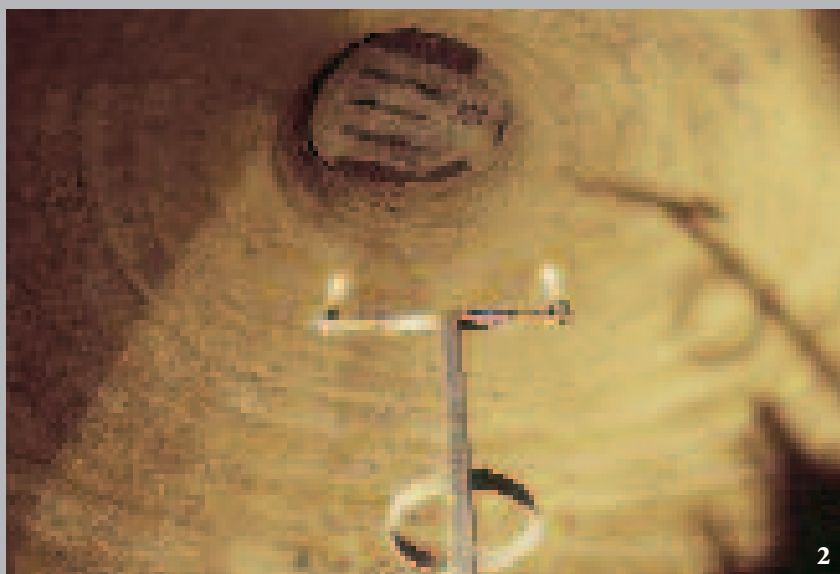




1



**Curiosità e/o particolarità:**  
in origine l'estremità superiore dell'*infernot*-damigiana si apriva direttamente nel cortile.



- 1 La monocamera vista dalla breve scala
- 2 Foro tamponato nell'estremità superiore della monocamera
- 3 Panoramica sulle nicchie costruite con piano d'appoggio superiore
- 4 L'ingresso dell'*infernot* dalla cantina



## infernot 44

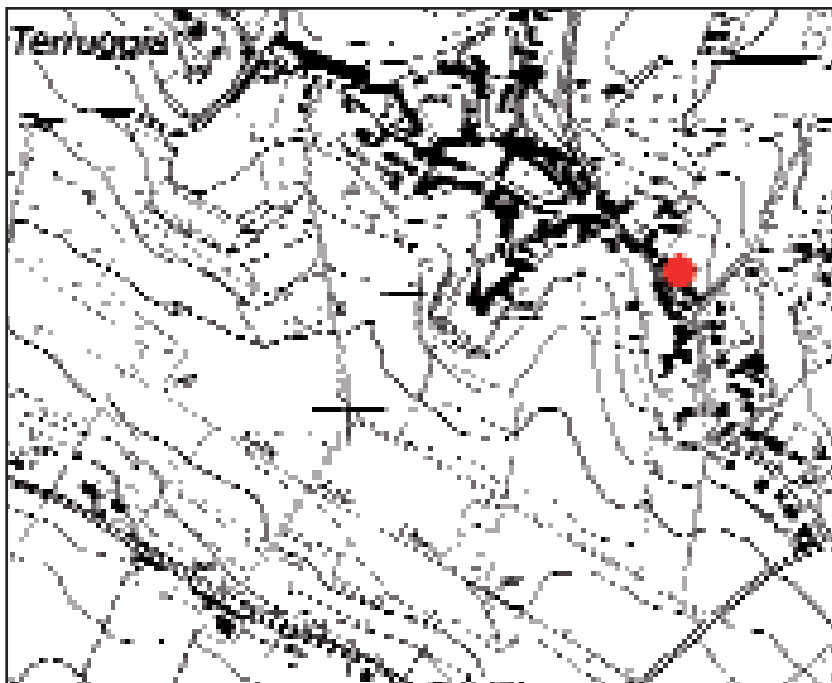
**Provincia:**  
Alessandria

**Comune:**  
Terruggia

**Indirizzo:**  
Via Roma, 17

**Proprietario:**  
Sig. Maurizio Ottone

**Anno rilievo:**  
2005/2006



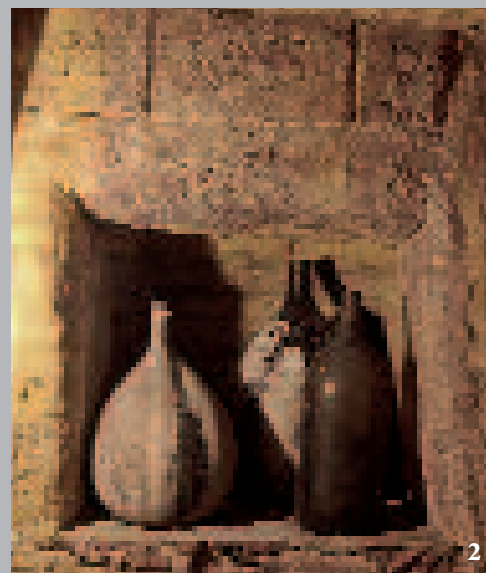
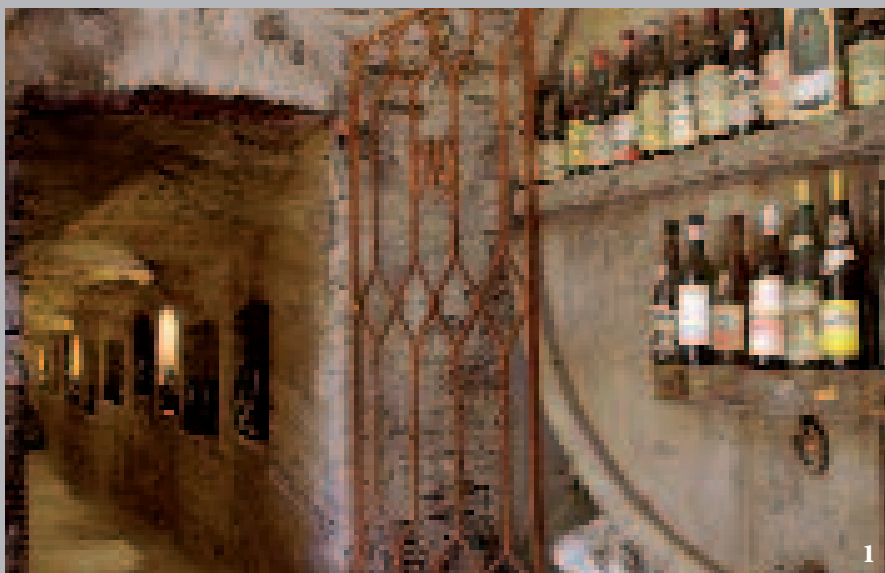
## Terruggia

**Descrizione:**

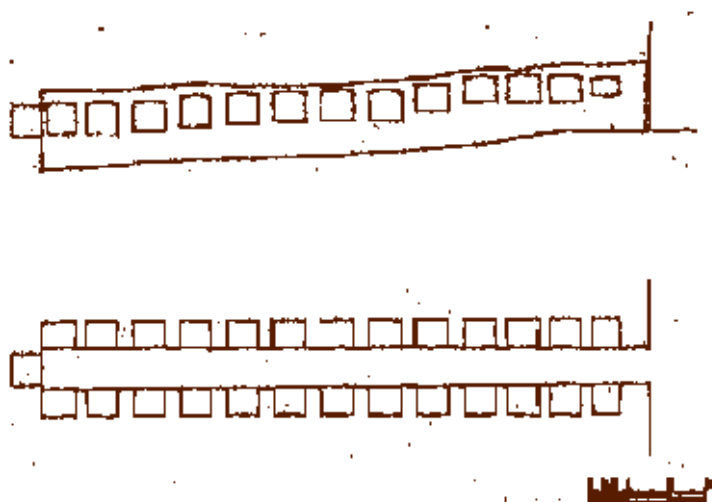
*infernot* a corridoio dritto, in discesa, direttamente collegato alla cantina da un cancello in ferro. Ai lati sono disposte delle nicchie quasi tutte regolari come quella sulla parete di fondo che riporta inciso: M 1933 P (o "R"). Il corridoio è tutto scavato mentre gran parte dei piani d'appoggio delle nicchie sono stati livellati con riempimento di malta e ciottolatura.

Superficie: mq. 15,50 ca  
Altezza media: m. 2,20 ca  
Finitura: picconatura a vista  
Quota: m. -5,00 ca rispetto il cortile  
Collocazione: insieme alla cantina sotto casa per tutta la sua lunghezza.

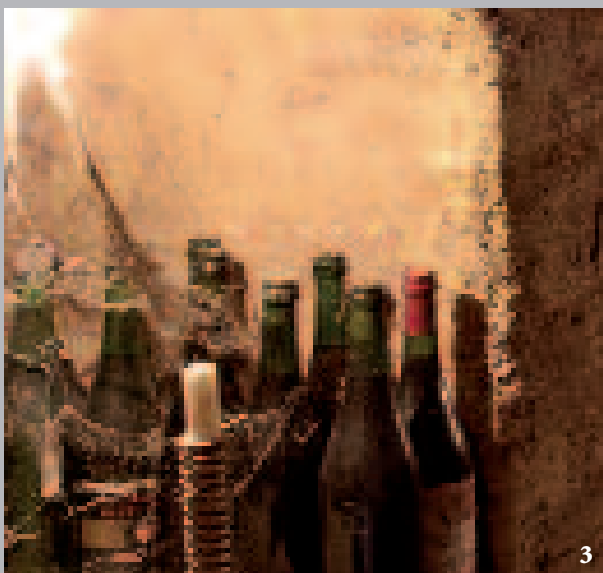




## Rilievo



**Curiosità e/o particolarità:**  
 è l'*infernot*-corridoio più regolare  
 e lungo fra quelli censiti: misura  
 circa m. 15,50 ed ha una larghezza  
 media di un metro.



3



4



5

- ① L'ingresso dell'*infernot* dalla cantina
- ② Dettaglio della nicchia terminale con incisione
- ③ Bottiglie in una nicchia
- ④ ⑤ Panoramica del corridoio



# Treville





infernot 45

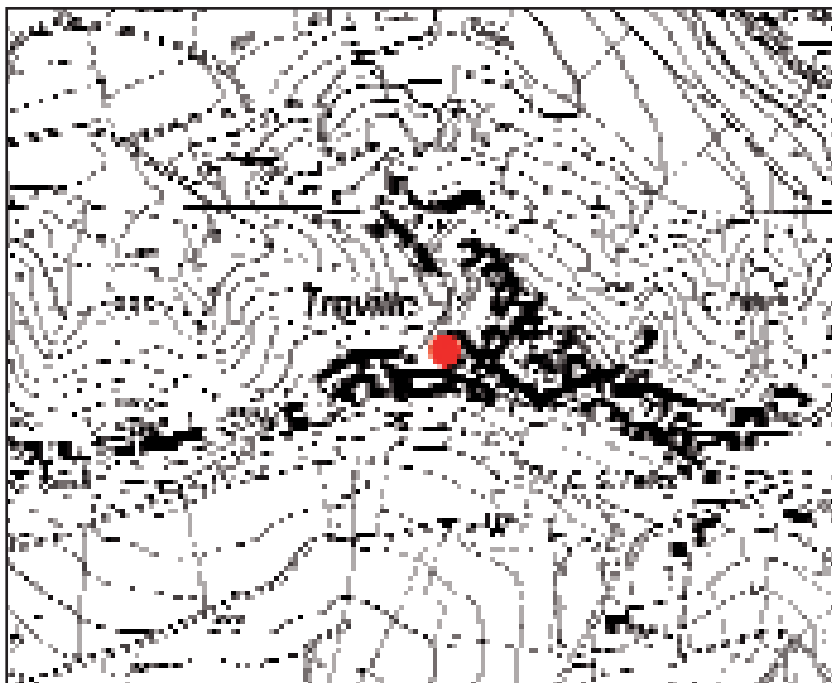
**Provincia:**  
Alessandria

**Comune:**  
Treville

**Indirizzo:**  
Via Roma, 24

**Proprietario:**  
Sig. Clementino Fasano

**Anno rilievo:**  
2004/2005



Treville



**Descrizione:**

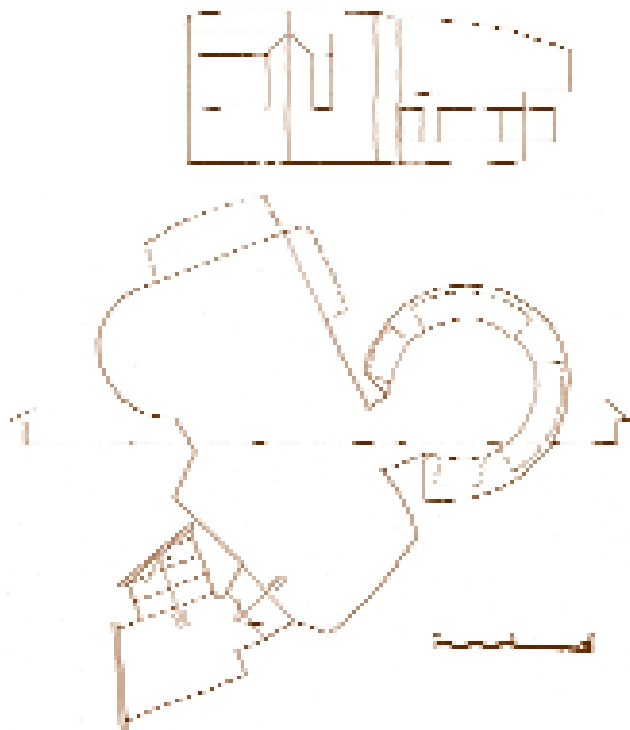
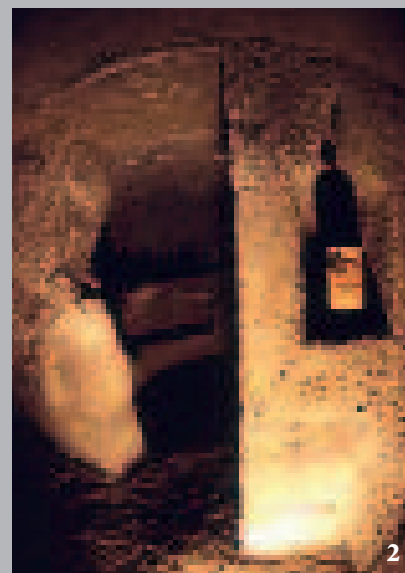
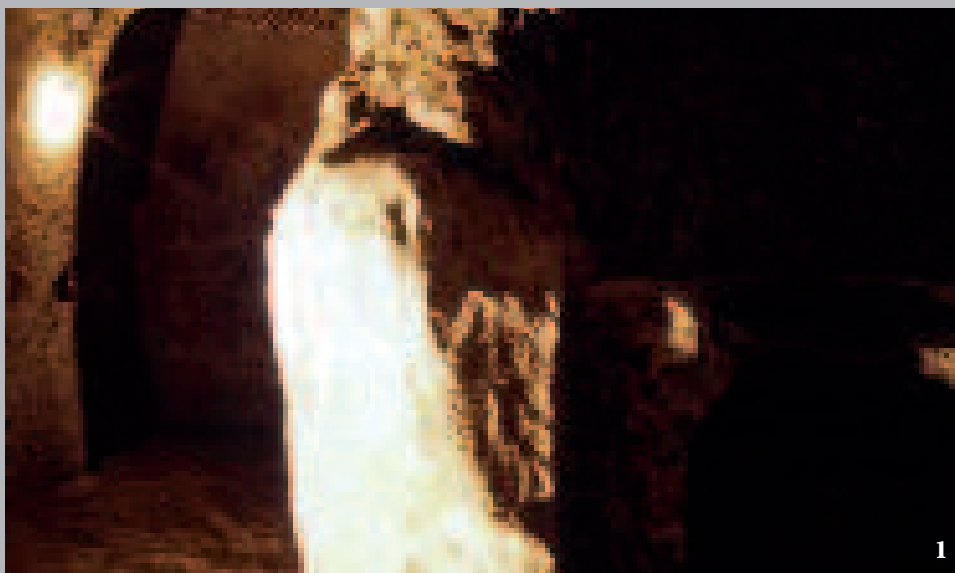
*infernot* con anticamera a pianta irregolare e grossa cella a pianta rotonda. È collegato al piano terra della casa da una scala monorampa che serve anche la cantina. L'anticamera contiene alcune grosse nicchie e un grosso foro tamponato nel soffitto. La cella è tutta scavata lungo il perimetro con un ordine di nicchie e un piano d'appoggio continuo.

Superficie: mq. 11,70 ca per l'anticamera più mq. 2,60 ca per la cella

Altezza: m. 1,90 ca media dell'anticamera

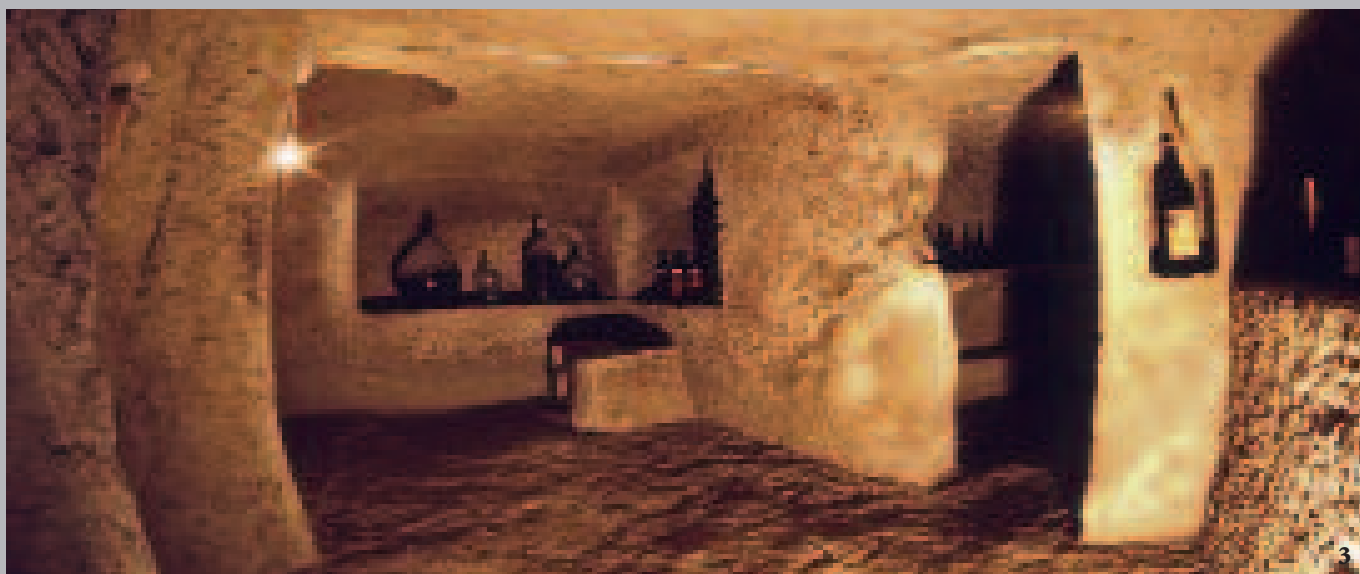
Finitura: picconatura a vista  
Quota: m. -2,80 ca rispetto il cortile

Collocazione: sotto casa e parzialmente sotto strada.

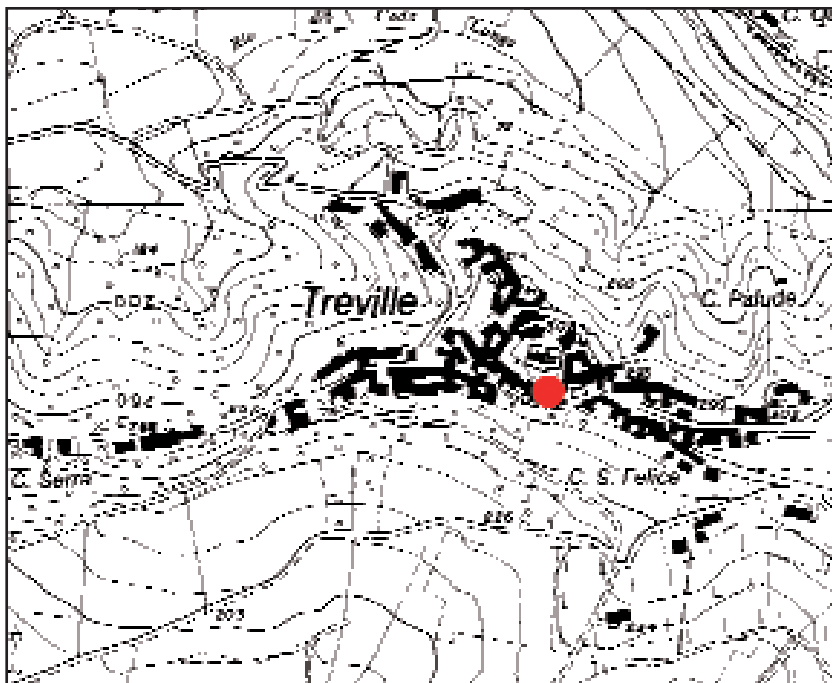


Rilievo

**Curiosità e/o particolarità:**  
in origine l'*infernot* era costituito  
dalla sola cella e l'anticamera  
aveva funzione di cantina.



- ① Contrasti di luci
- ② ④ Dall'anticamera verso la grossa cella
- ③ Panoramica dell'anticamera



infernot 46

**Provincia:**  
Alessandria

**Comune:**  
Treville

**Indirizzo:**  
Via Roma, 11

**Proprietario:**  
Sig. Fabrizio Pagliano

**Anno rilievo:**  
2004/2005

**Descrizione:**

*infernot* monocamera a pianta ovalizzata tutto scavato. È costituito da un triplice ordine di nicchie di diversa larghezza intervallate da tre portabottiglie a gradinate convesse con alla loro base altre nicchie. L'*infernot* è collegato da un corridoio ad uno dei piani seminterrati della casa a ridosso dell'alto terrapieno.

Superficie: mq. 8,20 ca

Altezza: m. 2,25 ca al centro della camera

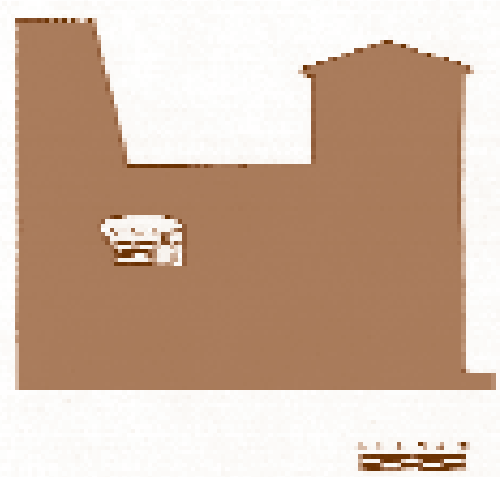
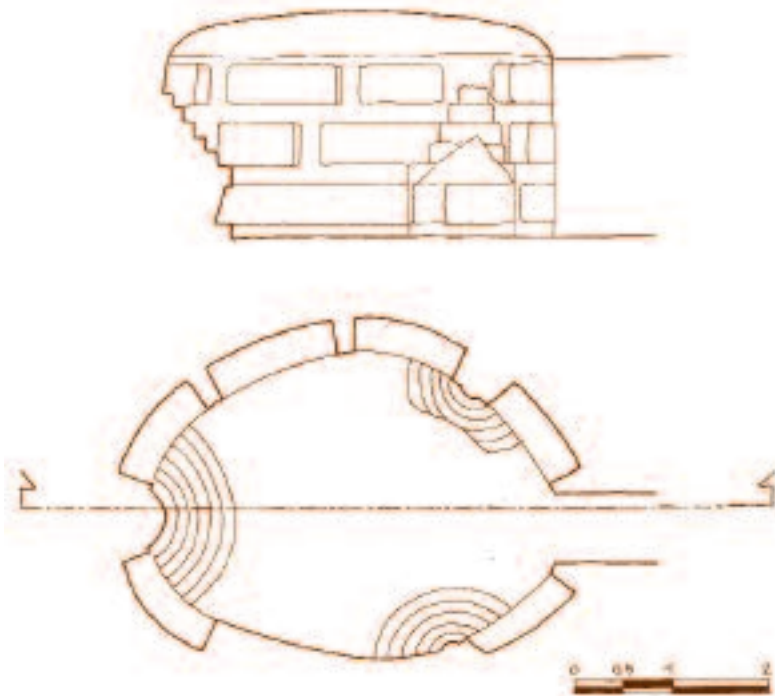
Finitura: picconatura a vista e spacco

Quota: m. -4,60 ca rispetto via pubblica e m. +5,50 ca rispetto il cortile a valle

Collocazione: nel terrapieno sotto via pubblica.

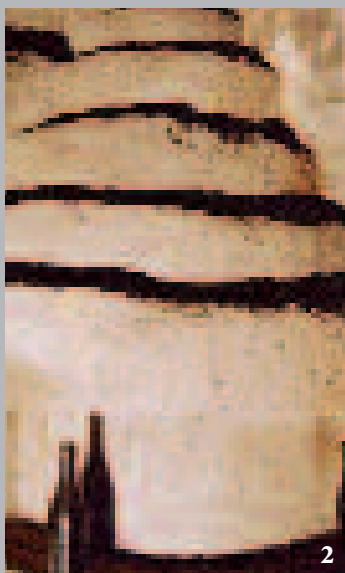
Treville





**Curiosità e/o particolarità:**  
 sono visibili alcuni distaccamenti  
 di materiale d'arenaria dalle  
 nicchie.





- 1 3 Panoramica della camera ovalizzata
- 2 4 Porta bottiglie a gradinate convesse
- 5 Vista delle nicchie e della volta della monocamera



## Villamiroglia





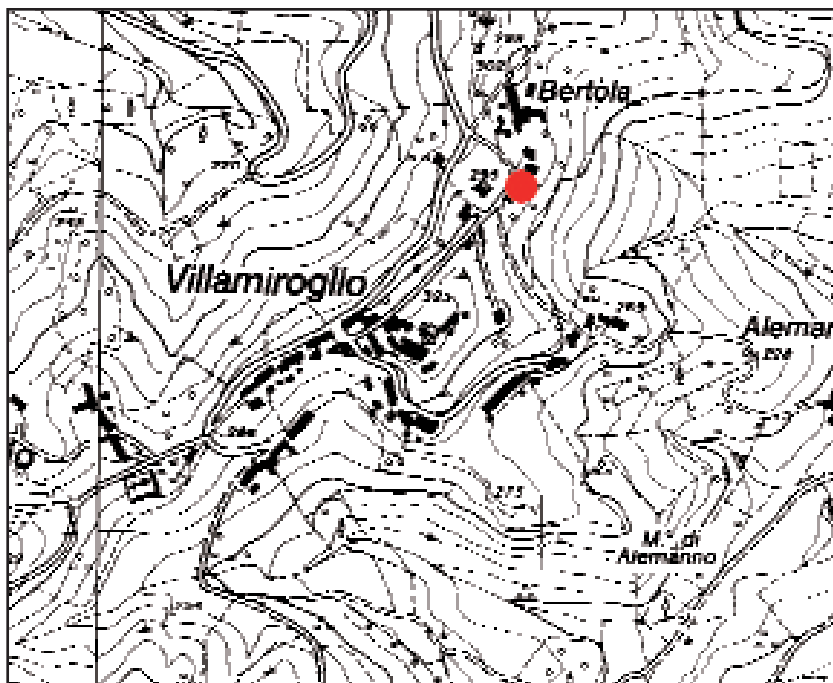
**Provincia:**  
Alessandria

**Comune:**  
Villamiroglio

**Indirizzo:**  
Via Re, 10

**Proprietario:**  
Sig. Giorgio Mosconi

**Anno rilievo:**  
2006/2007



**Descrizione:**

*infernot* monocamera a pianta rettangolare. È collegato ad un locale del piano terra da una scala a due rampe fra di loro ortogonali. La camera ha due grossi gradoni portabottiglie disposti su tre lati sovrastata da una volta a botte ribassata. La cella è tutta scavata mentre la sua volta, il voltino della scala e le spallette all'ingresso sono in muratura piena.

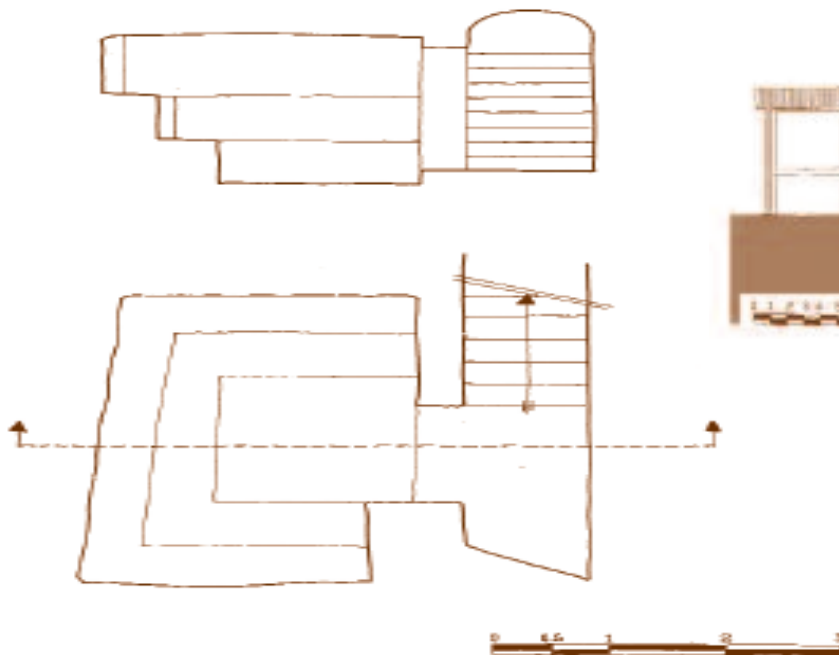
Superficie: mq. 3,00 ca (mq. 10,60 ca di area scavata di monocamera)

Altezza: m. 2,00 ca al centro della camera

Finitura: picconatura a vista e spacco

Quota: m. -4,20 ca rispetto il cortile

Collocazione: sotto casa.

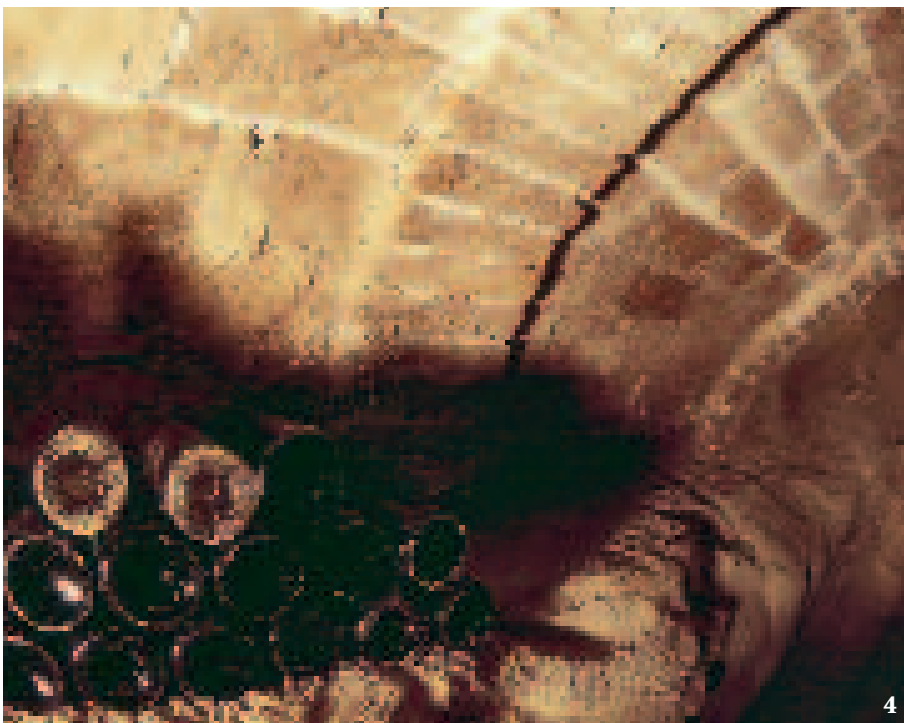


Rilievo

**Curiosità e/o particolarità:**  
i gradini della scala, che sono parecchio consumati e asportati, evidenziano una arenaria stratificata e dalla debole consistenza.



3



4

- ① Un tratto del percorso della scala
- ② Particolare della volta a botte ribassata in laterizio
- ③ Panoramica dei gradoni porta bottiglie
- ④ Dettaglio dell'imposta della volta sul gradone

Alla stesura delle schede hanno concorso gli studenti delle classi quinte geometri (corso B) che nei diversi anni scolastici hanno partecipato ai rilievi degli *infernnot*:

a.s. 2004/05	a.s. 2005/06	a.s. 2006/07
Mauro Angelini	Matteo Badino	Elena Barale
Mattia Benci	Alessia Bollo	Emanuela Botto
Marco Billitteri	Silvia Butta	Alessandra Bozzo
Umberto Bozzo	Sara Colombi	Eris Caushi
Diego Bragato	Giuseppe Deandreis	Antonio Ciliberto
Enrico Carelli	Arion Gerxhani	Gianluca Conti
Julia Catalli	Matteo Ghiani	Antonio Di Menza
Viviana Chiorlin	Giovanni Gori	Gabriele Fallarini
Luisa Deambrosio	Fabiano Maggio	Orgest Farruku
Marco Della Torre	Davide Mascarino	Mirko Ferrari
Giacomo Destefanis	Martina Menghi	Giancarlo Ferrero
Alberto Ferrara	Sharon Pozzolo	Marco Genevro
Elia Ferrari	Alice Temporin	Laura Rosada
Andrea Garrone	Marco Torchia	Selena Rossi
Giuseppe Gebbia	Simone Trevisan	Marco Tibergera
Andrea Gentile	Giorgio Valentino	
Beatrice Miceli		
Simone Pavanello		
Marco Prete		
Alessia Riccobono		
Enrico Soletto		

Gli insegnanti dell'Istituto Superiore Statale "Leardi":

*Ilenio Celoria*

per il progetto e la realizzazione grafica;  
per le fotografie esterne e degli *infernnot*.

*Paolo Ceresa*

per il coordinamento dei rilievi architettonici;  
per i testi e le didascalie.

Note e avvertenze:

- in questo secondo blocco le schede e gli *infernnot* sono stati numerati, partendo dal n°23, rigorosamente in ordine alfabetico (prima per Comune e poi secondo il nominativo del proprietario);
- le mappe localizzative (in scala 1:10.000) sono state estrapolate dalla versione più aggiornata della Carta Tecnica Regionale (CTR). (Autorizzazione n° 1-2008 del 25/02/2008);
- rispetto agli originali tutti i disegni riprodotti sono ridimensionati ma contengono sempre un riferimento metrico;
- alcune differenze nella rappresentazione grafica dei disegni sono da attribuire al cambiamento continuo, anno dopo anno, degli studenti;
- le informazioni ed i tracciati restituitivi dei disegni possono difettare soprattutto in presenza di forme irregolari e non ortogonalizzate. Per questo motivo non è garantito l'assoluta precisione e correttezza dei rilievi;
- le informazioni tecniche e metriche sono approssimate e devono essere sempre considerate come indicative;
- tutte le fotografie degli interni sono state scattate in presenza di una fonte luminosa artificiale;
- l'uso del grandangolare, inevitabile per scattare fotografie in ambienti ridotti, in alcuni casi, ha prodotto aberrazioni prospettiche mantenendo comunque inalterato il significato dell'immagine.

## INDICE

<i>Presentazioni</i> . . . . .	pag. 5	<b>Cerrina</b>	
GIANNI OLIVA, PAOLO FILIPPI		Infernot 28 . . . . .	pag. 46
<i>Presentazioni</i> . . . . .	pag. 6	<b>Frassinello</b>	
GIUSEPPE ARDITI, PAOLA ROBOTTI		Infernot 29 . . . . .	pag. 50
<i>Il valore aggiunto</i> . . . . .	pag. 7	<b>Gabiano</b>	
AMILCARE BARBERO e CHIARA NATTA		Infernot 30 . . . . .	pag. 54
<i>Il ricordo di una paura</i> . . . . .	pag. 9	<b>Grazzano Badoglio</b>	
PAOLO CERESA		Infernot 31 . . . . .	pag. 58
<i>Una diversa dimensione</i> . . . . .	pag. 11	<b>Mombello</b>	
PAOLA ROBOTTI		Infernot 32, 33, 34 . . . . .	pag. 62
<i>Una cantina e il suo vino nel</i>		<b>Moncestino</b>	
<i>Monferrato del 700</i> . . . . .	pag. 13	Infernot 35, 36 . . . . .	pag. 72
GABRIELE ANGELINI e ANTONINO ANGELINO		<b>Odalengo Piccolo</b>	
<i>Infernot a confronto</i> . . . . .	pag. 18	Infernot 37 . . . . .	pag. 79
PAOLO CERESA		<b>Olivola</b>	
<b>Altavilla</b>		Infernot 38 . . . . .	pag. 83
Infernot 23 . . . . .	pag. 29	<b>Ottiglio</b>	
<b>Cella Monte</b>		Infernot 39, 40 . . . . .	pag. 87
Infernot 24, 25, 26, 27 . . . . .	pag. 33	<b>Rosignano Monferrato</b>	
		Infernot 41 . . . . .	pag. 94
		<b>Terruggia</b>	
		Infernot 42, 43, 44 . . . . .	pag. 98
		<b>Treville</b>	
		Infernot 45, 46 . . . . .	pag. 108
		<b>Villamiroglio</b>	
		Infernot 47 . . . . .	pag. 115