



BOLLETTINO STORICO ALTA VALTELLINA



N. 9 - Anno 2006

*Il presente Bollettino è stampato con il contributo della
Comunità Montana Alta Valtellina*



Al marzaröl de Öga, festa di primavera

CATERINA VITTORIA CASA

Premessa

Forse qualcuno può pensare di no, ma Oga racchiude nel suo grembo di comunità, cresciuta a mezza costa tra i prati, una grande ricchezza, una magnifica eredità culturale che tuttora viene trasmessa con cura da ogolino a ogolino. È proprio in questa piccola frazione della Valdisotto, infatti, che continuano a essere celebrate festività che tuttora permangono avvolte da un alone misterioso di magia e hanno luogo incontri e ritrovi dall'intenso profumo di antichi riti pagani risalenti a molti secoli fa.

Il *Marzaröl* è uno di questi. È la festa degli ogolini e della primavera. Le sue origini si perdono in un tempo lontano e, dato che il suo rituale era già conosciuto dai bisnonni dei bisnonni dei nonni, non è più possibile a nessuno riuscire a determinare la data precisa o anche soltanto vagamente approssimativa in cui esso ha avuto luogo per la prima volta.

Usanza riservata alla cerchia delle persone rigorosamente ogoline, il *marzaröl* rimane pressoché sconosciuto perfino nelle più vicine contrade dell'alta valle, se si escludono Frontale e Le Prese¹, dove, benché la

¹ A Frontale e Le Prese l'usanza era chiamata *marsaröi*: il primo marzo i ragazzi, muniti di campanacci, giravano per i viottoli di campagna per 'risvegliare' l'erba; i giovanotti effettuavano una questua, passando di casa in casa, per raccogliere farina, uova, zucchero, burro, frutta, dolciumi che sarebbero serviti per organizzare la grande cena conclusiva a base di polenta (chiamata per l'occasione *la pôlt* "la pappa") per la festa dei coscritti. Parte dei viveri raccolti veniva venduta, e se ne ricavano i soldi necessari per la trasferta a Tirano in occasione della visita militare. Ciò che ancora restava, veniva distribuito ai poveri del paese. Nell'anno bisestile la gestione della gaia tradizione passava alle ragazze. La consuetudine si è persa già da alcuni decenni. Prima di essere del tutto abbandonata, si era ormai ridotta a una festiccioia per i bambini delle scuole materne. Altrove, ad Aprica, in Engadina e Val Bregaglia è ancora viva la tradizione di cortei di ragazzini che fanno suonare i campanacci per risvegliare l'erba nel giorno di calendimarro, cf. *Vocabolario di dialetti della Svizzera Italiana*, III (1991-1998), Bellinzona, pp. 236 ss. (NdR).

tradizione risulti ancora nota presso i più anziani, non viene più praticata da decenni.

Come ci suggerisce il nome, la festa fragorosa si svolge nel mese di marzo e particolarmente nei primi tre giorni di esso. Non è certamente un caso che le baldorie previste siano state inserite in tale periodo. Dopotutto il *marzaröl* non è altro che una sorta di *rito propiziatorio degli incontri*. E quale mese avrebbe potuto essere più propizio per celebrare i nuovi amori e le nuove conoscenze, se non quello della nascita della primavera?

Marzaröl nel passato

Queste tre giornate riuscivano assai gradite ai giovani del paese, lieti di potersi finalmente permettere quei divertimenti e quegli incontri che, nel grigio susseguirsi dei tempi comuni, non erano loro concessi, perché ritenuti fortemente sospetti. Ma anche se i balli e i canti che rallegravano la festa, non potevano non entrare in conflitto, per la loro stessa inserzione nel rituale, con le norme praticate dalla chiesa, gli ogolini, lasciando un po' in disparte le raccomandazioni del curato, consideravano il *marzaröl*



Foto 1
Chiesa parrocchiale di Oga.



Foto 2
Le coscritte organizzatrici di *Marzaröl* 1948: da sinistra in alto 1° fila: Maria Colturi, Alice Santelli, Silvia Maiolani, Casari Matilde, Colturi Adelina da sinistra 2° fila: Maiolani Giuseppina, Maiolani Romilda, Maiolani Cesira, Casari Maria e Maiolani Margherita

come una tradizione più che legittima. Basti pensare che perfino alcuni giovani seminaristi, o come si diceva più familiarmente tra i vicoli del paese, quelli che *studiavano da prete*, si prendevano la licenza di partecipare ai festeggiamenti senza provarne, al termine, eccessivi sensi di colpa! Si parla tuttavia di ormai cento anni fa. Dal momento che Oga non era che un minuscolo paesino, appollaiato a metà crinale e molto conservativo a causa del suo isolamento dal fondovalle, il clero poteva ancora giocare un ruolo significativo nella guida della gente per lo più di istruzione elementare. Chi anche non fosse stato d'accordo, non poteva manifestare il proprio dissenso con ostentazione e spavalderia, né parlarne a voce troppo alta per ragioni facili da comprendere.

Le celebrazioni come già si è accennato, si svolgevano entro l'arco di tre giorni. Il primo era dedicato alla raccolta degli ingredienti per preparare *li manzòla*². Già a partire dalla mattina, i *coscritti* (tutti i ragazzi che avevano compiuto i diciott'anni³ nel corso dell'annata precedente), muniti di

² "Le chiacchiere, i cenci", i dolci tipici di questa festa e di tutte le più importanti occasioni del paese.

³ Prima del 1975, la coscrizione avveniva a ventun anni.

*sampógn*⁴ per chiamare la primavera e di cestini di vario formato, erano soliti bussare di porta in porta, per chiedere un contributo alla baldoria, accolti con simpatia dai compaesani ben disposti verso di essi dalla tradizione, ancora fortemente radicata. Se l'anno fosse stato bisestile, il compito della questa, insieme all'organizzazione dell'intera festa, sarebbe toccato in esclusiva alle ragazze. Ai giovani spettava tuttavia l'incombenza di raccogliere gli ingredienti per *li manzóla* e la preoccupazione di trovare qualcuno che le cucinasse.

La ricetta originale, tramandata con fedeltà di secolo in secolo, per un chilo di farina è la seguente:

100 g di zucchero,

4 uova,

200 g di burro,

anice o mistrà,

un pizzico di sale.

Si prepara una pasta piuttosto consistente, amalgamando la farina, lo zucchero, le uova, il burro e l'anice (o il mistrà), quindi si tira a sfoglia. Con una rotellina dentellata si ritagliano dalla pasta distesa sul tagliere dei pezzi rettangolari di varia misura. Li si immerge poi nello strutto bollente, facendoli indorare. Si servono spruzzate di zucchero.

Un tempo gli abitanti di Oga mettevano volentieri a disposizione della collettività quel poco che avevano, e anche se gli ingredienti scarseggiavano in tutte le case, ciascuno si sentiva in obbligo di contribuire per la sua parte, perché alla festa del *marzaröl* non mancassero mai *li manzóla* e, a richiesta, si trovava facilmente più di un ogolino disponibile a prepararle. Si poteva perfino incontrare chi si sarebbe offeso, se non ci si fosse presentati presso ogni famiglia a domandare collaborazione. Guai a dimenticarne anche una soltanto!

Giunti al tramonto del primo giorno, aveva inizio la festa vera e propria. Chi organizzava la serata aveva in vista soprattutto i bambini del paese. Erano essi i protagonisti di questo spettacolo di gioia e di allegria. La grande quantità di *manzóla* allestite costituiva il culmine dell'attesa chiassosa dei più piccoli, ai quali non capitava mai, al di fuori di quella circostanza, di trovarsi di fronte a tante leccornie tutte insieme!

Ai giovani era invece dedicata la seconda serata. Questa era forse la più coinvolgente, quella più ricca di folklore, la più sentita da parte di chi si trovava nel fiore dell'età. Tutti i giovani presenti avevano l'occasione di divertirsi senza più troppe briglie, ballando e cantando fino a notte. Si mangiava, si beveva e non mancavano mai gli ammiccamenti, gli amori sbocciati d'improvviso, l'ebbrezza di corteggiare e di scoprirsi corteggiati.

La terza sera era invece celebrata in onore di tutti quegli adulti che ancora non erano sposati, compresi quelli già stagionati dal sovrapporsi di

molti carnevali. Approfittando dei festeggiamenti, tra un bicchiere e l'altro, anch'essi si davano da fare per trovare l'anima gemella... Non c'è nulla per cui sia troppo tardi.

Il *Marzaröl* era un tempo festeggiato nelle vecchie case del paese, messe generosamente a disposizione dagli ogolini, che ancora una volta si presentavano aperti alla collaborazione ed entusiasti dell'iniziativa. Poiché si trattava di caseggiati dismessi da parecchio tempo e rimasti spogli di qualsiasi arredamento, ogni partecipante era invitato a portare con sé, alla venuta, per lo meno una sedia e un bicchiere.

Soltanto nei periodi di guerra questo tradizionale rito veniva sospeso, perché ritenuto eccessivamente festaiolo. I giovani morivano lontano da casa, la gente soffriva la fame e, sotto il peso di tanto dolore, in paese non si trovava né il tempo né la voglia di abbandonarsi alla spensieratezza. Nonostante tutte le vicissitudini, però, il carattere istintivamente gaudente degli ogolini non ha mai permesso che il *marzaröl* finisse tra i ricordi di un tempo antico e, dopo il trascorrere di guerre e di momenti difficili di ogni genere, che hanno messo a dura prova la gioia e talora la stessa voglia di vivere, l'usanza del *marzaröl* è sempre tornata a riemergere dal gorgo della dimenticanza. Ancora oggi è celebrata con orgoglio.

Marzaröl oggi

Anche il *marzaröl*, come tutto ciò che è antico, è stato costretto a subire i suoi cambiamenti, in bene e in male. Dagli anni settanta del secolo scorso, don Luigi Acquistapace, parroco di Oga a quel tempo, forse anche perché l'iniziativa restasse sotto un certo controllo della collettività, ha messo a disposizione dell'allegro ritrovo il salone dell'oratorio. Oltre che in questo spazio, i festeggiamenti cominciarono a essere organizzati anche e soprattutto all'interno della *caséira*, l'ex caseificio del paese, che ora è diventato il luogo di convegno e di aggregazione quasi fisso dei giovani ogolini. Autogestendo la struttura con qualche aiuto finanziario del comune, essi dovrebbero, come un tempo, sapersi confrontare e relazionarsi tra loro del tutto liberamente. Quello che tuttavia si rileva è che, a differenza di una volta, la gioventù sembra non essere più tanto affiatata e non di rado sorgono, durante gli incontri, alcuni piccoli screzi.

In conseguenza di questa più recente organizzazione all'interno di un locale prefissato e del nuovo clima che lo circonda, il *marzaröl* è ora diventato "sedentario", diversamente da alcuni anni fa, quando era una festa dai caratteri più "nomadi", che aveva luogo ogni anno in un posto diverso, da reinventare di volta in volta con fantasia e con spirito di avventura.

Un'altra differenza sostanziale è quella che riguarda il tempo che ognuno è disposto a spendere per l'allegria degli altri. Oggi tutti disporrebbero degli ingredienti necessari alla preparazione de *li manzóla*, ma difficilmente si trova chi si impegni a prepararle.

⁴ Campanacci.

In continuità con la tradizione, il primo giorno di festa è sempre dedicato ai bambini. Accompagnandoli all'incontro, i genitori, approfittano dell'occasione per rivivere il tempo in cui, ragazzini anch'essi, avevano di anno in anno vissuto con senso di attesa e di stupore, i lontani *marzaröl* che ora si ritrovano alle spalle. Il secondo giorno di festa continua a restare il più caratteristico. Prevede festeggiamenti fino a tarda notte, con un banchetto rallegrato da *manzòle* e bevande varie. Sono ospiti anche i ragazzi che vengono da altri paesi dell'alta valle e in "campo sentimentale" non è cambiato molto. Le più grandi variazioni risultano invece quelle previste per la terza giornata. La partecipazione all'incontro non è più riservata ai cosiddetti "solitati", ma si è trasformata in una buona occasione, offerta a tutti gli adulti, perché possano rivivere, come in una breve oasi nel tempo, alcuni attimi della loro fanciullezza, lasciando riemergere dalla memoria emozioni e sensazioni familiari.

La novità assoluta da alcuni anni a questa parte è però costituita dalla decisione unanimemente presa di aggiungere ai tre tradizionali un quarto giorno di festa, fissato nel primo sabato di marzo. Il motivo di questo prolungamento del *marzaröl* è dato dal fatto che i ragazzi si trovano sempre più impegnati negli studi e che molti di essi non riuscirebbero a essere presenti per tutta la settimana, perché dispersi nei vari centri universitari, ospiti di collegi o di appartamenti privati. Il sabato, giorno di festa e di riposo è sembrato perciò ideale per ritrovarsi, almeno una volta l'anno, tutti insieme. Quest'ultima giornata è andata così assumendo un'importanza sempre più rilevante. La manifestazione del 2005, svoltasi il 5 marzo (organizzata dai coscritti della classe 1986) è risultata la più gradita dai ragazzi, soprattutto perché intercalata da numerosi brani musicali, eseguiti a gara dai vivaci gruppi locali.

Sempre a motivo del soffocante impegno scolastico e del poco tempo a disposizione sono cambiati anche i tempi riservati alla preparazione de *li manzòla*. Ora infatti i coscritti, a differenza di quanto avveniva nel passato, con l'aiuto dei bambini, iniziano a raccogliere gli ingredienti già a partire dagli ultimi giorni di febbraio. La tradizione più arcaica e rumorosa, quella di accompagnare il passaggio tra i vicoli con lo schiamazzo allegro de *i sampògn*, è stata istintivamente salvata, anche se forse, al di sotto della chiassosità, soltanto pochi sono in grado di cogliere la lontana gioia dell'esplosione della nuova stagione.

Ci troviamo dunque di fronte a feste antiche, a feste moderne su quelle ricalcate, a usanze che arrivano dal passato e vengono riproposte con orgoglio per far rivivere a sprazzi la più antica storia di Oga, usanze che con la loro vasta ombra si sono prolungate fino a noi nel deflusso del tempo e che si spera non vengano dimenticate con colpevole superficialità. Generazioni di giovani in corsa sui declivi dei secoli, condividono così con le generazioni di giovani che furono prima di loro le emozioni e lo spirito ogolino... Tutto questo è il *marzaröl*!

Marzaröl nella storia e nei ricordi

a cura di DONATA ROCCA

Anticamente, il *marzaröl* veniva celebrato con la preparazione e la successiva consumazione in compagnia di un lauto pranzo a base di "pizzoccheri", i quali non erano però gli attuali pizzoccheri valtellinesi che conosciamo, ma delle tagliatelle bianche condite con burro fuso e formaggio. A fine pranzo si servivano *li manzòla*, le chiacchiere, che nel corso degli anni sono diventate le vere protagoniste del *marzaröl*.

Erano tempi magri: la maggiore difficoltà consisteva allora nel reperire gli ingredienti. Molta disponibilità si trovava invece per quanto riguarda la collaborazione, anche da parte di adulti e vecchi, perché "l'usanza" era molto sentita. Oggi i tempi sono grassi: gli ingredienti abbondano ma la difficoltà maggiore è quella di trovare i collaboratori disposti a lasciarsi invadere le case dall'odore di fritto e quella di avere momenti sempre troppo esigui a disposizione.

Ma... torniamo ai tempi magri: la cena si teneva di anno in anno in case diverse, dove chi si rendeva disponibile a ospitare il *marzaröl*, ne approfittava per partecipare, in sordina, ai festeggiamenti.

Fra i personaggi più caratteristici sembra doveroso ricordare *la nonina*, Maria Rocca⁵ in Maiolani, nata nel 1819 e morta nel 1917 a 98 anni che così si esprimeva: *I fèn un pò de barabònda, ma mi vànzi la brughèta per fèr menèsc'tra...* "fanno un po' di confusione, ma a me rimane la *brughèta* per fare la minestra...". La *brughèta* è l'acqua salata e densa di cottura dei "pizzoccheri", che l'anziana signora abilmente riciclava. Questa sua frugalità, con altre forme di risparmio fino all'osso, le ha consentito il mantenimento agli studi del figlio chiamato al sacerdozio, don Pietro Maiolani (1861-1929), per molti anni arciprete mitrato di Sondrio⁶.

Il *marzaröl*, festeggiamento tanto radicato quanto sostanzialmente laico, è sempre stato osteggiato dai parroci che si sono susseguiti in paese.

⁵ Trisavola dell'autrice.

⁶ Riguardo al temperamento della nostra *nonina* vale la pena trascrivere quanto riportato nel volume *Grosotto: Piccola antologia storica*, Tirano 1969, p. 36, nota 1, "Giunto a Grosotto molto stanco per le fatiche durate nei giorni precedenti, Mons. Ferrari (vescovo di Como) annunciò che l'indomani si avrebbe un poco riposato. Di buon'ora, il prevosto Don Maiolani con tutto il clero disponibile andò in chiesa a confessare per disporre i fedeli alla comunione generale. In casa era rimasto nessuno, fuori che Mons. Ferrari e la mamma del prevosto, una vecchietta di ottant'anni. Un poco prima delle otto il Vescovo s'era levato e, uscito nel corridoio, stava ad osservare la nappa di un cordone che serviva a suonare un campanello da camera. La buona donna, che non l'aveva riconosciuto perché sopra gli abiti prelatizi indossava il soprabito nero, credendolo un prete della parrocchia, dall'uscio di cucina gli gridò in bel dialetto: «Vada anche lei in chiesa a confessare, che non c'è da perder tempo stamane!». Un altro forse l'avrebbe redarguita; Mons. Ferrati invece sorrise bonariamente e quando, finita la visita, già era sulle mosse di partire e tutti gli stavano d'attorno inginocchiati per averne la benedizione, egli con un sorriso luminoso nel volto disse: «Questa è la mamma del prevosto. Brava, brava mamma! Quando capita in casa qualche prete fannullone, mandatelo a confessare, sempre a confessare!». «Le vendette di Mons. Ferrari – amava concludere Don Maiolani raccontando l'episodio – erano le vendette dei Santi!».



Foto 3
 Maria Rocca
 in Maiolani, nata
 nel 1819 e morta
 nel 1917

ROCCA MARIA MAIOLANI

Diverso è invece è stato l'atteggiamento dei sacerdoti ogolini, i quali, ritrovandosi magari in vacanza per l'occasione, da seminaristi, non disdegnavano di parteciparvi. Vale forse la pena di ricordare che Oga possiede una sua vivacissima storia religiosa. Nel 1887, ben quattro parrochiani ogolini sono stati consacrati sacerdoti a Como nello stesso giorno. Due di essi di cognome Maiolani: Pietro e Carlo, due di cognome Santelli: Carlo e Felice. Pietro, già ricordato sopra è divenuto arciprete di Sondrio. Dei due Santelli, uno è stato arciprete di Bormio, l'altro arciprete di Berbenno (... e questo non è certamente poco, data la ridottissima percentuale di abitanti del piccolo paese).

Un altro aneddoto significativo, sempre a proposito delle celebrazioni laiche della primavera, riguarda la morte della giovane Annetta Casa, avvenuta intorno agli anni '20 del secolo scorso, della quale laconicamente si annota negli archivi della parrocchia: «deceduta per una broncopolmonite che la colpisce durante i festeggiamenti di *marzarölb*».

Questa versione che sembra chiamare in causa un castigo di Dio per la partecipazione della giovane ai riti sconsigliati, non piace agli ogolini. Caterina Maiolani⁷, amica carissima della sfortunata ragazza, rimasta profondamente colpita per il dolore della sua perdita, ha passato la vita col rammarico di non aver saputo strappare e bruciare, pur avendone avuto molte volte l'occasione (allorché si occupava delle pulizie

⁷ Prozia dell'autrice.



Foto 4
 Monsignore Pietro
 Maiolani

periodiche della sacrestia), la pagina che registrava il fatto.

Il contrasto tra il parroco e i giovani del *marzaröl*, pur nell'avvicinarsi dei sacerdoti e dei giovani, si è andato via via accentuando fino ad arrivare al suo culmine nel 1948. È in questa data che per la prima volta ha varcato la soglia dei denti una frase divenuta proverbiale e ancora conosciuta al presente da tutti gli *ogolin*: *Cùse ghe n'èntrel i chiciöl co li figlia de Maria?*, che tradotta in italiano potrebbe suonare più o meno così: Cosa centrano le "manzole" con le figlie di Maria? La perentoria domanda è stata solennemente pronunciata da uno dei vecchi saggi e, a suo modo, notevole del paese, Daniele Casa (1870-1960), quando sua figlia Emilia di 42 anni, gli ha riferito di essere stata ripresa dal parroco, perché rea di aver collaborato al *marzaröl* in qualità di pasticciera.



Foto 5
Don Luigi Acquistapace

Il parroco in questione, don Luigi Acquistapace, da poco insediato in Oga, reclamava energicamente il proprio diritto a tutelare l'integrità morale degli *ogolin*, auspicando l'abolizione della festa che quell'anno, essendo bisestile, doveva di diritto essere gestita dalle ragazze⁸. Caso volle che, tra le organizzatrici della festa, la presidente e le delegate facessero tutte parte dell'azione cattolica tra le figlie di Maria. La presidente, Margherita Maiolani, sostenuta dalle delegate Cesira Maiolani, Maria Casari e Giuseppina Maiolani, decise di non sopprimere comunque il *marzaröl*, anche se ripreso quasi in sottotono, procurando in ogni modo, per non irritare oltremodo il sacerdote, di escludere i ragazzi dai festeggiamenti, fatto che naturalmente i giovani non apprezzarono affatto, tanto che se ne risentirono non poco. Per solidarietà con le ragazze, parteciparono a questa famosa edizione anche donne più o meno anziane, sempre rigorosamente nubili e tutte, senza ombra di dubbio, conosciute come ferventi fedeli. L'aver contravvenuto

⁸ Se le ragazze dovessero astenersi per qualsiasi motivo dall'organizzare *marzaröl* nell'anno di loro competenza, le ferree regole della tradizione, benché non scritte, ritengono che la rinuncia anche a un solo turno debba essere intesa come definitiva, con passaggio delle relative competenze ai maschi, anche per gli anni bisestili.

alle direttive del parroco costò alle giovani l'immediata revoca dalle cariche e dallo stato di figlie di Maria. Ancora oggi lo sproporzionato intervento è ritenuto, senza incrinatura di giudizio, una profonda, incomprensibile ingiustizia da parte delle ormai ottantenni "figlie di Maria" di allora.

La vicenda ha travalicato i confini della piccola comunità. L'assenza delle assidue *ogoline* agli incontri periodici di preghiera mandamentali tenuti a Bormio in occasione della giornata di plaga e degli esercizi spirituali, non tardò a farsi notare e a far impensierire la solerte delegata, la signorina Teresa Confortola, che informatasi prontamente, non esitò a sostenere le ragioni delle ragazze. Si offerse come intermediaria presso il parroco, che tuttavia rimase irremovibile.

Eppure *marzaröl* continua... Trent'anni dopo il suo arrivo in Oga, don Luigi Acquistapace, pur continuando ad osteggiare l'usanza, ha infine concesso ospitalità alla festa nel salone dell'oratorio.

È la rivincita del *marzaröl*

che, come la primavera, ritorna puntuale ogni anno...



Foto6
Vittoria Salomoni
in Rondoni (1879-
1940)

Salomoni Vittoria Rondoni

Regole

Delle figlie di Maria sotto il Patrocinio
della B V Immacolata e di S Agnese
per la Parrocchia di Oga.

- 1^a Perché una fanciulla sia ammessa come aspirante non richiedesi età determinata, ma fa duopo: 1^a Che mostri singolare devozione a Maria S S^{ma} 2^a che la sua condotta sia tale che dia speranza di addivenire giovane virtuosa 3^a Che ne faccia dimanda al Direttore. 4^a Che ottenga la maggioranza dei voti favorevoli nello scrutinio secreto. 5^a Dopo un noviziato di almeno tre mesi, quando abbia raggiunto l'età di 14 anni se la condotta sarà stata lodevole, si ammetterà tra le figlie di Maria quando nello scrutinio secreto abbia ottenuto la maggioranza dei voti favorevoli. 6^a Quando taluna si rifiuti di sottostare alle poche regole della Pia Unione, dopo una triplice ammonizione verrà espulsa dalla

Foto 7 - Riproduzione prima pagina manoscritto "Regole" delle figlie di Maria, con approvazione vescovo in data 28 agosto 1893, redatto da Salomoni Vittoria in Rondoni (1879-1940) maestra in Oga.

Mentre si lavorava alla stesura del presente articolo e si cercavano immagini da utilizzare per illustrarlo, è stato rinvenuto un manoscritto su fogli a righe ripiegati. Si tratta delle regole delle figlie di Maria, redatte da Vittoria Salomoni in Rondoni (1879-1940), maestra in Oga. Abbiamo pensato che la trascrizione potesse interessare i lettori attenti alla storia e alle vicissitudini della piccola, ma tenace frazione di Valdisotto.

Regole

Delle figlie di Maria sotto il Patrocinio della B V Immacolata e di S Agnese per la Parrocchia di Oga.

- 1^a. Perché una fanciulla sia ammessa come aspirante non richiedesi età determinata, ma fa duopo:
1^a Che mostri singolare devozione a Maria SS^{ma}
2^a che la sua condotta sia tale che dia speranza di addivenire giovane virtuosa
3^a Che ne faccia dimanda al Direttore.
4^a Che ottenga la maggioranza di voti favorevoli nello scrutinio secreto.
- 2.^a Dopo un noviziato di almeno tre mesi, quando abbia raggiunto l'età di 14 anni se la condotta sarà lodevole, si ammetterà tra le figlie di Maria quando nello scrutinio secreto abbia ottenuto la maggioranza dei voti favorevoli.
- 3.^a Quando taluna si rifiuti di sottostare alle poche regole della Pia Unione dopo una triplice ammonizione verrà espulsa dalla compagnia nella prima congregazione.
- 4.^a Cura principale delle figlie di Maria sarà quella di apprendere ad imitare per quanto possono le virtù di Maria loro Madre, specialmente la carità, l'umiltà, la purità e l'ubbidienza.
- 5.^a Si manterranno particolarmente docili ed ubbidienti al Direttore spirituale, che sarà sempre il Parroco, o chi ne fa le veci in tempo della vacanza Parrocchiale, ed alla Presidente, Direttrice e Vice Direttrice, le quali verranno elette a maggioranza di voti delle ascritte professe in una adunanza che si terrà l'ultima Domenica di ogni anno ed alla quale presiederà il Parroco.
- 6.^a Ogni giorno le figlie di Maria si daranno premura di compiere esattamente tutti i doveri di pietà propri di una figlia di Maria quali sono: L'offerta del proprio cuore e di tutte le azioni della giornata a Dio, le preghiere del mattino, l'esame di previsione la meditazione, la S. Messa; un quarto d'ora di lettura spirituale, fra il giorno l'uso frequente di devote giaculatorie ed aspirazioni alla loro Madre Maria SS.
- Verso sera si daranno impegno per fare la visita al SS. Sacramento, reciteranno il S. Rosario possibilmente in Chiesa, oppure in famiglia, senza trascurare le orazioni vespertine e l'esame di coscienza.
- 7.^a In tutte le feste di precetto si daranno premura di assistere a tutte le funzioni Parrocchiali con edificante contegno e devozione e non usciranno dalla Parrocchia senza un ragionevole motivo
- 8.^a In tutte le solennità di Natale di nostro Signore, nelle feste e solennità della Madonna, nella festa di S. Agnese ed in generale una volta al mese si accosteranno con divoto fervore ai Santi Sacramenti della Penitenza e

dell'Eucaristia affine di meritare il permesso del Confessore di confessarsi a comunicarsi anche più spesso.

9.^a Quattro volte all'anno, secondo il parere e la maggior comodità del Parroco che le dirige faranno la Comunione generale.

10.^a In tutte le feste come in tutte le funzioni solenni e processioni, nonche quando faranno la S. Comunione le figlie di Maria porteranno il loro distintivo che sarà per ora la medaglia benedetta nell'atto dell'ascrizione.

11.^a Nel luogo e tempo più opportuno da designare dal parroco e dalla Presidente terranno le congregazioni settimanali e mensili coll'ordine e metodo inscritto nel piccolo Manuale del R. Padre Alberto Passeri.

12.^a Nel mese di Maggio si daranno premura di adornare l'Altare della lor Madre Maria di maggiori lumi e fiori ed il loro cuore di virtù cristiane.

13.^a Vestiranno abiti puliti, semplici e modesti, sempre alieni da ogni vezzo mondano.

14.^a Fuggiranno costantemente le persone di poco spirito, le conversazioni pericolose ed i balli, si asterranno per quanto è possibile dai mercati, dalle fiere e dalle osterie.

15.^a Quando una consorella cade inferma si daranno premura di visitarla, e se manca di assistenza, la superiora farà opera perché tutte le figlie di Maria si prestino per turno a questo pio e caritatevole ufficio.

16.^a Alla morte di ogni singola consorella, si daranno premura di accompagnare in corpo la defunta alla sepoltura, pregando particolarmente per lei, ed alla prima opportuna occasione ascolteranno una S. Messa e faranno la S. Comunione in di lei suffragio.

17.^a In generale finalmente, procureranno la pace delle loro famiglie, il decoro della Chiesa, e il maggior buon esempio nella Parrocchia.

18.^a Oltre le presenti regole si otterranno per quanto è possibile a tutte quelle altre regole descritte nel sopraccitato manuale del R.^{mo} Padre Alberto Passeri.

Veduto approviamo questo regolamento e lo raccomandiamo alla esatta osservanza delle figlie di Maria, benediciamo di tutto cuore alla Pia Congregazione ed all'ottimo Parroco che la istituì e che la dirige con tanto zelo.

In Bormio 23 Agosto 1893

Andrea Vescovo di Como ⁹

⁹ Si tratta di Andrea Carlo Ferrari (1850 – 1921), che fu Vescovo di Como dal 1891 al 1894, anno in cui fu nominato cardinale e divenne arcivescovo di Milano, dove rimase fino alla morte. È stato beatificato il 10 maggio 1987. Il martirologio romano lo celebra il 2 febbraio, mentre la Chiesa Ambrosiana il 1° febbraio. Cf. la precedente nota n. 5.