

Zeitschrift: Treterre : semestrale di Terre di Pedemonte e Centovalli
Herausgeber: Associazione Amici delle Tre Terre
Band: - (1990)
Heft: 14

Rubrik: Cavigliano

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 05.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



ENRICO BRYNER

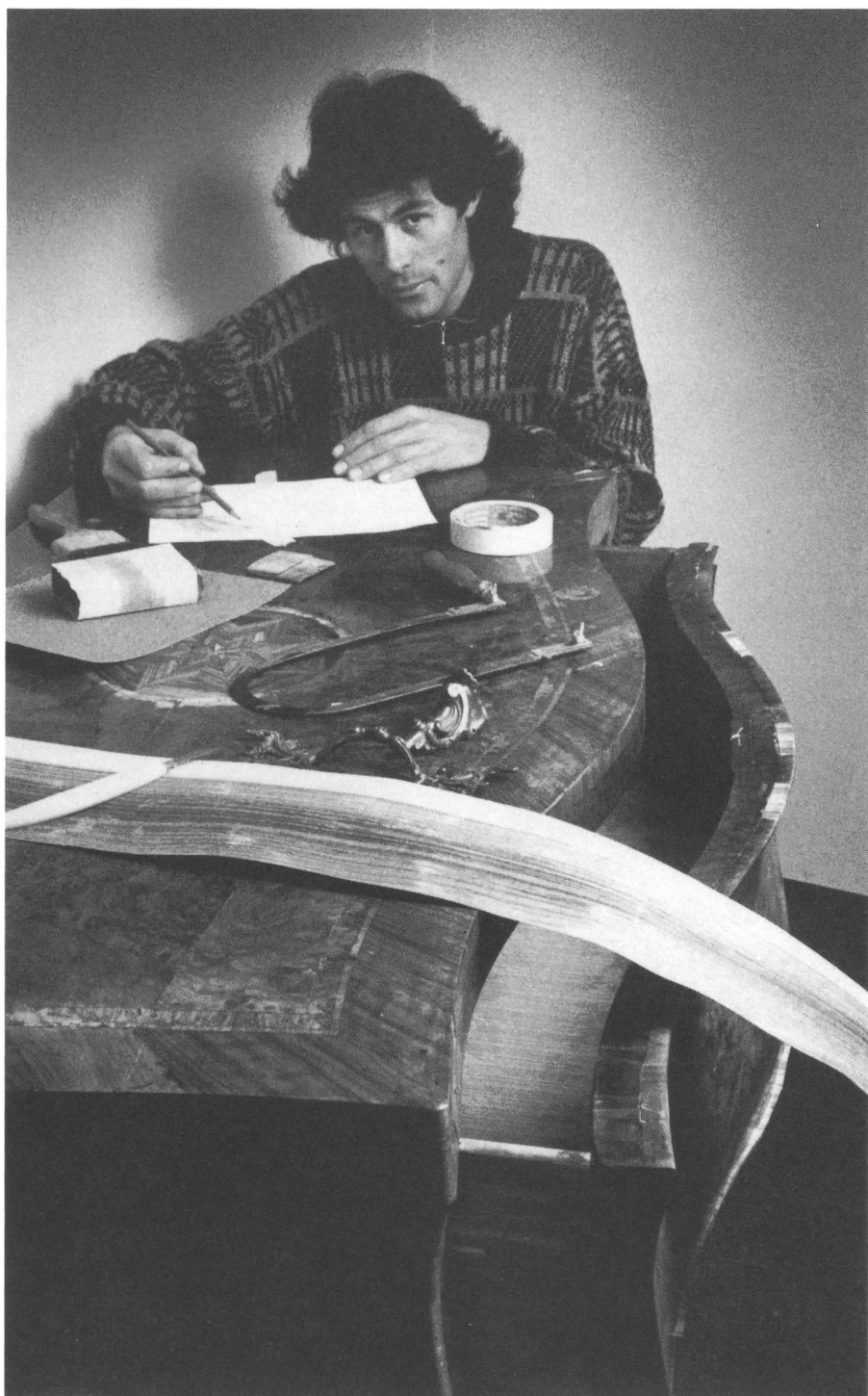
FALEGNAME RESTAURATORE

Come mai sei diventato falegname restauratore?

«Per caso. Dopo la quarta ginnasio non sapevo bene cosa fare. Mi guardai in giro e qualcuno mi propose di andare al laboratorio cantonale di analisi chimica a Lugano. Ma l'idea di dover lasciare il Sopraceneri non mi piacque. Mia sorella sentì poi che Peter Kohler, un antiquario di Ascona, cercava un apprendista...»

Un apprendista falegname?

«...no, un apprendista venditore. Accettai e iniziai il tirocinio in mezzo ai mobili antichi, agli oggetti orientali di culto, di vita quotidiana, d'arte. Infatti, Peter Kohler viaggiava tantissimo. Faceva, in media, un lungo viaggio all'anno e, da ogni viaggio, tornava con storie fantastiche e con moltissimi oggetti antichi. I più preziosi li vendeva direttamente ai musei, gli altri nel suo negozio a Ascona. Adagio, adagio, aumentavano le mie conoscenze riguardo agli stili, alle epoche, all'arte.»



E falegname, come lo sei diventato?

«Peter Kohler, come altri antiquari, occupava dei falegnami. Aveva un laboratorio (officina) da falegname, anzi, due: uno in via Circonvallazione, l'altro nel retro-bottega, e molto spesso lavoravo in quest'officina. Per finire, vi passavo i tre quarti del mio tempo e i falegnami Consonni e Patruno mi insegnavano i segreti del mestiere. Oltre ai mobili e ad altri oggetti di legno, dovevo restaurare anche oggetti di bronzo, di porcellana, ecc.»

L'esame di fine tirocinio era dunque quello da falegname?

«Affatto, avevo firmato il contratto di venditore e venditore diventai. Il lavoro da Kohler mi piaceva perché era molto variato. Perciò, dopo il tirocinio vi rimasi ancora per due anni. Nel frattempo, il Consonni si mise in proprio ritirando l'officina in via Circonvallazione. A me rimase quella piccola, nel retrobottega, dove eseguivo i restauri per Peter Kohler. Poi sentii il bisogno di cambiare attività e, per quattro o cinque anni, lavorai come manovale sui cantieri valmaggessi della ditta Pollini e come responsabile delle sciovie di Cardada-Cimetta.»

E da quando lavori come falegname-restauratore a Cavigliano?

«Sono già sette, no, otto anni. Ne parlai a mio padre il quale disse: «Prova pure, finché non fai debiti, mi va benissimo». Così, in quella piccola baracca vicino alla nostra casa installai la mia officina.»

Ricordi il primo lavoro fatto?

«Certo! Era un armadio. Dovetti aggiustarlo. Anche Peter Kohler continuava a darmi dei mobili da restaurare e — dopo la sua morte — ne ricevevo ancora dalla sua vedova. Ora ho lavoro che dovrei prendere un operaio.»

Perché non lo prendi?

«Preferisco lavorare da solo. Inoltre qui, anche se ho già ingrandito l'officina, non ci sarebbe nemmeno posto per due. Mi arrangio. Chi ha fretta impari ad avere un po' di pazienza.»

Ma non hanno fretta un po' tutti?

«No. Vieni a vedere.»

Mi conduce in casa, dove custodisce una parte dei mobili da restaurare — la maggior parte la tiene in una cantina presa in affitto a Losone — e mi mostra un comò.

«E' un comò stile Luigi XV. Il corpo (cioè il mobile) è fatto di pioppo o di tiglio (difficile dirlo al momento) impiallacciato. Probabilmente è di origine tedesca. Qualcuno vi ha già messo le mani, ma era uno che non se ne intendeva o che voleva facilitarsi il compito.»

Il comò in questione è assai grande. Ha due cassetti panciuti: è tutto impiallacciato e intarsiato. Intorno ai cassetti ci sono dei bordini sporgenti. Lo stato in cui si trova è pietoso.

«Vedi, l'impiallacciatura è distaccata in molti punti. Qui, sui fianchi, aveva delle fessure perché il legno sotto (cioè il corpo) ha lavorato strappando l'impiallacciatura. I bordini sono stati rifatti in parte, ma in modo sbagliato: per fare più in fretta, si è preso il legno con la vena in lungo invece che in testa. Inoltre si è usato legno di noce al posto di legno di rosa.»

Legno di rosa? Dove lo si trova?

«Non in Ticino. Effettivamente si chiama «redwood», legno rosso, ma in italiano e in tedesco si chiama legno di rosa. Più corretto sarebbe legno rosa o rosso. Fatto sta che ho dovuto fare tante telefonate per trovarlo oltre Gottardo. ...Sai che non si vende a metri cubi ma a chili?»

Sorprendente. Dimmi, l'impiallacciatura, di che legno è?

«Sui fianchi, sui cassetti, sul piano superiore è radica di noce. Gli intarsi sono di legno di rosa, di palissandro di Rio e di noce. I bordini, di legno di rosa.»

Come devi procedere per rimetterlo a posto?

«Devo rifare gli scorrimenti dei cassetti (questo succede con quasi tutti i mobili con cassetti), completare e sostituire i bordini, distaccare completamente l'impiallacciatura scollata, raddrizzare il legno sottostante, rinforzarlo affinché non si curvi più, rincollare l'impiallacciatura, sostituire i pezzi sbagliati...»

Pezzi sbagliati?

«Sì, guarda questa «patacca» orribile!»

Mi mostra una toppa quasi rotonda vicino all'intarsio sul piano superiore: non è di radica e stona vistosamente con la venatura caratteristica della radica.

Come si distacca l'impiallacciatura?

«Col calore e con santa pazienza. Sotto l'effetto del calore la colla diventa molle. Allora, con l'aiuto di una spatola, posso sollevare questo strato sottile di legno e toglierlo. In seguito umidifico il pezzo distaccato con la spugna. Quando ho raddrizzato o almeno rafforzato il legno sottostante posso incollare di nuovo l'impiallacciatura, pressarla e aspettare che asciughi.»

Poi è cosa fatta?

«Ma no. Quando tiene bene, devo stuccare e lasciare tutta la superficie con carta vetrata. Quando è veramente liscia — anche questo è un lavoro di pazienza — passo all'operazione finale: la lucidatura a tampone.»

Cosa sarebbe questa lucidatura a tampone?

«Mettila la vernice in una pezza di stoffa, che attorcigli e ottieni così un tampone che trasuda la vernice.

Sotto l'effetto di questa lucidatura il legno di rosa

diventa rosso fiammante, il palissandro di Rio molto scuro, il noce un bruno caldo e il mobile lucidissimo.»

Ho sentito che i cinesi e i giapponesi laccavano il loro mobile in mezzo al mare per evitare la polvere. Devi far attenzione alla polvere anche tu?

«Certo, anche se da noi non è così drammatico come in oriente. La lacca moderna asciuga molto rapidamente e così la polvere non fa in tempo a depositarsi. La laccatura cinese è però un'arte che gli europei non hanno mai imparato. Quando andavano di moda le «Chinoiserie» si spedivano certi pezzi preziosi in oriente per farli laccare a regola d'arte. I Cinesi applicano dieci strati di lacca. La nostra laccatura si accontenta di meno. Ma si dice che c'erano dei laboratori di laccatori dove il pavimento era coperto di acqua perché non ci fosse polvere. Oggi è caduto in disuso perché, come ho detto prima, la nostra lacca asciuga molto in fretta.»

Quanto tempo ci metterai ad aggiustare e restaurare questo comò?

«Difficile dirlo. Un bel po'! Devo localizzare tutti i pezzettini semiscollati, toglierli, rimetterli. Il profano nemmeno si accorge di tutto questo lavoro. Devo togliere circa il trenta per cento dell'impiallacciatura e i tre quarti dei bordini. Ci vorranno almeno cento ore.»

E per aprire i cassetti? Che c'è, dei pomelli?

«No, ferramenti di ottone. Per fortuna sono completi, altrimenti dovrei far fare in una fabbrica specializzata i pezzi mancanti.»

Fai anche dei lavori meno complicati?

«Sì capisce. Vieni, ti faccio vedere.»

Mi riconduce nella sua officina dove sta restaurando sedie, armadi, tavoli e mi mostra un comodino. Cioè, lui dice che è un comodino. Io vedo solo un mucchietto di pezzi vari. Sul banco di lavoro una portina, dalla quale ha appena tolto l'impiallacciatura. Mi spiega come la portina fosse stata fabbricata in modo non idoneo a sopportare l'impiallacciatura della fronte. Perciò il legno, nella parte libera si era ritirato strappandola. Ora piallerà il legno della portina fino a renderlo piano, poi applicherà dall'altra parte un pezzo unico per compensare la perdita di spessore, così il legno sottostante non potrà lavorare. I fianchi del comodino, invece, li rafforzerà dall'interno con due pezzi di legno invisibili. Poi rimetterà l'impiallacciatura, ricostruirà il puzzle e il comodino potrà essere lucidato.

Devi disfare tutti i mobili che ricevi?

«Il novantacinque per cento, di certo. Ormai lo vedi: se ballano bisogna disfarli; altrimenti, no.»

Cosa fai nel caso di mobili pitturati? Vedo spesso credenze, sedie, armadi con tre o quattro strati di pittura.

«Devo decaparli col Decapan e con la spatola. Sulle superfici piane va abbastanza in fretta, ma negli angoli e nei profili è un altro lavoro di pazienza.»

Con tutto questo lavoro mi pare che non ti resti molto tempo libero.

«E' vero, potrei lavorare anche di domenica, ma penso che non vivo unicamente per lavorare e far soldi. Perciò, quando una giornata si presenta particolarmente bella, chiudo l'officina e vado in montagna. Senza gite a piedi o con gli sci, senza la calma della vita in montagna non mi sentirei felice. Preferisco guadagnare un po' meno e stare bene.»

Penso di essermi fatta un'idea abbastanza chiara delle sue attività e per non rubargli altro tempo mi congedo.

Eva



L'ALLEVAMENTO DI CAPRINI E OVINI UN'ATTIVITA' CHE VA SCOMPAREND

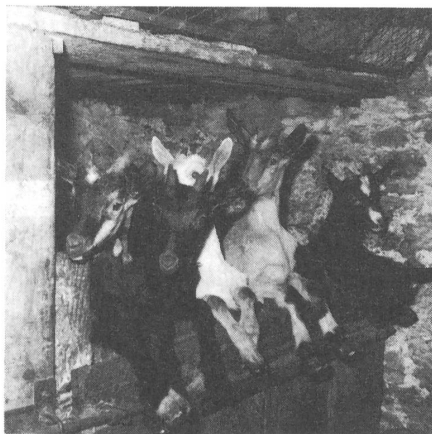
L'allevamento dei caprini e degli ovini è un'attività che sta ormai scomparendo nelle nostre tre Terre. Mi ricordo che trentacinque, o quarant'anni fa molti abitanti di Cavigliano si dedicavano alla pastorizia e diversi nuclei familiari tenevano numerose capre, e alcuni anche pecore.

Allora, per alcuni almeno, la pastorizia, rappresentava una parte non indifferente del loro, certo non cospicuo, reddito.

Da ragazzo andavo a rendere visita al «Michel», un mio pro zio che, all'inizio della primavera, era orgoglioso di mostrarmi il suo bestiame che custodiva amorevolmente in alcune stalle site nel nucleo del paese.

Alle mangiatoie disposte tutt'a torno erano attaccate più di cinquanta capre, mentre al centro delle stalle vi erano delle staccionate a mo' di gabbioni, dove erano tenuti i capretti (julitt) dalla nascita fino a circa tre mesi: venivano poi selezionati e, salvo qualche esemplare destinato all'allevamento, venduti ai macellai della zona per figurare poi sul tradizionale e assai apprezzato piatto pasquale.

Verso la fine della primavera, le capre e i capretti sopravvissuti venivano portati ai monti e il buon Michele saliva a «Nebi» dove passava alcuni mesi accudendo al bestiame e occupandosi della fienagione che si estendeva allora su un'area prati-va di parecchi ettari strappata secoli prima dai nostri avi al bosco. Oggi purtroppo questi prati vanno scomparendo sotto l'avanzare delle felci, dei rovi delle erbacce e del bosco e parecchi monti sono stati del tutto abbandonati: altri sono divenuti per lo più luoghi di svago, e di riposo per i fine settimana o altri brevi periodi dell'anno.



Salvo alcune eccezioni, l'allevamento del bestiame è quasi scomparso. Un tempo non era raro notare, alla mattina presto, oltre «Nebi», la Mondada, «Vii» e sulla «testa» gruppi di quaranta, cinquanta e più capre accorrere precipitosamente al grido di richiamo del pastore.

Dopo essere state munte e aver gustato il sale di cui sono alquanto ghiotte, ritornavano al libero pascolo.

Col latte si producevano delle ottime formagelle che, per alcuni, facevano parte del quotidiano pranzo assieme alla polenta.

L'attività della pastorizia, spariti gli anziani che la esercitavano più per necessità che per vera passione, andò scemando a Cavigliano e, penso, anche negli altri due villaggi del Pedemonte; come del resto, è quasi sparito anche l'allevamento dei bovini da parte di diversi nuclei familiari.

Questa attività continua solo grazie ad alcuni allevatori che sono anche commercianti di bestiame. L'ultimo allevatore di capre e pecore a Cavigliano è Antonio Galgiani, detto Tonino, che con la moglie Alfonsina continua, fra le altre attività agrico-

le, anche questa. Abbiamo reso visita ai coniugi Galgiani per conoscere le loro esperienze e il perché continuano con questo lavoro.

«Lo facciamo per passione e non certo per quel poco che può rendere. Infatti, se calcoliamo il tempo che richiede questo lavoro e come viene retribuito oggi, l'allevamento di ovini e caprini non può considerarsi redditizio anche se, come quasi tutti gli allevatori, usufruiamo anche noi dei sussidi che vengono elargiti a sostegno dell'agricoltura.

Questi sono calcolati tenendo conto di parecchi e differenziati fattori, quali il numero di capi allevati, la vastità e la pendenza dei prati che si è tenuti a tener puliti e la zona dove si trova la stalla in cui le bestie vengono foraggiate durante l'inverno.

Cavigliano si trova nella zona collinare e i sussidi sono inferiori a quelli versati nelle zone di montagna delle nostre valli.

Teniamo attualmente quarantacinque capre di diverse razze, con e senza corna, e due becchi da noi attentamente selezionati. In primavera, quando le bestie si trovano in stalla e nascono i capretti — alcune partoriscono due piccoli alla volta — il nostro lavoro aumenta alquanto in questo settore. I capretti vengono allevati fino ad un peso di 6-8 chilogrammi.

Per ottenere un'ottima carne, oltre che col latte materno che a volte risulta insufficiente, i capretti vengono nutriti con polvere di latte sciolta in acqua tiepida.

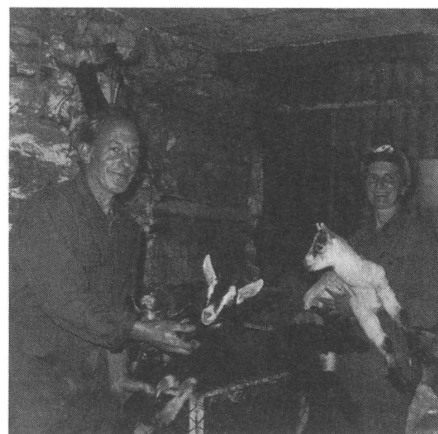
La carne divenuta così perfettamente matura sarà una vera leccornia per il piatto pasquale.

La richiesta di capretti da parte di macellai e anche di privati è assai elevata e non ci è certamente difficile venderli, specie nel periodo pasquale.

Ogni anno, qualche capretta viene allevata e andrà poi a sostituire le capre che all'età di 4 o 5 anni vanno gradatamente rimpiazzate.

La vendita di carne di capra non è particolarmente redditizia, se si escludono i cosiddetti violini di capra che danno un'ottima carne secca.

Si selezionano così le capre, ma pure i becchi



vengono eliminati dopo circa quattro anni per evitare che vi siano degli animali consanguinei e la razza decada.

Verso fine aprile le capre riprendono la via dei monti prima al Ronco e poi a Miluno dove, durante l'estate passiamo anche noi parte delle nostre giornate.

In questo periodo, prima cioè di essere incinta nuovamente, ogni capra produce mediamente circa un litro di latte il mattino e uno la sera. Le capre si nutrono per lo più di fogliame, erba varia, pane secco e rafferma ed abbisognano enormemente di sale, del quale sono molto ghiotte.

Col latte produciamo dei formaggini per uso nostro e dei nostri familiari.

Durante il libero pascolo, le capre vanno incontro a diversi pericoli, quali, il morso delle vipere che, benché non sia letale, danneggia irrimediabilmente

te la mammella eventualmente colpita; la caduta di pietre e raramente il fulmine.

Oltre alle capre teniamo pure un montone e una trentina di pecore di razza alpina per lo più color bianco, anche se non manca, come in ogni gregge che si rispetti, qualche pecora nera.

La lana è oggi poco apprezzata. A primavera bisogna eseguire ad ogni animale il taglio delle unghie, la tosatura della lana e il bagno con un apposito prodotto.

La pecora dà molto meno lavoro della capra perché vaga sempre in libertà e non va munta.

Gli agnelli maschi vengono castrati e ritirati poi, per ingrasso, da commercianti di oltre Gottardo quando hanno da cinque a sette mesi e pesano fra i 25 e i 30 chilogrammi.

Anche per gli ovini si percepiscono dei sussidi. I pericoli maggiori cui vanno incontro sono i temporali e i fulmini che possono colpire improvvisamente tutto un gregge causando un danno di non poco conto anche se coperto in parte dall'assicurazione.

Alcuni anni fa un fulmine uccise una dozzina di capi sotto la Testa di Vii e dovemmo poi provvedere al loro ricupero per sotterrarli sul posto.

I Signori Galgiani continueranno in questa loro attività che tanto li appassiona, finché lo potranno. Da parte nostra auguriamo loro tutte le soddisfazioni che può dare questo lavoro in contatto con la natura che è sempre fonte di serenità e di letizia.

SGN

GLI OTTANT'ANNI DI LENI LEU

Suono: nessuno. Risuono: di nuovo, nessuno. Scopro un cartellino di fianco alla porta e leggo: «Giardino. Tirare p. f.». Vedo una maniglia, la tiro, ed ecco che poco dopo la porta si apre.

Mi si presenta una signora molto abbronzata, dagli occhi di un intenso blu, mai visto: «Stavo dando dell'acqua ai gerani che ho piantato stamattina. Ma venga, entri, venga, andiamo in giardino. Io sono sempre in giardino, appena il tempo lo permette».

Va a cercare una sedia e mi invita a prendere posto. Lei si siede su una sdraio e chiede incuriosita: «Ma perché volete scrivere qualcosa sul mio conto? Cosa sono ottant'anni, oggi? Tutti li raggiungono, non è niente di straordinario. Se fossero novanta...».

Devo anche spiegarle che cosa è la nostra rivista. Le porgo un numero. Lo sfoglia. Ecco che si ferma, sorride: «Ma questa è la Leni Pedrazzini. E' una delle prime persone che ho incontrato qui. Mi ha fatto ridere, perché è glaronese pure lei e inoltre si chiama anche Leni.» Fa una breve pausa; poi soggiunge: «Ma il mio vero nome è Maddalena.»

— Da quanti anni è in Ticino; da quanti a Cavigliano? —

«In Ticino sono venuta nel 1952 e, nove anni più tardi, a Cavigliano: per la precisione il 3 marzo 1961. Allora era ancora un bellissimo paesello, vecchio, autentico. Ora... Però sto bene lo stesso. Sono contenta, specie ora che arriva l'estate che mi permette di passare il tempo in giardino. Il giardino è la mia passione. D'inverno devo accontentarmi di nutrire gli uccellini. E i gatti randagi...».

— Vedo che il suo giardino è bellissimo. — «Oh, se non fosse per i reumatismi, potrei fare di più. Ma non mi lamento.»

Proprio non dimostra gli anni che ha e glielo dico, facendole gli auguri di rito. Poi chiedo: «Vorrebbe vivere altri ottant'anni? — «Ah no! Col mondo com'è, non lo vorrei proprio.»



Ing. SILVIO MARAZZI Il nuovo sindaco di Cavigliano

Quando arrivo a casa sua alle 19.45, è appena rientrato dalla sua lunga giornata lavorativa. Non ha ancora cenato. Gli prometto di essere breve e vado subito al sodo: Come mai ha concorso per questa carica?

«Il perché mi sembra evidente. Ero già municipale. Venendo a mancare il sindaco, mi sembrava naturale assumermi questa responsabilità.»

E' vero che Alberto Milani si è dimesso per la questione della piazza?

«Penso che ciò sia vero solo in parte. Sicuramente questa è stata la goccia che ha fatto traboccare il vaso. Ormai, era sindaco da dieci anni e forse si sentiva logorato. Nei nostri comuni, i problemi si son fatti più vivi negli ultimi anni, più acuti e più complessi.»

Qual'è il suo programma per il biennio che resta? O intende restare sindaco più a lungo?

«Non potrei dirlo; dipende. Devo vedere come conciliare questa carica con la mia attività professionale estremamente impegnativa. La funzione di sindaco è pure molto impegnativa. In un comune c'è poco spazio per discorsi ideologici. Bisogna restare coi piedi per terra e occuparsi dell'amministrazione comunale...».

Il problema numero uno è senz'altro la ristrutturazione del centro con l'asilo, i servizi pubblici, il rifugio, un nuovo edificio comunale, la piazza.»

Che funzione ha una piazza, oggi? Non le sembra che la gente si incontri altrove, non più in piazza?

«Certamente la piazza non va vista come un piazzale, come un posto dove si arriva con l'auto e si continua a piedi o con un altro veicolo. Io la vedrei proprio come un centro, un punto d'incontro della popolazione. Crearla artificialmente è molto delicato. Le vecchie piazze sono cresciute armoniosamente, lentamente, con il resto del villaggio.

Quando erano animate avevano una funzione ben precisa nel contesto della vita e dell'attività giornaliera degli abitanti. Ora, è vero, le abitudini sono cambiate. Solo uno studio attento di tutte le problematiche ci dirà se è proponibile qualcosa di funzionale.

Quali altri problemi dovrà studiare?

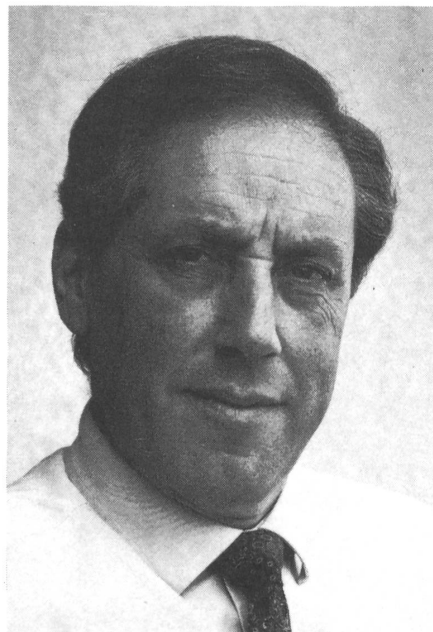
«Per esempio, i seguenti problemi edilizi: L'acquedotto intercomunale già avviato, le canalizzazioni — stiamo ora formando il consorzio —, poi va ristrutturato il piano regolatore in un'ottica più regionale. Penso anche alle migliorie stradali, alle «carrà» da sistemare, ad accessi migliori, a nuovi magazzini comunali.»

Mi sembra che la carne al fuoco sia molta.

«Non è tutto. Un problema molto grave è quello della raccolta dei rifiuti. Ormai dobbiamo raccogliere anche i rifiuti verdi dei giardini, per impedire che ci siano delle discariche abusive un po' ovunque.»

Possibile che chi ha un giardino non faccia il suo mucchio di composta, risparmiando i soldi che deve pagare per la raccolta, e ridando al proprio giardino una terra più fertile?

«Vede, la gente diventa più pigra, non vuole più sobbarcarsi quei lavori; e per sensibilizzarla ci vuole molto tempo. Nel frattempo sorgerebbero tantissime discariche abusive dove depositerebbero anche copertoni vecchi e altri rifiuti non solo poco estetici ma potenzialmente pericolosi. Perciò dobbiamo assolutamente occuparci di questa raccolta.»



Come vede il rapporto sindaco (municipio) - popolazione?

«Penso a un'informazione continua ed aperta. Tra le due parti ci vuole la discussione, il dialogo, ma nel contempo il municipio non deve mai dimenticare di essere lui il responsabile perché delegato dal popolo.

Un sindaco è occupato tutti i giorni?

«Di riunioni del municipio ce n'è una alla settimana, ma io sono sicuramente occupato per quattro serate.»

Ho incontrato or ora il segretario al ristorante. Stava dando, con un fare veramente gentile, informazioni riguardo all'acqua potabile a una sua interlocutrice.

«Ah sì, questo mi preme dirlo: il nostro segretario è una persona oltremodo affidabile e preziosissima. E' anche grazie a lui che ho accettato la carica di sindaco. Infatti, se la cancelleria funziona, metà del lavoro è fatta. Per aiutarlo a rendere ancora più efficiente la nostra cancelleria, penso di far acquistare un computer. Bisogna sempre restare al passo coi tempi.»

Mi sembra che abbiamo fatto un largo giro d'orizzonte.

Ora La lascio alla Sua cena più che meritata. Lo ringrazio per l'intervista concessami per la nostra rivista e mi congedo.

Eva

NASCITE

26.02.90 Leoni Ilaria
di Armando e Loredana Lucia

DECESSI

22.12.89 Selna Giuseppina Paolina
10.01.90 Selna Carolina Irene