



## IN QUESTO NUMERO

---

*AUGURI*

---

---

*LO SCARABOCCHIO*

---

---

*ASSISTENZA SANITARIA DI BASE*

---

---

*PIANO REGOLATORE*

---

---

*SABESI!*

---

---

*ANAGRAFE CANINA*

---

---

*RURALITÀ DEGLI IMMOBILI*

---

---

*AGRICOLTURA A FARA*

---

---

*ATTILIO TORELLI*

---

---

*DUE LIBRI AL MESE*

---

---

*EDUCAZIONE STRADALE*

---

---

*G.R.E.S.*

---

---

*CALICE D'ORO*

---

---

*MUSICHE NATALIZIE*

---

---

*POESIA*

---

## AUGURI DI BUON NATALE...

...E FELICE ANNO NUOVO

---

**L**i facciamo con un passo del Don Camillo di Giovannino Guareschi (ed. Rizzoli). La storia è semplice ma invita a profonde riflessioni.

*Mancavano pochi giorni al Natale, laggiù nella bassa, quella fettaccia di terra che, dopo Piacenza, corre tra il Po e le montagne. La speranza del dopo guerra era annebbiata da delitti e paure, e il paesino di Don Camillo non era stato risparmiato da quei sentimenti. In quell'atmosfera Don Camillo stava preparando la festa più tenera dell'anno, ritoccando con la biacca le statue del presepe. Peppone gli era accanto, la sua angoscia era tanta e voleva a tutti i costi trovare una valvola di sfogo... Ma lasciamo parlare Giovannino Guareschi:*

*"...Don Camillo pescò in fondo alla cassetta e tirò fuori un affarino rosa, grosso quanto un passerotto, ed era proprio il bambinello. Peppone si trovò in mano la statuetta, senza sapere come, e allora prese un pennellino e cominciò lavorare di fino... Oramai il bambinello era finito e fresco di colore, e così rosa e chiaro (...) Peppone lo guardò e gli parve di sentir sulla palma il tepore di quel piccolo corpo (...), Depose con delicatezza il Bambinello rosa sulla tavo-*

*la, e Don Camillo gli mise vicino la Madonna"...*

*Ripresero a bisticciare ma, in fondo, bonariamente come sempre. "Uscendo Peppone si ritrovò nella cupa notte padana, ma oramai era tranquillissimo perché sentiva ancora nel cavo della mano il tepore del Bambinello rosa".*

*"Il fiume scorreva placido e lento, lì a due passi, sotto l'argine ed era anch'esso una poesia: una poesia cominciata quando era cominciato il mondo e che ancora continuava. E per arrotondare e levigare il più piccolo dei miliardi di sassi in fondo all'acqua, c'erano voluti mille anni. E soltanto tra venti generazioni l'acqua avrà levigato un nuovo sassetto. E fra mille anni la gente correrà a seimila chilometri l'ora su macchine a razzo superatomico e per far cosa? Per arrivare in fondo all'anno e rimanere a bocca aperta davanti allo stesso Bambinello di gesso che, una di queste sere, il compagno Peppone ha ripitturato con il pennellino".*

Il nostro augurio è che anche voi possiate fermarvi anche per un solo attimo davanti al Bambinello per rinnovare il vostro stupore e riflettere e che il suo tepore vi accompagni per il Natale e per l'anno nuovo per tenere lontana e comunque alleviare ogni angoscia.

*Il Direttore Responsabile  
Claudio Pasquino*

# LO SCARABOCCHIO COMPIRÀ UN ANNO

*E NON È POCO*

Il cinema, la televisione, la fotografia, lo schermo dei telefonini...

Cos'hanno in comune tutte queste cose? Beh, sono nate in bianco e nero ma ora il colore le ha trasformate decisamente in meglio, anche se con qualche eccezione.

Abbiamo deciso di provarci anche noi. Il prossimo febbraio infatti Lo Scarabocchio compirà il suo primo anno di vita e per quell'occasione indosserà un abito nuovo, colorato.

Purtroppo il colore costa, ed il giornale, per scelta della redazione, deve irrinunciabilmente rimanere gratuito, quindi quello del prossimo febbraio rimarrà per ora un semplice esercizio. Il sogno terminerà con l'uscita del numero di marzo che, come fosse mezzanotte, ci vedrà indossare nuovamente i panni di cenerentola. Certo che sarebbe bello se fosse sempre a colori. Se la pubblicità ci verrà in aiuto, e se voi lettori ci sosterrete, ci faremo un pensierino. Non fraintendiamoci, non intendo un sostegno economico, sarebbe però importante avere un riscontro prima di pensare di impiegare inutilmente fondi pubblici.

Comunque, colore o meno, l'impegno della redazione rimarrà immutato.

Appuntamento a febbraio quindi, ne vedrete di tutti i colori e chissà mai

che ci si possa riunire attorno ad una torta, così potremo anche parlare di sapori.

*Massimo Mormile*

## ATTI VANDALICI

Durante la notte del 27/11/2005, da parte di ignoti, è stato divelto ed irreparabilmente danneggiato il nuovo lavello posto all'interno dei bagni pubblici adiacenti il Municipio da poco tempo riaperti al pubblico dopo un intervento di manutenzione straordinaria.

Questo atto vandalico è stato preceduto da altri fatti altrettanto gravi quali il rinvenimento del vetro della bacheca comunale e della cassetta della posta nella roggia Cantorina, il furto di due computer dal locale biblioteca, il danneggiamento delle panchine del parcheggio presso gli ex ambulatori di via XX Settembre, i lampioni danneggiati in via Archionata, la ringhiera divelta e il furto delle azalee dalle aiuole di casa Negri e dei vasi di via XX Settembre.

Abbiamo nuovamente provveduto a sporgere regolare denuncia ai Carabinieri, ma riteniamo indispensabile anche la collaborazione di tutti i cittadini per individuare gli autori e chiamarli a rispondere del proprio operato.

*La Giunta Municipale*

# ASSISTENZA SANITARIA DI BASE

*AVVIATA LA SPERIMENTAZIONE  
DELLA MEDICINA DI GRUPPO*

**P**resso gli ambulatori del subdistretto di Carpignano Sesia, è iniziata, dal due novembre scorso, un interessante esperimento di forma associativa dell'assistenza primaria, proposto e gestito da cinque medici di medicina generale, tra cui la dr.ssa Grazioli ed il dr. Marocchino di Fara.

Si tratta di un'iniziativa sperimentale della durata di sei mesi, che consentirà, solo agli assistiti dei cinque

medici, di continuare ad usufruire gratuitamente delle prestazioni del proprio medico e, in caso di urgenza, di quello presente in ambulatorio, per un periodo di sei ore giornaliere, secondo l'orario indicato nella sottostante tabella.

Queste forme associative dell'assistenza primaria sono espressamente previste dalla nuova convenzione per la medicina generale per "facilitare il rapporto tra cittadino e medico di libera scelta, realizzare adeguate forme di continuità dell'assistenza e delle cure anche attraverso modalità di integrazione professionale tra medici e perseguire il coordinamento funzionale dell'attività dei medici di medicina generale con i servizi e

Orario / Giorno	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
8-9	Dr. Marocchino				Dr.ssa Grazioli
9-10	Dr. Di Gioia	Dr.ssa Grosso	Dr.ssa Grazioli	Dr. Bergamaschi	Dr. Marocchino
10-11	Dr. Di Gioia	Dr.ssa Grazioli	Dr.ssa Grazioli	Dr.ssa Grazioli	
11-12		Dr.ssa Grazioli	Dr. Di Gioia	Dr. Di Gioia	Dr.ssa Grosso
12-13		Dr. Di Gioia	Dr. Di Gioia		
14-15	Dr.ssa Grosso		Dr.ssa Grosso	Dr.ssa Grosso	Dr. Marocchino
15-16	Dr. Bergamaschi		Dr. Bergamaschi	Dr.ssa Grosso	Dr. Bergamaschi
16-17	Dr. Bergamaschi				Dr. Bergamaschi
17-18		Dr. Marocchino			
18-19		Dr. Marocchino		Dr. Marocchino	
<b>totale ore</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>

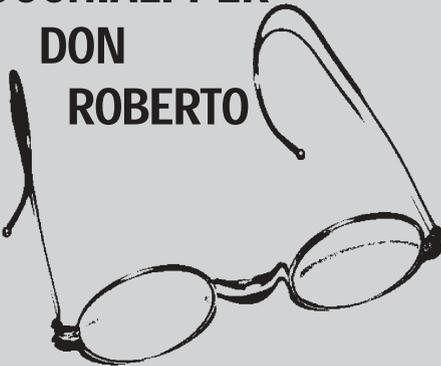
le attività del Distretto”.

Le ore di ambulatorio svolte presso il Subdistretto di Carpignano Sesia sono aggiuntive rispetto all'orario stabilito da ogni medico per l'apertura del proprio studio.

Dopo il periodo sperimentale di sei mesi, la Direzione dell'ASL 13, sentito anche il parere dei Sindaci del Territorio di riferimento del subdistretto di Carpignano Sesia, valuterà, in base ai risultati conseguiti, l'opportunità di continuare questa nuova forma di assistenza primaria di base.

*Il Sindaco  
Marino Spagnolini*

## OCCHIALI PER DON ROBERTO



Roberto, siamo arrivati a quota 260 paia di occhiali!

Lasciamo passare le feste e diamo ancora un mese di tempo ai lettori, poi decideremo come farveli avere.

A presto.

## P.R.G.

*APPROVATI DALLA REGIONE DUE  
IMPORTANTI STRUMENTI ATTUATIVI*

**L**a Giunta Regionale, con deliberazioni n. 32-896 e n. 33-897 del 26 settembre 2005 pubblicate sul Bollettino Ufficiale n. 40 del 6/10/2005, ha approvato il Piano Particolareggiato e il Piano per l'Edilizia Economica e Popolare, con contestuale Variante allo Strumento Urbanistico Generale Comunale vigente.

Questi due strumenti attuativi del P.R.G. interessano terreni in via Dante per una superficie complessiva di 10.000 m<sup>2</sup>.

I terreni soggetti a PEEP, acquisiti dall'Amministrazione Comunale, saranno assegnati ad una Cooperativa per la costruzione di una decina di abitazioni, i cui costi e tipologie costruttive, saranno ampiamente pubblicizzate sullo Scarabocchio e in apposite riunioni pubbliche.

*IL Sindaco  
Marino spagnolini*

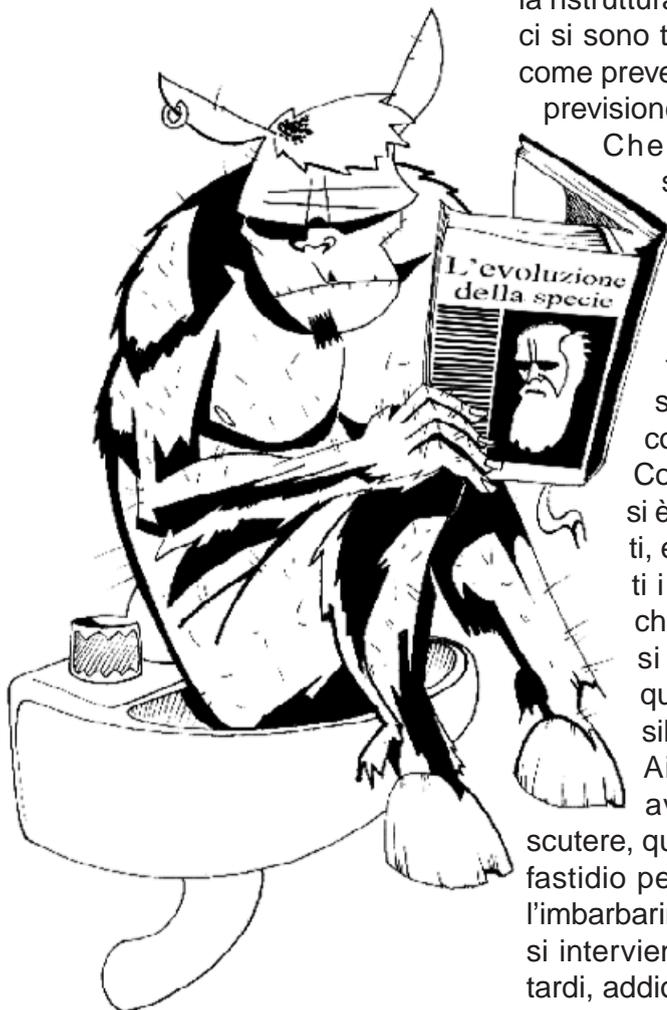
## ANALISI ACQUE POTABILI

Le analisi effettuate sulle acque prelevate dalla rete idrica, nei mesi di ottobre, sono conformi alla normativa vigente. (DPR 31/2001 attuazione della direttiva 98/83/CE concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano)

## SABESI!

DI CHI È LA COLPA?

**P**ronto, Alberto? (De Marchi n.d.r.)  
- Sì, ciao. - Senti un po' sto scrivendo un articolo per lo Scarabocchio e mi manca il titolo. Secondo te l'appellativo "sabesi" è appropriato per chi devasta i servizi pubblici? Li per li non capisce, allora gli spiego



l'antefatto...

-Sì, è certamente appropriato, "jin veri sabesi"!

Alle prime luci dell'alba di domenica 27 novembre, alcuni ragazzotti che non avevano nulla di più eccitante da fare, avrebbero pensato bene di terminare la nottata danneggiando i servizi pubblici di piazza Libertà. L'amministrazione comunale prende atto che i dubbi avanzati prima della ristrutturazione dei servizi pubblici si sono tristemente concretizzati come prevedibile, anzi oltre ad ogni previsione.

Che fare, continuiamo a spendere denaro pubblico per far divertire qualcuno e ripristiniamo il danno?

I fatti sono stati raccontati ai Carabinieri ed è stata esposta denuncia contro ignoti.

Come solitamente succede si è parlato anche di sospetti, e sarebbero stati riportati i commenti di tutti coloro che, all'atto della scoperta si sono lasciati scappare qualche lecito e comprensibile sfogo.

Ai faresi con i quali si è avuta l'occasione di discutere, questo fatto ha dato molto fastidio perché segna l'inizio dell'imbarbarimento del paese. Se non si interviene prima che sia troppo tardi, addio paese tranquillo...



Già al ritorno dalle ferie estive le strutture comunali sono state prese di mira, nella fattispecie è stato rubato del materiale informatico. Ora si è verificato un altro episodio. Prima o poi qualcuno verrà colto con le mani nel sacco e, se è vero che due sospetti fanno una prova, quanto meno i malcapitati genitori, oltre a doversi vergognare per i misfatti della loro prole dovranno sborsare un po' di denaro e perder un bel po' del loro tempo fra avvocati e tribunali. Qualche suggerimento su da farsi? C'è qualcuno che vuole scrivere la proprio opinione a proposito di questo argomento?

*Massimo Mormile*



## ANAGRAFE CANINA

*IL 31 DICEMBRE SCADONO I TERMINI  
PER LA REGISTRAZIONE DEI CANI*

**L**a Regione Piemonte ha istituito con la Legge Regionale n. 18/2004 l'anagrafe canina informatizzata, che prevede l'identificazione elettronica di tutti i cani presenti sul territorio. Dal 5 novembre 2004 è obbligatoria l'identificazione dei cani esclusivamente con il microchip.

Le nuove modalità di identificazione e registrazione dei cani sono state accolte favorevolmente dai proprietari di questi animali, infatti, sul territorio della Provincia di Novara i cani identificati con tale sistema sono quasi 5000, mentre risultano identificati e registrati in banca dati regionale informatizzata oltre 80.000 cani. Con la L.R. 9/2005 del 4 luglio 2005 sono state apportate alcune modifiche ed integrazioni alla normativa vigente che consistono:

- nello stabilire nel 31 dicembre 2005 il termine ultimo entro il quale i proprietari e detentori di cani non identificati con tatuaggio possono, senza incorrere in sanzioni, procedere all'identificazione elettronica ed alla registrazione degli stessi;
- nell'estendere ai proprietari/detentori di cani introdotti stabilmente da altre regioni gli obblighi di identificazione e registrazione elettronica prevista dalla L.R. 18/04;
- nel prevedere l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla L.R. 18/04 a tutte le fattispecie di illecito riscontrabili nell'articolo della stessa.

Per soddisfare le esigenze dei cittadini che non hanno ancora provveduto alla registrazione dei propri "amici a 4 zampe", il Servizio Veterinario dell'ASL 13 ricorda che le attività di identificazione e registrazione dei cani, continueranno a svolgersi presso le sedi dell'Azienda Sanitaria, nei

### DOVE RIVOLGERSI:

ARONA	4° MARTEDI' DEL MESE	9.00 - 11.00
BIANDRATE	4° MERCOLEDI' DEL MESE	9.00 - 11.00
BORGOMANERO	3° LUNEDI' DEL MESE	14.00 - 16.00
CASTELLETTO TICINO	3° MERCOLEDI' DEL MESE	9.00 - 11.00
GALLIATE	4° VENERDI' DEL MESE	9.00 - 11.00
MOMO	1° MARTEDI' DEL MESE	8.00 - 09.00
MASSINO VISCONTI	2° MERCOLEDI' DEL MESE	14.30 - 16.00
NOVARA	3° MERCOLEDI' DEL MESE	9.00 - 11.00
OLEGGIO	4° MERCOLEDI' DEL MESE	9.30 - 11.30

giorni e negli orari indicati nella tabella, con le ormai consolidate modalità e con il solo rimborso del costo del microchip.

L'ASL 13 ricorda inoltre che le registrazioni e identificazioni dei cani con microchip possono essere effettuate a pagamento della prestazione presso tutti gli studi, ambulatori o cliniche veterinarie autorizzati presenti sul territorio.

*Notizia tratta dal periodico aziendale ASL 13  
"IN FORMA" n. 5/2005*

## AVVISO

**AGENZIA DEL TERRITORIO  
UFFICIO PROVINCIALE DI NOVARA  
CONSERVAZIONE DEL  
NUOVO CATASTO TERRENI  
VERIFICAZIONI QUINQUENNALI  
GRATUITE**

Le variazioni di coltura relative ai terreni da inserire in catasto possono essere denunciate gratuitamente entro il 31 gennaio 2006 presentando all'agenzia del territorio di Novara apposita domanda. Gli stampati necessari, in carta libera senza spesa, si possono ritirare presso i seguenti uffici:

- Comune di Fara Novarese
- Ufficio provinciale dell'agenzia del territorio di Novara
- Ufficio delle Entrate (ex ufficio distrettuale delle Imposte Dirette)

Oppure possono essere scaricati dal sito: [Http://www.agenziaterritorio.gov.it/modulistica/cittadini.htm](http://www.agenziaterritorio.gov.it/modulistica/cittadini.htm).

# UNIONE NOVARESE 2000

UFFICIO TRIBUTI - AVVISO

L'Ufficio Tributi - I.C.I. della Unione Novarese 2000, sta effettuando verifiche relativamente alla presenza di condizioni che danno diritto al riconoscimento della cosiddetta "ruralità" per gli immobili al servizio dell'attività agricola.

Le suddette verifiche sono rivolte sia ai fabbricati a destinazione abitativa che ai fabbricati destinati al servizio dell'attività agricola (depositi attrezzi, stoccaggio mangimi e foraggi, stalle ecc...) definiti come "strumentali".

Esistono precise condizioni stabilite dal D.P.R. n. 139 del 23.03.1998 che consentono ai fabbricati di conservare la qualifica di "rurali" ai fini fiscali e quindi di essere esentati dal pagamento dell'I.C.I. Nel caso tali condizioni non siano possedute occorre procedere all'accatastamento dei fabbricati ed a versare la relativa imposta.

I fabbricati ex-rurali sono i fabbricati che hanno perso i requisiti, oggettivi o soggettivi, previsti dalla normativa vigente D.L. 557/1993 convertito con Legge 26/02/1994 n. 133 e modificato con D.P.R. 23/03/1998 n. 139. Tali fabbricati sono assoggettati all'imposta a partire dal

momento in cui si è verificato l'evento che ha determinato la perdita di uno o più requisiti ed il versamento va effettuato per mesi interi nel corso dell'anno d'imposta nel quale detto evento si è verificato. Gli stessi immobili costituiscono inoltre oggetto di denuncia I.C.I. da presentarsi entro il termine previsto per la presentazione della dichiarazione dei redditi riferita all'anno nel corso del quale si è verificata la perdita di ruralità.

Al fine di evitare spiacevoli contestazioni da parte dell'Ufficio Tributi - I.C.I. in merito a omesse dichiarazioni ed omessi versamenti d'imposta, invitiamo i cittadini a verificare se i requisiti di legge sono rispettati, in caso contrario dovranno procedere in breve tempo all'accatastamento degli immobili non più rurali ed a versare l'imposta comunale sugli immobili - I.C.I. - determinata sulla base della nuova rendita catastale.

Si ricorda che tale rendita potrà essere applicata retroattivamente per gli anni per i quali non si era in possesso dei requisiti per il riconoscimento della ruralità.

L'accatastamento degli immobili al catasto fabbricati deve essere effettuato anche nel caso in cui sia comunque stata versata l'imposta per gli immobili suddetti, al fine di verificare l'attendibilità delle rendi-

te attribuite in modo presunto.

Qualora venisse riscontrato il mancato accatastamento degli immobili entro il 31/12/2005 l'Ufficio potrà effettuare tutte le operazioni necessarie (sopralluoghi, accertamenti e verifiche urbanistico-edilizie) al fine di procedere alla determinazione della rendita catastale ed al conseguente recupero dell'imposta non versata applicando le sanzioni previste per legge.

L'art. 1 comma 336 e seguenti della Legge 331 del 31.12.2004 (Legge Finanziaria per il 2005) prevede che in caso di immobili non dichiarati in catasto, i Comuni richiedano ai proprietari o aventi diritto, la presentazione degli atti di accatastamento, presso gli uffici provinciali dell'Agenzia del Territorio, entro novanta giorni dalla notifica della presente richiesta.

In caso di mancato adempimento, l'Agenzia del Territorio provvede con oneri a carico dell'interessato all'iscrizione in catasto dell'immobile non accatastato, inoltre vengono applicate le sanzioni di cui all'art. 31 del Regio Decreto - Legge 13.04.1939, n. 652, convertito con modificazioni nella Legge 11.08.1939 n. 1249 stabilite da un minimo di € 258,00 ad un massimo di € 2.066,00.

*Fara Novarese, novembre 2005*

*Il Responsabile Servizio Finanziario  
Volpi Spagnolini rag. Franca*

# AGRICOLTURA A FARA

---

QUALE SVILUPPO?

---

**N**el sentir dire che Fara è un paese agricolo non ci stupiamo più di tanto; anzi, nel fare parte della Fara Agricola ci sentiamo collocati in quel comodo limbo di fortunati che non vengono definiti cittadini metropolitani con quel pizzico di negatività che ciò implica.

In realtà questa affermazione fa ridere perchè la quantità di risorse umane ed intellettuali di Fara impegnate in agricoltura sono ben poca cosa; ancor meno sono i redditi derivanti dalla dedizione di persone ed aziende che praticano l'agricoltura.

Fara è sicuramente un paese nel quale un hobby rilevante è l'agricoltura; decine e decine di braccia partono il sabato e la domenica verso i campi con un misto di intenzioni che vanno dal non tradire le tradizioni dei propri vecchi e mandare avanti la terra al provare ad essere molto ecologici ed in sintonia con la natura abbattendo qualche cespuglio o strappando qualche erbaccia.

Questo dopolavorismo agricolo è più condizionato dall'andamento degli stipendi incassati nella mensilità di lavoro eseguito in giacca e cravatta che non dal favorevole andamento climatico della stagione. Le lavorazioni del fine settimana sono decise

dal livello di incazzatura rimediato sul posto di lavoro piuttosto che dal naturale procedere della stagione e relativa crescita delle colture; una settimana dura culmina quasi sempre con una mezza giornata a spaccare la legna...

Questi fattori influenzanti le pratiche agricole dei faresi producono spesso risultati catastrofici sia sulla quantità delle produzioni che sulla qualità delle stesse.

Il viticoltore transita attraverso tutte le difficoltà dell'estate (grandine, siccità, malattie) programmando la discesa dei parenti a dare una mano al momento della vendemmia.

In campo cerealicolo, le motivazioni che spingono l'agricoltore dopolavorista alla produzione sono veramente incomprensibili; un kg di mais si vende ad un decimo del prezzo di un litro di Coca Cola ed è più difficile da vendere.

Se tutti gli agricoltori dopolavoristi di Fara si fermassero un attimo a riflettere su ciò che stanno facendo, probabilmente potremmo veramente portare un'agricoltura europea, di qualità e di reddito a Fara.

Non ci si può più permettere il lusso di continuare a produrre derrate alimentari in quantità, cereali in particolare ma anche il vino, perchè il costo sul mercato mondiale delle stesse è più basso di quello che spendiamo noi a produrle. Al di là di questo aspetto economico e di mercato, è sbagliato impegnare perso-

ne e tecnologia al fine di “spremere” dalla nostra campagna assediata da una sovrabbondante popolazione dei raccolti da record necessari a fronteggiare i prezzi mondiali delle derrate alimentari. La spiegazione di quanto appena affermato può essere trovata nei seguenti fatti:

- I terreni costano da noi molto, molto più che negli Stati Uniti e nei paesi in via di sviluppo. Questo anche perchè la densità di popolazione è molto maggiore;
  - Secoli di storia e di vita dell'uomo hanno frammentato le proprietà, costruito infrastrutture e vincoli all'attuazione di una agricoltura estensiva di grandi produzioni;
  - L'aspettativa di salari da noi è molto più elevata che non nei paesi in via di sviluppo perchè l'italiano medio è un consumatore di tecnologia e beni di consumo molto di più di quanto può esserlo un abitante del Ciad;
  - Il livello di protezione ambientale delle pratiche agricole da noi deve essere più alto rispetto ai paesi delle fasce tropicali perchè da noi non esistono aree agricole tampone che servono a compensare gli squilibri indotti dalle monoculture sulla vita biologica dell'ecosistema agricolo.
- In definitiva, produrre una tonnellata di mais in Messico in una azienda agricola di 2000 ettari con dei trattoristi che guadagnano € 100 al mese e ci campano benissimo, senza necessità di irrigazione ed utilizzando solo letame per la concima-

zione (producendo quindi magari solo 6 ton/ha di granella), caricarla su di una nave, poi un camion e scaricarla in piazza della stazione a Fara costa meno che coltivare 2000 mq di mais “nti Valeri” (producendo 10 ton/ha di granella), andare avanti ed indietro con un trattore che consuma gasolio che costa 0,8 €/l, concimare con urea (che è lo stesso identico prodotto che hanno usato per incollare la scrivania del nostro ufficio), diserbare, sarchiare, disseccare con il roundup, irrigare.

E questo non è ancora niente, per il nostro discorso; se la manteniamo sul piano economico, ci possono essere mille motivazioni per sostenere la nostra agricoltura, tanto è che ancora oggi esiste “il contributo” che arriva dalla PAC (Politica Agricola Comunitaria) senza il quale veramente nessuno potrebbe più seminare la melga perchè ci perderebbe troppi soldi. Il problema diventa ora di ordine sociale ed ambientale: sociale in quanto non si vuole più alimentare una porzione di popolazione che pratica un'agricoltura di sussistenza ed in agonia in un contesto economico dove le uniche produzioni ammissibili sono prodotti tipici ad alto valore aggiunto che assicurano redditi soddisfacenti per chi pratica l'agricoltura (per superare i vincoli pocanzi descritti). L'agricoltore non può restare un dopolavorista ma deve diventare un operatore preparato e capace di costruire e proporre un



# R&V



**ABBIGLIAMENTO  
INTIMO - CALZATURE  
UOMO - DONNA - BAMBINO**

Via Cesare Battisti, 74/b  
**FARA NOVARESE**

PER AFFILIAZIONE TEL. 0321 819589

## NOTIZIE DAL COMUNE

---

- Il Consiglio Comunale nella seduta del 20/11/2005 ha deliberato uno stanziamento di 11.000 euro per un primo intervento di sistemazione delle strade vicinali collinari.

Per la manutenzione di tali strade è prevista, nella primavera del 2006, la costituzione di un consorzio unico, al posto dei sei esistenti.

- La Provincia di Novara ha adottato per i giorni 30/11 e 01-07/12/2005 un provvedimento per la circolazione a targhe alterne nei centri abitati di 31 comuni con lo scopo di aiutare a migliorare la qualità dell'aria che respiriamo tutti i giorni.

Il comune di Fara, nonostante il limite massimo di 50 microgrammi al m<sup>3</sup> di polveri sottili giornaliere nell'aria, stabilito dall'Unione Europea, venga quasi giornalmente superato, non è stato inserito nel provvedimento perché attraversato da tre strade provinciali non soggette ad alcuna limitazione.

Tutto questo dimostra quanto sia indispensabile la realizzazione della circonvallazione per il nostro Comune

prodotto di qualità e di alto valore aggiunto. Sotto il profilo ambientale poi si vuole dare un taglio allo sperpero di prodotti chimici nelle nostre campagne; l'impiego intensivo sia dei concimi che dei fitofarmaci e diserbanti è necessario sia per ottenere produzioni da record (e compensare quindi i bassi ricavi dalla vendita del prodotto) che per contrastare l'inefficacia degli stessi a causa della frammentazione dei terreni e l'influenza delle pratiche agricole del vicino.

Si profila pertanto uno scenario dove l'agricoltura del nostro paese sarà praticata da due operatori molto diversi:

- 1) Il dopolavorista, che potrà condurre i propri terreni con colture non alimentari con un ridotto impiego di fattori di produzione (concimi ed antiparassitari) in un'attività il cui risultato principale sarà quello del mantenimento del territorio. Il dopolavorista si occuperà delle aree a bosco per produrre legna da opera o da ardere o vendere a terzi la produzione da raccogliere; condurrà prati stabili producendo foraggio per la zootecnia ed i piccoli allevamenti oltre che per i maneggi. Potrà condurre un pò di frutticoltura di ripa per la produzione di frutta rustica per in consumo locale (vedi per esempio le pesche bianche "della vigna" o l'uva americana maritata di Carpignano o l'amarena di Sizzano). Se produrrà prodotti alimentari indifferen-

ziati ci perderà dei soldi.

2) L'agricoltore a tempo pieno si dedicherà alla produzione di prodotti alimentari tipici del nostro territorio. Dovrà individuare, produrre, trasformare e proporre direttamente alla vendita prodotti tipici locali di elevata qualità che si distinguano da qualsiasi altro prodotto ottenuto in un areale diverso. Produrrà quindi essenzialmente il vino di Fara ma dovrà costruire intorno al prodotto vino tutta una gamma di prodotti costituenti una offerta gastronomica ampia e caratteristica; questa deve diventare "classica", cioè essere chiaramente identificabile dal consumatore e deve essere mantenuta costante nel tempo. Sicuramente la farà da padrone l'offerta dei nostri salumi tipici che però devono essere ottenuti da allevamenti locali. Ma l'agricoltore ha ampio spazio per individuare altri prodotti, primo fra tutti l'amarena di Sizzano che è stata progressivamente abbandonata. Questo prodotto, trasformato in prodotto confezionato e quindi durevole nel tempo, può fare da compagno alla bottiglia di vino nell'offerta gastronomica locale.

Il lavoro dei due operatori agricoli si interseca ed è complementare; il dopolavorista esegue un prezioso lavoro di mantenimento del territorio; lo riqualifica per una fruizione dello stesso da parte del turista e della clientela interessata ai nostri prodotti enogastronomici. Così

facendo ottiene piccole produzioni di prodotti accessori che gli garantiscono un piccolo reddito (foraggi, legna, frutta, piccola zootecnia).

L'agricoltore che ha fatto una scelta consapevole di dedizione alla pratica agricola deve esprimere il proprio ingegno e le proprie capacità in prodotti caratteristici ottenuti con mezzi e tecnologie moderne. Deve vendere direttamente il prodotto della propria attività al consumatore finale dando quindi un senso compiuto alla propria attività ed ottenendo un rilevante ritorno economico dalla stessa.

Questo scenario deve essere acquisito nel più breve tempo possibile. Questo perchè, in questa fase dove i ruoli ed i compiti degli operatori agricoli sono mescolati, gli agricoltori dopolavoristi rovinano l'immagine del prodotto vino di Fara e non contribuiscono a mantenere il nostro territorio in ordine e l'agricoltore di professione non ha lo spazio ed i mezzi per esprimere prodotti di qualità. Serve pertanto una politica agricola locale incisiva che dia degli indirizzi precisi.

*Guido Neri*

*Il 9° numero de Lo Scarabocchio è stato stampato e distribuito gratuitamente in circa 680 copie.*

*I numeri arretrati sono sempre disponibili a richiesta presso l'Ufficio Anagrafe del Comune di Fara.*

## ATTILIO TORELLI

MATRICOLA 2986

---

**Q**uesta tristissima esperienza è stata vissuta e descritta dal Dott. Prof. Attilio Torelli, nato a Fara il 8 marzo 1914 e morto a Fara il 12 febbraio 1946. Attilio Torelli aveva partecipato alla guerra di Liberazione nelle formazioni partigiane, con anzianità, Corpo Volontari Libertà, 30 dicembre 1943, ed Atto era il suo nome di battaglia. Era poi corrispondente del Settimanale *La Squilla Alpina* e sul n°. 7 del 17 febbraio 1946 è stato pubblicato questo articolo.

In un tragico sabato dell'agosto 1944, verso le ore 15 percorrevo sotto il sole, in quel pomeriggio straordinariamente cocente, il piazzale della stazione Centrale di Milano. Nessun triste presentimento mi ammoniva di ciò che stava per accadermi. Giunto in un Bar nei pressi di via Settembrini, vi entrai e, con la fretta solita dei viaggiatori (dovevo recarmi al treno) senza guardare chi ci fosse ne altro, chiesi al proprietario il permesso di una telefonata. - Prego. Ebbi il tempo giusto di dire ciò che dovevo. Come feci l'atto di porre la cornetta, cinque volti di uomini dall'aspetto feroce mi fecero rimanere come una statua. Uno gridò due volte: "Mani in alto!" Mi accorsi che cinque bocche di arma premevano su cinque parti della mia persona. La

bocca di un'arma succhia l'anima. Non ebbi il tempo di vedere nulla di quello che avveniva nel bar; fui buttato fuori dove era già aperta la spartoria. Mi accorsi che tutto l'isolato era bloccato dalle mitragliatrici: Una macchina avanzava dolcemente e si avvicinò fino a me. Quell'auto silenziosa e lucida mi diede l'impressione d'una gran bella cosa; quella che si svolgeva non sembrava neanche una tragedia: ero servito di macchina! Mi buttarono dentro e rimasi chiuso fra due uomini i cui volti, incisi dalle rughe della belluinità, mi saranno per sempre indimenticabili. Ecco: uno era un feroce mastino, l'altro un lupo rabbioso ed affamato. E proprio come queste bestie si comportarono nel breve viaggio al comando tedesco di via Mercadante, nel comando stesso e poi da quel comando all'Albergo Regina. Avete capito, vero? La mia testa era gonfia e da varie parti del corpo perdevo sangue. Un calcio mi aveva colpito lo stinco e stentavo a stare in piedi. A ridurmi così bastò un'ora trascorsa nelle mani di quei signori che ambivano proclamarsi difensori della Patria. "La Patria è in pericolo, e solo noi sapremo salvarla!" Quegli infami erano tutti profughi fiorentini. Mi... presentai così al covo delle SS. all'Albergo Regina. Lo so che c'è ancora chi difende il mito del soldato tedesco, il quale per il dovere rinuncia alla personalità umana. Signori borghesi venite da noi, che li abbiamo conosciuti bene



*A Natale regala anche tu una delle nostre eleganti confezioni!*



*Dalla lunga tradizione delle nostre aziende nate negli anni '50 e '60 e dalle nostre esperienze nel selezionare e produrre formaggi, salumi e pasticceria di alta qualità sono nate Dolcestrenna e Cascina Santamarta, due linee di regalistica che vogliono trasmettere il piacere di gustare dei prodotti di alto livello.*

€ 10,90

Toma Piemontese 300g  
Gorgonzola dolce 250g  
Mostarda di peperoni 200g

*in confezione regalo!*

€ 13,60

Albicocche al Moscato 370g  
Castagne sciroppate 370g  
Crema granellata di nocciole 370g

€ 11,90

Gorgonzola dolce 250g  
Gorgonzola piccante 250g  
Tris di salse per formaggi 40g

*a Fara Novarese puoi trovare i nostri prodotti presso  
Alimentari Cavallini Graziella  
Via Cavour, 3*

*Per ciascuna confezione venduta sarà devoluto il  
10% del ricavato  
al Centro Anziani di Fara*

DOLCESTRENNA COMMERCIALE M2 MONFROGLIO ALBERTO

Corso Vercelli, 83 28100 NOVARA Tel. e fax 0321 454003

[www.dolcestrenna.it](http://www.dolcestrenna.it)

[info@dolcestrenna.it](mailto:info@dolcestrenna.it)



i soldati tedeschi, e vi istruirò sul loro eroismo, sul loro cameratismo, sulla loro bontà quasi infantile. La sadica crudeltà tedesca non ha paragone

con quella di nessun popolo: ve lo dimostrano i campi di concentramento, i campi di annientamento, le fucilazioni di massa, le rappresaglie - metodo più barbaro che la storia ricordi - le torture e le percosse nelle varie carceri e nelle varie ville organizzate per lo scopo: Ma anche stavolta è stato vero che: baston tedesco - Italia non doma.

Ecco come fu che uscii dall'Albergo Regina senza più connotati, le mani legate dalle manette e con una sola conoscenza: dolori acutissimi in tutta la persona e l'incubo della morte vicina. Avevo afferrato, prima di essere buttato in macchina, queste parole: "Dobbiamo fucilarlo?" "Vedremo domani!" All'entrata del carcere formalità del cartellino per i dati, contestazioni e ancora percosse, qualifica, poi il primo assaggio della morte: "Al muro!" Mi sembrava di essere un malato in delirio: Le braccia penzoloni, la faccia contro il muro, udii il doppio colpo di carica del moschetto, l'Attenti e poi... una sghignazzata. Una manaccia mi trascinò, per un lembo della maglietta che

m'era rimasta addosso, e fui condotto alla mia cella: quinto raggio, matricola 2986. Rimasi così solo. Solo con me stesso, prigioniero di belve umane, solo nello squallore del nulla, solo con i miei pensieri di morte. Ed era sabato e il sole lo vedevo ancora lassù nell'alto orizzonte attraverso la finestrella del penultimo piano. Ero carcerato!

La guardia, chiudendomi la massiccia porta, mi disse che quella sera era digiuno. Che mi importava più del cibo? In una schifosa brocca vidi che c'era dell'acqua. Con quella lavai le ferite e le tumefazioni, sempre però col terrore in gola che entrasse qualcuno. Dopo lessi il regolamento che scopersi, unto e bisunto, appiccicato alla porta della cella, vicino ai cinque buchi donde si vedeva un pezzo di corridoio. In sostanza era tutto vietato: persino distendersi sulla branda dalle 7 del mattino alle 7 di sera. Proibito leggere, proibito scrivere, proibito parlare, proibito fumare, proibito mangiare... E ben presto ebbi ad accorgermi quanto ligi si dovesse essere a tutti questi divieti. Quella sera la passai così nella tortura dell'incertezza circa la mia situazione e le preoccupazioni dei miei familiari a cui mi era impossibile far sapere nulla di quanto accadutomi. Ma ora basta con le cose personali, perché l'ira mi ribolle troppo e preferisco fare il cronista. La sofferenza più grave del carcerato era quella di non sapere mai nulla della sua sorte.

Poteva morire da un istante all'altro, poteva da una notte all'altra essere spedito in un campo di concentramento, poteva essere trasferito da carcere a carcere, poteva anche essere liberato. Il carcerato era in balia di un solo uomo, un maresciallo SS., il quale interrogava, picchiava, sorrideva, digrignava i denti, giudicava, con sentenza sconosciuta fino all'ultimo, e inappellabile. Una volta al giorno, per mezz'ora, i carcerati andavano "all'aria", espressione propria del gergo carcerario. A gruppi di venti circa, a distanza l'uno dall'altro di venti metri, i carcerati scendevano nelle celle del cortile. E dalla conformazione di quelle celle del cortile venne l'espressione: i Leoni di San Vittore. Anche là non era possibile vedersi nè permesso parlarsi. Spesso vi gironzolava Franz col suo cagnaccio e nessuno sà ancora dire tra i due chi fosse più belva. Franz visitava talvolta anche le celle e il sottoscritto, durante una tale augusta visita, perse due denti molari, rimanendo esanime sul pavimento per tutto il pomeriggio. Ed il trattamento come era? Degno dell'Albergo... Regina! Al mattino presto si udiva il rotolamento delle marmitte; una tazza di caffè, non solo senza zucchero, ma tanto cattivo che nessuno, i primi giorni, riusciva a deglutirlo. Un bastone di pane. A mezzogiorno un altro bastone di pane e una gavetta di minestra, una minestra strana in cui c'era un'erba lunghissima e tut-

ta impestata di un gusto perfido. Il pane poi non si sapeva di che cosa fosse fatto, perché non si riusciva a trattenere nulla nello stomaco. Alla sera digiuno sempre. Manco a dirlo era vietatissimo introdurre cibi, bevande, sigarette; così che il carcerato languiva a poco a poco, si debilitava, perdeva le forze e con questo anche lo spirito si deprimeva sempre più (...) Le celle erano prive di ogni conforto. Avevano una branda e due coperte spesso a brandelli e sudicissime. In un angolo una brocca, un catino, una gavetta e un gavettino. Un asse infisso al muro faceva da sedia, un altro, infisso più in alto, da tavolo. La porta solidissima era sempre chiusa in un modo che nessuna spallata di gigante l'avrebbe rimossa. Ci fu socchiusa una sola volta, a mio ricordo: il giorno 8 di settembre, quando ci fecero sentire la Messa e udire la predica del Cappellano. Erano 10 centimetri di apertura da cui si intravedeva, laggiù lontano, la figura di un prete ai piedi della statua del S. Cuore, il quale cercava di confortare, con la sua parola di fede cristiana, i figli della nuova Italia, silenziosi e sofferenti. E ci sono ancora parecchi che vogliono dimenticare! Due notti prima, trecento detenuti erano stati ammucchiati sui camions e portati ai campi di annientamento. Ed io li vidi tutti, in quella notte di tragedia, poiché anch'io ero con loro, ed eran belli, giovani, dall'occhio vivido, dalla fron-

te serena. Rimpiansero noi venticinque rimasti perché eravamo condannati a una morte più lenta, e ci abbracciammo come fratelli. Per questo l'8 settembre il carcere era più silenzioso del solito. Le partenze avvenivano ogni venti giorni circa. Le fucilazioni quando occorreva. Per esempio il 10 agosto, l'esecrato giorno dell'eccidio di Piazzale Loreto (Milano). E "all'aria" s'udiva talvolta la voce di qualcuno che, con spirito di farsa tragica, esclamava: "beh, ragazzi, hanno ucciso due tedeschi, chi vuol essere dei 20 per Piazzale Loreto?" E una triste mattina provai anche questo: rappresaglia sospesa all'ultimo momento per ordine tedesco a causa delle minacciate controrappresaglie del Governo di Bonomi. E... benedissi anche Bonomi da quel tetro luogo d'infamia. (...). *(Ivanoe Bonomi - Mantova 1873 + Roma 1951). Giornalista socialista, autore di numerosi saggi economici-sociali. Nel 1944, dopo la conquista di Roma da parte delle truppe alleate, come capo del Comitato centrale di liberazione, il 9 giugno 1944 fu designato a Capo del Governo. Alla fine della guerra fu costretto a dimettersi in seguito alle pressioni delle forze partigiane che richiedevano al potere un capo della Resistenza, scelto poi nella persona di Ferruccio Parri.*

*Alberto Demarchi*

## COME UN ROMANZO

---

UN LIBRO AL MESE

... ANZI DUE!

---

Il libro di questo mese è un classico della letteratura francese del XIX secolo.

**GUSTAVE FLAUBERT**

(1821-1880)

**MADAME BOVARY**

I miei studenti la raccontano più o meno così. "è la storia di una che sogna una vita che non ha... e poi si uccide. Ma fa una brutta morte." "E già si avvelena con l'arsenico. E... poi." "Suo marito è un poveretto."

Charles Bovary, medico di campagna, sposa Emma, la figlia di un suo assistito. La felicità di Charles è in netto contrasto con la delusione di Emma. Educata in convento, come si conviene alle giovani di buona famiglia, Emma alimenta la sua fantasia con letture sentimentali e romantiche che le fanno sognare un mondo del tutto diverso da quello in cui vive. Suo marito non è interessante, la vita al villaggio è monotona da piangere.

Invitata ad un ballo al castello Emma ha la conferma che il mondo dei suoi sogni esiste veramente ed il ritorno alla quotidianità della sua casa la fa cadere in una profonda crisi depressiva.

Vedendo sua moglie sempre più depressa Charles accetta di trasfe-

rirsi in un paese vicino. Ma la frustrazione di Emma, dopo i primi entusiasmi, riappare, nonostante la nascita della figlia. Anzi, forse, a causa di questo.

Emma conosce un giovane notaio, Léon, di cui si innamora. Successivamente si innamora di Rodolphe, giovane Don Giovanni locale, e vive con lui alcuni mesi di intensa passione. Ma Rodolphe si spaventa per l'esaltazione della giovane donna e fugge. Emma scioccata si lancia in una folle vita di spese sconsiderate per comperarsi vestiti e gioielli, ma è sempre più insoddisfatta ed indebitata. Ruba, allora, dell'arsenico e si uccide lasciando il marito annientato dal dolore.

Emma Bovary rifiuta la realtà e sogna di ritrovare la vita descritta nei libri che leggeva da giovane. Charles, il marito, non corrisponde per niente agli eroi delle sue letture, neppure la figlia riesce a renderla felice. Anzi scarica sulla figlia tutte le sue frustrazioni. Si concede a Rodolphe senza resistere, entusiasta dell'idea di avere un amante, come le eroine dei suoi romanzi.

Tuttavia il calcolo, la menzogna, l'immoralità si sono impadroniti di Emma che non è più in grado di fermarsi. La morte è il solo modo per liberarsi di una vita senza dignità.

La "malattia" che la porterà alla morte, chiamata "bovarismo", è la distanza tra il sogno, tra ciò che si desidera e la realtà, sempre deludente,

nella quale si vive. La sua incapacità a vivere una sana realtà, a godere di quello che la vita le offre la porta a frequenti crisi: depressione, manie di grandezza, corruzione morale.

Charles Bovary è un uomo debole dominato dalla forte personalità della madre. Viene presentato come uno studente di limitata intelligenza, mediocre in tutte le sue manifestazioni. Ridicolo ed impacciato anche se "ben vestito", resterà sempre un poveretto. Tuttavia si rivela un uomo generoso, un buon padre, un buon marito, pur se non è in grado di capire le insoddisfazioni della moglie. Flaubert, però, non è mai tenero con lui, lo ridicolizza, lo descrive senza pietà. La sua vita mediocre, dall'inizio alla fine del romanzo, è un vero e proprio fallimento. L'ultima frase del romanzo che lo riguarda termina con la parola "... nulla"

La storia di Emma Bovary ha ispirato molti registi e scenografi, ed anche Francesco Guccini le ha dedicato una canzone dal titolo, appunto "Madame Bovary".

*"... un momento... aspetti...*

*per non essere mai pronti;*

*signora Bovary, coraggio, pure*

*tra gli assassini e gli avventurieri....*

*In fondo a quest'oggi c'è ancora la  
notte*

*In fondo alla notte c'è ancora, c'è  
ancora...."*

Vi ricordo altri due comandamenti del decalogo di Daniel Pennac sui diritti imprescrittibili del lettore.

Il lettore ha il diritto...  
di leggere qualsiasi cosa  
al bovarismo (malattia testualmente  
contagiosa).  
Alla prossima.

*Maria Teresa Annovazzi*



**DAN BROWN**  
**IL CODICE DA VINCI**

**B**rown ha “sbancato” i botteghini con questo bel giallo, con un’ottima prosa e un intreccio complicato, infarcito di collegamenti mistici, esoterici e religiosi. Proprio quest’ultimo aspetto credo sia una parte importante di questo successo; la religione (e il sesso) sono due argomenti di sicura presa sul pubblico e quando questi elementi sono sapientemente dosati (come in questo caso) il risultato non potrebbe essere diverso. Di sesso poche tracce ma sono molte le “mine” che Turow mette sotto le basi del credo cattolico e sono “mine” che partono da lontano (la Maddalena, i templari, i crociati, i vangeli apocrifi, da Leonardo da Vinci a Newton, l’Opus Dei e, naturalmente, il Vaticano; tutti elementi che mirano a rimettere in discussione la fede cattolica. Non è certamente un libro blasfemo ma presentare il cattolicesimo sotto un’altra luce condendola con delitti efferati durante una specie di moderna crociata ha prodotto un ottimo lavoro che la cri-

tica (ma soprattutto il pubblico) ha premiato. Personalmente mi aspettavo di più e certi colpi di scena non sono poi così sorprendenti ma, onestamente, devo riportare anche il giudizio di altri utenti della biblioteca i quali si sono divisi (in modo equo) tra una critica entusiasta e una certa perplessità sul giudicarlo un capolavoro. Vale certamente la pena di leggerlo non fosse altro per l’enorme successo di pubblico che ci “obbliga” quasi a giudicarlo personalmente. E’ infine un libro che consiglio vivamente, è ben fatto, non ci sono troppi personaggi da ricordare e passaggi complicati da capire e c’è persino un maggiordomo!

*Giorgio Farinetti*



# EDUCAZIONE STRADALE

*MEGLIO COMINCIARE DA PICCOLI*

**N**el mese di settembre 2005 si sono svolte, presso la Scuola Primaria di Fara Novarese, delle lezioni di educazione stradale che hanno coinvolto gli alunni di tutte le classi. Grazie alla collaborazione di Agenti della Polizia Municipale dell'Unione Novarese 2000, sono state spiegati ai bambini, in relazione alle varie fasce d'età, i comportamenti corretti da tenere in qualità di pedoni, ma anche durante l'utilizzo di pattini, biciclette, skateboards e come passeggeri in macchina.

I bambini hanno così potuto conoscere i principali segnali stradali, imparare il significato delle segnalazioni manuali effettuate dai Vigili e anche simulare, immedesimandosi nella parte di automobili e pedoni, il modo corretto di attraversare la strada.

L'educazione stradale proposta ai bambini fa parte però di un concetto più vasto di educazione alla convivenza civile e alla sicurezza del cit-

tadino che vede negli Agenti di Polizia Municipale, come anche in tutte le persone che operano a tutela del cittadino, delle importanti figure di riferimento.

Con gli alunni si è perciò parlato non solo delle regole del Codice della Strada, importanti per l'incolumità della vita stessa, ma anche del rispetto di quanto è pubblico e comune a tutti e di tutte quelle situazioni che possono rappresentare un pericolo più generico, ma non per questo meno importante, per i bambini che vivono nelle nostre realtà.

E' stato spiegato come, seguendo delle regole semplici e precise, sia possibile conquistare in tutta tranquillità e sicurezza, quella giusta autonomia che fa parte della crescita, nel muoversi negli spazi del paese, dal negozio al parco giochi.

Ma ancor più importante è stato spiegato come la funzione dei Vigili non sia solo e unicamente di regolare, controllare ed eventualmente sanzionare i comportamenti scorretti che riguardano la viabilità, ma anche quella di aiutare e tutelare i bambini quando si trovano in situazioni pericolose o vengono avvicinati da



persone che possono essere malintenzionate nei loro confronti.

Grazie perciò agli Agenti intervenuti e al Comandante che ha fatto in modo che essi potessero dedicare alla prevenzione e alla formazione un po' del loro tempo, nella speranza che le informazioni avute oggi dai nostri bambini diventino delle sane abitudini di vita e di salvaguardia della stessa nei giovani di domani...

*Fulvia Bernascone*

## LO SCARABOCCHIO I NOSTRI RECAPITI



Piazza Libertà, 16  
28073 Fara Novarese (NO)

Tel. 0321 829261 • Fax. 0321 829128

[loscarabocchio@comune.faranovarese.no.it](mailto:loscarabocchio@comune.faranovarese.no.it)

[loscarabocchio.segretario](mailto:loscarabocchio.segretario@comune.faranovarese.no.it)

[@comune.faranovarese.no.it](mailto:@comune.faranovarese.no.it)

*La redazione si riserva il diritto di pubblicare anche parzialmente le lettere ricevute salvo espressa richiesta di non pubblicazione. La redazione non si assume alcuna responsabilità per sviste ed errori di trascrizione del materiale pervenuto*

## LA REDAZIONE

- *Direttore responsabile* -  
Claudio Pasquino
- *Direttore editoriale* -  
Marino Spagnolini
- *Segretario di redazione* -  
Massimo Mormile
- *Comitato di Redazione* -  
Alvaro Baccalaro • Mauro Buzzi  
Franco Dessilani • Giorgio Farinetti  
Roberto Trovò

## G.R.E.S.

---

QUINDICI ANNI VICINO A NOI

---

**L**o scorso 24 novembre, presso la Trattoria del Ponte di Proh, si è svolta la consueta cena sociale dei volontari di protezione civile e soccorso, organizzata in occasione dei loro quindici anni di attività.

Come di consueto, alcuni di loro sono stati premiati con diplomi e targhe a ricordo dei loro cinque, dieci e per qualcuno addirittura quindici anni di attività ininterrotta.

Presenti, oltre ad alcune autorità nel campo della pubblica assistenza, anche i sindaci di Briona, Fara e Sizano cui è stata consegnata una targa di riconoscimento a ringraziamento del sostegno ricevuto durante tutti questi anni dalle rispettive amministrazioni. Fra loro c'è chi si è sbilanciato con una mezza promessa di ritoccare in aumento il contributo annuale: speriamo sia seguito anche dagli altri!

Torniamo ai volontari, li ho osservati a lungo. In apparenza sono persone normalissime, anzi, voglio togliere la parola "apparenza", sono persone esattamente uguali alla maggior parte di voi che state leggendo.

Lasciatemi però ricordare ancora una volta su queste pagine che sono tutti un po' speciali, come potreste esserlo voi. Specialmente quelli che ancora non si sono decisi a dar loro

una mano un po' più concretamente. Fra me e me non ho potuto fare a meno di riflettere sul fatto che tutti i presenti, che in quel momento avevano voglia di cantare, di scherzare, tanto addirittura da improvvisare improbabili travestimenti, quando entrano in azione si trasformano diventando estremamente seri, efficienti, efficaci e professionali. Mi sono chiesto quante persone avranno salvato in tutti questi anni... Non ce lo diranno mai, ma in fondo non è così importante, noi tutti ci sentiamo ugualmente rassicurati di averli vicino, anche senza dover avere il conforto dei numeri e delle statistiche. Grazie a tutti.

*Massimo Mormile*

## **LO SCARABOCCHIO RACCOGLITORE 2006**

Sperando di fare un pensiero gradito ai nostri lettori, contemporaneamente all'uscita del numero di gennaio 2006, verrà distribuito un pratico raccoglitore ad anelli per archiviare tutti i numeri dello scarabocchio che saranno pubblicati l'anno prossimo.

Il raccoglitore sarà disponibile gratuitamente, sino ad esaurimento, presso l'ufficio anagrafe del Comune.



## IL CALICE D'ORO 2005

PREMIATO UN PRODUTTORE DI FARA

Ogni anno si svolge a Novara un concorso a livello provinciale che premia i vini D.O.C. e D.O.C.G.; questo concorso è stato istituito nel 1999 dalla Camera di Commercio di Novara per stimolare i produttori vinicoli e far conoscere i loro prodotti.

I vini partecipanti al concorso sono suddivisi in tre categorie:

- vini bianchi (Erbaluce)
- vini rossi di medio invecchiamento (la barbera, Croatina, Bonarda...)
- vini rossi di lungo invecchiamento (i "Fara", i "Sizzano", i "Ghemme",...)

I vini vengono degustati e giudicati da commissioni formate con la supervisione della Camera di Commercio; quest'ultima seleziona gli esperti assaggiatori provenienti da tutti i settori coinvolti per la produzione del vino. Per esempio le commissioni possono essere composte da enotecnici, giornalisti del settore, sommelier dell'A.I.S. (Associazione Italiana Sommelier), commercianti, membri dell'O.N.A.V. (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino)...

I vini presenti in gara vengono degustati "alla cieca" e ogni assaggiatore assegna un voto espresso in centesimi; per ogni prodotto quindi viene tolto il voto più alto e quello più basso e calcolata la media aritmetica

dei voti delle restanti schede di valutazione; infine il voto più alto per ogni categoria, purchè superi i 90 centesimi, viene premiato con il Calice d'Oro.

Fara Novarese si è fatta valere egregiamente con il produttore 'Dessilani Luigi e Figlio' (Mùschin) come possiamo ben vedere dai premi conseguiti:

- anno 1999: " Fara Lochera '95 " (categoria grandi vini da invecchiamento)
- anno 2001: " Fara Caramino '97 " (categoria grandi vini da invecchiamento)
- anno 2002: nessuna assegnazione
- anno 2003: " Fara Lochera '99 " (categoria grandi vini da invecchiamento)
- anno 2004: "Ghemme Riserva '00" (categoria grandi vini da invecchiamento)
- anno 2005: " Ghemme Riserva '01" (categoria grandi vini da invecchiamento)

Visti i risultati, quando parlerò di buon vino con qualche mio amico dei paesi vicini penso di spuntarla con un secco 5-0 per Fara.

Infine una idea mi gira per la testa: con questi risultati penso orgogliosamente che anche il nostro paese possa affiggere un cartello: "CITTÀ DEL BUON VINO"!

*Alvaro Baccalaro*

## SERATA DI MUSICHE NATALIZIE

21 DICEMBRE: CORALI DI FARA,  
CARPIGNANO E SIZZANO

Come i faresi ben sanno, in quest'anno la «Corale San Damiano» ha festeggiato il suo 75° anno di attività pressochè ininterrotta, a partire da quel lontano 1930, quando esordì con la nuova denominazione ufficiale che conserva tuttora. Fondatore ed anima della Corale nei suoi primi 14 anni di vita fu don Pietro Gramoni (morto nel 1943), l'arciprete musicista che si dedicò con vera e profonda passione alla formazione ed all'educazione musicale dei suoi coristi.

Da allora sono passati tre quarti di secolo, ma la Corale San Damiano, pur avendo conosciuto periodi di dif-

ficoltà e di stanchezza che ha sempre superato grazie all'impegno suoi direttori e alla tenacia dei suoi componenti, è ancora presente con la sua attività regolare di prove serali e di esecuzioni musicali durante le funzioni religiose delle solennità.

Per festeggiare degnamente il 75° anniversario si è scelto il mese di ottobre, nelle cui prime due domeniche sono stati invitati ad animare la messa solenne i gruppi vocali attivi nelle due parrocchie vicine di Carpiignano e di Sizzano: il 2 ottobre è stata la volta della Schola Cantorum carpignanese, mentre il 9 si è potuto ascoltare il coro sizzanese. In entrambe le occasioni si sono apprezzate le buone esecuzioni e, soprattutto, la pertinenza dei brani scelti con i contenuti proposti dalla liturgia domenicale. Il 16 ottobre, poi, è stata la volta della Corale San Damiano che, nella festa della Madonna

### PUBBLICITÀ SULLO SCARABOCCHIO

#### TARIFFA STANDARD

	1 Numero	2 numeri	3 Numeri	11 Numeri
Mezza Pagina	50	80	110	275
Pagina Intera	100	160	220	550
Volantino	90	144	198	495

#### TARIFFA RESIDENTI

	1 Numero	2 numeri	3 Numeri	11 Numeri
Mezza Pagina	40	64	88	220
Pagina Intera	80	128	176	440
Volantino	72	115	158	396

*Tariffa scontata del 20% per le attività presenti a Fara e per i residenti a Fara.*

del Rosario, ha voluto anche conferire un particolare riconoscimento al più anziano cantore ancora vivente in paese, Claudio Portigliotti (classe 1912), uno dei 31 «soci fondatori» del coro nel novembre 1929 e in seguito, in diversi periodi, pure direttore del complesso vocale.

Il prossimo appuntamento che vedrà impegnata la Corale farese è per la serata di mercoledì 21 dicembre. L'esperienza attuata in ottobre con le corali dei paesi vicini ha fatto nascere l'idea di collaborare ancora con altre occasioni di reciproco scambio, che si è concretizzata nella realizzazione di una serata natalizia, a cui prenderanno parte la Corale San Damiano, la Schola Cantorum di Carpignano e il coro parrocchiale di Sizzano, ma

anche gli allievi della Scuola Media Statale di Fara, preparati dalla loro insegnante professoressa Laura Cristino. Il 21 dicembre, dunque, in chiesa parrocchiale alle ore 21, potremo condividere insieme, nell'ascolto dei canti natalizi proposti dalle corali e dai ragazzi, l'atmosfera gioiosa della festa ormai imminente.

Nel frattempo la nostra Corale sta anche preparando con impegno il programma per la mezzanotte e e per il giorno di Natale.

A tutti i coristi e ai loro famigliari, ma anche a tutti i faresi che amano e incoraggiano la loro Corale, i più calorosi auguri di buon Natale e di buon anno 2006.

*Franco Dessilani*

# **PUBBLICA ASSISTENZA G.R.E.S.**

**VOLONTARI DI PROTEZIONE CIVILE E SOCCORSO**

**Viale Stazione 5 • Sizzano  
Tel. 0321.820560 • Cell. 368.3061601**



# **Cerchiamo volontari**



*La Cural ad Sen Damien*

*Sù la volta 'mpara l'organ,  
'n èngil cum a spighi'n mèn  
propi tucc ia visct passè  
ai cantur ad Sèn Damièn.*

*Mataleit, basc e tinuur  
gh'eva 'ncunu'l Don Gramun'  
manzunai un tal cantuur  
i cantavu par da bun.*

*E d'avustc sempri la gita  
'ntla valis ghevu'l mangèè  
al vin bun par fèè ligrija  
giurnaai bèli da rgurdèè.*

*Chènt che pooi livrà la guèra,  
unca i doni in undaai vutè,  
al nosct Vèscu cul dla barba  
'nsèma j oim na sacc cantèè.*

*Fèstci grèndi mèsca e vèsp  
'na quai vota sfoo'd pajis,  
'ndavu Boca sui careit  
gniva dré pareent e amiis*

*Dès ai giugni, al nof maièstru,  
l'urghiniscta lè cambià,  
ma gh'è'ncunu un quai cantuur  
cal cantava cui temp là.*

*Gh'è'ncuu l'èngil dai raip d'uva  
E'nca cul di spighi'n mèn  
's sentu nut ma'nca lui i chèntu  
'ntla cural ad Sèn Damièn.*

*La Corale di San Damiano*

*Sulla volta di fronte all'organo,  
un angelo con le spighe in mano,  
proprio tutti ha visto passare,  
I cantori di San Damiano.*

*Ragazzini, bassi e tenori,  
c'era ancora Don Gramoni  
menzionati nei dintorni  
Cantavano molto bene.*

*In agosto sempre la gita  
nella valigia avevano il pranzo  
il vino buono per fare allegria,  
Belle giornate da ricordare.*

*Quando poi finita la guerra,  
anche le donne sono andate a votare,  
Il nostro Vescovo Monsignor Leone Ossola  
Con gli uomini ci ha permesso di cantare.*

*Feste solenni messe e vespri,  
qualche volta fuori paese  
andavamo a Boca sui carri  
ci seguivano parenti e amici.*

*Ora i giovani, il nuovo maestro  
l'organista è cambiato,  
ma c'è ancora qualche cantore  
Che cantava a quei tempi.*

*C'è ancora l'angelo con i grappoli d'uva  
ed anche quello con le spighe in mano,  
non li sentiamo ma anche loro cantano  
Con la Corale San Damiano.*

*Amelia Poletti*



## PUNTI DI DISTRIBUZIONE

Lo Scarabocchio è in distribuzione presso gli uffici del Comune di Fara Novarese e nei seguenti punti sul territorio:

- **Acconciature Davide Linea Uomo**  
Piazza Libertà 1
- **Acconciature Rita**  
Via C. Battisti 8
- **Albergo Ristorante Farese**  
Via Tosalli, 57
- **Bar La Nota**  
Via Archionata 2
- **Bar Silver**  
Via Cesare Battisti 1
- **Salumeria Bergamelli Mariella**  
Piazza Porzio Vernino 10
- **Tabaccheria Bergantin**  
Via Gallarini 24
- **Caffé L'Incontro**  
Piazza Porzio Vernino 8
- **Casa di Cura Privata I Cedri**  
Largo Don Guanella 1
- **Alimentari Cavallini Graziella**  
Via Cavour 3
- **Conad • Commercial Fara S.r.l.**  
Via Cesare Battisti 74/a
- **Panetteria Cordani Giovanni**  
Via Tosalli 1
- **Hair Fashion Marisa**  
Via Quintino Sella 10
- **Lavanderia Garnieri Viviana**  
Via Migliavacca 10
- **Macelleria Ghilardi Luigi**  
Via Tosalli 21
- **Studio Medico Grazioli Emanuela**  
Via Gallarini 23
- **Estetista Lorena Mary**  
Via Quintino Sella 25
- **Parrucchiera per Signora Mandolini Elvezia**  
Via Gallarini 6
- **Merceria Abbigliamento Da Palma**  
Via Manzoni 7
- **Tabaccheria Negri Ornella**  
Via Tosalli 3
- **Medico Chirurgo Noresi Cinzia**  
Via Cesare Battisti 15
- **Pasticceria Gelateria Prolo**  
Via Quintino Sella 3
- **Macelleria Quirico Tullio**  
Piazza Porzio Vernino 13
- **Panetteria Quirico Vera**  
Piazza Porzio Vernino 9
- **Profumeria Acconciature Manuela**  
Piazza Libertà 12
- **Buonocore Gabriella**  
Piazza Porzio Vernino 5
- **L'artigiana Ferramenta**  
Piazza Libertà 10
- **Edicola Gadeschi Camillo**  
Via Cesare Battisti 7
- **R&V Abbigliamento**  
Via Cesare Battisti 74/b

### Hanno contribuito alla stesura di questo numero:

Maria Teresa Annovazzi, Fulvia Bernascone, Alberto Demarchi,  
Guido Neri, Amelia Poletti, Franca Volpi Spagnolini,  
Disegni: Alberto Cerutti