

LO SCARABOCCHIO



Periodico del Comune di Fara Novarese
Organo di informazione dell'Amministrazione comunale

Anno 2 • numero 11 • Dicembre 2006



BUONE FESTE

A VICINI E LONTANI

Questo mese lo Scarabocchio si presenta con una veste rinnovata: lo vogliamo considerare come il regalo di Natale di noi redattori a tutti voi lettori, ringraziandovi per averci seguito.

Molto probabilmente, a partire dal prossimo mese di gennaio, verrà definitivamente abbandonata la consueta forma a schede per adottare il più canonico sistema di rilegatura con punto metallico che fa assomigliare di più Lo Scarabocchio ad un giornale vero. La decisione è quasi stata presa, deve essere solo formalizzata.

Difficilmente sarà a colori, è un lusso che possiamo permetterci due o tre volte all'anno, a meno che gli introiti pubblicitari non ce lo consentano, cosa che ci auguriamo pur non facendo nulla per sollecitarne la raccolta. Lo Scarabocchio continuerà ad essere gratuito: questo punto non è mai stato messo in discussione.

Fino ad ora la scelta delle schede si è dimostrata azzeccata in quanto ci ha permesso una certa flessibilità che, specialmente nei primi mesi di pubblicazione, ci ha evitato un sacco di problemi. Ora però, considerando il consolidamento del numero delle pagine, e delle copie, si è pensato che la stampa tipografica non può che dare vantaggi, primo fra tutti quello di arrivare in distribuzione con tutte le copie contemporaneamente lasciandoci più tempo da dedicare ai contenuti.

Vi anticipiamo che prossimamente ci sarà qualche variazione anche al sistema di distribuzione: sul prossimo numero comunicheremo tutti i dettagli.

Anche il secondo anno se ne è andato. Noi, con il vostro aiuto, lo abbiamo riassunto in 356 pagine prendendoci l'impegno di farci trovare puntuali presso i distributori tutti i mesi. Abbiamo commesso qualche piccolo errore, però si sa, "chi mangia fa le briciole". Non sempre siamo riusciti ad essere "dentro la notizia" ma con il vostro aiuto sono certo che miglioreremo ancora. Lo scrivo nella speranza che qualche potenziale collaboratore decida di unirsi a noi. Ringraziamo tutte le persone che hanno collaborato. Gran parte del successo dello Scarabocchio va proprio a loro. Il loro aiuto è stato determinante.

Sarebbe bello se qualcuno si proponesse per scrivere di enologia, se le associazioni presenti sul territorio facessero sentire di più la loro voce. Sarebbe bello se i più giovani volessero giocare anche loro a fare i "giornalisti" ed anche se le scuole volessero raccontarsi attraverso le nostre pagine. Ma comunque è già bello che da due anni ci facciate entrare nelle vostre case, lo speravamo tutti ma forse non osavamo credere che ciò potesse realizzarsi.

Concludo scrivendo che i nostri auguri sono rivolti in particolar modo ai faresi che vivono lontano da casa e che attraverso di noi possono sentirsi un po' più vicini, come se fossero qui, a festeggiare il Natale con noi e con i loro cari.

Buone feste a tutti, di cuore.

Massimo Mormile



ICI

VERSAMENTO SECONDA RATA

Si comunica che il versamento della seconda rata, relativa all'imposta comunale sugli immobili dovuta per il corrente anno 2006 deve essere effettuato dal 1° al 20 dicembre 2006, a saldo dell'imposta dovuta per l'intero anno.

L'imposta è dovuta da parte di ciascun soggetto passivo, proprietari ovvero dai titolari dei diritti reali di usufrutto, uso o abitazione, enfiteusi, superficie sugli stessi sulla base della quota di possesso per gli immobili posseduti nel Comune di Fara Novarese,

Si ricorda che è un diritto reale di abitazione quello spettante al coniuge superstite ai sensi dell'art. 540 C.C.

Non costituisce, invece, un diritto reale di abitazione il provvedimento di assegnazione della casa coniugale in sede di separazione personale dei coniugi (sentenza Corte di Cassazione n. 18476 del 5 luglio 2005).

Per gli immobili concessi in locazione finanziaria l'imposta deve essere versata da chi utilizza l'immobile (locatario finanziario).

Per le parti comuni dell'edificio autonomamente accatastate o accatastabili (es. alloggio del portiere) il versamento deve essere eseguito dall'amministratore del condominio a nome del condominio stesso; anche in caso di multiproprietà semplice o turnaria i versamenti devono essere effettuati dall'amministratore della comunione o del condominio.

Il versamento dell'imposta, per gli immobili siti in Fara Novarese deve essere effettuato utilizzando appositi bollettini di con-

to corrente postale n° 195289 intestato a "Serv. risc. trib. ICI conc. Novara - Sestri S.p.a. - Corso Torino, 18 - 14100 Asti".

*Il Responsabile del Servizio
Volpi Spagnolini Franca*

MERCATINO DEI LAVORI ARTIGIANALI

Vi aspettiamo sabato 9 e domenica 10 dicembre in biblioteca, sabato 16 e domenica 17 dicembre presso il punto vendita delle Cantine dei Colli Novaresi al nostro mercatino dove saranno esposte idee da regalare e da regalarvi per il prossimo Natale.

Troverete vassoi, quadretti, grembiuli, presine, centrini, gilet e addobbi per il vs. albero.

Aiuteremo così, anche quest'anno, Don Roberto, Suor Daniela e la nostra Chiesa.

Saremo aperti in biblioteca:

Sabato dalle 18.00 alle 19.00

Domenica dalle 8.15 alle 12.30

dalle 14.30 alle 19.00

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

COMUNE RICICLONE

FARA ENTRA IN CLASSIFICA

Il Comune di Fara Novarese è stato premiato il 27/11/2006 a Torino per i risultati ottenuti dal proprio sistema di raccolta rifiuti urbani, relativa al 2005, nell'ambito dell'iniziativa promossa da Legambiente "Comuni Ricicloni 2006". L'importante riconoscimento viene attribuito a tutte quelle Amministrazioni Comunali che conseguono risultati rilevanti nel campo della raccolta differenziata dei rifiuti e che attuano tutte quelle politiche che contribuiscono alla riduzione della loro produzione, al riutilizzo dei manufatti ed al recupero di materia dai rifiuti.

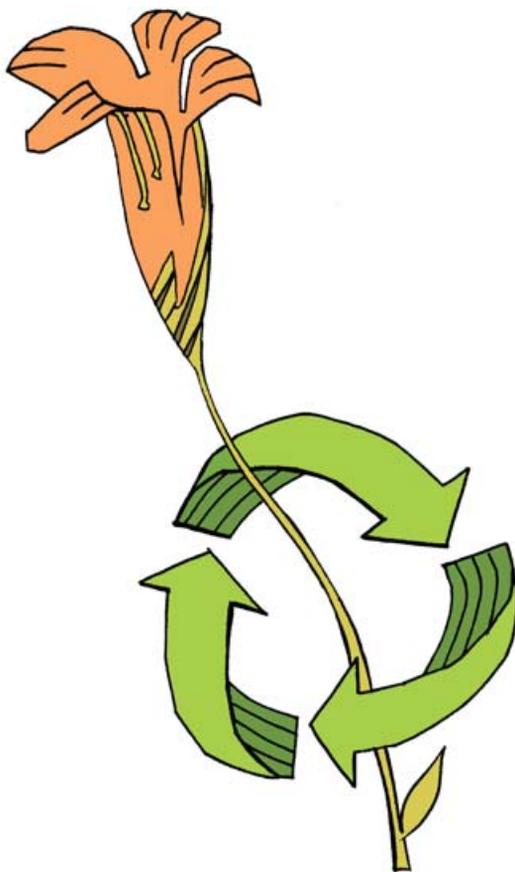
Fara si inserisce nell'ormai ampia schiera di comuni "virtuosi" (parliamo infatti di un totale di circa 20 milioni di abitanti, quasi totalmente nel Nord Italia) nella particolare categoria dei Comuni inferiori ai 10.000 abitanti dell'area Nord Italia che hanno conseguito oltre il 50% di raccolta differenziata dei rifiuti.

In questa particolare categoria, vinta da Maserada sul Piave (provincia di Treviso) con il 77% di raccolta differenziata ed 80,69 di indice di buona gestione dei rifiuti, Fara si è classificata al 542^{mo} posto in buona compagnia di Ghemme e Carpignano Sesia (rispettivamente ai posti 519 e 520) e Boca e Briona (rispettivamente ai posti 545 e 569).

Il numero totale di Comuni al di sotto dei 10.000 abitanti che hanno conseguito il risultato minimo del 50% di raccolta differenziata nell'area Nord Italia è stato di 588.

La classifica però non è stilata sulla base

della percentuale di rifiuti raccolti in modo differenziato ed avviati al recupero ma sulla base di un "indice di buona gestione". Questo indice tiene in considerazione diversi fattori, primo fra tutti la riduzione assoluta della produzione dei rifiuti (ottenuta con politiche messe in atto dalle Amministrazioni per sensibilizzare i cittadini consumatori) e secondariamente tutta una serie di fattori che rendono la gestione complessiva dei rifiuti in ambito urbano "ben fatta"; l'aver realizzato un'area per la raccolta differenziata, l'attivazione di raccolte rifiuti porta a porta, aver completato il passaggio di tariffazione dei rifiuti da tassa a tariffa



sono tutti indicatori che vanno a comporre l'indice di buona gestione.

Interessante rilevare come i piccoli Comuni che al Centro ed al Sud Italia hanno conseguito il limite minimo di raccolta differenziata (abbassato in questi casi al 35%, livello originario di virtuosità quando alla fine degli anni 90 nacque il premio) sono stati 24 al Centro e 17 al Sud. Il riconoscimento ricevuto dalla nostra comunità deve servire come stimolo ad incrementare la percentuale di raccolta differenziata dei rifiuti recuperabili a scapito dell'indistinto soprattutto ora che disponiamo di un'area ecologica funzionale e ben gestita.

Orgoglio del novarese può essere considerato il Comune di Orta San Giulio che ha vinto il primo premio nazionale per il maggior quantitativo pro capite di organico raccolto; complimenti a questa comunità del Cusio che ha gestito intelligentemente questa frazione importante dei rifiuti solidi urbani che, abbondante a causa del rilevante carico turistico della bella cittadina lacustre, avrebbe inciso non poco sulle casse Comunali se smaltita in discarica.

Tutti i risultati possono essere consultati su www.legambientepiemonte.it

Alda Protti



www.legambientepiemonte.it



LEGAMBIENTE

L'UNIONE FA LA FORZA

PREVENZIONE DEL DISAGIO GIOVANILE

Quattro Comuni della Val Sesia (Fara Novarese, Sizzano, Ghemme e Romagnano Sesia) hanno deciso di unire le proprie forze per promuovere sul proprio territorio iniziative volte alla prevenzione dell'insorgere di situazioni di disagio giovanile e promuovere quindi attività rivolte ai ragazzi e giovani del territorio.

Insieme è stato redatto un progetto "capolinea" che è stato presentato alla Fondazione della Comunità del Novarese O.N.L.U.S. per una richiesta di contributo previsto dal 2° Bando 2006.

Giovedì 30 novembre 2006 presso la Barriera Albertina a Novara, sede della Fondazione, sono stati presentati i progetti accolti e sono stati comunicati gli importi assegnati. Non tutti i progetti sono stati accolti; anche le assegnazioni non sono state totali in quanto i fondi disponibili non erano sufficienti a coprire le richieste.

Il progetto Capolinea è stato accolto favorevolmente premiando proprio l'idea dell'aggregazione di più Istituzioni e il finanziamento assegnato è stato di 10.000 euro (su 19.000 euro richiesti); oltre a questa cifra i quattro Comuni hanno previsto di contribuire per altri 19.000 euro. Nelle prossime settimane inizierà la fase di realizzazione del progetto e si presenterà lo stesso alle associazioni sportive, associazioni culturali, no profit, oratori e singoli volontari presenti sul territorio per valutare la concreta disponibilità a lavorare con le Amministrazioni.

Alda Protti

SOMS

BILANCIO

Cari Soci e non, eccomi qui ad augurarVi un sereno Natale ed un magnifico 2007.

Ad un mese dalla fine dell'anno, l'occasione di scriverVi, mi spinge a fare un doveroso bilancio al fine di migliorare o correggere gli errori commessi...

Purtroppo, per fattori non dipendenti dalla nostra volontà, nel corso di questo 2006 siamo stati costretti a rallentare o annullare parte del programma annunciato durante l'assemblea annuale. Ma nonostante ciò, tante sono state le proposte andate a buon fine (la gita a Mantova, l'avvio della scuola di danza per le bambine, la cartina "Conoscere Fara", l'adesione al progetto regionale "Un filo d'acqua" che permetterà di inserire il mulino di Casa Negri - dopo la ristrutturazione - in un itinerario turistico-culturale, ecc.), per questo ringrazio caldamente tutti coloro che hanno sostenuto le nostre iniziative S.O.M.S. e, vi garantisco, che tante

saranno ancora le novità...

Abbiamo, infatti, pensato di attivare nuovi sconti per i Soci: un piccolo contributo sarà dato al Socio che si servirà del trasporto in ambulanza, così pure siamo in trattativa con Enti privati per verificare l'opportunità per i Soci di sottoporsi ad esami e/o controlli clinici ad un costo particolarmente favorevole.

Stiamo, altresì, avviando concrete collaborazioni con altre sedi S.O.M.S. al fine di proporvi nuove iniziative che spero siano accolte con l'entusiasmo e partecipazione di sempre.

Un sincero ringraziamento, infine, va a tutti gli sponsor che hanno finanziato e reso possibile la stampa e la distribuzione della cartina "Conoscere Fara".

Vi aspettiamo numerosi, dunque, al consueto appuntamento per il Tesseramento per l'anno 2007! L'appuntamento è previsto per il mese di gennaio, la quota associativa è stata mantenuta al costo di 10 euro.

*Il presidente S.O.M.S.
Franco Lorenzetti*

Editore:

Comune di Fara Novarese,
Piazza Libertà, 16
28073 Fara Novarese (Novara)
Tel. 0321 829261 • Fax 0321 819128
<http://www.comune.faranovarese.no.it>

Direttore Responsabile: Claudio Pasquino

Redazione, realizzazione grafica, pubblicità: Comune di Fara Novarese

Stampa: Italgrafica S.r.l. - Novara

Autorizzazione del Tribunale di Novara

Registrato al n. 40 del Registro della Stampa Periodica in data 03/02/2005

Vietata la riproduzione, anche parziale, senza autorizzazione.



VALORI AGRICOLI MEDI

ESPROPRI PER LA CIRCONVALLAZIONE

Pubblichiamo la tabella dei valori agricoli medi dei terreni approvati dalla Commissione Provinciale Espropri, riferiti all'anno 2005 e validi per l'anno 2006. Il nostro Comune fa parte della Regione Agraria n. 10, mentre quello di Briona della n. 12.

I proprietari dei terreni interessati dal tracciato della circonvallazione ed elencati nel piano particellare d'esproprio depositato presso le segreterie dei Comuni fino al 19/12/2006, possono fare riferimento a questi valori per calcolare l'indennità d'esproprio spettante.

Ricordiamo che tali valori sono aumentati del 50% nel caso di accettazione dell'indennità provvisoria proposta dalla Provincia. Al fittavolo, al mezzadro o al compartecipante che per effetto della procedura espropriativa o della cessione volontaria, sia costretto ad abbandonare in tutto o in parte l'area direttamente coltivata da almeno un anno prima della data in cui vi è stata la dichiarazione di pubblica utilità, spetta un'indennità determinata in misura pari al valore agricolo medio corrispondente al tipo di coltura effettivamente praticata.

Al proprietario coltivatore diretto o imprenditore agricolo a titolo principale spetta un'indennità determinata in misura pari al valore agricolo medio, corrispondente al tipo di coltura effettivamente praticata, moltiplicato per tre.

Il Sindaco
Marino Spagnolini

TIPO DI COLTURA

	FARA VALORE €/ha	BRIONA VALORE €/ha
seminativo	12.900	13.600
seminativo irriguo	19.000	• 21.700
risaia	-	21.700
prato	13.100	14.000
prato irriguo	18.400	20.800
prato arborato	12.600	13.400
prato irriguo arborato	-	18.200
orto	29.500	32.700
orto irriguo	36.400	38.700
coltura floricola e vivai	33.200	34.000
vigneto	• 21.300	17.900
vigneto D.O.C.	32.100	29.400
frutteto specializzato	19.800	20.500
bosco	7.000	7.500
bosco specializzato	12.900	13.600
bosco special. irriguo	18.800	21.700
pioppeto	7.500	7.500
pioppeto irriguo	14.600	16.800
pascolo	-	-
castagneto	7.500	7.500
incolto produttivo	5.000	5.000
incolto sterile	-	-

I valori sono riferiti all'anno 2005 ed a terreni liberi da colture.

Alberature, colture e soprassuolo eventualmente esistenti, devono essere valutati a parte.

• Coltura più rappresentativa della Regione Agraria

ATTIVECOMEPRIMA

PUNTO DI RIFERIMENTO LOCALE

Sabato 2 dicembre, presso la Casa di Cura "I Cedri", si è tenuto un importante convegno, per inaugurare il punto di riferimento locale, collegato alla ONLUS ATTIVEcomeprima.

In una sala gremita, per la maggior parte, da donne di tutte le età, molte hanno già vissuto l'esperienza del tumore alla mammella, altre, per fortuna, sono solo interessate al problema.

L'atmosfera di grande partecipazione emotiva ha favorito un forte coinvolgimento personale di tutti i presenti.

Ad apertura dell'incontro, la Presidente,

dottorressa Enoc, ha dichiarato la completa disponibilità della Casa di Cura, a sostenere questa iniziativa, auspicando anche che essa diventi momento di aggregazione e confronto, di speranza e crescita. Ha inoltre, sottolineato, che "I Cedri" hanno da sempre cercato di non curare solo la malattia, ma anche di dare molta importanza al benessere globale della persona.

Il Sindaco, poi, a nome di tutta l'Amministrazione comunale, ha assicurato un pieno, convinto appoggio a questa iniziativa.

La dottoressa Elena Ferrario, chirurgo senologa della Clinica, promotrice dell'incontro, ha illustrato, con l'aiuto di un breve filmato, le attività e gli scopi di ATTI-



VEcomeprima. A Milano, dove l'associazione è nata, le attività sono molteplici, mentre, per ora, a Fara, oltre all'equipe di medici specialisti, ci saranno alcune persone, appositamente preparate, che cercheranno di offrire un sostegno efficace alle donne affette da questa patologia. Ha poi sottolineato l'intenzione di creare a Fara un Centro di Eccellenza per la senologia, che offra i migliori strumenti in campo medico, senza dimenticare la globalità della persona, che deve essere sostenuta ed accettata nella sua interezza. Infatti il tumore alla mammella non si sconfigge solo in sala operatoria o con la chemioterapia, ma soprattutto con la consapevolezza che da questo brutto incontro si può partire per vivere con più autenticità, cambiando alcuni aspetti della propria vita, cercando di usare tutte le proprie risorse interiori, non solo per combattere la malattia, ma anche per riprogettare la propria esistenza. La dottoressa Rosetta Mieto, oncologa, ha evidenziato l'esistenza di diverse forme di neoplasie mammarie, che richiedono una terapia sempre più personalizzata ed ha dato alcuni preziosi consigli, per affrontare meglio, senza eccessive paure o ansie, la battaglia quotidiana contro la malattia.

Alla fine, durante il rinfresco, molti partecipanti si sono sof-

fermati a lungo per scambiarsi esperienze e confidenze, in un cordiale clima di condivisione e d'amicizia.

Magda Ventura



www.attivecomeprima.org



www.icedri.it



VINI ROSSI DI FARA

PRESTIGIOSI RICONOSCIMENTI

Nell'ottava edizione del concorso il "Calice d'oro" svoltasi il 17 novembre scorso, i vini di Fara si sono dimostrati, ancora una volta, i migliori nella categoria più prestigiosa, quella dei Nebbioli di Invecchiamento. L'azienda Dessilani Luigi & F. S.r.l. ha vinto con il vino Fara D.O.C. "Lochera" 2001 il trofeo "Calice d'oro 2006" mentre il Fara D.O.C. 2000 delle Cantine dei Colli Novaresi, ha ottenuto il diploma di merito precedendo altri otto produttori.

E' la quarta volta consecutiva che l'azienda Dessilani Luigi & F. S.r.l. ottiene questo importante riconoscimento "Calice d'oro" è il concorso enologico organizzato dalla Camera di Commercio e dall'Amministrazione Provinciale di Novara, in collaborazione con l'Associazione Enologi Enotecnici Italiani, per promuovere e valorizzare la produzione enologica delle Colline Novaresi.

Il concorso, riservato ai vini a denominazione di origine controllata (D.O.C.) e a denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.) prodotti da aziende aventi sede nella provincia di Novara, si propone di valorizzare le produzioni enologiche della zona, diffonderle ai consumatori e agli operatori, nonché premiare e stimolare le aziende locali al continuo miglioramento qualitativo dei loro prodotti.

Il regolamento prevede che a giudicare i vini in concorso siano tre commissioni composte da cinque enologi operanti fuori provincia, scelti tra qualificati tecnici responsabili della produzione di impor-

tanti aziende vitivinicole, un qualificato enologo operante nella provincia di Novara e un giornalista particolarmente esperto nel settore vitivinicolo. Presidente delle commissioni è il dott. Giuseppe Martelli, direttore generale dell'Associazione Enologi Enotecnici Italiani.

A tutti i vini che ottengono il punteggio complessivo di almeno 80 centesimi, corrispondenti all'aggettivazione "ottimo" in base al metodo di valutazione "Union Internationale des Oenologues", è assegnato un diploma di merito. Il trofeo "Calice d'Oro" è invece riservato ai vini che realizzano il punteggio minimo di 85 centesimi.

*Il Sindaco
Marino Spagnolini*

LO SCARABOCCHIO I NOSTRI RECAPITI



Piazza Libertà, 16
28073 Fara Novarese (NO)
Tel. 0321 829261 • Fax. 0321 829128

loscarabocchio@comune.faranovarese.no.it

loscarabocchio.segretario@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

Il numero di novembre 2006 dello Scarabocchio è stato stampato e distribuito gratuitamente in circa 700 copie.

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

ECCELLENZA ARTIGIANA

SECONDO RICONOSCIMENTO A FARA

Nella giornata conclusiva del Salone del gusto di Torino, l'azienda Salumificio Dessilani Antonio s.n.c. di Dessilani Aldo Pietro e Paola, Via Roma, 74/b, ha ottenuto il riconoscimento di Eccellenza artigiana per il settore alimentazione-salumi.

Solo ventotto aziende, in tutta la Regione Piemonte, hanno ottenuto il riconoscimento di Eccellenza Artigiana in questa categoria.

Siamo particolarmente lieti che un'altra azienda di Fara, dopo la Pasticceria Pro-

lo di Prolo S. & C Via Quintino Sella 3, abbia ricevuto questo importante attestato.

L'Artigianato d'Eccellenza è un patrimonio che la Regione Piemonte promuove attraverso il marchio "Piemonte Eccellenza Artigiana": un marchio di fiducia che comunica il "particolare pregio qualitativo" delle lavorazioni rendendole riconoscibili sui mercati nazionali ed internazionali. L'obiettivo è quello di valorizzare una realtà produttiva importante che l'ente Regionale, sulla scia dei principi dettati dalla Legge regionale 21/97, sostiene e promuove in un confronto a tutto campo.

*Il Sindaco
Marino Spagnolini*



AUGURI

NON TROPPO DI CUORE

Ho quasi cinquant'anni e solo da poco ho scoperto l'esistenza delle taglie forti. 25 anni fa ero quasi snello e allacciavo i jeans stretti senza grosse difficoltà. Ma un grammo di ciccia in più oggi, un grammo di ciccia in più domani ed eccomi a vestire taglie con numero dispari anziché quelle col numero pari.

Il fenomeno del mio ingrassare non ha avuto un andamento così eclatante: oggi non sono molto diverso da ieri e domani sarò molto simile ad oggi ma il mio giro vita, seppur lentamente aumenta: in venticinque anni è raddoppiato.

Un mucchio di fenomeni hanno lo stesso andamento: la tendenza all'aumento o alla diminuzione è costante ma è così lenta da diventare impercettibile nell'esperienza quotidiana; solo raccogliendo dati, conservandoli e confrontandoli con quelli attuali ci si può rendere conto di quanto profondi siano stati i cambiamenti e di quanto, a volte, le situazioni siano arrivate ad un punto critico senza che siano squillati campanelli d'allarme.

Un esempio è la mia pancia, che sono convinto non interessi nessuno.

Un altro esempio è il traffico veicolare che passa per Fara, argomento certamente più interessante.

Ho scovato sul sito dell'ACI una serie di tabelle dove viene riportato il numero di veicoli circolanti, divisi per anno e provincia, a partire dal 1921.

Nel 1921 Via Tosalli Via Cesare Battisti, Via 4 Martiri e Via Gallarini erano uguali a quelle che percorriamo oggi: stessa larghezza, stesse strettoie. Cambiava la pavi-

mentazione: non so cosa ci fosse nel 1921 ma ricordo negli anni 60 un bel pavé in via Cesare Battisti e via 4 martiri e forse un fondo acciottolato con trottatoi in via Gallarini.

Nel 1921 gli autoveicoli in provincia di Novara erano 2103, nel 1966 100.000, nel 2003 400.000; in 80 anni il numero di veicoli in provincia è aumentato di 200 volte ed è lecito presumere che il traffico a Fara sia aumentato nella stessa misura.

Il dato eclatante non è l'aumento dal 1921 al 1966: si è passati da 2000 a 100.000 veicoli in circa 40 anni le strade erano sostanzialmente quelle che ci sono oggi e probabilmente 100.000 veicoli non davano una grande sensazione di traffico. Nel '66 avevo otto anni e ricordo le donne che, per concimare l'orto, in mezzo alla strada raccoglievano le brelle dei buoi che tiravano i carri. In mezzo alla strada! Ricordo i vecchi che passavano i pomeriggi in piazza Porzio Vernino a guardare il traffico: quando loro erano giovani non passava nessuno. Le auto che passavano erano promessa di modernità ricchezza e benessere. A confronto con i giorni nostri oserei dire che la situazione era bucolica: eravamo solo a 100.000 veicoli ne mancavano ancora 300.000 rispetto ad oggi. 1978: 200.000 veicoli in provincia di Novara. La situazione si appesantisce. Erano gli anni in cui ho preso la patente e sulla mia Alfasud correvo senza limiti (non ce n'erano) e con poco traffico verso Novara: la rete autostradale era identica a quella odierna (mancava solo l'A 26) l'unico accesso verso Novara era il glorioso cavalcavia San Martino che si percorreva senza fare code e le strade di Fara rimanevano quelle del 1921.

E non erano cambiate neppure nel 1986

quando i veicoli novaresi raggiungevano quota 300.000. Novara cominciava a diventare terra di code ai semafori e anche a Fara la situazione cominciava a precipitare tanto da costringere, qualche anno dopo, ad installare il semaforo: primo segnale della debacle circolatoria che oggi affligge il nostro paese.

Anno 2002 - 400.000 veicoli in provincia di Novara.

Qualcuno nelle varie amministrazioni comincia a chiedersi: ma come mai c'è tanto traffico?

Cari signori amministratori di qualsiasi livello voi siate, statale regionale provinciale comunale, Voi che ad ogni tornata elettorale ci parlate di progresso, sviluppo benessere, Voi che dovrete avere una percezione più ampia dei problemi, Voi che millantate una visione chiara del radio futuro che ci aspetta... dove eravate in questi anni? Vivevate forse su un altro pianeta? Possibile che solo ora vi siate resi conto che le nostre strade sono quelle del 1921 e che negli ultimi vent'anni le auto e i camion sono raddoppiati dopo che erano già raddoppiati nei vent'anni precedenti? Possibile che non siate riusciti ad individuare la tendenza all'aumento della mobilità individuale, la tendenza all'aumento della mobilità delle merci? Possibile che in quarant'anni non vi sia venuto in mente che la viabilità provinciale e comunale andava rivista, potenziata, razionalizzata?

L'individuare, il governare, l'affrontare i problemi è il mestiere che ci chiedete di fare e che ci garantite di saper fare quando ci chiedete il voto.

Nella gestione del territorio dal punto di vista della mobilità siete stati a dir poco deludenti.

Percorrendo le strade di Fara uguali a quelle del 1921, sfiorato da auto e camion, immerso in una atmosfera ricca di particolato e idrocarburi incombusti, assordato dal rombo dei motori, vi auguro Buon Natale.

Roberto Trovò

Ringraziamo i lettori che hanno aderito alla nostra iniziativa "1 euro per suor Daniela". Coloro che volessero contribuire ancora, senza passare dallo "Scarabocchio", potranno farlo effettuando un bonifico bancario al conto intestato a:
BANCO SUDAMERIS PARAGUAY
Casa Central
Swift BSUDPYPX
conto in euro n° 1405703
intestato a
suor Daniela Maria Contini



  **PIEMONTE 118**

PUBBLICA ASSISTENZA
G.R.E.S.
VOLONTARI DI PROTEZIONE CIVILE E SOCCORSO

Viale Stazione, 5
28070 Sizzano (NO)
Tel. 0321 820560 - Cell. 368 3061601

CERCHIAMO VOLONTARI!!

IMPIANTI DI SMALTIMENTO E TERRITORIO

MORBO DI NIMBY

Ognuno di noi produce almeno 4 quintali all'anno di rifiuto solido urbano ed un quintale di fanghi di depurazione ottenuti dalla depurazione delle acque reflue.

Ogni proposta di gestione locale dei rifiuti prodotti dalla collettività va pertanto valutata con un intento positivo, intendendola come un'opportunità per risolvere in modo efficace il problema della gestione dei materiali di scarto che il nostro vivere agiato genera; dobbiamo essere coscienti del fatto che lasciarsi cogliere dal morbo di NIMBY (Not in my back yard, non nel mio cortile) che ci vuole produttori di rifiuti smaltiti lontano da casa nostra, ci porterà a morire annegati nei nostri rifiuti.

L'impianto di compostaggio di Sillavengo, verificate le correlazioni con quello in esercizio di San Nazzaro Sesia - che già opera e quindi rende un servizio al nostro territorio, è un'opportunità per avere una gestione locale ed ecologicamente efficace di un rifiuto scomodo, l'umido domestico appunto.

Ritengo che gli amministratori pubblici che si occupano della gestione delle problematiche di raccolta e smaltimento dei rifiuti, debbano svolgere una funzione di primo piano nella promozione ed eventuale attivazione dell'impianto; costruiamo così un sistema di trattamento e recupero dei rifiuti provenienti dalle raccolte

differenziate funzionale ed ecologicamente efficiente, riutilizzando i materiali ottenuti localmente e riducendo i trasporti e le diseconomie innescate dai grandi impianti di smaltimento.

Parlare di umido e puzze fa poi tanto clamore; ma che dire dell'impianto di trattamento di terre mediante trattamento di lavaggio e di deposito preliminare di materiali da costruzione contenenti amianto da 100.000 ton/anno (!) autorizzato a Briona?

Penso che su questo impianto, di cui personalmente non ho mai avuto informazione anche se ha seguito la procedura di Valutazione di Impatto Ambientale con tanto di pubblicazione su La Stampa in data 21/12/2004, abbiamo perso l'occasione di parlare, anzi di recitare il ruolo che ci compete molto di più che a Sillavengo. Il problema di questa iniziativa è che 100.000 ton di terre sono prodotte probabilmente in tutto il nord Italia (l'area metropolitana di Milano ne produce meno di 30.000 ton/anno) e pertanto l'impianto non ha un senso di servizio territoriale ma è di fatto un'industria.

I 60-70 automezzi pesanti al giorno che arriveranno a Briona a portare le sabbie di spazzamento stradale unitamente ai 50 mezzi che porteranno via i materiali ottenuti dal trattamento si giustificano molto, molto meno di quelli che arriveranno ad un futuribile impianto di compostaggio collocato in zona che tratta il 50% dell'umido che produciamo nel nostro comprensorio; consoliamoci al pensiero che meno di un camion al giorno potrebbe anche trasportare del rifiuto prodotto da noi in tutta la Provincia di Novara!

Guido Neri

4000 OCCHI

VEDONO PIÙ DI 40

Sono venuto a sapere che la nostra amministrazione sta elaborando dei progetti per l'area dell'ex consorzio agrario ed ex scuole elementari. Due edifici abbandonati (di cui uno pubblico) nel cuore del paese sono decisamente troppi e, a mio avviso, è una decisione corretta il voler sistemare l'area. Se ho capito bene si tratta di cedere il tutto ad una impresa che realizzerà appartamenti e negozi in cambio di alcuni locali ad uso pubblico e sotto precisi vincoli urbanistici: per esempio immagino venga conservato lo slargo davanti alle attuali ex scuole.

Ho usato le parole "immagino" e "se ho capito bene" perché nulla di questo progetto è stato reso pubblico usando, per esempio, Lo scarabocchio.

Prima di vedere le ruspe in azione gradirei conoscere l'aspetto che avrà il mio paese al termine dei lavori e gradirei che venisse indetto un concorso di idee per la migliore disposizione dell'area.

Non vorrei che una cosa in parte pubblica, quindi di tutti, venisse progettata dal primo che passa. Vista la mancanza di fantasia che tipicamente caratterizza gli amministratori pubblici, gradirei venisse reso noto il progetto, magari tramite lo Scarabocchio, e gradirei che i faresi facessero osservazioni e proposte che verranno poi esaminate da una commissione.

Ne arriveranno sicuramente di inattuabili e di bisclacche, ma ne arriveranno sicuramente anche di sensate e originali

Sicuramente tra i 2000 e passa abitanti di Fara c'è qualcuno che ha girato il mondo più di altri, qualcuno più attento ai partico-

lari, qualcuno che ha visto cose belle e intelligenti che ritiene possano essere fatte anche qui. Gli amministratori poi esamineranno le proposte e chissà mai che venga fuori qualcosa di buono.

Errori nel passato ne sono stati fatti: ad esempio "il condominio" di via Cesare Battisti, quando è stato costruito, sembrava una ventata di modernità nel nostro antico paese; in realtà è una cosa che non c'entra nulla con il tessuto urbano di Fara. A Ghemme davanti alla bella facciata antonelliana della chiesa c'è un condominio parente di quello di Fara: lì il disastro è ancora più evidente. A Borgosesia il condominio Casabella fa orrenda mostra di sé. Nessuno ai tempi ha avuto nulla da ridire e sono convinto che adesso errori simili non si farebbero più, ma tanto per esserne sicuro, mi piacerebbe vedere cosa bolle in pentola e magari mi piacerebbe poter dire la mia.

Esempi di cose belle o carine ce ne sono: il municipio di Carpignano, ad esempio, non sarebbe lo stesso senza il frontone centrale: poca spesa tanta resa. A Masserano davanti alla chiesa la piazzetta ha la forma di emiciclo: veramente bella ed insolita. Ad Abano Terme c'è una strana fontana in centro strada che ricorda i nostri fossi: bella insolita e neanche troppo costosa. A Briona il condominio vicino al semaforo (quello che al piano terra ha un bar) ha i pilastri esterni che ricordano la struttura delle case antiche: un piccolo trucco che ha reso il nuovo più compatibile con il vecchio.

Sono convinto che il mondo sia pieno di belle cose e buone idee e sono convinto che 2000 faresi abbiano visto di più di 20 amministratori: 4000 occhi sono meglio di 40.

Aspetto quindi di pubblicare su lo scarabocchio un bel disegno e una bella piantina del progetto.

Roberto Trovò

L'ABBAZIA DI VEZZOLANO AD ALBUGNANO

PROPOSTA PER UN FINE SETTIMANA

Atmosfera meno pesante di quella di Albugnano, anzi rigenerante all'Abbazia di Vezzolano presso Albugnano. Si tratta di un'Abbazia circondata da pascoli, vigne (il regno della Freisa) e frutteti, assolutamente priva di quei contorni commerciali a cui siamo purtroppo spesso abituati. Un luogo straordinario, ideale per il raccoglimento.

L'abbazia di Vezzolano è posta ai piedi della collina su cui sorge il paese di Albugnano nel territorio della provincia di Asti. La sua costruzione risale ad epoca remota, resti di architetture testimoniano che in epoca paleocristiana esisteva nel luogo una chiesa. I primi canonici di Vezzolano erano dei monaci e l'abbazia era già fiorente ai tempi di Liutprando che nel 740 affidò agli stessi il governo della chiesa di Sant'Evasio di Casale. La tradizione vuole che Carlo Magno recandosi a Roma nel 799 vi soggiornasse. L'autorità dell'abate si estese verso il 1100 su diciotto chiese, nel 1238 Federico II investì l'abate della signoria sul vicino castello imperiale di Albugnano in seguito Papi ed imperatori dotarono il convento di vasti territori. L'abbazia dipendeva direttamente da Roma e non era posta sotto la sovranità di alcun vescovo. L'ultimo abate di Vezzolano fu monsignor Rossi che concluse il suo governo nel 1796.

L'attuale chiesa romanica fu eretta sulle rovine di un preesistente edificio tra il



1110 e il 1189, presenta una facciata a tre campate, di cui quella centrale più alta è riccamente decorata, la facciata è realizzata nella parte inferiore in mattoni combinati con pietra mentre la parte superiore si presenta a fasce alternate di mattoni e pietra. L'architrave del portale, sostenuto da esili ed eleganti colonne, regge una lunetta raffigurante la Madonna in trono tra due figure verso la quale vola una colomba. Sopra al portale sei esili colonne formano una galleria cieca, tali gallerie cieche si ripetono nei due sovrastanti ordini architettonici della facciata e costituiscono un esempio unico di tale architettura in Piemonte. Al centro della galleria centrale si apre una bifora con il Redentore tra due arcangeli, al di sopra due angeli dividono la loggetta in tre spazi decorati con patere in ceramica che simboleggiano l'ospitalità abbaziale, anche il terzo loggiato cieco della facciata è adornato da due figure di angeli che si

reggono su ruote. Il portale minore della campata di sinistra mostra l'effigie di Sant' Ambrogio che fu grande amico dei monaci di Vezzolano.

L'interno della chiesa è a tre navate, quella centrale si sviluppa in tre campate quadre con volte a crociera sorrette da robusti pilastri di mattoni e tufo, le volte presentano ancora una pesante cordonatura e tutto l'impianto rispecchia le caratteristiche murarie delle prime costruzioni romaniche. Le navate laterali sono molto ampie, la metà di quella centrale, la quale si sviluppa in lunghezza per trenta metri, in larghezza sette ed in altezza dodici.

La navata principale presenta un nartece che divide, all'inizio della seconda campata, la pianta dell'edificio col compito evidente di stabilire nello stesso un luogo di riguardo. Queste strutture potrebbero essere state ispirate alla Cappella Palatina di Aquisgrana dove di fronte all'al-



tare era posta la tribuna dell'imperatore. Il nartece è formato da cinque arcate a sesto acuto sorrette da colonne che per gli accenti classici dei capitelli, simili a quelli delle gallerie cieche della facciata, sembrano rilevare influssi alvernati. Il colonnato regge una fascia liscia sulla quale è posto un bassorilievo costituito da due bande orizzontali, in quella inferiore sono scolpiti i quaranta patriarchi antenati della Madonna alla quale la chiesa è dedicata; nella fascia superiore ai lati sono rappresentati i simboli degli evangelisti e andando verso il centro sulla parte di sinistra sono raffigurati gli apostoli che stanno adagiando la Madonna nel sepolcro e sulla destra degli angeli che la trasportano in cielo, al centro il Cristo che incorona la Madre. La libertà dell'incoronazione non racchiusa nella mandorla od ovale mistico ed il rilievo quasi a tutto tondo delle figure rappresentate nonché la disposizione delle sculture su fasce sono altri elementi che l'avvicinano ai canoni classici romani più che a quelli medioevali. Le sculture del nartece erano dipinte ed un restauro recente ha riportato alla luce le tracce dei colori. Oltrepassando il nartece si accede al quadrilungo e di seguito al presbiterio ornato da colonnine binate, capitelli isto-



riati e finestre con stipiti scolpiti. Le pareti delle navate sono realizzate a fasce alternate in mattoni e pietra. L'altare è adornato da un trittico di epoca gotica (1430) in terracotta raffigurante al centro la Madonna ed ai lati Sant'Agostino e Carlo Magno con un eremita.

Il Chiostro, addossato alla navata di destra, è a pianta quadrata con porticato e presenta caratteristiche stilistiche di varie epoche, la parte verso la chiesa pare addirittura risalire al secolo VIII mentre il lato a meridione voluto dall'abate Galiano risale al 1600. Nella parte più antica del chiostro sono visibili bellissimi affre-

sci risalenti a varie epoche.

Il paese di Albugnano, distante un paio di chilometri, è chiamato il balcone del Monferrato. Dal parco della Rimembranza, la vista dalle alpi, dalle Marittime alle Retiche è straordinaria. Superga appare ad un tiro di schioppo e nasconde Torino, ma tutte le città della pianura sono facilmente individuabili, Milano compresa. A guidare il visitatore è stata posta una tavola indicante i luoghi più famosi.

Claudio Pasquino



www.homepiemonte.com/storia-vezzolano



Hanno contribuito alla stesura di questo numero:

Maria Teresa Annovazzi • Alberto Demarchi • Emanuela Finotti • Paola Grosso
Pierfranco Lorenzetti • Guido Neri • Alda Protti • Magda Ventura
Volpi Spagnolini Franca • Volpi Spagnolini Teresa • Gruppo fotografico Branco Ottico
Disegni: Alberto Cerutti, Federica Nicoli

SCUOLA SUPERIORE

LA SCELTA DIFFICILE

In un recente incontro tra genitori ed insegnanti della Scuola Media Statale di Borgomanero si è focalizzato il difficile momento della scelta della Scuola Superiore.

Per ragazzi che stanno per entrare in pieno nell'adolescenza questo è un passaggio carico di tensioni e preoccupazioni, anche se a volte non vogliono dimostrarlo.

Un momento di preoccupazione che li porta spesso a scegliere il percorso scolastico da intraprendere non in base a valutazioni sul loro futuro lavorativo o scolastico ma in base a impulsi emotivi legati al desiderio di continuare a mantenere i legami affettivi con il gruppo degli amici con cui stanno insieme dalle medie e spesso dalle elementari, di scegliere una scuola dove si immaginano di poter stare bene, una scuola che ritengono non difficile, per esempio. E se ci mettiamo nella loro ottica possiamo facilmente capire come queste loro scelte nascano dal fatto che questi ragazzi immaginano in modo positivo il loro futuro.

D'altro canto, però, anche, le famiglie nutrono aspettative sul futuro dei loro figli. Alcune di queste aspettative riguardano, più le famiglie che i ragazzi, nel senso che spesso i genitori proiettano sui figli i loro desideri, le loro ambizioni. Altre aspettative riguardano le tradizioni famigliari, il desiderio di continuità del lavoro paterno, per esempio, il desiderio di miglioramento della condizione sociale.

Ecco perché questo particolare momento di scelta crea anche nelle famiglie ansie



e preoccupazioni.

Aggiungiamo a ciò il fatto che i genitori percepiscono che con l'iscrizione alla Scuola Superiore molte cose cambieranno nel loro rapporto con i figli. Questi andranno in un ambiente nuovo, lontano da casa, spesso tra insegnanti e compagni di classe che non conoscono. I figli poco per volta conquisteranno spazi di autonomia sempre maggiori e le loro relazioni con i genitori cambieranno di qualità.

I genitori, forti della loro esperienza, vorrebbero guidare le scelte dei figli, ma nello stesso tempo temono di interferire troppo nella loro autonomia. Intervengo, gli do dei consigli, oppure lo lascio fare, gli dico "Fai quello che meglio credi, ora sei grande" Sono questi gli interrogativi che molti genitori si pongono.

Che cosa fare allora, si chiedono molti genitori? La strada migliorare sembra quella mettersi all'ascolto dei figli, capire le ragioni delle loro scelte, mettersi in sintonia con loro e soprattutto non pensare che le scelte che si compiono oggi siano irreversibili.

Oggi è comunque molto difficile scegliere. Bisogna considerare che ancora non sappiamo se già dal prossimo anno scolastico l'obbligo sarà portato a 16 anni, da assolversi in un biennio unitario, che non conosciamo il destino della riforma delle Scuole Superiori, approvata dal precedente Governo, ed attualmente congelata, il destino di altre misure come il diritto-dovere all'istruzione ed alla formazione.

Per questo scegliere diventa sempre più difficile e per questo la cosa più importante che possono fare i genitori oggi per i propri figli è quella di mettersi sulla loro lunghezza d'onda, di far sentire loro l'amore e l'affetto della famiglia. "Scegli tu, io ci sarò" è la cosa più bella ed utile che possiamo dire ai nostri figli.

*Maria Teresa Annovazzi • Dirigente Scolastico
mtannovazzi@alice.it*



CORSI DI GINNASTICA

OCCASIONI DI INCONTRO E DI SOCIALIZZAZIONE

Visto il successo degli anni precedenti l'Amministrazione Comunale, nell'ambito delle politiche sociali, intende organizzare, anche per il corrente anno, corsi di attività motoria rivolti alla terza età.

L'Amministrazione Comunale ha quindi considerato di riproporre corsi di "ginnastica dolce", la cui pratica ha lo scopo di contrastare ed anche di prevenire problemi quali la rigidità, l'insufficienza respiratoria, la capacità di coordinamento, la prontezza di reazione, l'equilibrio.

Con questi corsi, oltre all'attività fisica, si vuole favorire anche l'aggregazione e la socializzazione.

Volpi Spagnolini Teresia

Ripubblichiamo l'articolo sui corsi di ginnastica che nel numero scorso per un errore di stampa non è stato pubblicato per intero.

CENTRO ANZIANI

Il centro anziani vuole ringraziare caldamente le organizzatrici e le animatrici della festa di apertura dell'oratorio, che hanno avuto la gentilezza di offrirci un gradito banchetto di dolci. Approfittiamo dell'occasione anche per invitarle, una di queste domeniche, a farci visita presso la nostra sede. Un'occasione in più per qualche ora in compagnia e uno scambio di auguri. Cordialmente.

Vincenzina Bertotti



Comune di Fara Novarese



L'Amministrazione Comunale organizza, per i cittadini residenti ultrasessantenni, corsi di attività motoria per la terza età che si terranno presso la Palestra di via Garibaldi.

CORSO DI GINNASTICA DOLCE

Le lezioni si terranno ogni venerdì dalle ore alle 15,00 alle 16,00

Prima lezione venerdì 10 novembre

Le lezioni del mese di novembre sono gratuite.

- - i corsi sono riservati a tutti i residenti che abbiano compiuto i 60 anni di età;
- - ogni partecipante può avere accesso a tutti i corsi;
- - per partecipare occorre essere in possesso di certificazione del medico di base che attesti l'idoneità alla pratica di attività motoria non agonistica;
- - le iscrizioni si ricevono presso gli uffici comunali fino al 9 novembre 2006 - successivamente ci si potrà rivolgere direttamente in palestra;
- - le lezioni del mese di novembre sono gratuite, per i mesi successivi la tariffa richiesta è di € 6,00 mensili così come stabilito con deliberazione di G.C. n.13 del 22.03.2006.

Inoltre l'Amministrazione ha stabilito di erogare un contributo di Euro 7,00 mensili, per ogni cittadino residente ultrasessantenne in possesso di abbonamento mensile per frequenza libera o di carnet da n.8 lezioni mensili, presso la PALESTRA DAISY di Rusca Agata.

Il contributo comunale verrà erogato direttamente alla palestra che, in aggiunta, praticherà uno sconto mensile di Euro 3,00.

Il contributo comunale verrà erogato a partire dal mese di novembre 2006 e sino al mese di maggio 2007.

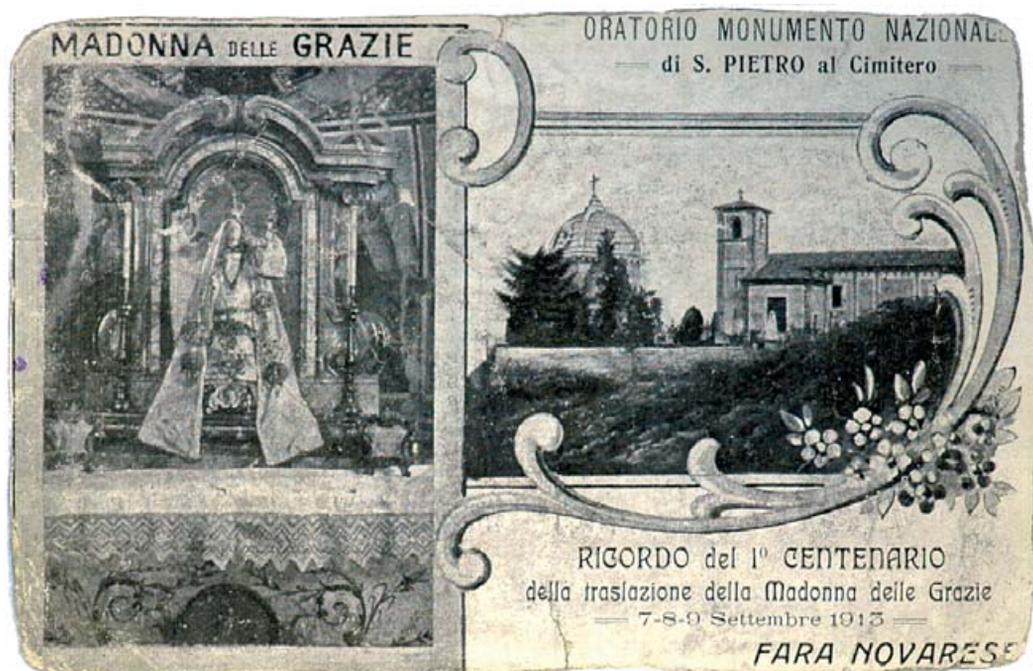
L'Assessore
Teresia Volpi Spagnolini

CHIESA DELLA BEATA VERGINE DELLE GRAZIE

FARA PERDUTA

La chiesa era completamente affrescata con delle pitture della seconda metà del secolo XV. In uno scritto del 1628 la chiesa è descritta di unica navata a soffitto laterizio con arco su porticato a quattro pilastri, aperto sulla pubblica strada che congiungeva Sizzano a Briona, fiancheggiando la roggia Mora. Il porticato era protetto da un alto stecato di legno al quale quando tirava vento si applicava una tenda di tela che coprendo l'apertura, ne proteggeva le sacre cerimonie. Il campanile finito e bene-

detto il 3 settembre 1792 fu abbattuto nei primi decenni del 1900. In questa chiesa era venerata con grande devozione, per antica tradizione, sotto il titolo di Madonna delle Grazie, una piccola statua di legno. Di questa Madonna, le prime notizie che conosciamo risalgono al 1598, allorquando il Vescovo Bascapé dice che la statuetta della Madonna è oggetto di grande devozione ("magnae devotionis") da parte di tutti gli abitanti di Fara. La statua della Madonna delle Grazie è menzionata negli inventari del 1617 ordinati dal Cardinal Taverna (ASDN). "In detta chiesa vi è un solo Altare alla forma, con sua pietra sacrale alla forma. Stà sul medesimo Altare una statua di rilievo della Beata Vergine decentemente vestita col Bambino in braccio." "La suddetta chiesa ovvero Altare fu fondato e dotato da un defunto Giò Antonio





Carlino da Casalbeltrame con l'obbligo che vi si dicano due messe la settimana in perpetuo, come da pubblico strumento del 21 gennaio 1603".

Nell'anno 1811 la chiesa della Beata Vergine delle Grazie, sotto il governo di Napoleone I, venne ingiustamente incamerata, chiusa e successivamente venduta dal Demanio e ridotta dal compratore ad uso di abitazione nell'anno 1812. Venne incamerata anche la rendita della chiesa, costituita da un beneficio istituito da un "certo signor Lambertini istitutore del beneficio, o legato della B.V.M. delle Grazie, qual legato più non esiste perché li stabili, o fondi a questo vincolati, sono stati dal Demanio venduti". Il nuovo proprietario della chiesa, certo G. Antonio Cavallino, donò alla Fabbrica Parroc-

chiale con la nicchia di marmo l'annessa statuetta della Madonna e l'artistico Altare di marmi policromi della metà del 1700. Altare e nicchia sono stati sistemati nella chiesa di San Pietro e Paolo al Cimitero. L'Altare in marmo, benedetto e consacrato il 13 agosto 1749, è stato donato dai fratelli Francesco e Giuseppe Gallarino, figli di Antonio. Antonio Gallarino aveva fondato a sue spese il Collegio Gallarini di Novara. Il 15 agosto 1813 la statuetta della Madonna, con grande solennità, venne trasportata all'antica parrocchiale di San Pietro e Paolo, ove si venera. La statuetta della Madonna è stata rubata il 22 ottobre 1995 e non è stata più ritrovata.

Alberto Demarchi

CLASSE 1946: I NOSTRI PRIMI 60 ANNI



Lo Scarabocchio ringrazia la classe 1946 per il contributo, ricevuto sotto forma di inserzione pubblicitaria

AL PANATUN

LA RICETTA

Non è certo questa la sede per spiegare ricetta e metodologia nei dettagli: basti sapere che solo con una grande pratica si può valutare la consistenza della pasta, la giusta lievitazione, il grado di acidità del lievito, l'omogeneità e la lucentezza dell'impasto.

Nel primo impasto si uniscono al lievito madre: zucchero, acqua, tuorli d'uovo, farina e burro. L'operazione si effettua nell'impastatrice versando i componenti con molta calma e pazienza in modo da non creare traumi alla lievitazione. Si lascia impastare finché la consistenza sia omogenea e liscia e poi si estrae la pasta e si mette in un contenitore abbastanza ampio. Si pone il contenitore in un ambiente con una temperatura calda ed uniforme e si lascia lievitare per almeno 12 ore fino a quando il volume sarà triplicato.

Successivamente si ripone l'impasto nell'impastatrice e si procede alla formazione del secondo impasto aggiungendo: zucchero, tuorli d'uovo, farina, burro, vaniglia e sale. Alla fine si aggiungono i canditi e l'uvetta e si lascia impastare fino a quando l'impasto diventa omogeneo.

A questo punto si fanno le pezzature e si inseriscono negli appositi stampi di speciale carta da forno e qui si lascia ancora lievitare per almeno 40 minuti fino a quando il volume abbia raggiunto i 3/4 dello stampo. Si procede alla cottura in forno a 190 - 200° per circa 45 minuti.

Quando si sfornano si lasciano raffreddare capovolti, appesi e trattenuti da speciali ferretti a rastrello (che lasciano quei caratteristici forellini nella carta del panettone). Una volta raffreddati sono pronti da consumare, accompagnati da un buon moscato o, per i più golosi, farciti di panna montata o cioccolato fondente.

...e, buon appetito!|

Emanuela Finotti

Pasticceria **PROLO** *Gelateria*

augura

Buone Feste

Panettoni, Pandoro e Torroni artigianali

Confezioni Natalizie artistiche

PROLO

PROLO

Aperto tutte le domeniche

a Fara Novarese - Telefono e Fax : 0321 829241

COMPOSTAGGIO DOMESTICO

CHI FA DA SE' FA PER TRE

E' la migliore opportunità che ogni famiglia ha per ridurre i costi di trattamento dei rifiuti dell'Amministrazione Comunale; se si apprezza il lavoro nell'orto e giardino poi, produrre ed impiegare il compost è di grande soddisfazione. E' un procedimento che ci tiene vicino ai ritmi delle stagioni, che ci chiede lavori manuali antichi e semplici, che ci lascia un terriccio che in ultima analisi è la forma più nobile del terreno fertile dal quale tutti riceviamo sostentamento.

Molti diranno che sto semplicemente parlando di letame ma in realtà credo che nel praticare il compostaggio ci sia qualcosa che mi dà certezze e sicurezza, come quando si fa qualcosa osservati dalla propria madre.

Il mio giardino è molto grande per cui ho scelto il compostaggio in cumulo sulla terra nuda, confinandolo su due lati con una rete metallica. Inizio in autunno ad accumulare le foglie (ne preparo 4 o 5 metri cubi) che mi serviranno a mescolare l'umido e gli scarti estivi dell'orto; ma mano che scarico rifiuti da un lato del mucchio, con un vecchio tridente li copro e li rivolto di lato trasferendo, a fine inverno, tutto il mucchio di lato di mezzo metro. Quando arriva l'estate ricomincio da capo con gli scarti dell'orto e del giardino, oltre ovviamente all'umido domestico. Prima dell'inverno, prima che geli, faccio un grande rivoltamento di tutto il mucchio al fine di prepararlo per la vagliatura primaverile; lo sposto anche per creare lo spazio per le

nuove foglie che sono arrivate con l'autunno e che mi servono per il compost dell'anno prossimo.

Il momento di maggiore soddisfazione viene a fine inverno con la vagliatura (setacciatura) del compost grezzo. Io ho a che fare normalmente con poco più di un metro cubo a stagione (ho ridotto il volume delle foglie raccolte di 5 volte!), per cui mi sono dotato di un vaglio industriale tecnologicamente avanzato: una rete di un letto matrimoniale. La frazione fine passante attraverso le reti del vaglio viene utilizzata come terriccio universale sia per i vasi, che per l'orto ed il giardino mentre la frazione grossolana, costituita da pezzetti di legno indecomposti e qualche pietra - che va eliminata insieme a tutti i materiali indesiderati, viene ributtata sul mucchio del compost della stagione successiva.

Non credo di impiegare più di 4 o 5 ore all'anno per produrre il mio compost; mi sembra tempo ben speso se considero che evito a 500 kg/anno di rifiuti di andare per strada ad un impianto di riciclaggio.

Guido Neri



La compostiera è pronta. Sullo sfondo il cumulo di compost grezzo maturato nella scorsa stagione ed in primo piano la scorta di foglie da mescolare con i rifiuti umidi che produrranno il prossimo inverno. Ottobre 2005



2

Raccolte le foglie autunnali, arrivano i primi scarti organici (e non) per fare un buon compost: ceneri di legna ed umido domestico. Ottobre 2005



5

Il mucchio di foglie dell'autunno scorso, con l'aggiunta dell'umido domestico e dell'erba dell'orto e giardino, si è trasformato in compost grezzo. Maturerà ancora fino a fine inverno. Settembre 2006



3

Il compost maturo dello scorso anno può essere setacciato; una vecchia rete di un letto può essere considerata un vaglio industriale! Marzo 2006



6

Il mucchio di compost allestito lo scorso autunno è stato rivoltato al fine di lasciare posto alle prime foglie secche di questo autunno. Novembre 2006



4

Di grande soddisfazione il risultato della vagliatura. Marzo 2006



7

Il compost setacciato la scorsa stagione è finito.

IL MANISCALCO

MESTIERI DIMENTICATI

A Fara Novarese, paese prettamente agricolo, venivano usati per trainare i carri e fare i lavori: buoi, mucche e cavalli. Questi animali necessitavano di essere ferrati: cioè veniva applicata una piastra di ferro nel plantare del piede per proteggere lo zoccolo dal soverchio consumo. Il ferro da cavallo era una lamina metallica più larga che spessa, ricavata da una barra di ferro e forgiata come l'orlo dell'unghia del piede. Il ferro delle mucche, essendo il loro zoccolo diviso in due, era formato da una lamina per unghia, con anteriormente un gancio di ritegno, da piegare sopra l'unghia stessa. Il ferro era detto "ciapa". I ferri per le zampe anteriori avevano anche un risvolto a rampone nella parte posteriore che serviva da

ancoraggio sul terreno. I ferri posteriori, invece, erano di forma piana. I ferri, nelle varie dimensioni, erano costruiti alla forgia e sull'incudine. L'animale da ferrare veniva legato ad un anello infisso nel muro. Il maniscalco, indossato uno spesso grembiule, prendeva una zampa del quadrupede, la piegava all'indietro con la pianta dello zoccolo rivolta verso l'alto e serrando lo zoccolo fra le proprie ginocchia, voltando le spalle all'animale, estraeva i chiodi che fissavano il ferro. Faceva la pedicure all'unghia con un attrezzino detto curasnetta; tagliava, puliva, raspava, limava, spianava, poi appoggiava per qualche istante il ferro rovente sulla pianta dello zoccolo in modo che ne bruciasse e pareggiasse le irregolarità rispetto al ferro. L'applicazione del ferro si faceva poi con i chiodi da mascalcia, che venivano fatti entrare a colpi di martello nello spessore d'unghia dello



zoccolo, passanti, ovviamente, attraverso gli stampi di ferro, ossia negli appositi fori a figura tronco-piramidale capovolta. Generalmente i chiodi più comuni erano di tre tipi: Chiodo normale, Chiodo esterno che sostituiva il chiodo normale in posizione esterna quando l'animale doveva affrontare una strada in salita e Chiodo da ghiaccio che prendeva il posto del chiodo esterno quando le strade si presentavano ghiacciate e scivolose. Applicato il ferro, si faceva appoggiare il piede dell'animale su un apposito sgabello per le relative rifiniture. Gli animali indocili, per poterli ferrare, venivano tenuti fermi dai proprietari con speciali pinze strette tra le nari.

Torcilabbro, formato da un bastone di circa 50 centimetri, attraversato ad una estremità da un foro in cui era un anello di corda largo tanto da potersi infilare la parte superiore del muso, comprenden-



te le narici e chiudere con alcune torsioni del bastone.

Stringi labbro o Mordacchia, Formato da due aste di ferro cernierate ad una estremità. Sulla punta di un'asta c'era uno slar-



go dentellato. Sulla punta dell'altra asta c'era un gancio. Fra le due aste si servava il labbro del cavallo mediante l'agganciamento del gancio alla dentellatura della parte opposta.

Stringi naso per bovini, era una specie di tenaglia. Stringendo forte le nari dell'animale lo si rendeva calmo e docile. I cavalli che venivano usati solamente in campagna e che andavano poco sulle strade asfaltate consumavano poco i ferri e quindi venivano raramente ferrati con ferri nuovi. Fra un ferratura e l'altra si faceva una operazione chiamata "rimissa", perché l'unghia dello zoccolo cresceva e sbordava dal ferro. Il maniscalco levava il ferro dallo zoccolo, accorciava e riadattava l'unghia e poi rimetteva il ferro vecchio.

A Fara c'erano tre maniscalchi: i due fratelli Picchi e Lorenzo Caldara che è stato l'ultimo. I maniscalchi faresi non costruivano i ferri da cavallo alla forgia e sull'incudine, ma, se li volevano fatti a mano, andavano a prenderli da un fabbro di Saluggia, oppure comperavano quelli stampati. I ferri poi dovevano essere lavorati ed adattati allo zoccolo di ogni quadrupede. I carrettieri che viaggiavano sugli stradoni lisci e scivolosi avvitavano sotto il ferro, prima del rampone, uno speciale tacco di gomma che impediva al cavallo di scivolare. Con l'arrivo dei trattori sparirono, nel nostro paese, le mucche, i buoi ed i cavalli da traino e con loro anche il mestiere del maniscalco. I ferri da cavallo oggi sono dei portafortuna e dei ferri delle mucche, che erano otto per ogni animale, due per piede, si è perso anche il ricordo.

Alberto Demarchi

IL NATALE DELLE FORMICHE

*TUTTO QUELLO CHE NON SAPEVATE
SUL NATALE DELLE PICCOLE CREATURE*

Nel freddo pomeriggio di una Vigilia di Natale una fila di formiche tornava al formicaio con le provviste per il cenone. Ognuna col suo bottino sulle spalle, camminava in un piccolo sentiero scavato nella neve e trascinava i piccoli piedi intirizziti, sotto il peso di un enorme pezzo di cibo. In fondo alla fila Pi, la più piccola e gracile delle formiche, lottava con un seme di melograno troppo pesante per il suo esile corpicino. Vinta dalla fatica, decise di fermarsi a riposare per un po', ma ben presto si accorse di aver perso le compagne e di essere rimasta sola. Seduta sul suo seme di melograno, Pi sospirò.

"Povera me! Come farò a portare questo chicco di melograno da sola? E' troppo pesante. Non arriverò mai in tempo per il cenone..."

"Ciao Pi! Come ti va?"

Domandò Rana che passava di là allegramente.

"Ho perduto le mie compagne ed ora non riesco a portare da sola il mio seme di melograno."

"Lascialo a me, così proseguirai più leggera!"

"Non posso tornare senza cibo, serve alle formiche cuoche per la cena! Credi di potermi aiutare a trasportarlo?"

"Vorrei tanto aiutarti, ma ho molta fretta: le mie amiche rane mi aspettano allo stagno ghiacciato per pattinare. Buona fortuna e Felice Natale!"

Pi, sempre più sconsolata, scese dal seme

e provò a spingerlo con tutte le sue forze, ma quello non si mosse che di qualche millimetro incagliandosi ancor di più nella neve. “Che fai formica?”

Domandò il Riccio del querceto.

“Sto cercando di portare a casa questo seme di melograno, ma è troppo pesante...”

“Dallo a me e avrai risolto il tuo problema!”

Pi, affannata per la fatica, rispose:

“Non posso! Piuttosto... perché non mi dai una mano tu? Te ne sarei grata!”

“Ti aiuterei volentieri, ma a casa mi stanno aspettando per addobbare l'albero. Arrivederci e buon Natale!”

Pi guardò Riccio che si allontanava canticchiando un canto natalizio e si sentì ancora più triste. A quell'ora nel formicaio stavano sicuramente preparando ghirlande e biscotti allo zenzero e lei se ne stava lì, seduta su un seme di melograno, ad aspettare che le formiche si accorgessero della sua assenza.

La notte stava scendendo sul manto nevoso e il freddo si faceva sempre più intenso. Alla povera Pi veniva da piangere e tirò su il naso con un singhiozzo.

“Cosa fa una formica tutta sola in una fredda serata d'inverno? E' la Vigilia di Natale, non vuoi passarla al calduccio nel tuo formicaio?”

Pi che aveva riconosciuto subito la voce di Rana e di Riccio, non capiva di chi fosse quella voce così rassicurante che le aveva appena parlato. Si voltò e si accorse di essere in compagnia di uno strano ometto, avvolto in un caldo mantello di pannolenci, che si faceva strada nella notte con una lanterna. Pi non aveva mai visto un uomo alto quanto una formica. Che buffo!

“Vorrei tanto trascorrere il Natale al mio formicaio, ma non posso tornare senza questo seme di melograno e non posso nep-

pure darlo a te, sia chiaro, perché tutte le mie compagne hanno portato qualcosa per il cenone ed io non voglio tornare a mani vuote.”

Lo sconosciuto sorrise e si accarezzò la barba bianca mentre meditava sul da farsi.

“Come ti chiami?”

“Mi chiamo Pi e sono la più esile e ridicola formica di tutto il formicaio!”

Esclamò sconsolata.

“E' un bel problema il tuo, cara Pi!”

“Già! E tu che cosa fai in giro a quest'ora? Non vai a casa per Natale?”

“Io? Oh, ma io sono in viaggio!”

“Allora trascorrerai il Natale da solo?”

“Come puoi dirlo? Ora sto qui con te!”

Pi sorrise e per la prima volta dall'inizio della sua disavventura, si accorse di non essere sola col suo seme di melograno.

“Ascolta Pi, tu credi che si possa essere felici stando seduti su un seme di melograno, la Vigilia di Natale, con un sacco di cose buone da mangiare che ti aspettano a casa?”

Pi guardò quell'ometto con la barba lunga e il naso rosso di freddo che, nella Notte più magica dell'anno, se ne stava lì, a tenere compagnia proprio a lei.

“Sì, se con te c'è un buon amico, puoi essere felice ovunque!”

L'uomo ridacchiò sotto i baffi e improvvisamente fischiò. Un fischio lungo e acuto





che si perse nella notte. Un tintinnio di campanelli riempi l'aria e una slitta trainata da due grossi scarabei della famiglia dei cervi volanti, sbucò da dietro un cespuglio di pungitopo.

“Cosa significa tutto questo?”

Domandò Pi che non aveva mai visto niente di simile.

“Significa che ti dò un passaggio fino a casa! Coraggio salta su o non arriverai in tempo per la cena!”

Dopo aver caricato sulla slitta il seme di melograno, i due si avviarono verso il formicaio e quando arrivarono trovarono sulla minuscola porticina, una ghirlanda natalizia addobbata con bacche rosse.

Pi si sentì profondamente sollevata ora che era tornata a casa.

“Non so come ringraziarti! Ti prego, accetta il mio seme di melograno!”

“Non potrei mai piccola Pi. Ne hai passate tante per portarlo fin qui...”

“Dai, accettalo. Sarà il mio regalo di Natale per te!”

“D'accordo Pi. Se questo ti rende felice, lo accetterò con piacere. Grazie e buon Natale!”

“Felice Natale anche a te!”

Le formiche che avevano sentito un tintinnio di campanelli uscirono nella neve.

“Pi! Dove sei stata? Eravamo tanto in pensiero!”

Poi si accorsero che non era sola, allora offrono all'amico di Pi un bicchiere di latte caldo e i famosi biscotti allo zenzero delle formiche.

“Siete molto gentili e visto che sarei dovuto passare di qua proprio questa notte, tanto vale che vi dia ora il vostro regalo...”

L'ometto si tolse il mantello mostrando il suo bel vestito rosso bordato di calda lanetta bianca, con la cintura in vita e gli stivaloni. Era il più piccolo Babbo Natale che si fosse mai visto!

Le formiche saltarono di gioia e Babbo Natale diede a Pi un sacco con dentro un grosso melograno che le avrebbe sfamate per tutto l'inverno.

“Questo è il più bel Natale che una formica possa desiderare!”

Disse Pi con un filo di voce.

Ma si era fatto molto tardi, così Babbo Natale svegliò i cervi volanti che nel frattempo si erano appisolati e la sua slitta dorata volò

via nella notte serena, sopra le tane di tante piccole creature che non chiedevano altro che un seme di felicità.

Ai piccoli lettori. Agli adulti bambini che a una storia non sanno resistere. Ai loro gatti sonnacchiosi davanti alle stufe. Ai loro cani festosi al ritorno dalle passeggiate. E a tutte le piccole creature di Fara Novarese. A tutti Voi un Felice Natale.

Paola Grosso



LA PIOGGIA DI SANGUE

FARFALLE

Le ninfalidi sono un genere di farfalle piuttosto diffusa in Europa. A questo genere appartengono le più belle e le più conosciute farfalle della nostra zona. Sono farfalle dalla vita piuttosto movimentata, in genere migrano, anche per qualche migliaio di chilometri, e sono state responsabili, in passato, di curiose e spaventevoli episodi. Come tutti sappiamo i lepidotteri subiscono una metamorfosi completa, cioè nascono larve, poi si impupano e diventano crisalide ed infine sfarfallano diventando quello che noi conosciamo bene. Il momento dello sfarfallamento è il punto su cui voglio portare l'attenzione. In quel momento la farfalla esce dalla crisalide e ci si appende fino a quando l'emolinfa pompata nelle ali non le dispiega completamente. In quel momento le ninfalidi spargono intorno a loro delle goccioline di una sostanza densa e color rosso sangue, a questo bisogna aggiungere che, questa operazione, avviene spesso al mattino presto e quindi è difficile osservare il fenomeno. Nel 1608 in Provenza, ed esattamente a Aix en Provence, ci fu un episodio curioso; la città fu letteralmente tappezzata da goccioline rosso sangue che i cittadini trovavano soprattutto sui muri delle case, sui muretti di recinzione ma anche sugli alberi e ovunque ci fosse qualche piccolo anfratto o fessura. Ovviamente la colpa era di una ninfalide (in quel caso la vanessa dell'ortica) che sfarfallando in gran numero



e più o meno negli stessi giorni gettò nel panico completo la popolazione locale la quale, complice il vescovo che li apostrofò come colpevoli di chissà quale colpa, si profusero in processioni, funzioni religiose e quant'altro concedesse loro il perdono dalle (presunte) nefandezze commesse. Ovviamente le piogge di sangue si susseguirono negli anni seguenti nonostante le penitenze e nonostante gli sforzi del Conte di Peirecs (entomologo dilettante) il quale si ostinava a dare la

colpa a tutte quelle colorate farfalle che si notavano dopo lo strano fenomeno. Solo dopo qualche centinaio di anni, con l'affinarsi dell'allevamento delle farfalle si riuscì a provare quello che il Conte intuì: che le Vanesse espellono le "scorie" della loro metamorfosi sotto questa curiosa forma e che gli uomini, con le piogge di sangue, non c'entravano per niente.



Giorgio Farinetti

IL CAMPO DA BOCCE

...E NÜIJ JÜ FUMA VIRÜLÈÈ...

Questa estate c'era uno svago in più al Centro Sportivo di Fara: il gioco delle bocce.

Dopo la sistemazione dei 4 campi sono ritornati gli appassionati; prima della ripresa ufficiale dei giochi, gli irriducibili della precedente boccifila Farese hanno colaudato ed affinato la preparazione del campo, perché c'è sempre qualche assestamento iniziale. Con il positivo responso il gruppo ha iniziato a giocare passando parola anche alla boccifila di Carpignano, società riconosciuta F.I.B. C.O.N.I. (Federazione Italiana Bocce), che si è dimostrata interessata agli sviluppi. La passione comune dei giocatori dei due paesi, dopo alcune riunioni, ha portato alla ricostituzione dell'ex Boccifila Farese con conseguente affiliazione alla Boccifila Carpignanese. Il risultato finale mette ad avere a disposizione otto campi per lo svolgimento di gare di Federazione e Sociali, ed un numero maggiore di soci per la diffusione e l'innalzamento del livello di gioco; fatto questo, anche l'organico dirigenziale è stato distribuito tra i due paesi:

- Presidente: Locarni Gian Carlo
 - Vicepresidenti: Baccalaro Liano, Portigliotti Fulvio
 - Segretario: Fontaneto Valentino
 - Direttore sportivo: Mazzone Marco
 - Consiglieri: Baccalaro Liano, Giordano Aldo, Abbate Teresa, Bellini Maria
- Inoltre si contano una trentina soci iscritti. La quota di iscrizione comprende: la tuta sociale con borsa portabocce; La tessera 2006 costava 60 euro per i

minori di 60 anni; 50 euro per i maggiori di 60 anni ed aveva durata dell'anno solare.

Ora l'attività della boccifila è condivisa distribuendo le manifestazioni tra i due campi.

Quest'anno sono state organizzate gare intercomiteriali (gare tra società), sociali, e gara benefica con raccolta fondi in favore dell'A.I.D.O. (Ass. Italiana Donatori Organi).

Durante il periodo invernale i soci si recano per gli allenamenti al bocciodromo coperto di Novara (in v.le Kennedy) e a Romagnano Sesia.

Gli appassionati soci della boccifila augurano Buon S.Natale e un Buon Anno 2007 a tutti i lettori dello Scarabocchio.

Alvaro Baccalaro



CALENDARIO 2007

PROGETTO COMENIUS

Anche quest'anno, ormai è quasi una tradizione, viene distribuito, ai cittadini faresi un calendario. Per il 2007 il tema scelto è stato lo scambio reciproco degli allievi della Scuola Secondaria Statale di Primo Grado di Fara Novarese e la Castor Skolan di Bjurholm (Svezia); tutto questo è stato possibile grazie all'adesione al progetto Comenius 1, finanziato dalla Comunità Europea.

Con questa iniziativa si è voluto raccogliere, come ricordo e testimonianza, alcune immagini dei momenti vissuti dai ragazzi, dagli insegnanti, dai genitori, dai parenti e dagli amici durante questa esperienza sicuramente indimenticabile e speriamo non unica.

Il calendario è distribuito unitamente a questo numero dello scarabocchio ed è disponibile presso gli uffici comunali fino ad esaurimento.

Alda Protti



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.

**INTIMO - CALZATURE - UOMO - DONNA - BAMBINO
DAL NEONATO AL PENSIONATO**

www.rvitalia.it

R&V

ABBIGLIAMENTO

FARA NOVARESE - Via Cesare Battisti n. 74

CI TROVI ANCHE A

R&V BIELLA GAGLIANICO - Str. Trossi Via Cavour 61/a

R&V BORGOSIA - Via Combattenti 36



BRIGA NOVARESE - Via Borgomanero n. 165



COSSATO - Via Mazzini - Complesso Esedra



DOMODOSSOLA - Via Gramsci n. 8/10



GRAVELLONA TOCE - Corso Roma n. 183



NOVARA - Viale Dante n. 22/e



SEREGNO - Viale Edison n. 26

**PER AFFILIAZIONE TELEFONA AL NUMERO 0321 966715
o invia una e-mail a info@rvitalia.it**