

LO SCARABOCCHIO

Periodico del Comune di Fara Novarese



Anno 4 • numero 11 • Dicembre 2008



NOTIZIE DAL COMUNE

RIFACIMENTO DELLA SCALINATA CHE PORTA AL CIMITERO

Sul numero di maggio dello Scarabocchio abbiamo esposto le problematiche che hanno indotto la Giunta Municipale a procedere al completo rifacimento della scalinata principale di accesso al cimitero. Per preservare questo manufatto, una delle opere più significative del nostro Comune realizzata nei primi anni del '900, abbiamo richiesto un intervento finanziario della Regione Piemonte, la quale, dopo un primo contributo di 30.000 euro, ne ha concesso un altro di 25.000 euro.

La Giunta comunale ha così potuto approvare il progetto definitivo dell'opera per un importo complessivo di 130.000 euro di cui 55.000 a carico della Regione Piemonte e 75.000 con fondi propri del Comune.

Il progetto definitivo ha già avuto il parere favorevole della Soprintendenza per i Beni Architettonici

del Piemonte e lo Studio Tecnico incaricato sta già predisponendo il progetto esecutivo per poi appaltare i lavori.

RIFACIMENTO IMPIANTO DI ILLUMINAZIONE PUBBLICA DI VIA ARCHIONATA

Con l'ultima variazione di bilancio del primo dicembre, è stata finanziata la sostituzione dei pali e dei corpi illuminanti dell'impianto d'illuminazione di via Archionata. Le continue interruzioni del servizio di illuminazione, dopo ogni tem-

porale, i conseguenti onerosi interventi di riparazione sommati ai disagi dei cittadini residenti, hanno reso non più rinviabile questo intervento.

Il costo del progetto ammonta a 28.000 euro iva compresa e l'inizio dei lavori è previsto entro il mese di febbraio 2009.

PISTE CICLABILI "LUNGO ROGGINA MORA" BRIONA - GHEMME

E' stata approvata la convenzione tra la Provincia di Novara ed i comuni di Briona, Fara Novarese, Sizzano e Ghemme, per la realizzazione della pista ciclabile, che collegherà i quattro comuni, con un percorso di circa nove chilometri, sulle strade che costeggiano la Rogginina Mora. L'onere complessivo ammonta ad euro 438.000, di cui 250.000 a carico della Provincia di Novara e 188.000 a carico dei quattro comuni. Con la realizzazione di questo progetto e di quello, già previsto, che interesserà le alzaie del fiume Sesia, il nostro territorio sarà collegato al sistema provinciale delle piste ciclabili, costruite sulle alzaie dei Canali Cavour, Regina Elena e Diraamatore Vigevano, sistema che ha, attualmente, uno sviluppo di cinquantasei chilometri così suddivisi: per 26,78 Km. Lungo il Canale Cavour nei Comuni di Recetto, Biandrate, Vicolungo, San Pietro Mosezzo, Novara, Cameri e Galliate; per 11,77 Km. Lungo il Canale Regina Elena nei Comuni di Novara, Cameri e Bellinzago Novarese e per 17,595 Km. lungo il Canale Diraamatore Vigevano nei Comuni di Galliate, Romentino, Trecate e Cerano.

STRADA VICINALE DELLO SNORE

Dopo l'intervento di allargamento dell'ingresso della strada comunale Mirasole, la Giunta comunale ha stanziato 5400 euro per un primo intervento di manutenzione straordinaria sulla strada vicinale dello Snore. Saranno ripristinati i tubi di scolo delle acque e sistemate, con riporto di ghiaia, le parti di strada, ora quasi inagibili, perché danneggiate dalla mancata raccolta delle acque.

NUOVA FOGNATURA DI VIA ROMA E POTENZIAMENTO ILLUMINAZIONE DI VIA SAN GIULIO

L'Assessorato dell'Ambiente della Regione Piemonte il giorno 25 novembre ci ha comunicato la concessione di un finanziamento di 63.000 euro per il rifacimento della fognatura, su entrambi i lati di via Roma, per il tratto tra il passaggio a livello FFSS e via San Giulio. Avevamo richiesto il contributo regionale perché lo stato precario di detta fognatura, negli ultimi anni, aveva creato molti disagi alle famiglie residenti e costi al Comune per i frequenti interventi di manutenzione. Contatteremo al più presto il gestore del servizio idrico integrato, ditta Sin&Ve, per l'esecuzione dei lavori.

E', invece, già stato finanziato ed appaltato alla ditta Galetti, il potenziamento dell'illuminazione del tratto di via San Giulio verso via Roma che non era stato interessato dai recenti lavori di riqualificazione della stessa via.

ASSESTAMENTO DEL BILANCIO DI PREVISIONE DEL COMUNE

Ai fini del mantenimento degli equilibri generali di bilancio durante la gestione, l'attuale ordinamento finanziario e contabile, accanto alla scadenza del 30 settembre, relativa alla salvaguardia degli equilibri di bilancio, prevede un secondo momento di verifica che dà la possibilità al Consiglio comunale di deliberare, entro il 30 novembre di ciascun anno, una variazione di assestamento generale di tutte le voci di entrata e di spesa, compreso il fondo di riserva. L'assestamento generale del bilancio rappresenta un momento importante della gestione finanziaria dell'ente perché consente le ultime verifiche di bilancio e, nel caso di necessità, di porre in essere le dovute manovre correttive sull'andamento finanziario della gestione, in relazione alle indicazioni fornite dai vari responsabili dei servizi e dal responsabile del servizio finanziario dell'ente. Per quanto riguarda il nostro Comune, l'analisi dei dati contabili del bilancio non ritiene necessaria nessuna operazione di assestamento, ma, da essi, è emersa una situazione finanziaria positiva che permette di impiegare risorse correnti da impiegare per il finanziamento di spese in conto capitale.

*Il Sindaco
Marino Spagnolini*



“CARTA ACQUISTI” O “SOCIAL CARD”

UN “BANCOMAT” PER LE FASCE PIÙ DEBOLI

Dal primo dicembre sarà possibile richiedere presso le Poste la Carta Acquisti comunemente detta, “Social Card” o “carta sociale”. Essa è stata introdotta con la manovra finanziaria (art.81 Decreto legge n. 112/2008) per sostenere le famiglie e le persone anziane nella spesa alimentare e per le spese domestiche di luce e gas.

La social card sarà una normale carta di pagamento elettronico, uguale a quelle già in circolazione e ampiamente diffuse nel nostro Paese. Con la Carta acquisti le spese, invece che essere addebitate al titolare della Carta, sono addebitate e saldate direttamente dallo Stato. La Social Card sarà anonima e potrà essere usata anche da un parente del titolare per andare a fare la spesa.

Ne avranno diritto gli anziani ultra65enni e le famiglie con bambini piccoli, esclusi gli immigrati. Gli anziani tra i 65-69 anni dovranno avere redditi o pensione fino a 6.000 euro l'anno; oltre i 70 anni la soglia di reddito sale fino a 8.000 euro. Questa carta andrà, anche, alle famiglie con figli sotto i 3 anni, indicatore Isee di 6.000 euro.

Il calcolo del reddito sarà fatto con l'Indicatore di Situazione Economica Equivalente (ISEE; il cosiddetto Riccometro) già utilizzato per l'accesso ai servizi sociali. L'ISEE si può richiedere ai CAF dei sindacati presso il Comune in piazza Libertà.

Per diventare possessori di social card bisognerà inoltre avere altri requisiti: possedere al massimo una casa, una autovettura (due in caso di una famiglia con figli minori) ed essere titolari di una sola utenza elettrica (una domestica e una non domestica per le famiglie con figli) o del gas. Inoltre non bisognerà avere più di 15.000 euro di risparmi in Banca o alle Poste (da soli o insieme al coniuge).

La Carta potrà essere utilizzata per effettuare acquisti in tutti i negozi abilitati. Con la Carta si potranno anche avere sconti nei negozi convenzionati che sostengono il programma “Carta Acquisti”. Tramite la Carta, si potrà accedere direttamente alla tariffa elettrica agevolata. Ulteriori benefici e agevolazioni sono in corso di studio.



La Carta Acquisti vale 40 euro al mese. Per le domande fatte prima del 31 dicembre, la Carta sarà inizialmente caricata con 120 euro, relativi ai mesi di ottobre, novembre e dicembre 2008. Successivamente, nel corso del 2009, la Carta sarà caricata ogni 2 mesi con 80 euro, sulla base degli stanziamenti via via disponibili.

Per avere la Carta acquisti occorre presentare domanda, presso le Poste. A tutti i possibili beneficiari verrà inviata una lettera con la spiegazione su come ottenere la Carta. Per qualsiasi dubbio, recarsi alle Poste o all'INPS, dove si otterranno tutte le informazioni del caso. Si può anche telefonare ai numeri gratuiti dell'INPS 803.164 o del programma Carta Acquisti 800.666.888 (attivo da dicembre).

Annotazione finale. Il nostro Paese sta preparando ad affrontare questa crisi, che investe tutto il mondo, in condizioni più difficili rispetto ad altri perché molte delle nostre risorse sono assorbite dall'alto debito pubblico e la nostra struttura economica, composta da piccole imprese, rischia fortemente di essere penalizzata dalla mancanza di liquidità provocata dalla crisi del sistema bancario. E', quindi, essenziale, l'azio-

ne concorde di tutte le forze politiche. Non si può però dimenticare che, solo un anno fa, l'opposizione di Centrodestra sosteneva con forza che il governo di Centrosinistra rubava i soldi ai lavoratori, tassando le tredicesime e che la quattordicesima di 504 euro, erogata da Prodi ai pensionati con un reddito inferiore a 8.640,84, era una misera elemosina, di poco più di un caffè al giorno. Un anno dopo, ad elezioni vinte, il governo di Centrodestra non detassa le tredicesime (dice che è troppo costoso!!) e distribuisce 40 euro al mese, poco più di un caffè al giorno, ai meno abbienti (compresi eventuali evasori fiscali) con la social card, che ricorda la tessera annonaria del tempo di guerra e ripropone, in formato elettronico, gli elenchi comunali, ex ECA, dei poveri.

Le risorse per attuare questo provvedimento ammonteranno a 450 milioni di euro, mentre quelle già stanziaste, per l'abolizione totale e strutturale dell'ICI sulla prima casa, a favore dei ceti più ricchi, hanno superato i due miliardi e mezzo di euro, mettendo a rischio i bilanci dei Comuni e sottraendo loro l'unica tassa federalista in vigore.

*Il Sindaco
Marino Spagnolini*

Editore:

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

Redazione, realizzazione grafica, pubblicità:

Comune di Fara Novarese

Stampa:

Tiponova Stampatori in Novara S.r.l.

Direttore Responsabile:

Claudio Pasquino

**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.



TESTAMENTO PORZIO VERNINO GIUSEPPE

UN LASCITO ALLA COMUNITÀ

Il Consiglio Comunale, entro il mese di dicembre 2008, delibererà l'accettazione dell'eredità del sign. Porzio Vernino Giuseppe (Pinin), deceduto a Novara il 17 aprile 2008, come da testamento olografo pubblicato il giorno cinque maggio 2008 presso lo studio del notaio Giuseppe Mittino in Via del Carmine a Novara.

L'Amministrazione Comunale, di comune accordo con la Parrocchia di Fara Novarese, adotterà tutti i provvedimenti necessari affinché questo generoso esempio di senso civico e di fiducia verso la nostra Comunità, venga ricordato da tutti i Faresi.

Pubblichiamo la trascrizione integrale del testamento, così come è stato redatto dal Testatore



“Io sottoscritto Giuseppe Porzio Vernino Nato a Fara Novarese il 29-3-1922 ed ivi residente in via Dante Alighieri n. 1 nel pieno delle mie facoltà volendo disporre per il tempo in cui avrò cesato di vivere delle mie sostanze dichiaro con il presente atto le mie ultime volontà.



Revoco ogni mio Precedente testamento.

Istituisco miei eredi il comune di Fara Novarese e la Parrocchia di Fara Novarese così suddividendo tra gli stessi i miei Beni

al comune di Fara Novarese tutti i Beni di mia Proprietà al momento della mia morte; urbani ed agricoli con i Relativi arredi;

alla Parrocchia di Fara Novarese i titoli, il denaro e ogni altra somma giacente alla mia morte sui conti corente a me intestati, nonché di ogni altra somma di denaro in mio possesso, con onere per questultima di destinare la metà del valore per il sostentamento dei Poveri di Fara Novarese.

Ai sensi degli artt. 700 e s s c.c. nomino quale esecutore testamentario l'avv. Michele Franzosi con studio in

*Novara, Baluardo Lamarmora n. 13.
Stabilendo che quest'ultimo venga,
Per l'attività svolta Retribuito dall'e-
redità con compenso da determinarsi
sulla Base delle Tariffe Forensi in
vigore all'epoca di apertura della suc-
cessione avuto Riferimento al valore
complessivo dell'asse ereditario.*

*Scritto interamente di mio Pugno in
Fara Novarese il 13 -aprile 2002*

Porzio Vernino Giuseppe”

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 pub-
blicare 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*

PENSIONATI

UNA BUONA NOTIZIA!

L'ISTAT ha definitivamente indicato nel 3,3% 'indice perequativo di aumento delle pensioni per l'anno 2009, mentre per l'anno ancora in corso il dato definitivo è risultato del 1,7% rispetto alla previsione del 1,6%; quindi un conguaglio dello 0,1% sarà corrisposto nel gennaio prossimo.

Su questi dati l'INPS ha provveduto.

Nuovi trattamenti previdenziali

- Solo trattamento minimo:
€ 458,20 - con un aumento di € 14,64
- Trattamento minimo + incremento (leg-
ge 448/01 art. 38): € 581,97
- Trattamento minimo + incremento (leg-
ge 127/07 art. 5, c.5): € 594,64

Pensioni superiori al minimo:

- 3,3% per le pensioni fino a € 2.217,80
pari a 5 volte il minimo grazie all'ac-
cordo del luglio 2007. L'incremento lor-
do in questo caso sarà di € 73,20.
Non va dimenticato che l'accordo sin-
dacale ha previsto la quattordicesima
per le pensioni più basse.
- 2,4% per le quote di pensione oltre
€ 2.217,80

Trattamenti assistenziali

- Assegno sociale : € 409,05 con un
aumento di € 13,07
- Pensione sociale: € 337,11 con un
aumento di € 10,77

Ricordiamo inoltre che, in occasione del pagamento della tredicesima mensilità di pensione, verrà erogato, ai sensi della legge 388/2008, art. 70, l'importo aggiuntivo pari a € 154,94 a coloro che percepiscono una o più pensioni non



superiori al trattamento minimo e che si trovino in particolari condizioni reddituali e di coppia, che per il 2009 sono rispettivamente € 8.934,90 ed € 17.869,80.

Salvo colpi di mano dell'ultima ora questi saranno gli aumenti che verranno apportati a tutte le pensioni a partire dal primo gennaio 2009.

Certamente non sarà l'aumento vero delle pensioni come richiesto, sarà solo l'adeguamento all'inflazione ISTAT degli ultimi mesi per il recupero del potere di acquisto perso dalle pensioni.

La rivalutazione del 3,3% (oltre allo 0,1% per l'anno in corso) agirà sulla somma lorda delle pensioni, sulla quale verranno poi applicate le detrazioni fiscali e le addizionali regionali e comunali.

È purtroppo una rivalutazione parziale rispetto alla vera perdita di potere di acquisto legata ai prodotti essenziali dell'alimentazione, dell'abitazione e dell'assistenza, che sono le spese più gravose per i pensionati.

Certo avremmo ancora di più se riuscissimo ad ottenere dal Governo il paniere specifico per i pensionati che da tempo come FNP CISL stiamo chiedendo. Sono però note le difficoltà a riavere un tavolo di confronto, malgrado gli accordi, con l'attuale compagine governativa. La battaglia FNP, che si spera unitaria, è finalizzata ad aprire, almeno per il prossimo anno, la partita della difesa del potere di acquisto delle pensioni; in attesa che la Corte Costituzionale si esprima appunto sull'adeguatezza del paniere attuale rispetto alle esigenze ed ai consumi specifici degli anziani e pensionati.

Tutto ciò in aggiunta ai passetti in avanti sul fronte della non autosufficienza

che, al di là dell'altrettanta esiguità (i 700 milioni) rispetto alle reali esigenze, segna almeno una continuità, grazie ad una pressione incessante della nostra organizzazione.

Si coglie l'occasione per augurare a tutti Buone Feste!

Antonio Baccalaro

Segretario FNP CISL - Lega di Biandrate

LA FRASE DEL MESE

Non vi è motivo per cui in una società libera lo Stato non debba assicurare a tutti la protezione contro la miseria sotto forma di un reddito minimo garantito, o di un livello sotto il quale nessuno scende.

Friedrich von Hayek

Economista e filosofo austriaco

Buone Feste!

*La redazione
del "Lo Scarabocchio"
augura a tutti i lettori
Buon Natale
ed un Felice
Nuovo anno!*



SOMS

UN BREVE BILANCIO DEL 2008

Un altro anno volge al termine ... cari Soci ed eccomi ad augurarvi un buon Natale ed un sereno 2009!

Ma permettetemi anche un breve bilancio, della nostra Associazione, relativo all'anno che stiamo per lasciare.

L'inaugurazione del Mulino di Piazza, alla presenza di tante autorità ed amici delle SOMS vicine, è stato certamente un avvenimento centrale per la nostra comunità Farese. L'antico mulino che, fin dal XVI secolo, è stato al servizio della nostra gente, è stato rinnovato, è stato luogo di una mostra degli attrezzi agricoli di un tempo e campo espositivo per le opere del maestro Crepaldi; speriamo di completarlo al più presto anche con la sua parte meccanica. L'intenzione, infatti, è quella di predisporre un programma che dia risalto e visibilità al luogo.

Voglio poi ricordare la gita di fine primavera alla Reggia di Venaria Reale, stavolta un po' guastata dalla pioggia, che ha impedito al numeroso gruppo di partecipanti un'altrettanto gradita visita ai suoi bellissimi giardini.

La pioggia, in effetti quest'anno ci ha accompagnato parecchio...ci ha costretto ad annullare l'ormai consolidata manifestazione del Ferragosto musicale per tutti i soci e non. Tutto era pronto, i regali della lotteria, l'orchestrina, i dolci, le bevande...è stato un vero peccato.

Ma la straordinaria adesione e partecipazione al pranzo sociale di ottobre ci ha veramente confortato!

Un grazie, anche a nome dei 220 soci, agli sponsor, a tutti gli esercizi commerciali che hanno aderito alle convenzioni "Punto Amico SOMS" per gli sconti ai soci e che ci supportano nelle nostre iniziative. GRAZIE!

Infine, un ringraziamento anche ai miei compagni e amici d'avventura, senza di loro non sarebbero possibili così tante proposte.

Con l'occasione, voglio ricordare il consueto appuntamento per il rinnovo della tessera sociale (che anche per quest'anno la quota l'abbiamo mantenuta 10,00 Euro) domenica 18 gennaio. Inoltre, cari Soci, insieme ai Consiglieri, Vi aspetto domenica 21 dicembre, presso il Mulino di Piazza, alle ore 11,30 per un'amichevole scambio degli auguri!

*Il Presidente S.O.M.S.
P.Franco Lorenzetti*





NOVELLO 2008

DEGUSTAZIONE GRATUITA E CASTAGNATA

Domenica 9 novembre alle Cantina dei Colli Novaresi è stato presentato il “Novello 2008”, un vino nato per rispondere alle moderne esigenze e nello stesso tempo contenente un profondo richiamo all’antica tradizione collinare legata all’usanza di bere il vino nuovo.

Questo vino nasce dalla varietà di uva “Croatina” che viene fatta fermentare con l’acino intero (fermentazione carbonica) e solo successivamente pigiata e vinificata: il rigoroso disciplinare prevede che il vino non possa essere commercializzato prima del 6 novembre.

Come tutti gli anni la degustazione è stata accompagnata da deliziose caldarroste cotte al momento dai ragazzi della “Pro loco Amici di Fara”.

Alle ore 15.00 del pomeriggio, quando si sono aperti i cancelli, la “Cantina” è stata letteralmente presa d’assalto dalle auto che già da tempo sostavano all’esterno e che immediatamente hanno riempito il grande piazzale.

Questa grande partecipazione dimostra come i consumatori siano molto sensibili ai frutti della terra locali e genuini dei quali è possibile verificare personalmente la provenienza e la produzione. Infatti, poco più di un mese fa, durante la vendemmia, la cantina ha aperto ai clienti che hanno potuto osservare da vicino le operazioni di raccolta e di





pigiatura.

«Questa è l'economia reale della nostra terra – ci confida il Presidente Cavallini della Cantine dei Colli Novaresi - è un'attività che negli anni ha attraversato mille difficoltà e per noi è un grande onore portare avanti questa tradizione»
 «Il nostro paese, con tutti i soci conferenti alla cantina sociale, ha ancora una grande superficie coltivata a vite - continua - e può contare sulla produzione da 150 ettari di vite di cui 80 ettari a Denominazione d'Origine Controllata»
 Con l'aria di crisi che aleggia sul mondo cittadino e tecnologico, il ritorno alla terra ed alle antiche tradizioni può rivelarsi una risorsa.

Ennio Prolo





SETTE STORIE DI TERRA E DI LUNE

**DIVERSE FORME ESPRESSIVE
IN UN RIUSCITO ABBINAMENTO**

Sabato pomeriggio 15 novembre si è tenuta a Fara Novarese, nei saloni della Cantine dei Colli Novaresi, l'inaugurazione della mostra che ha riunito e messo a confronto artisti di discipline diverse.

Arte figurativa, narrativa e musica sono gli elementi di questa rassegna itinerante che percorre le strade del novarese coinvolgendo tre forme espressive sapientemente abbinate dal direttore artistico Vittorio Tonon.

Una sfida per sette artisti figurativi, uno scrittore ed un musicista, che presentano le loro opere in viaggio per la campagna novarese per percorrere quell'immaginario collettivo legato alla natu-

ra ed ai lavori dei campi.

Sono sempre ambienti diversi che ospitano le installazioni di Giugibassani, Niccolò Calvi di Bergolo, GP Colombo, Gio Crippa, Pina Inferrera, Grazia Simeone e Vittorio Tonon, con i racconti di Marco Maffei e musiche di Riccardo Brumat; quindi in ogni luogo in cui viene





rappresentata, la manifestazione assume sapori e cornici diverse.

A Fara erano presenti esponenti dell'amministrazione comunale oltre all'assessore provinciale all'agricoltura Silvana Ferrara ed il Sindaco di Briona Giancarlo Tornaco ed è stato un felice connubio quello coniugato tra la cantina socia-





le che ha ospitato la manifestazione e questo evento artistico culturale che ha visto, lasciatemelo dire, una quarta forma di espressione: la recitazione. Infatti, sotto l'abile guida di Luigi Ferrari, Paola, Linda, Michele e Stefano, non

solo hanno letto le sette storie ma le hanno interpretate con sentimento e partecipazione riuscendo a far arrivare al cuore del pubblico il messaggio dei racconti. Da sottolineare anche l'esibizione di Ric-





cardo Brumat compositore e violinista che ha eseguito tutte le musiche. Il salone della cantina era veramente gremito e, dopo la rappresentazione, la Cantina dei Colli Novaresi ha offerto ai visitatori un ricco buffet di prodotti tipici del territorio: così l'esaltazione dell'olfatto e del palato ha consentito l'uso di tutti i sensi!

A Fara Novarese la mostra sarà aperta fino al 30/11, prima era stata a Maggiora (14/6 - 29/6) ed alle Cantine Conti (17/6 - 31/8), a Barengo (6/9 - 21/9), a Oleggio (27/9 - 12/10) Romagnano (18/10 - 2/11), ed infine successivamente sarà a Galliate (6/12 - 28/12), quindi questa manifestazione resterà sul territorio novarese fino alla fine dell'anno.

Ennio Prolo





DEL MAIALE NON SI BUTTA VIA NIENTE

**PICCOLO PARAGONE CON
IL RICICLAGGIO DEI RIFIUTI**

Il detto riportato nel titolo è antico quanto la civiltà contadina: basti pensare che addirittura il tessuto adiposo degli arnioni, la sunsgia, un ammasso di grasso praticamente immangiabile, veniva usato come lenitivo di dolori articolari o, quantomeno, per ungere la tomaia degli zoccoli per renderla più morbida. Lo stesso principio può essere applicato ai rifiuti che, opportunamente raccolti, possono essere riciclati e dare nuova vita ad oggetti o strumenti che altrimenti avrebbero avuto bisogno di nuove materie prime per la loro realizzazione.

La recente crisi finanziaria ha inoltre fatto saltare qualche dente degli ingranni di quel vortice del consumismo al quale ci siamo abituati e ci ha fatto apprezzare (anche per forza) le cose più semplici, più pratiche e, specialmente, meno dispendiose.

Lascio ad altri tutte le considerazioni e le spiegazioni sulle quantità e sulle modalità del riciclaggio dei rifiuti.

Vorrei solo sottolineare che se da noi in alcuni casi è abbastanza drammatico

(basti pensare alla situazione della Campania e di Napoli) chissà come sarà in quei Paesi che non sono industrializzati come il nostro e che quindi vivono il problema dei rifiuti in un modo totalmente diverso.

Uno degli stati più poveri e più densamente popolati del mondo è il Bangladesh che non ha materie prime e non è culturalmente avanzato: l'unica sua ricchezza è il riciclaggio di ciò che il mondo industrializzato non usa più.

Nel grande porto di Chittagong che si affaccia sull'Oceano Indiano, da tutte le parti del mondo arrivano navi da demolire, soprattutto cargo e petroliere.

Migliaia di persone le assaltano, quasi come un vero e proprio arrembaggio.

Munite di tronchesi, fiamma ossidrica e talvolta anche a mani nude le smontano, pezzo per pezzo, recuperando tutto ciò che si può recuperare: nulla va perduto.

In città molti negozi vendono questo materiale che sarà nuovamente utilizzato: ciò che per noi è un rifiuto per loro diventa necessario, una ricchezza.

Ho ancora nitidi quei ricordi del mondo contadino dove si teneva tutto, non si buttava mai niente e qualsiasi cosa veniva riutilizzata nuovamente più volte.

Chissà se dovremo abituarci nuovamente!

Ennio Prolo

Hanno contribuito alla stesura di questo numero:

Antonio Baccalaro • Alberto Demarchi

Stefano Dessilani • Paola Grosso

Pier Giovanni Jamoni • P.Franco Lorenzetti

Illustrazioni: Sergio Quaranta

NOI E L'AMBIENTE

RISPARMIARE ENERGIA, PERCHÉ?

Cinque secoli prima della nascita di Cristo, un medico greco, Ippocrate, aveva già capito, forse più per intuito che grazie alle sue conoscenze scientifiche, che esiste una stretta correlazione tra la vita dell'uomo, e quindi la sua salute, con l'ambiente circostante. Noi umani, come tutto il genere animale, siamo parte di un equilibrio perfetto e delicato che ha la finalità di procurare l'energia della vita per ciò che siamo e per quello che ci circonda.

Il nostro corpo è una perfetta macchina che assorbe gli elementi vitali, li trasforma in energia ed accresce la propria potenza: questa legge vale per tutti gli animali e si inserisce perfettamente in quel meccanismo del mondo vegetale e degli elementi che compongono tutta la terra.

Un altro personaggio vissuto più recentemente, Jules Verne, autore di opere come "Ventimila leghe sotto i mari" o "Dalla Terra alla luna" o "Viaggio al centro della terra" e tanti altri, era stato anche un acuto studioso di scienze e di geografia e può essere definito il padre della letteratura scientifica che anticipò scoperte che sembravano di fantasia ma che furono poi rigorosamente realizzate.

Se questo scrittore fosse ancora tra di noi, forse potrebbe prevedere una scoperta che avrebbe del miracoloso, che risolverebbe il problema energetico e l'inquinamento atmosferico.

L'uomo è sempre stato alla ricerca di una "pietra filosofale" (quella che tra-

sforma ogni metallo in oro!), ma purtroppo una "pillola" che trasforma l'acqua in carburante non è ancora stata inventata e mai lo sarà perché una regola che governa l'equilibrio della nostra vita e di tutto l'universo dice che: nulla si crea, nulla si distrugge ma tutto si trasforma.

Quindi se non facciamo ricorso ai combustibili fossili (petrolio e carbone) o alle fonti rinnovabili (vento, acqua, sole ecc.) non possiamo nemmeno immaginare di produrre qualcosa di economicamente conveniente che fornisca la grande quantità di energia di cui abbiamo bisogno. Non è ancora stato trovato un processo che, con un piccolo impiego di energia, dia come risultato un prodotto capace di dare molta energia.

La nostra società dei consumi ha una gran fame di energia ed il mondo industrializzato ne consuma una enorme quantità.

Il modo in cui è andato in crisi il sistema consumistico l'abbiamo visto in questi mesi nei quali sono stati evocati i drammi economici e finanziari degli anni '30.

Dal 1965 al 2004 il consumo mondiale di petrolio è stato di 116 miliardi di tonnellate mentre le riserve ancora disponibili sono stimate in 162 miliardi di tonnellate.

Teoricamente, con una semplice proporzione matematica, ne avremmo ancora per 50/60 anni, ma, con l'industrializzazione della Cina e di altri Paesi emergenti, la domanda di energia sta crescendo sempre di più ed è facilmente prevedibile che le riserve residue di combustibili fossili si esauriscano molto tempo prima del previsto per cui restereb-



be ben poco da consumare alle generazioni future.

Alcuni studiosi stimano che il petrolio finirà nei prossimi 35 anni ed il carbone nei prossimi 200 ma, ma via via che si va verso l'esaurimento delle riserve ci sarà un tale squilibrio tra domanda ed offerta che i prezzi saliranno a tal punto da essere inaccessibili.

Sull'edizione del mese di ottobre 2008, Luciano Protti ha invitato alla solidarietà generazionale, cioè a pensare concretamente di consumare meno oggi per lasciare qualcosa di più ai nostri figli e nipoti.

D'altronde, provate ad immaginare ad un padre che si siede a pranzare prima di tutti e divora tutti il cibo sulla tavola; quando arriveranno i figli non troveranno più nulla da mangiare.

Non lo giudichereste un padre snaturato? Però sembra che sia ciò che noi stiamo facendo.

È necessario quindi che i padri siano meno affamati e meno voraci: la soluzione non è così drastica come sembra a prima vista, si tratta solo di prestare una maggiore attenzione ai consumi di energia, qualsiasi essa sia.

Io so per certo che molti nostri concittadini sono perfettamente consapevoli di questa realtà ed hanno già messo in pratica accorgimenti finalizzati al risparmio energetico.

Qualcuno ha optato per un combustibile più economico come la legna, altri hanno installato caldaie con un maggiore rendimento oppure hanno adottato lampadine a basso consumo.

Questo va tutto bene ma queste soluzioni sono state adottate unicamente per ottenere un risparmio immediato di

spesa che, purtroppo, con i continui aumenti dei prezzi, presto sarà azzerato!

È necessario cambiare stile di vita, a cominciare dalla costruzione o dalla ristrutturazione delle abitazioni fino ad arrivare a soluzioni di risparmio che incidono direttamente sul nostro comportamento quotidiano.

Possiamo anche fare un elenco di azioni giornaliere che possono far risparmiare energia (sono consigli pubblicati su molti organi di informazione che si occupano della materia) ma ognuno deve fare proprio un comportamento esemplare pensando sempre a chi verrà dopo di noi.

Anche le famiglie che se lo possono permettere, in termini economici, non possono lasciare accesa la luce o il riscaldamento tutto il giorno e tutta la notte solo perché sono in condizioni di poter

DOVE FINISCE L'ENERGIA ELETTRICA?

Dati indicativi che servono ad una maggiore consapevolezza dei consumi

Frigorifero	22%
Illuminazione	18%
Lavatrice	16%
Televisore	14%
Lavastoviglie	6%
Forno elettrico	6%
Altri utensili	18%

pagare facilmente: tutti dovrebbero pensare alle generazioni future. Nella sfera pubblica, ovviamente non

sta a noi decidere o consigliare chi ha la responsabilità di dare l'energia a tutta la nazione: oltre che di tipo ecologi-

UN COMPORTAMENTO RISPARMIOSO

Semplici accorgimenti per ottenere un risparmio immediato

- Finestre ed imposte volte a sud est e ovest devono restare chiuse durante i mesi caldi mentre in inverno è meglio lasciar passare il sole;
 - Abbigliamento: vestirsi in modo adeguato alla temperatura esterna senza esagerare con il riscaldamento degli ambienti in inverno o con l'eccessivo condizionamento d'estate;
 - Cucinare sempre, ove possibile, con i coperchi sulle pentole ed usare preferibilmente il forno a microonde invece del forno elettrico tradizionale;
 - Una coperta in più d'inverno consente di mantenere il termostato a temperature più basse;
 - Il ventilatore d'estate è preferibile al condizionatore;
 - Una doccia breve di 5 minuti è preferibile al bagno;
 - Usare la lavatrice solo a pieno carico ed usare preferibilmente programmi a bassa temperatura;
 - Scaldare e rinfrescare solo le stanze usate abitualmente, lasciando chiuse le altre;
 - Installare un termostato programmabile e fate installare le valvole termostatiche su ogni radiatore: la temperatura ideale degli interni in inverno è di 20 gradi;
 - Munirsi di lampadine a basso consumo e spegnere le luci nelle stanze non frequentate;
 - Non lasciare in stand-by gli apparecchi elettrici che non vengono utilizzati per più di mezz'ora;
 - Acquistare elettrodomestici a basso impatto energetico di classe A;
 - Sfruttate al massimo il combustibile mantenendo pulita ed efficiente la caldaia;
 - Lasciamo fuori l'aria fredda con serramenti con doppio vetro, applichiamo tendaggi pesanti (davanti alle finestre e non davanti ai termosifoni);
 - Controllate la dispersione di calore dei cassonetti;
 - Intervenite, ove possibile, per ridurre tutte le dispersioni di calore dei muri e delle coperture: non riscaldiamo i cortili e la luna!
- L'elenco potrebbe essere lunghissimo; questi pochi consigli, anche se ovvi, servono a dare un'idea delle abitudini da adottare.



co sono anche scelte strategiche e politiche.

Noi, nel privato, possiamo solo fare delle scelte di un oculato consumo energetico e, se vogliamo, ricorrere a fonti di energia rinnovabili; sembrano ragionamenti scontati che tutti conoscono e magari condividono, tuttavia la rilevazione ufficiale dei consumi di energia elettrica in Italia nel mese di agosto 2008 ha evidenziato un aumento del 2,7% rispetto ad agosto 2007: si vede che qualcuno ha consumato di più invece che risparmiare!

Se parliamo di fonti rinnovabili sappiamo che sono individuate abitualmente nel sole, nel vento, nell'acqua.

Conosciamo il ricorso che si fa all'energia dell'acqua in movimento per produrre l'energia elettrica o come viene sfruttata l'energia del vento, anticamente per i mulini, oggi anche per produrre elettricità.

Ma l'acqua ed il vento, nelle condizioni ottimali di sfruttamento, non sono reperibili in tutte le zone del paese: il sole, invece, poco o tanto, c'è dappertutto.

Si pensi soltanto che l'energia solare che cade su un metro quadrato di suolo terrestre è mediamente pari a 1367 watts mentre alle nostre latitudini è di circa 200 watts al mq.

Complessivamente la radiazione solare che raggiunge la terra è stimata pari a 50 milioni di giga watt che è pari a diecimila volte il fabbisogno dell'umanità: il difficile è riuscire a catturarla tutta in un modo economico.

Attualmente alla portata di molti c'è un sistema che viene anche incentivato dallo Stato italiano e si tratta del "fotovoltaico", un impianto che consente di

produrre l'energia elettrica necessaria alla famiglia e di vendere alla "rete elettrica" il surplus che non si consuma.

Da tenere presente che il pannello fotovoltaico assorbe energia solare e produce energia elettrica anche se non riceve direttamente il raggio di sole, quindi funziona anche quando è nuvoloso (ovviamente in misura minore)!

L'ostacolo maggiore è sicuramente il costo che, in base all'entità di energia che si vuole ottenere, può variare da dieci, venti o trentamila euro.

Ma se ci pensiamo bene, costa come un'automobile, con la differenza che questa consuma carburante, bisogna fare la manutenzione e, a meno che uno non faccia il tassista o il trasportatore, rappresenta una serie di costi senza ricavi.

L'impianto fotovoltaico ha un costo iniziale che, con gli incentivi, viene recuperato circa in 9 anni, mentre poi ha una durata con una resa garantita per 20 o 25 anni e non ha costi di manutenzione.

Certo che l'auto è uno "status symbol", ci permette di muoverci liberamente e comodamente e per questo affrontiamo tutti i costi di carburante, olio, assicurazione, bollino blu, tagliandi, manutenzione motore e carrozzeria: la laviamo e la puliamo periodicamente e la teniamo come un bene prezioso ma dopo 10 o 15 anni dobbiamo cambiarla e riparare da capo con le spese.

Installare un impianto fotovoltaico è molto meno impegnativo: non vogliamo fare qualcosa per i nostri figli e nipoti?

Ennio Prolo

INTERVENTI DI RISPARMIO ENERGETICO

NEGLI EDIFICI ESISTENTI

La maggior parte degli edifici esistenti a Fara Novarese sono poco isolati termicamente e consumano grandi quantità di energia per il riscaldamento.

Sino ad ora non ce ne siamo mai preoccupati molto poiché il costo dei combustibili è sempre rimasto entro limiti accettabili. Questa estate però abbiamo avuto le prime avvisaglie di quanto potrebbe accadere in un futuro non molto lontano, in poco più di un mese il prezzo dei combustibili fossili è aumentato di quasi il cinquanta per cento.

Questo è il momento di valutare con attenzione quali interventi possiamo realizzare a casa nostra per ridurre drasticamente i consumi di combustibili.

Anche perché, sino al 2010, è possibile detrarre dalle tasse (sia per i lavoratori autonomi che per i lavoratori dipendenti) il 55% delle spese sostenute per gli interventi di isolamento termico sugli edifici esistenti.

Davvero niente male se consideriamo che anche l'IVA, oltre ad essere solo del 10%, è interamente detraibile. Inoltre, possono usufruire della detrazione anche i familiari conviventi (il coniuge oppure i figli) e chiunque utilizzi direttamente l'immobile in cui vengono realizzati gli interventi.

Possiamo usufruire di questa detrazione anche se interveniamo solo su alcune parti dell'edificio. Possiamo isolare solo il sottotetto, oppure possiamo sostituire solo i serramenti esterni. La Legge ci impone però di rispettare, per la struttura su cui decidiamo di intervenire, dei valori minimi di isolamento secondo quanto riportato nella tabella allegata. Proviamo a vedere, con esempi pratici, a che cosa corrispondono le richieste

Valori limite della trasmittanza termica utile U delle strutture componenti l'involucro edilizio espressa in W/m²K

Valori applicabili dal 1 gennaio 2008 al 31 dicembre 2009 per tutte le tipologie di edifici

Zona climatica	Strutture opache verticali	Strutture opache orizzontali o inclinate		Finestre comprehensive di infissi
		Coperture	Pavimenti(*)	
A	0,62	0,38	0,65	4,6
B	0,48	0,38	0,49	3,0
C	0,40	0,38	0,42	2,6
D	0,36	0,32	0,36	2,4
E	0,34	0,30	0,33	2,2
F	0,33	0,29	0,32	2,0

(*) Pavimenti verso locali non riscaldati o verso l'esterno



di Legge per le diverse strutture che compongono la nostra casa.

Iniziamo dal sottotetto. Se non è calpestabile, un materassino in lana minerale spesso non meno di 14 cm risolverà velocemente il problema.

Se invece utilizzate il sottotetto come soffitta potete intervenire in due modi. Dal di sopra posando un doppio strato di pannelli in polistirene espanso da 6+6 cm e poi un pannello in spaccato di legno (OSB) da 8 mm

Dal di sotto, se l'altezza dei locali lo permette, incollando o fissando con appositi tasselli delle lastre di polistirene espanso da 6+6 cm sul soffitto e rivestendo il tutto con lastre in cartongesso.

Dal di sotto, nello stesso modo, potete isolare i pavimenti della vostra abitazione che sono rivolti verso cantine o autorimesse. Lo spessore di isolante minimo richiesto è, utilizzando del polistirene espanso, di 10 cm.

Se pensate di sostituire i serramenti esterni, per poter usufruire della detrazione fiscale, dovete farvi rilasciare dall'installatore la "certificazione energetica di prodotto". Su questa certificazione il produttore deve dichiarare che i serramenti che vi sta installando hanno una trasmittanza U non superiore a 2,2 W/m²K. E' possibile detrarre anche il costo delle persiane o degli avvolgibili a patto che vengano sostituiti contemporaneamente.

Per le pareti esterne possiamo intervenire isolando dall'esterno oppure dall'interno.

Dall'esterno con un "isolamento a cappotto" in polistirene, fibra di legno o sughero e spessori che variano in funzione dell'isolante utilizzato ma comun-

que non inferiori ad 8 cm.

Dall'interno con una controparete in cartongesso e spessori di isolante analoghi. Vale la pena di elencare anche tutti gli altri interventi di risparmio energetico per cui si può usufruire della detrazione fiscale del 55%:

- l'installazione di pannelli solari termici per la produzione di acqua calda sanitaria;
- la sostituzione di vecchie caldaie con moderne caldaie del tipo a condensazione ed anche l'intera ristrutturazione dell'impianto di riscaldamento;
- la sostituzione di vecchie caldaie con impianti dotati di pompa di calore ad alta efficienza o con impianti geotermici a bassa entalpia.

Tutti gli interventi elencati, sia quelli riguardanti l'isolamento dell'edificio che quelli finalizzati all'ammodernamento ed al miglioramento dei rendimenti degli impianti termici, hanno tempi di rientro dell'investimento abbastanza rapidi ed in alcuni casi, consentono di ottenere dei risparmi considerevoli.

L'esempio classico è l'installazione di caldaie a condensazione negli edifici plurifamiliari dotati di impianto di riscaldamento centralizzato e la contemporanea installazione di valvole termostatiche e contabilizzatori di calore che permettono di suddividere la spesa tra i condomini in funzione del reale consumo di ognuno di essi. Un intervento di questo tipo usufruisce della detrazione fiscale del 55% e, nella maggior parte dei casi, viene completamente ammortizzato nel giro di quattro anni. Non dimentichiamo, comunque, che, al di là di tutti i conti di convenienza economica, i consumi di energia per uso

residenziale e nel terziario rappresentano circa un terzo delle emissioni totali di gas serra in atmosfera. Cercare di ridurli, non solo è possibile, ma diventa doveroso.

Per chi volesse approfondire l'argomento, l'Agenzia delle Entrate ha pubblicato un opuscolo che spiega dettagliatamente tutto quanto è stato qui sintetizzato. L'opuscolo è reperibile in rete all'indirizzo www.agenziaentrate.it/ilwcm/resources/file/eb1004034d668fb/GUIDA_Risp_Energ.pdf

Stefano Dessilani



LA REDAZIONE

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

QUEL NATALE CHE ROSPO SI PRESE IL RAFFREDDORE

IL RACCONTO DI PAOLA GROSSO

Tutti sanno chi è Babbo Natale...
Come dite? Non è un buon inizio?
Scusate! Avete ragione. Mi prenderete per matto!

È meglio dunque cominciare dalle presentazioni. Mi chiamo Arneis De Plumcake e sono il cuoco di Babbo Natale. Sono un perfezionista, lo ammetto, e la mia cucina mi piace ordinata e perfetta.

Vedete? Le pentole le sistemo così, in ordine di grandezza dentro questo armadio a muro.

Sul camino ci sono le decorazioni natalizie di pigne e melograni e i candelabri con le candele rosse. Il tavolo è un vero e proprio campo di battaglia, ma cosa volete, ognuno nel suo caos ritrova il proprio ordine, perciò non preoccupatevi se siete un tantino disordinati. Ecco il pezzo forte: la mia vecchia e adorata amica stufa, sulla quale cucino ogni genere di manicaretto.

Forse vi farà piacere sapere che il menù che Babbo Natale predilige è:

BARCLETTE CROCCANTI DEL LAGO D'INVERNO (barclette di sfoglia ripiene di fonduta, guarnite con fiocchi di neve di parmigiano fuso. Piatto d'artista!)

CARBONCINI DELIZIOSI (fette di pane nero abbrustolito, spalmate di miele e servite con castagne e lardo)

AGNOLOTTI DEL BOSCO (agnolotti



fatti in casa con sugo di funghi e ginepro, al profumo di brandy)

CAVOLI, CAVOLINI E BROCCOLETTI IN SALSA SPECIALE DI ARNEIS DE PLUMCAKE (cavoli, cavolini di Bruxelles e broccoli con salsa al vino bianco... so che voi bambini non ne andate matti, ma Babbo Natale sì!)

TORTINO DI SPINACI E ZUCCA CON CREMA DORATA DI CIPOLLA (esattamente quello che ho detto)

TIRAMISÙ DELLE RENNE (dolce di savoiardi, mascarpone e caffè, di cui sono particolarmente golose le renne e a quanto pare dopo averlo mangiato, volano più volentieri. Infatti ne preparo sempre una porzione solo per loro, per la lunga notte di Natale).

Ogni buon pranzo richiede concentrazione, abilità e... buona musica. Ascolto sempre l'opera quando cucino!

Ricordo una Vigilia di Natale in cui me ne accadde una bella, che vale la pena di essere raccontata. Aspettate, mi verso due dita di vin brulé e mi siedo qui accanto al fuoco, ecco fatto.

Camminavo per il bosco, di ritorno dal villaggio dove avevo comprato il necessario per cucinare il Gran Pranzo di Natale, una ricorrenza solenne nella casa di Babbo Natale. Tutto il villaggio si raduna nella Sala dell'Albero e la signora Natale ci tiene molto che tutto sia perfetto.

A un tratto sentii canticchiare una canzone natalizia. Così: "CRACRACRA-CRACRACRA CRA-CRA-CRA-CRA"

Era Rospo che pattinava sul lago ghiacciato, tutto impettito nel suo cappottino verde, con la sciarpa bianca e rossa che sventolava ad ogni giravolta.

"Ciao Rospo, ti diverti?"

Rospo piroettò e frenò vicino alla riva, graffiando il ghiaccio coi suoi pattini splendenti.

"Moltissimo. Cosa porti in quei sacchetti?" Mi chiese leccandosi i baffi.

"Provviste. Mi aiuteresti a portarle?"

Ci pensò su con aria furba.

"Certamente!"

Esclamò con uno dei suoi sorrisi migliori.

Prese il sacchetto più pesante e pattinando si avviò verso l'altra sponda.

Io proseguii a passo lento sul sentiero di neve e poco dopo ci rincontrammo dall'altra parte del lago.

"Grazie Rospo, sei stato molto gentile."

"Anche tu sei stato molto gentile ad offrirmi quella strepitosa merenda!"

E scoppiò a ridere piroettando e volteggiando.

"Furbo d'un Rospo me l'ha fatta!"

Esclamai guardando il sacchetto vuoto.

Pane, pancetta, funghi, cipollotti, marmellate... si era mangiato tutto! Ed io ero rimasto soltanto con l'altro sacco che conteneva... carbone!

"Buon giorno signor De Plumcake.

Come va"

"Oh, Riccio! Buongiorno a te. Rospo si è appena divorato il pranzo di Natale. Tra poco sarà buio ed io devo ritornare al villaggio a ricomprare tutto!"

Risposi disperato.

"Non si preoccupi. Salga sulla mia slitta faremo prima."

Vi starete chiedendo chi possa trainare la slitta di un riccio... be', me lo sono domandato anch'io finché non l'ho visto con i miei occhi: un pony, grande quanto un cane.

Così, montai sul sedile e partimmo per



il villaggio, lasciando Rospo a cantare allegramente i suoi canti di Natale.

Arrivammo all'imbrunire e a malapena trovai tutto il necessario.

"Torniamo ora. Si è fatto così tardi che mi toccherà cucinare per tutta la notte."

Riccio accese il lanternino appeso alla slitta.

"Non si preoccupi, l'accompagno a casa io."

Mi disse rincuorandomi.

"Grazie Riccio, te ne sono grato."

Lungo la strada incontrammo i fratelli Topolini che tornavano di corsa a casa, tutti infreddoliti.

"Buon Natale!"

Gridarono.

"Buon Natale a voi Topolini".

La signora Leprotto appendeva alla porta della sua tana, una ghirlanda di pino e bacche rosse, e dalla casa di Tasso usciva un buon profumo di cioccolata calda alla cannella.

Ecco il lago ghiacciato.

"Chissà se quel furbo di Rospo si sta ancora pavoneggiando sui suoi pattini!"

Dissi a Riccio.

Proprio in quel momento sentimmo dei lamenti. Un debole e lontano CRAAAAA.

"Sarà un altro dei suoi scherzi!"

Esclamò Riccio spronando il Pony.

"No Riccio! Guarda: il ghiaccio si è crepato!"

Corremmo verso il punto in cui il ghiaccio aveva ceduto. Con la luce della lanterna vedemmo appena Rospo, che con le sue zampette a ventosa era riuscito ad aggrapparsi al ghiaccio, ma il resto del corpo era a mollo nell'acqua gelida.

"Povero Rospo! Tiriamolo fuori presto!"
E in un attimo Riccio che era più leggero di me, lo tirò in salvo.

Lo coprimmo con la mia sciarpa e lo caricammo sulla slitta.

Questa volta non avrebbe avuto la forza di mangiarsi di nuovo tutte le provviste!

"Visto Rospo cosa accade ad essere ingordi? Sei diventato così pesante che il ghiaccio si è rotto."

Riccio mi guardò e sorrise sotto i baffi, il povero Rospo invece rispose solo con un pietoso CRAAA.

Quando Mamma Rospo lo vide arrivare sano e salvo, non la finiva di ringraziarci e di scusarsi con noi per le marachelle di quel suo rispetto dispettoso. Finalmente, stanco e congelato, arrivai alla casa di Babbo Natale e dopo aver salutato Riccio cominciai subito a cucinare.

Non chiusi occhio per tutta la notte, ma il giorno dopo come ogni Natale, tutto fu perfetto.

La signora Natale aveva apparecchiato nel Salone dell'Albero, per tutti gli Elfi e gli animali del bosco. Riccio, naturalmente, era l'ospite d'onore. Dopo tutto aveva salvato il pranzo di Natale!

Il povero Rospo invece non faceva che starnutire e sorvegliato da Mamma Rospo, non poté assaggiare nemmeno una di quelle bontà.

"Solo brodino, Rospo. Ti farà passare il raffreddore!"

Bene. Il vin brulé è finito! Questo è il segnale che devo mettermi al lavoro.

Cosa fate ancora nella mia cucina?

Sciò-Sciò! Andate a casa a farvi raccontare qualche bella storia di Natale. Arneis De Plumcake ha un pranzo importante da preparare!

PESCA D'ACQUA DOLCE

PESCATORI DEI TEMPI ANDATI

Anni fa alcune persone di Fara per procurare i pesci da mangiare in famiglia andavano, di notte, in bicicletta, con l'attrezzatura sistemata in una cesta sul portapacchi, a pescare nelle rogge della bassa, in particolare verso le Cascine San Giacomo: i pesci erano abbondanti e questi pescatori riuscivano a prenderne a sufficienza da poterne anche vendere.

Le rogge più frequentate erano così chiamate dai vecchi pescatori: Dundögn, Marciasca, Ruvasenda e la rusgia Mèscia. Dovevano andare di notte perché pescavano senza licenza e cercavano di eludere le guardie.

A secondo del tipo di pesca usavano reti diverse.

- **La Bütarola** - Guada a sacco - una rete a sacco a maglie romboidali che veniva legata a un bastone ad arco fissato a una assicella a sua volta fissata ad un manico, indispensabile per spingere e fare avanzare la Bütarola nell'acqua. L'assicella, spinta dal manico, strisciava sul fondo e trascinava la rete. La Bütarola era adatta alla pesca nelle acque basse. Serviva per pescare le rane nei fossi e in particolare per il pesce Sanguinerola - *Leuciscus Laevis* - così chiamata perché all'epoca della riproduzione assume una colorazione rosso sangue. In dialetto detto Sanguignöö. All'inizio dell'estate, quando è in fregola, forma dei gruppi di pesci e lo si cattura nei fossi con la Bütarola.

- **Rej** - Rete a sacco - strumento di filo, tessuto a maglie, tenuto aperto da un legno ad arco, per intrappolare pesci.

- **Baltravé** - Bertovèllo ad inganno - Rete rotonda con tre inganni che non consentono ai pesci di tornare indietro e uscire dalla rete.

- **Trimac** - Tramaglio a mantello - Rete di tre teli di rete sovrapposti l'uno all'altro, veniva messo in posizione verticale nell'acqua.

- **Casciafund o Balèzza** - Bilancia - Sorte di rete da pescare, di base quadrata, con due barcacce equilibrate che la sollevano dalle due bande. Le quattro estremità delle due barcacce erano attaccate ai quattro angoli della rete che veniva sollevata fuori dall'acqua per mezzo di una pertica quando i pesci passavano sulla rete. La pesca con la bilancia si praticava anche entrando nell'acqua.

- **Rijazöö** - Guadino - Specie di rete a mano da pescare. Un cerchio di legno o di metallo, munito di manico, tiene aperta la bocca della rete a sacco.

- **Fiosca** - Fiocina - Strumento di ferro con più punte ad amo, con manico, che si lancia per pigliare grossi pesci.

- **Cana** - Pertica fatta di canna per pescare - Si attaccava un lungo filo detto "bava" munito all'altra estremità di un amo. L'esca era un verme oppure una qualche larva. Non si usavano ancora esche artificiali, mulinello e galleggiante.

- **Sctrunèè** - Forse questo nome deriva dal torrente Strona, in dialetto Sctruna. Dove l'acqua era bassa si pescava a colpi di pietra, cioè lasciando cadere grossi sassi sui sassi che si trovavano sul fondo sotto cui erano in ferma i pesciolini.



Vediamo ora con quali altri modi si riusciva a pescare.

- **Con le mani** - Si infilavano le mani piano piano sotto i sassi grossi immersi nell'acqua o sotto le radici o nelle buche delle sponde delle rogge e si riusciva a prendere dei bei pesci. Purtroppo sotto i sassi si annidavano anche le bisce d'acqua, Biscia dal collare - *Natrix Natrix* - e qualche volta invece di un bel pesce si estraeva, con spavento, una biscia.

- **Con il "verderame"** - Si pescava con il solfato di rame - *Vardaram* - che abbondava in tutte le case agricole, perchè unito alla calce spenta serviva per fare la Poltiglia Bordonese usata nei vigneti per difenderli dalla malattia della *Peronospora*. Nelle rogge tenevano una rete a sacco. A monte immergevano un sacchetto con solfato di rame che sciogliendosi nell'acqua costringeva i pesci a scappare verso la rete. Alcuni usavano anche il cloro.

In inverno, poi, i pescatori tessevano le reti che avrebbero poi usato nella bella stagione.

Per poter consumare i pesci durante tutto l'anno era necessario ricorrere alla loro conservazione, uno dei sistemi abituali era quello di metterli sotto sale: I *Pès salaai*
All'inizio di settembre, i risicoltori dei paesi della bassa levavano l'acqua dal riso e pescavano i pesci che si erano ingrossati nelle risaie: carpe, tinche e cavedani in quantità, che portavano al grande mercato del pesce di Vercelli.

Gli uomini di Fara, come quelli di molti altri paesi, andavano con del-

le ceste, i cavagni, a Vercelli a fare provvista di pesci per l'autunno. Tornati a casa, in bicicletta, con la cesta ricolma, pulivano subito i pesci, li aprivano, li lavavano e li mettevano così allargati ad asciugare su di una tovaglia pulita.

I cavedani e le carpe venivano poi messi sotto sale. In una grossa pignatta di terra cotta, 'l *Pignatun*, si faceva uno strato di sale ed uno di pesci con qualche spicchio d'aglio e qualche foglia di alloro e così di seguito finché la pignatta era piena. Quando si dovevano mangiare i pesci, alla sera si mettevano a bagno nell'acqua, come si fa per il merluzzo salato; al mattino seguente si face-



vano friggere e si portavano in campagna come merenda durante la vendemmia.

Le tinche erano conservate in carpione, i tencajööj um brüsch.

Durante l'anno si mangiavano altri pesci pescati nelle rogge e nei fossi: pesciolini piccoli, Psajia, cavedani, capsaal, tinche, tenchi, vaironi, varuuj, persico sole, rijuplani, cobite, sgarapuli, ecc.

Questi erano i vari tipi di pesci pescati:

Barb - barbo - *Barbus barbus plebejus*
Bucalun - persico trota - *Micropterus salmoides*

Capsaal - cavedano - *Leuciscus cephalus*

Carpa - carpa - *Cyprinus carpio*

Inguila - anguilla - *Anguilla anguilla*

Lamprèja - Lampreda - *Lampreta fluviatilis*

Lüsc - luccio - *Esox lucius*

Pès gat - pesce gatto - *Ictalurus melas*

Rijuplanu o rascun - persico sole - *Lepomis gibbosus*

Sanguignöö - Sanguinerula - *Phoxinus phoxinus*

Scavarda - scardola - *Scardinius erythrophthalmus*

Sctrigia - lasca - *Condrostoma genei*

Sgarapula - cobite - *Cobitis taenia*

Tèmul - temolo - *Timallus vulgaris*

Tenca - tinca - *Tinca tinca*

Trüta - trota - *Salmo fario*

Varun - vairone - *Leuciscus souffia muticellus*

Altri tipi di pesci piccoli erano comunemente chiamati Pès bièich - pesci bianchi.

Psaia erano i pesciolini molto piccoli che si friggevano nell'olio.

Alberto Demarchi

ERBE, ERBETTE, ERBACCE

E FIORI SPONTANEI



RUMEX ACETOSA L.

(Acetosa – Erba cüca, Erba brüsca)

(Famiglia Polygonacee)

Specie perenne molto comune che cresce tutto l'anno su qualsiasi tipo di terreno, dalla pianura alla media montagna. Si riconosce con facilità grazie alle foglie a forma di punta di lancia o di saetta e al sapore acidulo del succo in essa contenuto. I minuscoli fiorellini, in grappoli rossastri o verdi, cedono presto il posto ai semi a forma di medaglietta. Per usi gastronomici si raccolgono le sole foglie basali, in piccole dosi, da aggiungere alle insalate e alle minestre. Ottime sulle patate lesse, sul pesce bollito o al vapore e sulle uova sode dopo essere state frullate con prezzemolo e erba cipollina e condite a piacere con olio, senape o capperi. Essendo l'Acetosa ricca di acido ossalico si sconsiglia l'utilizzo ai sofferenti di malattie renali, gotta e reumatismi. A dosi elevate può provocare gravi intossicazioni. Tra le proprietà curative la ricordiamo come antiscorbutica, astringente, depurativa e digestiva.



VALERIANELLA LOCUSTA (L.) Laterr.
(Gallinella, Soncino - Laciuvìn)
(Famiglia Valerianacee)

Conosciuta anche come Valerianella oltoria (L.) Pollich questa comune pianta annuale, dalla gracile radice e dalle tenere e fragili foglioline allungate a forma di spatola, presenta dei fiorellini biancastri o azzurrini densamente raggruppati su steli biforcati. Ma, a questo punto, non è più adatta al nostro scopo che è unicamente gastronomico. La Valerianella va infatti raccolta in inverno o all'inizio della primavera, prima che si formi lo stelo, e utilizzata esclusivamente in insalata. Pur se reperibile anche nei supermercati, presso i verdurieri e nelle coltivazioni orticole domestiche, con il nome di Soncino, quella naturale ha un sapore più prelibato, gradevolissimo, che si esalta con le uova sode: in questo caso l'insalata va condita al momento dell'uso con poco sale, limone e olio leggerissimo, meglio se di semi poiché quello d'oliva ne altererebbe il sapore delicato. La Valerianella la troviamo in campagna, specialmente dentro e lungo i fossi di irrigazione oppure nei pioppeti sotto le foglie cadute o al margine

dei boschetti e nei vigneti. Non dovrebbe essere il nostro caso, data la stagione, ma come per tutte le altre erbe "campagnole" occorre sempre prestare molta attenzione al luogo di raccolta, a causa dei trattamenti con pesticidi.



RUMEX CRISPUS L.

(Romice crespo, Lapazio crespo)
(Famiglia Polygonacee)

Pianta erbacea perenne alquanto comune nei campi, nei prati, in luoghi ombreggiati e umidi, negli incolti, nei ruderi e lungo le strade. Tra le numerose specie di Rumex è quella che ha le foglie lanceolate maggiormente increspate, inoltre le è caratteristica la folta rosetta basale. I fiorellini si presentano in slanciati grappoli verdastri. Questa pianta, annoverata tra le infestanti, possiede anche virtù terapeutiche essendo ricca di ferro (specialmente la radice). E' pertanto indicata agli anemici e come ricostituente. Per la cucina vanno raccolte le foglie basali prima che si formi il fusto che produrrà i fiori (alla fine dell'inverno); dopo una leggera sbollentatura si possono cucinare come gli spinaci, saltandole in padella con olio (o burro) aglio e formaggio.



ALLIUM URSINUM L.

(Aglio orsino) (Famiglia Liliacee)

Specie perenne dei sottoboschi ombrosi e umidi, specialmente di suoli sabbiosi, che si caratterizza, tra tutte le specie di Aglio, per l'insolita larghezza delle foglie. Questo carattere ci permette di riconoscere facilmente l'Orsino a patto che si avverta l'inconfondibile odore agliaceo dopo aver strofinato tra le dita una sua foglia. Questo perché le foglie dell'Aglio orsino sono identiche a quelle dei velenosi Mughetti (*Convallaria majalis* L.) che condividono talora le medesime stazioni ma che emanano un odore erbaceo decisamente diverso. Se poi si osservano esemplari fioriti si nota subito l'evidente differenza, avendo il Mughetto fiori pendenti profumatissimi a forma di campanelle mentre nell'Aglio orsino sono a ombrella e a forma di stella. Come per le altre specie di aglio anche l'Orsino possiede, tra le altre, notevoli proprietà antisettiche, depurative, vermifughe e diuretiche, inoltre abbassa la pressione sanguigna. I bulbi, una volta essiccati al sole, si possono conservare e utilizzare in cucina mentre le foglie si consumano preferibilmente fresche, prima della fioritura, in aggiunta alle insalate primaverili, nelle minestre, nelle frittate o per aromatizzare uova e verdure lessate; ottime

sulle patate bollite o al vapore!



ACHILLEA MILLEFOLIUM L.

(Millefoglio - Milaföi)

(Famiglia Asteracee)

Pianta erbacea perenne molto diffusa ovunque, nei prati, margini di strade e sentieri, incolti, luoghi aridi e sassosi fino ai pascoli delle zone montane. A causa del suo gradevole profumo questa pianta è molto appetita dal bestiame ed è facilmente riconoscibile per le sue foglie frastagliatissime, per il fusto slanciato e alto anche oltre mezzo metro e per i piccoli fiori addensati in capolini bianchi o rosa-porporini. Le sommità fiorite vengono usate in decotti e infusi per combattere l'ansia, l'anappetenza, la cattiva digestione e vari disturbi della menopausa, ma il Millefoglio è noto specialmente per le sue virtù antiemorroidali, emostatiche e antiinfiammatorie. Per tali scopi si utilizza il succo ottenuto dalla spremitura delle sommità fiorite oppure sotto forma di pomata per uso esterno. Le stesse vengono utilizzate, fresche o dopo essiccazione, per aromatizzare grappe e altri liquori. In cucina, invece, si possono utilizzare le foglie basali ancora giovani aggiungendole, in dosi moderate, alle minestre e alle insalate.

Pier Giovanni Jamoni

CASA DI CURA I CEDRI

Largo Don Guanella, 1
28070 Fara Novarese (No)
tel. 0321/818111 • fax 0321/829875

Direttore Sanitario: Dott. Giovanni Cadario



A Fara Novarese un antico convento, poi convitto, è ora sede della Casa di Cura “I Cedri”, attiva dal novembre 1993 all’interno di un grande parco di 40 mila metri quadrati. Fara Novarese, a 15 chilometri da Novara, è facilmente raggiungibile sia da Torino che da Milano, trovandosi a pochi chilometri dal casello autostradale di Romagnano Sesia - Ghemme della A26 (Voltri - Gravellone Toce) e dal casello di Novara Ovest della A4 (Milano - Torino).

L’attività della Casa di Cura è costituita da ricoveri di medicina, riabilitazione e chirurgia, interventi chirurgici e prestazioni ed esami ambulatoriali.

Per quanto concerne le degenze, sono attualmente disponibili in totale 88 posti letto, destinati in parte a ricoveri di:

- **MEDICINA** - *Dott. Giovanni Cadario, Dott. Giovanni Ravanini*
- **RIABILITAZIONE** - *Dott. Fausto Vignali; Prof. Carlo Sguazzini Viscontini*
- **CHIRURGIA** - *Dott. Gianfranco Portigliotti, Dott. Luigi Ceresa, Dott. Corrado Ruscica.*

Sono attualmente accreditati 20 posti letto di Riabilitazione Funzionale di II Livello, 15 posti letto di Chirurgia Generale, 10 posti letto di Oculistica e 10 posti letto di Medicina Generale, oltre a 23 posti letto destinati a “Centro per malati in stato vegetativo permanente”. Si tratta del primo centro per questa tipologia di pazienti attivato nella Regione Piemonte, ed in assoluto uno dei pochissimi reparti in tutta Italia dedicato specificatamente a questi malati.

L’attività ambulatoriale si esplica nei servizi di:

- **Laboratorio Analisi** - *Responsabile: D.ssa Rosaria De Biaggi*
- **Radiologia** (accreditato SSN) - (Radiodiagnostica tradizionale, tac, moc, mammografia, ortopantomografia, ecografia, ecocolordoppler)
Responsabile: D.ssa Nicoletta Fonio
- **Fisioterapia** - *Responsabile: Dott. Fausto Vignali*
- **Ambulatorio Polispecialistico** - *Responsabile: Dott. Giovanni Cadario*
- **Ossigenoterapia iperbarica** (rimborsabile dall’ASL)
Responsabile: Prof. Francesco Della Corte

Aut. Comunale nr.2893 del 4/8/2003