

Lo SCARABOCCHIO



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



CIRCONVALLAZIONE

RICORSO AL TAR

E' stato notificato al comune di Briona un ricorso, presso il Tribunale Amministrativo Regionale (TAR), nei confronti della deliberazione del Consiglio Comunale n. 19 del 26/09/2006, avente per oggetto l'adozione del progetto definitivo della variante al Piano Regolatore Generale per la realizzazione della circonvallazione di Fara.

I ricorrenti Quaranta Maria Luisa e Quaranta Renato, proprietari di un terreno, sito in comune di Briona, interessato dal tracciato della circonvallazione, chiedono l'annullamento della suddetta deliberazione motivando le loro ragioni con un documentazione di dodici pagine che sarà valutata, in giudizio, dal TAR.

Il ricorso presso il Tribunale Amministrativo nei confronti delle deliberazioni dei Comuni è previsto dal nostro ordinamento e può essere presentato da qualsiasi cittadino. Il TAR può intervenire sull'atto amministrativo annullandolo o modificandolo, ma solo per vizi di legittimità e cioè: per incompetenza, per violazione di legge (il caso più frequente derivante da erronea interpretazione della legge, vizi di forma, mancanza di motivazione), per eccesso di potere (travisamento dei fatti, illogicità o contraddittorietà della motivazione, contraddittorietà con altri atti, inosservanza di circolari, disparità di trattamento, ingiustizia manifesta, mancanza di idonei parametri di riferimento che consentano

di assicurare ad ogni cittadino eguale trattamento, ecc.).

La decisione del TAR può essere impugnata con ricorso al Consiglio di Stato, entro 60 giorni dalla notifica della sentenza .

Il comune di Briona ha deciso di resistere in giudizio per sostenere la legittimità della sua deliberazione.

Quali potrebbero essere le conseguenze nel caso di una sentenza favorevole ai ricorrenti? Il comune di Briona sarebbe costretto a rifare tutta la procedura di approvazione della variante al PRG, il che provocherebbe un ritardo di almeno sei mesi rispetto all'attuale tempistica.

La realizzazione della nostra circonvallazione, però, non è minimamente in discussione! La Provincia sta procedendo alla progettazione definitiva per la parte di tracciato riguardante il comune di Fara, che non è stato oggetto di alcun ricorso. Sia il Presidente della Provincia che l'Assessore ai Trasporti, pur rammarricandosi per la presentazione del ricorso, hanno confermato la priorità della nostra circonvallazione, che sarà realizzata assieme al secondo lotto di quella di Romagnano. A questo proposito, per l'aggiudicazione dell'appalto del primo lotto, era stato presentato un ricorso al TAR già discusso e respinto in tempi brevi.

Restiamo in fiduciosa attesa della sentenza, di cui daremo puntuale informazione ai nostri lettori.

*Il Sindaco
Marino Spagnolini*

LA BEFANA SI FA IN TRE

LA COPERTINA

La copertina di questo mese è dedicata alla Befana. Ancora una volta i frequentatori del centro anziani non si sono fatti scappare l'occasione per trascorrere una serata insieme e fare un po' di baldoria.

In particolare la serata del 6 gennaio si è contraddistinta dalla grande ironia e dalla voglia di prendersi un poco in giro da parte di tutti i partecipanti alla festa, ma soprattutto delle "effervescenti" organizzatrici.

Il ruolo che a Fara sta giocando questo gruppo nell'ambito delle iniziative sociali rivolte alla terza età è fondamentale. A loro vanno gli auguri dello Scarabocchio per un sereno anno 2007 e l'incoraggiamento a proseguire per la stessa strada, che fino ad oggi ha portato tante soddisfazioni ed ha permesso di trascorrere loro tante spensierate ore in buona compagnia.

Massimo Mormile



ARANCE DELLA SALUTE

RICERCA CONTRO IL CANCRO

Su iniziativa dell'Associazione per la Ricerca sul Cancro, anche quest'anno, sabato 27 gennaio, sono state distribuite le arance rosse di Sicilia, "Arance della Salute", per raccogliere fondi a favore della ricerca oncologica. A Fara sono state vendute 120 reticelle di arance da 3 kg. ciascuna, con un introito di 1265 euro ed un netto incremento, rispetto ai risultati dell'anno scorso (78 reticelle con un ricavo di 829 euro).

Ringraziamo tutti i faresi che hanno contribuito al successo di questa iniziativa.

Marino Spagnolini



LA POLIZIA MUNICIPALE INFORMA

NOVITÀ LEGISLATIVE

Si ritiene utile informare i lettori dello Scarabocchio sulle più recenti normative riguardanti la circolazione stradale e sulle modifiche apportate ad alcune sanzioni nel caso di contravvenzioni:

BLOCCO DEL TRAFFICO

Come già pubblicizzato dagli organi d'informazione, a partire dal 15 gennaio 2007 è in vigore, per i Comuni che hanno aderito all'iniziativa della Provincia di Novara, il piano per limitare la circolazione di veicoli inquinanti al fine di migliorare la qualità dell'aria che respiriamo.

Sono interessati dal provvedimento i veicoli alimentati a benzina con omologazioni precedenti all'EURO 1 (definiti anche Euro 0 o pre-Euro), pur se provvisti di bollino blu, i veicoli diesel con omologazioni precedenti all'EURO 2 (definiti anche Euro 0 o Pre-Euro ed Euro 1), pur se provvisti di bollino blu, nonché i ciclomotori e motocicli a due tempi, non conformi alla normativa EURO 1 immatricolati da più di dieci anni.

Essi non potranno circolare per cinque ore al giorno e precisamente dalle ore 08.30 alle ore 11.30 e dalle ore 15.00 alle ore 17.00 dal lunedì al venerdì.

Il provvedimento sarà permanente, durerà cioè fino a quando le emissioni inquina-

nanti non saranno rientrate nei parametri fissati dall'Unione Europea.

Inoltre, per le auto che hanno più di dieci anni, l'obbligo di controllo dei gas di scarico (bollino blu), dal 1 gennaio 2007, diventa semestrale.

Tenendo conto delle categorie EURO sopra riportate, i veicoli, alimentati a benzina, soggetti alle limitazioni di circolazione, sono quelli immatricolati prima del primo gennaio 1993, mentre per i veicoli alimentati a diesel, l'immatricolazione deve risultare prima del primo gennaio 1997.

Si tenga presente che le Amministrazioni Comunali dei Comuni di Briona, Caltignaga e Fara Novarese hanno deciso di non aderire all'iniziativa. Pertanto sulle strade di loro competenza non è previsto alcun divieto di circolazione.

Dai divieti di circolazione sono esclusi:

- i veicoli per il trasporto di soggetti disabili;
- i veicoli iscritti nei registri delle auto storiche;
- i veicoli alimentati a GPL e metano (anche bifuel) con omologazioni precedenti all'EURO 1;
- i veicoli oltre 3,5 ton, le macchine agricole, le macchine operatrici
- i veicoli utilizzati in caso di servizi di emergenza e sicurezza appartenenti alle categorie ricomprese nelle limitazioni alla circolazione, come i veicoli di soccorso, di pronto intervento e quelli utilizzati per servizi di reperibilità, compresi quelli di manutenzione di impianti a servizio delle imprese e della residenza.

Inoltre, in caso di situazione di emergenza e sicurezza che colpisca un privato cittadino, costretto a muoversi con

un veicolo assoggettato alle limitazioni, la criticità e l'urgenza della circostanza giustificano, di per sé, l'inosservanza del divieto in quanto dovuta a stato di necessità, così come per chi deve raggiungere le officine autorizzate per effettuare la revisione dei veicoli e/o il controllo dei gas di scarico (bollino blu). Infine, allo scopo di assicurare il libero esercizio del diritto allo sciopero dei lavoratori del servizio di trasporto pubblico locale, i divieti sono sospesi nei giorni di sciopero indetto nel rispetto delle procedure previste dalla normativa vigente in materia.

Per ulteriori informazioni è possibile consultare il sito della Provincia di Novara www.provincia.novara.it.

VERBALE DI CONTESTAZIONE

Con le precedenti disposizioni, gli utenti della strada che ricevevano un verbale di contestazione in cui veniva prevista la decurtazione dei punti, senza che fosse immediatamente contestato, avevano la possibilità di comunicare entro trenta giorni i dati del conducente oppure se tale comunicazione non veniva effettuata ricevevano una successiva sanzione amministrativa di pagamento di euro 357.

La legge nr. 286 del 24.11.06 ha modificato le precedenti disposizioni ampliando il termine per la presentazione e portandolo a giorni sessanta e riducendo la somma dovuta nel caso di mancata presentazione in euro 250.

CONDUCENTI MINORENNI

La stessa legge ha apportato modifiche per i conducenti minorenni che trasportano il secondo passeggero sul ciclomotore. Oltre la sanzione ammini-

strativa di euro 70 è previsto il fermo amministrativo di giorni sessanta.

USO DEL CASCO

Anche l'uso del casco ha subito modifiche; oltre alla sanzione amministrativa di euro 70, è previsto il fermo amministrativo di giorni sessanta. Questa disposizione viene applicata sia ai conducenti minorenni che maggiorenni che guidano indistintamente ciclomotori e motocicli.

AUMENTO IMPORTI SANZIONI

Dal 01.01.2007 sono stati aumentati gli importi delle sanzioni amministrative del 3,6%. Gli aumenti sono previsti dal Codice della strada con cadenza biennale. Piccolo esempio il divieto di sosta da 35 è passato a 36 euro. La velocità non moderata in centro abitato da 71 a 74 euro.

Il Comandante

Isp. Renato Zanellato

*Tel. 0321 826914 - Fax 0321 826441
polizia.municipale.briona@inwind.it*



www.provincia.novara.it

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

RC AUTO

RISARCIMENTO DIRETTO

A partire dal 1° febbraio 2007, entrerà in vigore la norma per il risarcimento diretto. Essa dispone che, in caso di sinistro, bisogna rivolgere la richiesta di risarcimento direttamente alla propria assicurazione che ha stipulato il contratto relativo al veicolo utilizzato. Non si dovrà più, pertanto, fare richiesta danni alla compagnia del responsabile del sinistro.

E' applicabile esclusivamente nei casi di sinistri avvenuti, nel territorio della Repubblica Italiana, San Marino e Vaticano, tra due veicoli a motore identificati e assicurati dai quali siano derivati danni al veicolo o lesioni di lieve entità ai loro conducenti e senza il coinvolgimento di altri veicoli responsabili. Con questa nuova procedura i tempi di liquidazione si riducono

- a trenta giorni nel caso di sottoscrizione del modulo di constatazione amichevole da parte di entrambi i conducenti coinvolti nel sinistro;
- a sessanta giorni nel sinistro con danni riguardanti solo i veicoli o le cose
- a novanta giorni nel caso di danni a persone

Per ulteriori chiarimenti è opportuno rivolgersi, al più presto alla propria Compagnia.

Marino Spagnolini



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.

VITICOLTURA

SERATE DI DIVULGAZIONE TECNICA

Mercoledì 17 e 24 gennaio scorsi, si sono tenute, rispettivamente presso le sedi comunali di Romagnano Sesia e Bogogno, due riunioni tecniche su temi di viticoltura. Le serate, itineranti, rientrano nell'accordo di assistenza tecnica stipulato tra le undici amministrazioni comunali degli paesi che aderiscono al Centro Servizi Intercomunali Colline Novaresi e la Vignaioli Piemontesi. L'accordo prevede anche che tutti i viticoltori che ne facciano richiesta, (telefonando allo 0163/840102), possano usufruire di un servizio di consulenza Tecnico qualificato in viticoltura. Tale servizio è affidato, nella direzione Tecnica, al dott. Michele Vigasio della Vignaioli Piemontesi, che è stato il relatore delle due serate.

Di seguito si riporta una sintesi dei temi trattati.

*Alda Protti
Assessore Agricoltura*



*Cavaglio d'Agogna Suno
Mezzomerico Barengo
Romagnano Sesia
Sizzano Boca
Bogogno
Ghemme
Briona
Fara*

VITICOLTURA

SERATE DI DIVULGAZIONE TECNICA

La relazione ha toccato i seguenti argomenti:

- resoconto sull'operatività del Centro, "rinato" nel 2005 per una durata, prevista e rinnovabile, triennale
- Flavescenza Dorata
- Prove sperimentali di fertilizzazioni fogliare e sistemi di allevamento

E' stato presentato il consuntivo degli interventi tecnici effettuati tecnico agronomo a seguito di chiamate provenienti dai piccoli viticoltori. Si è ribadita l'opportunità di promuovere ulteriormente questo importante servizio.

E' stato, quindi, dato spazio al problema emergente della Flavescenza Dorata, fitoplasmosi che, dopo aver causato gravissimi danni in molte aree viticole regionali, sta interessando da vicino la viticoltura novarese.

Da qui l'importanza di un monitoraggio su base extra-comunale della sua diffusione e dell'opera di sensibilizzazione verso tutti i viticoltori finalizzata a contrastarne l'espansione. E' stata poi proposta una valutazione quanti-qualitativa dell'ultima annata, definita in termini ampiamente positivi tramite un interessante confronto con quelle precedenti dall'inizio del nuovo millennio.

Successivamente è stata proposta una serie concreta di problematiche tecniche affrontate in vigneto e la loro risoluzione. Gran parte della serata-dibattito è stata dedicata all'esposizione dei risultati delle sperimentazioni tecniche iniziate e/o proseguite nel 2006, che si prefiggono lo scopo del miglioramento

della produzione viticola ed enologica locale. Le sperimentazioni, i cui risultati dettagliati sono disponibili su richiesta, sono state condotte su molteplici fronti e con obiettivi diversi, tra i quali si segnalano:

- verifica dell'efficienza di fertilizzazioni fogliare per risolvere problemi specifici della nostra viticoltura (per esempio disseccamento del rachide sulla vespolina, aumento della gradazione zuccherina su nebbiolo)
- verifica dell'effetto qualitativo di interventi di diradamento dei grappoli su nebbiolo
- verifica e sperimentazione di nuove forme di allevamento e/o sestri d'impianto maggiormente rispondenti alle condizioni edafiche e climatiche del novarese.

Proprio la sperimentazione applicata si rivela punto cruciale per il miglioramento della produzione locale. Spesso infatti i viticoltori locali attuano procedure che trovano origine, ma non più giustificazione, nella tradizione oppure che sono copiate, senza alcun adattamento, da altre realtà viticole. Ma i tempi cambiano ed i luoghi non sono gli stessi, ed ecco allora l'importanza della ricerca di soluzioni tecniche migliori, capaci di manifestare in pieno le potenzialità del nostro territorio. Anche quest'ultima parola è stata ricorrente nel dibattito e deve fungere da stimolo alla riflessione: alle due serate, infatti, erano presenti viticoltori, di aziende grandi o piccole ma comunque rappresentative della nostra realtà, di diversi comuni e doc, che hanno portato, al termine dell'esposizione, il loro contributo attraverso osservazioni, suggerimenti e pure critiche.

C'erano tutte le premesse, dunque, per il punto di partenza verso la riqualificazione dell'attività viticola-enologica locale, di cui il Centro Servizi Intercomunale può farsi promotore: esso è individuabile in un permanente confronto costruttivo che deve passare necessariamente attraverso un rinnovamento tecnico e di mentalità dell'attività agricola, e che non può più prescindere da logiche di tipo economico-imprenditoriali che si fanno ogni giorno più pressanti e rappresentano requisito fondamentale di sopravvivenza.

*Dott. Michele Vigasio
Associazione Vignaioli Piemontesi*



UTILIZZO DEL TFR

PREVIDENZA COMPLEMENTARE

Dal 1° gennaio 2007 al 30 giugno tutti i lavoratori dipendenti del settore privato dovranno scegliere dove collocare la loro quota di TFR che maturano dal 1° gennaio 2007 in avanti (per le quote maturate fino al 31/12/2006 non cambia nulla rispetto al passato).

Anche per te si tratta di una scelta importante, da fare con attenzione, poiché finalmente estende e rafforza la previdenza complementare e contribuisce a migliorare il tuo futuro previdenziale (cioè il reddito di cui potrai disporre quando andrai in pensione).

Particolarmente interessati sono i giovani e i lavoratori che andranno in pensione con il sistema contributivo che avranno una pensione più bassa (circa il 50% dello stipendio).

Partiamo dalla tua situazione attuale.

Se non sei ancora iscritto al fondo contrattuale della tua categoria, dal 1° gennaio al 30 giugno 2007 puoi:

- Scegliere di destinare il TFR che maturi al fondo contrattuale di categoria.
- Iscriverti al fondo della tua categoria. In questo caso oltre al tuo TFR che maturi viene versata nel fondo contrattuale una tua contribuzione a cui si aggiunge una contribuzione dell'azienda (stabilita dai contratti di lavoro).
- Decidere di versare il tuo TFR ad altre forme previdenziali private (banche, assicurazioni...). In questo caso non viene attivato il contributo dell'azienda.
- Scegliere di mantenere il TFR che maturi in azienda. In tal caso se lavori in un'azienda con almeno 50 dipen-

denti, il TFR verrà trasferito in un apposito fondo costituito presso l'INPS.

Se non scegli nulla (consenso tacito) il tuo TFR che maturi verrà versato nel fondo contrattuale esistente nella tua categoria.

Se sei già iscritto al fondo pensione della tua categoria (dove versi una quota di contribuzione tua più una quota dell'azienda e una quota di TFR) puoi:

- Scegliere di destinare tutto il TFR che maturi nel fondo in cui sei iscritto (salvo coloro che versano già tutto il TFR maturando perché hanno una posizione contributiva successiva al 28/04/93).
- Scegliere di mantenere il TFR residuo in azienda. In tal caso se lavori in un'azienda con almeno 50 dipendenti esso verrà trasferito in un apposito fondo costituito presso l'Inps.

Se non scegli nulla (consenso tacito) il tuo eventuale TFR residuo verrà versato nel fondo contrattuale della tua categoria, a cui sei già iscritto.

Alcune informazioni e un consiglio

In questi anni con la contrattazione sindacale si sono realizzati i fondi contrattuali per le varie categorie (chiamati fondi chiusi) costituiti in modo bilaterale tra azienda e sindacati.

Tali fondi:

- Non hanno fini di lucro.
- Hanno come unico obiettivo quello di garantire ai lavoratori iscritti una pensione complementare, sotto forma di rendita, al raggiungimento del diritto alla pensione obbligatoria.
- L'amministrazione è affidata a organi collegiali paritetici eletti dai lavoratori

associati e dalle imprese.

- La gestione finanziaria avviene attraverso l'utilizzo di società specializzate autorizzate ad operare sul mercato.
- Sono controllati dalla COVIP, cioè la commissione che vigila sul corretto e trasparente funzionamento dei fondi pensione.
- Hanno costi amministrativi estremamente contenuti, in quanto associazione e strumenti di protezione collettivi.

Per queste ragioni ci sentiamo di consigliarti nella scelta che farai di privilegiare i fondi contrattuali, o iscrivendoti (e beneficerai del contributo aziendale) o almeno dirottando la tua quota di TFR (maturando).

Per avere altre informazioni, o per sciogliere ogni dubbio, rivolgiti ai rappresentanti sindacali CISL della tua categoria o direttamente nelle sedi CISL e INAS della provincia di Novara.

Tutti i pensionati che in questo periodo riceveranno dall'INPS il modello OBISM riferito all'anno 2007 sono invitati a recarsi presso i recapiti o le sedi F.N.P.-CISL per un controllo previdenziale e fiscale.

*Carlo Colzani
Segretario generale UST CISL Novara*

Il numero di gennaio 2007 dello Scarcobocchio è stato stampato e distribuito gratuitamente in circa 800 copie.

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

ECCELLENZA ARTIGIANA

PICCOLA IMPRESA A FARA

Vorrei riprendere il discorso aperto dall'articolo del nostro Sindaco apparso su queste pagine nello scorso mese di dicembre.

Com'è noto, nel nostro paese sono stati assegnati ben due marchi di "Eccellenza Artigiana": alla Pasticceri Prolo ed al Salumificio Dessilani.

Quello che forse non tutti conoscono è il significato di questo marchio. Il marchio dell'Eccellenza viene assegnato esclusivamente a quelle imprese artigiane qualificate che producono manufatti legati al territorio ed alla cultura del Piemonte con processi produttivi e tecniche di lavorazione strettamente artigianali.

Queste aziende sono state prima scelte e poi valutate nelle loro caratteristiche generali e peculiari e, dopo aver ottenuto il marchio, devono costantemente rispettare i rigorosi disciplinari del proprio settore. Inoltre, devono avere sempre presente da una parte, il richiamo alla tradizione ed alla genuinità e, dall'altra, devono perseguire l'innovazione e l'aggiornamento professionale per attuare i processi produttivi e le tecniche di lavorazione con responsabilità, equilibrio, gusto e quel tocco personale che rende ogni impresa unica sul mercato. La parola d'ordine è quindi "artigianato di qualità".

Anche altri esercizi, pur non avendo ottenuto prestigiosi riconoscimenti, non devono essere dimenticati: il loro lavo-

ro paziente e costante è una preziosa risorsa per la comunità.

In un mondo dove la grande distribuzione e le grandi società fanno da padrone, è il caso di soffermarci a pensare su cosa sia meglio per la nostra salute e per il nostro benessere.

Se sia preferibile acquistare un prodotto contenente chissà cosa (!) confezionato chissà quando e servito da una commessa svogliata che probabilmente sa già che fra tre mesi lascerà il posto ad un'altra. Oppure rivolgersi al proprio negoziante di "fiducia", chiedere un prodotto fresco e guardare mentre lo confeziona e conversare cordialmente.

Non voglio sindacare sulla bontà dei prodotti della grande distribuzione ma c'è ben altra soddisfazione nel mettere in tavola qualcosa che viene da un negozio di fiducia. D'altronde non occorre andare tanto lontano nel tempo per trovare notizie di alimenti adulterati o sofisticati: non venivano certo dagli artigiani o dai piccoli commercianti.

Forse questa mia disquisizione può sembrare una sorta di propaganda, ma non è così perché ritengo che sia giusto che ogni tanto venga sottolineata la differenza tra la produzione artigianale e quella industriale.

Gli artigiani sono frammentati in tante piccole aziende, non sono potenti, non fanno pubblicità per televisione e quindi non sono sempre sulla ribalta ed all'at-

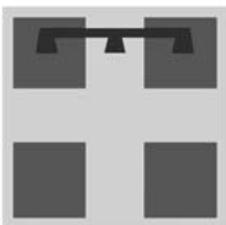
tenzione del consumatore.

Gli artigiani (come i piccoli commercianti) sono abituati a fare i conti con il rapporto personale con il cliente, a produrre sempre meglio e specialmente a rischiare in proprio.

Dagli organi d'informazione siamo abituati a vedere raffigurata un'Italia fatta soltanto di lavoro dipendente, di impiego pubblico, di grande industria e di grande distribuzione. Ma l'economia del nostro Paese è trainata da quella miriade di piccole imprese, artigiane e non, fatta di imprenditori e delle loro famiglie che pagano i conti dello Stato, riempiono di beni e di servizi le case e le vite degli italiani e formano il tessuto economico e sociale del Paese. Non certo da quelle industrie che vivono in un mercato protetto e monopolista o da quelle masse di lavoratori pubblici improduttivi dallo stipendio assicurato. Tra l'altro quella dell'artigianato è una caratteristica tutta italiana: quanti prodotti particolari in ogni zona del territorio nazionale, dal vino ai formaggi, dai dolci ai salumi, dall'olio al cioccolato e così via.

Tutti questi prodotti sono stati oggetto, chi più chi meno, di battaglie per la loro difesa sia a livello nazionale che europeo ed anche noi, nel nostro piccolo, dobbiamo difenderli perché così difendiamo il nostro benessere e la nostra salute ma anche la nostra identità.

Ennio Prolo



*Piemonte
Eccellenza Artigiana*



ENERGIE RINNOVABILI

...E RISPARMIO ENERGETICO

Recentemente si è tenuta la 12° Conferenza delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici del pianeta Terra.

Si è discusso sugli interventi fin qui attuati in base al protocollo di Kyoto del 1998 e si è cercato di ridefinire le azioni da attuare per il presente e per il futuro.

L'attuale situazione relativa agli studi sul clima ha duramente definito il tem-

po che stiamo vivendo come un punto di non ritorno per il surriscaldamento del pianeta dovuto a molteplici fattori tra i quali una sempre crescente emissione di anidride carbonica che con altri gas serra sono responsabili dell'aumento del buco dell'ozono.

La Commissione europea ha di recente rilanciato un piano d'azione per il risparmio energetico con l'obiettivo di risparmio del 20% di energia entro il 2020 attraverso l'efficienza energetica degli elettrodomestici, degli edifici, dei trasporti e degli impianti di produzione e di distribuzione dell'energia elettrica. Se siamo responsabili verso noi stessi



e verso i nostri figli cerchiamo di aprire gli occhi.

Le tecnologie oggi disponibili per risparmiare energia sono affidabili e garantiscono anche un ritorno economico.

Dobbiamo tutti avere il coraggio morale e civile di sentirci responsabili per le generazioni future e soprattutto dobbiamo saper dimostrare che il risparmio dei beni della natura non contrasta con il benessere a cui siamo abituati, anzi se ben attuato con strumenti adeguati addirittura lo aumenta.

Il risparmio energetico deve essere visto come una filosofia per l'utilizzo razionale ed efficiente delle energie dispo-

nibili come ad esempio:

- L'adozione di lampade a basso consumo che soddisfano gli stessi nostri bisogni, con minor consumo e durata quattro o cinque volte più lunga.
- Acquisto di elettrodomestici di classe elevata
- Selezionare correttamente lo smaltimento dei rifiuti.
- Per nuove costruzioni eseguire coibentazioni ed isolamenti alle vetrate.

ENERGIE RINNOVABILI

La definizione di fonte rinnovabile contiene in se la spiegazione: è rinnovabile ciò che la natura riproduce continuamente come il sole, il vento e l'acqua.



ELIOLINE

C.M.B DI BACCALARO GIORGIO - Div. Elioline
Via G. Leopardi 2 - 28060 San Pietro Mosezzo (No)
Tel. 0321 540897 - Fax 0321 540370 - Cell. 340 9074849
email: elioline@mybox.it

PROGETTAZIONE - PRODUZIONE - INSTALLAZIONE

**PANNELLI SOLARI TERMICI
PANNELLI SOLARI FOTOVOLTAICI
ENERGIA GEOTERMICA**

Nuovi contributi al fine di incentivare l'installazione di fonti rinnovabili, rendono ancora più elevato il risparmio energetico nel rispetto dell'ambiente, riducendo le emissioni di gas serra, di CO₂ e di inquinanti vari.

ELIOLINE è a vostra disposizione per qualsiasi tipo di informazione o preventivo di spesa a titolo completamente gratuito.

I principali sistemi per sfruttare l'energia resa disponibile dalla natura sono:

- **Impianto solare fotovoltaico:** utilizza collettori solari che trasformano la radiazione dei raggi solari in energia elettrica.
- **Impianto solare termico:** utilizza collettori solari che sfruttano i raggi del sole per scaldare l'acqua che può essere utilizzata sia per l'uso domestico che per integrazione al riscaldamento ambienti soprattutto se si dispone di riscaldamento a pavimento.
- **Impianto solare eolico:** utilizza generatori che sfruttano il vento per produrre energia: nella nostra zona la carenza di vento rende questo sistema di difficile realizzazione.
- **Impianto solare geotermico:** sfrutta il calore del sottosuolo che mantiene una temperatura pressochè costante sia in estate che in inverno e quindi può cedere calore in inverno e cedere fresco in estate. Sullo stesso principio si possono utilizzare le falde acqui-

tere che tramite una pompa di calore generano energia termica.

Come già ampiamente descritto sullo Scarabocchio di gennaio 2007 si possono ottenere contributi del 55% in tre anni sottoforma di detrazione IRPEF.

Giorgio Baccalaro

OFFERTE

Offerte al GRES

In memoria di Germano Baccalaro, la moglie ed il figlio offrono € 56

In memoria di Egle Baccalaro i coscritti del 1936 offrono € 65

Offerte al Centro Anziani

In memoria di Germano Baccalaro, la moglie ed il figlio offrono € 50

Offerte a suor Daniela

Ricavato dalla vendita di 3 DVD, € 15

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 e stampa:

Comune di Fara Novarese

Autorizzazione del Tribunale di Novara

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

Direttore Responsabile:

Claudio Pasquino

Vietata la riproduzione, anche parziale, senza autorizzazione.

PRO LOCO

IL NATALE APPENA TRASCORSO

Il periodo natalizio è finito e il nostro paese è tornato alle sue normali abitudini ed alla sua vita lavorativa.

Desideriamo, però, ricordare per un attimo le festività Natalizie appena trascorse. Come tutti gli anni la Pro Loco ha voluto festeggiare con i Faresi il Santo Natale, illuminando la via principale e addobbando un bellissimo albero in piazza. In merito desideriamo ringraziare sentitamente il signor Flaviano Spagnolini, che tutti gli anni si occupa del taglio e del posizionamento del pino che quest'anno è stato gentilmente offerto dal signor Luciano Ratti.

Quest'anno poi abbiamo aggiunto un



po' di novità alle tradizioni. La vigilia di Natale, sotto l'albero è stata allestita una ricca lotteria con quasi 200 premi: cesti alimentari, abiti, accessori per la casa e ancora piante, buoni acquisto e giocattoli. Un sincero grazie ai nostri generosissimi commercianti. Al pomeriggio, poi, dei simpatici Babbi Natale con il loro asinello carico di doni hanno divertito i bambini distribuendo alcuni dolci e in seguito hanno fatto visita al Centro Anziani, portando oltre all'allegra anche un carico di golosità. La sera, infine, al termine della Santa Messa di mezzanotte siamo stati felici di festeggiare il Natale insieme a tutta la popolazione, offrendo sotto le luci dell'albero bevande calde, vin brulé e gustosi dolci.

Ora però le feste sono passate ed è finito al tempo di pensare a quanto è stato fatto, occorre concentrarsi sulle prossime iniziative e sui prossimi festeggiamenti per San Damiano.

A presto e buon 2007 a tutti!!!

Gabriele Cavallini
 Presidente Associazione Turistica Pro Loco
 Amici di Fara

GUIDO CANTELLI

NOVARA, 27 APRILE 1920
PARIGI, 24 NOVEMBRE 1956

Molti sanno che a Novara c'è un "largo Guido Cantelli", ma temo che per altrettanti questo nome sia un altro Carneade. Lo ritengo, se dovessi aver ragione, l'ennesimo insulto alla musica perpetrato in questa nazione che ha dimenticato che, tolti pochissimi termini, la Musica parla Italiano, anche in Giappone e in Islanda.

Prendo spunto da una pagina apparsa ne "La Stampa" di oggi (4 gennaio 2007) su Arturo Toscanini. Alla domanda se Toscanini ebbe un successore, viene risposto di sì, ma che questo successore perì il 24 novembre 1956, in un disastro aereo ad Orly. Era Guido Cantelli. È curiosa la memoria della città di Novara: la biografia di Cantelli fu scritta da un Inglese, Lewis, alla fine degli anni '70. Solo in seguito fu tradotta in italiano, ma il libraio/editore Lazzarelli ne ha ancora parecchie copie.

In tempi molto più recenti (fine anni '90)



il giovane regista Paolo Turci diresse due documentari su Cantelli, documentari acquistati da 3sat, una rete tedesca, e completamente ignorati dalla RAI. È un caso che l'italianissimo Turci abbia trascorso alcuni anni a Berlino?

Ma non è finita qui. La prima proiezione aperta al pubblico del primo di questi video fu fatta a Novara, alla Berliner Schule, nella versione per la Germania, quindi in tedesco, il 16 novembre 2000. D'altra parte, quando mai la scuola si è preoccupata della musica? Alle medie, quando tutti sperano che i propri figli le finiscano in fretta, in modo da non essere più straziati dai pifferi (che però chiamano flauti)? Dopo, più niente. Chi proprio vuole può andare al conservatorio, a prezzo di tanti sacrifici, ovviamente. Mi è stato riferito che anche per il nome del conservatorio di Novara l'intestazione a Cantelli non è stata automatica, ma ci si è dovuti scontrare col campanilismo di alcuni Maestri, che volevano musicisti delle loro terre. E ancora, nemmeno il concorso Guido Cantelli

per giovani direttori d'orchestra (vinto, nel 1964 da Riccardo Muti, sì, proprio quello che ha fatto arrabbiare il Presidente Ciampi perché alla prima della Scala non ha voluto suonare l'Inno di Mameli perché non legava con la musica del Fidelio), è rimasto a Novara. Le ultime edizioni furono fatte a Milano. Nel 2000 girava addirittura la voce che lo si sarebbe tenuto a Catania (poi non fu così).

Termino con una curiosità. Cantelli prese quel tragico volo per recarsi a New York, perché era stato nominato direttore stabile della New York Philharmonic Orchestra (notate che, anche in inglese, orchestra è in italiano?). Gli succedette la "riserva", Leonard Bernstein che, con la grande correttezza che lo ha sempre distinto, mantenne inalterato il cartellone predisposto dal Maestro novarese.

Mauro Custodi

RIUNIONE PUBBLICA

**REALIZZAZIONE MARCIAPIEDI
DI VIA CESARE BATTISTI**

Dopo l'approvazione del progetto definitivo per la riqualificazione di via Cavour, per la quale è in corso la procedura di aggiudicazione dei lavori, l'Amministrazione comunale, intende realizzare il primo lotto dei lavori per la realizzazione dei marciapiedi di via Cesare Battisti.

Per illustrare il progetto preliminare ai proprietari dei terreni interessati dai lavori e raccogliere eventuali suggerimenti in merito, è stata convocata una riunione per venerdì 9 febbraio 2007 alle ore 20.30, presso la sala della Biblioteca Civica in piazza Libertà.

Il Sindaco

Marino Spagnolini



CARNEVALE

USANZE FARESI

Si dà questo nome al periodo festivo che teoricamente va dal 17 gennaio, Sant'Antonio Abate, al mercoledì delle Ceneri, ma praticamente si limita agli ultimi giorni e culmina al martedì grasso. Solo nella diocesi ambrosiana, in particolare a Milano, il Carnevale si prolunga di quattro giorni, dal mercoledì, primo giorno di Quaresima, al sabato. In questo periodo la gente si prende svaghi con privati e pubblici divertimenti, caratterizzati da veglioni danzanti e da festose mascherate su carri allegorici carnevaleschi. Il motto delle feste era: "Semel in anno licet insanire". Una volta l'anno è permesso fare pazzie.

Anche a Fara Novarese si facevano delle belle sfilate di carri carnevaleschi con gruppi mascherati e canzoni in dialetto composte in occasione delle varie feste di Carnevale. Ci sono rimaste le locandine con le parole delle canzoni dei Carnevaloni degli anni: 1921 - 1925 - 1927.

L'ultimo Carnevalone con canzone è stato fatto nel 1947.

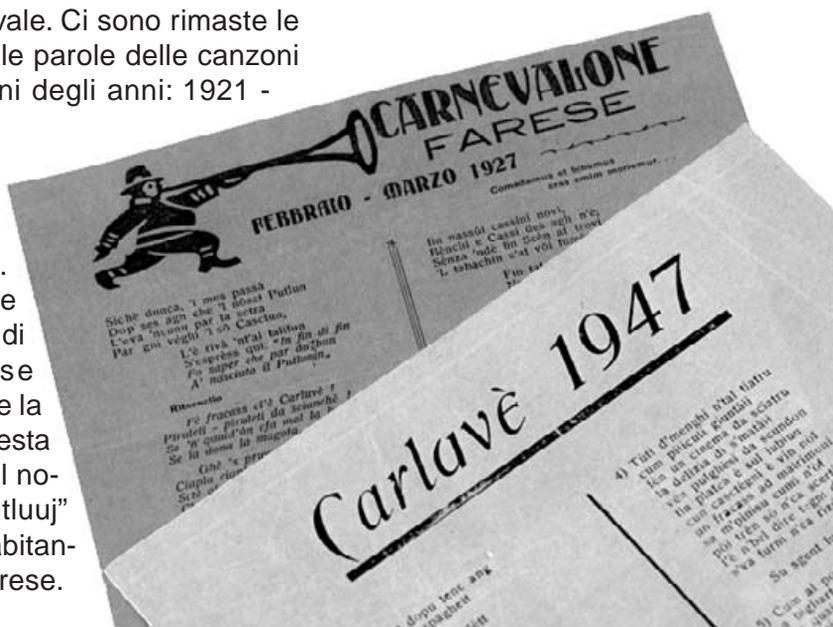
Le maschere carnevalesche di Fara Novarese sono: il Putlun e la Putluna. Da questa coppia è nato il nomignolo di "Putluuj" dato a tutti gli abitanti di Fara Novarese.

La canzone del Carnevalone del 1927 ci fa sapere che la coppia ha generato un figlio chiamato Putlunin.

*L'è rivà 'nt'al tilifun
S' èsprèss quì: "infin di fin
Fò saper che par dabun
Hà nasciuto il Putlunin."*

L'inno ufficiale di tutti i Carnevaloni era la canzone "Putlun". Le parole sono già state pubblicate su Lo Scarabocchio n° 4, aprile 2006. A Fara Novarese i giovani che andavano in maschera erano detti "Burdööj" e 'ndè 'm burdöö era andare in maschera. I festeggiamenti dell'ultimo giorno di Carnevale finivano a mezzanotte, quando si sentivano i rintocchi del campanone. Dopo i rintocchi le feste erano finite ed iniziava la Quaresima.

Alberto Demarchi



CISA 24

PIANO DI ZONA

Nel mese di dicembre 2006 è stato concluso il piano di zona del C.I.S.A. 24: con questo piano molto articolato vengono integrati i servizi offerti sul territorio, ne vengono modificati o potenziati alcuni già esistenti e ne vengono istituiti dei nuovi per soddisfare i bisogni emersi.

Breve storia del C.I.S.A.

I servizi socio assistenziali erano prima svolti dalla USSEL 51, successive leggi regionali hanno stabilito che le USSEL potessero svolgere solamente attività di carattere sanitario con la consegna ai comuni delle competenze relative ai servizi socio-assistenziali. Per questo i 24 comuni appartenenti alla USSEL 51 si riunirono in un consorzio per svolgere in forma associata questi servizi. Il consorzio ha iniziato la sua attività il 1 settembre 1997.

In seguito la legge quadro di Riforma dell'assistenza, L.328/2000, per la realizzazione del sistema integrato di interventi e servizi sociali, ha portato una forte innovazione sul passato. Si è passati da un servizio di semplice assistenza a servizi sociali integrati che includono le politiche dell'assistenza, della sanità, della formazione, del lavoro, della casa.

Il lavoro del piano di zona si è dato l'ambizioso programma di mettere in contatto tutte le realtà sociali del territorio, rivalutando i bisogni locali e le risorse presenti.

Il piano di zona si inserisce in un quadro socio-economico in forte mutazione

- Cambia la struttura demografica del territorio: aumentano gli anziani e la popolazione attiva del territorio diminuisce.
- La maggior parte degli ultrasettantacinquenni è composta da donne, spesso vedove. Gli anziani che hanno una invalidità, accertata dall A.S.L. 13, sono 555.
- Aumenta il numero delle aziende in crisi, chi fuoriesce dal mercato del lavoro ha forti difficoltà a rientrarvi: questo comporta per le famiglie una contrazione del potere di acquisto.
- Il lavoro sta cambiando configurazione, aumentano i lavoro a termine.

Si sta creando un' area sociale vulnerabile sempre più grande. Si può dire che una parte della popolazione che fino a pochi anni fa viveva in condizione di sicurezza sociale, oggi è al limite della soglia di povertà o la attraversa in molti periodi dell' anno.

Il piano di zona assolve alla funzione di disegnare l' organizzazione dello stato sociale sul territorio, in forma concertata e sinergica tra i diversi servizi di inclusione sociale.

Alla formazione ed alla organizzazione delle nuove politiche sono stati chiamati i Comuni, la Provincia, la Sanità, la Scuola, il Terzo Settore, il Privato sociale, le Organizzazioni Sindacali, il mondo del Volontariato, le Parrocchie.

L' obiettivo, che il consorzio ha dichiarato con l' attivazione del piano di zona è stato di poter avviare un lavoro a sostegno delle persone e delle famiglie integrandolo con lo sviluppo economico-sociale del territorio.

Il processo di costruzione del Piano di Zona

Il percorso di definizione del piano di zona è iniziato nell'autunno del 2005: sono stati istituiti un tavolo politico formato dai rappresentanti dei comuni del C.I.S.A. 24 e un tavolo tecnico costituito da alcuni dipendenti degli stessi comuni, da un dipendente dell'ASL 13, da un dipendente della Provincia di Novara e dai sindacati.

Prima di tutto è stata effettuata una ricerca sui bisogni e sulle risorse esistenti nei 24 comuni consorziati e cioè:

- **Analisi del contesto territoriale:** i comuni che costituiscono il consorzio occupano una superficie di circa kmq 371,01; come si può constatare si tratta di una zona molto estesa che inizia a sud con il comune di Borgolavezzaro, terminando a nord con il comune di Fara Novarese.
- **Analisi del contesto demografico:** analizzando il numero della popolazione nel tempo si sono individuate alcune tendenze di fondo. Nell'arco di questi anni la zona del consorzio è stata interessata da una crescita costante della popolazione: infatti nel 1991 erano presenti 26.441 abitanti, nel 1994 26.661, nel 2004 27.811 con un aumento di circa 1.370 unità in 13 anni. La variazione nella crescita e nella diminuzione della popolazione è un dato importante al fine della costruzione del piano di zona, anche perché la popolazione non è cresciuta in modo uniforme: è preoccupante la diminuzione di popolazione dagli 0 ai 64 anni, mentre gli anziani risultano in aumento costante. Questa tendenza è destinata ad accentuarsi nel tempo

- Rilevazione di tutti i servizi presenti sul territorio divisi per aree (area anziani, area dipendenze, area disabilità fisica e psichica, area minori e responsabilità familiari, area nuove povertà e immigrazioni).

Nel prossimo numero dello Scarabocchio saranno illustrate le azioni elaborate dal piano di zona per la realizzazione degli obiettivi individuati in relazione ai bisogni del territorio.

Teresia Volpi 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

LA FINESTRA SULL'ALBERO

LE FIABE DI PAOLA GROSSO

Arturo guardò la nuova casa gratandosi il naso. Era strano...aveva sempre abitato in città tra nuvole di smog, semafori e cartelloni pubblicitari sui muri dei palazzi. Quella invece era una vera casa di campagna, con un giardino fiorito, persiane di legno alle finestre, un albero alto fino al tetto e il cielo. Certo, quest'ultimo non faceva parte del mutuo da pagare, ma in città era raro accorgersi di lui.

Il primo a varcare la soglia fu il pancione di nove mesi della mamma. Arturo non dimostrava gelosia o rifiuto nei confronti della bambina che, per tutti quei mesi, aveva mangiato a sbafo nella pancia di sua madre, semplicemente non considerava per niente l'idea che presto avrebbe avuto una sorella.

Era l'estate tra la seconda e la terza elementare. Soffocante e appiccicosa. La mamma sfinita e accaldata aveva mangiato molto cocomero. Non c'era altra spiegazione logica per quell'enorme pancia che ora si ritrovava. Chiuso l'argomento.

Papà aveva lavorato sodo per sistemare ogni cosa e finalmente in agosto la casa era restaurata, imbiancata, arredata e perfettamente lucidata per l'arrivo della famiglia.

Arturo salì le scale di corsa. Era impaziente di vedere la sua camera in mansarda. Aprì piano la porta e respirò l'odore del soffitto di legno. Le sue cose erano già tutte lì. Il computer, i giocat-

toli, i libri. La stanza in penombra era trafitta dalla luce che filtrava attraverso le persiane chiuse. Immaginò che aprendo la finestra avrebbe trovato sul ramo dell'albero un nido di pettirossi o magari un barbogianni con cui avrebbe fatto amicizia. Così si precipitò ad aprire le ante dell'abbaino sul tetto. Sul ramo di fronte però non c'era un barbogianni, ma un grosso gatto rosso che appena si accorse di Arturo smise di lisciarsi il pelo e lo guardò con occhi rotondi e azzurri. Si fissarono per alcuni istanti, poi il gatto sbadigliò e se ne andò per la sua strada.

"È un ippocastano... vedrai quando fiorirà in primavera!"

Disse papà fermo sulla soglia.

Arturo in punta di piedi con i gomiti puntati sul davanzale, girò la testa riccioluta verso suo padre e sorrise, con i suoi occhi grigio scuro. Portava i calzoncini corti. Un calzino su e l'altro giù.

"Volevo parlarti di una cosa Arturo. Tra qualche giorno tua madre dovrà andare in ospedale e noi due..."

"Oh, Povera mamma! Per il cocomero, vero?... Devono sgonfiarla?"

Papà sedette sul letto mordendosi il labbro.

"Be' diciamo che in un certo senso... Accidenti no! Tua sorella dovrà pur arrivare prima o poi!"

Arturo si illuminò.

"Ho un'idea. Cosa ne dici di andare ad esplorare il giardino?"

"Aspetta, non ho finito..."

"L'ultimo che arriva paga il gelato!"

Gridò Arturo dal piano terra.

La notte si sa, porta consiglio ma Arturo è un tipo che non si sveglia neppure con i cannoni di Napoleone Bonaparte in persona, perciò i consigli o glieli date

di giorno o non se ne fa nulla.

Così la prima notte passò liscia come l'olio, ma la seconda... be' quella fu tutta un'altra notte.

C'era vento. Forse si avvicinava un temporale perché da lontano si sentiva tuonare. La stanza scricchiolava. Arturo non era abituato ai rumori che producono le case di campagna e se ne stava rannicchiato sotto il lenzuolo con gli occhi spalancati nel buio.

A un tratto sentì dei colpi contro le persiane chiuse.

“È' il vento. È' solo il vento...”

Si ripeteva cercando di farsi coraggio. TOC TOC.

Ancora quei colpi, come un bussare sordo e monotono. Una mano gelida nella notte o forse un brigante arrampicatosi sull'ippocastano per entrare nella stanza di Arturo.

Poi sentì un miagolio lungo e insistente.

“Il gatto rosso!”

Esclamò Arturo ritornando in sé. Scavarventò lontano il lenzuolo, salto giù dal letto e scalzo aprì la finestra, che si spalancò con una folata di vento caldo. Il gatto rosso saltò dentro la stanza, ma non era solo. Una sagoma fluttuante e vaporosa entrò canticchiando dietro di lui. Poi la finestra si richiuse da sola e Arturo rimase in piedi, in pigiama e a bocca aperta, senza ben sapere se essere terrorizzato o incuriosito.

Lentamente la sagoma prese forma. Prima la parte superiore. Un viso allegro e due mani trasparenti che scioglievano il nodo del foulard dietro la nuca. Poi il busto. Un vestito piuttosto fuori moda. Un grembiule tutto sbuffi sul petto prosperoso, giù fino al ginocchio. E la gonna. Lunga e ampia fin sulle scarpe dal-

la punta quadrata.

Arturo osservò la figura da tutte le angolazioni. Sembrava di guardare attraverso una ragnatela. Che strano! Come poteva un essere tanto trasparente avere un didietro così ingombrante?

“Tu... Tu non sei reale... vero?”

“Io? No di certo, sono solo una tata. Sono stata la tata della Regina Madre, questo è vero, ma non ho sangue blu nelle vene se è questo che vuoi sapere. Neanche una goccia... in tutti i sensi intendo.”

“Veramente volevo dire...”

“Mi chiamo Tata Elsa e per prima cosa voglio misurare il tuo Q.F.”

Prese dalla sua valigia una specie di termometro e lo cacciò in bocca ad Arturo prima che potesse dire A.

Il gatto rosso intanto si era acciambellato sul tappeto senza tanti complimenti.

“Ca cas'è 'l qa effe?”

Domandò Arturo con il misuratore di Q.F. sotto la lingua.

“Oh bella! Non sai che cos'è il Q.F.!? ”

Esclamò Tata Elsa che stava allestendo un tè sul tavolino da disegno di Arturo.

“Il Q.F. è il Quoziente Fantastico ed è proporzionato alla statura di un individuo.”

Prese un metro lo srotolò e misurò Arturo da capo a piedi.

“Un metro e dieci. Un po' bassino ma meglio così... Oltre il metro e cinquantacinque infatti il Q.F. comincia a regredire. Sia chiaro: ci sono rare eccezioni in cui il Quoziente Fantastico rimane alto anche oltre il metro e cinquantacinque. È' il caso degli scrittori per esempio e di certi individui a cui manca qualche rotella”, disse Tata Elsa roteando l'indice direttamente dentro la sua testa trasparente, “... e infine ci sono i bam-

bini-giganti, alti un metro e ottantacinque. Spaventosi.”

Estrasse dalla bocca di Arturo il misuratore di Q.F. e lesse l'esito ad alta voce: “Molto fantasioso, tanto da immaginare che sua sorella sia un cocomero.”

Tata Elsa rise di gusto, ma Arturo non lo trovava per niente divertente.

“Non c'è niente da ridere! Si può sapere cosa sei venuta a fare nella mia stanza?”

In quel momento la teiera fischiò e questo era molto strano perché non era nemmeno sul fuoco.

“Bene, è pronto il tè. Sediamoci così mi racconterai tutto dal principio. Quanto zucchero caro?”

“Due, ma... io non ho proprio niente da raccontarti!”

“Ogni cosa a suo tempo.”

Sul tavolino c'erano tramezzini, biscotti e un servizio da tè in porcellana con decorazioni celesti.

Arturo prese un biscotto. Quello era sicuramente reale e al cioccolato. Proprio come piaceva a lui.

“Tu sei morta?”

Chiese a Tata Elsa.

“Da più di cent'anni ormai, ma non mi ci far pensare. Il giorno del funerale mi pettinò la signora Magda, la mia vicina di casa, e sbagliò a farmi lo chignon, così ancora adesso ho tutti i capelli schiacciati qui dietro. Vedi?”

Arturo diede un'occhiata alla pettinatura di Tata Elsa. Effettivamente era come quando ti svegli la mattina e i capelli non vogliono saperne di farsi pettinare. A lui capitava spesso.

“Ho conosciuto tua sorella sai? Ti saluta e non vede l'ora di conoscerti.”

Disse la Tata versando il tè, incurante dello sguardo incredulo di Arturo.

“Tu puoi vedere anche le persone che

non sono ancora nate?”

“Che domande! Ma certo.”

Arturo storse il naso e guardò altrove per qualche secondo.

“E...com'è?”

“Carina. Ha gli occhi come i tuoi, ma i capelli più chiari. È una tale chiacchierona!”

“Chiacchierona? Mmm! Non è che vorrà tutti i miei giocattoli?”

“Non mi sembra il tipo da dinosauri e camionette dei pompieri... decisamente no!”

Arturo tirò un sospiro di sollievo e mangiò un tramezzino, finché non gli venne un'altra preoccupazione.

“Forse però potrebbe volere i miei libri...”

La Tata si soffermò a pensarci su... forse questa volta Arturo aveva ragione. Poi scosse il capo lasciando nell'aria una scia biancastra che svanì subito. Prima a destra e poi a sinistra.

“No! Non credo le interessino i racconti da maschi. Ha gusti delicati lei! Le piacciono le storie di fate... ti conviene impararne qualcuna, perché vuole che sia proprio tu a raccontargliele.”

Arturo sorrise. Cominciava a sentirsi importante. Poi d'un tratto diventò di nuovo serio.

“E se i miei genitori si dimenticassero di me?”

Tata Elsa scoppiò a ridere, così tanto che il suo didietro sembrava un budino tremolante.

“Non dire sciocchezze Arturo. I genitori a volte sono distratti, ma non si dimenticano di un figlio.”

“Come puoi dirlo? Si leggono tante cose strane sui giornali.”

La Tata si sistemò gli occhiali sul naso e prese dalla valigia LA GAZZETTA DI MEZZANOTTE.

“Oh, bella! senti qua: “Il signore e la signora Perditutto dimenticano il figlio a scuola per portare la piccola Susy al parco dei divertimenti. Il bambino indignato: lo sapevo che finiva così... almeno potevano dimenticarmi da un'altra parte!”

Arturo sospirò scoraggiato.

“E senti quest'altra: “SALTO IN LUNGO DA RECORD. Genitori “saltano” la gara di atletica della figlia di nove anni, per accompagnare i gemelli in pannolino al circo. La ragazza delusa: pensare che il circo non mi è mai piaciuto...”

“Vedi che avevo ragione?”

Borbottò Arturo infilandosi nel letto e tirandosi il lenzuolo fin sopra la testa.

“Aspetta... forse questo ti può interessare Il signore e la signora Elfoni...”

“Ma sono i miei genitori!”

Esclamò Arturo in preda al panico, aspettandosi una terribile notizia sulla sua sorte.

“Già! Vediamo cosa dice... “Il signore e la signora Elfoni in attesa della loro bambina dichiarano: Siamo felici che nostra figlia avrà un fratello come Arturo. È un bambino meraviglioso, pieno di fantasia e di buon umore. Sarà un punto di riferimento per sua sorella e noi non potremmo mai fare a meno di lui. Ti vogliamo bene Arturo!”

Arturo rimase a bocca spalancata per qualche minuto.

“Dici che è vero, Tata Elsa?”

“Questo giornale pubblica solo notizie assolutamente fedeli alla realtà, quindi ora puoi farti una bella dormita senza pensieri.”

Arturo sorrise con gli occhi pesanti di sonno e le parole dei suoi genitori che gli risuonavano in testa. Era felice, come se si fosse tolto un peso dal petto trop-

po piccolo.

“Te ne andrai, Tata Elsa?”

“Penso che rimarrò un pochino con voi sotto forma di gatto rosso. Sembra che se la passi piuttosto bene!”

Infatti il gattone dormiva beatamente sul tappeto ai piedi del letto, per dirla tutta, dove avrebbe dormito ogni notte per il resto delle sue nove vite.

L'indomani Arturo fu svegliato da un raggio di sole e da un lungo e insistente Miao.

Saltò giù dal letto e vide sul tappeto un libro illustrato intitolato “Storie di fate”. Accarezzò il gatto che faceva le fusa con la coda dritta e corse giù dalle scale. Trovò la mamma ancora a letto che beveva un bicchiere di latte. La baciò, le si sedette accanto e accostò l'orecchio al pancione.

“Mi senti là dentro? Sto per cominciare a leggere!”

Poco dopo arrivò anche papà col suo caffè, seguito dal gatto rosso che saltò sulle ginocchia di Arturo.

“E questo chi è?”

Domandò l'uomo un po' confuso per tutte quelle novità.

“È Tata Elsa papà! Resterà con noi per un po'.”

Esclamò Arturo.

“Be' in fondo in ogni casa di campagna che si rispetti c'è un gatto!”

Disse mamma, strizzando l'occhio a papà. E Arturo cominciò a leggere una storia che in futuro avrebbe letto e riletto un'infinità di volte, ma questo lui ancora non lo sapeva.

LA RICERCA IN ITALIA

ISTRUZIONI PER L'USO



Caro Presidente del Consiglio dei Ministri. Non penso che ti offenderai se ti do del tu: spesso me lo dà un sacchetto di biscotti (se vuoi fare questi biscotti a casa tua ecc. ecc.), per cui ritengo che lo si possa fare tra umani. Ti scrivo perché sono disgustato dai tagli assurdi che la tua legge finanziaria ha fatto per la ricerca, università compresa: forse non ti hanno doverosamente informato che le tasse di iscrizione coprono solo una piccola parte delle spese reali. E poi cosa succede? Che cittadini italiani devono andare all'estero per far fruttare le nozioni che hanno appreso qui, a spese dello stato italiano. Salvo poi ricordarsi che sono italiani quando diventano famosi e, magari, anche premi Nobel (con l'accento sull'ultima sillaba, per favore!). Certo, c'è una certa tradizione. Negli anni 1938/39 abbiamo perso Fermi, Levi Montalcini e Modigliani. Enrico Fermi. Sembra una contraddizione, perché ricevette il Nobel in Italia nel 1938. Immediatamente dopo però, sempre per via delle leggi razziali (sua

moglie, Laura Capone, era di religione ebraica) emigrò negli Stati Uniti. Rita Levi Montalcini (medicina, 1986). Nel 1938, in quanto ebrea sefardita, emigrò in Belgio. Franco Modigliani, Nobel per l'economia nel 1985. Nacque a Roma da una famiglia di origine ebraica. Lasciò la capitale italiana nel 1939 a causa del-



Hanno contribuito alla stesura di questo numero:

Giorgio Baccalaro • Gabriele Cavallini • Carlo Colzani • Mauro Custodi
 Alberto Demarchi • Paola Grosso • Pier Giovanni Jamoni • Ennio Prolo
 Alda Protti • Michele Vigasio • Teresia Volpi Spagnolini • Renato Zanellato
 Disegni: Alberto Cerutti

le leggi razziali. Si recò negli Stati Uniti prendendone la cittadinanza nel 1946. “Allora erano altri tempi”, potresti rispondermi. Verissimo. Veniamo però ai nostri giorni, con Dulbecco, Rubbia e Giacconi.

Renato Dulbecco (medicina, 1975). Si trasferisce negli Stati Uniti nel 1947. Forse è più famoso per aver presentato, assieme a Fabio Fazio e Laetitia Casta, il Festival di Sanremo nel 1999. Carlo Rubbia (fisica, 1984). Fu licenziato dalla presidenza dell'ENEA nel 2002, dopo le accuse al governo sull'umiliazione che la ricerca in Italia sta subendo. Ma guarda un po'!

Riccardo Giacconi, Nobel per la fisica nel 2002, è un astrofisico italiano, ora cittadino degli Stati Uniti, dove si trasferì nel 1956.

È poi notizia recente (18 dicembre 2006) che il capo dell'opposizione ha subito un piccolo intervento al cuore per l'impianto di un pacemaker, impianto eseguito dal dottor Andrea Natale, nato a Siracusa (Italia), laureato summa cum laude a Firenze (Italia) nel 1985, specializzato, sempre summa cum laude, alla scuola di cardiologia della Cattolica di Roma (Italia, capitale). Dove? A Cleveland, Ohio, USA, dove è presente dal 1999. Ma la sfiducia di voi governanti in noi governati è proverbiale: ti ricordi che Carlo Donat Cattin, che era stato ministro della sanità, morì a Montecarlo il 18 aprile 1991 dopo un intervento chirurgico?

Questo forse è qualcosa di più di un sassolino nella scarpa.

Mauro Custodi

COME UN ROMANZO

UN LIBRO AL MESE

Questo lavoro di Richard Bach è l'ennesimo tentativo di ritrovare la profondità e la freschezza de “Il Gabbiano Johnathan Livingstone”. Il libro a disposizione in biblioteca si intitola “Saper perdere” e appartiene ad una serie di libri dal nome “Le storie dei furetti”. Togliamoci subito una sassolino dalla scarpa la letteratura per ragazzi non è letteratura di serie B, sarà probabilmente un modo diverso di scrivere ma non può prescindere da una storia decente, da una trama avvincente e, ultimo ma non per ultimo, una buona prosa. Bach cerca di riproporre sempre lo stesso libro senza ritrovare la verde dei tempi andati; i tempi del “gabbiano” sono passati, morti e sepolti e lo scrittore americano da tempo non riesce più a stupire con i suoi lavori. Probabilmente è un libro che piacerà a chi non ha letto il “gabbiano” agli altri, coloro che hanno conosciuto Johnathan Livingstone, lascia il rimpianto di una buona idea non completamente realizzata, di un libro che non decolla mai ma che si barcamena stancamente verso una fine piuttosto scontata. Non fatevi comunque condizionare dal mio giudizio negativo non è detto che ciò che non è piaciuto a me non possa piacere a voi; anzi io spero che sia così e spero che qualcuno che non è d'accordo con le mie recensioni lo scriva sullo scarabocchio. Buona lettura a tutti.

Giorgio Farinetti

ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA

30 ANNI DI VITA

Accogliendo l'invito rivolto alle Associazioni faresi da parte dei Redattori dello Scarabocchio cogliamo l'occasione per testimoniare la trentennale e significativa presenza sul territorio dell'Associazione Micologica Bresadola.

Nel lontano mese di dicembre dell'anno 1976 si costituiva un gruppo di persone appassionate al mondo dei funghi con sede nei locali dell'allora ex Latteria Sociale di Fara Novarese, in via XX Settembre.

Un po' di storia

Il gruppo assunse la denominazione di "Gruppo Micologico Giacomo Bresadola" in onore di un grande micologo e abate trentino, che visse a cavallo tra il 1800 e il 1900, il quale divenne famo-

so in tutto il mondo per i suoi studi culminati in diverse pubblicazioni ancora oggi ambite da tutti gli studiosi.

I Soci promotori, animati da zelante e profondo entusiasmo, riuscirono in poco tempo a coinvolgere un discreto numero di appassionati e simpatizzanti, per lo più neofiti, per mezzo di un "Notiziario micologico" che veniva stampato mensilmente con l'ausilio di un vecchio ciclostile in dotazione al Comune di Fara. Tra i componenti del primo Consiglio Direttivo, oltre al sottoscritto presidente, compaiono i nomi del vice-presidente (Vanni Giussani), del segretario (Fulvio Portigliotti), dei consiglieri (Alberto Arlunno, Gino Cattaneo, Dellerà Renzo, Ermínio Fornara, Massimo Jamoni, Damiano Ratti, Luigi Ruga, Dante Spagnolini, Giancarlo Zoia) e dei revisori (Vittorio Borgia e Franco Rusca).

Gli incontri e le riunioni si svolgono a cadenza quindicinale ed il numero degli associati aumenta sensibilmente fino a superare in poco tempo i 150 iscritti, prevalentemente faresi e dei centri vicini, ma anche diversi novaresi, vercellesi, valsesiani, verbanesi, lombardi e liguri. Non mancano personalità di spicco nel campo della medicina, della magistratura, della chimica e dell'insegnamento universitario.

Con il passare degli anni l'attività prosegue senza soste a ritmi vertiginosi,



con l'impegno, l'efficienza e la vitalità profuse dai dirigenti, sempre disponibili con tutti a trasmettere le proprie conoscenze. I momenti ricreativi si alternano a quelli culturali e didattici, senza trascurare l'aspetto scientifico.

Si programmano gite ed escursioni guidate con presenza di esperti, conferenze (oltre 300 a tutt'oggi), interventi sensibilizzativi presso le scuole locali, provinciali, del vercellese e del biellese, si organizzano convegni di studio e simposi (più di 50), rassegne e mostre micologiche (una sessantina), serate "a tema", corsi per principianti e di perfezionamento.

Prosegue con costanza e partecipazione l'annuale "Festa del Socio" in concomitanza con un cenone a base di funghi a cui possono aderire anche i non

soci.

Iniziano le partecipazioni ai Comitati Scientifici nazionali e ai Seminari internazionali. Vengono organizzate uscite finalizzate al censimento micologico nei Parchi regionali, aree protette e naturalistiche, relazioni anche fuori regione e all'estero, corsi di microscopia e di preparazione micologica per il personale volontario, guardiaparchi, guardie forestali e Comunità montane.

Viene istituita la "Giornata della natura" con coinvolgimento degli alunni delle scuole locali, preceduta dalla pulizia di alcuni boschi e dalla posa di cestini per rifiuti e cartelloni metallici sensibilizzativi su tutto il territorio faresse patrocinati dall'Amministrazione comunale. Vengono programmate e allestite tre edizioni della "Settimana della natura", in



occasione del “Settembre Farese”, con varie mostre naturalistiche, micologiche, relazioni quotidiane, proiezioni di filmati e diapositive.

Sempre su nostra iniziativa viene costituita una Commissione regionale di studio che si riunirà periodicamente in varie località piemontesi fino ai giorni nostri. Con notevole sforzo organizzativo si è poi organizzata una sessione del Comitato Scientifico Nazionale che ha visto la partecipazione per diversi giorni di oltre 120 intervenuti provenienti da tutte le regioni italiane.

La nostra presenza viene anche richiesta in Giunta Regionale per discutere le argomentazioni che avrebbero formulato gli articoli del tanto atteso decreto sulla regolamentazione della raccolta funghi. (Ma, ahimè, le nostre proposte non ebbero poi la considerazione che si sperava e furono solo parzialmente accettate, con le ripercussioni che ancora oggi aleggiano tra i cercatori: al tanto prospettato, agognato e promesso “tesserino regionale” subentrò invece un profluvio di regolamenti comunali e disposizioni locali - talora anche non in perfetta sintonia tra di essi! - perennemente e ferocemente criticati dai cercatori “a largo raggio”. Ancora una volta i politici e gli interessi economici delle istituzioni locali hanno avuto il sopravvento sul raziocinio).

Nel frattempo la sede dell'Associazione viene trasferita nei locali della Biblioteca Comunale in piazza Libertà (già sede dell'Associazione “Amici di Fara”) a seguito dell'abbattimento dei caseggiati della Latteria Sociale.

La nuova sistemazione, senza dubbio più confortevole, viene però condivisa

con altre Associazioni ed inoltre il locale ospita pubbliche assemblee, riunioni politiche, mostre e rassegne varie. Pur riconoscendo l'elevato apprezzamento del Sindaco e degli Amministratori comunali di turno (anche per mezzo della concessione di un contributo annuale) non potevamo, tuttavia, non ritenerci condizionati nello svolgimento della nostra attività, in special modo sotto l'aspetto della ricerca scientifica. Questa difficoltà ci ha costretti, per un po' di tempo, a disagiati spostamenti e a conservare la maggior parte della strumentazione presso le abitazioni private di alcuni associati faresi.

Nel frattempo nell'area della ex Latteria si completavano i lavori di costruzione dei locali dell'allora U.S.S.L. che più tardi sarebbero divenuti quelli anche della nostra sede definitiva, perfettamente idonea ad ospitare qualsiasi tipo di attività: in questi ultimi tempi si è però fatta un po' stretta a causa dell'ingente mole di materiale accumulatosi negli anni.

Le pubblicazioni

Il numero degli aderenti aumenta sensibilmente. Il vecchio Notiziario viene sostituito con una nuova rivista dotata di una veste tipografica più elegante, dal titolo “Funghi e Ambiente”, ancora oggi “fiore all'occhiello” del nostro sodalizio. Il primo Comitato redazionale è composto da: Pier Giovanni Jamoni (Direttore responsabile), Giuliana Bramante, Giansandro Giussani, Renato Quaranta, Luigi Ruga e Bruno Spagnolini. La rivista viene diffusa in tutta Italia oltre che in diversi Paesi europei e viene apprezzata per il suo contenuto e per le immagini a colori riproducenti

ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA - PROGRAMMA 2007

Ven. 12 Gennaio	Riunione del Consiglio Direttivo
Ven. 23 Marzo	Serata micologica con diapositive a cura di Daniele Bolognini
24 - 25 Marzo	Assemblea dei Delegati a Trento
Ven. 30 Marzo	Assemblea dei Soci
Sab. 14 Aprile	Escursione: alla ricerca dei Marzuoli. Per accordi contattare D. Bolognini (tel. 0321-031043)
Sab. 21 Aprile	Escursione: alla ricerca delle Spugnole. Partenza dalla Sede alle ore 8,30 con colazione al sacco
Ven. 27 Aprile	Serata micologica con diapositive a cura di G. Campagnola
Ven. 11 Maggio	Serata micologica con diapositive a cura di D. Garofoli (Aggiornamento sulle Pezize)
Ven. 25 Maggio	Serata micologica a cura di E. Maroni (Nuove sindromi tossicologiche e funghi sospetti)
5 - 9 Settembre	Comitato Scientifico Nazionale a Folgarida (Trentino)
Gio. 13 Settembre	Escursione in Valle Anzasca (VB). Ritrovo nella piazza di Pontegrande (fraz. di Bannio Anzino) alle ore 8,30. Confermare a N. Ballot per poter prenotare il pasto pomeridiano per tempo (tel. 3292150560).
Fine Settembre	data da definire: Cena sociale e Festa del Socio. Seguirà avviso
6 - 7 Ottobre	VI Giornata nazionale della Micologia. Si è ancora in attesa di conferma per l'effettuazione di una Mostra Micologica o altra manifestazione
Ven. 19 Ottobre	Seduta di determinazione in Sede (portare funghi possibilmente freschi)
Fine Ottobre	Itinerario mico-gastronomico a Moncalvo (AT). Prenotazione pranzo indispensabile. Contattare R. Barea (tel. 3473770337) entro Settembre !
Ven. 26 Ottobre	Seduta di determinazione in Sede con funghi freschi
Novembre	data da stabilire: Giornate della CEMM (Spagna o Portogallo)
Ven. 9 Novembre	Serata botanica con proiezione di diapositive o immagini su erbe e fiori alpini a cura di P.G. Jamoni.
Ven. 23 Novembre	Serata micologica sui Cortinari della Baraggia Vercellese a cura di P.G. Jamoni con diapositive
6-7 Dicembre	IV Convegno internazionale di Micotossicologia a Trento
Ven. 21 Dicembre	Natale in Sede. Scambio di... dolci auguri e brindisi natalizio

i funghi presenti nel territorio regionale (fino a questo momento circa 800 foto-color). La frequenza passa da trimestrale a quadrimestrale con un sensibile aumento del numero di pagine (mediamente da 40 a 60 per numero). In Redazione subentra Giorgio Farinetti che si affianca al Direttore responsabile e a Giansandro Giussani. Più tardi sarà la volta anche di Rino Barea.

L'attività editoriale prosegue con la stampa del "Vademecum per il cercatore di funghi" e di alcune locandine che saranno in seguito distribuite gratuitamente nelle scuole o durante le manifestazioni.

Inizia anche la stampa e diffusione di pochi numeri di un'altra rivista, "Quaderni piemontesi di Micologia" che, per problemi finanziari dovuti alla mancata concessione di contributi dai vari Enti che avevano patrocinato i primi fascicoli, non ha potuto sopravvivere.

Viene poi pubblicato un "Atlante fotografico dei funghi piemontesi" con 600 immagini a colori, di cui disponiamo ancora di alcune copie.

A livello personale escono 3 volumi editi da case editrici diverse e in parte patrocinati dai Parchi del Ticino e delle Lame del Sesia oltre a diversi fascicoli "a tema", l'ultimo dei quali rappresenta il n. 100 della rivista "Funghi e Ambiente" e costituisce il risultato di oltre 20 anni di ricerche nella zona alpina del Monte Rosa, oltre il limite della vegetazione arborea, dai 2200 ai 3000 metri di altitudine. Tutt'ora è in stampa un più corposo volume sugli ambienti, vegetazione e micologia alpina.



Collaborazione e prevenzione

Dopo il drammatico incidente alla centrale atomica di Cernobyl si è collaborato tangibilmente con i centri di rilevamento del livello di inquinamento nucleare mediante l'analisi della composizione dei substrati e l'identificazione tassonomica dei campioni prelevati in varie località del novarese, vercellese e biellese.

La recentissima insorgenza di nuove sindromi in campo tossicologico ha contribuito ad intensificare l'attività informativa e di prevenzione svolta dai nostri esperti i quali costantemente partecipano ad importanti Convegni nazionali e internazionali di aggiornamento micotossicologico.

Tutto quanto fin qui esposto non riguarda che una parte di una costante attività che, è doveroso ribadire, viene svolta in modo del tutto disinteressato, in linea con le finalità del nostro Statuto, che contemplano prevalentemente gli aspetti culturali e sociali oltre a quelli didattici - divulgativi, preventivi e scientifici.

La Sede sociale

La nostra sede e le manifestazioni dell'Associazione (A.M.B.) sono aperte a tutti. L'estendere la partecipazione, oltre ai Soci, anche ai simpatizzanti è per noi una grande occasione anche per attirare nuove forze, in particolare giovani, che assicurino il futuro dell'Associazione. Ci si ritrova certo per imparare ma anche per trascorrere momenti sereni in un clima di sincera accoglienza e di fruttuosa collaborazione, con la possibilità di seguire gratuitamente le lezioni e i corsi curati dai nostri esperti, con l'opportunità di usufruire di una ricchis-

sima biblioteca costituita da oltre 300 volumi e da qualche migliaio di riviste specializzate provenienti da tutto il mondo, di una diateca composta da quasi 9000 diapositive che, insieme alla biblioteca e agli oltre 3600 pezzi d'erbario catalogati (tra i quali ben 32 specie e varietà nuove per la scienza) costituiscono una importante Micoteca di cui siamo fieri di esserne gli artefici. Un piccolo laboratorio chimico ben attrezzato e una banca-dati di mappatura e censimento di tutti i funghi che crescono nelle province di Novara, Vercelli, Biella e Verbania (individuati in oltre 250 stazioni) sono sempre a disposizione di chiunque desideri avvalersene.

L'Associazione dispone, infine, di un considerevole quantitativo di importanti raccolte relative a riproduzioni micetiche in resina, gesso, metallo e altri materiali perfettamente aderenti alla realtà che starebbero certamente più...comodi in una sala di museo (Museo del Fungo?), da noi più volte proposto e auspicato ma sulla cui concretizzazione si è sempre, purtroppo, soprasseduto. Rimane, comunque, la speranza che in un futuro non troppo lontano si possa conseguire anche questo ambito obiettivo, visto che agli albori del nostro sodalizio sarebbero potute apparire utopistiche le finalità che sono state raggiunte.

Prima di congedarci da tutti coloro i quali hanno avuto la costanza di seguirci fin qui e nel ringraziare la Redazione di questa rivista per l'accoglienza e lo spazio che abbiamo occupato, desideriamo rendere noto alla popolazione il nostro programma per l'anno in corso.

*Il presidente
Pier Giovanni Jamoni*

LA FOTOGRAFIA DIGITALE

ISTRUZIONI PER L'USO

La fotografia digitale è oramai un fatto con il quale ogni fotografo deve fare i conti. Spesso mi capita che qualcuno, conoscendo la mia passione per la fotografia, mi chieda cosa e come comprare mettendomi non poco in difficoltà visto che poi spesso si fida di quello che dico. Ecco quindi una panoramica sulla fotografia digitale cercando di dare gli elementi principali che permettano, se non di scegliere, almeno di capire quali sono le cose importanti da sapere per giudicare questi apparecchi. Mi riferisco in particolare modo alle reflex di fascia bassa, le cosiddette D-Slr, le quali, guardando il prezzo, così basse non sono. Sono l'evoluzione naturale dell'appassionato che, giocoforza, deve piegarsi al digitale visto che oramai diventa un problema anche farsi sviluppare un rullino. Bisogna spendere almeno 1.000 euro e prepararsi a cambiare il modo di fare le foto mettendo in conto anche una bella serie di delusioni, comunque scelta non c'è: il futuro è digitale, la minestra è questa. O mangiamo questa o altrimenti c'è la finestra.

Ecco quindi un piccolo elenco delle principali caratteristiche che una buona reflex digitale deve avere.

Sistema Anti-dust

Le reflex digitali hanno la

possibilità di cambiare l'obiettivo e quindi il rischio che la polvere si depositi sul sensore è decisamente alto. L'anti-dust è un sistema di rimozione della polvere dal sensore CCD.

Possono essere:

- hardware (cioè meccanico) e sono in genere filtri di vario tipo che si frappongono tra il sensore e l'esterno catturando la polvere (Olympus, Panasonic, Leica, Sony, Pentax, Samsung, Sigma)
- hardware e software (cioè meccanico aiutato da un programma) filtri + un software che cancella le macchie sul fotogramma (Canon)
- software, cioè un programma che legge le macchie scure sul fotogramma e le cancella (Nikon).

Sistema anti-shake

E' un sistema che riduce il rischio delle foto mosse. Due i sistemi.

- 1 • lenti flottanti (Nikon e Canon) obiettivi con lenti che si "spostano" eli-



minando il mosso

- 2 • sensore flottante cioè non sono più le lenti che eliminano il "mosso" ma il sensore stesso che si muove.

Nel caso 1 il dispositivo deve essere installato sulle ottiche (quindi costano più care e sono più pesanti) nel caso 2 è il corpo macchina che risolve il problema, grande vantaggio ma che impedisce il controllo al momento dello scatto. Le soluzioni sono tutte e due valide e hanno più o meno lo stesso risultato: per i più tecnici usare 1/15 di secondo equivale a scattare a 1/125.

Sensori e megapixel

La sensibilità del sensore viene misurata in MPixel ma non è l'unico parametro che conta:

- Superficie e fattore di forma.

E' importante la grandezza del sensore e il numero dei pixel del sensore. Le professionali hanno un sensore full frame (24x36 mm) Le medie hanno un sensore grande quanto una vecchia pellicola APS (16x24 mm), mentre le compatte hanno sensori decisamente più piccoli (8,8x6,6 mm). Detto questo è ovvio che 10 megapixel su un sensore full frame saranno molto più grandi (e quindi di maggiore qualità) rispetto alla stessa quantità di pixel su un sensore da 8,8 mm. quindi possiamo dire che è la densità pixel/mmq che conta e che più questo valore è basso e migliore è la qualità dell'immagine. Per esempio canon eos 5D ha circa 15.000 pixel/mmq mentre Canon Ixus 850 IS ne ha circa 287.000; la prima è una reflex professionale da 13 MPixel e la seconda è una compatta da 7 MPixel.

- Layout dei pixel.

Per layout si intende la forma dei fotodiodi che sono gli elementi che catturano la luce. Quasi tutti hanno fotodiodi a forma quadrata disposti a scacchiera ma Fuji adotta il SuperCcd con fotodiodi di forma ottagonale e ne mette due per pixel. Così uno è sensibile alle alte luci e l'altro specifico per le basse ottenendo una latitudine di posa molto estesa.

- Registrazione del colore.

Il sensore registra non il colore ma la sua luminosità. Quindi davanti al pixel c'è un piccolo filtro che lascia passare solo la luce che interessa (o il rosso, o il verde oppure il blu) il resto lo fa il software di interpolazione. Anche qui una voce fuori dal coro. Sigma adotta un sensore che registra la lunghezza d'onda della luce con un sensore a tre strati uno per ogni colore. In questo modo l'ultimo modello Sigma (SD14) ha un sensore da 14 megapixel suddiviso su tre strati da 4,7 megapixel ciascuno.

- APS-C contro FULL FRAME (ovvero il problema dell'angolazione della luce). Le pellicole non avevano problemi su come entrava la luce nella fotocamera, bastava che entrasse e la pellicola risolveva tutto; il digitale, invece, funziona benissimo quando il raggio di luce arriva perpendicolare molto meno quando arriva obliquo. Più grande è il sensore e più è difficile raddrizzare tutti i raggi. Ci vogliono quindi obiettivi speciali e microlenti sul pixel per raddrizzare la luce. Le microlenti ci sono sul sensore ma da sole non bastano quindi, va da sé, che usando sulle digitali obiettivi studiati per le pellicole si ha un abbassamento della qualità. Per

assurdo una reflex professionale con un obiettivo di vecchia concezione rischia di avere la stessa qualità di una reflex media con obiettivi specifici per il digitale (a parità di risoluzione, ovviamente).

Oggi Nikon mantiene il formato APS-C anche su D2X (13 MPixel), modello di fascia professionale, mentre Canon adotta full-frame su Eos 5D (13 MPixel) e 1Ds (17 Mpixel) e i risultati sono assolutamente di pari livello; il futuro, invece, potrebbe essere verso il full-frame data l'esigenza di pixel più grandi (e quindi di superfici conseguenti). Oggi APS-C offre il rapporto qualità/prezzo più conveniente ma il futuro potrebbe essere diverso (e in questo campo si fa in fretta a cambiare). Qualcuno comincia a dire che fino a 14-15 MPixel la scelta migliore sarà APS-C oltre, invece, la grandezza potrebbe cambiare. Vedremo.



- Iso e sensibilità.

Una volta il cambiamento della sensibilità era indissolubilmente legato alla pellicola. Se si scattava con poca luce bisognava necessariamente cambiare pellicola, con il digitale non è più così e quindi oggi si parla di scatto a priorità di sensibilità oppure a priorità di tempi e diaframmi. Nikon D80 e Pentax K10D hanno introdotto questi nuovi automatismi prima sconosciuti, introducendo così nuove variabili, nuovi automatismi e nuove difficoltà per gli amatori.

Questi, in soldoni, i parametri da tenere sotto controllo quando si decide di spendere i soldini per una reflex digitale, spero di avere fugato qualche dubbio e mi scuso se sono stato troppo tecnico ma l'argomento è complicato e non è sempre facile tradurre in italiano il linguaggio tecnico. Finisco col dire che, spesso, le reflex sono corredate da manuali da capogiro e (nel caso di Nikon) persino da DVD di autoistruzione e che le prestazioni anche della reflex più semplice sono così tante da mettere in difficoltà anche il fotoamatore più navigato. Beh sappiate che mica tutto serve, bisogna avere pazienza e ricordarsi del vecchio detto di Henry Cartier Bresson:

Non esistono persone che vengono male in foto, esistono cattivi fotografi, quindi a volte fidarsi del proprio istinto senza badare troppo all'attrezzatura è l'unica soluzione. Buona fotografia a tutti.

Giorgio Farinetti



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!