

# LO SCARABOCCHIO

Periodico del Comune di Fara Novarese



Anno 4 • numero 2 • Febbraio 2008

# NOTIZIE DAL COMUNE

## **PRELIEVI EMATICI PRESSO LA SEDE DISTRETTUALE DI CARPIGNANO SESIA**

*Pubblichiamo la lettera inviata il giorno 04/01/2008 al Direttore Generale Azienda Sanitaria Locale NO:*

“Con la presente riportiamo quanto già esposto dal nostro vicesindaco Daniela Cavallini al dott. Cammarata ed alla dott.ssa Pollastro in occasione dell’incontro svoltosi presso gli uffici dell’ASL in via dei Mille.

Sono sempre più numerosi i cittadini di Fara che lamentano la totale mancanza di un servizio pubblico di trasporto che collega il nostro Comune alla sede distrettuale di Carpignano Sesia. Questo problema riguarda anche i cittadini di Briona, ed ad essere penalizzati da questa grave carenza sono, soprattutto, i cittadini anziani che non dispongono di mezzi propri di trasporto e devono, perciò, essere accompagnati da figli o parenti per usufruire dei servizi del Distretto.

Sono circa 800 i cittadini sessantacinquenni di Fara e Briona che per un semplice prelievo di sangue, si devono recare a Carpignano Sesia. Si tratta della categoria più debole e proprio per questo motivo richiediamo che questo servizio venga svolto presso il nostro Comune. Abbiamo già la disponibilità dei locali (ambulatorio, sala d’attesa ed ufficio). Tutte le spese di gestione, riscaldamento, luce e telefono, saranno a carico del

Comune. Richiediamo soltanto che, una o due volte alla settimana, il personale di Carpignano si trasferisca a Fara per effettuare il prelievo. Questa soluzione sarebbe molto vantaggiosa anche per i cittadini di Briona essendo i due comuni collegati con il treno e da numerosi autobus.

Siamo disponibili ad un incontro per concordare le modalità operative di questo nuovo servizio che sarà molto apprezzato dai nostri cittadini.

Cordiali saluti”

*In data 14/01/2008, il Direttore Generale, Dr Minola, ci ha risposto che la nostra richiesta sarà oggetto di valutazione congiunta nel prossimo incontro del Comitato dei Sindaci, organo di partecipazione alla programmazione socio-sanitaria a livello distrettuale.*

## **RITARDO CONSEGNA FATTURE CONSUMI GAS**

*Pubblichiamo la lettera inviata all’Enel-Gas, il giorno 07/01/2008:*

“Con la presente esprimiamo la preoccupazione dei nostri cittadini per il ritardo delle fatture relative ai consumi dal mese di ottobre ad oggi. Sono i cittadini anziani i più preoccupati perché ritengono, giustamente, di non poter sostenere l’addebito che sarà sicuramente alto.

Chiediamo, quindi, i motivi di questo ritardo e la rateizzazione delle fatture di importo elevato, e una sollecita risposta alla presente in modo che a nostra volta possiamo informare la cittadinanza dei motivi di questo grave disagio. Distinti saluti”

## **REGIONE PIEMONTE ESENZIONE TICKET**

Ricordiamo che dal 1° gennaio 2008 tutti i piemontesi facenti parte di nuclei familiari con reddito complessivo inferiore a 36.151,68 euro, indipendentemente dall'età, non pagheranno più il ticket sui farmaci.

Coloro che rientrano nella nuova fascia di esenzione e che vogliono usufruire di questo diritto dovranno essere in possesso di un attestato che sarà rilasciato dall'Asl di residenza su presentazione di un'autocertificazione attestante il reddito del nucleo familiare.

Il modulo per l'autocertificazione è disponibile presso l'ufficio anagrafe del Comune o presso i Patronati. Per evitare, soprattutto agli anziani, il disagio di recarsi a Novara per la consegna del modulo, il Comune raccoglierà, presso l'ufficio Anagrafe, i moduli compilati e li consegnerà all'ASL 13 in via dei Mille, con cadenza settimanale.

## **BOLLETTINI PER PAGAMENTO TOSAP**

Il 31 gennaio è scaduto il termine per il pagamento della tassa annuale per l'occupazione degli spazi ed aree pubbliche. Questa tassa, molto discutibile, riguarda, essenzialmente, gli accessi carrai sulle strade provinciali che erano stati, tra molte polemiche, accertati per il pagamento, nel periodo 2000-2004 dall'allora Giunta Pagani.

La tassa per gli accessi carrai sulle strade comunali è stata, invece, abolita dall'Amministrazione Comunale già da parecchi anni.

## **REGIONE PIEMONTE: MISURE DI SOSTEGNO A FAVORE DEI PICCOLI COMUNI**

Sono stati distribuiti i fondi previsti dalla legge regionale n. 15 del 29 giugno 2007 a favore dei piccoli comuni. La Regione ha scelto di finanziare, sulla base di 17 indicatori raggruppati in quattro componenti: demografico-territoriale, socio-economica, dotazione di servizi e tessuto economico-produttivo unicamente i Comuni compresi in una fascia di marginalità negativa con indice sino a -0,01 a seguito di uno studio dell'IRES (Istituto di Ricerche Economiche e Sociali).

In provincia di Novara sono stati individuati 24 Comuni tra cui Briona, Carpi gnano Sesia e Sizzano.

Il nostro comune avendo avuto un indice positivo (+0,0362) non ha ottenuto alcun contributo.

## **CONVENZIONE CON I CEDRI**

La Direzione dei I Cedri SpA ha confermato anche per il 2008 la convenzione che prevede lo sconto del 10%, per i cittadini residenti a Fara Novarese ed ai dipendenti comunali, su tutti gli esami diagnostici (analisi di laboratorio, radiologia e diagnostica poliambulatoriale).

Ringraziamo, a nome di tutta la cittadinanza, la Presidente dottoressa Mariella Enoc.

*Il Sindaco  
Marino Spagnolini*

# MOTORINO... CHE PASSIONE

## NUOVO CORSO ALLA SCUOLA MEDIA

**O**ltre al semplice compimento del 14° anno di età, uno dei segnali più evidenti che indica come un adolescente stia crescendo e maturando è sicuramente l'emancipazione che acquista con la scelta di un nuovo percorso scolastico e con il fatto di frequentare una scuola lontana da casa.

Oltre a ciò per i ragazzi della 3<sup>a</sup> media, il superamento del traguardo dell'età rappresenta anche un ulteriore obiettivo che ha un grande significato di indipendenza: poter guidare il motorino.

Infatti, in base alla norma in vigore dal 1° luglio 2004, tutti i ragazzi a partire dai 14 e fino ai 18 anni possono guidare il ciclomotore previo ottenimento di

un patentino che si chiama "certificato di idoneità alla guida del ciclomotore", potrà essere conseguito anche a scuola.

A Fara su iniziativa della scuola, da lunedì 21 gennaio i vigili urbani dell'Unione Novarese tengono lezioni sulla base del programma previsto dal Ministero:

- a) norme di comportamento (4 ore)
- b) segnaletica (6 ore)
- c) educazione al rispetto della legge (2 ore).

Quindi 6 lezioni di due ore ciascuna per formare il futuro pilota alle più elementari norme di traffico e convivenza civile. "Sono ormai cinque anni che teniamo con successo queste lezioni che vedono una nutrita partecipazione dei ragazzi della terza media" puntualizza il vigile Diego Baccalaro in veste di docente "ed identico corso viene tenuto da un collega alla scuola media di Caltignaga."

Abbiamo chiesto alla professoressa Laura Cristino, in qualità di operatore





scolastico responsabile del corso, quale sia la funzione della scuola: “La scuola organizza ed amministra l’adesione dei ragazzi che non devono fare più di tre ore di assenza. A conclusione del ciclo di lezioni viene attestata la partecipazione al corso che avrà validità di un anno entro il quale gli interessati dovranno sostenere l’esame presso il Ministero dei Trasporti”. Questo esame, ricordiamo, avrà la durata di mezz’ora, nella quale i candidati dovranno rispondere a 10 quiz. Il “patentino” che sarà rilasciato dal Ministero dei Trasporti non è un documento di identità e dovrà quindi sempre essere accompagnato da un documento di riconoscimento. A tutti i ragazzi... in bocca al lupo!

*Ennio Prolo*

## Hanno contribuito alla stesura di questo numero:

Alberto Demarchi • Attilio Gnemmi • Paola Grosso  
 Pier Giovanni Jamoni • Cinzia Noresi • Amelia Poletti  
 Sergio Quaranta • Carla Quaregna  
 Disegni: Alberto Cerutti

# LABORATORIO SCOLASTICO “TINO SACCO”

*UN ANNO DI ATTIVITA'*

**A**d un anno di attuazione del laboratorio scolastico “Tino Sacco” i risultati ottenuti sono pienamente soddisfacenti per gli alunni e per i docenti dell'Istituto Comprensivo di Carpignano Sesia.

Il laboratorio infatti consente di potenziare e soddisfare l'utilizzo del metodo sperimentale nella didattica e di fornire uno spazio e un tempo che consenta di assaporare il senso della conoscenza vera e di provare il gusto del conoscere. Inoltre, questa “scuola laboratorio” soddisfa il desiderio del dott. Tino Sacco, a cui essa è dedicata, il quale ha, generosamente, vincolato un lascito da utilizzare a favore dei ragazzi di Castellazzo Novarese, nel Comune di Castellazzo Novarese.

L'evoluzione demografica ha fatto sì che a beneficiarne siano tutti i ragazzi dell'Istituto Comprensivo di Carpignano Sesia.

Dall'inizio dell'anno scolastico 2006-2007 le attività didattiche si sono susseguite su due fronti: quello scientifico e quello televisivo.

In particolare l'attività scientifica ha seguito tre itinerari: ortobotanico, microstereoscopia, sperimentazione fisico-chimica.

L'orto botanico è dotato di 10 aiuole separate da passatoie in materiale inerte, di un sistema di irrigazione a goccia

e di teli traspiranti per la pacciamatura. L'agronomo dott. Giovanni Vandoni, ha guidato la progettazione della struttura e di tutte le attività di carattere agronomico. Il tema trattato nell'a.s. 2006-2007 è stato: “Pre e post colombiano - modificazione delle abitudini alimentari attraverso l'importazione e l'esportazione di prodotti esistenti nel vecchio e nel nuovo continente in seguito ai viaggi di Cristoforo Colombo, uno dei primi fondatori inconsapevoli della globalizzazione”.

La realizzazione del progetto si è compiuta seguendo cinque fasi di lavoro:

- 1) analisi del terreno;
- 2) confronto culturale e colturale dei due grandi continenti - Europa e America;
- 3) messa a dimora di semi e piantine di varietà già conosciute nel Mediterraneo e di quelle di origine americana;
- 4) verifica della crescita dopo un mese;
- 5) raccolta autunnale.

Mangiamo volentieri i pomodori, i peperoni, i fagioli borlotti, le patate, le zucche spaghetti, le zucche spinose, i pop-corn... ma gli Atzechi li apprezzavano già.

Da noi c'erano i “fagioli dell'occhio” dal sapore decisamente forte rispetto a quello dei “borlotti” che, per la delicatezza, possono essere accostati anche alle seppie.

Nell'orto hanno lavorato con impegno i ragazzi di Briona, Caltignaga e Fara



Novarese sperimentando tutte le attività: disposizione del telo da pacciatura, preparazione dei buchi per la semina e la messa a dimora delle piantine, legature dei pomodori, raccolta e lavaggio delle patate.

Due aspetti molto importanti dal punto di vista agronomico - il compito delle leguminose e la fecondazione incrociata nel mais da pop-corn - sono stati seguiti con la curiosità delle nuove scoperte. I ragazzi hanno cercato, nelle radici delle varie piante, le cisti con il rizobio fissatore dell'azoto atmosferico riuscendo a riconoscere le leguminose.

E quanta meraviglia quando hanno visto al microscopio una sezione di una cisti con rizobi !

La fecondazione incrociata nel mais da pop-corn li ha sorpresi: avevamo disposto nei solchi file di chicchi bianchi, file di chicchi rossi, file di chicchi gialli, di chicchi grigi... e al momento della raccolta hanno trovato pannocchie multicolori, alcune molto speciali con i chicchi dai colori striati.

Le sorprese sono state molte, una ad ogni apertura di pannocchia; non è possibile prevedere il colore prima della sfogliatura.

Piante dal fusto rosso hanno dato pannocchie con semi bianchi e semi gialli.



Fusti con venature debolmente rossastre hanno prodotto pannocchie rosso scuro.

E' stata una caccia alla sorpresa!

La natura ci sorprenderebbe sempre se la guardassimo con attenzione.

Il microstereoscopio ha svelato il mondo delle meraviglie.

La struttura del fiore ha una valenza schematica se è il libro, il cartellone, il disegno alla lavagna a darcene conoscenza.

L'osservazione diretta di un fiore semplice come il tulipano è già molto interessante.

Ma l'osservazione dei granuli di polline sulla superficie delle antere, sulla faccia interna dei petali, sulla struttura spugnosa dello stimma del pistillo oppure occhieggianti ai margini dell'apertura di un'antera, è una vera meraviglia, quando si guarda negli oculari del microscopio.

La sezione di un frutto di papavero, con semi dal diverso grado di maturazione, suscita tenerezza quando, con il microscopio, si osservano i particolari: la turgidità dei semi più giovani ancora bianchi e indifesi, il colore progressivamente più scuro del tegumento di quelli quasi maturi che già mostrano le decorazioni superficiali quasi fossero i gioielli di un abito importante.



E il fiore della portulaca?... e i semi dalla forma a chiocciola con i lustrini sulla superficie ?

E il fiore della malva con gli stami raccolti in modo da costruire una struttura a lampadario?

E i semi della *Silene inflata* (varzoli)? ... e gli stami del *Verbascum* ?... e l'infiorescenza della menta, della graminagha?...

E i semi della Quinoa, una pianta tipicamente sudamericana ?

Sarebbe molto bello poter permettere ai ragazzi queste osservazioni durante il periodo estivo quando la disponibilità di esemplari è massima!

Nel laboratorio di sperimentazione fisico - chimica i ragazzi hanno lavorato utilizzando materiale di uso comune con i quali hanno fatto la conoscenza di fenomeni importanti: la gravità, le forze, il magnetismo, l'elettrostatica, la corrente elettrica, il calore.

Il dinamometro, la direzione e il verso delle forze, la capacità selettiva delle calamite, l'ostinazione dell'ago magnetico, la straordinaria amicizia di due calamite, i poteri magici di un palloncino che è stato strofinato o di un pezzo di midollo di sambuco... di un circuito elettrico, di un'elettrocalamita, di un vulcano subacqueo... hanno impegnato i ragazzi della classe 5<sup>a</sup> di Carpignano Sesia, della 4<sup>a</sup> e 5<sup>a</sup> di Casaleggio Novaresa e della 1<sup>a</sup> media di Caltignaga.

Sono tutte esperienze da ripetere perché è la viva partecipazione dei ragazzi a chiederlo.

*Carla Quaregna - Docente Vicaria  
Istituto Comprensivo "Pietro Fornara"  
di Carpignano Sesia*

## LEGA NORD

### NUOVA SEZIONE A FARA

**D**ue sono stati gli appuntamenti fissati dagli organizzatori per radunare i simpatizzanti ed i sostenitori della Lega Nord per la costituzione di una nuova sezione del partito.

Il primo è stato lunedì sera 14 gennaio al quale i cittadini di Fara hanno risposto positivamente all'appello con una nutrita partecipazione a quella che si può considerare una riunione preliminare nella quale i promotori Mirco Giordano e Renzo Rusca hanno presentato il progetto per aprire la sezione locale, forti di un buon bacino di voti che puntualmente i faresi riservano al partito di Umberto Bossi.

Nella sala del Ristorante Farese, era presente il segretario provinciale Mauro Franzinelli, assessore alla sicurezza del Comune di Novara, che ha esposto i principi ispiratori del movimento leghista ed ha spiegato le modalità tecnico organizzative da affrontare per creare il nuovo gruppo.

La Lega Nord tiene ad essere molto vicina alla gente e si fa sempre interprete delle necessità e dei problemi dei cittadini.

Durante la serata è stato affrontato il tema della sicurezza che, come sappiamo, è un argomento prioritario nelle preoccupazioni degli italiani.

Franzinelli ha sottolineato come sia ben gestito questo problema in ogni amministrazione Leghista come per esempio a Novara dove non sono state necessarie delibere straordinarie per superare la questione dei lavavetri.

L'ordine pubblico viene gestito con discrezione ma con fermezza, semplicemente applicando le normative esistenti. In sala erano presenti anche alcuni rappresentanti delle sezioni dei paesi vicini, che hanno portato il loro contributo di esperienza mentre i promotori faresi hanno sottolineato l'importanza della costituzione di questo gruppo anche nell'ottica della preparazione di una strategia per le prossime elezioni del 2009. Il secondo appuntamento è stato fissato per lunedì 28 gennaio presso la sala riunioni della "ex Casa Negri" in via C. Battisti per dare concretamente l'avvio al nuovo tesseramento.

Moderatore il segretario provinciale Mauro Franzinelli, assessore comunale novarese che ha introdotto l'ospite d'onore, Massimo Giordano Sindaco di Novara.

In apertura un breve saluto di benvenuto del Sindaco di Fara Novarese Marino Spagnolini che ha sottolineato

l'importanza della nascita di un gruppo politico che porterà sicuramente giovamento alla pluralità ed alla partecipazione politica dei cittadini.

Massimo Giordano ha poi raccontato succintamente la propria esperienza politica mettendo in risalto i principi di onestà e di fermezza che contraddistinguono non solo la sua attività politica ma la laboriosità di tutto il partito che rappresenta.

Il tema della serata era appunto "La politica dei Cittadini" per evidenziare lo stretto contatto che ha con la popolazione e della quale la Lega Nord vuole portare avanti le istanze più immediate. Nel prossimo anno si terranno a Fara Novarese le elezioni amministrative e quindi i tempi sono maturi per preparare un programma e scegliere una lista di candidati per contribuire ad una buona amministrazione del paese e del territorio.

*Ennio Prolo*



# LA SINDROME METABOLICA

## FATTORI DI RISCHIO

**L**a sindrome metabolica configura un insieme di fattori di rischio che aumentano, in maniera significativa, la probabilità di sviluppare malattie cardiache, ictus e diabete. Non è identificabile una causa precisa: si parla, invece, di una costellazione di elementi clinici, in parte geneticamente determinati, in parte legati allo stile di vita.

Per parlare di sindrome metabolica devono essere presenti almeno tre dei seguenti criteri:

- a) OBESITA' ADDOMINALE** (circonferenza addominale: nel maschio >102 cm, nella femmina >88 cm);
- b) TRIGLICERIDEMIA**  $\geq 150$  mg/dl;
- c) COLESTEROLEMIA HDL** (il cosiddetto colesterolo buono) < 40 mg/dl nel maschio e < 50 mg/dl nella femmina;
- d) PRESSIONE ARTERIOSA**  $\geq 130/85$  mmHg;
- e) GLICEMIA A DIGIUNO**  $\geq 110$  mg/dl o  $\geq 100$  mg/dl (secondo le ultime linee guida)

I fattori di rischio comprendono pertanto una alimentazione scorretta (iperlipidica ed iperglicidica che porta al diabete), il fumo, la sedentarietà con obesità, l'ipertensione, la familiarità per cardiopatia (in particolare per malattie cardiovascolari precoci: prima dei 55 anni nei maschi e dei 65 anni nelle femmine). Il parametro più rappresentato è quello dell'aumento della circonferenza addominale, presente nel 40% circa dei soggetti,

seguito dall'ipertensione arteriosa, presente nel 30-35% dei pazienti.

La prevalenza della sindrome metabolica (per prevalenza si intende il numero dei casi presenti in un determinato momento) aumenta dal 6,7 % nella fascia di età 20-29 anni al 43% negli ultrasessantenni.

In entrambi i sessi aumenta rapidamente dopo la terza decade di vita, con un picco tra i 50 e 70 anni negli uomini e tra i 60-80 anni nelle donne. In Italia la prevalenza si attesta intorno al 23%.

I maschi hanno una prevalenza significativamente maggiore di iperglicemia, ipertrigliceridemia ed ipertensione, mentre nelle femmine si è evidenziata una maggiore prevalenza di obesità addominale e basso colesterolo HDL.

Per quanto attiene l'obesità, si segnala che è in preoccupante aumento anche in età pediatrica. In Italia il 30-35% dei bambini è in sovrappeso e il 10-12% è obeso; nel 28% di questi ultimi, la sindrome metabolica è già presente.

Come tutti sanno, all'aumentare dell'età e in particolar modo negli ultrasessantenni, tutti questi fattori (diabete, ipertensione, ipertrigliceridemia e/o ipercolesterolemia, obesità) sono spesso contemporaneamente presenti nello stesso soggetto, aumentando il rischio di malattie cardiovascolari e di mortalità. Il trattamento è perciò mirato a prevenire o a ritardare l'insorgenza di diabete, ipertensione e malattie cardiovascolari.

In primo luogo i pazienti con sindrome metabolica dovrebbero modificare la propria dieta e lo stile di vita: la perdita di peso diminuisce la mortalità totale e cardiovascolare; comunque attività fisi-

ca e dieta possono diminuire la pressione arteriosa, migliorare i livelli lipidici e controllare l'insulino-resistenza (e perciò la glicemia) anche in assenza di calo ponderale.

Il trattamento farmacologico segue o affianca le misure sopra citate e deriva dalla valutazione e monitoraggio periodica del paziente (misurazione della pressione arteriosa, controllo del peso e degli esami ematici).

*Dott. Cinzia Noresi*

## ARANCE DELLA SALUTE 2008

### GRAZIE!

Ringraziamo tutti coloro che sabato 26 gennaio hanno accolto il nostro invito a sostenere la manifestazione promossa dall'Associazione Italiana per la Ricerca contro il Cancro (AIRC) per raccogliere fondi destinati alla ricerca sui tumori.

A Fara sono state vendute 120 reti-celle di arance con un introito di 1256 euro. A questi si sono aggiunti 300 euro offerti dai fratelli e dalle nipoti, in ricordo di Volpi Spagnolini Primo. Il ricavato totale è stato, perciò, di 1556 euro

## FRASE DEL MESE

Soprattutto, non agire da ignoranti, né da presuntuosi. Quando non si sa, occorre informarsi, studiare, discutere serenamente, obiettivamente, e senza mai credere di essere infallibili.

*Luigi Sturzo*

# RICOSTRUITA LA GRANDE PALA D'ALTARE

## DELLA CHIESA DEL CIMITERO

Il nuovo grande quadro è il rifacimento della vecchia pala dell'altare che si trovava nell'antica Chiesa Parrocchiale intitolata ai Santi Pietro e Paolo al cimitero.

Troviamo la Chiesa, per la prima volta, nominata in una pergamena del 1157 dell'Archivio Capitolare di Santa Maria, che dice che la Chiesa era in consegna al prete Guglielmo e faceva parte della pieve di Sizzano.

La prima descrizione della chiesa risale al 1598 ma si rifà ad una visita pastorale che dovrebbe risalire a poco tempo dopo la metà del 1500.

Nell'inventario della chiesa di San Pietro al cimitero, fatto dal curato Marc'Antonio Solari in data 14 ottobre 1617 per ordine del Cardinale Ferdinando Taverna, si legge: "Chiesa di unica navata, di stile romanico longobardo, con soffitto in volta murata, terminante ad abside semicircolare, sotto la quale vi è l'altare isolato, in muratura, con icona lignea, nella quale campeggia una grande tela dipinta ed incorniciata"

Il curato scrive inoltre che sull'icona sopra l'altare c'è "l'immagine della B.V.M. (Maria) in mezzo, et dalle altre parti SS. Pietro et Paolo col ritratto del Rev. Prete Giò Antonio Portiliotti altre volte curato di detta terra".

Questa nuova tela, che possiamo ammirare oggi, è un'opera di Sergio Quaranta eseguita con tecnologia digitale,



liberamente tratta da una vecchia fotografia della tela del 1600 rubata il 22 ottobre 1995 dalla Chiesa di San Pietro al Cimitero.

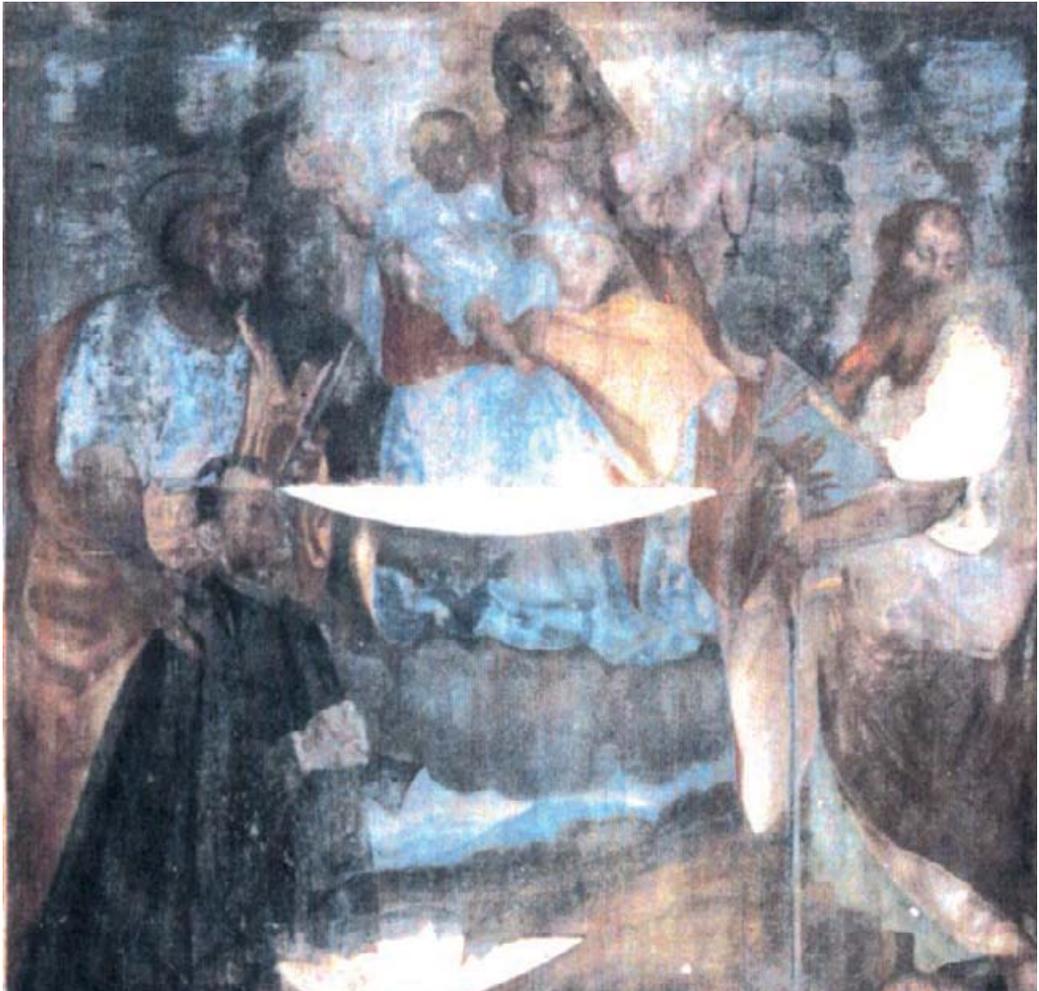
La cornice invece è quella originale del 1600, restaurata da Silvana Bramante. Sulla tela è raffigurata l'immagine della Beata Vergine che stringe nella mano sinistra la corona del SS Rosario e tiene in braccio Gesù Bambino che regge nella mano destra una corona da regina.

Alla sinistra per chi guarda il quadro, San Pietro, con lo sguardo rivolto alla

Beata Vergine, tiene due chiavi nella mano sinistra e la mano destra appoggiata sulla spalla destra di un sacerdote inginocchiato ai suoi piedi.

Le chiavi di San Pietro, simbolicamente dategli da Gesù per l'apertura del Regno dei Cieli, sono entrate a far parte dello stemma pontificio essendo i Papi diretti successori di Pietro.

Vangelo secondo Matteo XVI - 19 - Le chiavi di Pietro: "Gesù disse: Tu sei Pietro: su questa pietra edificherò la mia Chiesa. Darò a te le chiavi del Regno



dei Cieli e quel che legherai sulla terra, sarà legato nei Cieli; e quel che scioglierai sulla terra, sarà sciolto nei Cieli.” Alla destra per chi guarda la tela, San Paolo a piedi nudi, con una grande barba e la testa girata verso l'esterno della tela, tiene nella mano destra un libro aperto e con la mano sinistra regge una spada appoggiata al terreno.

Il sacerdote inginocchiato è il Rev. Giò Antonio Portiliotto, nativo e parroco di Fara. La tradizione vuole che sia stato ucciso nel 1400 dai Pasqualini (quelli che

non adempivano al precetto pasquale) nei prati detti “al di sopra del Mulino” mentre ritornava dalla congregazione foranea dei parroci, tenutasi a Sizzano. Questa opera sarà presentata al pubblico il giorno 10 febbraio, domenica di San Damiano, dopo la messa, verso le 11,30 chiunque potrà salire nella sala consiliare del Municipio ed ammirare la maestosità e la bellezza di un quadro che i nostri antenati vedevano nella chiesa parrocchiale.

*Alberto Demarchi*

# L'ARABA FENICE

## LA RINASCITA DI UN DIPINTO

**N**ella primavera del 2007 il gentile sig. Alberto De Marchi è venuto a trovarmi nel mio studio di Novara con la foto di una tela del 1600, di 2 m. per 2 m., rubata nella chiesa di San Pietro al cimitero.

Quando mi chiese che cosa si poteva fare, la prima cosa che ho fatto è stata quella di sgranare gli occhi, la seconda di infilarmi un paio di occhiali, la terza di cercare una lente di ingrandimento. Probabilmente era vecchia anche la foto e nel suo insieme sembrava che l'incuria del tempo si fosse proprio impegnata e avesse usato tutti gli strumenti a sua disposizione per ottenere quello sgradevole risultato.

E io cosa avrei potuto fare? Dunque: la tela era sparita, quindi niente restauro, ovvio, inoltre non dipingo più a mano da alcuni anni, tele e pennelli fanno parte del mio passato.

Lì per lì ho ammiccato e poi, non volendo deludere un vecchio amico di mio padre, ho promesso che avrei quanto meno tentato di fare un piccolo bozzetto più che altro per cercare di capire quali potevano essere i colori originali nascosti sotto le incrostazioni, confrontandoli con quelli di altri quadri più o meno dello stesso periodo. Fortunatamente la documentazione non mi manca.

Restava poi da chiarire come avrei potuto realizzare il lavoro in caso di approvazione, dato che sono anni che non dipingo più a mano essendo passato al disegno virtuale.

Esistono difatti programmi specifici di computer che ricreano virtualmente gli effetti delle pennellate con varie tecniche pittoriche. Successivamente si può stampare il lavoro finito su tela di cotone come con un buon risultato.

Dopo aver ricevuto la conferma a procedere, ho cominciato a tirare in ballo Palma il Vecchio, Tiziano, Pietro da Cortona, Bassano, Caravaggio e altri, sfogliando i loro lavori dalla mia raccolta in dispense dei "Maestri del Colore".

Con un pizzico di coraggio e con molta immaginazione ho cominciato ad imbrattare quell'immagine precedentemente scansionata, con i pennelli di Photoshop, rispettando ciò che si intravedeva dei colori originali. Quelli più anneriti e irriconoscibili ho dovuto semplicemente immaginarli, affidandomi ai "consigli" dei maestri del passato precedentemente citati.

Ho anche ridisegnato le figure dei personaggi, separatamente, su carta da lucido seguendo fedelmente quelle sagome piuttosto rovinata e cercando di ricostruire, con un po' di intuizione, quelle parti sulle quali l'incuria del tempo si era particolarmente accanita.

Non dimentichiamo che erano visibili due ampi squarci sulla tela.

Qualche settimana dopo ho presentato il bozzetto stampato in formato A4, al Comune di Fara e al sig. De Marchi. Ho dovuto precisare che quello che ne sarebbe uscito non sarebbe stato certo un lavoro di riproduzione più o meno fedele dell'originale (per le ragioni sopraccitate), come si farebbe con i falsi d'autore, ma una libera interpretazione di quel soggetto religioso.

Ad approvazione avvenuta, pian piano

ho cominciato a ridisegnare virtualmente e separatamente soggetto per soggetto. Dovevo lavorare con un'alta risoluzione e questo era l'unico modo per poter procedere con un buon ritmo.

I "Maestri del Colore" mi hanno dato davvero un grande aiuto. Lì ho trovato finalmente i soggetti, i volti, gli abiti e soprattutto le luci e le ombre indispensabili per costruire un'immagine verosimilmente accettabile.

Prima ho iniziato con il santo sulla destra, San Paolo se non vado errato, poi con la Madonna e il Bambino e poi da ultimo con San Pietro ed infine con il prete inginocchiato.

Il paesaggio è stata la parte più facile e divertente.

Alla fine ho assemblato il tutto tenendo le misure di 1 m. per 1 m. portando l'immagine a pesare circa 600,0 MB, cosa che ha rallentato moltissimo la lavorazione finale di ritocco e messa a punto dei toni di colore.

Ultima ma non meno importante: la

stampa. Mi sono rivolto ad uno stampatore esperto in stampe artistiche su tela e con un plotter capace di stampare oltre i 2 metri di larghezza.

Il risultato è stato veramente soddisfacente e anch'io mi ritengo soddisfatto. In fondo era la prima volta che facevo un lavoro del genere e di queste dimensioni. Spero solo che l'ignoto pittore del '600 non si rivolti troppo nella tomba. D'altra parte, volendo fare un'ipotesi assurda, se anche lui avesse dovuto riprodurre un mio lavoro che versava nelle condizioni del suo, non so se sarebbe stato capace a fare di meglio.

E, comunque sia, quella bellissima cornice del '600 ritorna ad avere una sua utilità. Come l'Araba Fenice che risorge dalle sue ceneri, posso dire di aver contribuito a far risorgere qualcosa che apparteneva al Comune di Fara e ai ricordi delle persone più anziane e devote di questo paese che mi ha dato i natali... alcuni anni fa.

*Sergio Quaranta*

**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.*

# CANTINE DEI COLLI NOVARESIS

## NUOVO PRESIDENTE

**C**ambio della guardia alla Cantine dei Colli Novaresi. Nell'ultima Assemblea dei Soci di fine anno, il presidente Luigi Baccalaro ha rassegnato le dimissioni dalla massima carica, pur manifestando la volontà di restare nel C.d.A.

Il Baccalaro è rimasto in carica per ben due mandati: sei anni cruciali per la cooperativa che ha dovuto mettersi al passo con le nuove frontiere della vinificazione di qualità.

È infatti in questo periodo che la società ha affrontato importanti cambiamenti ed innovazioni per conseguire costanti aggiornamenti e miglioramenti della produzione.

Tra le iniziative di questi anni ricordiamo che nei locali della Cantina è stato creato un Centro Vendita diretto al pubblico, dove si può acquistare sia vino sfuso che in bottiglia oltre a prodotti tipici del territorio o legati alla produzione agricola.

Inoltre è stata fatta la fusione con la Cantina Sociale di Oleggio (la più antica d'Italia) e costruito un nuovo Centro Vendita anche a Oleggio.

Dopo la fusione è stata assunta la nuova denominazione di Cantine dei Colli Novaresi.

Da qualche anno viene prodotto anche il "Novello", che riscuote un ottimo successo da parte degli estimatori e che viene presentato ogni anno con una grande degustazione gratuita accom-

pagnata da caldarroste.

Ora più che mai, la "cantina sociale", oltre che un'attività commerciale, è diventata un'istituzione legata e finalizzata alla valorizzazione del territorio; infatti sempre più frequentemente la vediamo partecipare a trasmissioni televisive su reti locali per promuovere i vini di Fara ed i prodotti della nostra terra.

Al presidente uscente subentra Frediano Cavallini, appassionato ed esperto viticoltore, che era già stato vice presidente della cooperativa ed è membro rappresentante nell'Associazione Vignaioli Piemontesi.

Al Cavallini spetta ora il compito di portare le "Cantine dei Colli Novaresi" verso il futuro della vinificazione nella ricerca del costante miglioramento della qualità dei vini in un ambito di tradizione vignaiola che a Fara viene tramandata da secoli.

A Luigi Baccalaro tutta la nostra stima ed il ringraziamento dei soci per l'opera svolta, mentre a Frediano Cavallini formuliamo i nostri complimenti ed il nostro sincero... in bocca al lupo!

*Ennio Prolo*

## 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

# MERIDIANA

## ANTICO OROLOGIO

Il termine orologio, che indica lo strumento per conoscere l'ora, deriva dall'antico greco e significa letteralmente "leggere l'ora".

Ma lo strumento che oggi usiamo è diventato molto sofisticato, altamente tecnologico e si è evoluto in strumenti di altissima precisione quali cronometri e cronografi.

Il trascorrere del tempo è una sensazione comune a tutti gli uomini e la necessità della sua misurazione è stata avvertita anche dai popoli antichi, infat-

ti troviamo tracce di tali strumenti nell'antica Grecia, tra i romani ed addirittura nell'antico Egitto.

Lo strumento più conosciuto e più usato era certamente la meridiana il cui funzionamento si basava sul rilevamento della posizione del sole.

Questo congegno deve il suo nome dal latino "meridies" (meridiano) cioè mezzogiorno perché è in quel momento che si fissa il punto e l'ora di partenza con l'ombra dello stilo, per poi segnare le altre ore nel quadrante.

In altri termini non è altro che l'ipotetica ombra che il meridiano (quella linea ideale verticale che si traccia da un polo all'altro), passando sopra di noi, proiet-





ta sulla terra

Ovviamente la meridiana può misurare solo le ore del giorno e non anche quelle della notte, quando, venendo meno la luce solare non può essere proiettata l'ombra dello stilo sul quadrante.

Ma, andiamo per ordine: perché parliamo di meridiane?

Perché a Fara, chi scrive ha messo a punto e sviluppato, su base assolutamente di autodidatta, un dispositivo di facile uso per semplificare le operazioni di calcolo e di progettazione di una meridiana murale o di una meridiana da tavolo (verticale od orizzontale).

Queste nozioni e questa tecnica possono servire a chi fosse interessato a costruire una meridiana, a chi volesse dipingerne una sul muro come ornamento (e funzionante) o a chi, per scopi didattici, volesse approfondire alcune nozioni scolastiche teoriche.

Prima di iniziare a progettare un qualsiasi orologio solare è comunque indispensabile conoscere alcune nozioni ed alcuni dati riferiti al luogo specifico della realizzazione perché una meridiana costruita a Milano non sarà uguale ad una costruita a Torino o tanto meno

a Madrid anche se convenzionalmente tutte queste città hanno il mezzogiorno nello stesso istante.

La Longitudine (LG) abbiamo già detto che è rappresentata da quelle linee verticali tracciate idealmente da un polo all'altro e che vediamo anche su un normale mappamondo o sulle cartine geografiche. Queste linee virtualmente (da nord a sud) suddividono la sfera terrestre in tanti spicchi (come un'arancia). Praticamente la circonferenza terrestre (come un cerchio di  $360^\circ$ ) viene suddivisa in 24 ore e, quindi, ogni ora equivale a  $15^\circ$ . A Fara il valore della LG è di  $8^\circ 27' 35''$ : circa mezz'ora dal meridiano di Greenwich al quale, convenzionalmente è attribuito il valore  $0^\circ$  ed è quello di riferimento.

La Latitudine (LT) è invece rappresentata da quelle linee immaginarie tracciate perpendicolarmente ai meridiani che suddividono la sfera terrestre in tanti dischi. Tutte queste linee sono tracciate parallelamente all'equatore e sono parallele tra di loro perciò sono chiamate "paralleli". Il parallelo equatore è quello di riferimento perché è quello centrale che taglia la terra in due emi-

sferi uguali.

A Fara il valore LT è di  $45^{\circ} 33' 18''$ .

Per individuare esattamente l'ora solare, occorre poi tenere presente la Costante Locale che è il fattore che indica la differenza tra il passaggio del sole al meridiano Eteo (su cui sono regolati tutti gli orologi dell'Europa Unita:  $15^{\circ}$  est da Greenwich) e quello al meridiano del luogo dove si vuole costruire la meridiana. Quindi a Fara (LG  $15^{\circ}$  meno LG  $8^{\circ} 27' 35''$ ) risulta pari a  $6^{\circ} 32' 25''$  che corrispondono a 26 minuti e 9 secondi. Da ultimo bisogna considerare l'Equazione del tempo che è un valore che indica la differenza del tempo tenendo conto delle continue variazioni del giorno solare dovute al fatto che l'orbita terrestre intorno al sole è ellittica e non circolare e quindi che la velocità della Terra varia nel corso dell'anno: massima attorno al 3 gennaio (lontano dal sole) e minima attorno al 5 luglio (vicino al sole). Sono quattro i giorni in cui l'ora del nostro orologio coincide esattamente con quello della meridiana: il 16 aprile, il 1° settembre, il 25 dicembre e il 13 giugno.

Queste poche nozioni servono solo per capire quali sono i termini di riferimento, ma per coloro che vogliono costruire una meridiana a Fara, io posso fornire un semplice strumento che sopprime a tutti quei calcoli.

Vediamo ora come è composta una meridiana: innanzitutto dal Piano o dalla Parete, a seconda se la si vuole costruire su un piano orizzontale o su una parete verticale. Per quanto riguarda il piano, questo può essere parallelo all'equatore oppure semplicemente parallelo al suolo. In merito alla parete occor-

re invece tenere presente la sua declinazione (Azimut) cioè l'angolo che la sua faccia (superficie dove sarà posizionata la meridiana) forma con il piano riferito alla perpendicolare del meridiano locale.

Al centro della meridiana è sistemato lo Stilo o Gnomone costituito da un'asta sul cui vertice è sistemato il Nodo. Dalla base dello Stilo partono le linee orarie del quadrante solare. Il percorso dell'ombra della sua punta o nodo traccia le iperbole del solstizio invernale del 31 dicembre e del solstizio estivo del 21 giugno passando anche per la linea dell'equinozio del 21 marzo e del 23 settembre.

Nella tracciatura delle linee che indicano le ore, la prima, quella perpendicolare è detta Meridiana ed indica sempre il mezzogiorno locale cioè quando il sole è al culmine e transita sul meridiano di riferimento.

Per trovare dove tracciare questa linea e dove piantare lo stilo ci si può servire della mia realizzazione che ha la particolarità di un quadrante bivalente con doppia scala oraria, idonea quindi per l'impiego sia in posizione verticale che in posizione orizzontale.

Per tracciare le altre linee si dovrà semplicemente attendere lo scoccare dei 60 minuti successivi da una linea all'altra.

Successivamente, la capacità manuale, la fantasia e la sensibilità artistica dell'esecutore, arricchiranno il quadrante solare aggiungendo eventuali decori o figure simboliche oltre a qualche motto locale.

# RACCOLTA DEI FUNGHI

## NUOVA LEGGE REGIONALE

**A** 25 anni dall'entrata in vigore della Legge Regionale n. 32/1982 che riguardava, tra l'altro, la tutela e la raccolta dei funghi, il Consiglio regionale ha ora approvato la nuova legge "Tutela dei funghi epigei spontanei" n. 24 del 17 dicembre 2007 che sarà operante a partire dal 20 giugno 2008.

La precedente legge era zeppa di nefandezze di ogni sorta, in barba alle nostre proposte a suo tempo formulate che, guarda... guarda... sono state tutte (proprio tutte!) inserite nel nuovo testo, grazie alla costante pressione del nostro Gruppo insieme ad altre associazioni piemontesi del settore.

Di rilevante non figurerà più né il numero massimo di esemplari che si potevano raccogliere né la distinzione tra Boleti e altri generi. La quantità giornaliera consentita pro-capite sarà di 3 Kg complessivi, di qualsiasi specie.

Per le associazioni micologiche e i loro iscritti sono previste importanti e favorevoli novità. Altre innovazioni riguardano l'introduzione di un solo tesserino valido su tutto il territorio regionale che può essere rinnovato anche ogni 3 anni; la competenza alla provincia per autorizzazioni, deroghe, modalità, sanzioni, istituzione di corsi per la formazione del personale preposto alla vigilanza, ecc... Sono previsti anche contributi a favore delle associazioni micologiche in occasione di mostre e di altre importanti manifestazioni.

Il testo completo della legge è consultabile in Municipio o presso la nostra Associazione Micologica, ma ne riportiamo anche qui uno stralcio:

...(omissis)...

### **Art. 2. (Raccolta dei funghi epigei spontanei)**

1. La raccolta dei funghi epigei spontanei è consentita per la quantità giornaliera ed individuale di tre chilogrammi complessivi.

2. È vietata la raccolta di esemplari di Amanita cesarea allo stato di ovolo chiuso.

3. La raccolta dei funghi spontanei avviene cogliendo esemplari interi e completi di tutte le parti necessarie alla determinazione della specie, procedendo in luogo ad una sommaria pulizia dei funghi raccolti. La provincia, anche su richiesta delle associazioni culturali e, in particolare, delle associazioni micologiche di rilevanza nazionale o regionale, e sentito il parere degli altri enti locali competenti per territorio, può vietare la raccolta, per periodi limitati, di una o più specie di funghi epigei spontanei.

4. I funghi raccolti sono riposti e trasportati, nella quantità prevista al comma 1, in contenitori idonei a consentire la diffusione delle spore. È vietato in ogni caso l'uso di contenitori di plastica.

5. È vietato usare nella raccolta di funghi epigei spontanei l'uso di rastrelli, uncini o altri mezzi che possono danneggiare lo strato umifero del suolo, il micelio fungino e l'apparato radicale.

6. Sono vietati la distruzione o il danneggiamento volontario dei carpofori di qualsiasi specie di fungo epigeo spontaneo, anche non commestibile o velenoso.

7. La raccolta dei funghi epigei è vietata:  
a) nei castagneti coltivati per la raccolta del frutto, pascolati o falciati e tenuti regolarmente sgombri da cespugli invadenti, salvo che ai soggetti di cui all'articolo 4;

b) nei giardini e nei terreni di pertinenza degli immobili ad uso abitativo adiacenti agli immobili medesimi, salvo che ai soggetti di cui all'articolo 4;

c) nelle aree protette istituite ai sensi della normativa regionale vigente, salvo diversa disposizione della normativa relativa all'area protetta interessata e previo il possesso della autorizzazione di cui all'articolo 3;

d) nelle aree specificamente interdette per motivi selvicolturali e in quelle di particolare pregio naturalistico e scientifico, qualora individuate dalla Regione o dagli enti locali;

e) dal tramonto alla levata del sole;

f) nei terreni sui quali sia vietato l'accesso ai sensi dell'articolo 841 del codice civile.

8. La provincia, anche su richiesta delle associazioni culturali e, in particolare, delle associazioni micologiche di rilevanza nazionale o regionale, e sentito il parere degli altri enti locali competenti per territorio, può vietare la raccolta, per periodi limitati, di una o più specie di funghi epigei spontanei.

...(omissis)...

### **Art. 3. (Autorizzazione alla raccolta dei funghi epigei spontanei)**

1. La raccolta dei funghi epigei spontanei di cui all'articolo 2 è consentita previa autorizzazione avente validità sul territorio regionale, salvo diversa disposizione della normativa vigente nel-

le aree protette regionali e nei siti costituenti la Rete Natura 2000 di cui all'articolo 3 della direttiva del Consiglio 92/43/CEE del 21 maggio 1992, relativa alla conservazione degli habitat naturali e seminaturali e della flora e della fauna selvatiche.

2. La Regione delega al rilascio dell'autorizzazione di cui al comma 1 le comunità montane e le comunità collinari, nonché i comuni non facenti parte di tali comunità che si sono avvalsi dei disposti di cui all'articolo 22 della legge regionale 2 novembre 1982, n. 32 (Norme per la conservazione del patrimonio naturale e dell'assetto ambientale), in modo continuativo, nei tre anni precedenti la pubblicazione della presente legge.

3. L'autorizzazione di cui al comma 1 è personale e revocabile nei casi previsti dalla presente legge ed è sostituita dalla ricevuta del versamento di una somma stabilita con cadenza triennale con deliberazione della Giunta regionale, sentita la Commissione consiliare competente. La ricevuta di versamento costituisce denuncia di inizio attività in forza dell'indicazione della causale del versamento, delle generalità, del luogo e della data di nascita, nonché della residenza del raccoglitore. Ai fini della validità dell'autorizzazione per più anni solari, è ammesso il pagamento in un'unica soluzione di una somma pari a un massimo di tre annualità. La ricevuta del versamento, accompagnata da idoneo documento di identità, è esibita a richiesta del personale addetto alla vigilanza.

4. Gli enti delegati al rilascio dell'autorizzazione introitano direttamente le risorse finanziarie derivanti dall'appli-

cazione dei commi 1 e 3. Le somme introitate sono utilizzate per la tutela e la salvaguardia del territorio e, in particolare, sono destinate alle seguenti finalità:

- a) alla sistemazione e manutenzione delle aree boscate e alla segnalazione della loro sentieristica pedonale;
- b) agli interventi necessari alla cura e alla buona tenuta del fondo effettuati dai proprietari, dai possessori o dai conduttori di fondi boschivi;
- c) alla promozione e realizzazione di iniziative finalizzate a favorire la conoscenza ed il rispetto delle specie fungine;
- d) all'espletamento delle attività dei cittadini che si rendono disponibili ad assolvere le funzioni di guardia ecologica volontaria, concordate con la provincia competente per territorio;
- e) alla gestione amministrativa della presente legge.

...(omissis)...

**(continua)**

A.M.B. Associazione Micologica Bresadola  
Fara Novarese  
Pier Giovanni Jamoni



## ERBE, ERBETTE, ERBACCE

### E FIORI SPONTANEI

In questo secondo contributo dedicato alla presentazione sommaria di erbe e fiori del nostro territorio vengono riportate altre specie ritenute molto comuni ma di particolare interesse. Come per il precedente contributo ci si limita alla considerazione dei principali elementi con qualche annotazione riguardante le qualità terapeutiche e gastronomiche.



### ARUNCUS DIOICUS (Walter) Fernald (Barba di capra) (Famiglia Rosacee)

Specie perenne poco diffusa nelle nostre pianure, si trova con maggior frequenza nei boschi freschi e nei pascoli ombrosi di zone collinari e montane. La pianta presenta un fusto rigido e solcato, foglie opposte, seghettate e appuntite, di un bel colore verde prato, fiori a spiga, bianchi, riuniti in pennacchi composti da numerosi fiorellini. La radice, grossa e legnosa e le bacche sono velenose, mentre i teneri germogli (turioni) sono molto gustosi ma non da tutti graditi per il sapore amarognolo. Si cucinano come gli asparagi (vengono anche chiamati asparagi selvatici, ma questi sono un'al-

tra cosa). Personalmente li trovo ottimi prebolliti in acqua salata e acidulata con un po' di aceto e poi conditi solo con un buon olio di frantoio e succo di limone. Le sommità fiorite sono diuretiche.



### **PHYTOLACCA AMERICANA L.**

(Fitolacca - Uva di Spagna)  
(Famiglia Fitolaccacee)

Specie comunissima negli incolti, nei luoghi ruderali, ai margini dei boschi... La pianta adulta assume un aspetto arbustivo caratteristico per il grosso fusto ramoso, slanciato e rossastro; le foglie sono grandi e ovali, lucide e appuntite, i fiori bianchi o rosa che si raggruppano a grappoli formando delle bacche nerastre molto appetite dagli uccelli. La grossa radice a fittone è velenosa: causa vomito e persistente diarrea e la stessa pianta, a dosi eccessive, diviene lassativa. I teneri germogli (polloni) si consumano come gli asparagi, ma hanno un sapore più dolciastro per cui è bene aggiungervi qualche erba aromatica dopo averne asportato le foglie e la pellicina che li ricopre.



### **SILENE VULGARIS (Moench) Garcke**

(Strigoli - Silene rigonfia - *Varzòli*)  
(Famiglia Cariofillacee)

Conosciuta anche come Silene inflata è una pianta perenne diffusa nei prati, nei vigneti non trattati con pesticidi, lungo i fossi e corsi d'acqua, nelle aree pascolate o concimate con letame organico. Le foglie sono appuntite e di un caratteristico colore verde-bluastro, i fusti concolori, i fiori hanno petali bianchi o rosa-lilla sorgenti da un calice molto rigonfio e percorso da striature. Questa pianta non possiede proprietà terapeutiche e viene ricercata esclusivamente per uso gastronomico. I teneri germogli, raccolti in primavera, si cucinano come gli spinaci oppure in frittata con altre erbe o in minestre, specialmente di riso (riis e varzòli: una leccornia!)



### **PARIETARIA OFFICINALIS L.**

(Parietaria - *Pèn mol*)  
(Famiglia Urticacee)

Pianta ruderale molto comune con fusto

rossastro e ramoso, foglie appiccicose, appuntite, verdi di sopra e molto pallide di sotto, fiori piccoli, appaiati in capolini e verdastri. Cresce frequentemente addossata ai muri, tra macerie e spazzatura, negli incolti... Responsabile di ostinate allergie, come il raffreddore da fieno, possiede tuttavia numerose virtù terapeutiche: diuretiche, emollienti, espettoranti e rinfrescanti. In passato veniva utilizzata per pulire oggetti di vetro e di rame. Se raccolta fresca (in estate, prima della fioritura), si presta anche all'utilizzo in cucina: saltata in padella previa sbollentatura, nelle insalate miste, in minestre o (da provare!) nel risotto con le ortiche a cui conferisce un intenso colore verde.



### **BORAGO OFFICINALIS L.**

(Borragine - *Buràna*, *Buràs*)

(Famiglia Boraginacee)

Pianta annuale totalmente ricoperta di peli ruvidi e pungenti, con un grosso fusto ramoso e grandi foglie basali di forma ovale. I fiori sono azzurri e a forma di stella. Cresce spontanea presso macerie, in luoghi ruderali e negli incolti ma è più comune negli orti e giardini dove si riproduce con grande facilità. Contiene diverse proprietà medicinali e nutritive. Le sommità fiorite, in infusione, sono diuretiche, emollienti, depurative e sudorifere. In gastronomia viene utilizzata l'intera pianta giovane in minestre, insalate,

saltata o come ripieno per ravioli, a patto che sia ben lavata sotto acqua corrente poiché trattiene le impurità. Ottime le frittelle fatte con le foglie passate nella pastella e fritte nell'olio (come si fa per la Salvia). Da cruda è un po' irritante e provoca una lieve sensazione di soffocamento e perciò non è da tutti gradita.



### **ANGELICA SYLVESTRIS L.**

(Angelica selvatica)

(Famiglia Apiacee)

Questa robusta pianta è assai meno diffusa nelle nostre pianure che non nelle aree collinari e montane. La si può comunque osservare lungo qualche torrente e in qualche zona umida e ombrosa. Si presenta con un grosso fusto striato e cavo, foglie grandi, lanceolate e seghettate e fiori in ombrelle, bianchi o rosati. All'ascella delle foglie sono presenti delle caratteristiche guaine molto ingrossate. Tra le numerose proprietà terapeutiche dell'Angelica ricordiamo la sua efficacia contro la malinconia, l'aerofagia, il mal di stomaco o l'emicrania causati da nervosismo. Per tali scopi viene utilizzata la radice polverizzata. Ben noto è pure l'utilizzo dei suoi semi in pasticceria e liquoreria. In cucina si consumano in insalata sia le radici che i fusti ancora giovani dopo essere stati sbollentati.

**(continua)**

*Pier Giovanni Jamoni*



Chiuse il negozio e andò dal dottore. Gastone attraversò la strada di corsa. Le auto frenarono e strombazzarono, ma gli automobilisti non avevano ben capito che cosa stavano insultando. Sentivano soltanto FLAP-FLAP, poi passò di corsa il cane nero e il traffico riprese regolarmente. Finalmente il camion della plastica attraversò il cancello dell'Isola ecologica e Gastone Fustone, con la lingua a penzolini, lo seguì strisciando i piedi per terra. FFFLAP... FFFLAP.

Dopo tutto quel correre aveva l'aspetto di un flaconcino di shampoo.

Il cane nero rimase fuori dal cancello chiuso. Attese qualche minuto poi se ne andò deluso.

Dopo tre settimane, Gastone era una morbida coperta di pile blu. Se ne stava beatamente sdraiato su un divano a guardare un film poliziesco in bianco e nero, tra telecomandi di tutte le forme e comodi cuscini colorati, quando un grosso cane nero con le orecchie svolazzanti saltò sul divano, lo prese per un lembo e se lo portò nella cuccia.

"Guarda! Sembra che a Macchia piaccia la nuova coperta di pile!"

Disse una voce umana.

Povero Gastone! Tra tutte le case, era capitato proprio in quella di Macchia, il cane nero con le orecchie svolazzanti!

*Paola Grosso*



# PARAGONI O SIMILITUDINI

## RIGOROSAMENTE IN FARESE

**F**ormalmente sono dei comparativi di uguaglianza. In realtà essi conferiscono vivacità al linguaggio dialettale, con l'immediato riferimento alla vita quotidiana ora in parte modificata col cambiamento del modo di lavorare e di vivere dei contadini. Nel nostro dialetto i paragoni sono molto usati.

Ricordiamo quelli che riguardano gli uccelli e le persone.

### **Bò gros o furascèsi**

= scricciolo - *Troglodytes troglodytes*

- L'è cumi 'n furascèsi, bambino irrequieto, molto vivace, che non stà mai fermo.

### **Prisciula**

= cinciallegra - *Parus maior*

- 'L mènghia cumi na prisciula, persona che mangia poco e con poca voglia.

### **Ravanin**

= cardellino - *Carduelis carduelis*

- Gh'à la tèsceta cumi 'n ravanin, persona con la testa piccola ma che è molto intelligente.

### **Scragazina falcunèra**

= averla - *Lanius collurio*

- La bragia cumi na scragazina, donna che grida con voce stridula.

L'averla o scragazina se veniva catturata e messa in gabbia moriva dopo pochi giorni.

- 'L mor un rabbia cumi na scragazina, muore arrabiato per il grande dolore come una averla.

### **Bèrta dal capüsc**

= ghiandaia dal capo rosso - *Garrulus glandarius*

- Gh'à 'l capüsc cumi na bèrta, ragazzo con il ciuffo alto.

### **Pujana**

= poiana femmina - *Buteo buteo*

- L'è na pujana, donna perdigiorno e anche di facili costumi.

### **Pujanun**

= poiana maschio - *Buteo buteo*

- L'è 'm pujanun, uomo poco attivo che insidia le donne.

### **Falchèt**

= falco gheppio - *Falco tinnunculus*

- Gh'à j'öc cumi 'n falchèt, occhi attenti che vedono e osservano tutto.

### **Trèmacova**

= ballerina gialla - *Motacilla cinerea*

- L'è ma 'n trèmacova, ragazzo pauroso di tutto.

### **Garbee**

= rigogolo - *Oriolus oriolus*

- L'è giavnu cumi 'n garbee, faccia giallognola come un ammalato di itterizia.

### **S-golgia**

= airone cinerino - *Ardea cinerea*

- Gh'à 'l cöl cumi na s-golgia, persona con il collo lungo.

### **Scturnin**

= storno - *Sturnus vulgaris*

- L'è mangià scturnin, dicesi di uno che non vuole sentire quando lo si chiama.

### **Durlu**

= tordella - *Turdus viscivorus* grande storno nostrano cinerino di sopra, bianco a macchie nere di sotto.

- L'è drü cumi 'n dulu, persona grassoccia, florida, bianca e rossa.

### Durn

= tordo - *Turdus philomelus*

- Tordo olivastro sopra, giallognolo, sotto a macchie nere.

### Pulun

= tacchino comune - *Meleagris gallopavo*

- Rus cumi 'm pulun, persona con la faccia rossa, molto accaldata.
- 'L fà la rova cumi 'm pulun, persona che si pavoneggia.

### Pula

= tacchina - *Meleagris gallopavo*

- L'è mat cumi na pula, persona burlo-  
na che racconta storielle inventate.
- L'è quajèt cumi na pula, persona che  
ha perso soldi in un affare o al gioco,  
ecc.

### Quajot

= pulcino di quaglia - *Coturnix coturnix*

- L'è drù cumi 'n quajot, ragazzino bello  
grassoccio.

### Tuvun

= colombaccio - *Columba palumbus*

- L'è cumi 'n tuvun, bambino che con-

tinua a frignare sottovoce e non la  
smette.

### Rusc-gnöö

= usignolo - *Luscinia megarhynchos*

- 'L sübia cumi 'n rusc-gnöö, fischieta  
a labbra chiuse con una certa arte.

### Mèrlu

= merlo - *Turdus merula*

- Al sübia cumi 'm mèrlu, è in grado di  
rifare col fischio un motivo, un'aria  
musicale.
- L'è 'm mèrlu, persona furba, abile nel  
lavoro.
- Cuntent cumi 'm mèrlu, persona sod-  
disfatta per aver ricevuto un bel rega-  
lo, un elogio, ecc.

### Gerla

= femmina del merlo.

### Gabièn

= gabbiano comune - *Larus ridibundus*

- L'è 'n gabièn, uno che si lascia abbin-  
dolare, credulone.

### Sciuvèta

= civetta - *Athene noctua*

## 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.*

- L'è na sciuvèta, ragazza che ama fare le moine e lusingare i ragazzi.

### Curnagiun

= corvo nero - *Corvus frugileus*

- Schèmpa vec cumi 'n curnagiun, campa vecchio come un corvo.

### Cucun

= cuculo - *Cuculus canorus*

- Vec cumi 'l cucun, vecchio come un cuculo.

### Piviun

= piccione torraiole - *Columba livia*

- L'è cumi na mèrda 'd piviun, nè la spüz nè la sà da bun, persona insipida, insignificante.

### Passarin

= Paserotto - *Passer domesticus Italiae*

- Gh'è 'l scirvèl cumi 'm passarin, persona con poco cervello.

### Oca

= oca domestica - *Anser*

- L'è gurt cumi 'n oca, persona molto golosa.
- L'è 'n oca, donna frivola, leggera, con argomenti di nessuna consistenza.

### Galina

= gallina - *Gallus*, famiglia Phasianidae

- Sparpaja cumi na galina, spende con frequenza dei soldi senza riflettere.

### Pit

= chioccia

- 'L và 'ntur cumi na pit, ha dei capogiri.
- L'è ciuch cumi na pit, è molto ubriaco

### Piscin

= pulcino

- L'è bagnà cumi 'm piscin, persona molto sudata, fradicia.

Alberto Demarchi



*Il numero di gennaio 2008 dello Scarabocchio è stato stampato e distribuito gratuitamente in circa 750 copie. I numeri arretrati sono disponibili a richiesta, fino ad esaurimento, presso l'Ufficio Anagrafe del Comune di Fara Novarese.*

## LO SCARABOCCHIO I NOSTRI RECAPITI



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

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

[loscarabocchio.segretario@comune.faranovarese.no.it](mailto: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 GITA A GENOVA

AUSCT DAL '47

*Al bun d'ad nocc, tüti sctai sü banchetti,  
partì par Genova, culi di-uperèti.  
Undèè vèghi al maar, par cui temp là,  
leva na roba da sctèè stracuntà.*

*Muntagni vovti guandava passèè,  
sul camiu fava 'na frec da crapèè,  
Mati gh'è 'l maar dasgèvi e sctè 'rzili:  
jameia lè grèèmt pu cheni 'l Navili!*

*Alvava'l suu e 'n-tal maar sa spiciava  
E cum i sööi racc tüt al-undurava.  
Jüna sctrüvija pööi lè parlà:  
"Alchevi 'i barlefi ca ghè l'aria salà,  
i Genuvees par salèè la mnesctra,  
lè sé chi tegnu sctiz baagia la fnesctra."*

*Cüntè più baali, ma pruvuma vardèè  
da scirchèè un bel pösct par undèè pissèè.  
Là riva la sabia bèli piscnini  
smijavu cès, ma jevu cabini,*

*Gh'eva uncuu al comat 'ti cui temp là,  
'i cès par nüüi ievu 'na nuvità.  
L'as^gru d'asclèti tüti unciuvaai  
leva pü bel chè cul dai nosti caai.*

*Lè dic poi jüna c'lè stacia 'n cità:  
"A guà tirèè l'ava dopu livrà"  
Sa-v-ghiva niente, ma mi cüriusèta  
i sum pruvà fèè girèè 'na ruvèta;*

*gnü sgiò chissà l'ava: ma tfoo gh'è 'l suu,  
qui gh'è nca sctriuuu un tis cagaduu?  
Scapa tfoo sütu un bel po' suasà:  
da cap e peei seva tüta bagnà.*

## LA GITA A GENOVA

AGOSTO 1947

*In piena notte, le ragazze della filodrammatica  
sono partite per Genova,  
vedere il mare per quei tempi  
era una cosa inimmaginabile*

*Montagne alte dovevamo attraversare  
sul camion faceva tanto freddo.  
Ragazze svegliatevi si vede il mare  
"com'è grande più del nostro naviglio"*

*Si levava il sole e nel mare si specchiava  
e con i suoi raggi tutto indorava.  
Una istruita ha poi parlato:  
"Leccatevi le labbra qui c'è l'aria salata"  
I genovesi per salare la minestra  
devono solo tenere aperta la finestra.*

*Non contate storie qui dobbiamo  
cercare un gabinetto per fare pipì.  
Vicino alla spiaggia belle e piccoline  
Sembravano gabinetti, ma erano cabine*

*Salta su una che era stata in città:  
"Bisogna tirare l'acqua appena finito"  
Non si vedeva niente, ma una curiosa  
Ha visto una ruotino e l'ha fatta girare*

*E' sceso un mucchio di acqua "ma cosa  
succede?"*

*Che pulizia, vardè 'l gren prugrèss,  
qui fèn al bagn e dasgîa vèn ca 'l cès:  
furtûna ca gnü al suu propi coout  
e ma facc suvèè la visctina e 'l bioovt.*

*E cum al nösct camiu da qui e da là  
i suma pöoi girai tûta la cità.  
Robi sctrasurdi ma dèa a guà 'ndèè:  
al muruus un piazza sa sctofa da sscèè.*

*Andava sgiü al suu propi 'n mez dl'ava  
e gh'eva 'n unda ca lu carazava.  
E cum al maar unti-öcc e tènna ligrija  
rivà un ver duz bot la cumpagnija.*

Amelia Poletti

*Qui ci sono le magie , fanno il bagno  
mentre sono al gabinetto*

*E con il camion di qui e di là  
Abbiamo girato tutta la città.  
Cose bellissime, ma dobbiamo andare,  
gli amici in piazza si stancano di aspettare.*

*Tramontava il sole proprio in mezzo al mare  
E c'era un'onda che lo accarezzava.  
E con il mare ancora negli occhi e tanta  
allegria è arrivata a mezzanotte la bella  
compagnia*

Amelia Poletti



Non sappiamo se la foto si riferisce a quella occasione, ma ci è sembrata pertinente.

Lo Scarabocchio

# Mutuattivo

Il mutuo per la tua casa  
con la doppia carica



Messaggio pubblicitario con finalità promozionali. Per le condizioni contrattuali è necessario fare riferimento ai "fogli informativi" disponibili presso i nostri sportelli.