

Luglio Agosto 2005 • Anno 1 • Numero 6



IN QUESTO NUMERO

CIRCONVALLAZIONE

DEPURATORE

L'INTERVISTA: PIER GIOVANNI JAMONI

NUOVE TECNOLOGIE

5 - 6 OTTOBRE 1944

BIBLIOTECA

PROTEZIONE CIVILE

LA PAROLA AGLI ANZIANI

BOSCOPARCO

CENTRO SPORTIVO

CAMPIONATI PALLAVOLO

FARESE '04

CIRCONVALLAZIONE

APPROVATA LA VARIANTE AL P.R.G.

Il Consiglio Comunale di Fara Novarese, con deliberazione n. 29 del 20/06/2005, con 8 voti favorevoli e 3 contrari, ha adottato il progetto preliminare della Variante Strutturale n. 3 al P.R.G. vigente, per recepire il tracciato della circonvallazione di Fara Novarese, in conformità al progetto della Provincia di Novara.

Durante la fase di pubblicazione ed osservazione di questo progetto preliminare, è nostra intenzione convocare assemblee pubbliche per consentire a tutti di esprimere considerazioni e proposte in merito. Analizzate queste, potremo partecipare alle conferenze di servizio, convocate dalla Provincia, con una valutazione approfondita, e il più possibile concordata, delle problematiche inerenti la realizzazione di questa importante opera sul nostro territorio.

Lunedì 27/06/2005 anche il Consiglio Comunale di Briona ha approvato la variante al P.R.G., (per la parte di tracciato che interessa il suo territorio), un ulteriore, decisivo passo nella lunga e complessa procedura di attuazione della variante. Perciò, vogliamo qui pubblicamente esprimere la nostra soddisfazione e il nostro ringraziamento per la delibera adottata, ricordando, ancora una volta, che il tracciato proposto è stato concordato, con la Provincia,

dalle due amministrazioni interessate, secondo le indicazioni dei rispettivi Consigli comunali, confermati dopo una vivace campagna elettorale, in cui uno dei principali argomenti era certamente la realizzazione della circonvallazione di Fara.

Il costo del vecchio progetto (anno 2003) era di 11,5 milioni di Euro di cui solo 9,5 milioni coperti da contributi regionali. Il costo complessivo del nuovo tracciato è stato stimato in 12 milioni di Euro.

Il Presidente e l'Assessore ai Trasporti della Provincia ci hanno assicurato che la differenza sarà finanziata in sede di approvazione del progetto definitivo.

*Il Sindaco
Marino Spagnolini*

HABEMUS ADSL

Finalmente anche a Fara è disponibile l'ADSL. Ci risulta che qualche nostro concittadino sia già collegato con piena soddisfazione, ma anche che qualcun altro abbia problemi sia di natura tecnica che contrattuale.

Segnalateci eventuali problemi. Inviateci i vostri consigli e suggerimenti, così che chi aderirà al servizio dopo di voi potrà beneficiare della vostra esperienza.

loscarabocchio.segretario@comune.faranovarese.no.it

CONSORZIO BASSA VALSESIA

L'IMPIANTO DI DEPURAZIONE

L'impianto di depurazione consortile, realizzato nel comune di Fara Novarese nel corso degli anni ottanta, ha iniziato a trattare gli scarichi fognari dei Comuni di Grignasco, Prato Sesia, Romagnano Sesia, Ghemme Sizzano e Fara Novarese nell'anno 1988.

Agli altri comuni, nel 1996, si è aggiunto il comune di Briona che viene attualmente servito dal depuratore per mezzo di una stazione di

pompaggio delle acque, ubicata nei pressi del torrente Strona, nella zona a Sud Est del medesimo comune. Le tubazioni in pressione recapitano le acque luride pompate da tale stazione in un pozzetto della fognatura di Fara Novarese, ubicato sulla vecchia strada per Briona all'altezza del fabbricato della Cantina Sociale. Le reti interne dei singoli Comuni sono collegate al depuratore centralizzato tramite 25 chilometri di collettore consortile la cui dimensione massima risulta pari a circa 1,5 metri di diametro. Questa grandezza caratterizza la dimensione della tubazione in territorio di Fara Novarese, in quanto in tale comune





vengono convogliate il totale delle acque fognarie raccolte sul territorio dei sette comuni citati. I volumi di acque trattati in tempo secco giornalmente dall'impianto sono pari a circa 20.000 metri cubi e vengono prodotti, per circa il 50 %, dalle utenze domestiche ubicate nel territorio dei Comuni consorziati, e per il restante 50 % dalle utenze industriali presenti sul territorio. Tali industrie risultano essere molto idroesigenti a causa delle loro produzioni (acetifici, tintorie, tessiture, trattamento lane, industrie vinicole) in quanto necessitano di elevati volumi di acque o sostanze liquide per le particolari lavorazioni. Dopo l'utilizzo, le acque

inquinata sottoposte ad un primo trattamento, vengono scaricate in fognatura.

Recentemente l'impianto di depurazione è stato oggetto di intervento di ammodernamento tecnico ed è oggi dotato delle migliori tecnologie in materia di trattamento di acque reflue urbane. In particolare è stato realizzato un doppio reattore biologico completamente coperto che oltre ad abbattere gli inquinanti organici, limita considerevolmente l'emissione di odori molesti nell'atmosfera e negli ambienti circostanti. L'attuale dotazione tecnica dell'impianto consente di trattare, in aggiunta ai volumi di acque affluenti dalle fognature

ture, anche altri rifiuti liquidi provenienti da alcune industrie alimentari ubicate in provincia, oltre a circa 60 metri cubi al giorno di percolato delle discariche di Ghemme e di Barenco.

A seguito del trattamento biologico e disinfezione, le acque depurate vengono restituite all'ambiente nella roggia Mora in territorio del Comune di Briona. Tali acque devono rispettare limiti qualitativi che, anno dopo anno, vengono fissati dalle autorità di controllo in misura più severa in conseguenza del recepimento di norme comunitarie, emanate allo scopo di ottenere un progressivo miglioramento dello stato dei corpi idrici ubicati sui territori degli stati membri dell'unione europea.

Nel corso del ciclo depurativo vengono prodotti dei fanghi dalla spiccata e dinamica attività biologica. Tali fanghi, dopo aver provveduto a rimuovere gli inquinanti dalle acque, posseggono dei requisiti tali che, se portati a circa 35 gradi e miscelati opportunamente, producono notevoli quantità di biogas.

Tale biogas è costituito per circa il 65 % di metano e quindi molto utile per produrre energia e calore.

Attualmente la produzione di biogas fornita dall'impianto di depurazione permette la cogenerazione di circa 1.000 kw/h al giorno di elettricità e un quantitativo di acqua calda sufficiente per gli usi interni dell'impianto.

Inoltre rimane disponibile un surplus di calore capace di fornire acqua calda per usi igienico sanitari per almeno 20/30 appartamenti domestici.

I fanghi al termine del loro lavoro vengono disidratati meccanicamente (spremuti per togliergli l'acqua) e quindi destinati a centri di compostaggio per il loro riutilizzo in agricoltura.

Sinteticamente l'impianto completa così il ciclo depurativo: partendo da acque luride ad elevato tasso inquinante, dopo opportuno trattamento le medesime acque vengono restituite con sempre maggiore standard di qualità all'ambiente. Con i residui viene prodotta energia e calore ed i fanghi, non più sfruttabili, ceduti agli impianti di compostaggio per usufruire delle restanti proprietà organolettiche allo scopo di fertilizzare determinate e particolari colture, non destinate direttamente al consumo umano.

Vincenzo Stabile

Il 5° numero de Lo Scarabocchio è stato stampato e distribuito gratuitamente in circa 680 copie.

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

Ditelo con lo scarabocchio!

Per la vostra pubblicità su Lo Scarabocchio contattate il Comune di Fara Novarese Tel. 0321.829.261

REFERENDUM POPOLARI DEL 12/13 GIUGNO 2005

elettori del comune n.1748 • n.867 maschi n.881 femmine

REFERENDUM N.1

Limite alla ricerca clinica e sperimentale sugli embrioni.

Votanti definitivi 475

- maschi 233
- femmine 242

VOTI VALIDI compresi voti contestati provvisoriamente assegnati

SI 398

NO 62

Totale voti validi 460

Totale voti non validi 15

Schede bianche 10

Voti contestati e non assegnati 0

Schede nulle e voti nulli 5

REFERENDUM N.2

Norme sui limiti all'accesso.

Votanti definitivi 475

- maschi 233
- femmine 242

VOTI VALIDI compresi voti contestati provvisoriamente assegnati

SI 391

NO 66

Totale voti validi 457

Totale voti non validi 18

Schede bianche 13

Voti contestati e non assegnati 0

Schede nulle e voti nulli 5

REFERENDUM N.3

Norme sulle finalità, sui diritti dei soggetti coinvolti e sui limiti all'accesso.

Votanti definitivi 475

- maschi 233
- femmine 242

VOTI VALIDI compresi voti contestati provvisoriamente assegnati

SI 386

NO 72

Totale voti validi 458

Totale voti non validi 17

Schede bianche 14

Voti contestati e non assegnati 0

Schede nulle e voti nulli 3

REFERENDUM N.4

Divieto di fecondazione eterologa.

Votanti definitivi 475

- maschi 233
- femmine 242

VOTI VALIDI compresi voti contestati provvisoriamente assegnati

SI 355

NO 99

Totale voti validi 454

Totale voti non validi 21

Schede bianche 15

Voti contestati e non assegnati 0

Schede nulle e voti nulli 6

GIOCO DELLE BOCCE

RIAPERTI I CAMPI

Una bella notizia per gli appassionati dello sport delle Bocce! Sabato 2 Luglio sono stati riaperti i quattro campi di bocce del nostro Centro Sportivo, situati vicino alla pista dello Skate.

Su sollecitazione di molti appassionati, ex soci della gloriosa bocciolina farese, l'Amministrazione comunale ha completamente rifatto il manto di gioco, da anni in abbandono.

I lavori sono stati effettuati dalla ditta Motti Maurizio di Fara, che ha provveduto alla stesura di tre strati di polvere ceramica, di diversa pezzatura, li ha livellati, bagnati, rullati e completati con una spolveratura di sabbia, così da formare un "tappeto" dello spessore totale di soli 20 mm. Le prime impressioni dei giocatori sono state molto positive.

Noi speriamo che i frequentatori di questi campi diventino sempre più numerosi, perché "giocare a bocce" è un'occasione in più per ritrovarsi in compagnia e praticare uno sport, alla portata di tutti, piacevole e appassionante.

Marino Spagnolini

RIAPERTI I SERVIZI IGIENICI DI PIAZZA DELLA LIBERTA'

USIAMOLI CON CIVILTÀ

Come già anticipato sul n. 1 dello "Scarabocchio", dopo un intervento di manutenzione straordinaria, sono stati riaperti al pubblico i servizi igienici adiacenti il Municipio in Piazza della Libertà.

Il nuovo locale è costituito da 3 orinatoi e da un lavamano con rubinetto automatico mentre rimarrà chiuso il servizio con la turca.

L'Amministrazione Comunale si appella al senso civico di tutti i cittadini perché l'utilizzo di tale struttura avvenga secondo le più elementari norme di buona educazione e igiene nel rispetto di tutti gli utenti e di chi si dovrà occupare della pulizia. Si ricorda che è più facile tenere pulito che pulire.

Per i trasgressori sono previste multe molto onerose.

Daniela Cavallini



Hanno contribuito alla stesura di questo numero:

Fulvia Bernascone, Vincenzina Bertotti, Carlo Bramante, Anna Rosa Campo Fontana, Carlo Cavallini, Daniela Cavallini, Massimiliano Cavallini, Stefano Cerutti, Samanta D'Angela, Alberto Demarchi, Valentina Farinetti, Elisa Mantovan, Oriana Negri, Ennio Prolo, Vincenzo Stabile, Teresia Volpi Spagnolini, Gruppo Fotografico Branco Ottico

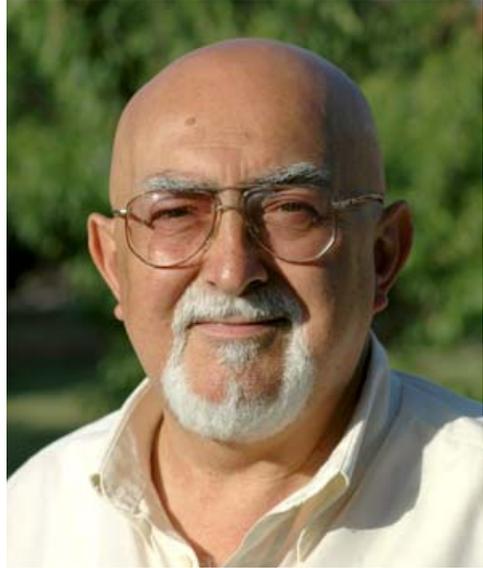
L'INTERVISTA

QUATTRO CHIACCHIERE
CON PIER GIOVANNI JAMONI

Pier Giovanni Jamoni è nato nel 1945 a Fara Novarese. Ha lavorato presso un istituto bancario sino al 1988 e poi si è ritirato in pensione dedicandosi a tempo pieno alla sua passione: la micologia. E' Presidente del Gruppo Micologico Bressàdola di Fara Novarese dal 1976, anno della sua fondazione, autore di numerosi libri, articoli e pubblicazioni sui funghi. Dal 1978 è membro del Comitato Scientifico Nazionale dell'Associazione Micologica Bressàdola e della Commissione Scientifica Piemontese.

Insomma, è un vero e proprio punto di riferimento per gli studiosi e gli appassionati di funghi. Possiamo quasi dire che quando i funghi sentono il suo nome scattano sugli attenti!

Mi accoglie per l'intervista nel suo studio ed io, sapendo a malapena distinguere un porcino da un ombrello, cerco timidamente di anticipare la mia convinzione che il lettore medio dello Scarabocchio è più interessato all'aspetto naturalistico e "commestibile" dei funghi, piuttosto che a quello scientifico. Fortunatamente lui mi mette subito a mio agio confidandomi, forse a malincuore, che quasi tutti gli appassionati di funghi preferiscono vedere un bel fungo nel



piatto piuttosto che dietro alle lenti di un microscopio.

Con questa intervista Jamoni ha l'opportunità di incuriosire i lettori dello Scarabocchio e di far loro considerare alcuni aspetti differenti ed affascinanti di questo mondo, nascosto, anche se così vicino a noi.

Sig. Jamoni, in paese si dice che i funghi non abbiano segreti per lei. Ci racconti qualcosa in proposito.

Le semplifico il lavoro. Mi porta un opuscolo edito dall'A.M.B. di Trento, una copia di "Funghi e ambiente" ed alcune fotocopie con informazioni che si riveleranno utili nella stesura dell'articolo e per calarmi nell'argomento. Ho dedicato una vita ai funghi: da quando avevo vent'anni. Ovviamente, come succede a tutti, sono stato inizialmente attratto dall'aspetto prettamente gastronomico. Poi ho

avvertito l'esigenza di approfondire l'argomento e, considerato che l'accesso alle informazioni non era affatto agevole, ho deciso di scoprire da me le cose che mi interessavano. Ho acquistato il mio primo microscopio, qualche reagente ed appoggiandomi all'A.M.B. ho iniziato ad approfondire le mie conoscenze. Purtroppo era abbastanza scomodo tenersi in contatto con gli altri membri dell'Associazione, sparsi in tutta Italia, così ho pensato di fondare un gruppo proprio a Fara.

Cosa l'attrae maggiormente, l'aspetto scientifico, quello culinario o quello naturalistico?

Risponde senza esitazione: "Quello scientifico, senza ombra di dubbio!" Anche l'aspetto naturalistico è importante. Però devo ammettere che ciò che principalmente tiene uniti i soci è l'aspetto culinario. Alla cena annuale, a base di funghi, non vuole mancare nessuno!

Mi sono specializzato nei funghi alpini, quelli che crescono fra i 2200 ed i 3000 metri di altitudine. In particolare ho studiato quasi tutto del Monte Rosa, dall'aspetto botanico a quello naturalistico e scientifico. Ho trascurato in parte l'aspetto geologico, ma è tutto un discorso a parte che necessiterebbe di ulteriore impegno. Tenga presente che, quando riesco, studio fino a dieci ore al giorno.

Ho in preparazione un corposo trattato sui funghi della Valsesia e del

Monte Rosa, penso che saranno circa 500 pagine. A causa di questa mia passione per il Monte Rosa gli amici francesi hanno coniato un gioco di parole: Chamonix = Mont Blanc, Jamonì = Mont Rose.

Prova più soddisfazione a trovare un fungo prelibato, un fungo grande od uno raro?

Dalla prontezza con la quale mi risponde capisco che non ha dubbi. Uno Raro! Allora lo incalzo con qualche altra domanda: capita spesso? Capita. Con l'esperienza si va alla ricerca di funghi rari; in 40 anni ne ho scoperti ben 30. Ma lei va anche in cerca di chiodini e di porcini? Certamente! Specialmente per accontentare moglie e figli. Loro vogliono i funghi buoni! Quando torno a casa con quelli da analizzare, che in genere non sono commestibili o particolarmente pregiati, reclamano un po'...

Ci parli dell'Associazione Micologica Bresadola, della quale Lei è presidente del Gruppo di Fara.

Il Gruppo conta circa 250 soci, fra cui una sessantina di stranieri, con prevalenza di francesi, svizzeri, olandesi e inglesi.

Abbiamo una biblioteca tematica di oltre 350 volumi oltre a riviste specializzate nazionali ed estere. Il nostro archivio immagini si compone di circa 12000 diapositive di funghi trovati dai soci, tutte catalogate, inoltre possediamo circa 4000 funghi essiccati che vengono impiegati per ragio-



ni di studio: ci vengono spesso richiesti anche da istituti universitari.

Completa il quadro un piccolo laboratorio dotato di microscopio, reagenti e reattivi.

Organizziamo mostre, escursioni, seminari e collaboriamo con le riviste del settore oltre a pubblicare ogni quattro mesi "Funghi e Ambiente", una pubblicazione scientifica di oltre 60 pagine. Ovviamente, come ho già anticipato, ci troviamo una volta all'anno per un incontro conviviale.

Ci descriva una ricetta che, dal punto di vista dell'esperto, esalti maggiormente il profumo, il sapore e le caratteristiche del fungo.

Beh, non esiste una ricetta migliore di altre. Ad esempio gli ovuli, che

sono considerati i funghi più buoni, vanno mangiati crudi, possibilmente con il tartufo, mentre i chiodini, che crudi sono tossici, vanno cucinati in umido. Gli champignons sono adatti per un contorno, i porcini esprimono il massimo allo stato secco. Comunque se il fungo non è cucinato nel modo giusto è praticamente da buttare, o indigesto nel migliore dei casi.

A me piace molto funghi e "rustisciun", è un piatto caratteristico di questa zona, un piatto povero che ci è stato tramandato dalla tradizione contadina. *Più avanti nell'intervista ritornerà sull'argomento.*

A dire il vero ho materiale sufficiente per un libro, prima o poi, quando

non ce la farò più a fare escursioni, mi metterò in ballo a scriverlo.

In tutti questi anni dedicati alla sua passione, le è mai capitato qualcosa di curioso o di particolarmente divertente da raccontare?

Sono stato testimone di numerosi aneddoti. Ricordo che la prima volta che partecipai ad un Comitato Scientifico, in Alto Adige, capitò un fatto divertente. Al termine dell'incontro, tutti gli studiosi, usciti dalla sala in giacca e cravatta, cominciarono a guardare in alto, in direzione della chioma di un albero. Scorto un fungo parassita, senza nemmeno togliersi la giacca non esitarono ad arrampicarsi per esaminarlo più da vicino. Ovviamente tutte le macchine che passarono si fermarono per cercare di capire cosa stava succedendo! A volte, invece, i funghi nascono in luoghi improbabili: una volta ne ho trovati addirittura sul tappetino di una cinquecento. Ripeto, sono molti gli episodi che meritano di essere raccontati: per esempio, ricordo ancora la grande emozione che provai quando scoprii il mio primo fungo all'altitudine di 3000 metri, sotto allo Stolemberg in Valsesia.

Potrebbe dare qualche consiglio a chi si accosta alla micologia? Cose da fare e da non fare, per esempio.

Nelle nostre zone i funghi si possono trovare quasi sempre, da marzo a dicembre. Bisogna però scoprire

dove sono.

Consiglio di non raccogliermi a cacciao, indiscriminatamente ed in grandi quantitativi. *Forse si riferisce ai funghi da studiare. Non posso credere che se dovesse trovare funghi "buoni" ne possa lasciare qualcuno. Lo lascio continuare...*

Bisogna evitare di rastrellare, di scavare attorno al fungo e di raccogliere funghi troppo giovani.

Se si vuole imparare consiglio invece di appoggiarsi ad un gruppo micologico presente sul territorio

Concludo con una domanda veramente indiscreta: ci indicherebbe dove trovare funghi sul territorio di Fara?

Forse la mia domanda non è poi così indiscreta, visto che risponde senza esitazioni. Un tempo se ne trovavano di più; addirittura nella pausa di mezzogiorno durante la vendemmia si entrava nei boschi e quasi sempre si usciva con qualche fungo nel cestino.

Ce ne sono al Monzano, nella valle



della Remme, al Chignöö, alla Val-lazza, ed anche alla Fontana Panigà. I chiodini poi si trovano praticamente dappertutto.

Questa facilità nel confidare pubblicamente quello che per altri è un segreto mi fa sorgere qualche dubbio: - parla di funghi mangerecci vero? Certamente! - Ed i Porcini? Incalzo. Ah, quelli sono di appannaggio di cinque o sei persone, accaniti cercatori, che praticamente vivono sul posto. Io non so chi possano essere, e francamente non sono troppo curioso, immagino però che i lettori dello Scarabocchio abbiano già capito e qualcuno avrà già il sorriso sulle labbra!

Ancora una volta termino l'intervista con una certa sorpresa: è incredibile come in una piccola comunità come quella di Fara vivano delle persone così straordinarie. Ho imparato parecchie cose che prima non conoscevo e sicuramente, la prossima volta che troverò un fungo "matto" lo osserverò con occhi differenti.

Massimo Mormile

ANALISI ACQUE POTABILI

A seguito delle analisi effettuate sulle acque prelevate nel mese di maggio 2005 dalla rete idrica comunale, la CGA Idrico S.p.a. ha comunicato, in data 16 maggio che esse sono conformi alla normativa vigente e che l'acqua può essere utilizzata per il consumo umano.

I MICOLOGI

VISTI DA GIORGIO FARINETTI

Come è che il Nani si è appassionato ai funghi (e perché non ai licheni o alle briofite) non l'ho mai capito. Oh, certo molte volte me lo ha detto ma non mi ha mai dato una risposta convincente. Probabilmente è come chiedere ad un tifoso perché va allo stadio d'inverno con il freddo e il gelo per vedere la propria squadra perdere con l'ultima in classifica, ti risponderà, certo, ma non riuscirà a convincerti. Beh, comunque il Nani è un grande. Io l'ho seguito per anni in giro per l'Italia a congressi, mostre e musei stupendomi ogni volta di quanti come lui ci fossero in circolazione. Sono come il dottor Jekyll e Mister Hyde, durante il giorno sono operai al tornio, impiegati del catasto o edicolanti e poi nel loro tempo libero fanno tutto di Pezize o di Russule; e le studiano bene in modo profondo, serio e totalitario, si costruiscono, negli anni, una cultura immensa passando le notti (e non è un modo di dire) sul microscopio e su testi astrusi e incomprensibili ai più.

Io sono stato un "manovale" dei funghi e più che un micologo sono stato un micofago, e non mi sono mai entusiasmato davanti ai libri in giapponese (presenti nella biblioteca del gruppo di Fara) o alle serate monografiche con centinaia di diaposi-

tive proiettate (vere e proprie maratone di micologia per gente dura e fisicamente allenata) o alle escursioni invernali (chi mai penserebbe di andare per funghi a gennaio se non un micologo?) ma certamente non potrò mai dimenticare una dettagliata descrizione di un'intossicazione di *Amanita phalloides* fattami da un tossicologo durante una cena di molti anni addietro. Il racconto fu così dettagliato e ricco di particolari medici e gastroenterici che il risotto mi andò per traverso e quella notte mi sognai di tutto! E come non ricordare quel micologo (bresciano se ben rammento) che lamentava la scarsa collaborazione della moglie



per la sua passione, in fondo lui voleva solo lasciare per qualche giorno i reperti in frigorifero fino a quando non avesse trovato il tempo di studiarli. Il problema è che la sua passione erano i funghi fomicoli (cioè tutti i funghi che crescono sugli escrementi) e la natura su cui crescono questi funghi è molto importante per la determinazione del carpoforo, va analizzata, quindi, insieme al fungo; pertanto trovava ovvio raccogliere il fungo (e una parte di substrato, cioè cacca) avvolgerlo con cura nella carta stagnola e metterlo in frigorifero. Le insistenti richieste (da parte della moglie insensibile al fascino della scienza e della ricerca) di due frigoriferi separati lo seccavano proprio. Ecco, proprio alle mogli dei micologi (e alle mogli degli entomologi, dei malacologi, dei geologi, dei fotografi ecc.ecc.) va il mio pensiero di chiusura, a tutte quelle signore, cioè, che per amore o semplicemente per quieto vivere sopportano le inevitabili stranezze conseguenti a passioni così profonde. Ed è quindi ringraziando la signora Gianna e tutte le signore Gianna del mondo (anche la mia) che chiudo questo mio pezzo (volutamente leggero e faceto) con una punta d'invidia per la costanza e la dedizione che il Nani ha dedicato alla micologia; costanza e dedizione di cui io non sarei mai capace.

Giorgio Farinetti

IL FOTOVOLTAICO ED IL CONTO ENERGIA

NUOVE TECNOLOGIE

Siamo il Paese del Sole ma sembra che non riusciamo a sfruttarlo a dovere per limitare la nostra dipendenza energetica dall'Estero, una dipendenza che si traduce in bollette più salate di quelle dei nostri compatrioti europei. Certo l'energia elettrica da fonte solare (energia fotovoltaica) non può risolvere il problema ma almeno può limitarlo e, cosa non meno importante, può contribuire ad un miglioramento dell'ambiente in cui viviamo. La gente comune sente il problema e spesso mi chiede: quanto costa fare un impianto fotovoltaico? Allo stato attuale il costo è elevato ed insostenibile se si ragiona solo in termini di ritorno economico e senza alcun tipo di incentivo. E allo stato attuale sembra sia stata definitivamente abbandonata la filosofia dell'incentivazione dell'impianto (incentivo in conto capitale) per poter invece incentivare l'energia che dall'impianto viene prodotta (incentivo in conto energia). La strada sembra quella giusta anche perché sperimentata positivamente da Nazioni che non sono proprio bacciate dal Sole.

Qual'è allora il problema? Il problema è che il conto energia è rimasto solo un'intenzione, astratta e non

praticabile nella sua formulazione del 29/12/03 (vedi D.Lgs. n.387): allo stato attuale si può solo teorizzare su come potrà essere strutturato il conto energia.

E allora vediamo cosa dicono gli esperti e cosa suggeriscono a chi ci governa. Essi sembrano concordare su dei criteri fondamentali necessari allo sviluppo dell'energia fotovoltaica con l'incentivazione in conto energia. Tra questi ne citiamo qualcuno.

Criterio 1: Requisiti.

L'unico requisito per ottenere l'incentivo deve essere la titolarità di un contratto di fornitura di energia (eventualmente prevedendo che il costruttore di un edificio possa cedere la titolarità agli acquirenti di parti dell'edificio).

Criterio 2: Requisiti Tecnici.

I requisiti tecnici dei componenti e degli impianti devono essere uguali in tutta Italia (diversamente dal Bando "10.000 Tetti Fotovoltaici").

Criterio 3: Taglia dell'impianto.

Non fissare la potenza massima dell'impianto (se proprio necessario che non sia inferiore ad 1MW o a 500kW).

Criterio 4: Tariffa Incentivante.

Al comma 7 del Dlgs 387 si legge: "La tariffa incentivante deve garantire una equa remunerazione dei costi di investimento e di esercizio". Questo significa che la tariffa deve garantire non solo il recupero dei costi dell'investimento ma anche generare un utile che remunererà l'investimento finanziario affrontato.

Criterio 5: Durata dell'incentivo.

La durata dell'incentivo non dovrebbe essere inferiore ai vent'anni.

Criterio 6: Importo tariffa.

La tariffa incentivante proposta al Governo varia in funzione del luogo su cui verrà installato l'impianto e della taglia dell'impianto. Essa va da 0,48 €/kWh per impianti installati su terreno a 0,68 €/kWh per impianti integrati negli elementi d'arredo urbano e viario con potenza inferiore a 20kWp, mentre l'energia prodotta da un tetto fotovoltaico di taglia inferiore ai 20kWp verrebbe ricompensata con una tariffa di 0,63 €/kWh.

Criterio 7: Cumulabilità Incentivi.

Da evitare la cumulabilità con incentivi in conto capitale perché si rischierebbe di ricadere nelle lungaggini burocratiche già vissute nei bandi regionali e finirebbe per compromettere lo sviluppo del settore (vedi l'esperienza negativa della Spagna).

Criterio 8: Condizioni tecnico-economiche di connessione alla rete.

I costi per la connessione e le regole complesse non devono compromettere e vanificare l'incentivo.

Il perseguimento del conto energia alle condizioni qui descritte dovrebbe garantire, già da subito, un posto di lavoro per un migliaio di persone senza gravare sul bilancio dello Stato e darebbe ossigeno alle imprese che boccheggiano per la crisi attuale. Gli oneri finanziari sarebbero invece trasferiti su quella tariffa (che già ora paghiamo tutti in bolletta!) che do-

vrebbe servire a finanziare la produzione da energie rinnovabili e che invece allo stato attuale finanzia (per il 60%) la produzione da fonti assimilabili (tra queste il carbone). E tali fonti, a differenza delle rinnovabili, sono altamente inquinanti: sono delle ciminiere sfuggite a Sirchia e al suo decreto antifumo!

Massimiliano Cavallini



**FARA
LANGO
BARDO
RVM**

Il Centro Studi Fara Langobardorum ha pubblicato due nuovi quadernetti: il numero 14 si intitola *Ricette di cucina e Soprannomi dei tempi andati* mentre il numero 15 si intitola *San Damiano Martire patrono di Fara Novarese. Settima Traslazione dal 22 al 31 agosto 2003.*

Chi fosse interessato ad acquistarli si può rivolgere ad Alberto Demarchi oppure può telefonargli al numero 0321 829432.

5 E 6 OTTOBRE 1944

DUE TESTIMONIANZE

Relazione, sui fatti avvenuti all'Albergo Tre Re nella notte fra il 5 e il 6 ottobre 1944, rilasciata alle Autorità dalla signora Elma Ramaciotti Quaranta, proprietaria dell'Albergo. L'Albergo si trovava in Piazza Mario Porzio Vernino.

Giovedì 5 ottobre, verso le ore 19,30, vennero a chiedermi alloggio cinque militi della G.N.R., di stanza nella caserma locale. Di essi due erano in divisa e tre in borghese. Risposi che non avevo camere libere, ed essi si posero sul fienile. Ne riconobbi uno di Pallanza, alto e giovane, e un altro grasso con un occhio strabico. Insieme c'era anche la donna di uno di loro, che da quindici giorni circa occupava una camera del mio Albergo. Essa salì nella sua camera, dove teneva anche la divisa del marito, che nel pomeriggio aveva indossato abiti borghesi. Alle ore 20,30 chiusi il portone dell'Albergo e cenai. Poco dopo arrivò il signor Garlanda di Crevacuore con altri quattro clienti. Alcuni minuti dopo giungeva anche il corriere di Romagnano Gaggioli con il suo garzone zoppo. Alle ore 21, si fermò al portone un cammion della Cartiera di Serravalle, carico di carte-valori. Le candele del motore erano guaste e non poteva proseguire il viaggio. Per questo e data l'ora tarda furono

costretti a entrare. Sul cammion c'erano dodici persone: sei manovali e sei impiegati di cartiera e di banca che scortavano il convoglio. Fra le ore 22 e le 22,30, avevano finito di cenare e stavano pagando, quando picchiarono alla porta. Io fui molto allarmata ed esitai parecchio ad aprire. Intanto alla porta continuavano a bussare: pregai il signor Gaggioli di andare ad aprire. Io mi tenni un pò in disparte. Entrarono tre Partigiani in divisa: mi piantarono il mitra al petto e mi gridarono: "Perchè non è venuta subito ad aprire? Lei in questo tempo ha nascosto i fascisti!" Spiegai che avevo molta paura ad aprire. Anche gli avventori presenti si unirono a me per calmarli, assicurando che non c'era nessun fascista nell'Albergo. Vollero visitare tutte le stanze. Furono accompagnati al piano superiore dalla cameriera. Mio marito (Fermo Quaranta) che si trovava già a letto da qualche ora fu svegliato e fatto alzare. La cameriera, abilmente, riuscì a eludere la camera dove dormiva la donna del milite, per timore che al vedere la divisa fascista, i partigiani non facessero nascere dei guai. Scesi, mi chiesero: "Quante camere avete?" Io, intuendo quanto aveva fatto la cameriera, risposi: "Quattro" mentre in realtà ne avevo sei. "Ormai le avete viste tutte, non ne ho altre". "E quanti esercizi ci sono a Fara?" mi chiesero di nuovo: "sei, risposi, tre verso la Piazza, il mio e due verso la Stazione fer-

roviaria". I partigiani allora prelevarono il garzone zoppo del Gaggioli perchè li guidasse e si avviarono verso la Stazione. Uscendo mi ingiunsero di non chiudere la portella. Un minuto dopo entrarono cinque altri partigiani: due in divisa e tre in borghese, tutti armati. "Ci sono fascisti nascosti?" Mi chiesero minacciosi. Risposi di no, e anche i presenti confermarono quanto dicevo io, aggiungendo che erano già stati in Albergo tre loro compagni e nella perquisizione alle camere non avevano trovato nulla. Aggiunsero che i loro compagni erano usciti avviandosi verso la Stazione. Anche i cinque si allontanarono avviandosi verso la Stazione. Essi avevano forse fatto una cinquantina di passi, quando entrarono i militi fascisti nell'Albergo. Puntarono i mitra contro di noi, ci fecero alzare le mani e vollero esaminare le carte di riconoscimento personale di tutti i presenti. Le trovarono in regola e uscirono. Noi allora, chiusa la porta che dà sul cortile, di corsa salimmo le scale. Degli avventori presenti, otto entrarono in scuderia e altri quattro volevano raccogliersi tutti insieme nella stessa camera. Ma quando seppero che tutte le camere avevano finestre sulla strada, non vollero andarci, e tutti insieme ci raccogliemmo in un corridoio del secondo piano. Dopo circa cinque minuti udimmo della grida, fra cui distinguemmo queste: "Perugia! Alza le mani, Arrendetevi! Ci ucci-

diamo fra noi!" Si udivano fitte le scariche delle mitragliatrici. Verso le due di notte, gli avventori finalmente si ritirarono in una sola camera. All'alba, tutti gli uomini partirono alla spicciolata. Rimanemmo in casa io, mio marito e la cameriera. Verso mattino sentimmo un'altra breve sparatoria. Io mi spaventai e scappai dall'Albergo, lasciando aperto il portone e tutte le camere. Così rimase a casa solo mio marito.

Nella sparatoria rimasero uccisi sette squadristi della Brigata Nera Augusto Cristina di Novara più sei feriti. L'ottavo milite è morto nelle prime ore del giorno 8 ottobre 1944.



Testimonianza sui fatti avvenuti nella notte fra il 5 e il 6 ottobre 1944, rilasciata dal Messo Comunale signor Pietro Bertotti.

Io abitavo all'interno del cortile delle Scuole Comunali vecchie. All'alba sentii bussare violentemente al portone. Io, che ero già stato svegliato dalla sparatoria della notte, uscii subito. In strada c'erano il Medico Condotta Dottor Savojni in camice bianco, il Segretario Comunale Pie-

tro Ricca, l'Arciprete don Giovanni Francione ed alcuni militi. Il dottore mi disse di andare subito a chiamare il mio sostituto signor Sassi, per procedere alla rimozione dei corpi dei militi che si trovavano sulle vie Quintino Sella e Gallarini. Per portare quei cadaveri in una aula al piano terra delle scuole usammo, come barella, una piccola scala a pioli. Ultimate le operazioni di ricupero dei corpi andammo tutti in Municipio ad attendere che arrivassero altri militi con il Prefetto Vezzalini e dei soldati tedeschi. Vezzalini interrogò subito il Segretario Comunale ed il Messo, accusandoli di aver dato ai partigiani un elenco dei fascisti di Fara. Noi negammo decisamente e la cosa finì lì. Successivamente, io ho dovuto accompagnare i fascisti a fare un sopralluogo all'Albergo Tre Re in Piazzetta. L'Albergo era già pieno di militi che mangiavano e bevevano, poi sono stato riaccompagnato in Municipio. Intanto il signor Sassi è stato obbligato ad accompagnare i militi a cercare le persone che volevano, casa per casa.

Archivio Storico Alberto Demarchi

BIBLIOTECA

NOTIZIE FATTI CURIOSITÀ

Andate in una libreria e trovate un muro tappezzato di libri noiosi intitolati "come sopravvivere a windows anche se siete fessi"... così comincia a parlare del suo libro Luca Accomazzi. Il suo libro, Guida alla tecnologia per non tecnocrati e in particolare per umanisti, è l'ultimo ospite della nostra biblioteca. Parlo di Luca Accomazzi, che ancora non conosco ma avendo dato una scorsa al suo libro stimo, perché è uno dei nostri; un farese. Un libro che parla di tecnica in un modo diverso, Luca Accomazzi affronta l'informatica e le nuove tecnologie con un occhio disincantato smitizzando il mito del computer. La mamma di Luca Accomazzi si chiama Giuliana Spagnolini e ha donato alla biblioteca una decina di copie del libro scritto dal figlio. Vorrei, quindi, in questo modo ringraziare la signora Giuliana per aver donato alla biblioteca l'opera, decisamente molto interessante, del figlio che è da poco distribuita nelle librerie.

LO SCARABOCCHIO • I NOSTRI RECAPITI



Piazza Libertà, 16 • 28073 Fara Novarese (NO)

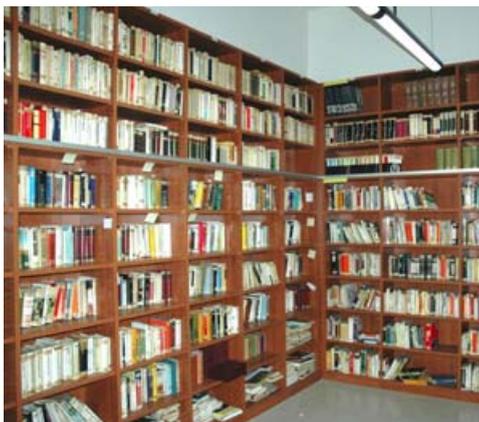
Tel. 0321 829261 • Fax. 0321 829128

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

Nuovi arrivi in Biblioteca. Buone notizie per gli appassionati lettori (e amici personali) della biblioteca. In questi giorni sono arrivati cinquanta nuovi volumi della collana "le strade del giallo". Da Conan Doyle a Faletti passando per Forsyth, Montalban, Christie, McBain, Queen arrivando a Lucarelli e Camilleri gli appassionati potranno divertirsi in cinquanta modi di raccontare il delitto e i suoi protagonisti.



Non solo libri in biblioteca ma anche due ragazze, Samanta d'Angela e Elisa Mantovan (due toste!), che si occupano della catalogazione dei libri e che ci permetteranno di gestire il prestito in un modo più razionale e corretto. Arrivano dal Mossotti, staranno con noi per circa un mese e, grazie a loro, finalmente i nostri libri saranno tutti inseriti nel database. Un grazie per il grosso lavoro già svolto da parte del bibliotecario e dell'utenza.

Giorgio Farinetti

Il giorno 13 giugno 2005, abbiamo incominciato un'esperienza lavorativa, nuova, qui a Fara nella biblioteca comunale.

Siamo state piacevolmente accolte da Giorgio Farinetti, che ci ha spiegato in cosa consisteva ciò che avremmo dovuto svolgere per quattro settimane.

Il nostro compito è quello di archiviare i libri su un data base del computer, divisi per scaffali e poi, alla fine, dovremo appiccicare all'interno di ogni libro un adesivo con scritto il numero di casella corrispondente, per agevolare i clienti nel riporre al proprio posto i libri presi in prestito.

La mattina arriviamo alle ore 8:30 e al pomeriggio finiamo di lavorare alle ore 13:30.

Siamo molto contente perchè è un lavoro che ci piace davvero tanto e con noi sono sempre stati tutti gentili e disponibili.

Inoltre Giorgio è molto bravo con noi perchè ci da la possibilità di ascoltare la musica e di fare qualche pausa di alcuni minuti, ovviamente senza perdere la concentrazione.

Speriamo di andare avanti in questo modo e di concludere al meglio questa esperienza.

Samanta d'Angela e Elisa Mantovan



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!

PROTEZIONE CIVILE

NUOVE ATTREZZATURE PER IL GRES

Lo scorso 22 giugno, presso la sede di Sizzano, il GRES ha presentato ai rappresentanti delle Amministrazioni Comunali di Briona, Fara e Sizzano, alcune nuove attrezzature appena acquistate che verranno impiegate negli interventi di Protezione Civile.

Dopo una breve introduzione di Piero Boselli, Il signor Arnaldo Righetti, vice presidente del gruppo e responsabile delle attività di Protezione Civile, ha illustrato ai numerosi presenti le caratteristiche tecniche del nuovo equipaggiamento.

Trattasi di un carrello da traino veloce, in alluminio, equipaggiato con un generatore mobile diesel da 6500 watt e di una torre faro telescopica dell'altezza di 5 metri e mezzo con 4 proiettori da 500 watt ciascuno più due proiettori ausiliari sempre da 500 watt ciascuno. Grazie all'addestramento che hanno ricevuto gli uomini del GRES, la torre può essere montata e resa operativa in meno di tre minuti.

Il carrello è inoltre dotato di una pompa ad immersione con portata di 600 litri al minuto da utilizzare, per esempio, per svuotare velocemente le cantine... ...dall'acqua ha voluto sottolineare scherzosamente Boselli.

Ad integrazione sono state ordinate sette divise complete, conformi alla

specifica dettata dalla Regione Piemonte, da fornire ai volontari che finalmente potranno muoversi adeguatamente protetti da abbigliamento appositamente concepito per usi gravosi in condizioni disagiate. Al termine della presentazione è stata tenuta una interessante ed efficace dimostrazione pratica di funzionamento.

L'acquisto dell'equipaggiamento sopra descritto, costato 8600 euro, è stato finanziato interamente con fondi del gruppo.

Ci complimentiamo con il GRES per la loro iniziativa di potenziare le attività di protezione civile, sottolineando ancora una volta l'importanza di avere così vicino un affiatato gruppo di persone adeguatamente preparate ed attrezzate per qualsiasi evenienza.

Massimo Mormile



Nacque e piacque

di Carlo Bramante

*Datava Febbraio il primo del mese,
il freddo premeva su tutto il paese
Uscito da casa per fare la spesa
in piazza trovai una sorpresa.*

*Dal nostro Comune, dal suo balcone,
un fiocco azzurro attirò l'attenzione
Che cosa è successo chiesi al passante,
rispose: è nato proprio in questo istante*

*Già sono in procinto di battezzare,
non fraintender, non fantasticare
Ci son quelli dell'Amministrazione
tutti presenti alla proclamazione*

*Nel maschio il blu è il simbolo del sesso,
speriam che il titolo gli dia successo
Svelò il nome l'araldo dal balcone:
"Scarabocchio" è per la popolazione*

*Ebbe l'inizio il cammino di quaggiù
e proficui articoli misero giù.
Così che di mese in mese aggiornati
siamo edotti dei problemi trattati*

*Alle cifre espresse per la gestione
il Sindaco Marino, fa attenzione
Dei progetti, delle nuove strutture
ci dà la menzione in giuste misure*

*S'è messo d'impegno con cognizione
nel labirinto della "Circonvallazione"
Le grane, i prò ed i contro son di moda,
con acute accortezze li dissoda*

*Il Vice Daniela con tanta maestria
E' tutta protesa per far pulizia
Ai colombi per i loro escrementi,
verran presi seri provvedimenti*

*Il fotoreporter prese un abbaglio
la tortorella riprese per sbaglio
La scambiò, si vede, per un piccione,
a pagina undici v'è la visione*

*Problemi scottanti tocca il Mormile,
descritti, forbiti nel bello stile
Di Telecom ei naviga sui siti,
di Fara intervista certi suoi miti*

*Gli anziani la Volpi convoglia in mare
ove tra l'onde possano affogare
Dedicando il fervore e la pazienza
anela e brama un centro di accoglienza*

*La Protti si dedica all'istruzione
e delle scuole ne fa una ragione
Dell'ecologia parla con passione,
dei rifiuti la differenziazione*

*Tant'altri invece dicono la loro
sul tal fatto, sul tale lavoro
Per gli sport, gli svaghi e la cultura
ci regalano saggi di bravura*

*Quei pochi fogli giunti tra le mani,
danno notizie di oggi e di domani
Forniscono dei dati la conoscenza
per migliorar nel paese l'esistenza*

*Testi composti da illustri scrittori
vengon graditi dai tanti lettori
Al punto che per arte o per mestiere,
la loro lettura ci fa piacere*

*Cosicché quale che fu, o come è stato,
lo "Scarabocchio" ci viene donato
Scarabocchian in molti su quei fogli,
scansa il futile qual navi gli scogli*

Nacque, e così come nacque, ci piacque

COMUNE DI FARA NOVARESE



SOGGIORNI ANZIANI ESTATE 2005

RIMINI – HOTEL ALASKA

Dal 29 AGOSTO (arrivo) al 10 SETTEMBRE (partenza)

Pensione completa, pasto del giorno di partenza (bevande incluse), servizio spiaggia
€ 408,00

(singola nessun supplemento - doppia uso singola supplemento € 6,00 al gg.)

Il viaggio sarà effettuato con pullman di linea Baranzelli: biglietto A/R € 58,60

BOGNANCO TERME – HOTEL MAGENTA

Dal 16 (arrivo) al 30 LUGLIO (partenza mattino)

Pensione completa (bevande incluse) € 518 ,00 (supplemento singola € 6,00 al gg.
supplemento doppia uso singola € 12,00 al gg.)

Dal 22 AGOSTO (arrivo) al 5 SETTEMBRE (partenza mattino)

Pensione completa (bevande incluse) € 434,00 (supplemento singola € 6,00 al gg.
supplemento doppia uso singola € 12,00 al gg.)

BOGNANCO TERME – HOTEL VILLA ELDA

Dal 22 AGOSTO (arrivo) al 5 SETTEMBRE (partenza mattino)

Pensione completa (bevande incluse) € 460,00 (supplemento singola € 5,00 al gg.)

Sui costi sopra indicati, il Comune concederà a ciascun partecipante:

- un contributo di € 40,00, se coniugi, uno pagherà la quota intera.
- un contributo a titolo di rimborso per le spese di viaggio di € 20,00.

I contributi concessi dal Comune saranno riconosciuti soltanto una volta.

Non saranno pertanto concessi a coloro che abbiano già usufruito di contributo per i soggiorni primaverili.

Possono partecipare ai soggiorni le persone nate prima del 31 dicembre 1945.

Iscrizioni presso: Comune di Fara Ufficio Segreteria da lunedì a venerdì dalle ore 9,00 alle ore 12,00. Termine ultimo: 8 LUGLIO 2005

L'Assessore, dr. Teresia Volpi Spagnolini è a disposizione per qualunque informazione.

LA PAROLA AGLI ANZIANI

IL PROGETTO PER DONNE E UOMINI
ULTRASESSANTENNI

Proseguono le iniziative del progetto "la Parola agli anziani" promosso dall'Unione Novarese, dalla Cooperativa Sociale Vedogiovane di Borgomanero e finanziato dal Bando Isacco della Fondazione CRT.

L'obiettivo è raccogliere storie, ricordi, memorie che costituiscono un attuale e prezioso patrimonio dei tre paesi, attraverso l'incontro e la creazione di relazioni tra i partecipanti.

La prima parte del progetto, più individuale, si è rivolta a persone interessate a farsi intervistare attraverso il metodo narrativo autobiografico, grazie al quale sono state raccolte storie di vita, esperienze e tradizioni dei tre paesi.

Il progetto prosegue ora con la fase rivolta a gruppi di persone e sabato 4 Giugno è stata presentata a Fara, presso il Centro Sportivo. Sono state invitate le persone che frequentano il centro anziani, quelle contattate durante questi mesi di lavoro e in 40 si sono ritrovati, nel verde parco del paese per stare insieme, fare due chiacchiere e decidere l'argomento da trattare in gruppo nel prossimo pomeriggio da trascorrere insieme.

L'iniziativa ha riscosso successo e tutte le persone che hanno partecipato sono state bene.

Diverse esperienze, simili a questo progetto, testimoniano l'importanza di recuperare e far rivivere la memoria del passato per sostenere la costruzione del presente e del futuro, soprattutto in un momento storico culturale in cui i ritmi di vita sono sempre più veloci mentre diminuisce il tempo per le relazioni e lo scambio reciproco.

Questa iniziativa come altre promosse dall'amministrazione comunale (corsi di ginnastica e di ballo, soggiorni climatici, centro di incontro) hanno soprattutto lo scopo di vincere la solitudine, favorendo le relazioni fra persone.

La partecipazione al progetto è gratuita, chi fosse interessato è invitato a partecipare alle varie iniziative, oppure può contattare: Daria Marin, operatrice del progetto, coop. Soc. Vedogiovane, telefonando al numero 335/1344477.

Teresia Volpi Spagnolini

BUONE VACANZE

A voi e anche a noi: Lo Scarabocchio ad agosto non uscirà.

Il prossimo numero sarà in distribuzione la prima settimana di settembre.

PARLIAMO DELLA SALUTE

Per curare i nostri acciacchi di ventenni abbiamo pensato di passare due settimane a Salice Terme presso l'Hotel che era stato proposto dall'amministrazione comunale come soggiorno termale per anziani, soggiorno che non è stato possibile organizzare in quanto non è stato raggiunto il numero minimo di partecipanti richiesto dall'Hotel.

Noi abbiamo deciso di andare ugualmente come privati cittadini, anche senza il contributo del comune.

A Salice è possibile usufruire di tutte le cure (alcune gratuitamente attraverso il servizio sanitario nazionale) per le varie patologie. Dobbiamo inoltre dire che a Salice si può unire l'utile al dilettevole: dalle lunghe passeggiate nel verde alle bocce, dalla piscina al ballo liscio.

Speriamo il prossimo anno di essere un gruppo numeroso.

*Vincenzina Bertotti
Anna Rosa Campo Fontana*



BOSCOPARCO

CONOSCERE IL TERRITORIO

Gli alunni delle delle classi terza e quarta della Scuola Primaria di Fara Novarese hanno svolto quest'anno un particolare progetto per approfondire la conoscenza del comune di Fara Novarese e del suo territorio.

Già da alcuni anni, sia presso la Scuola Primaria che presso la Scuola dell'Infanzia, si è lavorato ad un progetto denominato "Boscoparco", atto a conoscere, valorizzare e proteggere un'area boschiva situata tra Fara e Barengo, ove per altro si trovano alcuni tra gli alberi più antichi dei boschi limitrofi.

Dall'anno scorso l'attenzione degli alunni è stata portata anche su altre aree di conoscenza del territorio stesso, accompagnando gli stessi in visite guidate da esperti anche presso un fontanile, particolarmente bello, denominato Fontana "Tora" situato nella fascia di territorio tra Fara e Sizzano.

Nel corso del precedente anno scolastico i bambini hanno potuto conoscere da vicino una delle risorse più preziose per l'agricoltura rappresentata da queste sorgenti naturali, presenti non solo sul territorio di Fara ma anche di Casaleggio, Sillavengo e molti altri comuni limitrofi.

I bambini ne hanno osservato e compreso la struttura e l'ecosistema, ma

anche compreso la necessità di tutela che ambienti naturali così particolari necessitano.

Quest'anno infatti, sotto la guida delle insegnanti di classe, nell'ambito di un laboratorio di piccola falegnameria, hanno ideato, progettato e realizzato un bellissimo plastico di come potrebbe essere valorizzata la zona del fontanile da loro visitato.

Hanno previsto aree gioco, zone per il pic nic e cartelli esplicativi e indicativi per la tutela di quest'area, che rappresenta non solo un'area verde ma anche una parte di tradizione storica del nostro territorio.

Parallelamente, con l'aiuto di una delle memorie storiche "viventi" di Fara, il signor Alberto Demarchi, hanno visitato quello che potremmo definire il "centro storico" del comune, rappresentato dalla piazza antistante la Chiesa.



Hanno così potuto osservare in modo più specifico gli edifici che si affacciano sulla piazza e la Chiesa stessa, conoscendone e apprezzandone particolari storici molto interessanti e spesso sconosciuti ai più.

Grazie a questa visita gli alunni hanno realizzato una "nuova" piccola piazza di Fara: con materiale di recupero hanno progettato e costruito un plastico della piazza, arricchito da particolari e addirittura da un mini albero di Natale.

Le radici della storia affondano sicuramente nelle vicende dei grandi popoli dell'antichità, ma le radici dei grandi popoli si intrecciano con quelle dei piccoli popoli e delle piccole comunità, come quella di Fara.

Grazie alle insegnanti che hanno permesso, con questo progetto, di mantenere vive alcune delle memorie naturalistiche e urbane del territorio di Fara, contribuendo non solo a studiare la storia e la geografia, ma a realizzarla e valorizzarla sul campo.

GLI SCARABOCCHI DEGLI ALTRI

*CURIOSITA' INTERESSANTI
LETTE QUA E LA'*

Quando ci accomodiamo ad una tavola apparecchiata, ci sembra ovvio che ai fianchi del piatto ci siano tre posate: cucchiaio, coltello e forchetta. Ma non è sempre stato così: nel Medioevo gli usi erano ben diversi.

Il cucchiaio è la posata più antica, infatti era principalmente utilizzata dai ceti meno abbienti i cui pasti erano prevalentemente costituiti dai prodotti della terra bolliti in acqua e quindi brodosi.

Solo i ricchi ed i signori potevano permettersi di servire a tavola della carne e per tagliarne la porzione usavano il coltello che non era una posata bensì un accessorio dell'ab-

bigliamento ed ognuno usava il proprio "pugnale".

Fino al X - XI secolo il cibo veniva portato alla bocca con le mani, la forchetta apparve in Italia solo nell'anno 955 a Venezia (chiamata "pironne") in occasione delle nozze del figlio del Doge con la principessa greca Argillo. Pare che durante il banchetto nuziale, mentre tutti i commensali mangiavano con le mani, la sposa facesse sfoggio di grande raffinatezza usando una forchetta a due rebbi.

Questa posata tuttavia non ebbe vita facile ai suoi esordi dato che il clero di quei tempi la avversava come simbolo del diavolo ed il suo uso era bollato come peccato.

Fino al 1300 l'uso della forchetta fu discontinuo e dobbiamo arrivare fino al 1500 per vederla definitivamente "posata" sulle tavole imbandite.

Ennio Prolo



ERMENEUTICA DEL SEGNALE VERTICALE

TROMBETTA BARRATA + 50

Chi ha la patente di guida dovrebbe conoscere bene il significato dei cartelli stradali: ogni simbolo ha un preciso significato descritto nel codice della strada. Ho però la sensazione che l'automobilista, o perchè non più fresco di patente o per fare il furbo, tenda a dare un'interpretazione personale dei cartelli stradali: nasce così l'ermeneutica del segnale verticale.

Un esempio per tutti: all'ingresso di ogni centro abitato è collocato un cartello con una trombetta sovrastata da una barra rossa generalmente accanto ad un cartello con il numero 50: il significato che dovrebbe essere attribuito a tali simboli è il seguente: è vietato usare il clacson e non bisogna superare la velocità di 50 chilometri orari.

Forse due cartelli vicini generano confusione, forse la fantasia italiana è frustrata da un messaggio così sciocco (andare piano e non fare rumore! ma quando mai...), sta di fatto che stanno nascendo nuove interpretazioni della coppia di cartelli 50 + trombetta barrata.

Riporto alcuni esempi tra i più interessanti:

- di qui non si passa (barra) se non si suona il clacson (trombetta) almeno 50 volte (50)

- vietato usare il clacson (barra+trombetta) ai maggiori di 50 anni
- vietato usare il clacson (barra+trombetta) ai minori di 50 anni
- è obbligatorio superare la velocità di 50 km orari se si ha il clacson rotto
- se si superano i 50 km ora non usare il clacson per non attirare l'attenzione
- vietato usare il clacson se non si attraversa il paese in meno di 50 secondi
- vietato trasportare trombe a più di 50 km orari
- vietato trasportare più di 50 trombe
- vietato suonare il clacson se al matrimonio a cui siamo invitati uno degli sposi ha più di 50 anni

Le conseguenze delle nuove interpretazioni sono evidenti: un numero sempre maggiore di automobilisti attraversa Fara a forte velocità e usa con disinvoltura il clacson.

Ma consolatevi: un sociologo varesotto mi ha segnalato comportamenti ancora più strani quando i cartelli sono posti all'ingresso di paesi con il nome che potrebbe essere interpretato come verbo imperativo dal significato sconosciuto; 50 + trombetta barrata sotto il cartello Bugugiate viene generalmente interpretato come: andare forte suonando il clacson, fare il pelo a pedoni e bici, usare il telefonino, tenere lo stereo a volume pazzesco soprattutto di notte + su questa strada sono già morti 50 trombettisti.

GIORNALINO DI CLASSE

COSA SI PROVA A SCRIVERLO

Ciao a tutti, mi chiamo Valentina Eleonora Farinetti ma tutti mi chiamano Vale; ho 13 anni compiuti e sono stata ammessa alla terza media. Vi voglio parlare del giornalino che ho fatto l'anno scorso (cioè quando ero in seconda media).

Per questo giornalino hanno collaborato le due seconde. L'abbiamo incominciato all'inizio del secondo quadrimestre, più o meno a Gennaio. Per prima cosa ci siamo divisi in gruppi, io e altre due mie compagne siamo finite negli esteri e abbiamo fatto degli articoli che parlavano della Svezia e dei vichinghi che l'hanno popolata ma soprattutto abbiamo parlato del progetto Comenius che manderà, a giugno, le terze in Svezia per due settimane a sperimentare il loro inglese (verranno ospitate da delle famiglie del posto); e poi due classi svedesi verranno ospitate a loro volta da noi.

Io non ho fatto solo questi articoli ma con un'altra mia compagna abbiamo lavorato ad un altro articolo sul lavoro minorile. Questi articoli li abbiamo fatti in gruppo ma io ho avuto l'onere di fare la cosa più importante del giornalino: l'oroscopo.

Fino a oggi credevo che l'oroscopo fosse la cosa meno importante di tut-

to il giornale e che quasi nessuno lo leggesse; ma mi sbagliavo. Al pomeriggio dello stesso giorno in cui lo avevano consegnato, molti ragazzi mi fermavano e si complimentavano con me mentre altri me lo criticavano ma a me non me ne importava niente perchè io ero soddisfatta del mio lavoro.

E' stata una bella esperienza lavorare tutti insieme anche perché poi è venuto fuori un bel lavoro che è piaciuto a tutti (a parte qualcuno che aveva l'oroscopo sfortunato) ma tutto sommato direi che abbiamo fatto tutti un bel lavoro ed è stato anche e soprattutto divertente.

Baci e abbracci dalla vostra amica Valentina, ciao.

Valentina Farinetti

VOGLIO PROPRIO ESAGERARE ONE

Centro sportivo comunale
2 - 3 - 4 settembre

3 settembre
VASCO DAY

Evento organizzato
dall'associazione benefica
C'è chi dice no

IL CENTRO SPORTIVO

SCRIVIAMO INSIEME IL FUTURO

Il Centro Sportivo Comunale di Fara Novarese si trasforma, per questa estate, in un “cantiere” ossia in uno “SpazioPer” proporre idee, incontrarsi, realizzare iniziative sportive, culturali, musicali e per la comunità. Uno “SpazioPer” le nostre famiglie, per i bambini e per i giovani, per gli adulti e gli anziani.

“Scriviamo insieme il futuro del Centro Sportivo Comunale” è la proposta che facciamo per trasformare insieme il Centro in uno “SpazioPer” scommettere sul protagonismo dei giovani e degli adulti del nostro territorio. Favorendo l’incontro tra tutti coloro che hanno idee, proposte, bisogni, perplessità.

“Spazio per...” è un’esperienza di politiche sociali, di partecipazione, di riqualificazione di spazi urbani, di imprenditoria giovanile e di collaborazione tra le parti sociali (associazioni, istituzioni, cooperazione sociale, imprenditori) che richiede una grande passione da parte di tutta la comunità.



Questo è il modo in cui proponiamo a tutti di aiutarci a scrivere il futuro del Centro Sportivo Comunale di Fara Novarese!

Le prime idee

Presentiamo alcune cose che sono in cantiere:

- Tutti i mercoledì dalle 16.30 alle 18.00 animazione con e per i bambini da 3 a 6 anni
- Due settimane di Centro Estivo per i ragazzi delle scuole elementari e medie organizzato, insieme all’Oratorio e alle Associazioni Sportive di Fara,
- Iniziative con i giovani (18 -30 anni): musica, skate, mostre, manifestazioni...
- Iniziative ed eventi sportivi, musicali e aggregativi con le Associazioni, con la Pro Loco, il Centro Anziani, le scuole e con tutti i cittadini che hanno voglia di darci una mano

Vorremmo aggiungere a queste idee anche le vostre proposte!

A chi è rivolto questo appello?

A tutte le persone e associazioni di Fara, ai giovani e ai pensionati ma anche alle aziende e ai commercianti, alle scuole, insomma, a tutti coloro che pensano che sia importante per il paese avere un luogo per incontrarsi e costruire insieme delle proposte per il tempo libero.

Stefano Cerutti

QUASI UN'OLIMPIADE

CAMPIONATI PROVINCIALI
DI PALLAVOLO

8 Maggio, festa della mamma e finale del torneo di pallavolo campionati provinciali. E' cominciata così. Ci siamo andati per il secondo posto, visto l'esito negativo degli incontri precedenti, e l'inizio della partita che sembrava la replica degli stessi.

1° set : 7 a 0 per loro.

Poi succede qualche cosa ma non sai nemmeno tu cosa.

Forse il nostro incoraggiamento, forse il tifo, sempre più forte e volutamente chiassoso spezzano quel silenzio innaturale con il quale era iniziata la partita, rompendo anche la fase negativa.

I ragazzi del Pavic reagiscono, e il divario si accorcia.

2 punti, altri ancora, pareggio.

L'espressione del loro viso cambia, gradualmente acquistano sicurezza. Un timido sorriso prima, il pugno alzato poi e gli sguardi decisi di chi si rende conto, che sì, si può fare, sì, si deve vincere.

E il gioco prosegue e finalmente li vediamo giocare come loro sanno fare, bene!

E accidenti se giocano bene!

Attenti, concentrati, scambi combattuti, non una palla persa.

Punti in più (noi) sbagli in più (loro)



e un pochino di fortuna (era ora)!

1° set: 25 a 19, 2° set 25 a 20, 3° set 25 a 22!

E dopo un primo momento di incredulità e smarrimento realizziamo la vittoria. E' medaglia d'oro.

Ancora adesso non riesco a descrivere la gioia, la felicità intensa, le grida di giubilo e gli abbracci, tra di noi, con i ragazzi e il ridere continuo e il piangere con qualcuno che si asciuga le lacrime di nascosto.

I nostri figli non avranno vinto un'olimpiade, ma noi genitori per un attimo, ne abbiamo provato la stessa gioia, il medesimo orgoglio.

Emozioni contrastanti si affacciano alla memoria.

Ricordi personali, e un po' di nostalgia per la gioventù trascorsa, mitigata nel vedere oggi nella vittoria, i visi radiosi dei nostri figli, sicuramente il ricordo più bello ed indelebile del nostro futuro.

Oriana Negri

FARESE '04 PROMOSSA!!

COMINCIAMO BENE

Domenica 12 giugno 2005 per milioni di italiani non era nient'altro che una giornata di mare o di montagna, insomma come passare il week end. Per poche decine di sportivi faresi era invece il giorno della resa dei conti. A Mergozzo, su campo neutro, la S.S. Faresse 04 si giocava il passaggio in 2° categoria (proprio così dalla 3° e ultima categoria alla 2°) contro la più blasonata e accreditata Cambiasca.

Dovete sapere che la domenica precedente 5 giugno 2005 si era "giocato" a Fontaneto d'Agogna una delle partite dei play off tra la squadra locale e la Faresse 04. A seguito di un arbitraggio chiaramente imparziale (arbitro di Cavaglio d'Agogna) la Faresse 04 era stata sconfitta (11 ammonizioni contro 2, 3 espulsioni compreso il por-

tiere (75' ripresa) per 0-1). Questa significava che la partita di Mergozzo per noi Faresi era vitale. La Dirigenza, senza la minima esitazione, organizzava un pullman per la squadra e i tifosi alla volta di Mergozzo per sostenere il team. I calciatori sono accompagnati dalle ragazze.

Partenza ore 12,30. Unico problema: il primo tifoso e sostenitore Camillo, gestore dell'edicola faresse e punto di riferimento della tifoseria locale deve fare una scelta chiudere in anticipo o saltare il pasto. Si parte comunque alle 13.00.

Capitan Potenza (Mimmo per noi) ci illustra la sua formazione e cerca di stemperare la tensione. Unico ad ostentare ottimismo il nostro insostituibile punto di forza, Andrea Crivellari, serio e stoico combattente di mille battaglie.

Arriviamo a Mergozzo verso le 13,30 e ci rilassiamo sulle rive di quel magnifico specchio d'acqua anche se le preoccupazioni non mancano.



Cerchiamo lo stadio. Ottimo, ma non è quello. Peccato. Ci è andata male. Brutto segno? Chi lo sa. Finalmente in mezzo alla campagna (come sia stato scelto dalla Lega un simile impianto sportivo resta ancora un mistero) troviamo il campo della contesa. I nostri avversari sono già in preriscaldamento. Capitan Potenza incita i suoi e Camillo intona i suoi inni di guerra.

Ore 15,55: la tenzone ha inizio. Subito i nostri avversari ci mettono alle corde. Motti seduto sul cofano della sua Jeep rischia di rovesciarsi sul prato esterno. Cavallazzi continua imperterrito a fumare, Camillo urla e incita.

Termina il primo tempo: 0-0

Inizia la ripresa senza cambiamenti. Al 6' su intervento da tergo di un difensore del Cambiasca su Capitan Potenza la Farese usufruisce di un calcio di rigore. Ineccepibile.

Batte lo stesso Potenza ma il portiere respinge in calcio d'angolo. La delusione è grande. Motti si annichilisce, Cavallazzi si sfoga con la panchina, Camillo è l'unico a incoraggiare i ragazzi. Sul calcio d'angolo però accade l'imprevisto.

Battuta, colpo di testa di Verdina. Goal !!! L'incubo è finito.

Subito qualcuno parte per Fondotoce dove si gioca l'altra partita decisiva tra Fontaneto e Cosasca. La classifica, in caso di pareggio tra queste due ultime squadre sarebbe stata: Farese 6, Fontaneto 5, Cosasca 4, Cambiasca 1

Promozione sicura. Dopo 5' il raddoppio di Barbierato per la Farese 04 Motti (ricordo che ha subito una squalifica) cerca di abbracciare il suo giocatore e precipita in campo. Panico.

Tutto finisce al 90° con la Farese 04 vittoriosa per 2-0 e conseguente promozione alla categoria superiore.

Ma la ciliegina sulla torta è Comasca 4 Fontaneto d'Agogna 2.

Dopo vari festeggiamenti e scarico di adrenalina si ritorna verso casa con uno spirito più alto e senza alcuna tensione.

In autostrada Potenza e Verdina, non contenti del successo ottenuto pensano di infierire sul nemico: recarsi a Fontaneto e umiliare il vinto. Detto fatto. Il pullman attraversa il paese con bandiere sfottò e con canti inneggianti la vittoria.

Al rientro a Fara Motti aveva organizzato in piazza un brindisi in modo che tutti i tifosi potessero festeggiare la loro squadra che solo dopo un anno di campionato è passata alla categoria superiore.

Grazie Presidente Cavallazzi, Grazie Motti e grazie Camillo.

Carlo Cavallini

PULIZIA STRADE

Il servizio di pulizia meccanizzata delle strade nei mesi di Luglio ed Agosto 2005, sarà effettuato il 04-18-25 luglio e 01-22-29 agosto



PUNTI DI DISTRIBUZIONE

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

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

2° FARA LIVE

QUATTRO APPUNTAMENTI DA NON PERDERE

- 9 luglio** Shake: serata live con **Area 51**
- 16 luglio** Caffè l'incontro: animazione con **Max Guida**
- 23 luglio** Bar la Nota: piano bar e animazione con **Franco Cangi**
- 30 luglio** Silver Bar: piano bar con **Emilio**