

Novembre 2006 • Anno 2 • Numero 10



IN QUESTO NUMERO

CIRCONVALLAZIONE

GINNASTICA DOLCE

REGOLAMENTO POLIZIA RURALE

I CEDRI

ATTIVECOMEPRIMA

IL TERRITORIO

VIABILITÀ

DELEGAZIONE SVEDESE

DIECI ANNI A FARA

IMMIGRAZIONE

SASSOLINI NELLA SCARPA

IRRIGAZIONE

PRINCIPATO DI LUCEDIO

USANZE FARESI

LE FIABE DI PAOLA GROSSO

ORATORIO E FAMIGLIE

CIRCONVALLAZIONE

COMUNICAZIONE DI AVVIO
DEL PROCEDIMENTO ESPROPRIATIVO

Come comunicato nello scorso numero dello Scarabocchio, si avvisa che dal 20 Novembre 2006 al 19 Dicembre 2006, saranno depositati presso le segreterie dei comuni di Fara Novarese e Briona ed affissi agli albi pretorio dei comuni stessi, i seguenti documenti:

- Piano particellare d'esproprio
- Elenco delle ditte catastali
- Copia della deliberazione della Giunta Provinciale n. 201 del 06 Aprile 2006, di approvazione del progetto preliminare

Entro 30 giorni decorrenti dal 20 Novembre, i proprietari delle aree interessate dal tracciato possono prenderne visione e presentare, entro lo stesso termine, in forma scritta le loro eventuali osservazioni a mezzo raccomandata A.R. indirizzata a:

Provincia di Novara - Ufficio Espropriazioni - Via Greppi 7 - 28100 Novara. Informazioni in merito alla documentazione in visione, possono essere richieste al geom. Daniele Tiani dell'ufficio espropriazioni della Provincia di Novara

Durante il periodo di deposito, saremo a disposizione, coadiuvati dai tecnici comunali, per ogni chiarimento che ci verrà richiesto dai cittadini interessati

*Il Sindaco
Marino Spagnolini*

CORSI DI GINNASTICA

OCCASIONI DI INCONTRO
E DI SOCIALIZZAZIONE

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

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

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

Volpi Spagnolini Teresa

LO SCARABOCCHIO I NOSTRI RECAPITI



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

loscarabocchio@comune.faranovarese.no.it

loscarabocchio.segretario@comune.faranovarese.no.it

La redazione si riserva il diritto di pubblicare anche parzialmente le lettere ricevute salvo espressa richiesta di non pubblicazione. La redazione non si assume alcuna responsabilità per sviste ed errori di trascrizione del materiale pervenuto

POLIZIA RURALE

NUOVO REGOLAMENTO

Il nuovo regolamento, approvato dal Consiglio Comunale del 27 settembre 2006, è frutto di un lavoro collegiale tra dieci dei comuni appartenenti alla convenzione per la difesa fitosanitaria (Romagnano Sesia, Ghemme, Boca, Suno, Cavaglio, Mezzomerico, Sizzano, Fara Novarese, Briona, Barengo). Questi comuni sono consapevoli delle similarità dei propri territori e credono che l'uniformare il più possibile sia i regolamenti che le proprie strategie, salvaguardando le diversità locali, sia un punto focale per favorire e promuovere lo sviluppo del nostro territorio.

Come regolamento base per lo studio è stato scelto quello di Ghemme in quanto predisposto e autorizzato anche da enti superiori nello scorso 2000 e quindi di recente recensione. Rispetto al nostro precedente regolamento sono stati riordinati gli articoli, sono stati aggiornati i riferimenti legislativi e sono state introdotte le sanzioni (art. 98) così come previsto dal decreto legislativo 267 del 2000 e successive modifiche.

Inoltre si è perseguito l'intento di tutelare maggiormente il patrimonio naturale inserendo un capitolo (Capo III art. 92) - individuazione aree colturali tutelate in cui oltre a definire i vigneti come "aree colturali a forte dominanza paesistica" si indicano gli

interventi minimi che i proprietari/concuttori sono tenuti ad effettuare proprio perché questi costituiscono un fattore caratterizzante del nostro territorio.

E' infatti vietato l'abbandono dei vigneti ed è quindi necessario estirparli, in quanto, oltre a ridurre il patrimonio naturale del nostro territorio, un vigneto trascurato è considerato uno dei principali fattori di rischio per la propagazione di patologie (tra cui oggi la "flavescenza dorata" è sicuramente la più temibile).

Il regolamento composto da 99 articoli è stato approvato con atto del Consiglio Comunale n. 27 del 27/9/2006 ed è disponibile per la consultazione presso la segreteria comunale.

Alda Protti
Assessore Agricoltura

ARRIVA IL NOVELLO

**Domenica 12 novembre,
alle ore 15**
presso la
CANTINA DEI COLLI NOVARESI
si svolgerà una

**FESTA CON CASTAGNATA
dedicata al Novello 2006**

*Sarà questo il primo incontro con
il vino dell'ultima vendemmia,
fresco e leggero, ideale con tutti i
piatti della cucina autunnale.*

I CEDRI

ESEMPIO DI ECCELLENZA

Assieme a Magda, percorro in macchina la strada che porta ai Cedri mentre lei mi anticipa che dovrò incontrare la dottoressa Elena Ferrario, specializzata in chirurgia senologica, per scambiare qualche parola con lei circa un'iniziativa che sta per nascere proprio in questi giorni, che graviterà attorno a Fara ed all'istituto, e che coinvolgerà Magda stessa in un progetto che certamente sarà un fiore all'occhiello per I Cedri, per Fara e per la sua gente. Si tratterebbe di far nascere e coordinare il lavoro di un gruppo qualificato che possa dare sostegno globale alle donne che sono state colpite da tumore al seno. Tale gruppo è strettamente legato all'associazione ATTIVEcomeprima, di cui si parla in questo stesso numero dello Scarabocchio. Non mi sto recando ai Cedri con l'intenzione di condurre un'intervista; non ho preparato alcuna domanda consapevole che questa volta sarà più importante ascoltare per fare poi in modo che Lo Scarabocchio possa in qualche modo contribuire allo sforzo che si sta facendo per rendere pubblica questa iniziativa. La mia accompagnatrice mi conduce sicura fra i corridoi fino a che non raggiungiamo una bella signora sorridente che la saluta molto familiarmente invitandoci nel suo studio.

Ecco, la prima cosa che mi ha colpito è il sorriso: un medico che sorride è senza dubbio un rassicurante punto di partenza.

La dottoressa Ferrario mi racconta di aver operato per anni presso la clinica Mater Domini di Castellanza. La Mater Domini è una casa di cura privata ad indirizzo polispecialistico che opera anche in regime di accreditamento con il Servizio Sanitario Nazionale e che rappresenta una realtà di eccellenza nel panorama della sanità italiana.

Apprendo che ha lavorato in Francia, presso l'Istituto Oncologico Gustave Roussy di Parigi e negli Stati Uniti, più precisamente a Nashville presso il Baptist Hospital, dove ha potuto



to constatare che l'approccio psicologico e soprattutto il supporto dato alle persone che sono state colpite da neoplasia è decisamente diverso da quello a cui siamo abituati in Italia. C'è tutto un mondo che ruota attorno a loro teso a creare tutte le opportunità necessarie per condurre una vita normalissima.

La dottoressa Ferrario mi parla delle difficoltà che le donne devono affrontare dopo aver vissuto questa esperienza. Difficoltà troppo spesso sottovalutate e che possono arrivare a trasformare in peggio, senza un vero motivo, i rapporti sociali e l'esistenza stessa delle donne più fragili che non vengono adeguatamente aiutate.

Senza girarci troppo intorno mi confida apertamente che il suo sogno è quello di trasformare "I Cedri" in un centro di eccellenza, almeno per quanto riguarda la sua specializzazione. Questo suo progetto è condiviso da due suoi colleghi, la dottoressa Mietto ed il dottor Marras, e implicitamente anche dalla direzione dell'istituto.

Non posso fare a meno di pensare che la Dottoressa Enoc si sta dimostrando manager illuminata, abilissima nello scegliere collaboratori e professionisti straordinari dotati di umanità, ma soprattutto nel dar loro fiducia incondizionata mettendogli a disposizione tutto ciò che ritengono necessario per raggiungere livelli elevatissimi di efficienza. Esattamente

quello di cui ha bisogno la sanità italiana per fare il salto di qualità che tutti noi auspichiamo. Esattamente quello che serve per non farci scappare i ricercatori ed i professionisti più preparati e motivati. Ed il bello è che tutto ciò può essere realizzato addirittura, come è giusto, producendo del reddito!

Per ora ai Cedri si sta timidamente iniziando a parlare di ricerca. Vista la determinazione ed i risultati sinora ottenuti, sono certo che quella che per adesso è solo un'aspettativa si concretizzerà molto presto in un punto di riferimento a livello nazionale. Concludo comunicando l'intenzione, da parte della direzione della casa di cura, di proporre a tutte le donne di Fara una visita senologica di prevenzione, completamente gratuita, che molto probabilmente potrà aver corso attorno all'inizio del prossimo anno. Lo Scarabocchio vi terrà informate, dando tempestivamente risalto a tutte le iniziative proposte dalla casa di cura e dall'associazione ATTIVEcomeprima.

Dobbiamo ritenerci fortunati a vivere nelle immediate vicinanze di una struttura come I Cedri: sono certo che nei prossimi anni continuerà a crescere, ad ampliare i servizi offerti ed a migliorarne ancora la qualità. Ed il paese di Fara sarà il primo a trarne beneficio.

Massimo Mormile



www.attivecomeprima.org

ATTIVECOMEPRIMA

CHI SIAMO

Fondata e diretta dal 1973 da Ada Burrone, "ATTIVEcomeprima" è un'associazione che si occupa del cambiamento che l'incontro con il tumore alla mammella produce nella vita della donna e mette al centro del proprio lavoro la donna stessa nella sua globalità fisica, umana e psichica. Con la collaborazione attiva di psicologi, medici, donne operate ed esperti del settore ha incontrato oltre trentamila persone prima, durante e dopo le terapie oncologiche, creando metodi e strumenti innovativi ed originali. I progressi della medicina favoriscono sempre meglio la diagnosi e la cura del tumore e la persona, nel suo sempre più lungo percorso di vita, ha bisogno di trovare chi l'aiuta ad impegnarsi attivamente per dedicare le proprie energie alla vita e non alla paura.

Attraverso una molteplice serie di attività (incontri, gruppi di sostegno, attività psicofisiche e ricreative, la rivista dell'Associazione e diverse pubblicazioni), sono stati raggiunti alcuni importanti risultati:

- La certezza per la donna di disporre di un punto di riferimento sia sotto il profilo umano che specialistico.
- La consapevolezza di contribuire al proprio processo di cura e guarigione.
- Una maggiore capacità di affrontare il cambiamento che la malattia impone e di convivere con con-

dizioni fisiche anche molto difficili.

- L'uscita dalla condizione di isolamento.
- La possibilità di esprimere liberamente emozioni e paure.
- L'opportunità di trasformare un'esperienza drammatica in un processo di crescita.

A partire da gennaio 2007, presso la casa di cura I Cedri, si potrà trovare un punto di riferimento locale collegato ad ATTIVEcome prima.

Per presentare il progetto e definire meglio le caratteristiche si terrà un incontro presso "I Cedri" il prossimo 2 dicembre alle ore 10, a cui sono invitate tutte le persone interessate.

ATTIVEcomeprima

ATTIVECOMEPRIMA

Il prossimo 2 dicembre 2006, presso la Casa di Cura "I Cedri" si terrà un incontro che illustrerà le attività dell'associazione "Activecomeprima" ONLUS. In particolar modo sarà presentato un gruppo di lavoro che farà base ai Cedri e che diventerà un importante punto di riferimento e di supporto non solo per le donne di Fara ma anche per le comunità vicine.

Tutte le persone interessate sono invitate a partecipare. Per ulteriori informazioni contattare la segreteria della Casa di Cura al numero 0321 818111 oppure la signora Marinela o la signora Nora allo 0321 818120.

IL TERRITORIO IN CUI VIVIAMO

*PERCHE' ABBIAMO COSI'
POCO RISPETTO?*

E' la domanda che mi pongo ogni volta che vedo situazioni simili a queste. Qui siamo a Fara non lontano dalla pista di motocross. Non so se il responsabile di questa "trovata" sia di Fara; oggi, comunque, tutti i paesi hanno un'area più o meno attrezzata ed adibita alla raccolta dei rifiuti ed in particolare dei rifiuti ingombranti. Perché mai invece di andare lì vanno a insudiciare un bosco, con un maggior costo a carico di tutti noi?

Questa domanda la pongo anche a

quei cittadini faresi che si ostinano a considerare il Canale Mora come la discarica della loro immondizia quotidiana e i cestini posti lungo le strade come cassonetti per l'umido: abbiamo un servizio di raccolta differenziata oramai più che collaudato, abbiamo finalmente un'area ecologica capiente e ben gestita. Ci sono problemi? Venite in Comune e discutiamone, ma smettiamo di comportarci in maniera incivile in disprezzo della natura e di quello che ci sta intorno.

*Alda Protti
Assessore Ambiente*

P.S. Ricordo le sanzioni applicabili a chi abbandona o deposita rifiuti ovvero li immette nelle acque superficiali: da 105 a 620 euro.



ANCORA CAMION?

PENSIAMOCI PRIMA!

In questi giorni sono venuto a conoscenza dell'intenzione di costruire un impianto di compostaggio a Sillavengo per la produzione di compost di qualità. In sostanza un impianto dove viene conferito il rifiuto umido che, lavorato, si trasformerà in fertilizzante o qualcosa di simile destinato all'agricoltura e al giardinaggio. Un simile impianto è un vicino scomodo: se gestito male puzza. Provate ad immaginare una pattumiera da centinaia di tonnellate dopo un mese che non viene svuotata. Lo sanno bene i ghemmesi dopo le note vicende Agrisesia. Proprio per questo l'autorizzazione per impianti di questo tipo è sottoposta, tra l'altro, alla procedura di Valutazione di Impatto Ambientale (V.I.A.). Tale procedura prevede la raccolta e la valutazione delle osservazioni di tutti i soggetti che in qualche maniera ritengono di essere danneggiati dalla realizzazione di una nuova opera o un nuovo impianto.

Fara non dovrebbe soffrire della puzza: i venti dominanti arrivano da nord. Ma Fara quasi sicuramente dovrà sopportare i camion che trasporteranno i rifiuti verso il nuovo impianto.

Ho letto sul giornale che si prevedono 100 camion al giorno, 100 camion carichi di spazzatura puz-

zolente che inevitabilmente si incaglieranno nelle secche di via Gallarini.

Al momento il nostro consorzio di raccolta rifiuti porta l'umido all'impianto di San Nazzaro Sesia (ho telefonato e sono stato puntualmente e gentilmente informato); dal momento che non vedo camion passare da Via Gallarini presumo che attualmente i camion percorrano l'autostrada fino a Biandrate e poi arrivino a San Nazzaro.

Però, se venisse aperto l'impianto di Sillavengo, tutta la spazzatura conferita a nord e a ovest passerebbe da Fara (perché mai andare fino a Biandrate e poi tornare indietro? si esce dall'autostrada a Ghemme, Sizzano, Fara, Carpignano, Sillavengo è il percorso più breve e si paga meno pedaggio autostradale).

I miei timori non penso siano infondati: la ditta che desidera aprire l'impianto a Sillavengo è la S.I.T. s.r.l. di Vergiate che presumibilmente alimenterà i composter con rifiuti del varesotto. Il percorso più probabile è quindi quello che ho indicato.

In questi giorni ho telefonato al sindaco di Fara chiedendo che anche il nostro comune presenti delle osservazioni per la Valutazione di Impatto Ambientale. Altri 100 camion in via Gallarini sarebbero difficilmente digeribili. Chiedere non costa niente e c'è anche il rischio che si venga ascoltati.

Roberto Trovò

LA RISPOSTA

LETTERA DEL SINDACO DI FARA



COMUNE DI FARA NOVARESE

PROVINCIA DI NOVARA

Piazza Libertà, 10 - C.P. 28100 NOVARA
tel. 0323/840001-840002 fax 0323/840003
mail: comune@comune.fara-novarese.it

Servizio Segreteria e Affari Generali

Prot. 3618

Li, 6 ottobre 2006

Al Dirigente 3° Settore Ambiente

Provincia di Novara

Dr. Edoardo Guerrini

Piazza Matteotti 1

Sesia

Al Dirigente Capo Viabilità

della Provincia di Novara

Piazza Matteotti 1

Sesia

Al Sindaco del Comune

di Carpignano Sesia

OGGETTO: AVVIO DI PROCEDIMENTO DI FASE DI VALUTAZIONE DI VIA PER IMPIANTO PER LA PRODUZIONE DI AMMENDANTE PER USI AGRICOLI E FLOROVIVAISTICI IN COMUNE DI SILLAVENGO. PROBLEMI DI VIABILITÀ A FARA NOVARESE.

Abbiamo appreso dagli organi di informazione che uno dei problemi principali causati dalla realizzazione dell'impianto in oggetto, è quello relativo alla inadeguatezza della provinciale 154 che collega Castellazzo a Sillavengo.

Desideriamo fare presente che l'esistente utilizzo alternativo della strada provinciale 20 e 15, che attraversa Fara Novarese, per raggiungere Sillavengo, passando da Carpignano, è insostenibile da valutare poiché, negli ultimi anni, lungo la sopraddestrata, si già aumentato il numero di automezzi pesanti che trasportano merci, e conseguentemente il disagio dei cittadini residenti in tali zone è diventato insostenibile.

La situazione è molto peggiorata sia dal lato ambientale che economico, in quanto parecchie abitazioni sono state abbandonate dai loro abitanti a tutto disdegno, e ricovero in case private di precaria manutenzione. Il centro abitato di Fara è attraversato anche dalla strada provinciale n. 299 in direzione Nord-Sud con i notevoli ben noti disagi per i residenti. La realizzazione della variante di Fara e l'uscita soluzione di questi gravi problemi. Il Comune ha già concluso tutte le procedure di sua competenza, e compito della Provincia, ora, rassicurare i nostri cittadini, realizzando l'opera nel più breve tempo possibile.

Restiamo veramente a completa disposizione per ulteriori precisazioni e chiarimenti.

Cordiali saluti.

Il Sindaco
Marino Spagnolini

Fara Novarese lì, 6 ottobre 2006

Al Dirigente 3° Settore Ambiente
Provincia di Novara Dr. Edoardo
Guerrini

Al Dirigente Capo Viabilità della
Provincia di Novara

Al Sindaco del Comune di
Carpignano Sesia

Oggetto: avvio di procedimento di fase di valutazione di VIA per impianto per la produzione di ammendante per usi agricoli e florovivaistici in comune di Sillavengo. Problemi di viabilità a Fara Novarese.

Abbiamo appreso dagli organi di informazione che uno dei problemi principali causati dalla realizzazione dell'impianto in oggetto, è quello relativo alla inadeguatezza della provin-

ciale 154 che collega Castellazzo a Sillavengo.

Desideriamo fare presente che l'eventuale utilizzo alternativo delle strade provinciali 20 e 15, che attraversano Fara Novarese, per raggiungere Sillavengo, passando da Carpignano, è tassativamente da escludere poiché, negli ultimi anni, lungo le sopraddestrate, è già aumentato il numero di automezzi pesanti che trasportano inerti, e conseguentemente il disagio dei cittadini residenti in tali zone è diventato insostenibile.

La situazione è molto peggiorata sia dal lato ambientale che economico, in quanto parecchie abitazioni sono state abbandonate dai loro abitanti e, tuttora disabitate, si trovano in uno stato di precaria manutenzione.

Il centro abitato di Fara è attraversato anche dalla strada provinciale n. 299 in direzione Nord-Sud con i notevoli ben noti disagi per i residenti. La realizzazione della variante di Fara è l'unica soluzione di questi gravi problemi. Il Comune ha già concluso tutte le procedure di sua competenza; è compito della Provincia, ora, rassicurare i nostri cittadini, realizzando l'opera nel più breve tempo possibile.

Restiamo ovviamente a completa disposizione per ulteriori precisazioni e chiarimenti.

Cordiali saluti.

Il Sindaco
Marino Spagnolini

FARA - BJURHOLM

SCAMBI CULTURALI

La Svezia è tornata a trovarci. Lo ha fatto in grande stile, con una delegazione di quasi trenta persone in rappresentanza di una decina di comuni della regione di Umeå. E' stata un'occasione, per Fara, per ricevere e conoscere il nuovo sindaco di Bjurholm, il paese con il quale abbiamo avuto importanti rapporti nel 2006.

L'incontro è stato molto fruttuoso e la nuova amministrazione di Bjurholm, formata dal sindaco, dal capo dell'opposizione e dal manager del comune, è fortemente intenzionata a continuare sul cammino degli scambi culturali. Ci hanno portato i saluti dei cittadini e dei genitori che hanno ospitato i nostri ragazzi i quali hanno lasciato un buon ricordo e una buona impressione. Sono stati dei primi colloqui, quindi non si è deciso niente, ma ci siamo trovati subito d'accordo sull'aprire un nuovo cor-

so di rapporti attraverso i quali studiare nuove forme di rapporti di scambio. Questi scambi saranno, ancora una volta, rivolti ai ragazzi ma le modalità e i tempi sono tutti da concordare e da studiare. I presupposti, comunque, ci sono e, facendo tesoro delle esperienze passate, studieremo, e troveremo, il modo per far sì che il canale Fara - Bjurholm rimanga aperto. Nell'incontro erano presenti anche i Comuni di Cameri e di Vännås, queste municipalità sono più grandi di noi e hanno una storia di scambio più lunga della nostra ma le problematiche sono simili e la vicinanza con Cameri porterà ad una collaborazione anche con questo Comune, e di conseguenza, con il loro partner svedese. L'esperienza con la Svezia non è terminata, quindi, con l'epilogo del progetto Comenius; cominceremo presto a lavorare su nuovi obiettivi e speriamo di poter mandare, al più presto, altri giovani ambasciatori faresi nel profondo nord.

Giorgio Farinetti



DIECI ANNI FA

27 OTTOBRE 1996

Dieci anni fa il Vescovo di Novara monsignor Renato Corti ha nominato don Elio Agazzone nuovo parroco di Fara Novarese a succedere a don Enrico Sala nella guida pastorale della nostra parrocchia. Don Elio è nato a Bogogno il 12 marzo 1949. E' diventato sacerdote a 24 anni, ordinato da monsignor Aldo Del Monte il 23 giugno 1973.

Dal 24 giugno 1973 è stato coadiutore alla parrocchia di Borgoticino. Per tanti anni è stato insegnante di religione nelle scuole medie inferiori di diverse località della provincia. Dal 4 settembre 1977 ha retto la parrocchia di Granarolo, frazione di Gravellona Toce. Il 17 aprile 1988 ha fatto ingresso come parroco in Cavaglio d'Agogna. Domenica 27 ottobre 1996, alle ore 15, in Largo don Guannela, don Elio è stato salutato come nuovo parroco della gente di Fara. Don Elio Agazzone dal 27 ottobre 1996 è dunque il parroco di Fara Novarese, aveva 46 anni.

Nella sua funzione di parroco gli è attribuito il titolo di Arciprete, un titolo onorifico che è stato concesso in perpetuo, con decreto vescovile risalente al 20 aprile 1698 dal Vescovo Giovanni Battista Visconti, all'allora parroco di Fara Giovanni Fiorella ed a tutti i suoi successori parroci di Fara.

Tra i reggenti pro-tempore della parrocchia figura un altro prete di Bogogno, don Guido Beretta, dal 12 settembre 1943 al 14 maggio 1944 ed ancora dal 13 luglio 1944 al 15 agosto 1944.

Tanti auguri don Elio di buona salute e ad multos annos.

Alberto Demarchi

Ringraziamo i lettori che hanno aderito alla nostra iniziativa "1 euro per suor Daniela". Ci sono pervenute una decina di buste per un totale di quasi 40 euro. Coloro che volessero contribuire senza passare dallo "Scarabocchio" potranno farlo effettuando un bonifico bancario al conto intestato a:
BANCO SUDAMERIS PARAGUAY
Casa Central
Swift BSUDPYPX
conto in euro n° 1405703
intestato a
suor Daniela Maria Contini

LA REDAZIONE

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

IMMIGRAZIONE

IL GIORNO DOPO

Ringrazio per l'ospitalità offertami dallo Scarabocchio e, visto il thriller con il quale si chiude l'articolo dello scorso numero, penso che sia curioso sapere come siano andate le cose.

Le domande presentate e registrate di Nulla Osta Al Lavoro Subordinato per Immigrati sono state 180.000 approssimativamente alle ore 14.40 di martedì 14 Marzo 2006 (gli uffici le accettavano dalle 14:30:00); la nostra domanda, presentata alle 14.45 è stata pertanto esclusa dalla possibilità di essere esaminata in quanto le domande ammesse previste erano appunto 180.000.

Le 350.000 domande "fuori tempo massimo" come la nostra sono state "ripescate" con il cosiddetto decreto immigrazione bis che è in fase di pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale e riguarderà tutte le domande presentate sino al 21 Luglio 2006.

Gli sportelli unici per l'immigrazione di ciascuna provincia italiana stanno esaminando le pratiche e sono a buon punto per l'espletazione delle prime 180.000.

Per ora hanno lavoro assicurato per un bel po' di tempo non appena sarà pubblicato il Decreto Immigrazione Bis!

Guido Neri

SCARABOCCHIO A COLORI

Ripetendo l'iniziativa dello scorso febbraio, preannunciamo che il prossimo numero di dicembre dello Scarabocchio verrà stampato interamente a colori. Speriamo che tutti i nostri lettori apprezzino questo nostro regalo di Natale.

Da parecchi mesi stiamo valutando seriamente la possibilità che il nostro giornale esca regolarmente a colori e con una veste tipografica rinnovata. Fateci sapere la vostra opinione: ci sarà di notevole aiuto per farci meglio comprendere le vostre aspettative.

La redazione



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

Viale Stazione, 5
28070 Sizzano (NO)
Tel. 0321 820560 - Cell. 366 3061601



CERCHIAMO VOLONTARI!

SASSOLINI NELLA SCARPA

SEGNALAZIONI



Non basta progettare ed eseguire nuove opere; è fondamentale mantenere in buono stato quelle esistenti. Colgo l'occasione per suggerire qualche doveroso intervento sulla via Garibaldi, la cui manutenzione mi sembra sia stata affrontata un po' "alla garibaldina". Da qualche tempo è stata demolita una parte del muretto della recinzione del campo sportivo. Non ho voluto approfondire le ragioni che hanno spinto a farlo però, se queste ragioni non persistono, sarebbe bene ripristinarlo al più presto. Già che ci siamo si potrebbe anche provvedere a rimettere i manufatti mancanti e, se proprio vogliamo esagerare, una bella mano di vernice comple-



terebbe l'opera.

Cosa dire invece dei dissuasori? Se si fosse aspettato ancora un po' a rimetterli a posto sarebbe andata a finire che avrebbe nevicato nuovamente. Non sarebbe meglio che essi siano segnalati a lato della strada così che, in caso non improbabile di nevicata, l'addetto allo sgombero neve non debba sradicarli nuovamente? Se i dissuasori sono stati posati per ragioni di sicurezza, è bene riflettere sul fatto che quella stessa sicurezza è quanto meno stata disattesa per qualche mese.

Per quanto riguarda gli alberi posti sulla sinistra andando da via Roma alle scuole, posso immaginare che negli ultimi anni siano cresciuti, come prevedibile, ed infatti costringerli entro i cordoli che sono stati fatti a suo tempo sarebbe quasi come obbligare me ad infilarmi nei pantaloni che avevo quando frequentavo le scuole medie. Sarebbe ora di trovare una soluzione. O li togliamo, o ne mettiamo altri dopo aver allargato la loro sede. Così stanno veramente male: la fotografia si commenta da sola.

Concludo dicendo che una bella verniciata alle protezioni tubolari più deteriorate non sarebbe una cattiva idea, così come rappezzare l'intonaco del ponte all'incrocio con la via Roma, sostituire il cartello intitolato alle scuole medie ed installarne uno con adeguato limite di velocità all'imbocco della via.

Per tutti questi interventi non sono necessari progetti o autorizzazioni, basta decidere di farlo!

Come ebbi occasione di scrivere qualche mese fa, a proposito della incuria con la quale vengono mantenute le strutture della stazione ferroviaria, a furia di avere sotto gli occhi situazioni degradate non ci si fa più caso. Le immagini che ho scattato servono a non farcelo dimenticare.

Massimo Mormile

Ci hanno inoltre scritto: Roberto Trovò e Delio Boccato. I problemi segnalati sono stati risolti o sono analoghi a quelli già affrontati questo mese.



IRRIGAZIONE EST SESIA

DISTRETTO IRRIGUO FARESE

Comunicazione a tutti gli utenti del distretto irriguo farese dei prezzi dell'acqua per la stagione irrigua 2006.

Aliquota territoriale: € 5,21 alla pertica milanese ed € 79,63 all'ettaro. Essa si applica a tutti i terreni non coltivati compresi i boschi e i terreni messi a riposo (SED ASRID).

Aliquota campo: € 17,67 alla pertica milanese ed € 270,10 all'ettaro. Si applica a tutti i terreni coltivati. Ad esempio: mais, pioppo, frumento, rovere, noce, ecc. e robinia; quest'ultima solo per quei terreni che vengono coltivati periodicamente.

Aliquota riso: € 23,91 alla pertica milanese ed € 365,34 all'ettaro.

I terreni a riso sono ubicati solo nel comune di Briona e Sillavengo.

Una piccola considerazione sull'attuale situazione delle infrastrutture esistenti, ormai quarantennali, costruite con i metodi di quel tempo.

I canali e canalette in cemento precompressi, sono ormai in uno stato molto precario; da considerare però che ciò è anche dovuto al fatto che le rotture provocate incidentalmente dagli utenti durante la lavorazione dei campi, a volte, non vengono riparate o denunciate alle compagnie assicurative di cui tutti i trattori o

macchine operatrici sono provviste. La lunghezza dei canali del distretto è di circa 110 km su una superficie irrigua di circa 800 ettari nei comuni di Sizzano, Fara Novarese, Briona, Sillavengo e Carpignano Sesia. I prezzi dell'acqua, ormai bloccati da oltre 8 anni, sono sempre alti rispetto ai prezzi di mercato dei cereali e piante coltivati in zona. C'è anche da considerare che l'impossibilità di accorpate i piccoli appezzamenti di terreno (e sono moltissimi) provoca molta perdita di competitività rispetto ad altre zone. La larghezza media di una proprietà è di circa 15/20 metri, il che comporta un ponte per l'accesso e una ferma per l'irrigazione. Preso atto che alternative alle attuali coltivazioni non sono possibili, confidiamo in una maggior considerazione da parte dello Stato.

Ultima riflessione sull'annata tra-

scorsa. E' stata una delle più colpite dalla siccità negli ultimi decenni, con una riduzione di oltre il 50% dell'acqua erogata. Nonostante ciò però, con grande impegno di tutti, è stato possibile salvare il raccolto almeno al 70%. Purtroppo i ghiacciai del Monte Rosa, i soli ad alimentare il fiume Sesia che fornisce l'acqua al nostro distretto, sono irrimediabilmente compromessi. Inoltre sono stati cancellati i progetti predisposti dalla Regione Piemonte per la costruzione di invasi in alta montagna, che avrebbero aiutato a produrre energia elettrica ed, in caso di necessità, sarebbero stati utilizzati per l'irrigazione. Chissà cosa si potrà seminare fra 50 anni, se non si provvederà in merito.

Flaviano Spagnolini
Rappresentante della Consulta



IL PRINCIPATO DI LUCEDIO

PROPOSTA PER UN FINE SETTIMANA

Proponiamo di partire al mattino, non è necessaria la levataccia, diciamo alle 10. La tappa è il Principato di Lucedio, situato nel comune di Trino Vercellese e raggiungibile facilmente percorrendo la provinciale che collega Vercelli a Crescentino. Il bivio indicante Lucedio sulla sinistra è ben segnalato. Il Principato di Lucedio è oggi una fiorente Azienda Agricola, proprietà della Contessa Rosetta Clara Cavalli d'Olivola Salvadori di Wiesenhoff, di cui è anche la direttrice. Ma la storia di questo luogo è affascinante, ricca di spunti "danbrowneschi", tanto che l'approccio a questi luoghi richiede un certa dose di distacco e di equilibrio.

La Storia

L'Abbazia di Lucedio fu fondata nel 1123 su terreni donati dal Marchese Ranieri di Monferrato ai monaci cistercensi provenienti da La Ferté. I cistercensi bonificarono il territorio, introducendo attorno al '400 la coltivazione del riso. Nel 1784 l'Abbazia fu secolarizzata da Papa Pio VI e ceduta a Vittorio Emanuele Duca D'Aosta. Passata a Napoleone in seguito all'occupazione francese del Piemonte, fu da lui concessa, con decreto del 1807, al cognato Principe Camillo Borghese, allora Gover-

natore Generale del Piemonte.

Successivamente, nel 1822, Lucedio passò sotto il controllo del Marchese Giovanni Gozani di San Giorgio, antenato dell'attuale proprietaria, che a sua volta, nel 1861, cedette la tenuta al Marchese Raffaele de Ferrari, Duca di Galliera, cui fu concesso il titolo di Principe di Lucedio. Dal 1937 è proprietà dei Conti Cavalli d'Olivola. Noto è la torre campanaria originale a forma ottagonale.

Le Leggende

Sono tante, misteriose e per certi versi inquietanti.

Le Cripie

Ne esporremo solo alcune significative. Nel 1784 i monaci dell'Abbazia furono scomunicati perché si disse posseduti dal malvagio. Una pos-



sessione che, sembra, avesse trasformato l'abbazia in un vero e proprio luogo demoniaco. Con la secolarizzazione, l'anima malvagia sarebbe stata catturata e murata nella cripta della chiesa e, a guardia della quale sono stati posti i monaci che non furono assoggettati. La cripta non è stata mai aperta.

Le nebbie basse

Si sa il Vercellese è terra di nebbie ed il fatto che Lucedio ne sia oggetto non deve stupire nessuno. Dicono però che di notte scende una nebbia fitta alta solo qualche centimetro, che forma un tappeto dall'aspetto misterioso. Si dice che le nebbie di Lucedio siano troppo basse (mai superiori a mezzo metro) è troppo consistenti per essere naturali, da cui la convinzione che la natura sia magica.

La regina di Patmos

All'interno del campanile ottagonale della chiesa di S. Maria di Lucedio si trova un sarcofago che la tradizione lo ha sempre considerato il sepolcro della regina di Patmos.

Si dice che ella, per sfuggire alle troppe insistenti attenzioni del padre, fuggì nel bosco poco fuori Lucedio. Con un bastone disegnò a terra una riga e questa si sarebbe trasformata in un ruscello che fece da ostacolo tra lei ed il malintenzionato genitore, regalándole la salvezza.

Un più approfondito esame avrebbe dimostrato che l'incisione "RE" sul

coperchio del sarcofago sarebbe stata aggiunta a posteriori, vanificando quindi le più superficiali teorie. Ma la leggendaria figura della regina di Patmos si ritrova ancora una volta nella tradizione aleramica.

Nel 1204, durante la IV Crociata, arenatasi a Costantinopoli, l'imperatore Alessio III e l'imperatrice Eufrosina vennero catturati dal comandante dell'esercito latino Bonifacio, Marchese del Monferrato.

I prigionieri vennero inviati sotto scorta proprio a Lucedio dove rimasero custoditi. Si dice che l'imperatrice Eufrosina, durante la permanenza a Lucedio impazzì ed in seguito morì. Sono in molti a sostenere che Eufrosina coincidesse con la misteriosa regina di Patmos.

Lo spartito del diavolo

Tra le decorazioni che si sono conservate all'interno del Santuario di Madonna delle Vigne, proprio sopra al portone d'ingresso, vi è un singolare affresco. Rappresenta un organo a canne, decorato con due leoni stilizzati che reggono uno stemma sotto ad una corona reale. Al centro di questo disegno è raffigurato un



pentagramma, il cui rigo e le cui note sono ancora parzialmente leggibili. Impossibile che questo elemento non stimolasse qualche fervida mente. Ed infatti esiste una leggenda legata a questo brano.

Sarebbe una musica capace di respingere la presenza demoniaca imprigionata nelle cripte di Lucedio ma, se suonato al contrario, ne consentirebbe la liberazione. Sul sito www.teses.net (gruppo speleologo di Vercelli) potete trovare le informazioni complete e la trascrizione della musica su organo.

Adesso basta, vi risparmiamo le altre leggende, chi le volesse approfondire si colleghi ai siti www.teses.net e www.principatodilucedio.it, le fonti delle nostre notizie.

La campagna attorno e la vicina Darola meritano una particolare attenzione soprattutto da parte degli amanti della fotografia. Io stesso ho trascorso una mattinata a riprendere i giochi della brina che ancora ammantava alberi, rovi e prati. All'altezza dell'entrata nel Principato mi imbattei in uno scoiattolo, tanto disponibile nel mostrare i suoi giochi da sem-

brare addomesticato. Dopo aver giocato con la macchina fotografica (chissà se poi apparirà la figura dell'uomo incappucciato, che si dice vaghi, per la verità di notte, per la campagna, dicono che si tratti di uno dei monaci vecchio di quattro secoli), si parte e, raggiunta Trino si supera il Po e si raggiunge Camino che si trova sui primi contrafforti del Monferrato ma ad un tiro di schioppo dalla base torinese. Da Camino si prende per Castel San Pietro (una frazione) dove in via del Centro al numero 13 troverete la Trattoria Del Centro (Tel 0142 469113 - Le specialità sono quelle tipiche del Monferrato: fritto misto alla Piemontese, agnolotti fatti in casa, bolliti, carne cruda ed infine il bunet. Proprio a Camino il restauro del Castello ha prodotto risultati straordinari. Oggi il castello è tornato a vivere

Claudio Pasquino



www.principatodilucedio.it



www.teses.net



COME UN ROMANZO

UN LIBRO AL MESE

La verità del ghiaccio di Dan Brown

Una nuova performance di Dan Brown dopo il grande successo del Codice Da Vinci. Un thriller abbastanza divertente e ben scritto con una trama decisamente fantasiosa e spumeggiante che coinvolge la presidenza degli Stati Uniti, la C.I.A., il Pentagono e un sacco di altri organismi governativi usa che non conosco ma che, credo, saranno veri. La storia è un poco complicata con i protagonisti che saltano da un capo all'altro del mondo con un excursus importante al polo nord e una buona dose di spiegazioni (tediose ma necessarie) tecniche su geologia, oceanografia e su di un sacco di altre materie che finiscono in ia. Tecnicamente il libro è ben strutturato con una buona parte della storia costruita con capitoli corti, a volte cortissimi (2, 3 pagine) dedicati, di volta in volta, ai vari protagonisti. Lo scopo, dichiarato, è quello di creare suspense con una spezzettatura della storia volta a tenere sotto controllo le varie mosse dei diversi personaggi. I protagonisti sono due (quasi tre) e hanno una serie di co-protagonisti e antagonisti non indifferente, aggiungiamoci una decina di omicidi, il presidente usa, consiglieri, dirigenti, assassini, senatori in un calderone

dalla costruzione ossessiva con una sequenza velocissima di capitoli, di capovolgimenti di fronte e di colpi di scena. Se vi piacciono le storie d'azione e spettacolari (tipo gli ultimi 007, mission impossible oppure anche certi film di stallone) bene, questo è il libro per voi. Se preferite, invece, atmosfere più tranquille e pacate beh, sappiate che il ritmo indiadolato che l'autore ha impresso a questo libro porta a una lettura che può diventare stressante e anche un poco noiosa. Può stancare tutto questo saltabeccare da un posto all'altro, tutti questi morti e tutta questa tecnologia usata per il bene e per il male che costringe l'autore a incedere in spiegazioni necessarie ma anche tediose. Il ritmo incalzante è quindi il buono e il cattivo di questo libro ed è l'elemento che fa de "La verità del ghiaccio" un bel libro per gli appassionati del genere o una spazzatura per chi non apprezza le americane. Positivo è il prezzo dell'edizione economica (solo 5 euro) ma ancora più positivo è che il libro è presente in biblioteca, prendetelo in prestito, divertitevi e con gli euri risparmiati fatevi un gelato; secondo me è meglio.

Giorgio Farinetti

Il 9° numero de Lo Scarabocchio è stato stampato e distribuito gratuitamente in circa 690 copie. I numeri arretrati sono sempre disponibili a richiesta presso l'Ufficio Anagrafe del Comune di Fara.

UN FUNERALE DI TANTI ANNI FA

USANZE DIMENTICATE

Gli uomini stavano fuori, in cortile. Erano venuti per il funerale di un amico o parente. Avevano tutti il vestito buono, di panno pesante, nonostante quel pomeriggio fosse abbastanza caldo. Del resto l'abito buono per quegli uomini avvezzi ai lavori della campagna era uno solo, spesso quello del matrimonio, invariabilmente di colore nero o blu scuro e durava tutta la vita. Veniva usato per cerimonie, battesimi, matrimoni, funerali. Quasi tutti avevano il cappello di feltro nero e le scarpe con la suola spessa. Col volto austero stavano in silenzio o parlavano fra di loro a bassa voce. Molti erano più giovani del morto, altri suoi coscritti, altri più vecchi, ma tutti quelli che lo conoscevano erano presenti.

Le donne erano per lo più in casa. Recitavano tutte insieme il Rosario. Il morto era nella cassa appoggiata sul tavolo con quattro ceri accesi intorno.

Quando le campane iniziavano a suonare per il funerale, alcuni uomini mettevano un tavolo in cortile. Le donne di casa stendevano sul tavolo una particolare, bella, tovaglia stretta e lunga, detta tovaglia del morto, sulla quale veniva posata la cassa. Il sagrestano arrivava con una cesta

stretta e lunga che conteneva le candele da distribuire alle otto persone che scorteranno la cassa, quattro per parte. Un silenzio rispettoso e mani che facevano il segno di croce precedevano l'arrivo del sacerdote. Il prete, col Piviale nero, arrivava accompagnato da due chierichetti e preceduto da un chierichetto con la Croce, dalle donne della Compagnia del SS. Rosario con bandiera bianca azzurra e dai ragazzi dell'Asilo Infantile.

Appena il prete finiva le preghiere, sei uomini, come da antica tradizione, caricavano la cassa sulle spalle, e circondati da altri otto uomini che portavano ceri accesi si avviavano a formare il corteo. Avanti a tutti la Croce portata dal chierichetto, poi le donne, poi il prete coi chierichetti, la cassa portata a spalle e dietro i parenti più stretti e tutti gli uomini.

In Chiesa il prete officiava la Messa per il morto. Finita la Messa, il prete avanzava lentamente dall'Altare. Con gesti ieratici benediva la salma, in capo, ai piedi, ai fianchi. Poi prendeva il turibolo con l'incenso ed incensava il corpo del morto. Semplice e maestoso intonava l'inno augurale che da secoli accompagna i cristiani all'aldilà.

*In Paradisum deducant, te angeli,
In ianua suscipiant, te martiri...
In civitatem sanctam Jerusalem*

Il feretro veniva portato fuori dalla Chiesa e si formava il corteo. Le donne riprendevano il Rosario. Gli uomini cominciavano a parlare fra di loro dello stato delle viti, del prezzo del vino, della campagna, ecc.

Il cimitero di Fara Novarese si trova sulla sommità della collina. Il campanaro della Chiesa di San Pietro nel cimitero, quando vedeva affacciarsi il funerale, iniziava a dare rinvii con la campana posta sul cam-

panile: den den, den den. Alla gente pareva che dicesse al morto: ven ven, ven ven. Ora per gli uomini che avevano la cassa sulle spalle iniziava la fatica. Dovevano portare la cassa e salire sulla collina risalendo i centoventi gradoni della lunga scala. Giunti al camposanto tutti zittivano e si facevano attenti per le ultime preghiere e l'ultima benedizione.

Alberto Demarchi

CURIOSITÀ

Se moriva una donna, la cassa la portavano le donne giovani fino alla scala del cimitero. Per la scala portavano la cassa gli uomini.

Ogni quartiere di Fara Novarese aveva la sua squadra di giovani che dietro compenso, all'occorrenza, avrebbero portato la cassa fino al cimitero.

Il cofano sulla cassa e le corone di fiori (ghirlèndi) non usavano.

A Fara Novarese, ancora verso l'anno 1930, quando moriva una persona si andava dal falegname a far fare la cassa, perché già pronte non ce n'erano. Le casse, all'interno, non avevano il rivestimento di zinco, perché quasi tutte venivano seppellite nella fossa scavata e poi ricoperta con un tumulo di terra.

Nella cassa, il corpo del morto, veniva posato su una specie di materassino formato da paglia o da cartocci secchi che involgono le pannocchie di mais (detti fujuj). Le mani venivano avvolte da una corona del SS. Rosario e raccolte sul petto. Sulla faccia si metteva un fazzoletto bianco. In genere il defunto veniva lasciato scalzo, ma con le scarpe in fianco ai piedi. Alcuni mettevano nella cassa una moneta per pagare il tributo di San Pietro. Il lutto stretto (detto cundiziu) per le donne della famiglia durava due anni. Vestiti e calze nere e non partecipare ai divertimenti. Per gli uomini era sufficiente mettere un bottone foderato di nero all'occhiello della giacca.

Alberto Demarchi

AL PANATUN

STORIA E LAVORAZIONE

Ben sappiamo come la stagione calda sia generosa di frutti, sapori e profumi che invece vengono a mancare in inverno.

Il panettone ha l'arduo compito di restituirci quelle fragranze di sapori antichi e nuovi che ci fanno gustare la solarità mediterranea con l'uvetta ed i canditi e l'armonia della terra italiana con la corposità della pasta ricca di uova e di burro.

Quando si dice panettone non ci si può esimere di accennare anche del lievito che è un componente primario nella base dell'impasto di questo dolce.

Il lievito naturale è chiamato anche levito a pasta acida, lievito capo, lievito madre, lievito guida o lievito di partenza.

Con qualsiasi denominazione lo si indichi, si tratta sempre di lievito naturale perché è dovuto ad una fermentazione spontanea ed attiva di enzimi spontanei che agiscono e vivono in determinate ambientazioni naturali.

Le condizioni climatiche e nutritive sono molto importanti per la vita del fermento e quindi è molto importante curare la temperatura, l'umidità e conoscere bene le farine, la purezza dell'acqua e la pulizia delle macchine e dell'ambiente di lavoro.

La preparazione, anche se molto lun-

ga, non è complicata.

Si deve partire da un prodotto che contenga il fermento come ad esempio l'uva ben matura.

Si mescola il succo dell'uva con acqua e farina e si impasta fino ad ottenere un impasto sodo ed omogeneo.

Si forma una palla e si mette nell'acqua a temperatura ambiente.

Quando la "palla" avrà triplicato il suo volume originario, se ne scarta una parte e quella rimasta viene rinfrescata con altra farina formando un nuovo impasto ed una nuova palla che sarà lasciata lievitare fino a raggiungere il triplo volume.

Si procede in questo modo fino a quando si otterrà un impasto molto forte e che avrà perduto ogni sapore o odore del succo di uva usato all'origine.

L'aumento del volume è dato dall'anidride carbonica che viene prodotta dal processo fermentativo.

E' appunto l'anidride carbonica la causa della formazione di quelle bollicine che si formano nel panettone o nel pandoro e conferiscono la caratteristica sofficità che ne contraddistingue il pregio.

E' proprio per questo che la fermentazione (la lievitatura) non deve essere né forzata o accelerata e nemmeno ritardata o bloccata perché si interromperebbe un ciclo strettamente naturale e la reazione dei fermenti sarebbe imprevedibile ed incontrollata.

Il Panettone è una tradizione mila-

nese ormai consolidata e conosciuta in tutto il mondo (quasi come la pizza!).

Ma perché porta proprio questo nome?

Pare che moltissimi anni fa un panettiere di nome Antonio si fosse invaghito di una bella "tusa" milanese e per fare bella figura volle prepararle un "pane" del tutto speciale, con burro e uova e farcito di uvetta.

Quel "pane" piacque molto alla fanciulla amata ed anche agli altri clienti del panettiere.

Non ci è dato a sapere come finì quella storia d'amore, certo è che quel pane andò a ruba e tutti da allora cercavano il "pan del Toni" o il "pan del Tun" che più semplicemente divenne Panettone.

In quell'epoca il panettone era "basso", proprio perché veniva da una forma di pane; ora ha assunto la forma più alta che tutti conosciamo ed in commercio ce ne sono do molti tipi che però del panettone hanno solo la forma e non certo la sostanza.

L'impasto del panettone, in realtà, è costituito da due impasti : uno successivo all'altro.

Occorre innanzitutto sottolineare che alcuni fattori ambientali come, pulizia, temperatura e qualità dei prodotti utilizzati hanno un'importanza fondamentale. Un altro elemento importantissimo è l'esperienza acquisita negli anni.

Emanuela Finotti

Pasticceria **PROLO** *Gelateria*

a Fara Novarese - Telefono e Fax : 0321 829241

SPECIALITA'

*Baci di Fara, Dolce di San Damiano,
Torrone morbido artigianale,
Cioccolatini e Praline,
Panettoni e Pandoro artigianali
Panettoni gastronomici,
Salatini e Torte salate.*

CONFEZIONI NATALIZIE

Aperto tutte le domeniche

LA MAGIA DEL BOSCO DI OMBRALUNGA

LE FIABE DI PAOLA GROSSO

Seconda puntata

Era notte avanzata quando giunse al villaggio addormentato.

Le strade silenziose e deserte erano illuminate dalle tremule fiammelle dei lampioni. A un tratto vide la finestra di una casa riempirsi di luce. Si avvicinò e scorse una donna in camicia da notte che camminava mezza addormentata nella sua cucina. Era una massaia che si alzava presto per fare il pane. Per caso Iberella notò che nell'angolo tra la credenza e il muro c'era una scopa. Era proprio come la sua e se era Candelora, aveva trovato davvero un ottimo nascondiglio.

"Candelora! Pss Candelora!"

Strega Iberella chiamò la scopa, prima sottovoce, poi alzando il tono, finché la massaia la scoprì.

"Va via Stregaccia! Tornatene nel bosco nero!"

La donna afferrò la scopa e si mise ad inseguire la povera Iberella in strada, tentando di colpirla.

Quando la piccola strega fu in salvo, si fermò accanto ad una fontana per riprendere fiato. Aveva capito che quella non era Candelora, perché la sua scopa non avrebbe mai cercato di farle del male.

Proprio mentre se ne stava lì a riflet-

tere, vide arrivare uno spazzino che puliva le strade di buon ora.

Anche lui aveva una scopa e, se era Candelora, aveva scelto proprio un metodo furbo per non dare nell'occhio.

Lo spazzino l'appoggiò per un attimo contro un muro, così Iberella si avvicinò in silenzio e la prese delicatamente in mano.

"Che fai stregghetta? Mi rubi la scopa? Vattene! Torna da dove sei venuta e non farti più vedere!"

Iberella fuggì e la scopa cascò in terra.

Allora capì che neppure quella era Candelora, perché la sua scopa non avrebbe mai permesso che qualcuno la trattasse in quel modo.

Stanca e avvilita, si arrampicò su un ciliegio. Si intrufolò in una stanzetta buia. Si rannicchiò per terra e pianse. "Perché piangi?"

Domandò una voce gentile. Era una ragazzina seduta sul suo letto, con i capelli biondi sciolti sulle spalle. Indossava una camicia color della neve, che brillava nel buio.

La strega si alzò per fuggire, ma la ragazza la fermò.

"Io mi chiamo Bianca, e tu?"

"Iberella, ma ti avverto... sono una strega, quindi se vuoi cacciarmi ti capisco."

Bianca sorrise e fece segno alla strega di sedersi sul letto.

Le due ragazze erano praticamente identiche, se non fosse stato per il colore degli occhi e dei capelli.

“Ho capito subito
che sei una strega
dal cappello a pun-
ta e dai capelli ver-
di come la menta
piperita. Ma perché
piangi?”

Iberella tirò su col
naso.

“La gente mi odia!
E le altre streghe ridono
di me! Ma la cosa che
più mi fa stare in pena,
è che ho perso la mia
scopa! Noi siamo ami-
che, sai? La scopa di
una strega non è una
scopa qualunque: ha
dei sentimenti, ed io



sono stata ingiusta con lei! Volevo farle un incantesimo senza neanche chiederle il permesso... Povera Candelora!"

Appena sentì il suo nome, Candelora sbucò fuori da sotto il letto di Bianca e volò incontro alla sua padrona.

Strega Iberella saltò di gioia e la abbracciò.

"Accipicchia! Una vera scopa di strega! Era nascosta sotto il mio letto ed io neanche me n'ero accorta!" Esclamò Bianca.

"Perché la gente del villaggio e sta tanto scortese?"

Domandò Iberella asciugandosi gli occhi con la manica troppo lunga.

"Più di cent'anni fa la terra di Erbaluce era splendente e luminosa, compreso il Bosco di Ombralunga. Poi sono arrivate le streghe ad abitarlo, e quel luogo è diventato buio e tenebroso. Nessuno può attraversare il bosco, senza cadere in qualche malefico incantesimo di quelle tre perfide stregacce!"

"Ora capisco il perché di tanta ostilità ...ma io non sono cattiva. Cerco solo di fare incantesimi utili. Come sarebbe bello se il Bosco di Ombralunga tornasse ad essere un posto pieno di sole..."

Improvvisamente Strega Iberella saltò in piedi come un grillo.

"Ho un'idea! Sul libro di pozioni ho letto una ricetta che fa al caso nostro. Si chiama LUMINORUM SELVA. Servono:

Una brocca di acqua limpida di sorgente

Sette botton d'oro

Una manciata di cristalli di quarzo

Un capello biondo di persona gentile"

"Sei fortunata, ho tutto ciò che serve! Vieni con me."

Molto silenziosamente per non svegliare i genitori di Bianca, le due amiche raggiunsero la cucina. Sul tavolo c'era un vaso con un mazzetto di botton d'oro. Bianca ne prese sette e li porse ad Iberella, che nel frattempo stava accendendo un bel fuoco nel camino.

"Mio padre colleziona minerali. Nel suo studio troveremo i cristalli di quarzo."

La ragazza sparì e poco dopo tornò con un sacchetto di cristalli lucenti.

"E per l'acqua di sorgente?"

Chiese Iberella preoccupata.

"Il nostro pozzo pesca da una sorgente sotterranea, eccotene una brocca."

"Ora manca solo il capello biondo..."

Disse la strega, grattandosi la testolina verde.

"Fammi pensare..." , disse Bianca,

"Il fornaio è biondo ma non è per niente gentile! La signora Frolla è molto gentile ma ha i capelli grigi come la cenere..."

"Aspetta!" Esclamò Iberella, "Tu sei bionda e anche gentile!"

E prima che Bianca se ne accorgesse, sentì un pizzico tra i capelli sottili.

"Ahi!"

La strega gettò l'acqua in un paiolo da polenta. Quando cominciò a bollire aggiunse i botton d'oro, girando in senso antiorario. Appena il liquido si colorò di giallo, gettò l'intero sacchetto di cristalli di quarzo e dalla pozione si sollevò un fumo bianco e denso che svanì quasi subito. Infine lasciò cadere nel paiolo il capello di Bianca, che appena si unì agli altri ingredienti li cristallizzò, trasformando il tutto in una sottile sabbia luccicante. Strega Iberella raccolse la sabbia magica in un vasetto e lo tappò per bene.

“Ecco fatto, la pozione è pronta. Adesso non resta che versarla sul Bosco di Ombralunga.”

Annunciò.

“Sei stata fantastica! Ora va prima che i miei genitori si sveglino.”

“Hai ragione Bianca. Allora arriverci, vieni a trovarmi nel Bosco di Ombralunga!”

“Lo farò! A presto!”

E Strega Iberella volò via a cavallo di Candelora.

Quando sorvolò il Bosco di Ombralunga le sembrò più nero e più cupo che mai.

Aspettò di trovarsi esattamente sopra il cuore della grande foresta, poi aprì il barattolo e lo versò sulle chiome scure degli alberi. Il vento dell'Est trasportò la polvere lucente, in un vortice dorato e splendente. Oltre le Montagne dei Giganti il sole stava sorgendo e quando arrivò l'alba, il Bosco di Ombralunga si

risvegliò nella luce. Le acque del torrente scorrevano limpide e cristalline verso valle, le foglie delle querce secolari avevano ripreso linfa e colore e sul sentiero di terra bruna, era cresciuto un tenero tappeto di trifogli. Persino le tre pietre nere si scaldavano al sole, mostrando la loro brillantezza al mondo.

Finalmente i pipistrelli poterono andare a dormire, lasciando il posto ai tordi e ai pettirossi.

Da lassù Strega Iberella sentì Surfinia, Amanita e Mirtilla litigare e lamentarsi per la fastidiosa luce del sole, poi una gran pace. Quella fu l'ultima volta che le vide.

Da quel giorno fuori dalla casa di Strega Iberella, c'era sempre una lunga fila di gente che dal Villaggio dei comuni mortali andava a chiedere consigli e rimedi di ogni genere: decotti, tisane, erbe essiccate per curare gli animali. Lei aveva sempre una parola gentile e un sorriso per tutti.

In certe notti di luna piena però, a cavallo di Candelora, raggiungeva luoghi lontani per partecipare a raduni notturni di streghe.

A volte nelle lande desolate dell'Ovest, altre volte nelle terre moreniche del Nord, sotto una pioggia di stelle cadenti.

In fondo restava pur sempre una strega!

DIZIONARIO BOTANICO STREGATO DI FRUTTI, FUNGHI E PIANTE BUONE E CATTIVE

A cura di Strega Iberella

IBERELLA: graziosa pianticella ramificata che forma cuscineti di fiori color violetto. Vive in alta montagna, per lo più sul pietrisco.

ERBALUCE: qualità di uva bianca coltivata in Piemonte, dalla quale si ottiene un vino bianco che si chiama appunto Erbaluce. Buono!

LARICE: albero che appartiene alla famiglia delle Conifere. Cresce sui monti fino a 2000 metri. Ha le fronde composte da aghi, un legno molto resistente usato per le costruzioni e ha anche un buon profumo quando brucia nel caminetto!

MUSCHI: appartengono alla classe delle Briofite e sono composti da piantine senza radice, con piccoli fusti esili e sottili. Vivono in luoghi umidi.

LICHENI: organismi vegetali delle Tallofite, nascono dall'unione di un'alga con un fungo. Sono il cibo delle renne. Vengono usati come indicatori ambientali, cioè dove ci sono loro non c'è inquinamento. Ce ne sono di diversi tipi, il più carino è il lichene trombetta, così chiamato per i suoi piccoli cornetti.

ERBA VIPERINA: erba con le foglie pelose. Produce dei fiori che, chiusi, sono rossi e quando si aprono sono di un azzurro brillante. Attenzione però, perché è velenosa!

PIOGGIA D'ORO: albero che può essere alto fino a 10 metri. I suoi fiori velenosi pendono dai rami e hanno un colore giallo oro. Anche la corteccia e i semi sono velenosi. Meglio starle alla larga, se non sei una strega!

AMANITA: fungo molto carino da vedere, ma altrettanto pericoloso. Infatti è velenosissimo! Strega Amanita porta un cappellaccio marrone con vistose macchie bianche,

come il cappello dell'Amanita Pantherina. Esistono anche l'Amanita Muscaria (Il classico fungo delle fiabe, rosso con macchiette bianche) e l'Amanita Phalloides dal colore biancastro o verdognolo. Vivono in boschi misti, dove ci sono pini, noccioli, querce...meglio lasciarle dove stanno!

MELE: che siano gialle, rosse o verdi sono frutti deliziosi. Si dice che una al giorno tolga il medico di turno...purché non sia una delle mele di Strega Amanita!

MIRTILLI: appaiono nella storia dando il nome a Maga Mirtilla, ma insieme a ribes e lamponi, che la strega utilizza per i suoi dolcetti stregati, sono frutti di bosco e sono una vera ghiottoneria, sia per gli animali del bosco, che per i golosi di torte e marmellate!

SURFINIA: pianta erbacea dalle foglie grassocce, un po' ovali e un po' allungate e dall'odore sgradevole. Produce dei graziosi fiori a campanula, che ornano balconi e terrazzi.

AGLIO: bulbo commestibile fatto a spicchi, molto usato nella cucina mediterranea. Noi Streghe lo detestiamo!

BELLA DI NOTTE: pianta erbacea con fiori delicati di color giallo, rosso, violetto o bianco. Cresce nei boschi o in luoghi ombrosi.

ORTICHE: erbe appartenenti alla famiglia delle Urticacee. Hanno foglie dentellate e peli urticanti che bruciano e danno prurito. Vi sconsiglio di farne un mazzolino per la vostra mamma!

NOCCIOLE: frutto del Nocciolo. Il guscio delle nocciole è molto duro e resistente, ma quando riesci ad aprirlo puoi gustare un seme appetitoso e croccante. Le nocciole sono

ottime tostate, ma anche ricoperte di cioccolato o di miele, o ancora tritate nell'impasto delle torte...per non parlare poi del gelato alla nocciola!

DIGITALE PURPUREA: pianta velenosa che cresce nei boschi e lungo le siepi. Ha dei fiori penduli, con la corolla rossastra e pelosa, segnata all'interno da macchie color rosso scuro. Tanto bella quanto velenosa!

CILIEGIO: albero delle Rosacee che dà frutti dolci e gustosi: le ciliegie. Si possono gustare in diversi modi: semplicemente come frutto, farne marmellate, torte oppure conservarle sotto spirito. Il mio modo preferito è stare sotto l'albero e rimpinzarmi!

MENTA PIPERITA: pianta erbacea perenne. Ha foglie seghettate e profumatissime. Viene usata per cucinare e per fare tisane, caramelle, liquori e profumi.

BOTTON D'ORO: fiori color giallo oro che crescono nelle zone montane. Sono chiamati così per la loro forma rotondeggiante, che li fa assomigliare a bottoni dorati.

QUERCE: alberi d'alto fusto che formano boschi in collina e sui monti. Hanno foglie con margine lobato, cioè con denti arrotondati. I loro frutti si chiamano ghiande e i maiali ne vanno ghiotti! Le querce secolari sono alberi imponenti che hanno più di cent'anni.

TRIFOGLIO: erba perlopiù perenne che cresce in prati, pascoli e boschi luminosi. Ci sono trifogli dai fiori bianchi e trifogli dai fiori rossi. Se sei fortunato e paziente, in un prato di trifogli puoi trovare un quadrifoglio. Mettilo tra le pagine di un libro e sarà il tuo portafortuna!

Con affetto Strega Iberella

ORATORIO E FAMIGLIE

UNA STRADA DA PERCORRERE INSIEME

Gia da qualche mese, Don Massimiliano e un gruppo di genitori si sono incontrati per vedere di impostare un nuovo cammino per il nostro oratorio di Fara. Dopo la partenza di suor Arnalda e l'impossibilità di suor Pier Eugenia d'essere presente con continuità, dati i nuovi impegni della propria comunità, si è resa necessaria una riflessione sul ruolo e le opportunità che l'oratorio può offrire ai nostri ragazzi; anche per affiancare don Elio in quest'incarico e dargli un po' di sollievo date le condizioni generali di salute.

Come primo impegno si è pensato di organizzare per domenica 22 ottobre la "Festa dell'Oratorio", occasione ideale per puntare l'attenzione di tutti su questo luogo così caro alla comunità di Fara e per lanciare del-

le nuove proposte.

Gran fermento: tutti i genitori promotori, insieme agli animatori coordinati da Don Max, si sono dati da fare per la buona riuscita di questo grande evento.

La festa è stata pubblicizzata da manifesti esposti per il paese, locandine in tutti gli esercizi e volantini consegnati ai ragazzi.

Il cortile dell'oratorio è stato addobbato con un cielo di bandierine, nastri e palloncini colorati; il grande salone dedicato a Don Giovanni Francione, adibito ad auditorium, è stato oggetto di un ripensamento nel proprio utilizzo, per far posto a nuovi spazi per i ragazzi, rendendolo polifunzionale, ovvero con la prospettiva di attrezzarlo con sedie removibili per il consueto utilizzo di conferenze e proiezioni.

Il pomeriggio di domenica 22 è iniziato con una serie di giochi a punteggio dedicati alle famiglie, (papà,



mamma, figli e nonni) si è passati dal lancio della dentiera e dei tappi, al pelare patate, al lavare vestiti sporchi, a domande di cultura generale e a tanti altri giochi per grandi e piccoli...

Ogni famiglia aveva una scheda dove veniva annotato il punteggio di ogni gioco.

Alla fine dei giochi, le tre famiglie che hanno accumulato il maggior numero di punti, sono state premiate con singoli regali per ogni componente. Gioiosa merenda fuori in cortile a base di pizza, panini caldi, dolci fatti dalle volenterose mamme, e fiumi di bibite.

Tutti in cerchio dandosi la mano per una breve preghiera e, in fine, lancio dei palloncini dati a tutti i partecipanti che hanno punteggiato il grigio cielo d'ottobre di coriandoli colorati.

Al termine della giornata i volti di genitori e figli, erano il ritratto della gioia e della felicità, nonostante un po' di stanchezza.

Questa festa ha segnato l'inizio di una collaborazione tra famiglie e oratorio, dove genitori e ragazzi si potranno trovare tutti i sabato sera dalle ore 21.00 alle ore 23.00; per aiutare con piccole iniziative la Parrocchia, per vedere films d'attualità e

per giocare insieme... Per i più piccoli (ma non solo) l'oratorio sarà aperto domenica pomeriggio dalle 14.30 alle 18.00 sempre sotto l'attenta sorveglianza dei genitori che si alterneranno con l'aiuto dei giovani animatori.

Un grazie a tutti coloro che hanno creduto e continuano a credere in questa collaborazione "oratorio e famiglie"

*Claudia Cavallini
Gabriella Collarini*



Hanno contribuito alla stesura di questo numero:

ATTIVEcomeprima, Delio Boccato, Claudia Cavallini, Gabriella Collarini, Guido Neri, Alberto Demarchi, Emanuela Finotti, Paola Grosso, Alda Protti, Flaviano Spagnolini, Volpi Spagnolini Teresia. Disegni: Alberto Cerutti