

LO SCARABOCCHIO

Periodico del Comune di Fara Novarese



NOTIZIE DAL COMUNE

RIQUALIFICAZIONE DI VIA CESARE BATTISTI

E' stato approvato il progetto del primo lotto che prevede la realizzazione dei marciapiedi, sul lato destro della strada, fino al distributore Agip. I lavori prevedono anche il rifacimento dell'impianto d'illuminazione pubblica, di parte della rete dell'acquedotto e della fognatura di raccolta delle acque bianche della strada. Il progetto è stato redatto dall'Ufficio Tecnico dell'Unione Novarese 2000 ed ha un costo complessivo di 155.000 euro di cui 95.000 euro finanziati con fondi propri del Comune e 60.000 euro a carico della Provincia di Novara

CIRCONVALLAZIONE

La Provincia sta completando l'esame delle lettere di accettazione dell'indennità d'esproprio. Ci è stato segnalato che diversi proprietari di terreni interessati dal tracciato non hanno risposto alla comunicazione a suo tempo inviata, tramite raccomandata, dalla Provincia. Sollecitiamo questi cittadini a rispondere urgentemente perché, in caso contrario, perderebbero ogni possibilità di avere aumentata l'indennità di esproprio del 50% come previsto dalla legge. Il giorno 6 novembre presso il Tribunale amministrativo Regionale verrà discusso il ricorso presentato dai signori Quaranta avverso il comune di Briona per la variante di piano regolatore approvata per la realizzazione della circonvallazione

NUOVO COLLABORATORE

SERGIO QUARANTA

Il nostro fumettista Alberto Cerutti, che ha magistralmente disegnato ed interpretato le poesie, le fiabe e gli avvenimenti pubblicati sullo Scarabocchio, a malincuore, ha cessato di collaborare con noi perché impegnato da una grande mole di lavoro.

Possiamo infatti seguire la sua opera sul Corriere di Novara che pubblica una sua striscia già da diversi mesi.

Ad Alberto esprimiamo i nostri più calorosi auguri per una splendida carriera e lo ringraziamo per la sua preziosa opera a beneficio del "Lo Scarabocchio". Ma ... potevamo restare senza un illustratore? Certamente no!

Come molti dei lettori sapranno, c'è un altro compaesano molto bravo nel disegno e nella pittura: Sergio Quaranta, figlio dei mitici Gaudenzina e Nino che i meno giovani ricordano alla guida del Tre Re e poi de "La Meridiana".

Sergio è un illustratore, diplomato alla Accademia di Brera, e collabora con i più prestigiosi marchi pubblicitari oltre ad essere anche un valido pittore.

Per il comune di Fara Novarese ha recentemente ricostruito la pala d'altare che era nella chiesetta di S. Pietro a cimitero il cui originale è stato trafugato: ora la riproduzione, inserita nell'antica cornice, troneggia nella sala consiliare. Siamo certi che Sergio saprà dare una sua impronta personale di grande qualità. Benvenuto tra noi!

Lo Scarabocchio

VIGILI IN AZIONE

PREMIATI PER UNA BRILLANTE OPERAZIONE

Durante la cerimonia della 5° festa della Polizia Locale della Regione Piemonte che si è svolta nel pomeriggio di sabato 04 ottobre 2008 nella città di Biella, la Presidente della Regione Piemonte Mercedes Bresso ha voluto premiare con attestato e medaglia il Comandante Renato Zanellato e l'agente scelto Baccalaro Diego per una particolare azione di Polizia Giudiziaria avvenuta nel corso dell'anno 2007 nel territorio del Comune di Caltignaga, a seguito della quale dopo giorni di appostamenti ed indagini accurate in abito

borgnese, veniva colta in flagranza di reato un dipendente dell'Ufficio Postale mentre abbandonava ed occultava un'enorme quantità di corrispondenza destinata a centinaia di residenti nel Comune di Caltignaga che già da giorni non ricevevano corrispondenza.

Inoltre veniva recuperata molta altra corrispondenza occultata nei giorni precedenti la quale poteva essere così distribuita ai destinatari.

L'operazione è stata positivamente valutata da una commissione regionale la quale ha proposto il conferimento di benemerenzza e medaglia al Comandante ed all'agente scelto Baccalaro Diego.

*Il Comandante
Isp. Capo Renato Zanellato*



RILEVAZIONE ENERGIA ELETTRICA

OTTOBRE 2008

Il mercato dell'elettricità incomincia a muoversi. Saranno i ripetuti aumenti degli ultimi anni nelle tariffe di luce e gas, sarà il caro-vita che mette sempre più a dura prova i bilanci delle famiglie, sarà l'incertezza che pesa sul futuro, fatto sta che i consumatori sono sempre più alla caccia di offerte vantaggiose anche per quanto riguarda questo settore. Solo però un'effettiva concorrenza, ma anche la previsione di incentivi per chi risparmia, possono contribuire a ridurre efficacemente il peso di queste voci di spesa sui bilanci delle famiglie. Come si sa, il mercato è stato "liberalizzato" e quindi i venditori in alternativa alla tariffa di "tutela" o "riferimento" stabilita trimestralmente dall'Autorità per l'energia elettrica ed il gas (AEEG), possono offrire alle clientela domestica anche tariffe del "mercato libero", che possono prevedere sconti, bonus o prezzi bloccati per un certo periodo. Pubblichiamo il confronto fra le offerte dei maggiori venditori di energia elettrica a livello nazionale che il Centro Tutela Consumatori Utenti ha analizzato nel mese di ottobre 2008

Marino Spagnolini

CLIENTE CON POTENZA IMPEGNATA 3 KW

Società	Denominazione dell'offerta	Spesa annua comprensiva di imposte €	Spesa annua escluse le imposte €
Edison	EdisonCasa	421,00	360,45
ENI	10conte con opzione bioraria (mercato libero)	457,28	393,34
ENI	10conte (mercato libero)	457,72	393,75
ENI	5conte con opzione bioraria (mercato libero)	472,29	406,99
ENI	ENERGIA QUOTAFISSA con opzione bioraria (mercato libero)	513,22	444,20
ENI	ENERGIA QUOTAFISSA (mercato libero)	513,75	444,68
Enel Energia	Energia Energia Pura Casa	518,50	448,90

Per le tariffe "biorarie" è stato considerato il 67% dei consumi nella fascia di risparmio (sera e fine settimana) ed il 33% nella fascia normale (ore diurne lunedì - venerdì)

Contratto per abitazione di residenza con consumo di 2700 kWh all'anno Corrispettivi previsti dall'offerta alla data del 14/10/08

Costo per kilowattora comprensivo di imposte €	Eventuali sconti e/o bonus	Altri dettagli sull'offerta o condizioni per la sua applicabilità (ad es.estensione territoriale)	Costi di attivazione	Costi accessori
0,1559		Offerta monoraria che prevede uno sconto del 20% sull'energia consumata (incidenza media dello sconto sul prezzo finale: 11%)		
0,1694	10% di sconto sui PE dell'AEEG se si è stipulato anche un contratto con ENI per il gas	Offerta valida sull'intero territorio nazionale; condizioni economiche valide per l'intera durata del Contratto	Nessuno	Nessuno
0,1695	10% di sconto sui PE dell'AEEG se si è stipulato anche un contratto con ENI per il gas	Offerta valida sull'intero territorio nazionale; condizioni economiche valide per l'intera durata del Contratto	Nessuno	Nessuno
0,1749	5% di sconto sui PE dell'AEEG se si è stipulato anche un contratto con ENI per il gas	Offerta valida sull'intero territorio nazionale; condizioni economiche valide per l'intera durata del Contratto	Nessuno	Nessuno
0,1901	Offerta valida sull'intero territorio nazionale. Corrispettivi Energia fissi e immutabili per 2 anni.	Attestazione di provenienza del 100% dell'energia da impianti di produzione alimentati da fonti rinnovabili.	Nessuno	Nessuno
0,1903	Offerta valida sull'intero territorio nazionale. Corrispettivi Energia fissi e immutabili per 2 anni.	Attestazione di provenienza del 100% dell'energia da impianti di produzione alimentati da fonti rinnovabili.	Nessuno	Nessuno
0,1920	26,20 € (bonus massimo cumulabile)	Offerta monoraria a prezzo fisso valida per due anni		

Edison: Il prezzo su cui si applica lo sconto e gli ulteriori corrispettivi che determinano l'importo finale della bolletta sono gli stessi di quelli fissati dall'Autorità e variano trimestralmente

ENI: Per le richieste di cambio di fornitore, il Distributore Locale applica a tutti i fornitori del mercato libero un contributo in quota fissa pari a 27 €, con una franchigia di una richiesta per anno solare.

APPUNTAMENTI DI NOVEMBRE

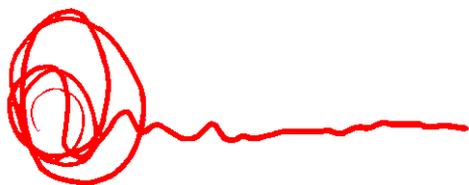
PICCOLA AGENDA

MARTEDI' 4 NOVEMBRE

Presso la Biblioteca civica alle ore 16.00 si terrà il primo incontro del corso di "Editing - Come rendere leggibile un testo" della Libera Università del Monregio; in base alle adesioni ed in relazione alle esigenze dei partecipanti verrà stabilito un calendario definitivo. Gli altri corsi dell'USEM sono i seguenti:

- A Sizzano, presso la Sala Consiliare, lunedì 3 novembre ore 15,30 primo incontro su "La Lingua muribunda";
- A Castellazzo Novarese presso la sede USEM, mercoledì 5 novembre primo incontro su "Il cinema del Ventennio"
- A Castellazzo Novarese presso la sede USEM, giovedì 6 novembre alle ore 15,00, primo incontro su "Officinalia" Come utilizzare le erbe dei nostri campi
- A Sizzano, presso la Sala Consiliare venerdì 7 novembre alle ore 15,00, primo incontro per il corso di Inglese livello zero.
- A Briona, sabato 8 novembre primo incontro sulla vita e la storia del "Caccetta" il Don Rodrigo del novarese.

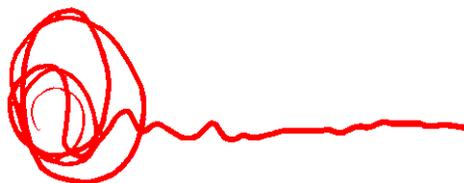
Per maggiori informazioni telefono 0321 820 638 - e mail: bvnet@libero.it



DOMENICA 9 NOVEMBRE

Alla "Cantine dei colli novaresi" ci sarà la presentazione del Novello 2008, un tradizionale appuntamento con il giovane vino prodotto con fermentazione carbonica.

Come ogni anno l'Associazione Turistica "Pro Loco Amici di Fara" propone la classica castagnata da accompagnare alla degustazione del Novello 2008. La Cantina resterà aperta al pubblico dalle ore 15.00



SABATO 15 NOVEMBRE

Alle ore 15,00 inaugurazione dell'esposizione di arte contemporanea "Sette storie di terre e di lune". Si tratta di una manifestazione patrocinata dal Comune di Fara Novarese che sarà ospitata alla Cantine dei Colli Novaresi. Sette opere d'arte figurativa ispirate a sette brevi racconti che verranno letti con l'accompagnamento di sette brani musicali. L'esposizione, che durerà fino al 30 novembre, è già stata ospitata a Barengo, Maggiora, Ghemme, Oleggio, Romagnano e successivamente andrà a Galliate.

Dopo l'inaugurazione a tutti gli intervenuti sarà offerto un buffet di prodotti tipici locali preparati dall'Associazione Turistica "Pro Loco Amici di Fara.

Lo Scarabocchio

CASA SICURA

OCCHIO AI LADRI

Da questo numero pubblichiamo consigli ed informazioni utili per i consumatori tratte dal sito internet del Centro Tutela Consumatori Utenti Alto Adige che è un'associazione indipendente di pubblica utilità, sostenuta prevalentemente da fondi pubblici, che ha come obiettivo statutario la tutela e la promozione dei diritti dei cittadini-consumatori ed utenti di beni e servizi di consumo individuale o collettivo, nel settore pubblico e privato.



Un furto nella casa che si crede sicura non significa soltanto un danno materiale ma, spesso, porta anche a traumi che pesano come un macigno su chi l'ha subito. Molti furti, però, potrebbero essere evitati se si osservassero alcune semplici regole. Riportiamo, di seguito, alcuni accorgimenti che possono rendere difficile la vita ai ladri:

- Non lasciare mai incustoditi gli oggetti di valore. Il luogo più sicuro è la cassaforte di una banca. La cassaforte in casa dovrebbe essere murata in un punto ben nascosto e ben ancorata.
- Fare un elenco degli oggetti di valore e, insieme alle relative fotografie a colori, tenerlo in un luogo sicuro.
- Chiudere le finestre e le porte dei balconi, anche durante una breve assenza.
- Finestre ad anta ribaltabile sono come finestre aperte!
- Chiudere a chiave la porta d'ingresso, anche se si esce solo per un momento.
- In caso di porte d'ingresso a vetri, non lasciare mai la chiave nella toppa.
- Non nascondere mai le chiavi all'esterno - i ladri conoscono ogni nascondiglio.
- Quando suona il campanello chiedere sempre chi è; usare lo spioncino, la staffa di blocco o una catenella.
- Non dare ad intendere a tutti, lasciando abbassate le tapparelle per più giorni, che non si è in casa.
- Informare i vicini della propria assenza.
- Avere cura che, durante la propria assenza, venga sempre svuotata la cassetta della posta.
- Non lasciare detto, sulla segreteria telefonica, per quanto tempo si è assenti.
- Tenere d'occhio gli estranei che si aggirano intorno al proprio terreno o a quello del vicino.
- Installare un telefono nella camera da letto (con una linea propria!) oppure tenere a portata di mano e vicino al letto il cellulare.
- E' meglio chiamare la polizia una volta di troppo.
- Se al ritorno a casa si trova la porta d'ingresso aperta, evitare d'entrare e chiamare subito la polizia.
- Se durante la giornata o la notte si sentono dei rumori sospetti, chiamare la polizia e restare al telefono finché non arriva l'aiuto.

VENDEMMIA IN CANTINA

DAL PRODUTTORE AL CONSUMATORE

Domenica 5 ottobre, la Cantina Sociale di Fara ha aperto i battenti a tutti i suoi clienti che hanno potuto vedere in diretta tutte le fasi della raccolta di quell'uva che diventerà ottimo vino per le loro tavole.

Con il favore di una splendida giornata di sole, c'è stata una grande affluenza di appassionati e di curiosi che hanno assistito all'arrivo dei carri colmi di grappoli maturi appena vendemmiati.

Prima di procedere allo scarico, le uve venivano sottoposte alla misurazione del grado zuccherino (Babo) e quindi pesate.

Successivamente il carico andava scaricato in grandi tramogge che trascinavano l'uva verso la macinazione dove automaticamente avveniva anche la

separazione del graso dagli acini che diventano mosto.

Per i più interessati, è stato possibile anche vedere questa operazione con lo stoccaggio del mosto avviato alla fermentazione: tra poco più di un mese si sarà trasformato in vino e quindi per tutti ci sarà l'appuntamento con il Vino Novello (degustazione domenica 9 novembre, tutto il giorno).

La manifestazione era inoltre corredata da una mostra di antiche attrezzature della cantina e della vigna nonché da una esposizione di opere del pittore Luciano Crepaldi celebre artista novarese innamorato delle nostre colline.

A completare la festa, gustosi assaggi di piatti tipici faresi, offerti dalla Pro Loco Amici di Fara, accompagnati dal vino della "Cantine dei Colli Novaresi".

Alla fine ognuno ha potuto lasciare la manifestazione con un bel cestino di uva Bonarda offerta dai viticoltori, soci della Cantina.

Ennio Prolo





L'ORO DELLE COLLINE

BRILLA ANCHE NEI NOSTRI CALICI

Trascorsa l'estate, arrivano i primi freddi, si tira fuori dall'armadio qualcosa di pesante, si tirano le prime somme su quest'anno che volge al termine, su ciò che è successo e su ciò che ci ha portato.

L'autunno appena iniziato è per le nostre zone anche un periodo di raccolti: uva, riso, mais, ecc. e, come ogni anno, il bel tempo (o il maltempo) è stato l'arbitro supremo che ha deciso le sorti della partita: natura alleata o natura avversa all'agricoltura?

Sono trascorsi molti anni (secoli) da quando si bagnava la vigna con lo scoppino, si arava con il traino di una mucca e si lavorava in campagna dall'alba al tramonto, ma un fatto è rimasto immutato nel tempo: gli agricoltori lavorano, sudano e fanno del loro meglio e poi devono stare a guardare in alto, al cielo. Grandine, siccità, alluvioni e malattie non si possono che subire, oggi come allora.

Ed è ciò che è successo ai nostri viticoltori, malattia e siccità hanno vendemmiato prima di loro ed il risultato delle loro fatiche e del loro impegno di un anno è stato piuttosto deludente.

A Fara molti viticoltori sono in età avanzata, portano avanti una tradizione secolare più per passione che per lucro; qualche giovane si sta facendo strada con nuovi impianti più moderni e di qualità: resta pur sempre il fatto che è ancora l'attività prevalente nel nostro paese.

La nostra è una terra di nebbiolo non solo per vocazione ma proprio perché la natura del terreno è favorevole a questo vitigno che ha una scarsa capacità di adattamento al di fuori delle zone storiche di coltivazione.

In tutto il mondo, oltre all'Italia, ci sono tracce di questo vitigno nell'Europa centrale, negli Stati Uniti, nell'America del sud. In Australia ed, addirittura, in Sudafrica.

Ma la diffusione principale del vitigno nebbiolo la troviamo in quattro regioni italiane: Piemonte, Lombardia, Veneto e Sardegna.

Tra queste, la parte del leone la fa sicuramente il Piemonte con una superficie vitata di oltre 3.800 ha, principalmente nella parte meridionale della regione dove troviamo il Barolo. Il Barbaresco ecc.

La nostra zona (Novara, Vercelli, Biella, Torino) può contare su una superficie di oltre 400 ha perché tutti i nostri vini DOC e DOCG hanno come base il nebbiolo.

I produttori di Fara, sia cooperativisti che privati, possono contare sulla produzione di ca 90 ha di DOC su un totale di ca 150 ha coltivato a vite.

Quest'anno, a causa delle avversità atmosferiche,

la produzione si è drasticamente ridotta ma la qualità è piuttosto buona, gli ultimi giorni di sole hanno favorito una buona maturazione.

Dal prossimo 9 novembre potremo gustare il nuovo vino e renderci conto del risultato dell'annata.

Ennio Prolo



SOMS

PRANZO SOCIALE

Ancora una volta, è stato un piacere per gli organizzatori e per tutti i componenti del Consiglio di Amministrazione della S.O.M.S. che hanno riscontrato una calorosa partecipazione di soci e non soci al pranzo annuale che si è tenuto domenica 12 ottobre 2008 presso il Ristorante Farese

Dopo un elegante aperitivo, tutti i commensali (un centinaio) hanno trovato posto accanto ad amici e conoscenti: tra gli intervenuti, anche il nostro parroco Don Elio Agazzone e il Consigliere

Regionale Roberto Boniperti ed il Sindaco Marino Spagnolini.

In apertura, il presidente Pierfranco Lorenzetti ha rivolto agli intervenuti un breve saluto di benvenuto ed ha aggiornato i soci sull'attività della Società.

Il pranzo si è svolto nel migliore dei modi: piatti di stagione, buoni vini (di Fara), un servizio puntuale per la soddisfazione di tutti.

È seguita una lotteria, arricchita da circa 80 premi, che non era stata fatta in occasione del Ferragostoinsieme, manifestazione annullata a causa del maltempo.

Ennio Prolo



CLASSE 1958

CINQUANT'ANNI

Ho sempre diffidato delle gite organizzate: dietro alla innocente dicitura “escursione al laghetto azzurro” si può nascondere una scarpinata in salita di 5 chilometri, visita guidata alla cattedrale può voler dire una logorroica e noiosa esposizione di tutti ma proprio tutti i dipinti, le statue, i bassorilievi fatta da una guida afona e con una passione per gli aneddoti.

Ma ho accettato volentieri l'invito di Enzo Spagnolini a partecipare ad una gita a Como della leva del 1958 di Fara per festeggiare i 50 anni: ero curioso di vedere che effetto fa avere mezzo secolo alle persone con cui ho diviso il banco delle elementari.

Vestito in maniera modulare per affrontare qualsiasi condizione climatica, mi sono presentato in piazza alle 8 di domenica. Eravamo in 25: qualcuno ha declinato l'invito per impegni già presi, ma qualcuno era sorprendentemente pre-

sente: Marco Protti è venuto da Roma per partecipare all'evento.

Da fuori Fara sono arrivati anche Franco Solci e Antonio Burattini: era dalle elementari che non li vedevo.

Ci siamo imbarcati sul pullman e in poco più di un'ora siamo arrivati a Como: e già all'arrivo la gita ha cominciato a prendere i giusti connotati: massima rilassatezza, niente di preciso da fare, stare assieme, girare, chiacchierare e parlare.

Alle 12 ci siamo imbarcati sulla motonave su cui abbiamo pranzato mentre ci recavamo a Bellagio dove abbiamo girolato e chiacchierato. Al ritorno una tappa al museo Coppi giustamente posto in cima ad una salita da paura.

Ho vissuto una bella giornata: bei posti, buon pranzo consumato in un posto insolito, ma soprattutto bella gente, brava gente.

Sarà che ormai abbiamo mezzo secolo, sarà l'essere nati e vissuti nello stesso paese, sarà aver avuto una grande maestra alle elementari: 1958 una buona annata.

Roberto Trovò



... AL TRAGUARDO DEI 60 ANNI!!!

MILLENOVECENTOQUARANTOTTO

Domenica 5 ottobre, uno splendido sole autunnale ed il panorama delle Isole Borromee hanno fatto da cornice alla festa dei 60 anni per i nati nel 1948 a Fara Novarese.

Un prelibato pranzo all'Isola dei Pescatori nel meraviglioso scenario del Lago Maggiore è stato il momento culminante di una giornata fatta di allegria e di bellissimi ricordi.

Questi "coscritti" fin dall'età dei 25 anni si incontrano ogni anno per festeggiare insieme il comune e ideale compleanno. Tanti auguri anche per i prossimi 60 anni!

Ennio Prolo



Editore:

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

Redazione, realizzazione grafica, pubblicità:

Comune di Fara Novarese

Stampa:

Tiponova Stampatori in Novara S.r.l.

Direttore Responsabile:

Claudio Pasquino



Autorizzazione del Tribunale di Novara

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

Vietata la riproduzione, anche parziale, senza autorizzazione.

ECOLOGIA NELLA SCUOLA PRIMARIA

VISITA DEGLI ALUNNI DI SIZZANO

In data 23 ottobre '08 gli alunni di alcune classi della scuola elementare di Sizzano hanno effettuato un'uscita didattica all'impianto di depurazione delle acque ed in seguito dell'area ecologica di Fara Novarese al fine di comprendere la necessità e l'importanza di risparmiare e di raccogliere in modo differenziato i rifiuti.

In tale occasione i bambini sono stati accompagnati nella visita delle varie strutture dell'impianto di depurazione da Luca

ed Elena mentre nell'area ecologica sono stati accolti dai volontari "Amici del presepe" che hanno illustrato loro il lavoro che svolgono settimanalmente per dividere i materiali inquinanti nelle loro parti riciclabili.

Con la presente si coglie l'occasione per ringraziare tutti coloro che hanno accompagnato i ragazzi durante la loro visita guidata per la loro disponibilità e gentilezza.

Grazia Gualino



CRONACHE DAL CENTRO ANZIANI

SEMPRE VIVACI

È difficile vederci con le mani in mano, sabato 18 ottobre abbiamo organizzato un gustoso pranzetto con piatti tipici faresi: paniscia, cotechino e patate tam-tam, frutta di stagione e dolce. Un buon vino gentilmente offerto dalla Cantina Dessilani ha innaffiato le gustose pietanze ed i cori delle sorelle Torel-

li hanno allegrato la festa.

Devo ringraziare le mie collaboratrici: Annarosa, Antonietta ed Elisa che si sono prodigate sia nella preparazione che nel servizio a tavola, senza dimenticare il prezioso Lorenzo che si presta a svolgere ogni mansione per rendersi utile.

Eravamo una trentina e, come sempre, l'allegria è stata per tutti.

Questa è solo la prima della stagione invernale... altre ne seguiranno, sempre con il solito spirito di vivacità.

Vincenzina Bertotti



ISOLAMENTO TERMICO DEGLI EDIFICI

EDIFICI DI NUOVA COSTRUZIONE

Prosegue la serie di articoli sul tema del risparmio energetico. Ci occuperemo, in questo e nei prossimi articoli, delle dispersioni termiche degli edifici e dei possibili interventi per ridurle. Negli ultimi anni tutte le Leggi che governano questa materia sono state aggiornate per adeguarle alle più recenti normative europee. Voi direte “bene, abbiamo delle leggi all’avanguardia almeno in questo campo” purtroppo però, come è ormai diventato consuetudine in Italia, i nostri legislatori lasciano sempre le cose a metà. Sforzano leggi con un buon impianto di base che però rimandano a decreti attuativi di questo o quel Ministero che poi non vengono mai emanati lasciando ai tecnici del settore una infinità di dubbi sull’interpretazione e sulla corretta applicazione delle norme. Lasciamo tutti questi problemi agli esperti e cerchiamo di sintetizzare quali sono gli interventi più adatti per migliorare l’isolamento della nostra casa.

Per semplificare possiamo suddividere gli edifici in tre categorie: gli edifici in fase di progettazione/costruzione, gli edifici esistenti costruiti negli anni ‘60/’90 e per finire i vecchi edifici del centro storico. Per ognuna di queste categorie vedremo in dettaglio le tecnologie costruttive e gli interventi migliori per ottimizzare l’isolamento termico e per diminuire in modo consistente i consumi di

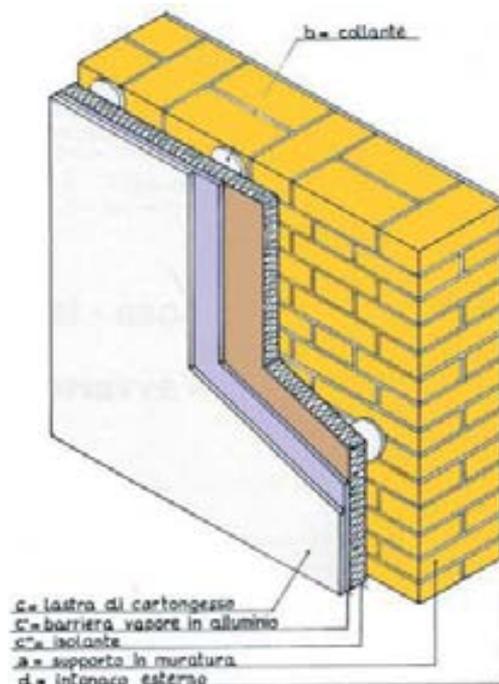
energia.

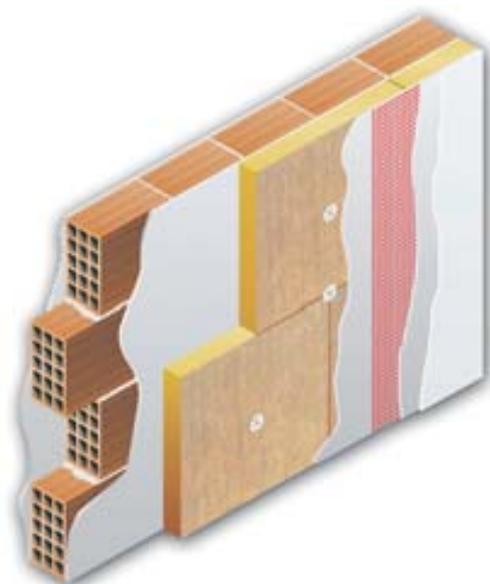
In questo articolo inizieremo ad occuparci degli edifici in fase di costruzione/progettazione lasciando le altre tipologie alle prossime puntate.

Proviamo ad esaminare in dettaglio i vari tipi di partizioni esterne che compongono un edificio e, per ognuna di esse, ad indicare, tra tutte le possibili, quella che soddisfa completamente i seguenti requisiti:

- rispetto della normativa vigente in materia di consumi energetici;
- assenza di patologie: formazione di condensa all’interno delle strutture, muffe o macchie scure sulle superfici interne, ecc.;
- miglior rapporto tra costi e benefici.

Iniziamo con le pareti esterne. Per le pareti esterne la tecnologia costruttiva che offre il miglior rapporto costi/benefici è: muratura portante in blocchi di late-





rizzio semipieni da 25 cm ed isolamento “a cappotto” con spessore dell’isolante di 8 cm. E’ l’unico tipo di parete che evita la formazione di condense all’interno della struttura e di muffe nei punti di discontinuità che sono frequenti quando si utilizzano elevati spessori di materiali isolanti. Inoltre tale tecnologia risulta ormai ampiamente sperimentata e collaudata ed è in grado di garantire la stessa durata nel tempo e la stessa robustezza di un intonaco di tipo tradizionale.

Altro vantaggio di questo tipo di parete esterna è quello di imprigionare tutta la “massa” dell’edificio (tutte le parti di edificio realizzate con materiali pesanti) all’interno dell’involucro isolante con grandi benefici durante il periodo estivo. In estate la vostra abitazione sarà fresca come una vecchia casa con spessi muri in pietra.

Per i pavimenti verso locali non riscaldati diventa ormai difficile (visti gli spessori richiesti) inserire i materiali isolan-

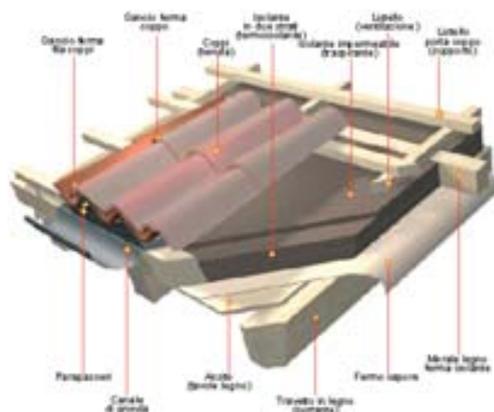
ti nello spazio compreso tra il solaio in laterocemento ed il pavimento, spazio tradizionalmente già in buona parte occupato dalle tubazioni degli impianti elettrici e termici. La soluzione migliore, anche in questo caso, è l’isolamento dall’esterno incollando o fissando con appositi tasselli delle lastre di materiale isolante sul soffitto della vostra cantina e rivestendo il tutto con lastre in cartongesso. Lo spessore del materiale isolante sarà, anche in questo caso, pari ad 8 cm.



Se la vostra casa avrà un solaio di sottotetto non calpestabile, un feltro in lana di vetro o lana minerale spesso 12 cm assicurerà il rispetto delle norme vigenti con poca spesa, dovrete solo accertarvi che venga posato in modo corretto. Mi spiego: questo tipo di materiale viene sempre venduto con un foglio di materiale bituminoso incollato su di una faccia, dovrete assicurarvi che la parte sprovvista di carta bitumata sia rivolta verso l’alto.

Se invece non vi è solaio di sottotetto ed il vostro soffitto è costituito da una copertura inclinata in legno occorrerà porre particolare attenzione alla corretta disposizione degli strati che compongono il pacchetto isolante per evitare la formazione di condensa all’in-

terno dello stesso. Un pacchetto isolante correttamente composto è costituito da: finitura interna in perline di legno o cartongesso, guaina bituminosa pesante ben sovrapposta, listellatura in legno con interposto pannello in materiale isolante, seconda listellatura con interposto pannello in materiale isolante, terza listellatura con isolante, guaina permeabile al vapore ed impermeabile all'acqua, listellatura per formazione di intercapedine ventilata e successiva listellatura finale su cui verranno posate le tegole in laterizio. Spessore totale del materiale isolante 12 cm, dimensione minima dell'intercapedine ventilata 3 cm.



Infine i serramenti esterni: la scelta tra legno, alluminio o pvc dipende solo dalle vostre preferenze personali, ricordatevi solamente di richiedere al vostro fornitore la "certificazione energetica di prodotto" che attesterà la rispondenza dei serramenti e dei vetri su di essi montati a tutte le normative vigenti in materia di isolamento termico e tenuta all'aria. Richiedetela prima della firma del contratto di acquisto, questa certifica-

zione è obbligatoria per legge. Per concludere: gli spessori consigliati possono essere incrementati ancora di due-tre centimetri con costi minimi (meno di duemila euro per una casa unifamiliare di medie dimensioni) conservando comunque un buon rapporto tra costi e benefici e permettendo di raggiungere livelli di isolamento molto elevati e minimi consumi di combustibile.

Stefano Dessilani

I PROSSIMI ARGOMENTI:

Interventi di isolamento termico in edifici esistenti
Impianti termici.

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

I COGNOMI ISLANDESI

PAESE CHE VAL...

Prendo spunto dalle interessantissime ricerche dell'amico Ennio sui cognomi di Fara per raccontare cosa succede in Islanda.

Il cognome islandese non è altro che un patronimico (o matronimico, nel caso di ragazze madri, fatto che proprio non turba la loro sensibilità). Si ottiene col suffisso son per i figli maschi e con dottir per le femmine. Mia figlia sarebbe quindi Viola Maurodottir, mio fratello Paolo Pietrosson (per i maschi il nome del padre è al genitivo, ecco la ragione della doppia s) e così via.

Questo modo, che potrebbe sembrare curioso, ha però una sua logica. L'Islanda - pur avendo un'estensione pari a quella del nord Italia - conta meno di 400.000 abitanti, di cui circa la metà a Reykjavík. È praticamente un paesone, cui, appunto, si applicano le regole dei paesi. Nessuno di noi faesi usa il nome o il cognome, siamo tutti il figlio o la figlia di, il o la nipote di e avanti di questo passo.

Dato poi che tutti, ma proprio tutti, dal bimbetto al presidente della repubblica, si danno del tu e si chiamano per nome, senza premettere nessun titolo (cav rag dott gruff lupmann), la regola di questa appendice al nome di battesimo è ulteriormente giustificata.

Ovviamente, i due volumi dell'elenco del telefono, uno per Reykjavík e l'altro per il resto dell'isola, sono sì in ordine alfabetico, ma sul nome.

Questo, civilissimo, uso islandese mi ha

fatto venire in mente che a Fara, in dialetto, ci sono (c'erano?) tre modi per rivolgersi ad una persona: dè dal sciuir, il Lei italiano, dè dal ti, il tu italiano con tutte le sue implicazioni, perché non è usato solo tra amici, ma anche come segno di vassallaggio quando chi dà del tu si aspetta, o pretende, il Lei e, ormai obsoleto, il vüi, che è un tu di rispetto, rivolto alle persone anziane. Quando ero ragazzino una signora in là con gli anni ci disse "ma no, matai, dèmi nuta dal sciuir, dèmi dal vüi".

Queste forme democratiche sono diffuse, per quel che ne so, anche in altre nazioni: in Svezia tutti si danno del tu, ma non quando si rivolgono ai sovrani, in Norvegia si comportano come una volta a Fara, con ti e vüi. Sarà un caso che questi stati siano anche ai primi posti come welfare e sviluppo umano? Un'altra curiosità islandese. Lo straniero che viene naturalizzato deve cambiare il suo cognome con quello standard descritto sopra. Ma tutto il mondo è paese. Quando il grande pianista russo Vladimir Ashkenazy prese la cittadinanza gli fu consentito di mantenere il suo cognome. Chi venne dopo di lui, alla richiesta di adottare un cognome islandese, scelse Ashkenazy, tanto ormai era diventato un cognome dell'isola! Vi ringrazia di aver letto fin qui e vi saluta il vostro

Mauro Pietrosson (Lipa)

LA FRASE DEL MESE

La vera libertà di stampa è dire alla gente ciò che la gente non vorrebbe sentirsi dire.

George Orwell, scrittore inglese

ERBE, ERBETTE, ERBACCE

E FIORI SPONTANEI



HYPERICUM PERFORATUM L.

(Iperico - Erba di S. Giovanni)
(Famiglia Ipericacee)

Questa pianta erbacea perenne, alta fino a mezzo metro e dall'odore aromatico come di incenso, deve il suo nome scientifico al fatto che le sue foglie, osservate in contro luce, presentano numerosi puntini trasparenti a guisa di piccole cavità. Cresce comunemente tanto nei prati come negli incolti, lungo le stradine, i corsi d'acqua, i fossi, le risaie...sia in pianura che in collina. Il fusto è rigido e ramificato, con i lati taglienti. Le foglie sono opposte, ovalismussate, sessili (senza picciolo). I fiori, di colore giallo-oro con 5 petali, si formano nella tarda primavera e in estate. Dell'iperico si utilizzano le cime fiorite, ricche di numerose ed efficaci proprietà. Oltre all'impiego, sotto forma di decotto, contro l'asma, le bronchiti e l'incontinenza urinaria viene anche prescritto come digestivo, antinfiammatorio, cicatrizzante e emmenagogo (regola il flusso mestruale). Per la cucina non è un'erba consigliata ma in montagna, specialmente nei rifugi gestiti, non è raro trovare tra le numerose grappe aromatiche anche quella all'iperico, di colore rosso vivo.



CAPSELLA BURSA-PASTORIS (L.)

Medik. (Borsa del pastore)
(Famiglia Brassicacee)

Specie infestante annuale, comunissima lungo le stradine di campagna, nei prati, negli incolti, nei ruderi, negli orti...fino in alta montagna, che deve il suo nome alla forma triangolare-cuoriforme dei frutti evocante un'antica borsa che veniva usata dai pastori come contenitore del sale per il bestiame. Le foglie della Capsella sono allungate, frastagliate o lobate; i fiori bianchi, in piccoli mazzetti, presenti dalla primavera all'autunno, sono portati da un fusticino eretto che sovrasta i frutti picciolati che si diramano in tutte le direzioni. Simile alla Capsella è il *Thlaspi arvense* L., dai frutti però più arrotondati, che se strofinato emana un odore di aglio, ben diverso da quello come di cavoli della Capsella. L'impiego terapeutico di questa pianta è piuttosto elevato e volto essenzial-

mente alla cura dell'ipertensione (pressione sanguigna alta), delle emorragie (specialmente uterine), delle mestruazioni irregolari, delle emorroidi, della disenteria... Per usi gastronomici è bene raccogliere l'intera rosetta basale prima della fioritura. Ottima nelle zuppe, minestre e frittate con altre erbe del momento. Si utilizza anche in insalata ma in tal caso va raccolta molto giovane. In padella, saltata con olio, aglio e patate è squisita.



EQUISETUM ARVENSE L.

(Equiseto dei campi - Coda cavallina)
(Famiglia Equisetacee)

Questa pianta non propriamente erbacea (in quanto produce spore) appartiene alla categoria delle felci ossia delle piante vascolari più antiche, come accertato da studi effettuati su reperti paleontologici. Si trova con facilità e in abbondanza nei campi, nei prati, sugli argini dei fossi e lungo i corsi d'acqua. La foto relativa riprende esemplari sterili estivi mentre quelli fertili si formano in primavera con fusticini apparentemente secchi, di colore marrone-cannella, non più alti di un palmo, con la spiga apicale ovale o conica e con le foglioline a guisa di squame disposte a

rosetta in corrispondenza dei nodi. In fitoterapia vengono utilizzati per decotti e infusi solo i fusti sterili, sminuzzati, molto efficaci come mineralizzanti, depurativi, diuretici, emostatici contro le emorragie e stimolanti nella produzione dei globuli sanguigni. Sono anche utilizzati contro le infezioni renali e della vescica. Qualche specie di equiseto che cresce in particolare nei luoghi paludosi è tossica, specialmente per i bovini, per cui per il consumo domestico occorre avere la certezza di ciò che si raccoglie (ovviamente come per tutte le erbe trattate) dopo di che si possono cucinare come gli asparagi, dopo avere asportato le guaine squamose e i fiori della spiga.



RANUNCULUS FICARIA L.

(Favagello)
(Famiglia Ranunculacee)

Questa pianta perenne alta poco più di un palmo, il cui nome famigerato di genere potrebbe indurre a timori infondati (poiché quasi tutti i Ranuncoli contengono sostanze tossiche), cresce di preferenza nei gerbidi e nei boschi ombrosi e umidi fino alle zone montagnose. Il fusto è sdraiato, le foglie sono lucide e arrotondate quasi a forma di cuore, portate singolarmente da lunghi peduncoli. I fiori, di un bel giallo splendente, sboc-

ciano molto presto (talora già in febbraio) e sono ancora visibili nel mese di maggio. L'impiego terapeutico del Favagello è piuttosto scarso e probabilmente limitato alla preparazione di pomate per curare le ragadi e le emorroidi. In cucina si possono utilizzare le foglie giovani nelle insalate miste.



MUSCARI COMOSUM (L.) Mill.

(Cipollaccio - Lampascione)

(Famiglia Liliacee)

Specie non dappertutto comune che si rinviene nei campi e nei boschetti freschi di pianura e di bassa montagna. Quando è fiorita (da aprile a giugno) si individua facilmente grazie al bel colore blu-violetto intenso degli sterili penacchi, portati da uno stelo floreale che supera anche il mezzo metro di altezza. Le foglie sono basali, lineari-allungate. Molto scarse (a personale conoscenza) le proprietà medicinali di questa piantina erbacea che viene indica-

ta soprattutto nella cura delle vie respiratorie in qualità di espettorante più o meno efficace. Ben più conosciute le virtù gastronomiche dei bulbi, di forma sferica e di colore roseo, che non vanno assolutamente confusi con quelli velenosi di altre Liliacee (in particolare del Colchico i cui bulbi sono però bianchi e più allungati). I bulbi del Cipollaccio si consumano sia crudi che lessati, in insalata. Assai gradevoli sono pure sbollentati in poca acqua salata e acidulata con aceto e poi conditi ancora caldi con olio extra-vergine di oliva. Talvolta si trovano anche già pronti, conservati in vasetti, in qualche supermercato (specialmente in Liguria e Toscana) con il nome di Lampascioni.



AGRIMONIA EUPATORIA L.

(Eupatoria - Agrimonia comune)

(Famiglia Rosacee)

Piantina perenne alta fino a un metro

circa e gradevolmente odorosa che si incontra frequentemente ai bordi dei campi e delle strade campestri, nei gerbidi, nelle radure boschive, lungo i fossi e sugli argini delle risaie, dalla piana alla media montagna. Si presenta con un fusto eretto e peloso, foglie pennate con bordo seghettato, di un verde caratteristico, alternate a coppie di minuscole foglioline. I fiori, a spiga, sono muniti di 5 petali di un bel colore giallo-oro. Le sommità fiorite e le foglie, opportunamente essicate e frantumate, sono efficaci per combattere il mal di fegato e delle vie biliari, l'insonnia, il diabete e per arrestare diarree persistenti. L'Eupatoria viene anche consigliata per curare catarri, cattiva digestione, incontinenza urinaria, mestruazioni irregolari e altri disturbi. Per tali scopi si preparano infusi e decotti da assumere giornalmente in dosi variabili a seconda dei casi. (Ciò vale naturalmente per tutte le erbe trattate in questa sede: un buon erborista saprà certamente elargire precisi consigli in merito). In cucina, però, questa erba non gode di alcuna considerazione.

Pier Giovanni Jamoni

LA REDAZIONE

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

LA CIOCCOLATA CALDA

IL RACCONTO DI PAOLA GROSSO

L'autobus arrivò puntuale, tagliando col muso quadrato una sottile nebbiolina lattiginosa di montagna. Era la fine di settembre e Nives scese per prima seguita dalla madre.

Nives amava la valle di Gressoney perché ci era cresciuta ed erano passati molti anni da quelle estati felici.

Annusò l'aria profondamente per portarsi dentro l'odore il più a lungo possibile.

L'autista consegnò loro le valigie e riprese la corsa fino a fondo valle. Nives e sua madre, salirono per la strada sterrata e già vedevano il signor Thedy che si sbracciava da una delle finestre della lunga veranda di Villa Menabrea, col binocolo in mano.

"Eccovi finalmente!"

Gridò il signor Thedy dal terrazzo della villa. Le due ospiti lo raggiunsero.

Matilde, un po' affaticata dalla salita, lo abbracciò affettuosamente poi sedette sulla panca di legno vicino all'ingresso. Nives invece doveva guardare ogni centimetro di quel paradiso, che era stata la sua infanzia in quel luogo. La fontana col vascone di legno era al suo posto. L'orto circondato dal ribes, il profumo delle stalle ormai chiuse, lo scrosciare delle acque del Lys. Tutto era al posto giusto e lei ne sembrò soddisfatta.

"Ciao Eugenio. Come stai?". Disse finalmente.

"Ho saputo che fai prima superiore. Brava! Ma adesso sei a Gressoney e la

scuola lasciamola per i giorni della settimana! Venite vi accompagno nelle vostre camere”.

Salirono la scala di legno e Nives si accorse subito che il profumo di quella casa era rimasto lo stesso nel tempo. Passò il corridoio con gli occhi bassi senza guardare i quadri appesi alla parete. Quei ritratti che tanto la spaventavano da bambina, quando i grandi stavano alzati nel salone a chiacchierare e a bere ognuno il suo liquore preferito e i bambini dovevano andare a dormire al piano di sopra. Erano tanti occhi in fila che ti fissavano da ogni direzione. Anche quando ti spostavi loro continuavano ad osservarti e Nives, anche se non li voleva guardare, se li sentiva addosso.

“Ecco Matilde, tu puoi sistemarti qua e tu Nives nella stanza accanto.”

Nives ebbe un sussulto. Avrebbe voluto dormire con la madre, ma le sembrò una richiesta stupida per una ragazza delle superiori.

Due stufe valdostane di ceramica davano un piacevole calore agli ambienti e tende arancioni e fiori appena colti, rendevano le stanze accoglienti e sicure. Non c'era ragione di avere paura. Inoltre le camere erano comunicanti.

“Bene. Sistematevi, vi aspetto di sotto per una cioccolata calda.”

Quando scesero nella cucina il fuoco nel caminetto era vivo e scoppiettante. L'uomo prese tre tazze azzurre e versò la cioccolata fumante.

Nives si guardò in giro e poi fuori dalla piccola finestra affacciata su un pezzetto di Rosa.

“Vi ricordate quella storia che vi raccontavo... quella delle mie prozie che

preparavano la cioccolata nella mia cucina?”

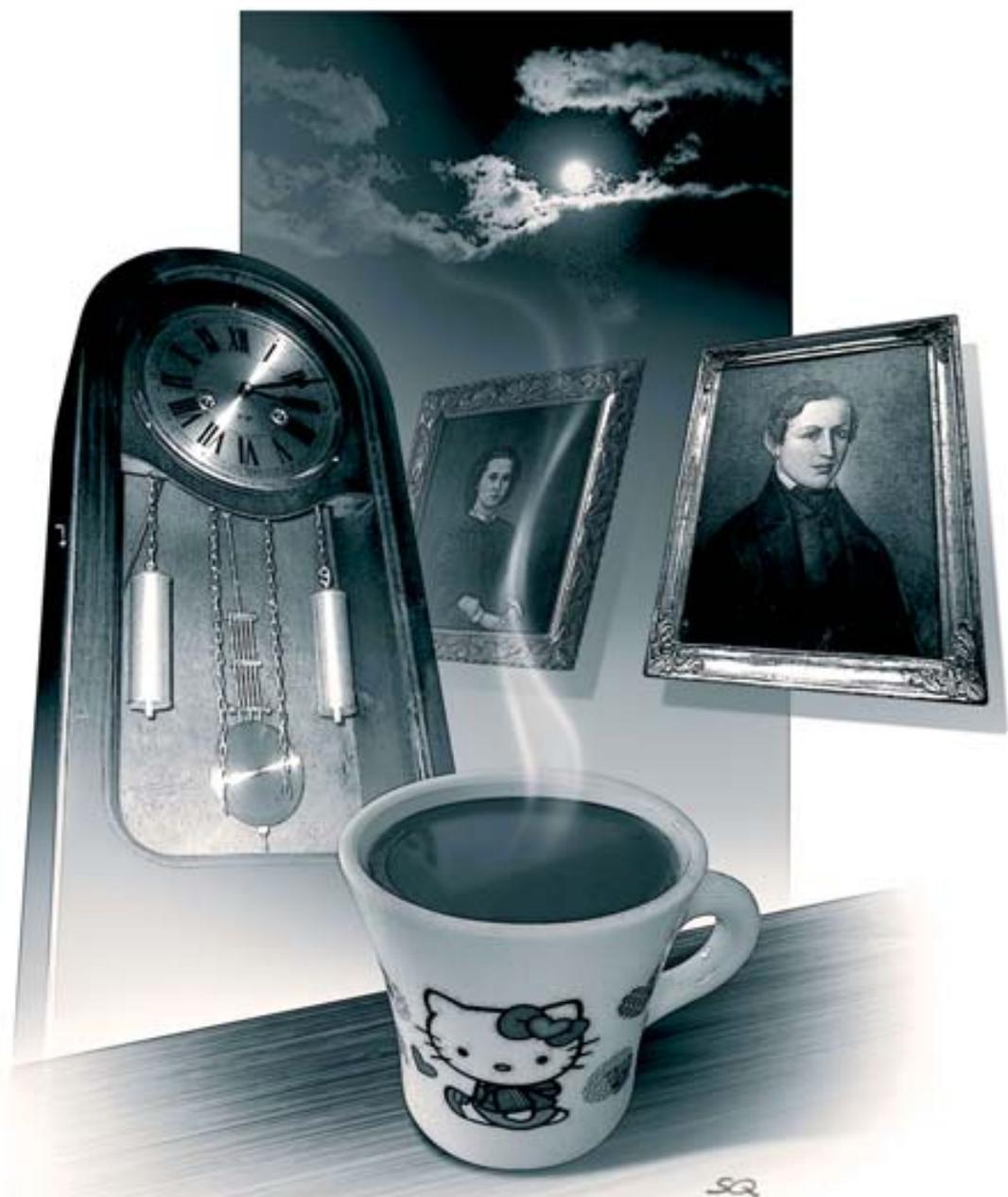
Nives ebbe un brivido e posò la tazza. Erano le due donne del primo ritratto su nel corridoio, vestite col costume della valle rosso e nero, con le cuffiette di fili-grana d'oro. Abitavano nella villa quando lui era bambino.

“Litigavano sempre perché la cioccolata veniva coi grumi e si davano la colpa a vicenda.” Il signor Thedy e Matilde risero di questo aneddoto, ma Nives non riusciva a togliersi dalla testa il ritratto delle prozie ormai defunte. Una bionda e una mora, con lo sguardo serio e le mani bianche posate sul vestito.

La giornata passò ricordando i vecchi tempi e le nuvole si aprirono quel tanto che bastò per una breve passeggiata. Dopo cena le due ospiti salirono nelle loro stanze. Nives cercò di non guardare le pareti, ma sentiva che le prozie erano lì ad osservarla con occhi severi, poi ognuna delle due porte si chiuse sul corridoio. Matilde si addormentò subito mentre Nives rimase per un bel po' con lo sguardo fisso sul soffitto di legno. A un tratto sentì ridere. Proveniva dal salone al piano di sotto e la cosa la stupì perché era molto tardi. Entrò nella stanza della madre e vide che dormiva profondamente, allora si fece coraggio e uscì nel corridoio. Lo attraversò di corsa, senza guardare i ritratti e prese a scendere la scala.

Quando fu al piano di sotto aprì appena la porta e rimase a guardare dalla fessura sottile.

Il signor Thedy era seduto al tavolo con molti ospiti. Una donna dai capelli bianchi e occhiali molto spessi stava seduta sulla poltrona e cuciva.



La poltrona accanto era vuota. Al tavolo due uomini sorseggiavano da piccoli bicchieri, uno di grappa, l'altro di genepì e ridevano. Quello che beveva genepì disse che il giorno dopo avrebbe cucinato le patate col buco. L'altro rispose che sarebbe andato in montagna e la donna della poltrona aggiunse che ci sarebbe andata anche lei. Poi c'erano due ragazze più giovani, una bionda e una mora che giravano la loro cioccolata calda. "Nella mia tazza ci sono i grumi!", esclamò stizzita la bionda, e l'altra: "Dovevi girarla tu mentre bolliva. Io stavo montando la panna." E presero a litigare su chi doveva fare questo o quell'altro.

Due ragazzi abbronzati giocavano a carte e una ragazza con gli occhi come il muschio, leggeva in disparte. Infine c'era un ragazzino biondo sdraiato sul tappeto che giocava con delle macchinine. Proprio quest'ultimo alzò lo sguardo e la vide. Allora Nives chiuse la porta e si ritrasse nella penombra. Deglutì a fatica. Le risate si erano ammutolite di colpo. Sentì solo il TOC -TOC di un vecchio pendolo che improvvisamente ruppe il silenzio con due profondi rintocchi. Scappò su per la scala coprendosi il viso col bavero della vestaglia, per non incontrare gli sguardi dei ritratti e si precipitò dentro alla sua stanza.

Il cuore rallentò e Nives s'infilò sotto alle coperte, tirandosele fin sopra la testa. Si rigirò un paio di volte poi si alzò e in punta di piedi andò a infilarsi nel letto di sua madre.

La mattina dopo il sole splendeva sulle pareti del Monte Rosa, dandogli appunto quella piacevole tonalità di colore. Matilde s'era già alzata.

Il corridoio era luminoso e profumava di legno. Nives lo attraversò nervosamente, senza guardare la parete e scese in cucina.

"Ben sveglia. Dormito bene?"

Domandò l'uomo mentre versava il caffè.

"Così così. Mi è parso di sentire dei rumori."

Eugenio rise.

"Saranno stati i topi. Adorano la mia soffitta. Ce n'è una bella famigliola lassù."

"I topi non ridono e non bevono grappa."

"Avrai sognato", disse Matilde, "fai sempre dei sogni così fantasiosi!"

La giornata passò velocemente, anche se Nives avrebbe voluto che non scendesse mai la sera, ma presto il sole tramontò e il buio risvegliò in lei la paura. "Buona notte" disse a un tratto Matilde, riponendo gomitoli e uncineti.

Nives si fece coraggio e bianca come un fantasma, la seguì su per la scala. Guardò i dipinti uno ad uno, questa volta. L'uomo della grappa, quello del genepì, la donna con gli occhiali, i ragazzi ritratti in gruppo, e le prozie. Tutti in fila ad osservarla. Sembrava addirittura che ridessero di lei. C'era qualcosa di strano, però Qualcosa che non combaciava coi suoi ricordi di bambina.

Nives non dormì granché e alla fine sentì di nuovo le risate. Respirò profondamente per farsi coraggio, poi sgattaiolò fuori dalla stanza come una gatta a caccia di topi.

Arrivò al piano di sotto scalza. E sentì la gelida pietra del pavimento dell'ingresso sotto ai suoi piedi nudi. Respirò profondamente e d'improvviso spalancò la porta del salone. Le risate cessa-

rono all'improvviso, coperte dal cuore impazzito di Nives ferma sull'uscio. L'orrore la pervase quando si accorse che sulla poltrona accanto alla donna con gli occhiali, sedeva sua madre, intenta in una conversazione.

Matilde si bloccò e con un certo imbarazzo disse ai presenti ammutoliti da quell'apparizione: "Ecco mia figlia Nives, vi ho già parlato di lei..."

"Mamma, alzati lentamente. Dobbiamo andarcene di qui. Queste persone sono... fantasmi."

Nives aveva gli occhi pieni di paura.

Nel salone scoppiò una risata fragorosa.

"Fantasmi? Forse è meglio tornare a casa. Abbiamo disturbato il sonno della ragazza".

Disse l'uomo del genepì.

"A casa? Nelle vostre rispettive cornici volete dire! Presto mamma alzati, dobbiamo andarcene ora."

"Nives non essere maleducata con gli ospiti del Signor Thedy. Non ti riconosco più." Disse Matilde.

"Ospiti? Ma loro... sono le persone raffigurate nei quadri del corridoio. Gli avi, gli antenati..." Balbettò Nives tutta rossa in viso.

Il signor Thedy la invitò ad entrare con un gesto della mano.

"I signori con i loro figli, vengono in villeggiatura a Gressoney da anni e abitano la vecchia Baita Sanca, su per il sentiero. Siamo molto amici. Amici fra-

terni. Un'amicizia tanto profonda da spingermi a sostituire quei vecchi quadri tetri e cupi con i loro volti, per sentirli vicini anche quando finiscono le vacanze."

"Ma la cioccolata coi grumi... le ragazze non sono le tue prozie tornate ad infestare la villa?"

Ancora risate.

"Le ragazze sono vive e arzille e quando possono, preparano la cioccolata per farmi compagnia."

"Ecco cosa c'è di diverso nei quadri! Sono cambiati i soggetti!" Esclamò Nives ridendo di se stessa.

Per un'altra oretta continuarono a chiacchierare e a sorseggiare cioccolata. Poi gli ospiti si congedarono e Nives e sua madre salirono la scala per andare a dormire. Prima però si fermarono per un istante a guardare i quadri nella luce della luna: visi gioviali e sorridenti che le osservavano da ogni direzione.

Tutti gli ospiti tornarono a Baita Sanca e ora Villa Menabrea dormiva profondamente. Soltanto una luce, come di una candela giù in cucina, illuminava la finestra sul Rosa.

"Gira bene! Guarda: è piena di grumi!"

"Se non ti piace la mia cioccolata, preparala tu!"

Mani bianche e ossute. Due vocette stridule, d'altri tempi. L'abito della Valle con le cuffiette di filigrana d'oro e la cioccolata che bolle sul fuoco.

Felice Halloween a tutti.

Paola Grosso

Hanno contribuito alla stesura di questo numero:

Vincenzina Bertotti • Mauro Custodi • Stefano Dessilani • Paola Grosso
Grazia Gualino • Pier Giovanni Jamoni • Amelia Poletti • Renato Zanellato
Illustrazioni: Sergio Quaranta

L'AVA DORA

LA POESIA

I m'argord....., al mes d'avusct,
piovi mai, crapèè dal cout,
èrba e melghi tütì sèchi,
undèè pèèrs tüt al ricolto.

'ndavu foo, 'm tujvu dré,
sempri a peei, bati j-umbriji,
vèch passèè cul'ava grènda,
bèla e cèra dal Navili.

"Vghii mataai? S'ava lè oor"
Divu ai nöscc: "la và bagnèè
riis e melghi là 'n-tla bassa,
nüüi la vguma ma passèè"

I parlavu cum invidia,
l'ava 'nt-j'öcc e 'm po' 'd magun,
qui sa s-büta nut dre piovi
fuma nienti par da bun.

La baroza cum sü sctubia,
jün 'n-tla rusgïa l'è 'nvarsà,
par bagnèè 'l sö chèmp 'n-tai Ciüsi,
'rciüsarusgï l'è rasctà.

Fèè nuveni 'la Madona,
tücc ai Sènt chilò d'intuur,
un po' d'ava sèza dagn,
bütle bas nösct caar Signuur.

Ai patarnosct un ciel i vèn,
gh'à pansaghi al Padritèrnu,
a dich 'na parola buna,
cum al cap dal nösct Guvèrnu.

Jin framaai lura 'l Navili,
propi qui reent al pajis,
dacc ai soit 'cà par fèè 'i fosc,
na smiani 'n paradiis.

Melghi e pübji sempri vèrdi,
gni 'm po' vèghi che campagna,
la sücina: jin ma bali,
chilò 'n sì l'è la cücagna.

L'ACQUA D'ORO

LA POESIA

*Mi ricordo ... nel mese d'agosto
non pioveva mai, faceva un caldo da morire
campi di erba e di granturco tutti secchi
da perdere tutti i raccolti*

*Andavano in campagna, mi portavano con
loro, sempre a piedi, cercando l'ombra,
si vedeva quella grande acqua passare,
bella e chiara del Naviglio*

*"Vedete ragazzi? Quest'acqua è oro"
Dicevano i nostri vecchi: "va a bagnare
i risi ed i granturchi nella bassa,
noi la vediamo solo passare".*

*Parlavano con invidia,
qualche lacrima negli occhi e un po' di magone,
qui se non si mette a piovere
non facciamo alcun raccolto davvero.*

*Qualcuno ha rovesciato un carro di paglia
giù nella roggia (per fermare l'acqua)
per bagnare il suo campo nei Ciüsi,
e gli è rimasto (il soprannome) "rciüsarusgï".*

*Facevano novene alla Madonna
ed a tutti i Santi del circondario,
"nostro caro Signore butta giù
un po' d'acqua senza far danni".*

*Le preghiere sono arrivare in Cielo
ed il Padreterno ha pensato di
dire una buona parola
ai nostri governanti.*

*Allora hanno fermato il Naviglio,
proprio vicino al paese ed
hanno fatto anche i fossi,
ci sembrava un paradiso.*

*Granturchi e pioppi sempre verdi,
venite a vedere che campagna,
la siccità: sono solo storie
qui si che è una cuccagna.*

Ai nöscc vecc, un dre cent'agn,
 ievu maait a fèè nuveni,
 nüüi unveci da praghèè,
 'nduma spas e fuma sceni.

Va tüt ben, pöi riva i taji,
 tücc i cmenzu riclamèè:
 ojameja cum l'è cara,
 nzün gh'à voia da paghèè.

“Argurdèv 's ava l'è oor”
 vghì che 'l nöscc i ghevu rsun?
 ai patarnosct nienti cusctavu,
 'n-sì l'è dora par da bun.

Amelia Poletti

*I nostri vecchi, indietro cent'anni,
 erano matti a far novene,
 noi invece di pregare
 andiamo a spasso e a divertirci.*

*Va tutto bene, finché arrivano le tasse,
 e tutti iniziano a protestare,
 Santo Cielo com'è cara,
 nessuno ha voglia di pagarla.*

*“Ricordatevi, quest'acqua è oro”
 visto che i nostri vecchi avevano ragione?
 le preghiere non costavano nulla
 così l'acqua è veramente d'oro!*

Amelia Poletti



JUDO LA FLESSIBILITA' DELLA DOLCEZZA

UNA SCUOLA PER STUDIARE LA VITA

Risulta sempre molto difficile riassumere in poche righe tutta la cultura e la civiltà che sono intrinseche al Judo: saltuariamente sentiamo parlare di questa disciplina sportiva ma, sinceramente, ignoriamo quali siano le sue regole e le sue tecniche mentre invece siamo informati su “fuori gioco” o “fallo” o “rigore” ed altre norme che regolano il gioco del calcio.

Tuttavia il Judo è uno sport a tutti gli effetti, praticato anche alle olimpiadi, ma è uno sport “povero”, privo di sponsor e senza lauti guadagni; è una disciplina faticosa, umile ma anche molto dignitosa.

A Fara Novarese esercita la “A.S.D. Libertas JUDO FARA” presso la Palestra Comunale tutti i lunedì e venerdì da settembre a giugno (dalle 18,00 alle 21,00): una cinquantina di allievi dalla più tenera età e via via più su fino ... alla terza età.

I maestri Tiziano Martinengo e Franco Balducci devono faticare non poco a mantenere viva questa scuola che ha portato alla cintura nera diversi allievi come Mauto Filippetto, 25 anni, 2° dan, 3° classificato al Trofeo Internazionale di Torino e 4° al Trofeo Regionale disputato a Tarcento.

Solo il grande attaccamento al Judo dei Maestri e la passione che accomuna gli allievi sono il motore ed il collante di questa scuola oltre ad insegnare un'arte marziale ed uno sport è anche un sistema di cultura fisica ed un allenamento morale.

Una filosofia per studiare la vita, perché JU - DO significa “flessibilità” e “dol-





cezza” che esprimono perfettamente il concetto di non resistenza all’aggressività dell’avversario, si deve cedere alla sua forza e con essa creare squilibrio, accompagnarla e vincerla in modo efficace.

Il Judo è una pratica piuttosto recente, il suo inventore Jigoro Kano verso il 1882 aprì la scuola Judo Kodokan partendo da uno studio intensivo del Ju-Jitsu, un sistema brutale e spesso mortale di autodifesa giapponese.

Egli volle creare una disciplina gentile che esprimesse essenzialmente la filosofia del miglior uso dell’energia sia fisica che morale in un contesto di amicizia e mutua prosperità.

Per questo le tecniche del Judo sono applicate anche al di fuori della pratica sportiva: risultano efficaci in caso di difesa personale e sono adatte anche alle donne.

Ed è proprio grazie allo spirito d’iniziativa di una novarese come Maria Bellone, scomparsa nel 1999, più volte campionessa italiana (6° dan) che è stato possibile costituire una squadra di Judo

femminile che ha partecipato anche alle ultime olimpiadi dove Giulia Quintavalle di Livorno ha conquistato la medaglia d’oro nella sua categoria.

Accedere direttamente al Judo al solo scopo della difesa personale può risultare una pratica non sempre conveniente data la pretesa di conoscere tecniche di lotta in breve tempo e senza la dovuta preparazione sia fisica che morale.

Il maestro Tiziano Martinengo (6° dan), 2 medaglie d’oro ai regionali di Katà, istruttore e arbitro nazionale di katà, si tiene sempre aggiornato e frequenta tutte le settimane la scuola del maestro Shoji Sugiyama a Torino dove ha acquisito anche la cintura nera 1° dan di Aikido.

Tutti gli anni si reca in Giappone alla scuola Judo Kodokan (l’università del judo) per apprendere direttamente dai maestri giapponesi le nuove evoluzioni della tecnica e per immergersi in quella antica civiltà orientale fatta di ordine, pulizia e rispetto.

CASA DI CURA I CEDRI

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

Direttore Sanitario: Dott. Giovanni Cadario



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

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

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

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

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

L’attività ambulatoriale si esplica nei servizi di:

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

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