



Lo SCARABOCCHIO

Periodico del Comune di Fara Novarese

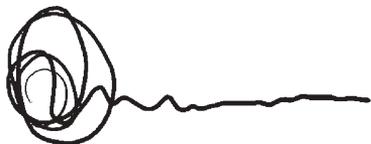
Anno 4 • numero 9 • Ottobre 2008

NOTIZIE DAL COMUNE

PESO PUBBLICO

Dopo quasi quarant'anni di servizio, il peso pubblico di via Stazione è definitivamente fuori servizio. Venerdì 19 settembre, dopo un'ultima pesata, hanno ceduto le putrelle di sostegno della piattaforma di pesatura. Durante l'ultimo intervento di manutenzione straordinaria, la ditta costruttrice aveva già segnalato la precaria situazione delle strutture di sostegno, ormai irrimediabilmente intaccate dalla ruggine. Un intervento per la loro sostituzione, da noi richiesto, è stato ritenuto antieconomico, essendo il sistema di pesatura meccanico ormai obsoleto.

Per quantificare la spesa necessaria per una eventuale sostituzione, sono già stati richiesti preventivi per un più moderno sistema di pesatura a celle di carico digitali. Considerato che l'eventuale nuovo impianto non sarà più collocato nel piazzale della stazione, si sta valutando il migliore sito per la sua ubicazione. Nel frattempo, sono in corso contatti con l'Amministrazione delle Cantine dei Colli novaresi per la stipula di una convenzione che permetta a tutti i cittadini farsi di potere usufruire di una delle due pesa là esistenti che, con una portata fino a 300 quintali, forniscono un servizio soddisfacente alla quasi totalità dei possibili utenti.



NUOVE TARIFFE 2008 SERVIZIO IDRICO INTEGRATO

In data 16 settembre 2008, la Conferenza d'Ambito ha approvato le nuove tariffe per l'anno 2008 per i servizi di acquedotto, fognatura e depurazione.

- Il nuovo sistema tariffario recepisce alcune proposte formulate da diversi Comuni, tra cui il nostro, che favoriscono soprattutto i ceti più deboli della popolazione:
- il contenimento della tariffa media d'ambito a 0,964 €/m³ anziché 1,004 €/m³ come era previsto dal Piano d'Ambito
- la riduzione del 50% della tariffa di depurazione per gli utenti, autorizzati, non allacciati alla fognatura e che distano a più di cento metri dalla stessa
- il mantenimento della tariffa agevolata per le fasce deboli (equivalente a 0,65 €/m³ complessivi), alla quale, nel 2008, potranno accedere i nuclei familiari con indicatore di reddito I.S.E.E. Inferiore a 8500 € (8000 € nel 2007)
- il mantenimento dei prezzi 2007 per tutte le prestazioni accessorie e la contestuale estensione, senza limitazioni, della possibilità per gli utenti di eseguire autonomamente i lavori di scavo e ripristino connessi alla realizzazione degli allacciamenti

Con queste nuove tariffe, come per il 2007, gli utenti spenderanno il 20% in meno all'anno di quanto registrato mediamente sia a livello nazionale e sia, in particolare, negli altri ambiti della nostra Regione.

Riportiamo di seguito le nuove tariffe confrontate con quelle del 2007.

Possiamo così quantificare che:

- per un consumo annuo di 150 m³, nel 2008, abbiamo il costo invariato

- per un consumo annuo di 200 m³, nel 2008, abbiamo un aumento di 2 euro
- per un consumo annuo di 250 m³, nel 2008, abbiamo un aumento di quasi 5 euro

Il Sindaco
Marino Spagnolini

UTENZE DOMESTICHE

		Anno 2007	Anno 2008
Acquedotto	Quota fissa d'accesso in euro comprendente i primi 25 m ³	19,8475	20,5720
	Fascia di consumo	Tariffa (€/m ³)	Tariffa (€/m ³)
	agevolata (da 0 a 150 m ³ / anno)	0,2939	0,2829
	1° eccedenza (da 151 a 250 m ³ / anno)	0,4327	0,4829
	2° eccedenza (da 251 a 350 m ³ / anno)	0,6229	0,6429
	3° eccedenza (oltre 350 m ³ / anno)	0,8439	0,8029
	Reddito ISEE fino a 8000 € *	0,1500	0,1500
Fognatura	(per ogni m ³ / anno)	0,1400	0,1500
Depurazione	(per ogni m ³ / anno)	0,3600	0,3900

UTENZE NON DOMESTICHE

		Anno 2007	Anno 2008
Acquedotto	Quota fissa d'accesso in euro comprendente i primi 50 m ³	46,6350	51,1430
	Fascia di consumo	Tariffa (€/m ³)	Tariffa (€/m ³)
	da 0 a 250 m ³ / anno	0,4327	0,4829
	1° eccedenza (da 251 a 350 m ³ / anno)	0,6229	0,6429
	2° eccedenza (oltre 350 m ³ / anno)	0,8439	0,8029
Fognatura	(per ogni m ³ / anno)	0,1400	0,1500
Depurazione	(per ogni m ³ / anno)		
	Utenza commerciale	0,3600	0,3900
	Utenza industriale	**	**

* Per il 2008 il reddito ISEE è stato portato a 8500 € e la tariffa totale applicata è pari a 0,65€/m³

** Tariffa definita in funzione dei volumi e del carico inquinante secondo specifico regolamento in vigore)

PRELIEVI DEL SANGUE E BIOLOGICI ANCHE A FARA

Da giovedì 2 ottobre 2008, **dalle ore 8 alle ore 9,30**, verrà offerta l'opportunità di effettuare prelievi ematici e biologici presso gli ambulatori di via XX settembre 63.

In questa prima fase le prestazioni verranno effettuate **solo per gli utenti esenti da ticket per patologia oppure di età superiore a 65 anni**, appartenenti ad un nucleo familiare con reddito complessivo non superiore a 36.151,98 euro.

I prelievi verranno eseguiti, **ogni giovedì**, da personale infermieristico qualificato della Casa di Cura "I Cedri".

L'analisi dei prelievi si svolgerà presso il Laboratorio Analisi di Borgomanero; la prenotazione ed il ritiro dei referti avverrà presso **la farmacia Botto S.n.C in Piazza Libertà**.

Rimane, ovviamente, la possibilità di effettuare i prelievi presso il Sub-Distretto di Carpignano Sesia.

AL VOLANTE SENZA ALCOL SI GUIDA MEGLIO

TABELLA UFFICIALE

Una cena fuori con gli amici, 2 bicchieri di vino e una birra poi ci si è mette alla guida per tornare a casa. Triste la sorpresa quando sottoposti dalla Stradale al test dell'etilometro, per semplici controlli, si risulta con un tasso alcolemico superiore alla norma. Esito: sospensione della patente e obbligo di visita medica.

Questo è solo uno dei tanti, numerosissimi, episodi spiacevoli in cui ogni giorno rimangono coinvolti giovani e meno giovani al volante. Da qualche anno il tasso alcolemico è stato abbassato a 0,5 grammi per litro, nella media con quello previsto nel resto d'Europa. Dal 23 settembre 2008, poi, è in vigore la norma che impone, pena la chiusura del locale da 7 a 30 giorni, ai titolari e ai gestori dei locali in cui si vendono o somministrano bevande alcoliche di affiggere le tabelle per il calcolo del tasso di concentrazione di alcol nel sangue o alcolemia. La legge prescrive che siano esposte all'entrata, all'interno e all'uscita dei locali e che la somministrazione delle bevande alcoliche cessi dopo le ore 2 della notte. Le tabelle, previste dalla legge n. 160 del 2007, hanno un valore puramente indicativo per evitare il superamento del limite legale di alcolemia di 0,5 grammi per litro, così come rilevabile dagli alcol test. Il nuovo decreto attuativo chiarisce infat-

ti che non esistono livelli di consumo alcolico sicuri alla guida e che, a parità di quantità di alcol consumate, vi sono molti fattori individuali che possono determinare variazioni significative del livello alcolemico, come ad esempio l'assunzione di farmaci anche di uso comune. I valori di alcolemia ricavabili dalle tabelle in base al consumo personale non hanno quindi una validità legale: sono solo dei riferimenti per prevenire i rischi legati all'assunzione di alcol per la sicurezza stradale. L'autovalutazione è tuttavia di ausilio perché consente una sti-

ma a partire da quantità predeterminate delle bevande alcoliche più comuni. Le tabelle hanno, perciò, il compito di informare i frequentatori dei locali sugli effetti del consumo delle diverse quantità e tipologie di bevande alcoliche, per prevenire i danni correlati e in particolare gli incidenti stradali.

La norma risponde a precise necessità di tutela della salute individuale e collettiva perché purtroppo da studi scientifici internazionali risulta che l'alcol è la causa di oltre il 40 per cento degli incidenti stradali che si verificano in Italia

TABELLA PER LA STIMA DELLE QUANTITÀ DI BEVANDE ALCOLICHE CHE DETERMINANO IL SUPERAMENTO DEL TASSO ALCOLEMICO LEGALE PER LA GUIDA IN STATO DI EBBREZZA, PARI A 0,5 GRAMMI PER LITRO

(Art. 6 del decreto legge 3 agosto 2007 n. 117 convertito in legge, con modificazioni, dall'art. 1 della legge 2 ottobre 2007 n. 160)

LIVELLI TEORICI DI ALCOLEMIA RAGGIUNGIBILI DOPO L'ASSUNZIONE DI UNA UNITÀ ALCOLICA

UNITÀ ALCOLICA DI RIFERIMENTO (in cc) (Bicchieri, lattina o bottiglia serviti usualmente nei locali)			
Birra	330 cc	Superalcolici	40 cc
Vino	125 cc	Champagne/spumante	100 cc
Vini liquorosi-aperitivi	80 cc	Ready to drink	150 cc
Digestivi	40 cc	MIX	sommare i componenti

I valori di ALCOLEMIA, calcolati in base al sesso, al peso corporeo e all'essere a stomaco vuoto o pieno, sono solo indicativi e si riferiscono ad una assunzione entro i 60-100 minuti precedenti

Se si assumono più unità alcoliche, per conoscere il valore di alcolemia raggiunto è necessario sommare i valori indicati per ciascuna unità alcolica consumata**

DONNE**STOMACO VUOTO**

BEVANDA	Gradazione alcolica (Vol. %)	Peso corporeo (Kg)					
		45	55	60	65	75	80
birra analcolica	0,5	0,06	0,05	0,04	0,04	0,03	0,03
birra leggera	3,5	0,39	0,32	0,29	0,27	0,24	0,22
birra normale	5	0,56	0,46	0,42	0,39	0,34	0,32
birra speciale	8	0,90	0,73	0,67	0,62	0,54	0,50
birra doppio malto	10	1,12	0,92	0,84	0,78	0,67	0,63
vino	12	0,51	0,42	0,38	0,35	0,31	0,29
vini liquorosi-aperitivi	18	0,49	0,40	0,37	0,34	0,29	0,28
digestivi	25	0,32	0,26	0,24	0,22	0,19	0,18
digestivi	30	0,39	0,32	0,29	0,27	0,23	0,22
superalcolici	35	0,45	0,37	0,34	0,31	0,27	0,25
superalcolici	45	0,58	0,47	0,43	0,40	0,35	0,33
superalcolici	60	0,77	0,63	0,58	0,53	0,46	0,43
champagne/spumante	11	0,37	0,31	0,28	0,26	0,22	0,21
ready to drink	2,8	0,12	0,10	0,09	0,08	0,07	0,07
ready to drink	5	0,24	0,20	0,18	0,17	0,17	0,14

STOMACO PIENO

BEVANDA	Gradazione alcolica (Vol. %)	Peso corporeo (Kg)					
		45	55	60	65	75	80
birra analcolica	0,5	0,03	0,03	0,02	0,02	0,02	0,02
birra leggera	3,5	0,23	0,19	0,17	0,16	0,14	0,13
birra normale	5	0,32	0,26	0,24	0,22	0,19	0,18
birra speciale	8	0,52	0,42	0,39	0,36	0,31	0,29
birra doppio malto	10	0,65	0,53	0,48	0,45	0,39	0,36
vino	12	0,29	0,24	0,22	0,20	0,18	0,17
vini liquorosi-aperitivi	18	0,28	0,23	0,21	0,20	0,17	0,16
digestivi	25	0,20	0,16	0,15	0,14	0,12	0,11
digestivi	30	0,24	0,19	0,18	0,16	0,14	0,13
superalcolici	35	0,27	0,22	0,21	0,19	0,16	0,15
superalcolici	45	0,35	0,29	0,26	0,24	0,21	0,20
superalcolici	60	0,47	0,38	0,35	0,33	0,28	0,26
champagne/spumante	11	0,22	0,18	0,16	0,15	0,13	0,12
ready to drink	2,8	0,07	0,06	0,06	0,05	0,04	0,04
ready to drink	5	0,15	0,12	0,11	0,10	0,09	0,08

**** Esempi:** -donna, peso 45 Kg. ha assunto a stomaco vuoto 1 birra leggera ed 1 aperitivo alcolico. Alcolemia attesa: $0,39 + 0,49 = 0,88$ grammi/litro;
-donna, peso 60 Kg. ha assunto a stomaco pieno 2 superalcolici (60°). Alcolemia attesa: $0,35 + 0,35 = 0,70$.

UOMINI

STOMACO VUOTO

BEVANDA	Gradazione alcolica (Vol. %)	Peso corporeo (Kg)					
		55	65	70	75	80	90
birra analcolica	0,5	0,04	0,03	0,01	0,01	0,01	0,02
birra leggera	3,5	0,25	0,21	0,19	0,18	0,17	0,15
birra normale	5	0,35	0,30	0,28	0,26	0,24	0,22
birra speciale	8	0,56	0,48	0,44	0,41	0,39	0,35
birra doppio malto	10	0,71	0,6	0,55	0,52	0,49	0,43
vino	12	0,32	0,27	0,25	0,24	0,22	0,20
vini liquorosi-aperitivi	18	0,31	0,26	0,24	0,23	0,21	0,19
digestivi	25	0,20	0,17	0,16	0,15	0,15	0,12
digestivi	30	0,24	0,21	0,19	0,18	0,18	0,15
superalcolici	35	0,28	0,24	0,22	0,21	0,19	0,17
superalcolici	45	0,36	0,31	0,29	0,27	0,25	0,22
superalcolici	60	0,48	0,41	0,38	0,36	0,33	0,30
champagne/spumante	11	0,24	0,19	0,18	0,17	0,16	0,14
ready to drink	2,8	0,08	0,06	0,06	0,06	0,05	0,05
ready to drink	5	0,15	0,13	0,12	0,11	0,10	0,09

STOMACO PIENO

BEVANDA	Gradazione alcolica (Vol. %)	Peso corporeo (Kg)					
		55	65	70	75	80	90
birra analcolica	0,5	0,02	0,02	0,02	0,01	0,01	0,01
birra leggera	3,5	0,14	0,12	0,11	0,10	0,10	0,09
birra normale	5	0,20	0,17	0,16	0,15	0,14	0,12
birra speciale	8	0,33	0,28	0,26	0,24	0,22	0,20
birra doppio malto	10	0,41	0,34	0,32	0,30	0,28	0,25
vino	12	0,18	0,16	0,15	0,14	0,13	0,11
vini liquorosi-aperitivi	18	0,18	0,15	0,14	0,13	0,12	0,11
digestivi	25	0,12	0,10	0,10	0,09	0,08	0,08
digestivi	30	0,15	0,13	0,12	0,11	0,10	0,09
superalcolici	35	0,17	0,15	0,14	0,13	0,12	0,11
superalcolici	45	0,22	0,19	0,17	0,16	0,15	0,14
superalcolici	60	0,30	0,25	0,23	0,22	0,20	0,18
champagne/spumante	11	0,14	0,11	0,11	0,10	0,09	0,08
ready to drink	2,8	0,05	0,04	0,04	0,03	0,03	0,03
ready to drink	5	0,09	0,08	0,07	0,07	0,06	0,06

**** Esempi:** -uomo, peso corporeo 75 Kg. ha assunto a stomaco vuoto 2 birre speciali. Alcolemia attesa: $0,41 + 0,41 = 0,82$ grammi/litro;
 -uomo, peso corporeo 55 Kg, ha assunto a stomaco vuoto 1 birra doppio malto ed 1 superalcolico di media gradazione (45°).
 Alcolemia attesa: $0,71 + 0,36 = 1,07$ grammi/litro.

AVVERTENZE PER UNA CORRETTA LETTURA DELLA TABELLA

La tabella fornisce informazioni volte a favorire una autovalutazione dei livelli di alcolemia (concentrazione di alcol nel sangue) conseguenti all'assunzione delle più comuni bevande alcoliche, lo scopo principale è quello di contribuire ad identificare o calcolare le quantità di alcol che determinano il superamento del limite legale fissato per la guida e di promuovere una guida sicura e responsabile.

A tal fine è importante sapere che:

- esiste un legame diretto tra livelli crescenti di alcolemia (concentrazione di alcol nel sangue) e rischio relativo di causare o essere coinvolti in un incidente grave o mortale;
- le alterazioni delle capacità alla guida sono direttamente influenzate dalla quantità di alcol consumata e si manifestano con l'assunzione di tutti i tipi di bevande alcoliche, senza distinzione;
- tutte le quantità di alcol, anche quelle minime o moderate, pongono l'individuo in una condizione di potenziale rischio;
- a parità di quantità di alcol consumate, individui differenti possono registrare variazioni anche notevoli nei livelli di alcolemia, in funzione del genere (con differenze tra maschi e femmine), dell'età, della massa corporea (magrezza o obesità), della assunzione o meno di cibo (se a stomaco pieno o a digiuno), della consuetudine con cui si assume alcol, della presenza di malattie o condizioni psico-fisiche individuali o genetiche, della assunzione di farmaci anche di uso comune (es. aspirina, antistaminici, anticoncezionali, antinfiammatori, anti-

pertensivi, anticoagulanti, antibiotici, farmaci per il sistema nervoso).

Di conseguenza, a fronte delle molteplici variabili che possono influenzare il livello individuale di alcolemia, è nella pratica impossibile calcolare con precisione la quantità esatta di alcol da assumere senza superare il limite legale di alcolemia dello 0,5 grammi/litro.

Non esistono livelli di consumo alcolico sicuri alla guida.

Il comportamento più sicuro per prevenire un incidente è di evirare di consumare bevande alcoliche se ci si deve porre alla guida di un qualunque tipo di veicolo.

NOTA BENE: i valori di alcolemia riportati non hanno una validità legale, rappresentano solo una stima della concentrazione di alcol nel sangue conseguente all'assunzione di un'unità di bevanda alcolica e forniscono un valore puramente indicativo che non può essere in alcun modo acquisito come garanzia di sicurezza e/o di idoneità psico-fisica alla guida.

Marino Spagnolini

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

A.T.O. UN ENTE UTILE?

**COSÌ LA PENSANO
GLI AMMINISTRATORI COMUNALI**

Vorrei fornire qualche indicazione sulla questione dell'acqua dopo il totale cambiamento che ha subito la sua gestione a seguito dell'entrata in campo dell'ATO. Due sono gli aspetti del problema che toccano da vicino sia gli amministratori pubblici sia i cittadini: la gestione delle risorse idriche e la tariffa. Per poter affrontare il tema con serenità di giudizio e meglio capire la reale situazione vorrei proporre al lettore alcuni dati significativi, seppur sintetici, estrapolati dal "Rapporto annuale dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici" che fornisce un quadro allarmante sulla gestione di un bene che è diventato sempre più importante per l'umanità intera tanto da essere considerato "l'oro bianco".

Per ogni litro d'acqua che esce dal nostro rubinetto ce n'è un altro che finisce disperso chissà dove. Colpa della rete idrica italiana: 291.000 chilometri di tubi, che hanno mediamente 32 anni di vita e che lasciano per strada il 42% dell'acqua erogata.

Questa è la conseguenza del progressivo disinteresse dimostrato dalle Amministrazioni Pubbliche verso gli acquedotti: si è passati, infatti, dai 2,3 miliardi di euro di investimenti del 1985 agli appena 700 milioni del 2005 pari al 3% della spesa complessiva destinata alle opere pubbliche. Negli ultimi vent'anni un terzo degli acquedotti in Italia non è

stato oggetto di interventi di manutenzione straordinaria tanto che ammontano ad almeno 50.000 chilometri le condutture che andrebbero totalmente riprogettate tenuto conto che buona parte risalgono all'immediato dopoguerra.

La responsabilità, afferma il rapporto, è da addebitare principalmente al sistema ed alle sue criticità: la prevalenza di logiche campanilistiche che fanno sì che controllore e controllato siano lo stesso soggetto, mancanza di risorse finanziarie da parte dei Comuni che coprono i costi per gli acquedotti con le spese correnti senza aumentare il relativo canone, ed infine motivi culturali (esiste una radicata convinzione che l'acqua sia inesauribile) ma anche politici perché il sistema di gestione è caratterizzato da "eccessiva frammentazione". Come chiedono da tempo diverse associazioni di categoria, una "autorità unica" per le risorse idriche potrebbe essere la soluzione giusta.

L'acqua è un tesoro e come tale va trattato. Lo sostiene anche il Cnel (Consiglio Nazionale Economia e Lavoro) che ha messo in piedi un gruppo d'osservazione sulla tutela delle risorse idriche, dove troviamo dati allarmanti: in Italia l'agricoltura disperde inutilmente il 60% dell'acqua che utilizza, i water dei nostri bagni consumano da soli milioni di metri cubi al giorno, mille litri fruttano una produzione di beni per un valore di 41 euro contro i 96 della media europea.

Se poi ci vogliamo documentare in modo più approfondito, attingendo qualche informazione dall'Expo svoltosi di recente a Saragozza scopriamo, ad esempio, che un hamburger costa come 2.400 litri d'acqua, un chilo di pistacchio come

10.864 litri e un chilo di vaniglia ben 96.649 litri, mentre una T-shirt costa come 2.400 litri di acqua.

E' così che all'Expo di Saragozza è nata la Carta che sancisce il diritto all'acqua come bene indispensabile per la sopravvivenza dell'umanità e, nello stesso tempo, invita a spingere sul pedale dell'innovazione tecnologica per far rendere al meglio una risorsa che si assottiglia. Come per l'energia, anche nel caso dell'acqua, non si può pensare solo a produrre di più. Le grandi dighe hanno controindicazioni ambientali sempre più evidenti, i dissalatori un costo energetico troppo alto; resta quindi la possibilità a dedicarsi ad una migliore gestione delle risorse sia nelle case che nel mondo agricolo visto che, secondo la Fao, su 5.000 chilometri cubi di acqua consumati nel mondo, circa 3.500 vanno all'agricoltura

Il quadro che abbiamo descritto ci porta a fare alcune considerazioni sia tecniche che economiche per meglio spiegare al cittadino comune una situazione che ha indubbiamente creato più di una perplessità.

Partendo dalla premessa fatta all'inizio appare evidente che la gestione dell'acqua non può proseguire come è stato fatto finora, ma si rende necessario un radicale cambio di rotta che consenta di ridurre al massimo lo spreco di milioni di mq di acqua. Il rapporto "dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici" addebita buona parte di questo spreco ai Comuni che pochissimo hanno investito negli ultimi decenni per rinnovare le reti idriche comunali. In parte è vero, anche se occorre evidenziare come non tutti i comuni si siano com-

portati allo stesso modo; alcuni non hanno fatto nulla mentre altri hanno investito risorse anche notevoli sugli acquedotti. Quasi tutti, è bene dirlo, hanno però evitato di adeguare i costi a carico dei cittadini per non provocare scontri di natura politica (compresi i nostri comuni). Il risultato di tutto questo è che la maggior parte delle reti idriche, a cui si devono aggiungere anche le reti fognarie, necessita di interventi urgenti per ridurre le perdite che, insieme agli sprechi quotidiani, hanno raggiunto quantitativi spropositati con un costo per la collettività, in termini economici, di milioni di euro.

La domanda che dobbiamo porci è: chi deve assumersi l'onere di questi interventi? Su questo punto occorre essere chiari. Nella situazione economica attuale i singoli comuni, e soprattutto i piccoli comuni, non dispongono delle risorse economiche per rinnovare la rete idrica.

Come risolvere allora il problema? La quasi totalità degli Amministratori Locali sposa la tesi dell' "Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici" che solo attraverso una Autorità Unica, un Ente cioè di grosse proporzioni, in possesso della struttura adeguata e che operi al di fuori di logiche campanilistiche, sia possibile approntare e realizzare un piano di investimenti per intervenire dove è necessario.

E' questo il compito che deve assolvere l'ATO nel suo complesso, con la convinzione che il cammino intrapreso nel 2007 sia irreversibile, non vi siano cioè alternative possibili. Nessuno nega che molti problemi di gestione debbano ancora essere risolti, che la sua operatività

debba necessariamente migliorare, che i costi relativi sia alla tariffa che ai nuovi allacciamenti possano in qualche modo diminuire; non possiamo però continuare a mettere in discussione l'utilità dell'ATO nell'ottica di una migliore gestione dell'acqua.

Siamo tutti consci che nessun cittadino può dirsi soddisfatto se il costo dell'acqua aumenta; meno si paga meglio è. Il cittadino deve però comprendere che è arrivato il momento di affrontare il problema in un'ottica nuova, in un ambito collettivo e non più singolo; non possiamo più pensare cioè che il problema se lo deve risolvere chi ce l'ha, con la speranza che a noi non succeda mai. Il discorso non è facile da comprendere, il cittadino è posto spesso nella condizione di recepire messaggi in contrasto fra loro, che creano in lui confusione con il risultato che spesso fatica a capire da che parte sta la verità. Sul problema dell'acqua le strumentalizzazioni di natura politica negli ultimi mesi si sono sprecate e con ogni probabilità assumeranno toni ancora più accesi nei prossimi mesi in vista delle scadenze elettorali della prossima primavera.

Il problema purtroppo non potrà essere risolto attraverso le strumentalizzazioni elettorali, ma solo instaurando un sistema di gestione e di collaborazione che consenta all'Ente preposto ed ai Comuni di operare in sinergia recependo con la massima trasparenza le lamentele, e perché no gli eventuali suggerimenti, da parte dei cittadini.

Se poi qualcuno sceglie la strada dell'informazione al cittadino attraverso il volantaggio o i manifesti a questi signori dico che non va bene questo modo di

agire.

Primo perché la veridicità delle notizie che si danno va verificata. Non è vero, ad esempio, che l'ATO è stato creato per volontà ne' dei Sindaci, ne' del Presidente della Provincia, ma perché lo impone la legge.

Secondo perché se si sceglie di informare la gente in questo modo, cosa per altro del tutto legittima, ciò non deve essere fatto solo quando aumenta la tariffa dell'acqua ma anche per gli altri aumenti che stanno massacrando i bilanci delle famiglie italiane. Come mai questi signori non spiegano, ad esempio, ai cittadini perché il salvataggio di Alitalia costa 72,5 euro ad ogni contribuente, o perché un qualunque lavoratore di Fara Novarese o Briona la cui azienda è in difficoltà può usufruire degli ammortizzatori sociali per un massimo di tre anni mentre ai dipendenti Alitalia ne sono stati concessi ben 7 di anni? Perché questi signori non dicono nulla sul fatto che mentre il governo trova i soldi per mandare i soldati sulle strade delle grandi città taglia fondi e uomini alle forze dell'Ordine, così che la Caserma dei Carabinieri di Fara Novarese è da tempo sotto organico e non può effettuare interventi migliorativi alle strutture perché non ci sono i soldi, come abbiamo appreso nell'incontro avuto in luglio in Prefettura? Le nostre Amministrazioni non sono abituate a fare politica in questo modo; noi agiamo con la consapevolezza che il cittadino va informato seriamente su tutti i problemi che lo riguardano. Non è nel nostro DNA agire con superficialità preoccupandoci solo dell'immagine; e siamo profondamente convinti che alla lunga questo

modo di agire ci ripagherà perché, in caso contrario, il rischio che si corre è di finire in braghe di tela come è successo al Comune di Catania al quale, per evitare la bancarotta, proprio in questi giorni, il Governo ha regalato, per ora, 140 milioni di euro dei contribuenti, per sanare il buco di bilancio provocato dalle ultime amministrazioni. Alla faccia di noi Comuni virtuosi che abbiamo sempre rispettato le leggi e tenuto i nostri conti in ordine!!!

*Giancarlo Tornaco
(Sindaco di Briona)*

INIZIATIVE PRO LOCO



Riparte la raccolta di cesti e cestini in vista della ormai consueta Lotteria di Natale.

Chiunque ne avesse a disposizione e volesse offrirli alla nostra associazione può consegnarli a Davide Chiovino presso il suo esercizio in P.za Libertà.

Cogliamo l'occasione per ringraziare chi ha già fatto pervenire i propri cesti e un grazie anticipato a tutti coloro che aderiranno all'iniziativa.

Un saluto a tutti i Faresi

Pro Loco



CORSO DI ITALIANO PER STRANIERI

SI RIPARTE

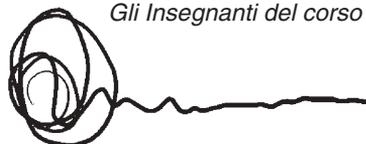
Dopo l'interessante esperienza dell'anno scorso, a settembre abbiamo deciso di ripartire con i corsi di italiano per stranieri. Vorremmo, però, apportare qualche cambiamento e svolgere il nostro lavoro in più stretta collaborazione con i docenti delle scuole elementari e medie. Siamo perciò a disposizione non solo per insegnare la nostra lingua agli adulti, ma anche per dare un supporto a bambini e adolescenti, arrivati in Italia da poco, con nessuna conoscenza di italiano.

Abbiamo deciso, perciò di coinvolgere anche insegnanti di paesi vicini, informare gli stranieri residenti nel nostro territorio della ripresa della scuola e, soprattutto, dividere gli allievi a seconda della lingua d'origine, cercando di avere sempre, in ogni gruppo, uno studente che conosca un po' di italiano e possa fare da tramite tra i suoi compagni e l'insegnante.

Si sono così costituiti, per ora, cinque gruppi con altrettanti diversi insegnanti: allievi di lingua araba, bulgara, rumena, spagnola e urdu seguiti rispettivamente da Delia, Chiara, Luisa, Giacomo, Pia e Giovanna.

Le lezioni si svolgeranno, una volta la settimana per ogni gruppo, mercoledì e venerdì sera e sabato mattina

Gli Insegnanti del corso d'italiano



AIUTATE IL MIO ANGELO

TERMINATA LA RACCOLTA FONDI

La piccola Angelica (nome di fantasia) di soli due anni deve essere urgentemente operata alla testa e per affrontare questo costoso intervento deve recarsi negli Stati Uniti soppor-

tando una spesa di € 150.000,00.

È subito scattata una corsa di solidarietà e per il nostro territorio si sono fatti promotori della raccolta dei fondi gli agenti della Polizia locale dell'Unione Novarese 2000 che si sono anche resi garanti sia della veridicità dell'iniziativa che del versamento del denaro.

I punti di raccolta erano stati posizionati negli esercizi pubblici e nei negozi in genere dei comuni dell'Unione Novare-

se 2000 (Fara, Briona e Caltignaga) oltre che alla Festa di Suno ed all'Aeroporto di Cameri:

Un una sola settimana sono stati raccolti ben € 3.270,00 che sono stati immediatamente versati alla banca dei genitori di Angelica.

La Polizia Locale dell'Unione Novarese 2000, a nome della famiglia, rivolge un caloroso ringraziamento a tutti coloro che hanno contribuito.

"In bocca al lupo!" piccola Angelica, arrivederci a presto.

Ennio Prolo

RACCOLTA FONDI "AIUTATE IL MIO ANGELO"

PER POTER FINANZIARE L'INTERVENTO CHIRURGICO DI UNA BAMBINA DI SOLI DUE ANNI COLPITA DA TUMORE ALLA TESTA; L'UNICA SPERANZA E' DI SOTTOPORRE **URGENTEMENTE** LA PICCOLA AD UNA OPERAZIONE CHE AD OGGI VIENE ESEGUITA SOLO NEGLI STATI UNITI PER UN COSTO COMPLESSIVO DI 150.000,00 EURO.



L'APPELLO LANCIATO DAI GENITORI DELLA PICCOLA ANGELICA RESIDENTI A RHO (MI) E' STATO VERIFICATO DALLA POLIZIA LOCALE DELL'UNIONE NOVARESE 2000 CHE NE CONFERMA LA VERIDICITA' E SI FA GARANTE PER IL VERSAMENTO DELLE SOMME RACCOLTE ALL'ISTITUTO UNICREDIT BANCA DI RHO.



**DATA DI RITIRO
01/09/2008**

CRONACHE DAL CENTRO ANZIANI

CI ABBIAMO PRESO GUSTO!

9 AGOSTO 2008

A nome di tutti i frequentatori del Centro Anziani, voglio ringraziare Piero Bosselli e i volontari del GRES per l'invito a visitare la loro sede di Sizzano che si è concretizzato lo scorso 9 agosto. Noi tutti abbiamo apprezzato moltissimo questa iniziativa che ci ha permesso di renderci conto da vicino di cosa significhi mantenere in vita una organizzazione di questo tipo.

Dopo questa esperienza ci sentiamo davvero assicurati e privilegiati ad avere vicino a casa una struttura così efficiente.

Voglio inoltre sottolineare la cortesia e la disponibilità che il GRES ci ha dimostrato, assecondando il nostro desiderio di recarci in pellegrinaggio tutti assieme al Santuario di Boca. Ci è stato messo a disposizione il mezzo di trasporto con conducente: non è stato un vero e proprio servizio di pronto intervento, ma proprio per questo motivo è risultato graditissimo a noi tutti.

Entrati nel Santuario, abbiamo subito recitato il Santo Rosario, poi, visitando la Chiesa, ho notato un quadro che rappresenta don Artibano di Coscio, il "Prete Lavoratore" che ho avuto l'occasione di conoscere di persona. Questo sacerdote ha speso tutta la sua vita lavorando per i più poveri ed i più bisognosi, pensando solo agli

altri e mai a se stesso: davvero una santa persona!

12 SETTEMBRE 2008

Visto che i ragazzi del GRES di Sizzano ci hanno dimostrato grande disponibilità assecondando il nostro desiderio di recarci in pellegrinaggio al Santuario di Boca, abbiamo pensato bene di approfittarne e, prima dell'avvento della cattiva stagione, abbiamo chiesto loro di accompagnarci anche a Varallo per permetterci di visitare il Sacro Monte.

Anche questa volta ci hanno accontentato. Se non ci fossero loro, sicuramente noi non avremmo avuto la forza di organizzare una gita così piacevole.

Per questo motivo, siamo molto riconoscenti nei loro confronti e li vogliamo ringraziare pubblicamente attraverso le pagine dello Scarabocchio.

Quella del 12 settembre è stata davvero una giornata favolosa e intensa. Appena giunti a Varallo abbiamo visitato la Chiesa, lo Scurolo della Madonna, le Cappelle ed infine abbiamo assistito alla Santa Messa. Poi, nel mezzogiorno, ci siamo riuniti per un bel pranzo al sacco e per una partita a "scala quaranta".

Vincenzina Bertotti



IL GRES PER IL CENTRO ANZIANI

VISITA ALLA SEDE

Lo scorso 9 agosto abbiamo invitato i frequentatori del Centro Anziani di Fara a visitare le nostre strutture per fare in modo che potessero capire ciò che c'è dietro alle ambulanze che spesso vedono passare in paese.

Alle 15,30 alcuni volontari sono passati a prelevarli con il pulmino: dieci persone in tutto, fra cui un solo maschietto. Beato fra le donne? Mah! Bisognerebbe chiederlo a lui.

I quattro più in forma, dimostrando una certa indipendenza, hanno preferito raggiungere Sizzano con i propri mezzi facendo una passeggiata in bicicletta attraverso la strada vecchia di campagna.

Non appena giunti presso la nostra sede, i visitatori si sono presto resi conto di come funziona la struttura. Fortunatamente nessuno di loro sino ad oggi ne hai mai avuto bisogno. Solo la signora Vincenzina Bertotti ha dovuto servirsene qualche volta, ma considerato che è tuttora vispa ed intraprendente, evidentemente, anche con l'indispensabile aiuto della divina provvidenza, i ragazzi del GRES ancora una volta hanno fatto un buon lavoro.

La cosa che più ha colpito i visitatori è stato l'eliporto e l'attrezzatura installata a bordo delle ambulanze. Nessuno avrebbe mai creduto, se non toccando con mano di persona, che un automezzo potesse contenere tanti strumenti, tutti indispensabili per salvare vite umane. L'allegria compagnia si è poi trasferita

all'interno dell'edificio per un sopralluogo agli uffici, al centralino telefonico, alla stazione radio, alla sala addestramento ed alle stanze adibite ai servizi ed al pernottamento dei volontari.

Ad ogni visita che si rispetti, l'ospite non si presenta mai a mani vuote ed infatti gli anziani hanno portato il dolce accompagnato da un fresco vino bianco. A nostra volta abbiamo offerto caffè e gelato. Per i nostri ospiti, ogni pretesto è buono per far festa ed anche questo appuntamento è stato un'ottima scusa per trascorrere assieme qualche ora di serenità.

L'incontro è stato istruttivo e la soddisfazione per aver partecipato è stata grande per tutti, noi compresi. Dopo la visita, gli anziani si sono sentiti più tranquilli perché hanno potuto toccare con mano il nostro lavoro, apprezzare la nostra attività e conoscere le persone che da anni vegliano sulla comunità, pronte ad intervenire in caso di emergenza. Certo, tutti sperano di non averne mai bisogno, ma ugualmente è rassicurante sapere che noi ci siamo.

Con questa iniziativa continua la nostra opera di divulgazione nei confronti dei nostri concittadini. Vogliamo far sapere che noi ci siamo, pur se dobbiamo districarci fra mille problemi e difficoltà. Speriamo che la consapevolezza di ciò possa risvegliare nella gente, giovane ed anziana, il desiderio di collaborare con noi mettendosi a disposizione per aiutare il prossimo.

Prima di congedarsi, gli anziani hanno chiesto di essere accompagnati in pellegrinaggio a Boca il 21 agosto. Una richiesta inconsueta per noi, che però siamo stati ben felici di soddisfare.

Piero Boselli

VIALE DELLA STAZIONE

LAVORI DI RIQUALIFICAZIONE

PREMESSA

Via Stazione ha una morfologia e una tipologia di abitazioni pressoché unica a Fara: le sue case sono su un solo lato della strada (lato est), essendo l'altra parte occupata nell'ordine da: un cortile ed un orto privati della casa disabitata sull'angolo, un piccolo parco sul retro del monumento ai Caduti, l'edificio della ex stazione in parte salvato dal degrado ma non presidiato, il deposito della ferrovia con un grande spazio verde adiacente, oggi recuperato e gestito per benemerita iniziativa privata e ulteriore terreno di proprietà RFI, costeggiante i binari. Per queste sue peculiarità e per il minore utilizzo della rete ferroviaria, oggi, via Stazione è una zona a molto bassa densità di popolazione, con scarsissimo traffico automobilistico.

I Faresi della mia generazione, e di quelle precedenti, ricordano che, fino alla metà degli anni cinquanta, il viale della stazione era un bel viale alberato, con grandi ippocastani e due ampi controviai laterali, dove i bambini potevano tranquillamente giocare, per la totale mancanza di traffico automobilistico. Questo viale si animava solo al mattino ed alla sera, con l'arrivo o la partenza dei treni pendolari di studenti e lavoratori.

Negli anni '60 si abbattono gli ippocastani e il vecchio viale sterrato si trasformò in una strada asfaltata larga nove metri, con due marciapiedi laterali rialzati in asfalto, su cui furono piantati albe-

relli di basso fusto, in parte estinti, in parte in cattive condizioni.

L'anno scorso, l'Amministrazione comunale, visto il degrado di questa importante zona del nostro comune, decise, nell'ambito di un progetto generale di riqualificazione degli ingressi di accesso al centro edificato, di iniziare la sistemazione del viale stazione e del parco adiacente. Il progetto scelto è stato approvato, all'unanimità, dalla commissione consiliare competente di cui fanno parte consiglieri di maggioranza e minoranza.

L'obiettivo principale del progetto è quello di restituire ai Faresi la fruibilità di questo importante spazio riproponendo anche l'immagine storica del viale alberato con la messa a dimora di grandi alberi, con disposizione a filare unico, per rispettare le distanze dalle abitazioni sul lato est.

Il progetto prevede:

- sul lato ovest del viale la realizzazione di un percorso ciclo-pedonale di collegamento alla stazione FS di sezione complessiva pari a circa 4,4 mt. su cui saranno posati gli alberi sopradetti e un sistema d'illuminazione misto, stradale e pedonale, costituito da armature su pali medio alti (h=7,5 mt.), disposti sfalsati sui due lati della strada e da apparecchi di tipo pedonale sul percorso ciclo-pedonale, in parte su pali dedicati (h=4,5 mt.), in parte sfruttando i nuovi pali alti
- sul lato est la realizzazione di un marciapiede rialzato 1,5 mt. di larghezza a servizio delle residenze
- manutenzione straordinaria dell'area verde, comprendente lo sfoltimento con abbattimento di alcuni alberi esi-

stenti malati, la potatura e la difesa fitosanitaria dei grandi platani da mantenere, il rifacimento del prato con apporto di nuova terra da coltivo e la formazione di una siepe perimetrale mista di altezza fino a 2,5 mt., dotata di impianto automatico di irrigazione a pioggia

- sistemazione dell'area intorno al Monumento ai Caduti con recupero delle panchine in granito e valorizzazione dell'area di sosta pedonale con nuovo impianto d'illuminazione

I lavori, in corso, hanno suscitato vivaci critiche e polemiche per la riduzione dell'ingresso di via Stazione da 9 a 6,5 mt. di larghezza. Tutto ciò è abbastanza normale ed è comunque segno di interesse e partecipazione da parte dei cittadini. Qui cercheremo di dare i possibili chiarimenti ed esporre le motivazioni per cui è stata fatta questa scelta progettuale.

Il vecchio viale, largo 9 mt. è stato realizzato, negli anni 60 per permettere ai mezzi agricoli ed ai bilici di trasporto prodotti agricoli, all'epoca molto numerosi, di usufruire facilmente del peso pubblico che prima si trovava in piazza Libertà. Attualmente, invece, il viale ed il piazzale della Stazione vengono utilizzati come parcheggio di automezzi pesanti e come base degli automezzi della raccolta differenziata dei rifiuti urbani. Frequentemente i 9 mt. di larghezza si riducono a cinque per la sosta, autorizzata, di veicoli su entrambi i lati della strada.

Con il progetto di riqualificazione, come già detto, l'obiettivo è quello di rendere disponibile ai pedoni ed ai ciclisti tutta l'area con la costruzione di ingressi al

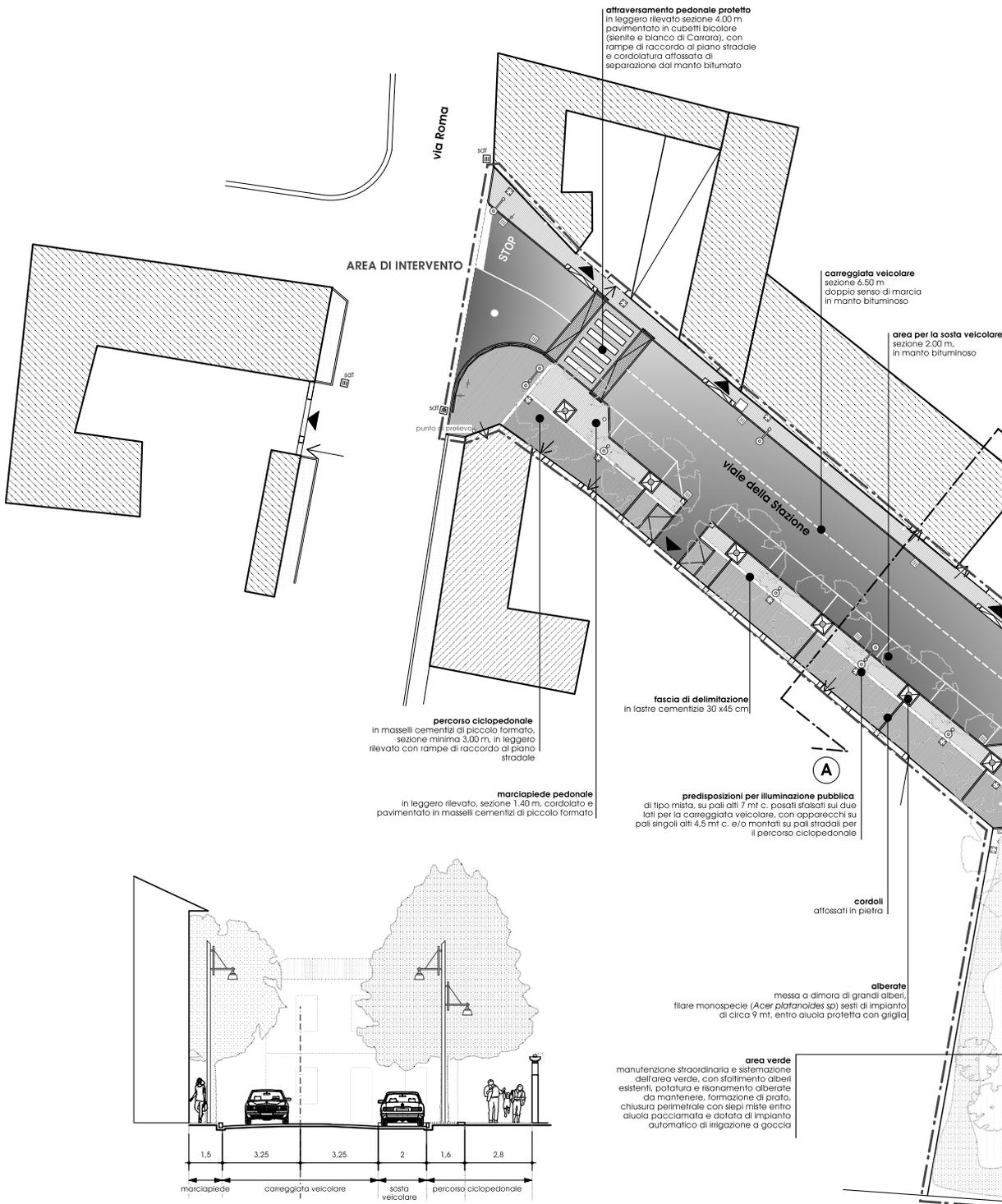
viale che rallentino la circolazione veicolare tramite la realizzazione della nuova carreggiata veicolare di 6,5 mt. e di due attraversamenti pedonali, all'inizio ed alla fine del viale, pavimentati in cubetti, con funzioni di rallentamento, di cui uno a raso ed uno protetto, in leggero rilevato rispetto al piano stradale. Il restringimento consentirà anche la protezione dei parcheggi, disposti sul lato ovest del viale, che, quindi sarà di 8,5 mt. (6,5+2 mt.) invece degli attuali 9. A lavori conclusi, saranno vietati l'accesso e la sosta di automezzi pesanti sul viale ed il piazzale della stazione. La ricollocazione del peso pubblico, ormai collassato perché molto obsoleto, era già stata prevista altrove anche perché è ormai incompatibile la presenza di simili strutture a ridosso di private abitazioni.

Queste scelte progettuali sono comuni in tutti gli interventi di riqualificazione urbana. Tutti questi interventi (vedere gli innumerevoli esempi di Novara) prevedono la realizzazione di opere (rotonde, dossi, chicane ecc.) che rallentano la velocità dei veicoli a protezione dei pedoni e dei ciclisti. Spero che, a lavori ultimati, la nostra scelta venga rivalutata e giudicata più serenamente tenendo presente le finalità per le quali è stata realizzata.

Il Sindaco - Marino Spagnolini

Il numero di settembre 2008 dello Scarabocchio è stato stampato e distribuito gratuitamente in circa 750 copie.

I numeri arretrati sono disponibili a richiesta, fino ad esaurimento, presso l'Ufficio Anagrafe del Comune di Fara.



attraversamento pedonale protetto
 in leggero rilevato sezione 4.00 m
 pavimentato in cubetti bicolore
 (silenite e bianco di Carrara), con
 rampe di raccordo al piano stradale
 e cordolatura affossata di
 separazione dal manto bitumato

AREA DI INTERVENTO

carreggiata veicolare
 sezione 6.50 m
 doppio senso di marcia
 in manto bituminoso

area per la sosta veicolare
 sezione 2.00 m,
 in manto bituminoso

percorso ciclopedonale
 in masselli cementizi di piccolo formato,
 sezione minima 3.00 m, in leggero
 rilevato con rampe di raccordo al piano
 stradale

fascia di delimitazione
 in lastre cementizie 30 x45 cm

marciapiede pedonale
 in leggero rilevato, sezione 1.40 m, cordolato e
 pavimentato in masselli cementizi di piccolo formato

predisposizioni per illuminazione pubblica
 di tipo mista, su pali alti 7 mt c., posati staccati su due
 lati per la carreggiata veicolare, con apparecchi su
 pali singoli alti 4,5 mt c. e/o montati su pali stradali per
 il percorso ciclopedonale

cordoli
 affossati in pietra

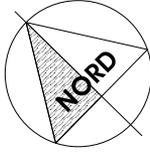
alberate
 messa a dimora di grandi alberi,
 filare monospecie (*Acer platanoides* sp) sesti di impianto
 di circa 9 mt, entro aiuola protetta con griglia

area verde
 manutenzione straordinaria e sistemazione
 dell'area verde, con stalletto alberi
 esistenti, potatura e risanamento alberate
 da mantenere, formazione di prato,
 chiusura perimetrale con siepi miste entro
 aiuola pacciamata e dotata di impianto
 automatico di irrigazione a goccia

SEZIONE A
 scala 1:100

LEGENDA

ARREDO URBANO, VARIE	
	accesso carralo
	accesso pedonale
	griglie per alberate
	fontanella
	segnaletica verticale su palo
	bacchetta per affissioni
	transenna
	cestino gettarifuti
IMPIANTI	
	saracinesche acquedotto/ gas/ idranti
	cadutoia
	chiusure (fogne, acquedotto, enel, etc.)
	lampioni per P.I. (palo alto con 2 proiettori per illuminazione stradale e pedonale)
	lampioni per P.I. (palo basso con proiettore per illuminazione pedonale)
	lampioni per P.I. (palo alto con proiettore per illuminazione stradale)
	pozzetto rete Pubblica Illuminazione
	faretti ad incasso



veicolare in linea
uso

marciapiede pedonale
sezione 1,50 m, cordolato e pavimentato in masselli cementizi di piccolo formato con rampe di raccordo al piano stradale in pietra in corrispondenza degli accessi carrai

attraversamento pedonale a raso
sezione 4,00 m pavimentato in cubetti bicolori (sienite e bianco di Carrara)

aiuola arbustata

aiuola
potatura alberi esistenti e predisposizione per apparecchio P.I. su palo alto

monumento ai caduti
sistemazione e valorizzazione dell'area attorno al monumento, pavimentazione in lastre cementizie ed inserti in acciottolato, illuminazione con apparecchi ad incasso

area di sosta
pavimentazione in masselli cementizi di piccolo formato, sedute in blocchi di pietra di recupero, illuminazione con apparecchi su palo 4,50 m

piazzale della Stazione

AREA DI INTERVENTO

limite catastale proprietà comunale

stazione

A PROGETTO

COMUNE di FARA NOVARESE

Piazza della Libertà, 11
28072 Fara N.se (NO)

VIA STAZIONE
Opere di riqualificazione di sede stradale

IL VINO, LA TERRA, LA GENTE

CONCORSO FOTOGRAFICO

In copertina presentiamo uno scorcio di vigneto di un socio della Cantine dei Colli Novaresi: è un viticoltore scrupoloso ed anche fortunato perché è stato risparmiato dalla grandine.

Le vigne cariche di grappoli che maturano al sole offrono uno spettacolo meraviglioso e possiamo comprendere la gioia dei contadini che amavano cantare durante la vendemmia.

Certi paesaggi sono veramente degni di essere immortalati.

A questo proposito, qualcuno avrà già letto le locandine ed i manifesti apparsi alcuni giorni or sono per pubblicizzare un concorso fotografico dal tema: Le colline novaresi: il vino, la terra, la gente.

Possono partecipare tutti, gratuitamente e senza limiti di età: le immagini, un massimo di cinque a colori o in bianco e nero, dovranno riguardare i territori comunali di Barengo, Boca, Bogogno, Briona, Cavaglio d'Agogna, Fara Novarese, Mezzomerico, Romagnano Sesia e Suno.

Sono i paesi che partecipano alle Colline Novaresi (www.collinenovaresi.it) e che aderiscono alla Convenzione per il servizio di difesa e tutela fitosanitaria delle produzioni viticole ed assistenza enologica.

Si tratta di interpretare le colline novaresi, la tradizione, la viticoltura, la vinificazione ed i viticoltori che in questo periodo sono impegnati nella vendemmia.

Le foto devono essere elencate sulla scheda di iscrizione con le indicazioni necessarie per identificare il luogo dove è stata scattata; se le foto sono stam-pate occorre che siano realizzate su carta fotografica ad alta qualità e ad ognuna deve essere attribuito un titolo. È possibile inviarle anche in formato digitale su supporto quale cd-rom oppure via e-mail con dimensioni minime di 2300 x 1600 pixel cadauna (in formato JPG).

Tutto il materiale dovrà pervenire alla segreteria del concorso Comune di Ghemme -Via Roma, 21 - 28074 Ghemme - e mail concorso fotografico@collinenovaresi.it, entro e non oltre il 31 ottobre 2008.

Ricchi premi aspettano i vincitori:

1° premio: week end in Borgogna per 2 persone;

2° premio: giornata total relax presso Villa Becchi a Varallo per 2 persone;

3° premio: 12 bottiglie vino

Premi relativi alle sezioni tematiche;

Il vino: 1 cesto di prodotti tipici Colline Novaresi:

La terra: 1 cesto di prodotti tipici Colline Novaresi;

La gente: 1 cesto di prodotti tipici Colline Novaresi;

Premi speciali:

Minori di 13 anni : una fotocamera digitale;

Dai 13 anni ai 18 anni: una fotocamera digitale.

Il Regolamento e la scheda di partecipazione si possono scaricare dal sito: www.lecollinenovaresi.it.

Lo Scarabocchio

MINISTRO GELMINI

COSA COMBINI?

Pubblichiamo la risoluzione adottata, all'unanimità, dal Consiglio d'Istituto dell'Istituto Comprensivo "Piero Fornara" di Carpignano Sesia in merito all'ultimo decreto legge in materia di Istruzione che, tra l'altro, reintroduce la figura del "maestro unico" nella scuola primaria.



All'On. Ministro dell'Istruzione
dell'Università e della Ricerca
Ai Sigg. Sindaci del Territorio
Agli Organi di stampa
Alle OO.SS.

**ESTRATTO DELL'ATTO D'INDIRIZZO
DEL CONSIGLIO D'ISTITUTO
"PIERO FORNARA"
DI CARPIGNANO SESIA (NO)
ANNO SCOLASTICO 2008-2009
Delibera del 17/09/2008**

Il Consiglio d'Istituto dell'Istituto Comprensivo "Piero Fornara" di Carpignano Sesia, nel prendere atto del Decreto Legge n. 112 del 25/06/08, convertito dalla Legge n. 133 del 06/08/08 e del Decreto Legge n. 137 del 01/09/08, recanti "Disposizioni urgenti in materia di istruzioni e università", esprime, unanimemente, preoccupazione per i pesanti effetti di una manovra che ha già colpito e colpirà nel prossimo triennio gli organici dei docenti e dei non docenti e le risorse finanziarie delle scuole, provocando un peggioramento qualitativo

e quantitativo dell'offerta formativa e dei servizi, con classi molto affollate, anche in presenza di alunni diversamente abili, un innalzamento diffuso del rapporto alunni/classi, una mancanza di insegnanti di sostegno, una consistente e generalizzata diminuzione del tempo scuola. L'annunciata "rimodulazione" dell'attuale organizzazione didattica della scuola primaria, con la reintroduzione del "maestro unico", a far data dal 2009, si configura come un grave arretramento culturale e pedagogico che nega la riconosciuta efficacia dell'organizzazione modulare (tre insegnanti su due classi) e a tempo pieno (due insegnanti su una classe) basata sulla pariteticità professionale dei componenti il team-docenti, anche a fronte della innegabile posizione di prestigio della scuola primaria nelle classifiche internazionali.

Il Consiglio d'Istituto "Piero Fornara" ritiene tutto ciò in contrasto con i bisogni dell'utenza e con l'auspicato rilancio della scuola pubblica.

In ordine al Decreto che introduce, già da questo anno scolastico, i voti in decimi nella scuola primaria e nella scuola secondaria di I grado, nell'intento di rendere più seria e più severa la scuola italiana, nonché più leggibile agli utenti e all'opinione pubblica il merito scolastico, il Consiglio d'Istituto, organo rappresentativo di componenti "portatori di interessi", è ben consapevole della diffusa preoccupazione sui modelli di comportamento "indotti" delle nuove generazioni, sulla tenuta delle regole e dei valori, sul senso del rispetto e del dovere; il Consiglio d'Istituto è ben consapevole, peraltro, delle difficoltà che il sistema formativo vive nello sforzo quo-

tidiano di essere punto di riferimento “forte” e nell’intento di contrastare aspetti del degrado culturale e sociale rintracciabile nel presente. Per questo la valutazione della condotta e degli apprendimenti degli alunni è un punto nodale nel rapporto Scuola-Educazione-Società: passa da lì un primo rapporto con le istituzioni, anche nel senso della giustizia riconosciuta.

Ecco perché ci vuole una “buona” valutazione, ben strumentata: certo, si possono effettuare misurazioni quantitative degli apprendimenti, esprimibili anche con punteggi, ma vanno tenute separate dalla valutazione, che è la formulazione di un giudizio di cui le misurazioni sono solo un elemento.

Ecco perché è ancora tempo di valutazione “formativa”, che aiuti a riconoscere, a capire, a decidere; che indagli non solo i prodotti (il profitto), ma anche i processi che rendono possibili e modificabili quei prodotti e quei comportamenti.

Per il Consiglio d’Istituto “Piero Fornara” non ci sono soluzioni semplici (i voti, il voto di condotta) a problemi complessi (l’insuccesso scolastico, il bullismo ecc.).
Carpignano Sesia, 22/09/2008

LA FRASE DEL MESE

La scomparsa del senso critico costituisce una seria minaccia per il progresso della nostra società.

Rende facile ai ciarlatani imbrogliare la gente.

*Ludwig von Mises
economista austriaco*

SOLIDARIETÀ GENERAZIONALE

IMPARIAMO A RISPARMIARE

Siamo un gruppo di faresi che ritiene utile affrontare a livello locale il problema dell’esaurimento dell’energia fossile cioè del carbone, del petrolio e del metano.

Questa energia (che per accumularla la natura ha impiegato 70 milioni di anni) non è infinita. La stiamo utilizzando da circa 200 anni (un batter d’occhio sulla scala della storia). Ne abbiamo consumata circa la metà ma purtroppo l’altra metà non durerà altrettanto a lungo perché negli ultimi 50 anni il consumo si è impennato e si impennerà ancora di più per la continua pressante richiesta proveniente dai paesi emergenti quali Cina, India, Sud America.

Come e quando terminerà non lo sappiamo con precisione. Probabilmente coinvolgerà già la generazione degli attuali giovani.

I problemi che scaturiranno saranno enormi. Si confida che gli statisti che governano il Pianeta sappiano incanalarli nel giusto verso (anche se attualmente qualche dubbio sussiste).

Abbiamo allora pensato che in qualunque caso, pur rimanendo in fiduciosa attesa, noi consumatori potremmo, sin d’ora, fare qualcosa per risparmiare sui consumi energetici onde poter dare un contributo, grande o piccolo che sia, al problema che i nostri giovani dovranno affrontare.

Come fare? E’ difficile dirlo però ognuno può tentare di modificare il proprio

stile di vita cercando di ridurre i consumi più vistosi. E per aiutare ad individuarli abbiamo pensato di fornire le relative informazioni tecniche.

Iniziamo quindi da questo numero dello Scarabocchio ad evidenziare i consumi in kWh (chilowattora) delle apparecchiature elettriche domestiche.

Le misure sono state effettuate con un nostro contatore e qui riportate suddivise in tre categorie.

Il gruppo proseguirà successivamente con informazioni sui contenimenti energetici degli edifici (tipologia dei muri e delle finestre) e sui consumi dei trasporti. E' nostra intenzione fornire anche informazioni tecniche ed economiche sull'installazione di pannelli fotovoltaici e di pannelli solari per l'acqua calda.

Apparecchiature elettriche sempre funzionanti

- Congelatore ad armadio da 250 litri -
1,80 kWh al giorno
- Frigorifero con congelatore da 290+60 litri
1,40 kWh al giorno
- Telefono con fax (alimentato dalla rete telefonica ed elettrica)
0,10 kWh al giorno
- Cordless (alimentato dalla rete telefonica ed elettrica)
0,08 kWh al giorno
- Televisore in stand-by
0,21 kWh al giorno
- Scopa elettrica in stand-by
0,10 kWh al giorno

Apparecchiature elettriche automatiche

- Lavatrice 6 kg con temperatura di lavaggio di 40°
0,80 kWh per utilizzo

- Lavapiatti con temperatura di lavaggio di 55°
1,05 kWh per utilizzo

- Lavapiatti solo prelavaggio
0,10 kWh per utilizzo

Apparecchiature elettriche usate secondo bisogno

- Televisore con schermo LCD da 26"
0,09 kWh per ora
- Televisore con tubo catodico da 17"
0,05 kWh per ora
- Computer con schermo LCD da 17"
0,10 kWh per ora
- Ferro da stiro a vapore
1,05 kWh per ora
- Forno elettrico alla temperatura di 180°
1,06 kWh per ora
- Lampadina tradizionale 100W
0,10 kWh per ora
- Lampadina a basso consumo 21W (pari alla tradizionale da 100)
0,02 kWh per ora

Da una piccola indagine riteniamo che, come ordine di grandezza, una famiglia media consumi dai 7 ai 10 kWh al giorno. Ognuno può verificare concretamente i propri consumi giornalieri o mensili rilevandoli direttamente dal contatore Enel. Attenzione ai consumi indicati in bolletta perché può essere fuorviante in quanto le società elettriche non sono sempre precise nell'indicare i consumi esattamente alla fine di ogni mese.

Intendiamo continuare a rilevare altri consumi (ad esempio degli amplificatori e delle nuove lampadine fredde a led) per riferirne nei prossimi numeri.

RADUNO DI AUTO E MOTO D'EPOCA

...E VISITA ALLA CANTINA SOCIALE

Domenica 21 settembre, un lungo corteo di auto e moto d'altri tempi ha fatto girare la testa a molti tra Romagnano Sesia e Fara Novarese: un tuffo nel passato con i modelli degli anni '50 e '60 ed anche qualche pezzo da museo costruito prima degli anni '40.

È stato il 19° raduno annuale organizzato dalla Pro Loco di Romagnano Sesia, una manifestazione assolutamente libera alla quale tutti possono partecipare pur senza essere associati ad organizzazioni motoristiche.

Un comitato di 9 appassionati roma-

gnanesi guidati dal presidente Goffredo Russo, ogni anno organizza questa adunata per visitare una cantina delle colline novaresi.

Quest'anno è stata la volta della Cantina Sociale di Fara dove ai convenuti è stato offerto un aperitivo ed una bottiglia di vino.

L'organizzazione è sempre molto meticolosa, un carro attrezzi ed un servizio di vigilanza assicurano la perfetta riuscita dell'evento nella massima sicurezza. La manifestazione, che ha visto la partecipazione di 63 auto e 33 moto, è stata fatta anche in collaborazione con Yamamay, infatti tra le auto in sosta nel piazzale della Cantina hanno posato alcune modelle per un calendario della nota casa di abbigliamento.

La comitiva ha poi fatto ritorno a Romagnano Sesia per il pranzo organizzato dagli alpini all'ombra dei caratteristici portici medioevali. È seguita una gara di gimkana a cronometro in un parco chiuso che ha visto gareggiare vecchie glorie del marchio Abarth alle quali è stato riservato uno spazio speciale per rendere omaggio a queste eccezionali vetture.

Ennio Prolo





COGNOMI

(PARTE QUINTA)

NATURA DELL'ORIGINE

Molteplici possono essere state le origini dei cognomi ma non ci sono documenti certi sulla loro nascita.

Dobbiamo perciò accontentarci di fare delle ipotesi, con una sufficiente precisione, basandoci sul significato apparente del cognome attuale.

Un orientamento statistico sulle fonti dei cognomi può essere il seguente:

- Origine onomastica: derivata da nomi propri di persona o da nomi di santi (40%)
- Origine toponomastica: derivata da nomi propri di luogo (35%);
- Origine da soprannomi: derivata da arti e mestieri o da caratteristiche e difetti fisici (25%)

Ognuna di queste classificazioni può essere a sua volta suddivisa in tante categorie che meglio contribuiscono alla comprensione dell'origine:

- Onomastici
 - (religiosi) Diotallevi, Santi, Abrami, Madonna ecc.
 - (etnici) Spagna, Danesi;
- Toponomastici:
 - Sicilia, Po, Firenze Caiazzo;
- Soprannomi
 - (fisici) Bianchi, Rossi, Bocca, Testa, Zucconi, Amici, Malavoglia ecc.;
 - (simbolici) Bandiera, Croce, Leone ecc.;
 - (calendario) Natali, Pasquali, Aprile, Carnevali, Festa, Gemelli ecc.;
 - (abbandono) Esposito, Innocenti, Trovato ecc.;
 - (mestieri e professioni) Fabbri, Sarto-

ri, Fattori, Cardinali, Vescovi ecc.; (animali e cose) Capra, Leoni, Volpi, Vespa, Argenti, Ferro, Rame, Alberi, Querciole ecc.

Attualmente in Italia esistono circa 350 mila cognomi diversi ma forse sono molti di più perché molti di essi sono di origine autoctona con una diffusione locale limitata territorialmente.

Il riferimento è rivolto, ad esempio, a cognomi faresi come Spagnolini, tipico, la cui forma risulta solo a Fara e della quale ben conosciamo l'origine derivata dalle lunghe permanenze di soldati spagnoli che si sono accasati nel nostro paese.

Con le stesse o con analoghe origini troviamo altre forme in giro per l'Italia: Spagnolo, Spagnul, Spagna, Spagnolletto, Spagnoli, Spagnolo ma non troviamo sicuramente Spagnolini che è specifico di Fara.

Oppure ci si potrebbe riferire a Dessilani, originariamente Dei Sillani (1500) con evidente riferimento al mestiere di sellaio, del quale non si trova in Italia nemmeno una forma corrispondente.

Ma di questo tratteremo in seguito.

All'estero, nei paesi germanici ed anglosassoni, è diffuso l'uso del genitivo o in composizione con la parola "figlio di ..." e così troviamo:

- in Germania:-sohn (e così abbiamo i Mendelshon)
- in Inghilterra: ...-son (Johnson)
- in Danimarca: ...-sen (Andersen)
- in Irlanda: ...Mac (dall'antica lingua celtica) (Mac Intosh), ed ancora
- in Scozia ed Inghilterra: Fitz- (dal francese antico "fils") (Fitzgerald)

Curiosità

Molti nomi storici che siamo abituati a

leggere hanno dei singolari significati: Cincinnatus: dai capelli riccioluti

Lepidus : scherzoso

Tolstoj : grasso

Muller : mugnaio

Bernstein : ambra

Rubinstein : rubino

Mandelbaum : mandorlo

TUTELA GIURIDICA

Quanti di noi provano un moto di irritazione e di fastidio quando il proprio nome o il proprio cognome vengono scritti in modo errato oppure vengono pronunciati male?

Si tratta di elementi identificativi della nostra persona e fanno parte della sfera individuale e sono un diritto inalienabile.

Infatti, il cognome ed il nome proprio, congiuntamente, costituiscono il Nome che è oggetto di tutela giuridica.

Chiunque volesse modificare il proprio cognome, perché vergognoso o ridicolo o addirittura di origine illegittima, può essere autorizzato dal Capo dello Stato o dal Procuratore generale della Corte d'Appello.

Il cognome che viene tramandato per legge è quello del padre e quindi nella linea maschile di ogni famiglia.

In questi termini, è ovvio pensare come sia desiderabile, da parte di chi vuole assicurarsi la discendenza della propria casata, avere figli maschi.

In questi anni è stata avanzata una proposta di una legge che consentirebbe di assegnare ai figli anche il cognome della madre o il cognome di entrambi i genitori.

Probabilmente, se venisse varata, questa norma provocherà una certa confu-

sione e sicuramente renderà più difficile effettuare una ricerca ancestrale.

Anticamente, per quanto riguarda le registrazioni inerenti a Fara, i cognomi o i doppi cognomi venivano assegnati con grande facilità ma non per esaudire il desiderio dei genitori bensì per soddisfare una elementare necessità di individuare e distinguere alcune famiglie da altre avendo in certi tempi una ripetizione frequente degli stessi cognomi. Nel 1500 o nel 1600 non esistevano leggi in merito e tale assegnazione veniva semplicemente fatta dal Parroco o dal Cappellano che teneva i registri.

COGNOMI DEL MESE

DEMARCHI: De Marchi o Demarchi è regolarmente diffuso in tutto il nord, fino al Veneto, vi è un nutrito nucleo piemontese un piccolo ceppo nel trentino ed uno tra Gorizia e Trieste.

Deriva dal nome latino Marcius. Marcia era, tra i nomi dei clan, uno dei più popolari della latinità e quindi DeMarchi sta ad indicare “quelli dei Marchi” cioè appartenenti a quella famiglia. Anticamente sulle registrazioni anagrafiche venivano indicati i cognomi con il sottinteso

“quelli della famiglia dei...” e quindi tutti i cognomi avevano il prefisso de’ o dei. Nel corso degli anni molti cognomi (quasi tutti) persero quel prefisso e quindi ad esempio i De’ Vulpis rimase solo Vulpis e poi Volpi, de’ Bertottis rimase solo Bertottis e poi Bertotti e così via. Solo De’ Marchi rimase tale e mantenne il prefisso come peraltro anche De’ Sillani poi Dessilani come si vedrà in seguito. A Fara troviamo tracce fin dalle più antiche registrazioni.

DESSILANI: Non si trova altro riscontro in tutto il territorio della penisola. Possiamo considerarlo un cognome decisamente originario di Fara che deriverebbe dal nome del capostipite “Sillanus” con probabile allusione al mestiere di sellaio. Nel corso dei secoli, nelle registrazioni anagrafiche rimase il prefisso De’ (Sillanis). Nelle trascrizioni dei registri faresi si trova chiaramente la trasformazione di De Sillanis in Dessilani mentre abbiamo riscontro che in qualche paese vicino al nostro sono rimasti ceppi con il cognome Desillani.

(continua)

Ennio Prolo

Editore:

Comune di Fara Novarese,
Piazza Libertà, 16 • 28073 Fara Novarese (NO)
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.

Autorizzazione del Tribunale di Novara

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

Direttore Responsabile: Claudio Pasquino

Vietata la riproduzione, anche parziale, senza autorizzazione.

IL RITORNO DEI MARINONI

... DIRETTAMENTE DAL BRASILE

Qualcuno potrà osservare che ultimamente si parla spesso del Brasile e dei suoi abitanti

È vero, ma non potrebbe essere altrimenti dato che una parte di nostri compaesani e molti italiani sono emigrati laggiù.

Con i sistemi di comunicazione odierani, le distanze si sono accorciate, l'America è più vicina e sembra quasi che i nostri emigranti siano tornati.

Quando venne a Fara, Luciano Prolo dal Brasile, l'amico Alberto Demarchi e sua moglie Teresa Prolo gli hanno mostrato alcune lettere di un parente che era emigrato nello stato del Paraná.

Tornato a casa, Luciano si è dato da fare e, in men che non si dica, ecco che arriva il contatto con i discendenti di quello zio emigrato.

La storia ebbe inizio nel 1888 quando Carlo Francesco Fulvio Marinoni partì dall'Italia per emigrare in Brasile ed arrivò nella città di Curitiba che è la capitale dello stato del Paraná.

Questo Carlo Marinoni, nato a Magenta nel 1865, era figlio di Giuseppe e Maria Tognetti da Sizzano che abitano prima a Magenta e poi, nel 1874, per ragioni di lavoro si trasferirono a Fara Novarese.

È importante conoscere questi spostamenti perché tutta la storia si focalizza su queste tre località: Magenta, Sizzano e Fara Novarese.

Nella famiglia di Carlo Marinoni c'era

anche un altro fratello e due sorelle: Ida Regina nata a Magenta nel 1871, che sposò nel 1896 a Fara Carlo Spagnolini e si trasferirono successivamente a Sampierdarena; il 27/2/1900 è nata la figlia Rosa Spagnolini, tornata a Fara e qui deceduta il 14/8/1928

Pietro Luigi nato a Magenta nel 1873 e poi morto a Fara nel 1875,

Teresa Marinoni nata a Fara Novarese il 27/12/1880 e morta a Fara il 15/5/1936; quest'ultima è stata il collegamento della parentela con i faresi (come vedremo oltre).

In Brasile, nel 1890 Carlo Marinoni sposa Elmina Bianca Maria Lyra e da questo matrimonio nascono 8 figli: Adelina, Alice, Italo, Maria Cecilia, Americo, Plinio, Flavio e Nilda.

Alice era quella che aveva mantenuto i contatti con la zia Teresa a Fara, scriveva lettere ed inviava fotografie per tenerla al corrente di ciò che succedeva in quel paese lontano.

I figli di questi 8 fratelli, oggi, abitano tutti a Curitiba, una bellissima e grande città di 2 milioni di abitanti, capitale dello stato del Paraná, dove tradizione e modernità si sposano alla perfezione e dove i grattacieli sono circondati da meravigliosi e verdi parchi.

Questi cugini sono molto uniti e si riuniscono una volta al mese per una "confraternização" cioè un incontro che serve a consolidare i rapporti famigliari ed a rievocare il passato e le loro origini.

È proprio in una di queste occasioni che è nata l'idea di fare un viaggio in Italia per conoscere i "nuovi" parenti dei quali ignoravano l'esistenza.

Il "colpevole" di tutto questo ed il promotore dell'iniziativa è stato il figlio di

Plinio, Luiz Carlos Marinoni, classe 1939, che in Italia era già stato diverse volte ma, non avendo notizie di quella zia Teresa, non era mai passato da Fara: così, domenica 7 settembre, sono arrivati a Fara i cugini Marinoni con le rispettive mogli: in tutto erano in 20.

Per un caso del destino, l'ultima lettera scritta da Alice Marinoni alla zia Teresa portava la data del 7 settembre 1935! (esattamente 73 anni prima).

Alberto e Teresa li hanno accolti in casa loro, hanno mostrato le case e la chiesa di Fara, tutti insieme hanno visitato le tombe degli antenati e poi un piacevole pranzo al Ristorante Farese con piatti tipici locali; a fare gli onori di casa c'erano anche il sindaco Marino Spagnolini ed il parroco don Elio Agazzone: a conclusione della giornata non è mancato un gelatino alla Pasticceria Prolo.

Ma come mai (dirà qualcuno) questi brasiliani sono parenti con dei faresi che non portano il cognome Marinoni?

Teresa Marinoni aveva sposato Ernesto Ticozzi (1881/1958), casaro, cioè chi raccoglieva il latte, lo lavorava e faceva burro e formaggi.

Abitavano a Fara in via Quintino Sella ed hanno avuto 4 figli:

Antonio (1906/1980) che ha sposato Onorina Mulinelli

Maria (1908/1987) che ha sposato Prolo Arturo (1910/1985) di Fara;

Irene (1910/1997) che ha sposato Sala Emilio;

Giuseppe (1916/2000).

Ticozzi Maria e Prolo Arturo hanno avuto una figlia, Teresa Prolo che ha sposato Albergo Demarchi: ecco che siamo giunti ai giorni nostri.

Ennio Prolo



ANCORA SUL CASO “SOPRAVVISSUTI”

CONTROREPLICA-FLASH ALLA REPLICA

Appunto. E' stato male interpretato il messaggio che era volto solo a far conoscere ai giovani di oggi i nostri giochi e malefatte infantili di oltre mezzo secolo fa, con annessi rischi e pericoli e non, (è ovvio) da additare come esempio. Chissà se il nostro replicante vorrà censurare in toto anche il reportage di pag. 27 del n. 8/2008 ?

Siccome mi è piaciuto l'epiteto manzoniano, che per l'occasione mi è stato attribuito, lo adotto per sottoscrivere questa doverosa precisazione.

L'Innominato.



Riceviamo e volentieri pubblichiamo:
Fara Novarese 11-09-2008
Spett. redazione de "Lo Scarabocchio"
Fara Novarese
Sono rimasto meravigliato, se non sconcertato, leggendo i due botta e risposta sul "Sopravvissuto" fatte dall'anonimo e dall'amico Mauro, non per la discussione sui tempi passati che non voglio esaminare, ma per le capacità indiscusse di molti nel nostro piccolo paese di predicare bene e razzolare male.
In un'Italia messa male economicamente per la stragrande maggioranza delle famiglie, soprattutto per il danno fatto fino ad oggi da grandi e piccoli "furbi" evasori del fisco, è lecito parlare di rego-

le imposte dal vivere civile quando molti di questi hanno costruito il loro benessere, affittando appartamenti senza regolari contratti d'affitto; portando avanti attività artigianali in nero, usufruendo già di una pensione statale; dare ripetizioni private in nero; stoccare e commercializzare materiali pericolosi con licenze scadute da un ventennio?

Forse, si ama ricordare quanto sono sagge le leggi imposte dai legislatori solo quando ci fa comodo?

Vergogna!!!!

Guardo avanti con fiducia sperando che future amministrazioni possano cambiare le cose, cominciando da piccole realtà come la nostra; il detto "tènt i suma da Fara" non ha giovato molto né a noi né alla nostra Nazione.

Scusandomi per non aver rispettato le tematiche iniziali e, premettendo che ogni riferimento a cose o persone è puramente casuale, invio i miei più Cari Saluti.

Sottoscrivendo la presente chiedo di rimanere nell'anonimato, non per modestia, ma per scarsa vanità.

Lettera firmata

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

IL RASOIO

...DEI NOSTRI NONNI

Per fare la barba i nostri nonni usavano il rasoio classico costituito da una lama rettangolare con punta arrotondata e un bordo con una grossa costola non tagliente e l'altra parte della lama affilatissima. La lama terminava con un peduncolo che era incernierato nel manico di osso o di metallo. Girando attorno alla cerniera la lama poteva essere ripiegata in un'apposita fenditura nel manico, lasciando sporgere solo il bordo non affilato. L'affilatura della lama consisteva nello strisciare la parte affilata su una striscia di cuoio. La striscia di cuoio, mediante un apposito occhiello, veniva agganciata al muro e la parte terminale era tenuta tesa manualmente durante l'operazione di affilatura. Una miglioria a questo sistema consisteva nell'usare una cinghia di cuoio supportata da un tensore di ferro che, appoggiato ad un tavolo, permetteva di affilare il rasoio più agevolmente. I rasoi migliori erano quelli tedeschi della Solingen, nelle varietà: Puma, Mussel e Ninus. Per impedire i fastidiosi e inestetici tagli, facilmente ottenibili con l'uso del rasoio, nacquero i rasoi di sicurezza "Gillette". Erano formati da una piastrina di protezione, spesso dentata, che proteggeva una lama rettangolare costituita da una lamina sottilissima di acciaio, tagliente d'ambo i lati più lunghi. Questa lamina veniva sistemata tra la piastrina di protezione dentata ed una

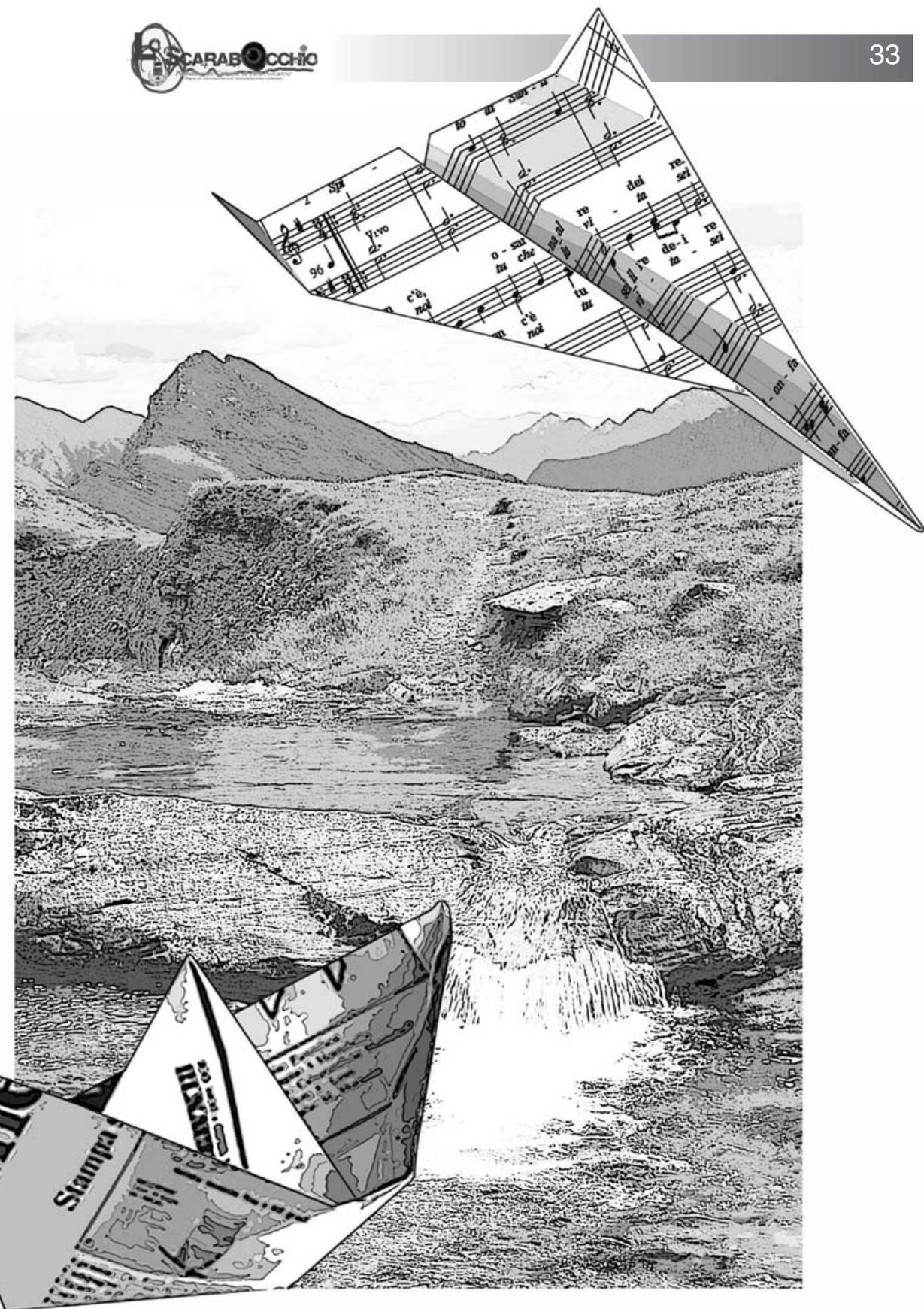
piastrina superiore. Le due piastrine con in mezzo la lametta erano tenute strette dal manico del rasoio che si avvitava su un perno della piastrina superiore. Mentre i rasoi classici si potevano affilare, quando la lama non era più perfettamente tagliente, le lamette usate nei rasoi di sicurezza quando non tagliavano più bisognava sostituirle con lamette nuove. I nostri nonni conservavano in una cassetta di legno tutto l'occorrente per fare la barba, cioè: il sapone da barba, il pennello, un piccolo recipiente di metallo per contenere l'acqua utilizzata per inumidire il pennello prima di essere insaponato, la pietra emostatica per disinfettare la pelle o per frenare lo scolo del sangue dopo qualche taglietto, i rasoi e l'affilarasoi di cuoio. Ora i rasoi elettrici sono più pratici e comodi per sbarbarsi tutte le mattine.

Alberto Demarchi



CARTA DIVENTA

Basta poco, basta un gioco e carta diventa barca.
Segue l'acqua di un ruscello, prima calmo, dolce e lento.
Basta il tuffo di una rana per riprender la corrente.
Il frusciare di una foglia, ha la forma di un pirata.
Ed un vortice di spuma, sassi grigi e una cascata.
Poi si ferma in un canneto con le vele stropicciate.
Guarda in su oltre un bastone, sopra l'erba gialla al sole.
Scopre il blu dell'infinito e una scia di bianco incanto.
Basta poco.
Basta che cambi il tempo e carta diventa vento.
Prende il cielo follemente con le bianche ali aperte.
Come libellula, vola in pace e sogna incredula.
Passa leggera sul mondo in silenzio.
Passa sui passi. Passa sui sassi.
Poi si ferma. In un giardino di gatti.
Un uomo riposa sul prato tagliato.
Un cappello di paglia sugli occhi abbassato.
Ascolta il cantare delle cicale e di sotto al cappello la vede atterrare.
Non sa che ha viaggiato sull'acqua e sul vento.
Sa solo che stava aspettando il momento.
Raccoglie il suo volo, le liscia le ali, distende le vele con calli di mani.
Poi ci scrive.
Non parole. Non versi.
Note.
E canticchia
E sorride
E dirige il suo tempo.
Basta poco.
Basta un niente.
Basta l'anima e carta diventa musica.



ABBIAMO VOLUTO PROPRIO ESAGERARE...!!!

LUGLIO 2008

Abbiamo voluto proprio esagerare, ma quando si tratta di fare del bene non si esagera mai!

Questo è il pensiero dell'ormai consolidato Fans Club "C'è chi dice no" che il 25-26-27 luglio ha organizzato un weekend dedicato a Vasco Rossi sotto il nuovissimo tendone "Pala-cechidiceno" allestito al Centro Sportivo all'insegna del Rocker di Zocca.

Venerdì 25 luglio ha preso il via la quarta edizione del "Vogliamo proprio esagerare", serata "Latinifestival" con Latin-groove Dancers, Latin Dance Company, Dj Pata e Rodolfo Guerra y Sincopa Latina, frenetici balli caraibici regalati da numerose scuole di ballo e cena a base di prelibatezze tipiche Sudamericane. Sabato 26 luglio è stata la serata clou della manifestazione, un memorabile "Vasco Day" con Alberto Rocchetti, Andrea Innesto e Clara Moroni, che con la Rock-etti Band hanno mandato in estasi centinaia di persone.

Domenica 27 luglio si è chiusa la manifestazione con il coinvolgente concerto degli Stravero con musica anni '60 '70 '80.

Il Fans Club "C'è chi dice no" che attualmente conta 550 iscritti è presieduto da Aldo Pietro Dessilani e anche quest'anno grazie ai riuscitissimi eventi potrà donare € 2000,00 a Suor Daniela Conti, missionaria in Brasile.

Il Fans Club "C'è chi dice no" non smetterà di esagerare, infatti per il 4 ottobre ha organizzato 3 pullman per l'ultima tournée Vasco Live in Concert 2008 allo Stadio delle Alpi di Torino.

Ringraziamo di cuore tutti gli sponsors, i soci sostenitori e i volontari per la fiducia dimostrata.

Fans Club "C'è chi dice no"



Hanno contribuito alla stesura di questo numero:

Vincenzina Bertotti • Piero Boselli
Alberto Demarchi • Paola Grosso
Luciano Protti • Giancarlo Tornaco
Gli insegnanti del corso di italiano
Il Consiglio d'Istituto Piero Fornara
Il Fans Club C'è chi dice no
La Pro Loco

UN BUON INIZIO PER LA FARESE

CALCIO

Una stagione iniziata bene per la Farese, i primi risultati sono confortanti pur nella consapevolezza che la stagione è ancora lunga.

Tutto è iniziato con il **Torneo Carlo Cavallini**

In questo caso il valore puramente tecnico sparisce in favore del ricordo di Carlo, un galantuomo che ha saputo donare la sua breve esistenza a chi ha avuto la fortuna, e tra questi c'è il sottoscritto, di conoscerlo. Carlo era tra le altre cose uno sportivo a 360 gradi, che coltivava le sue passioni senza incertezze senza se o ma. Per questo amava la squadra incondizionatamente la squadra del suo paese., cos' come tutto ciò che riguardava Fara ed i Faresi. Recentemente mi è spesso venuta in mente una frase scritta da Gianni Brera, l'ho già anche pubblicata riferendomi al dramma di Stefano Dal Lago, che recita: " - - del resto, gli eroi vanno per tempo rapiti in cielo, non possono vivere tra noi, al nostro mediocre livello." Questa frase faceva parte di una pagina memorabile riferita a Fausto Coppi, Carlo non era un eroe nel senso di grande campione ma era senza dubbio un eroe di umanità. Lo dimostra il fatto che una società sportiva gli ha dedicato il torneo di inizio stagione: "siamo giunti alla terza edizione - spiega Motti - la prima delle quali ha avuto luogo a soli tre mesi dalla sua scomparsa. Carlo era un grande appassionato ma soprattutto

to un grande amico mio personale, per me un prezioso consigliere, pur non facente parte della società, un grande uomo e sportivo". Carlo rimarrà sempre nel cuore di tutti. Il torneo ha avuto un buon successo, con la Farese giunta al secondo posto. Alla fine tutti raccolti attorno alla moglie Valeria ed ai figli Gabriele e Marco, ai quali Carlo ha trasmesso tutte le sue qualità, che hanno premiato tutti i partecipanti. Le indicazioni tecniche, comunque positive, lasciamole ai chi di dovere.

Inizio Stagione

Non c'è che dire, se il buon giorno si vede dal mattino ... La Farese ha indovinato lo spunto iniziale. Dopo aver eliminato il Carpignano in Coppa Piemonte, squadra di categoria superiore, la Farese ha battuto nettamente il Cavallirio, in trasferta, per 3-1. Le reti sono state messe a segno dai "soliti" Ponti e Artuso, ai quali si è aggiunto Martini, neo acquisto dal Cressa. Confortante anche l'esordio degli altri giocatori appena arrivati, vale a dire Barresi, dall'Arborio, Giulini dal Ghislarengo, Narettini dalla Serravallese. E' presto, ovviamente, per disegnare peana per la nostra squadra, anche e soprattutto in considerazione del fatto che lo scorso anno i problemi grossi, apparentemente senza una precisa motivazione, sono capitati proprio nella parte finale della stagione. Tutto serve comunque per trarre conclusioni importanti, quelle che formano l'esperienza. La squadra ha bisogno di sentire il paese vicino sempre facendo sentire il suo sostegno nelle partite casalinghe e magari qualche volta anche fuori casa.

Claudio Pasquino

CASA DI CURA I CEDRI
Largo Don Guanella, 1
28070 Fara Novarese (No)
tel. 0321/818111
fax 0321/829875



Direttore Sanitario: Prof. Dr. Giancarlo Morandini

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 - Gemme 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 (Dr. Giovanni Ravanini), di RIABILITAZIONE (Dr. Fausto Vignali; Prof. Carlo Sguazzini Viscontini), e di CHIRURGIA (Dr. Gianfranco Portigliotti, Dr. Luigi Ceresa, Dr. 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: Dr. Fausto Vignali

Ambulatorio Polispecialistico – Responsabile: Prof. Giancarlo Morandini

Ossigenoterapia iperbarica (Rimborsabile dall’ASL) – Responsabile: Prof. Francesco Della Corte

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