

Settembre 2005 • Anno 1 • Numero 7



IN QUESTO NUMERO

FLAVESCENZA DORATA

TICKET SUI FARMACI

FURTO IN BIBLIOTECA

LEGA PENSIONATI

MOSTRA MICOLOGICA

CABARET IN PIAZZA

SOCIETÀ OPERAIA

PLASTICA

LIBRO DEL MESE

MOTOCICLISTI

C S FARA LANGOBARDORUM

AGRICOLTURA EUROPEA

9 LUGLIO 1944

FOTOVOLTAICO

CALCIO GIOVANILE

CIRCONVALLAZIONE: ASSEMBLEA PUBBLICA

Il 17 settembre prossimo scade il termine per presentare le osservazioni al progetto preliminare della Variante Strutturale n. 3 al P.R.G. vigente, adottato dal Consiglio Comunale per recepire il tracciato della circonvallazione di Fara Novarese, in conformità al progetto della Provincia di Novara.

Entro la prima settimana di Settembre si terrà una pubblica assemblea per illustrare tale progetto e dare informazioni rispetto a eventuali richieste di modifica del tracciato.

Saranno presentate, da parte dell'Amministrazione comunale, alcune significative proposte atte a tutelare i proprietari interessati e le culture esistenti.

E' prevista la presenza della Provincia, dei comuni di Briona e Sizzano e delle organizzazioni di categoria.

**Tutti i cittadini sono
invitati a partecipare**

*Il Sindaco
Marino Spagnolini*

LA FLAVESCENZA DORATA DELLA VITE

*UNA DELLE MALATTIE PIU' TEMUTE
NEI VIGNETI DEL NORD ITALIA*

La Flavescenza dorata appartiene al complesso dei giallumi della vite, è provocata da un microrganismo (fitoplasma) simile ai batteri che vive solo nei vasi floematici della vite dove scorre la linfa e all'interno di una cicalina (*Scaphoideus titanus*) la quale è l'unico vettore riconosciuto per la trasmissione da vite malata a sana. Il fitoplasma e quindi la malattia non si trasmettono né per via radicale né con i residui lasciati nel terreno.

La Flavescenza dorata è estremamente dannosa in quanto annulla la produzione sui tralci colpiti; inoltre può rimanere più o meno latente per un po' di anni, per poi diffondersi a macchia d'olio distruggendo nel giro di 2 o 3 anni la capacità produttiva di tutte le piante.

Sintomi della malattia

In questo periodo i sintomi da ricercare sono:

- arrossamenti delle foglie che arrivano a colpire anche le nervature
- consistenza gommosa del tralcio che non lignifica
- tralci privi di grappolo o con grappoli appassiti
- ripiegamento verso il basso della lamina fogliare

Ad oggi non esiste una forma di lotta diretta contro il fitoplasma; gli unici interventi possibili sono di tipo indiretto:

- la lotta contro il vettore (trattamenti fitosanitari)
- l'estirpazione della pianta

I danni che la Flavescenza dorata determina sono così gravi che nel maggio del 2000 è stato emanato un Decreto Ministeriale indicante le "Misure per la lotta obbligatoria della Flavescenza dorata della vite" quali proprio l'estirpazione delle piante con sintomi nelle zone individuate come focolaio. Nel decreto inoltre è data facoltà al Servizio Fitosanitario Regionale (SFR) competente per il territorio, di adottare le misure preventive più adeguate.

Per quanto concerne il nostro territorio la Regione Piemonte con la Determina dirigenziale n. 65 del 20/5/2003 ha individuato le zone focolaio con l'obbligo di estirpo e di effettuazione di due trattamenti insetticida all'anno preventivi contro il vettore.

Con delibera dirigenziale del 27 aprile 2005 è stata modificata la precedente delibera in quanto sono stati aggiornati i comuni focolaio dove vige la prescrizione della lotta obbligatoria contro la flavescenza.

In regione Piemonte sono 441 (oltre 46.000 ettari di superficie colpita), in provincia di Novara 5: Briona, Cavalirio, Fara Novarese, Mezzomerico e Sizzano.

La lotta obbligatoria prevede:

- estirpazione immediata delle piante infette
- 2 trattamenti insetticida : uno a giugno ed uno a luglio

In caso di non attuazione delle procedure su indicate il SFR può emanare un'ingiunzione al proprietario del fondo per l'esecuzione degli interventi.

Se anche in questo caso il viticoltore non procedesse allora il SFR procederà alla denuncia penale ai sensi dell'art. 500 del Codice Penale.

La situazione nei nostri vigneti

A giugno e luglio è stata data ampia comunicazione tramite i bollettini fitopatologici riguardo alla necessità di effettuare i due trattamenti preventivi indicando i principi attivi da utilizzare.

Oggi la situazione è preoccupante: il 90% delle zone vitate presentano sintomi della malattia ed in alcune la diffusione è notevole.

Alcuni, ma pochi viticoltori, hanno già proceduto all'estirpazione delle piante colpite.

Data la gravità della situazione mercoledì 24 agosto si è tenuta presso la Provincia di Novara una riunione, diretta dal Dott. Scapin responsabile del SFR della Regione Piemonte con i rappresentanti del settore agricoltura della Provincia di Novara con l'assessore Ferrara e i rappresentanti dei comuni focolaio (Fara, Briona, Sizzano) e dei comuni col-



piti (Ghemme, Romagnano Sesia e Carpignano e Landiona per l'uva fragola).

In considerazione dell'entità delle superfici colpite e del periodo limitato (luglio - settembre) in cui è possibile constatare la presenza della malattia, è stata richiesta la collaborazione delle Amministrazioni Comunali.

La linea di azione decisa congiuntamente è stata pertanto la seguente:

- nei casi di appezzamenti con presenza della malattia, il Comune invia al proprietario/conducente del vigneto e per conoscenza al SFR una comunicazione indicando i riferimenti delle particelle catastali in

cui si trova il vigneto colpito e la scadenza (non oltre fine settembre) entro cui dovrà essere effettuato l'estirpo;

- il SFR provvede al termine della scadenza ad effettuare il sopralluogo; in caso di inadempienza invia un'ingiunzione per l'estirpo con nuovi tempi di attuazione
- il SFR effettua il sopralluogo di verifica e redige un verbale
- se l'estirpo non è avvenuto il SFR comunica al proprietario del fondo l'inizio del procedimento amministrativo e procede alla denuncia al Procuratore della Repubblica.

All'inizio della nuova stagione aprile-maggio del 2006 verrà indetta una riunione aperta a tutti i viticoltori in cui il responsabile del SFR spiegherà gli interventi preventivi che dovranno essere effettuati e sarà disponibile per chiarimenti e suggerimenti. Per quanto concerne i vigneti ancora in essere ma incolti valgono le stesse prescrizioni dei vigneti in produzione. Si invitano pertanto i proprietari a verificare subito l'eventuale presenza della malattia ed effettuare l'estirpo delle piante infette.

Per informazioni e chiarimenti di tipo tecnico è possibile contattare il Dott. Vigasio al numero 335/8478344 o la sottoscritta presso gli uffici comunali.

Alda Protti
Assessore Agricoltura

TICKET SUI FARMACI GENERICI

ABOLITO DAL 1° LUGLIO 2005

La Giunta regionale del Piemonte, con deliberazione n. 40-364 del 27 giugno 2005, ha abolito, dal 1° luglio 2005, il pagamento del ticket sui farmaci generici e sulle specialità medicinali non più coperte da brevetto, facenti parte del sistema dei prezzi di rimborso, di cui alla legge 405/2001. Obiettivo del provvedimento è quello di ottimizzare l'uso dei farmaci, incentivando quelli a costo nettamente inferiore per il sistema sanitario e per il cittadino, quali sono i farmaci generici

Ricordiamo che per i farmaci classificati in fascia A il cittadino è tenuto a corrispondere un ticket di: 2 euro per confezione, fino ad un massimo di 2 confezioni (4 euro) per ricetta. I farmaci generici sono medicinali il cui principio attivo, già ampiamente utilizzato in terapia, non è più coperto da brevetto. Rispetto all'equivalente farmaco brevettato, per cui si paga il ticket, hanno esattamente la stessa efficacia e stesso dosaggio: viene solo cambiato il nome commerciale, ma il farmaco resta lo stesso.

Prescrivendo i farmaci generici, il medico prescrive gli stessi principi attivi, ma ad un prezzo più basso del 20% circa. Perciò la prescrizione dei

generici consente, a parità di qualità ed efficacia, una riduzione dei costi a carico del Servizio Sanitario Nazionale e, comunque, una riduzione della spesa diretta del cittadino per i farmaci non rimborsabili, quelli di fascia C soggetti a prescrizione medica. Grazie alla maggiore diffusione dei farmaci generici e al loro uso come

PERCENTUALE FARMACI GENERICI IN EUROPA

Nazione	% sul totale della spesa farmaceutica	% in volumi sul totale del mercato farmaceutico
Spagna	4,5	7
Italia	1,7	3,3
Francia	5,9	11,7
Portogallo	6,2	4
Gran Bretagna	17,9	39,2
Germania	19	32,7
Olanda	21,4	47,7
Danimarca	13,4	37,9

Periodo di riferimento Giugno 2004
(Fonte AssoGenerici)

alternative equivalenti alle più note specialità commerciali, si potrà realizzare un notevole risparmio, con un più appropriato utilizzo delle risorse economiche disponibili.

In Italia il mercato dei farmaci generici fatica a decollare: nei Paesi del Nord Europa questi medicinali sono

invece utilizzati con una diffusione superiore al 32% (in Olanda raggiunge punte massime del 47.7% !!), mentre in Italia il consumo resta intorno al 3.3%, una delle percentuali più basse d' Europa.

Marino Spagnolini

SORPRESA ESTIVA

TOPI DA BIBLIOTECA

La prima settimana di agosto qualche buontempone si è fatto un regalo a spese della comunità e ha rubato i computer della biblioteca. Ha (o hanno) approfittato della mia assenza, si sono impossessati della chiave della biblioteca e, passando dal retro, i computer della biblioteca sono spariti. I soliti ignoti hanno fatto un buon lavoro, hanno preso solo la roba nuova (quella vecchia o di recupero me l'hanno lasciata) e, uscendo, hanno gentilmente richiuso la porta a chiave (ma la chiave se la sono tenuta).

Ora la biblioteca funziona lo stesso. Il mio computer personale (su cui avevo prudentemente salvato i dati) supplisce alla bisogna e i libri continueremo a prestarli (ai ladri, in genere, non interessa la letteratura quindi i libri ci sono tutti) ma certamente qualche disagio andrà sopportato prima che la situazione torni normale. La navigazione internet è sospesa e abbiamo perso le statistiche dei

lettori ma il data base della catalogazione è salvo e questo è già qualche cosa.

Mi scuso con l'utenza per i disagi che cercherò di non far pesare mentre il comune ha già preso gli adeguati provvedimenti con le autorità competenti.

Aspettiamo tempi migliori, quindi con un'altra serratura e nuovi computer sperando che il prossimo articolo che riguarda la biblioteca tocchi argomenti più interessanti e meno tristi. Buona lettura a tutti.

Giorgio Farinetti

Il 6° numero de Lo Scarabocchio è stato stampato e distribuito gratuitamente in circa 680 copie.

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

Ditelo con lo scarabocchio!

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

NUOVO SEGRETARIO LEGA PENSIONATI

CISL DI BIANDRATE

Nella riunione del Consiglio della Federazione Nazionale Pensionati C.I.S.L. della Lega Intercomunale di Biandrate che raggruppa 12 paesi (tra cui Fara), svoltosi nel mese di Giugno, è stato eletto Segretario il farese Antonio Baccalaro.

La Lega attualmente conta circa 700 iscritti.

La FNP-CISL è al servizio dei pensionati e non, con lo scopo di aiutare i meno fortunati e i più bisognosi, nello svolgere pratiche sia di carattere previdenziale (domande di qualsiasi tipo di pensione, assegni familiari ecc.) che fiscali (denuncia dei redditi 730 / UNICO, RED, ISEE, ICI e successioni).

Il supporto è dato da un gruppo di volontari, che terminato il periodo di lavoro, dedicano una parte del loro tempo libero al servizio degli altri.

La FNP-CISL non è legata a nessuna ideologia politica o religiosa, tutti possono dare una mano affinché si possa sempre dare servizi migliori e presidiare maggiormente il territorio. Tutti sono ben accetti.

La FNP-CISL organizza, tramite la ETSI, gite e soggiorni per il tempo libero.

Si sta inoltre creando e sviluppando il volontariato con l'ANTEAS che ha

come finalità l'assistenza agli anziani, e alla quale a Biandrate si sta dedicando un buon gruppo di persone. Si spera di poterlo fare anche a Fara.

Si porta a conoscenza che il nostro Segretario Provinciale Riccardo Pezzana, lascia la Segreteria per assumere la Presidenza Nazionale dell'ANTEAS. Pertanto Lo ringraziamo per il proficuo lavoro svolto negli anni passati presso di noi, e Gli auguriamo un soddisfacente lavoro in campo nazionale.

Si approfitta di questa occasione per comunicare che sabato 17 Settembre verrà organizzata la Festa del Pensionato a Biandrate.

Il recapito della FNP-CISL a Fara è aperto nei giorni di martedì e venerdì dalle ore 9,00 alle ore 12,00 nei locali che il comune ci mette a disposizione.

Pierino Baccalaro

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

MOSTRA MICOLOGICA DEI FUNGHI AUTUNNALI

8 E 9 OTTOBRE 2005

Dopo diversi anni di assenza ritorna ora a Fara la Mostra Micologica curata dalla locale Associazione Micologica "G.Bresadola" con il patrocinio del Comune di Fara Novarese assessorato allo sport e spettacolo e dell'Associazione Turistica "Amici di Fara".

Come si sa i problemi logistici sono stati da sempre il principale ostacolo alla organizzazione di manifestazioni improntate sulle nostre rassegne per cui, da tempo, si è data la preferenza ad altre località della nostra e di altre province. Già qualche anno fa ci eravamo positivamente rivolti alla nostra Cantina Sociale per l'effettuazione di una mostra di funghi primaverili con esposizione contemporanea anche dei nostri bellissimi calchi che attirano sempre l'attenzione dei visitatori. Ora l'avvenimento, che cade nel periodo giusto (si spera) per la comparsa di numerose specie fungine, troverà accoglienza presso la nuovissima Scuola Primaria (elementare) di via Garibaldi, gentilmente messaci a disposizione dalla Direzione Scolastica e dal Comune di Fara.

I visitatori si attendono numerosi ed

i nostri esperti saranno a loro disposizione per tutta la durata della mostra. Tutti coloro che vorranno recapitare dei funghi (di qualsiasi specie) da esporre alla mostra saranno omaggiati con materiale micologico offerto dall'Associazione.

Verranno analizzati anche tutti i funghi con il semplice scopo di far conoscere la loro commestibilità o tossicità. Si raccomanda solamente di non metterli nei sacchetti di plastica, ma di utilizzare cestini, scatole, fogli di giornale, carta stagnola ecc... Per l'allestimento della mostra sarà molto gradita la collaborazione dei Soci, specialmente di quelli locali, che potranno presentarsi sul posto nella serata di venerdì 7 ottobre e nella mattinata di sabato 8 ottobre.

ORARI DELLA MOSTRA

**Sabato
8 ottobre:**
dalle ore 16
alle ore 19

**Domenica
9 ottobre:**
dalle ore 9
alle ore 19

Lunedì 10 ottobre mattina:
riservato alle sole scolaresche locali.

**INGRESSO GRATUITO
Non mancate.**



PERCHE' UNA MOSTRA MICOLOGICA?

E' questa la domanda che spesso ci viene rivolta allorquando si organizza una rassegna di funghi e le risposte che si danno sono più di una. In primo luogo vi è uno scopo sociale di prevenzione che è quello di salvaguardare la salute dei cittadini, che si realizza con la diffusione visiva dei funghi velenosi e mortali posti a confronto con quelli mangerecci. In secondo luogo, ma non come importanza, vi è uno scopo riguardante la tutela dell'ambiente, per mezzo della conoscenza e osservanza delle più elementari norme legali e disciplinari che regolano la raccolta dei funghi, evitando di danneggiarne il micelio e di deturpare l'ambiente per mezzo di una raccolta scriteriata o indiscriminata. Molta importanza riveste poi la parte divulgativa che consente di ampliare le proprie conoscenze in un cam-

po che con gli anni ha avuto una notevole diffusione su tutto il territorio nazionale.

E che dire dell'aspetto scientifico? Per gli "addetti ai lavori" è un'occasione reale per effettuare ulteriori e più aggiornate analisi e magari per scoprire nuove entità o per seguire l'evoluzione o l'involuzione di specie minacciate di estinzione come triste conseguenza di mutamenti climatici o per altre cause che verranno di volta in volta individuate.

Questi e altri, che ci onoriamo di perseguire ma che tralasciamo per non sottrarre ulteriore spazio al giornale, rientrano negli scopi primari elencati nello statuto nazionale della nostra Associazione.

A commiato vogliamo però offrire ai lettori una bella immagine di un gruppo di funghi porcini cresciuti proprio in territorio farese.

Pier Giovanni Jamoni



METTI UNA SERA DI AGOSTO DOPO CENA

UN PO' DI ZELIG A FARA

E' un placido e tranquillo sabato del villaggio quello del 13 agosto a Fara, anche se la donzelletta non vien più dalla campagna col mazzolin di rose e viole, ma arriva coi jeans D&G ed ombelico sfacciatamente in mostra.

Di Leopardi rimane vero solo un unico verso: *"Questo di sette è il più gradito giorno"*.

E' meglio il sabato della domenica e in questo sabato c'è in programma una serata particolare all'insegna dei buoni sapori nostrani e delle simpatiche buffonate caserecce.

Vino, salumi e gorgonzola in confezione cabaret recita un volantino distribuito nei bar.

Come usavano gli antichi commedianti, sulla piazza è stato sistemato un piccolo palco e una platea di sedie; manca solo il clown, dal tipico naso rosso, che giri le strade del paese gridando: Venghino, signori, venghino...

E' un placido e tranquillo sabato di Ferragosto a Fara e mentre mezza Italia impazza sulle spiagge più esclusive, qui, sotto il nostro rassicurante campanile, ci prepariamo, dopo un piccolo, normale, rinfrescante temporale estivo, ad un gradito incontro tra buona musica ed

intelligenti risate.

L'idea di regalare una piacevole serata di degustazione di vini e prodotti locali, in confezione Cabaret, ai Faresi rimasti a casa in queste calde e serene giornate di ferragosto, è stata genialmente proposta dal Piero del Silver Bar che ha poi gestito e sponsorizzato magnificamente l'avvenimento come un navigato impresario teatrale.

Pertanto un riconoscimento sincero gli deve essere attribuito per questa riuscita e spassionata iniziativa che ha rallegrato una altrimenti monotona serata estiva farese.

E con le sapide battute di un consumato teatrante casalingo, Gigi Ferrari, e le canzoni ora comiche ora malinconiche di un abile musicista, Dario Artuso, lo spettacolo si è dipanato con il gradevole equilibrio e le giuste tonalità del Cabaret più classico dei vecchi maestri, tra tutti gli indimenticati Gufi.

Grazie poi soprattutto al gran finale a base di vino, salame e gorgonzola, la serata ha raggiunto l'apoteosi del successo (e come poteva essere diversamente quando si mescolano sapientemente e gratuitamente musica, risate e buoni sapori?).

Per la presentazione e degustazione dei vini ha preso quindi la scena il nostro Flavio Prolo recentemente titolato sommelier, dopo aver frequentato e brillantemente superato un triennio di rigorosa selezione scolastica, che, provvisto di distintivo e

regolamentare taste-vin, ci ha raccontato scientificamente le meraviglie del liquore di Bacco.

Debbo qui riconoscere la sua incrollabile volontà di provare con molto lodevole iniziativa ad alzare, con una severa e qualitativamente alta preparazione enologica, il livello di produzione e commercializzazione della nostra centenaria storia di vitivinicoltura.

Mi corre ancora il gradito obbligo di ringraziare in modo particolare gli sponsor dell'evento e cioè la casa vinicola Magretti, che ha offerto l'ottima degustazione dei vini, il Salumificio Dessilani per i golosi e saporiti insaccati ed il Caseificio Oioli per l'insuperabile gorgonzola, dolce , pic-

cante ed ecologico.

Mi sono occupato personalmente delle sponsorizzazioni e vi posso garantire che tutto è stato offerto con grande generosità e con il piacere di queste Aziende di fare cosa gradita.

Era tutto perfetto.

L'altissima qualità dei prodotti che ci sono stati offerti è indiscutibile.

Possiamo temere l'invasione cinese dei maglioni, delle biciclette, delle scarpe, dei pomodori ma coi vini, salumi e gorgonzola dei quali ci siamo letteralmente abbuffati quella sera, beh i signori cinesi lo possono andare a prendere tranquillamente in quel posto.

Luigi Ferrari



S.O.M.S.

UN NUOVO IMPEGNO PER FARA

Le vacanze, ideali per il riposo del corpo e della mente e... decisamente troppo poche!

E' in questo periodo che vorremmo fare tutte quelle cose a cui pensavamo durante le ore lavorative: sbrigare faccende rimandate, coltivare il proprio hobby, fare qualche giro in bicicletta, dilungarsi maggiormente in qualche chiacchiera al bar e, perché no, dedicarsi alla lettura, leggendo libri acquistati e accantonati per mancanza di tempo oppure semplicemente segnalati da un amico o da una rivista.

Arrivo al dunque... ho tra le mani una delle prime copie, appena stampate del libro "Trincee di Carta" una raccolta di lettere di alcuni soldati faresi (della Prima Guerra Mondiale) inviate al parroco di Fara Novarese don Manuelli.

Osservo la copertina, lo apro, lo sfoglio e leggo qua e là alcuni frammenti; la curiosità mi porta a proseguire la lettura senza seguire un ordine logico prestabilito: si alternano nomi, date, ricordi, notizie... tutto ruota intorno alle speranze, alle aspettative, al desiderio di sapere e far sapere di giovani soldati faresi impegnati al fronte tra il 1915 e 1919. Scorrendo i loro visi, presenti nelle

numerose foto contenute nel libro, non si può restare indifferenti... se pensiamo, addirittura che i più non sono mai tornati dai loro cari...

La Società Operaia-Agricola di Mutuo Soccorso, con il presente volume, intende perseguire la strada del recupero e della valorizzazione delle memorie locali affinché non vadano disperse e dimenticate.

Un grazie di cuore al professor Carlo Stiaccini che, con competenza e in modo diligente ha schedato e reso accessibile questa raccolta di memorie scritte dai faresi, e un grazie a don Perotti responsabile dell'Archivio Storico Diocesano di Novara, che ha messo a disposizione tutto il materiale per la consultazione e ricerca. Per il mese di ottobre stiamo preparando alcune iniziative per la presentazione al pubblico farese del libro, con la presenza del professor Stiaccini e tutti i collaboratori che hanno dato il loro significativo apporto nella stesura del lavoro.

Il programma dettagliato sarà esposto in tutti i negozi.

Vogliamo inoltre segnalare per quanti lo desiderino che il libro "Trincee di Carta" sarà disponibile e posto in vendita dopo la presentazione, al costo di 15 euro per il titolare tessera SOMS (1 copia) e 18 euro per i non soci.

Pierfranco Lorenzetti

LA PLASTICA

*IL MATERIALE CHE LA NATURA
AVEVA DIMENTICATO DI INVENTARE*

Basta guardarci un poco intorno e subito scopriamo che la plastica si trova un po' ovunque: in cucina ci sono bottiglie, sacchetti, contenitori per alimenti, elettrodomestici...; in bagno flaconi di detersivi, cosmetici, lo spazzolino da denti, il tubetto del dentifricio...; sulla scrivania si trovano portamatite, penne, vaschette porta documenti, il computer, il mouse, la tastiera...

Quanta plastica ci circonda!

Provate voi stessi a pensare ad un ambiente e ad elencare mentalmente tutti gli oggetti composti da materiali plastici e ne scoprirete sicuramente una quantità enorme!

L'invenzione di questi materiali si deve far risalire alla seconda metà del 800.

Nello stesso periodo, più precisamente nel 1861, fu anche brevettato il primo tipo di materiale plastico, a cui fu dato il nome di Parkesina.

La plastica, figlia del petrolio e dell'ingegno umano, è infatti una materia non presente in natura, ma divenuta ormai insostituibile, perché si tratta di una sostanza duttile e resistente, che, per le sue peculiari caratteristiche, può essere utilizzata in molteplici impieghi.

I materiali plastici, però, proprio per la loro natura, non sono biodegra-

dabili, ma possono essere sicuramente riciclati.

Per raccogliarli in modo adeguato ed effettuare una corretta raccolta differenziata dobbiamo saperli riconoscere.

I polimeri normalmente usati per la produzione di manufatti in plastica che risultano riciclabili sono:



PET

(polietilentereftalato)

Viene utilizzato per la produzione di bottiglie per acqua e bibite, flaconi per detersivi e cosmetici, vassoi e blister, pellicole per avvolgere. Lo si può trovare indicato sulle confezioni anche con il numero 1.



PP

(polipropilene)

Viene utilizzato nella produzione di flaconi per detersivi e cosmetici, cassette, pellicole per avvolgere, sacchi industriali ed in altri settori viene utilizzato per la produzione di mobili da giardino, fibre (corde e sacchi), articoli casalinghi. Lo si può trovare indicato sulle confezioni anche con il numero 5.



PE

(polietilene)

Viene utilizzato per la fabbricazione di bottiglie e flaconi per alimenti, detersivi e cosmetici, borse di plastica (shoppers), cassette ed in altri settori per la produzione di film di vari

spessori per uso agricolo, industriale, edile. Lo si può trovare indicato sulle confezioni anche con il numero 2 (PE-HD) o 4 (PE-LD).



PVC
(cloruro di polivinile)

Viene utilizzato per la produzione di bottiglie e flaconi, di blister, pel-

licole per avvolgere ed in altri settori viene utilizzato per la produzione di tubi, telai di finestre, tapparelle, guaine per cavi elettrici, finte pelli, giocattoli, parti di automobili.

Lo si può trovare indicato sulle confezioni anche con il numero 3.



PS
(polistirene)

Viene utilizzato per la fabbricazione di scatole trasparenti, flaconi

per medicinali e cosmetici, vaschette per yogurt e formaggi molli, imballaggi per alimenti (vaschette) ed industriali (protezione interna) ed in altri settori viene utilizzato per la produzione di mobili, piatti e bicchieri monouso, pannelli isolanti e giocattoli.

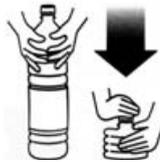
Lo si può trovare indicato sulle confezioni anche con il numero 6.

I simboli di questi polimeri sono stampati sulle etichette dei contenitori o a caldo sugli stessi, in modo da rendere più facile la loro individuazione.

I rifiuti plastici devono essere conferiti, meglio se compattati, risciacquati e privi di residui, utilizzando gli appo-

siti sacchi gialli distribuiti annualmente dal comune.

In proposito è anche utile ricordare un altro simbolo:



Ci invita a compattare i contenitori di plastica, per ridurne il volume, prima di introdurli nel sacco

Passiamo ora in rassegna, a titolo esplicativo, una serie di rifiuti di comune produzione, ponendo la nostra attenzione sul fatto se sia o meno possibile introdurli nel sacco giallo, per avviarli al recupero post consumo e successivamente al riciclo.

SI

bottiglie; contenitori, vasetti e confezioni per alimenti in genere; sacchi, buste e sacchetti

per alimenti; vaschette porta uova; reti per alimenti; film e pellicole da imballaggio; flaconi per detersivi, saponi, cosmetici, prodotti per l'igiene della casa e della persona; blister e contenitori rigidi; scatole e buste di confezionamento di capi d'abbigliamento; contenitori, barre e chips da imballaggio in polistirolo; borse (shoppers), reti per frutta e verdura.

NO

rifiuti ospedalieri (siringhe, sacche per plasma, contenitori per emodialisi, ecc.); elettrodomestici; articoli

casalinghi; complementi d'arredo e

giocattoli (possono contenere parti prodotte con altri materiali); custodie di cd; musicassette; videocassette; zainetti e similari; posacenere e portamatite; accessori per auto; cartellette porta documenti; canne per l'irrigazione; barattoli e sacchetti per colle, vernici, solventi (possono contenere residui); appendiabiti.



L'attività di recupero e riciclo dei materiali plastici è svolta dal Consorzio Nazionale per la Raccolta, il Riciclaggio e il Recupero dei rifiuti di imballaggi in Plastica (COREPLA), a cui aderiscono sia i produttori di materie plastiche, che le aziende trasformatrici.

In Italia esistono 35 centri di selezione di rifiuti plastici, grazie ai quali nel corso del 2004 sono state riciclate 469 tonnellate di materiale.

Un risultato brillante, che pone l'Italia in perfetta media europea!

I materiali riciclati vengono poi impiegati in nuovi usi ed i nostri rifiuti rinascono sotto nuove forme.

E' possibile ottenere poliestere, una fibra sintetica che viene utilizzata "in misto" con lana o cotone, oppure al 100% per produrre tessuti destinati in particolar modo all'abbigliamento sportivo.

Nel campo dell'edilizia si realizzano profilati per la costruzione di recin-

zioni, pannelli truciolati per isolamento, arredo urbano, mobili da giardino ecc.

Il materiale riciclato viene anche rilavorato per ottenere nuovi contenitori.

Insomma i campi di utilizzo sono veramente tanti e sicuramente molti sono ancora da scoprire...

Buona raccolta a tutti!

Daniela Carnaghi

Ufficio Tributi - Unione Novarese 2000

CARTA D'IDENTITA'

Cognome

PLASTICA

Nome

PET-PP-PE-PVC-PS

Nato il

1861

A

INGHILTERRA

Segni particolari

**RIFIUTO INORGANICO
RICICLABILE**

Frequenza di raccolta

QUINDICINALE

Giorno di raccolta

GIOVEDÌ

Modalità di conferimento

SACCO GIALLO

COME UN ROMANZO

UN LIBRO AL MESE

Ho preso in prestito il titolo di un agile libretto di Daniel Pennac per nominare questa rubrica perché condivido quanto lui scrive.

Il verbo leggere non sopporta l'imperativo, avversione che condivide con alcuni altri verbi: il verbo "amare"... il verbo "sognare".

Naturalmente si può provare.

Dai, forza, "Ama!", "Sogna!", "Leggi! Ma, insomma, leggi, diamine, ti ordino di leggere! Sali in camera tua e leggi!"

Risultato? Niente.

E' con questo spirito che vi proporrò, spero con regolarità, presentazioni di alcuni libri.

La scelta è del tutto casuale. Alcuni sono libri della nostra biblioteca, un po' poverella, ma che conviene sfruttare, altri sono semplicemente libri che sono piaciuti a me.

Non ho alcuna pretesa se non quella di... proporre qualche consiglio per delle buone, classiche letture.

Anche i vostri consigli saranno graditissimi. Se vi viene voglia di scrivermi per segnalare un libro che vi è piaciuto, non esitate.

Vi ricordo il decalogo di Daniel Pennac (sempre lui) sui diritti imprescindibili del lettore.

Il lettore ha il diritto di...

non leggere, saltare le pagine

Alla prossima.

Maria Teresa Annovazzi

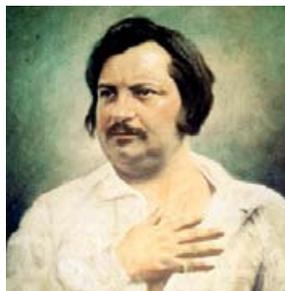
IL LIBRO DI QUESTO MESE

HONORE' DE BALZAC

(1799-1850)

LE PÈRE GORIOT

GARZANTI



Il giovane aristocratico, ma spiantato, Eugène de Rastignac, a Parigi per studiare, alloggia in una spoglia pensione del Quartiere Latino.

Lì incontra due strani personaggi: uno scroccone cinico ed affascinante e Papà Goriot, sempre chiuso nella sua camera.

Rastignac ambizioso ed arrivista riesce a penetrare nel bel mondo parigino dove conosce il segreto di Goriot. Ricco commerciante che ha costruito una fortuna ma che ha tutto dilapidato per maritare bene le sue due figlie, le quali, invece, non provano il minimo sentimento di gratitudine per il loro padre.

Le loro rare visite al padre sono motivate solo dalla necessità di chiedere denaro. Le due donne non sentono neppure il dovere di visitare il padre in punto di morte. Solo il gio-

vane Rastignac lo accompagnerà al cimitero. Ed è dal cimitero del Père Lachaise (celebre cimitero parigino) che il giovane Rastignac lancerà la sua sfida al mondo.

Le chiavi di lettura di questo romanzo sono due.

Molti pongono l'accento sul ruolo chiave di Goriot, vittima del suo amore esclusivo e cieco per le figlie, sempre pronto a giustificarle, a scusarle, martire del suo amore paterno. Personaggio di grande attualità.

Io preferisco invece porre l'accento sulla figura del giovane Rastignac. E da questo punto di vista, mi piace leggere questo romanzo come un romanzo della formazione, del passaggio dalla giovinezza all'età adulta.

Quando Rastignac sale a Parigi in cerca di fortuna, crede ancora al lavoro ed all'onestà. In tre mesi seppellisce con Goriot tutte le sue giovanili illusioni.

Il giovane Rastignac ha davanti a sé due modelli di uomo: il furfante e la povera vittima. Quale dei due modelli sceglierà? Il romanzo si conclude con questa frase di Rastignac "Questa società è un orrore coperta d'oro e pietre preziose ma... sono all'inferno e devo restarci". E' con questa coscienza lucida che rinuncia all'innocenza, all'onestà, i valori sui quali si era formato nella sua famiglia. La città di Parigi, la società dell'arrivismo, del denaro facile non offrono altre soluzioni.

Maria Teresa Annovazzi

SI NASCE INCENDIARI

...PER MORIRE POMPIERI

In gioventù ho amato moltissimo le motociclette, di qualsiasi tipo, purché spartane, sportivissime e rumorose. In particolar modo ero attratto da quelle da fuoristrada.

Ricordo che mi colpì ciò che disse un amico un po' più grandicello di me, e pertanto, ai tempi, fonte indiscutibile di saggezza: "...al rumor l'è mai sé". Pronunciata in dialetto dava quella carica di spontaneità e di perentorietà che non dava adito a dubbi. E poi, lui possedeva una MV Agusta 750 quando io avevo a mala pena la "bicicletta da cross". Si può non condividere ciò che dicono i più grandi? Nemmeno per sogno!

A quei tempi, pur di far rumore, e di spremere qualche cavallo in più si facevano cose improbabili quanto assurde: in genere si voleva far diventare moto da corsa anche i più tranquilli ciclomotori e gli scooters.

Quando poi si scoprì che c'erano mezzi molto più adatti all'uso agonistico, ma ohimé troppo cari per le tasche dei giovani incendiari, si tentarono le trasformazioni più fantasiose: un amico tagliò addirittura il telaio per poter ospitare il serbatoio dell'Ancillotti, un vero gioiellino, su un Giulietta Peripoli, la caricatura di una moto vera. A quei tempi fre-

quentavo la pista di motocross di Fara, ci venivo direttamente in moto da Trecate. Devo dire che anche qui con la fantasia non ci andavano piano: ho visto carburatori mostruosamente grandi ed esotiche interpretazioni sulla geometria delle sospensioni posteriori. Il tutto per assecondare motori che si esprimevano, o si spremevano, a regimi prossimi a quelli delle attuali formula uno.

E' passata parecchia acqua sotto ai ponti, si diventa grandi, e si mette la testa un po' più a posto. Dicevo che si muore pompieri, infatti le mie velleità agonistiche sono approdate ad un pacifico scooter che sulla carta dovrebbe garantire una certa tranquillità. E' però possibilissimo farsi male anche con questo.

Proprio l'ultima volta che ho portato lo scooter dal meccanico per il tagliando è successo un fatto inconsueto. Siccome non volevo rimanere senza un mezzo a due ruote, con una buona dose di incoscienza il meccanico mi ha messo a disposizione per un paio di giorni una Kawasaki 750 fiammante, oltretutto piuttosto nervosetta! Gli ho preventivamente confessato di non aver mai avuto nulla di simile sotto al sedere e, assicurandomi che fosse veramente in grado di intendere e di volere, sono montato in sella e mi sono avviato verso casa dove, per la prima volta, sentendo un rombo preoccupante, mia moglie mi è venuta incontro... a braccia conserte con fare vagamente

minaccioso!

Ragazzi, mi sono reso conto che con questi gioiellini non deve essere troppo difficile farsi male... Le moto di oggi sono enormemente più potenti e rapide di quelle d'un tempo. Soprattutto, una volta, chi aveva la moto in genere ci sapeva andare, mentre ora che ci sono maggiori disponibilità non è infrequente che si approdi ad un mezzo impegnativo senza avere la minima esperienza. Ognuno è libero di farsi tutto il male che vuole, il problema è che è possibile coinvolgere anche terze persone.

Questa lunga premessa, che ad una prima lettura potrà anche far sorridere, mi serve per accennare ad un problema che potrebbe diventare tremendamente serio...

Voglio far notare alle forze dell'ordine che sulla pista, scusate, sulla strada fra Fara e Barengo, specialmente la domenica mattina, regolarmente transitano parecchi motociclisti decisamente un po' di fretta. Li facciamo smettere o aspettiamo che qualcuno si faccia male o faccia male a qualcun altro?

Cosa pensare dei portatarga con angolo di incidenza piuttosto piatto rispetto alla strada? D'accordo la privacy, però così è troppo sleale! Ad oltre, decisamente oltre, 180 km/h è già difficile leggere la targa e non c'è bisogno anche di questi trucchetti.

CENTRO STUDI FARA LANGOBARDORUM

STORIA DI UNA ASSOCIAZIONE

Il giorno 21 luglio 1998, nella sala di lettura della Biblioteca Comunale, si è svolta una riunione preliminare, nel corso della quale sono stati evidenziati gli scopi e le eventuali modalità di funzionamento della futura associazione culturale: Centro Studi Fara Langobardorum.

Dopo alcune altre riunioni, il 1° ottobre 1998, i Soci, riuniti in Assemblea nella sala della Biblioteca Comunale, hanno approvato lo Statuto dell'Associazione Centro Studi Fara Langobardorum. L'Associazione si prefigge lo scopo di promuovere lo studio della storia e delle tradizioni locali in pieno accordo e collaborazione con gli Enti preposti e di collaborare con altre Associazioni, stimolando ed appoggiando iniziative di carattere culturale e sociale. Presidente dell'Associazione Silvano Crepaldi, Vice Presidente Antonio Cavallini, Segretario con funzioni di Tesoriere Rosa Baccalaro.

Domenica 16 maggio 1999, nel Castellone, il Centro Studi ha presentato la prima iniziativa culturale: una Mostra fotografica dei Reperti di epoca romana trovati a Fara in occasione di diversi scavi. I reperti trovati sono depositati presso la Sezione Archeologica del Museo Civico di Novara.



Nel corso degli anni, dal 1999 al 2005, sono state organizzate trentotto manifestazioni culturali; come mostre di vecchi attrezzi vitivinicoli, fotografiche, rassegne di pittura e scultura denominate FARARTE, spettacoli teatrali con la Compagnia Nonsolo-teatro, Concerti musicali, varie riunioni culturali e gite.

Nell'anno 2000 è stata realizzata la Carta Topografica del Territorio di Fara Novarese, cm. 65x42.

Il 15 dicembre 2001, nella sala della Biblioteca Comunale è stato presentato il nostro sito internet al seguente indirizzo:

www.mormile.net/Associazioni/CSFL/

Nell'anno 2002 è stata fatta fare, da una vetreria specializzata, la "Caraffara" in cento esemplari. La Caraffara è la riproduzione della bottiglia di vetro azzurro acquamarina a sezione quadrangolare ed ansa costolata, alta cm. 24,5, diametro base cm. 9, di epoca romana, trovata a Fara

Novarese alla fine del 1800 e conservata presso la Sezione Archeologica del Museo Civico di Novara, e sono stati posizionati i Cartelli Turistici, con brevi indicazioni storiche, nei punti più significativi di Fara.

Il 14 settembre 2002, il Centro Studi Fara Langobardorum ha donato alla Parrocchia di Fara diciottomila Immaginettes, realizzate da Massimo Mormile, che riproducono due dipinti: La Gloria di San Damiano che si trova sul soffitto della Chiesa e la Gloria di San Damiano che si trova sul soffitto dello Scurolo.

Il 18 maggio 2003, in occasione della seconda Passeggiata alla Madonna dei Campi e Festa dei Bambini è stato distribuito il nuovo dépliant turistico che illustra i monumenti di Fara Novarese. Il dépliant è stato ideato e fatto stampare in trentamila esemplari a cura del C.S.F. Langobardorum. A conferma delle attente e documentate ricerche sulla storia e tradizioni locali sono stati pubblicati a cura del C.S.F. Langobardorum, sedici Quadernetti.

Alberto Demarchi

- 1 • Reperti di epoca romana rinvenuti a Fara Novarese
- 2 • Fara DOC. dal vigneto alla cantina
- 3 • Annali di Fara dal 902 al 1999
- 4 • Castelli e Feudatari a Fara Novarese
- 5 • Momenti di vita farese descritti con i proverbi
- 6 • Strade e Toponimi sul Territorio di Fara Novarese Carta Topografica del Territorio - cm. 65x42
- 7 • Attrezzi, Oggetti e Cose del passato, raccolte per non dimenticare
- 8 • La Lisctoria dla Vaca Boria: vecchie favole faresi
- 9 • Fara Novarese, immagini vecchie e nuove
- 10 • San Damiano Martire Patrono di Fara Novarese
- 11 • La Storia del Vangelo in Fara Novarese
- 12 • Abbozzo storico cronologico e topografico di Fara Novarese nel Dipartimento dell'Agogna - anno 1812
- 13 • Capitoli e Bandi della Comunità di Fara dall'anno 1700 al 1858
- 14 • Ricette di cucina e soprannomi dei tempi andati
- 15 • San Damiano Martire Patrono di Fara Novarese Settima Traslazione dal 22 al 31 agosto 2003
- 16 • Notizie Storiche comunali dal 1857 al 2005

AGRICOLTURA EUROPEA

DOVE STA ANDANDO?

L'attività agricola non è mai stata un'attività produttiva in senso industriale; i contenuti principali, le necessità e gli scopi di questa attività che ha da sempre occupato la maggior parte delle energie dell'uomo sono da ricondurre alla sfera dell'organizzazione sociale e della gestione del territorio.

Si pensi a come si sviluppava la vita dei borghi medioevali (come i nostri) dove la vita del borgo stesso era appesa ad una buona stagione agricola, un corretto raccolto ed un preciso immagazzinamento dei prodotti agricoli necessario a superare la brutta stagione ed eventuali periodi di emergenza. Tutti i ceti sociali erano coinvolti in questa attività intorno alla quale si sviluppava la crescita e la ricchezza del borgo.

In tempi più recenti, quando da un'economia di autosostentamento si è passati ad un'economia di scambio, la produzione agricola impegnava intere comunità la cui vita ed organizzazione sociale erano plasmate intorno ai tempi ed alle necessità della campagna. Pensiamo ad esempio alle grandi cascine risicole delle nostre parti: cascine che erano di fatto dei paesi, dove la vita della famiglia era organizzata intorno ai tempi ed alle

necessità della campagna. Gli uomini, le donne, i bambini, ognuno aveva un ruolo nel rito che si compiva per portare il raccolto a maturazione ed i frutti, raccolti, a magazzino.

Poi è arrivata la rivoluzione verde, l'individuazione di sementi selezionate che producevano piante tutte identiche e che potevano essere coltivate su grandi estensioni e tutte assieme perché si comportavano tutte allo stesso modo. Comportandosi allo stesso modo è stato facile meccanizzare le operazioni colturali, standardizzare l'impiego di fertilizzanti e fitofarmaci. È nato quindi l'imprenditore agricolo che non coltiva più nelle stagioni diverse colture al fine di coprire diverse necessità alimentari curandosi di essere impegnato e produttivo durante tutto l'anno. Monocolture su grandi estensioni con l'impiego di risorse economiche notevoli, di una ridotta varietà di conoscenze, capacità di coltivazione, fitofarmaci e fertilizzanti.

Questa versione "impolverata" del manager dell'industria non è però riuscita a cancellare le origini, il punto di partenza; è rimasto nella conoscenza collettiva la figura del coltivatore diretto che non trova eguali negli altri lavori artigianali (falegname diretto?, fabbro diretto?).

L'imprenditore agricolo è certamente il soggetto che attua un'agricoltura moderna e produttiva, in zone vocate e mirando ad una produzione economicamente efficiente sia



nella produzione che nei servizi di commercializzazione. Il coltivatore diretto è colui che fa una scelta di vita: sceglie di gestire e monitorare la terra che gli è affidata e lo fa in tutte le stagioni cogliendo frutti in ognuna di esse.

L'imprenditore agricolo massimizza il controllo del mezzo biologico che gli permette di ottenere il prodotto vendibile, sia esso una mucca od un vasetto di terriccio, il coltivatore diretto massimizza la compatibilità della sua attività di gestione della terra cogliendone i frutti che le stagioni gli portano.

Quanto appena descritto ha indubbiamente un non so che di pittoresco; è ovviamente una esplicitazione di due estremi di vedere l'agricoltura e le pratiche agricole. Aiuta però a comprendere certe decisioni ed orientamenti adottati dall'Europa in campo agricolo.

I due più eclatanti sono stati la questione delle quote latte e quello del-

la politica della direttiva 2080.

Gli allevatori italiani sono di gran lunga i migliori del mondo; da una povera vacca da latte riescono a mungere 20 e più litri di latte al giorno, tenendola immobile in una stalla (perché non c'è abbastanza terra per farle uscire al pascolo, e poi rovinerebbero il foraggio con gli zoccoli) e calcolando giorno per giorno l'esatta dieta da mantenere al fine di massimizzare la montata lattea. Comprano i mangimi più idonei, che arrivano dal Sud America e gestiscono nel modo meno costoso il problema delle deiezioni zootecniche, che spesso non ci stanno tutte sulla propria terra. Nel massiccio centrale in Francia, le stesse vacche producono la metà del latte di quelle italiane, vivono al pascolo e nessuno deve comprare mangimi da fuori. Le deiezioni servono ad assicurare il pascolo per l'anno prossimo (la terra costa 1/5 che qui in Italia). L'Europa ha scelto: produciamo dove è maggiormente

compatibile con l'ambiente (cioè nelle zone maggiormente vocate) impegnando la minor quantità possibile di fattori di produzione esogeni (prodotti che non sono ottenuti sulla terra dove viene svolta l'attività agricola e prodotti chimici). Non è solo una questione di costi; è anche una questione di quanto vogliamo forzare la natura al fine di ottenere dosi crescenti di un prodotto che dovrebbe essere naturale.

La 2080, direttiva comunitaria che ha promosso l'abbandono dei seminativi a favore di impianti arborei vincolati per un arco temporale lungo (20 anni) ha lasciato molti sbigottiti. È l'indirizzo più evidente verso un utilizzo ecocompatibile del territorio; questo risultato deve essere ottenuto con l'interruzione della scalata delle produzioni cerealicole estensive alimentate da tecniche sempre più sofisticate, macchinari sempre più potenti, concimi in dosi crescenti, prodotti fitosanitari sempre più mirati. Ad un certo punto si è detto basta; si è detto mettiamo a riposo i terreni.

È evidente che in entrambe i casi la scelta non è stata motivata solo da questioni di indirizzo ambientale e di principio ma bensì da logiche di mercato (costa di meno produrre il latte in Francia così come costa meno produrre il mais in Messico); non si è però voluto né attivare una rigorosa politica di dazi all'importazione nella CEE né creare delle quote di

autosufficienza nazionale dei paesi europei. Questo perché l'Europa è destinata a produrre tecnologia e servizi ed il frumento ed il latte (che sono prodotti indifferenziati ed uguali per tutti) verranno prodotti in nord Africa e nei paesi in via di sviluppo. L'agricoltura europea del futuro sarà un'agricoltura di mantenimento del territorio, con coltivazioni che spingeranno poco i cicli naturali della campagna, con una particolare attenzione rivolta alla fruizione del territorio da parte della popolazione (turismo); è un po' quello che già vediamo accadere in Trentino dove convivono la famiglia che ha l'alberghetto con il fattore che ha 8 mucche; senza i pascoli, le mucche ed il latte fresco l'alberghetto chiuderebbe per cui il reddito del fattore non deriva dalle 8 mucche ma dalla ricaduta dell'attività turistica Trentina (che l'amministrazione regionale ha saputo correttamente redistribuire).

In questa agricoltura rivolta sostanzialmente alla manutenzione del territorio (prati-pascoli, arboricoltura e frutticoltura non intensiva, manutenzioni forestali) brilleranno attività di produzione tradizionali, con connotati tipici locali ed espressione di una vocazione produttiva e di una tradizione secolare. Da noi il prodotto da valorizzare è ovviamente il vino che non può essere quello di Fara ma quello del comprensorio dei colli novaresi.

9 LUGLIO 1944

I MARTIRI FARESI

Al mattino presto di domenica 9 luglio 1944 si sparse per il paese la dolorosissima notizia che sulla strada per Barengo, all'inizio della discesa alla Strona, giacevano i corpi di quattro giovani morti, trucidati nella notte.

Erano i martiri faresi:

Spagnolini Cleto nato il 1-8-1925

Spagnolini Nino nato il 8-8-1925

Bosani Nino nato il 14-2-1926

Turk Ladislaw nato il 13-9-1921

Bosani Nino era di Malgrate sopra Lecco e si trovava a Fara sfollato nella casa della mamma che era di Fara. Turk Ladislaw era un ragazzo slavo internato a Fara con altri due suoi compatrioti.

I corpi di tre giovani erano sul ciglio destro della strada ove ora c'è il monumento marmoreo, all'inizio della strada di Pnin. Il quarto giovane, lo slavo Turk Ladislaw, lo trovarono sulla sinistra della strada, cento metri più in là, forse aveva tentato una fuga disperata. Il punto esatto era indicato da una piccola croce in cemento, che ora non c'è più.

La sera precedente questi giovani si trovavano con altri giovani nei pressi del viale di ippocastani che portava al piazzale della stazione ferroviaria. Qui incontrarono un gruppo di persone forestiere vestite alla maniera dei Partigiani. Dopo aver

familiarizzato un poco, questi "Partigiani" chiesero ai giovani di accompagnarli verso la collina del Munzèn, dove si sapeva che vi era un gruppo di veri Partigiani della Brigata Volante Loss. I quattro giovani accettarono di accompagnare questo gruppo di sconosciuti armati, sulla strada che porta a Barengo, e non fecero più ritorno. Dei quattro giovani, l'internato slavo era forse il solo che era convinto di voler aiutare i Partigiani, poiché aveva già vissuto gli orrori della guerra a casa sua in Jugoslavia, mentre i tre faresi erano giovani studenti inesperti dei pericoli della guerra partigiana.

I poveri corpi martoriati furono portati a casa verso le ore undici, adagiati su di un carro agricolo trainato da un bue e condotto da una donna di Fara che ha fatto il pietoso e coraggioso atto di riportare alle rispettive famiglie le spoglie di quei ragazzi. Per fugare ogni dubbio sull'identità della "Squadra" di assassini è bene



vedere cosa hanno pubblicato i giornali dell'epoca. Il giorno 15 giugno 1944-XXII° E.F. sul giornale: Il Popolo Novarese, Bisettimanale della Federazione dei Fasci Repubblicani della Provincia di Novara, si legge: " Nella notte di mercoledì scorso i fuorilegge delle bande ribelli del Cusio, portatisi a Omegna, presso l'abitazione dello squadrista Augusto Cristina di anni 40, Commissario Politico del Fascio Repubblicano di Omegna, lo assassinavano sotto gli occhi esterrefatti della moglie". Quindici giorni dopo la morte della squadrista Augusto Cristina, la Federazione dei Fasci Repubblicani della Provincia di Novara ha costituito il Corpo Ausiliario della Camicie Nere al nome di Brigata Nera Augusto Cristina di Novara, guidata dal Comandante Commissario Federale Giuseppe Dongo.

Una delle prime uscite da Novara per verificare quello che sapevano fare le nuove squadre di CC.NN. è stata l'azione contro i quattro "banditi" di Fara e contro i tre "banditi" di Barengo. Nella notte del 9 luglio 1944, una squadra di CC.NN. della Brigata Nera Augusto Cristina di Novara, verso le ore 1,20 della notte trucidava i quattro giovani di Fara. La stessa squadra, nella stessa notte, proseguiva per Barengo dove incontrava altri tre giovani che fucilava alle ore 6,30 del mattino in faccia al Castello di Proh subito dopo la fonte per venire a Barengo.

I tre martiri di Barengo:

Frattoni Oreste classe 1922

Boniperti Carlo classe 1925

Gramoni Vittorino classe 1926

Subito dopo il reparto repubblicano, che pare fosse stato al comando del Tenente Zanetti di Novara (il padre del Tenente Zanetti allora era Commissario Prefettizio del Comune di Fara) rientrava a Novara e si faceva premura di diffondere alla stampa il comunicato dell'impresa, che Il Popolo Novarese dell'11 luglio 1944- XXII° E.F. così pubblicava: "Sette fuorilegge uccisi a Fara Novarese - Durante azioni di rastrellamento compiute dalle squadre di CC.NN. della Brigata Nera Augusto Cristina di Novara, nella zona di Fara Novarese sono stati uccisi sette banditi, tra i quali uno di origine slava, che scorrazzavano in questa plaga compiendo rapine e ribalderie di ogni sorta"

Poco tempo dopo la fine della guerra, il giorno 8 luglio 1945, sul luogo dell'eccidio inaugurarono un monumento marmoreo che onora e ricorda i nomi di questi martiri faresi.

Sul marmo sono incise queste parole:

**QUI
VENNE BARBARAMENTE
TRUCIDATA
DA CRIMINALI FASCISTI
REPUBLICANI
LA PIÙ PURA INNOCENTE
GIOVINEZZA FARESE
IL POPOLO DI FARA DEDICA
L'8 LUGLIO 1945**

Alberto Demarchi

IL FOTOVOLTAICO ED IL CONTO ENERGIA

SECONDA PARTE

Avevamo già parlato in queste pagine, qualche mese fa, del conto energia come strumento di incentivazione del fotovoltaico, ossia di quella tecnologia che ci consente di ottenere energia elettrica pulita, illimitata e gratis. Ebbene, adesso finalmente è stato pubblicato il decreto proprio ad agosto (esattamente giorno 5), ossia nel mese in cui il sole ci gratifica di più con la sua presenza foriera di gioia vacanziera.

E' un decreto atteso da tempo e, dalla sua lettura, sembra che il parto sia stato molto travagliato quantunque sia stato il travaglio di un elefante che partorisce un topolino. Anche se il decreto è già un ottimo passo verso l'incentivazione del fotovoltaico, nella sua formulazione attuale è molto limitato, esso infatti incentiva fino a 100 MW di impianti per il biennio 2005-2006 (in Germania 100 MW di impianti sono stati installati in 4 mesi!). Di questi 100 MW, 60 MW sono riservati ad impianti di taglia fino a 50kWp e 40 MW ad impianti di taglia compresa tra 50 kWp e 1000 kWp.

Le tariffe incentivanti sono suddivise in base alla taglia dell'impianto e non prevedono differenziazione in base al tipo di installazione (a tetto,

a terra, a facciata, ecc...).

Chi, dal 30/09/05 e previa presentazione della domanda, produrrà energia fotovoltaica con un impianto di taglia compresa tra 1 kWp e 20 kWp, riceverà 0,445 €/kWh (per un impianto di 20kWp nel nostro Paese si può arrivare a ottenere un incentivo di circa 15000 € l'anno). E questo anche se tutta l'energia prodotta la consumate per voi! Mi spiego meglio. Il risparmio è duplice perché risparmiate sulla bolletta elettrica (perché usate l'energia elettrica del vostro impianto) e in più vi viene riconosciuto l'incentivo per l'energia prodotta (anche se fosse tutta energia autoconsumata).

Per impianti di potenza superiore le tariffe sono un po' più alte, anche se per impianti di taglia compresa tra i 50 kWp e i 1000 kWp la tariffa fissata è una tariffa massima soggetta a ribasso e pari a 0,490 €/kWh. Per impianti di taglia compresa tra i 20 kWp e i 50 kWp la tariffa incentivante è pari a 0,460 €/kWh.

L'incentivo verrà erogato per vent'anni e possono richiederlo sia i singoli cittadini e sia qualunque altro soggetto giuridico (società, condomini di edifici, enti pubblici, ecc...). La tariffa verrà rivalutata ogni anno di una percentuale pari al tasso d'inflazione ufficiale.

Le tariffe di impianti approvati dopo il 2006 subiranno un decremento del 2% annuo.

Le domande andranno inoltrate tri-

mestralmente entro le scadenze pre-stabilite: 31 Marzo, 30 Giugno, 30 Settembre e 31 Dicembre di ogni anno.

Quanto conviene investire sul fotovoltaico?

Facciamo un esempio.

Voglio realizzare nel Nord Italia un impianto fotovoltaico da 6 kWp.

I dati necessari per fare una valutazione sono:

- Energia prodotta dall'impianto in un anno: 7000 kWh
- Costo impianto (iva inclusa): € 39000
- Costi manutenzione impianto: trascurabili
- Costo medio energia per usi domestici: 0,17 €/kWh
- Incentivo annuo: $7000 \times 0,445 = € 3115$
- Risparmio annuo (sulla base di un consumo di 7000 kWh annue): $7000 \times 0,17 = € 1190$
- Totale risparmio annuo: $3115 + 1190 = € 4305$

Il tempo di rientro dell'investimento, ossia il tempo necessario per ripa-

garsi l'impianto, è pari a circa 9 anni. Nei successivi 11 anni si comincia a guadagnare. Da un calcolo approssimativo che non tiene conto né dell'inflazione, né di aumenti del costo dell'energia, né di interessi composti e né di altro risulta che nei successivi 11 anni con il conto energia guadagniamo: $11 \times 3115 = € 34265$ Inoltre risparmiamo: $11 \times 1190 = € 13090$ sulla bolletta elettrica.

Il tutto per un totale di € 47355

Tenuto conto che l'impianto fotovoltaico dura almeno 35 anni allora risparmieremo energia ancora per altri 15 anni per un totale di altri:

$15 \times 1190 = € 17850$ che andranno a sommarsi ai € 47355 di cui sopra. Questo esempio è sintomatico di quanto un impianto fotovoltaico possa risultare un buon investimento finanziario, con tassi di rendimento superiori a tanti altri investimenti, oltre al guadagno che ne abbiamo in termini di salute nostra e dell'ambiente in cui viviamo.

Massimiliano Cavallini



LEGGENDE METROPOLITANE

PATENTI & TOPI

Forse non tutti sanno che cosa sono ma le leggende metropolitane sono parte oramai della nostra vita quotidiana. Ogni tanto c'è qualcuno che si inventa una enorme balla e un sacco di gente ci crede. Nessuno sa bene come si sviluppi questo fenomeno mediatico ma è certo che in un'epoca di eccesso di comunicazione come la nostra non tutti riescono a discernere il vero dal falso anche quando il fatto è smaccatamente falso.

Due esempi di questa estate il primo riguarda i punti della patente e il secondo è una nuova versione di una leggenda vecchia di qualche anno. Conoscete il numero 848 782 782 ? E' il numero telefonico del ministero delle infrastrutture che vi dice quanti punti ha la vostra patente. Dovete digitare sulla tastiera del telefono la vostra data di nascita e il numero della vostra patente (senza le lettere) e infine il tasto cancelletto, dopo pochi secondi un messaggio registrato, più o meno, vi risponderà che alla patente numero XXXX sono assegnati un numero XX di punti. Dal 1° luglio scatta il bonus di due punti per tutti color che non hanno avuto incidenti negli ultimi due anni. Questa è la parte seria della storia finisce qui,

la parte inventata è una diceria legata a questo numero di telefono che sentenza: "se non telefoni i 2 punti non te li danno, anzi se non telefoni entro una certa data di tolgono anche quelli che hai", quindi è abbastanza comune ricevere e-mail o semplicemente trovare amici pronti a giurare che se non telefoni perdi i punti della patente. **NON E' VERO.**

I punti li tolgono i carabinieri se si commettono infrazioni e non se si omette di telefonare. Chiunque volesse provare a telefonare è libero di farlo sappia che il costo è quello di una telefonata urbana e con un poco di pazienza (spesso il numero è occupato da tutti coloro che credono alla leggenda) la voce registrata vi assicurerà sui vostri punti.

La seconda leggenda, come vi dicevo, è una nuova versione di una balla che "girava" qualche anno fa a proposito delle vipere. Questa nuova versione riguarda un altissimo numero di topi nella zona della media valle (c'è chi dice fino a Campertogno, chi dice più in alto).

La notizia è tutta qui: una quantità enorme di topini (simili all'arvicola) che si intrufolano dappertutto e che mangiano qualsiasi cosa, facilissimi da catturare e un poco rimbambiti al punto da farsi catturare con i mezzi più stupidi (mastelli, bastoni, addirittura le mani!). La leggenda è che la regione Piemonte li abbia paracadutati con l'elicottero in tutta la Vallesia per nutrire le vipere! Quando

l'ho sentita ho subito pensato ad un fantomatico Servizio Nutrizionale Rettili della Regione Piemonte che alleva una quantità enorme di topini (inseminazione artificiale delle topine?), li svezza (impiegati con mini-biberon), li inscatola uno per uno (immagino scatole apposite con i buchi per farli respirare), li lega ad un piccolo paracadute (altri impiegati che piegano le centinaia di piccoli paracadute?) per poi caricare tutto su un elicottero che volazza allegramente per la Valsesia seminando le bestiole per la gioia dei rettili della valle. Pensate che c'è gente che giura di avere trovato i piccoli paracadute nel bosco! E' una enorme balla, tra l'altro, come ripeto, riciclata! Una decina di anni fa si diceva che i verdi seminavano le vipere con le stesse modalità, evidentemente la cosa ha funzionato visto che quelle vipere fantastiche oggi vengono nutrite con altrettanto fantastici topini! La spiegazione scientifica (banale e forse per questo incredibile) è che questi topini si nutrono di faggiole (i frutti dei faggi). Pare che una eccezionale annata di faggiole abbia favo



rito un'altrettanto eccezionale annata di topini i quali, tra l'altro, stanno già morendo per i fatti loro probabilmente per soprannumero.

Su internet sono molti i siti che si interessano a questo fenomeno e che ne danno conto. Su tutti ve ne segnaliamo uno www.leggendemetropolitane.net chi vuole farsi due risate ci faccia un giro, non se ne pentirà.

Giorgio Farinetti

PULCINI... IN FUGA!

VINCITORI DEL CAMPIONATO

La squadra dei Pulcini Briona classe 1995 ha quest'anno reso orgogliosi sostenitori e ammiratori disputando un ottimo Campionato di categoria.

I Pulcini in questione, si sono infatti trasformati in galletti in fuga nel corso del girone C del Campionato di categoria, nel quale hanno fronteggiato le formazioni di Novara Calcio, Castellettese, Juventus Club, Cernusco, Trecate, Pratese, Oleggio e Voluntas Novara.

La squadra composta da giocatori di Fara (Bernardi, Cavallini, Giordano, Parravicini, Fagnoni, Micali e Monte), Briona, Ghemme, Sizzano, Momo

e Carpignano, parallelamente ai successi ottenuti dalle squadre maggiori, anche se con meno pubblicità, ha vinto il proprio Campionato con ben 22 punti totalizzati su 24 disponibili e si è classificata prima nel Torneo del 29 maggio 2005 disputatosi a Bellinzago.

I ragazzi del Briona, sfidando le intemperie e i compiti a casa, hanno dimostrato non solo di saper vincere le grandi guerre, ma anche le piccole battaglie, collezionando 7 vittorie e un pareggio e, con 49 goal fatti e solo 8 subiti, hanno mostrato tutte le piume o meglio tutta la stoffa di cui sono fatti.

I nostri ragazzi hanno imparato a collaborare e utilizzare al meglio le capacità di ciascuno, facendo mostra di uno spirito di squadra e di una



sportività che spesso manca sui campi di squadre di ben altro livello.

Hanno utilizzato il loro cuore, il loro fiato e le loro gambe per fare della passione della maggior parte degli italiani, quale è il calcio, un modo sano e divertente di stare insieme all'aria aperta, imparando a confrontarsi con loro stessi e con gli altri. Con il prossimo Campionato le nostre piccole (di età), ma grandi (per impegno e risultati) promesse concluderanno la loro carriera nella categoria Pulcini per passare, dato il limite massimo di età, nella categoria superiore degli Esordienti.

Al nostro plauso per questi ragazzi e per le loro vittorie vorremmo accompagnare contemporaneamente un augurio e un consiglio: i cuccioli di ogni specie utilizzano questo periodo della loro vita per imparare giocando ad affrontare le prove della vita adulta che, come nel calcio comporta vittorie, pareggi e anche sconfitte. Gioire delle vittorie come saper accettare e superare i pareggi e le sconfitte è sicuramente più facile se si ha la consapevolezza di non essere soli, ma di essere tutti insieme una grande e bella squadra, nella quale, se vi è armonia e collaborazione, tutti sono importanti, indipendentemente dalle doti individuali e soprattutto tutti sono vincitori.

Grazie di cuore a tutti loro e buon Campionato!!

Fulvia Bernascone

GINNASTICA DOLCE

OVER 60

Alla fine di maggio è terminato il corso di "Ginnastica dolce over 60", iniziato ad ottobre.

Il gruppo era composto da ventidue signore molto energiche e motivate, e se all'inizio vi era un po' di timore di sbagliare o di non farcela, con il passare del tempo, questo ha lasciato posto a battute e risate.

Insieme abbiamo ballato, scherzato, riscoprendo il piacere di stare insieme agli altri, di divertirsi dimenticando almeno per un'ora problemi e tristezze quotidiane.

Il nostro motto era "ognuno fa quello che può, quanto può, come può cercando però di migliorarsi gradualmente.

Devo pertanto dire con sincerità che tutte le "alunne" hanno ottenuto voti eccellenti sia per quanto riguarda l'aspetto motorio che quello umano. Inoltre devo sottolineare che ho trovato ottime amiche e... ottime cuoche!

Buona estate a tutte... pronte a riprendere questa bella esperienza il prossimo autunno, sperando anche nella partecipazione... ..maschile.

Laura Cristino





PUNTI DI DISTRIBUZIONE

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

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

Hanno contribuito alla stesura di questo numero:

Maria Teresa Annovazzi, Antonio Baccalaro, Fulvia Bernascone, Daniela Carnaghi, Massimiliano Cavallini, Laura Cristino, Alberto Demarchi, Luigi Ferrari, Pier Giovanni Jamoni, Pierfranco Lorenzetti, Guido Neri, Carlo Olivero, Alda Protti, Gruppo Fotografico Branco Ottico

