

Lo SCARABOCCHIO

Periodico del Comune di Fara Novarese

DIVIETO
SCARICO
IMMONDIZIE



Anno 4 • numero 8 • Settembre 2008

NOTIZIE DAL COMUNE

INCONTRO IN PREFETTURA SULLA SICUREZZA

Martedì 8 luglio si è svolto presso la prefettura di Novara l'incontro che avevamo richiesto al Prefetto, (numero scorso dello Scarabocchio), per discutere le problematiche relative alla sicurezza ed all'ordine pubblico.

Pubblichiamo il dettagliato resoconto dell'incontro, fatto dal Sindaco di Briona, che ringraziamo, cui aggiungeremo solo alcune nostre considerazioni relative ai recenti provvedimenti del Governo sulla sicurezza.



I sindaci dei sette comuni che fanno capo alla Caserma dei Carabinieri di Fara Novarese hanno avuto martedì 8 luglio un incontro in Prefettura sul tema dell'ordine pubblico.

Presenti oltre ai sindaci di Briona, Carpignano Sesia, Casaleggio, Castellazzo, Fara Novarese, Landiona e Sillavengo, il Prefetto dott. Giuseppe Amelio, il Ten. Col. Francesco Capone Vice Comandante Provinciale dei Carabinieri, il vice questore dr. Mario Nattero, il Ten. Col. Fabio Vetrano del Comando Provinciale della Guardia di Finanza ed il Vice Prefetto dott.ssa Elena Meli.

L'incontro richiesto a nome dei sette comuni dal sindaco di Fara Novarese, paese che ha visto di recente il verificarsi di alcuni fatti criminosi che hanno coinvol-

to giovani ragazzi, è servito in modo specifico a ricercare soluzioni in tema di prevenzione vista la disponibilità delle forze dell'ordine ad intensificare controlli e pattugliamenti sul territorio.

I sindaci dopo avere illustrato la situazione relativa all'ordine pubblico all'interno dei propri paesi, hanno colto con favore consigli e suggerimenti su aspetti ed iniziative da adottare in merito alla prevenzione ed il controllo di persone e territorio.

Il Prefetto dott. Amelio ha evidenziato come le forze dell'ordine siano pienamente consapevoli che i paesi da noi rappresentati sono in buona parte abitati da una fascia consistente di persone anziane che necessita di maggiori tutele in tema di sicurezza. E', infatti, proprio con l'aumento dell'età che nell'individuo cresce la paura e quindi più necessità di difesa. Grazie all'operato del Ministero dell'interno sono da alcuni mesi in corso iniziative per sensibilizzare gli anziani sui rischi di raggiri, truffe e rapine.

I giovani. La mancanza di centri di aggregazione quali erano ad esempio gli oratori fa sì che i ragazzi ricerchino spesso i loro spazi in luoghi defilati, fuori dai normali controlli, dove è facile che accadano poi gli episodi che tutti conosciamo. In questo contesto anche i Comuni dovrebbero dare una mano sia sotto l'aspetto repressivo segnalando situazioni a rischio, sia studiando iniziative per tenere aggregati i giovani anche con la collaborazione della scuola.

Il prefetto, infine, si è detto disponibile al massimo impegno nel combattere il fenomeno dell'abusivismo e degli illeciti edilizi sia in riferimento al problema

dei nomadi, ma anche in relazione a cittadini residenti, perché questo fenomeno contribuisce comunque a creare situazioni che spesso sfuggono ad ogni controllo e che concorrono alla lunga a creare problemi di ordine pubblico.

Nel suo intervento il Col. Capone ha illustrato i dati relativi all'ordine pubblico nella nostra zona territoriale che conta complessivamente una popolazione di 8.322 abitanti. La situazione è sicuramente confortante rispetto ad altre zone della provincia di Novara; significativi, al riguardo, i dati forniti. Nel 2006 si sono registrati 211 fatti delittuosi che nell'anno successivo, il 2007, sono saliti a 304. Grazie al potenziamento dei controlli attuati sul territorio, con uno sforzo di uomini e mezzi notevole, abbiamo avuto una evidente inversione di tendenza tanto che nei primi sei mesi del 2008 registriamo 103 episodi delittuosi (meno della metà rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente) e questo fa ben sperare. La parte del leone in questi fatti è rappresentata dai furti con in prima linea Fara Novarese che nel 2007 ne ha registrati ben 54.

Un altro aspetto evidenziato dal Col. Capone riguarda il potenziamento della collaborazione fra Forze dell'Ordine e Polizia Municipale. Laddove ciò si verifica in modo costante e sinergico è possibile un maggior impegno sul territorio nella sua totalità, e non solamente nella parte riguardante la viabilità. Analizzando le forze di Polizia Municipale presenti sul territorio dei sette comuni questo aspetto risulta più attuabile nei comuni di Briona e Fara Novarese (a cui si aggiunge Caltignaga che dipende però dai carabinieri di Cameri)

che dispongono di un comando regolare formato dal Comandante e da cinque agenti; più complicata la situazione negli altri cinque comuni dove il Comando di Polizia Municipale è formato da soli quattro agenti.

L'ultimo aspetto discusso, su mia precisa richiesta, riguarda il tema della collaborazione fra Forze dell'ordine, Amministratori Comunali e cittadini. Tutti sono concordi nell'affermare che, se si vogliono ottenere risultati positivi in ordine alla sicurezza, va potenziata la cooperazione fra questi tre soggetti. I nostri paesi negli ultimi anni hanno subito trasformazioni rilevanti in tema di popolazione con l'arrivo di extracomunitari ma anche di persone provenienti dalle città, che hanno scelto le nostre zone soprattutto per la tranquillità. Si impone, quindi, sui nuovi arrivati che nessuno conosce un controllo di prevenzione, almeno iniziale, e questo può essere attuata solamente attraverso la collaborazione fra Forze dell'Ordine, Amministratori e Cittadini.

*Giancarlo Tornaco
Sindaco di Briona*



CONSIDERAZIONI SULLE NUOVE NORME IN MATERIA DI SICUREZZA

Pochi giorni dopo l'incontro in prefettura, il Parlamento ha convertito in legge, (Legge n. 215/2008 - GU n. 173 del 25.7.2008), il testo del decreto-legge sulla sicurezza. Dallo scorso 26 luglio, data di entrata in vigore della legge di conversione, quindi, sono valide le nuo-

ve norme che riguardano prevalentemente il fenomeno dell'immigrazione clandestina e l'espulsione degli stranieri, comportano pene più severe sulla guida in stato di ebbrezza, la non sospensione del carcere per alcuni reati (furto, spaccio di droga, violenza sessuale, atti osceni, inclusi tutti quelli commessi dai clandestini), ed altre norme che riguardano il sistema delle misure di prevenzione, in particolare sul versante processuale.

La nuova legge, poi, rafforza i poteri dei Sindaci, consente l'accesso della Polizia Municipale al Centro elaborazione dati del Ministero dell'Interno e all'art. 7 bis autorizza l'impiego di un contingente, non superiore alle 3000 unità, di personale militare appartenente alle Forze armate per servizi di vigilanza a siti e obiettivi sensibili, nonché di perlustrazione e pattuglia in concorso e congiuntamente alle Forze di polizia.

Un maggiore coinvolgimento dei Sindaci sulle problematiche della sicurezza, valorizzando il loro ruolo con maggiori poteri, specie in materia di controllo del territorio ed ordine pubblico, una reciproca collaborazione fra i contingenti di personale della polizia municipale e provinciale e gli organi di Polizia dello Stato, sono misure positive concordate tra l'Associazione dei Comuni ed il Ministero dell'Interno. L'invio dei tremila militari nelle città è, invece, a nostro parere, una misura propagandistica perché i militari sono talmente pochi che non si noterà neppure la loro presenza, mentre, a livello d'immagine essa penalizza il nostro Paese e non impedisce gravissimi atti di criminalità come, purtroppo, dimostrano i due recenti casi

di stupro e furto accaduti a Roma ed a Torre Annunziata a danno di turiste olandesi e tedesche.

In Italia c'è più polizia che in ogni altro paese d'Europa. Tra carabinieri e polizia abbiamo nel nostro paese 467 unità ogni 100 mila abitanti. In Francia sono soltanto 387, in Germania i poliziotti si riducono a 289 ogni 100 mila abitanti, in Inghilterra a 264 e negli Stati Uniti crollano a 230: la metà esatta rispetto all'Italia! Il problema non è quindi la quantità, ma, soprattutto, la loro distribuzione sul territorio, l'efficienza e l'organizzazione.

Si deve, quindi, razionalizzare l'utilizzo delle Forze dell'Ordine, aumentare il numero di agenti sulle strade, sgravandoli da compiti burocratici, migliorare il loro trattamento economico invece di escluderli, ad esempio, dalla detassazione degli straordinari. Questa esclusione è costata all'Unione Novarese 2000 e quindi a noi cittadini circa 2000€ in più, per il servizio di vigilanza notturna dei vigili urbani.

La sicurezza è un diritto dei cittadini che le istituzioni devono garantire, e proprio per questo è un problema che deve essere affrontato con serietà e non in modo propagandistico e demagogico. Non è assolutamente serio che il Governo dopo averlo posto tra gli obiettivi prioritari in campagna elettorale e dopo avere vinto le elezioni, proceda, con la prima finanziaria, in direzione opposta, tagliando i fondi alle forze dell'ordine, ai vigili del fuoco e alle forze armate per un importo di 3,2 miliardi di euro, nei prossimi tre anni, solo in parte compensati da 300 milioni, cui verranno aggiunte le risorse che derivano dai beni confisca-

ti alla mafia e 100 milioni promessi ai Sindaci, nel 2009, dal decreto del ministro Maroni.

Per concludere riporto alcune considerazioni tratte da uno studio del Censis (2008) in materia di "sicurezza e allarme sociale", da cui si evince che si muore di più durante le attività ordinarie che non a causa della criminalità o di episodi violenti. I morti sul lavoro sono quasi il doppio degli assassinati, i decessi sulle strade 8 volte più degli omicidi!!.

Tuttavia, gran parte dell'attenzione pubblica viene deliberatamente concentrata sulla sicurezza rispetto ai fenomeni di criminalità:

Gli omicidi in Italia continuano infatti a diminuire, rileva il Censis: dai 1042 casi nel 1995 a 818 nel 2000, fino a 663 nel 2006 (-36,4% in 11 anni). Sono molti di più negli altri grandi Paesi europei, dove pure si registra una tendenza alla riduzione: 879 casi in Francia (erano 1336 nel 1995 e 1051 nel 2000), 727 casi in Germania (erano 1373 nel 1995 e 960 nel 2000), 901 casi nel Regno Unito (erano 909 nel 1995 e 1002 nel 2000). Anche rispetto alle grandi capitali europee, nelle città italiane si registra un numero minore di omicidi: nel 2006 a Roma si sono contati 30 casi, quasi come Parigi (29 omicidi, ma erano 102 nel 1995), 33 a Bruxelles, 35 ad Atene, 46 a Madrid, 50 a Berlino, 169 a Londra, che aveva toccato la punta massima (212 omicidi) nel 2003.

Nel 2007 i decessi per motivi di lavoro in Italia sono stati 1170, di cui 609 in infortuni «stradali» avvenuti lungo il tragitto casa-lavoro o in strada durante l'esercizio dell'attività lavorativa. L'Italia è di gran lunga il Paese europeo dove si

muore di più sul lavoro, osserva il Censis: se si escludono gli infortuni in itinere o comunque avvenuti in strada, non rilevati in modo omogeneo da tutti i Paesi europei, si contano 918 casi in Italia, 678 in Germania, 662 in Spagna, 593 in Francia (nel 2005).

Numeri che aumentano ulteriormente se si considerano le vittime degli incidenti stradali: nel 2006 in Italia i decessi sulle strade sono stati 5669 (7000 nel 1995), in Germania 5091 (9454 nel 1995), in Francia 4709 (8892 nel 1995), nel Regno Unito 3297. Dati che evidenziano come gli altri grandi Paesi europei abbiano attuato interventi più efficaci per la sicurezza stradale, tanto che l'Italia è attualmente il Paese europeo in cui è più rischioso spostarsi sulle strade.

Secondo l'analisi dei dati reali, dunque, in Italia un'efficace operazione sicurezza, anziché privilegiare la militarizzazione delle grandi città, dovrebbe riguardare di più la sicurezza sul lavoro e la sicurezza stradale, ambiti in cui i numeri delle vittime sono ben più preoccupanti.

*Il Sindaco
Marino Spagnolini*



LA MANOVRA FINANZIARIA 2009-2011

È stato pubblicato sulla «Gazzetta Ufficiale» - n. 195 del 21 agosto - il decreto legge 112/2008, coordinato con la legge di conversione n. 133 del 6 agosto, che chiude l'iter della manovra estiva. Pubblichiamo alcune informazioni su norme di interesse generale per i nostri

cittadini

Carta d'identità (articolo 31).

Prolungato da 5 a 10 anni il periodo di validità della carta d'identità. L'estensione della durata riguarda anche le carte di identità in corso di validità alla data di entrata in vigore del decreto in esame. Ai comuni l'obbligo di informare i titolari della carta di identità sulla data di scadenza della stessa, ai fini del rinnovo, tra il centoottantesimo e il novantesimo giorno antecedente la medesima data. Le carte d'identità, a decorrere dal 1° gennaio 2010, debbano essere munite, oltre che della fotografia, anche delle impronte digitali della persona a cui si riferiscono.

Cumulo fra pensione e redditi di lavoro (articolo 19).

Dal 1° gennaio 2009 integrale cumulabilità delle pensioni di anzianità con i redditi da lavoro autonomo e dipendente. Riforma della disciplina relativa al cumulo tra pensione e reddito da lavoro nel caso di pensione calcolata con il sistema contributivo, uniformandola a quella prevista nel regime retributivo e misto, in considerazione dell'uniformità dei requisiti per l'accesso al trattamento pensionistico anticipato in tutti e tre i regimi.

Libri scolastici (articolo 15).

Nuove modalità di fruizione dei libri scolastici, con una disciplina finalizzata a ridurre progressivamente i costi per le famiglie, a partire dall'anno scolastico 2008-2009. Sarà data preferenza, nelle scelte degli organi competenti, a libri di testo disponibili, in tutto o in parte, nella rete Internet. L'accesso a tali testi da parte degli studenti avviene gratui-

tamente o dietro pagamento a seconda dei casi previsti dalla normativa vigente (ci sono ragazzi che hanno diritto alla gratuità dei testi). A decorrere dall'anno scolastico 2008/2009 i libri di testo per le scuole del primo ciclo dell'istruzione e per gli istituti di istruzione di secondo grado sono prodotti nelle versioni a stampa, on line scaricabile da Internet e mista (cartacea e digitale). Sono previste, inoltre, disposizioni sull'adozione di strumenti didattici per soggetti diversamente abili. Un decreto del Ministero dell'Istruzione individuerà le caratteristiche tecniche dei libri nella versione cartacea, anche per contenerne il peso, le caratteristiche tecniche nelle versioni online e mista, il prezzo dei libri nella scuola primaria e i tetti per la secondaria.

Social card (articolo 81, commi da 32 a 38-bis).

E' stata istituita una carta-acquisti per le fasce deboli della popolazione, in stato di particolare bisogno, a causa dei continui aumenti dei prezzi dei generi alimentari, della benzina, dell'energia elettrica e del gas metano. Viene concessa, su richiesta, ai soli residenti di cittadinanza italiana, che versano in condizione di maggior disagio economico. Sono previste campagne d'informazione per i cittadini. Per il 2008 sono stati stanziati 200 milioni di euro, mentre per il 2009 il fondo è di 430 milioni di euro. Visto che ogni povero potrà ricevere dai 400 ai 480 euro all'anno, nel 2009, la platea dei beneficiari potrebbe arrivare a circa un milione di persone: i più bisognosi per reddito, carichi familiari, presenza di disabili (si utilizzerà il reddito-metro).

Ticket sanitari (articolo 61, commi da 19 a 21).

Per gli anni dal 2009 al 2011 non troverà applicazione la partecipazione alla spesa sanitaria relativa a prestazioni di assistenza specialistica ambulatoriale. Via, dunque, il ticket da 10 euro a carico dei non esenti, ma alle Regioni resta la facoltà di applicarlo, in parte o integralmente. Il governo attuale, infatti, ha finanziato la misura solo a metà, lasciando la copertura dei rimanenti 834 milioni alle Regioni. E' previsto, però, il trasferimento di 400 milioni che dovrebbero arrivare dal Piano Sanità, un compromesso raggiunto dopo una lunga trattativa con la conferenza delle Regioni.



NUOVA LEGGE REGIONALE PER LA RACCOLTA DEI FUNGHI Importo annuale per autorizzazione

Sui numeri di febbraio e marzo 2008 dello Scarabocchio, a cura dell'Associazione Micologica Bresadola di Fara, è stata ampiamente riportata la legge regionale n. 24/2007 "Tutela dei funghi epigei spontanei", che è entrata in vigore il 17 giugno scorso.

La nuova legge, molto apprezzata dagli appassionati di funghi, introduce diversi cambiamenti rispetto alla precedente normativa; la novità più importante è l'autorizzazione unica per la raccolta, avente validità su tutto il territorio regionale. Questa eviterà di dover pagare più tesserini, eliminando nel contempo le incertezze della raccolta nelle aree di confine tra Comuni o Comunità Montane limitrofe.

La Regione ha delegato al rilascio del-

l'autorizzazione le Comunità Montane e le Comunità Collinari, nonché i Comuni non facenti parte di tali comunità che si sono avvalsi dei disposti di cui all'articolo 22 della legge regionale 2 novembre 1982, n. 32 (Norme per la conservazione del patrimonio naturale e dell'assetto ambientale), in modo continuativo, nei tre anni precedenti la pubblicazione della presente legge. Il comune a noi più vicino, con i requisiti di cui sopra, è Romagnano Sesia

La Regione Piemonte con D.G.R. n. 56 - 8866 del 26/05/2008 ha stabilito che l'importo per l'anno 2008 dell'autorizzazione alla raccolta funghi avente validità su tutto il territorio regionale di cui all'art. 3 della Legge Regionale 24/2007 è di € 30,00 (senza differenziazioni tra i residenti e i non residenti). Ai fini della validità dell'autorizzazione per più anni solari, è ammesso il pagamento in un'unica soluzione di una somma pari a un massimo di tre annualità.

Dal 17 giugno 2008, quindi, è possibile dotarsi dell'autorizzazione per la raccolta funghi avente validità regionale con versamento sul conto corrente postale n. 17220286 intestato al comune di Romagnano Sesia - Servizio Tesoreria con indicazione della causale: Autorizzazione raccolta funghi anno/i..., generalità, il luogo e la data di nascita, nonché la residenza del raccoglitore. La ricevuta del versamento accompagnata da un documento di identità costituirà l'autorizzazione alla raccolta funghi e la denuncia di inizio attività.

Sulla ricevuta di versamento deve essere apposta la relativa marca da bollo da € 14,62 come stabilito da specifico parere del 30/05/2008 dell'Agenzia

delle Entrate di Roma.

L'unica deroga ammessa al possesso dell'autorizzazione (ma anche al rispetto dei limiti di raccolta) è riservata ai proprietari e ai coltivatori di un fondo, compresi i loro parenti e affini di primo grado, quando esercitano la raccolta dei funghi sul fondo stesso.

Altra semplificazione introdotta dalla nuova legge regionale, è quella del limite di raccolta giornaliero, che fa riferimento solo al peso, ed è stato fissato in 3 kg per persona, indipendentemente dal numero di esemplari raccolti e dalle specie.

Diverse sono anche le novità che riguardano gli ambiti in cui è vietata la raccolta dei funghi. In particolare la raccolta non sarà possibile nei castagneti coltivati per la raccolta dei frutti o che comunque risultano regolarmente gestiti con lo sfalcio della vegetazione erbacea e sgomberi da cespugli invadenti. Le modalità di raccolta, a parte l'abolizione del limite numerico, sono rimaste sostanzialmente le stesse: rimangono invariati il divieto di raccolta di esemplari di *Amanita cesarea* (Reale) allo stato di ovolo chiuso e l'uso dei contenitori che non consentono la diffusione delle spore come le borse di plastica. E' vietato inoltre l'uso dei rastrelli, uncini o altri mezzi che possano danneggiare lo strato umifero del suolo, il micelio fungino e l'apparato radicale così come il danneggiamento dei funghi anche se non commestibili e la raccolta dei funghi dal tramonto alla levata del sole. La raccolta deve avvenire cogliendo, con torsione, esemplari interi e completi di tutte le parti necessarie alla determinazione della specie, procedendo in loco

ad una sommaria pulizia degli stessi. Bisognerà, inoltre, porre particolare attenzione nelle aree protette, istituite ai sensi della legislazione regionale vigente (parchi e riserve naturali), in quanto la raccolta funghi sarà possibile solo alle condizioni previste dalla normativa relativa all'area protetta interessata (ad esempio nel regolamento di utilizzo e fruizione).



STRADA VICINALE MIRASOLE

E' stato completato l'allargamento della parte iniziale della strada vicinale Mirasole. Questo intervento, richiesto dagli agricoltori faresi dopo che è stato abrogato il permesso di transito dei mezzi agricoli su via Cavour, consentirà ai mezzi agricoli di raggiungere la via Cavagliana in tutta sicurezza, evitando di percorrere la molto trafficata via Quattro Martiri con il relativo incrocio semaforico.



NUOVO CONSIGLIERE COMUNALE

Con deliberazione dell'Assemblea Consortile n. 12 del 09 luglio 2008, l'assessore comunale Alda Protti è stata nominata componente del consiglio d'amministrazione del Consorzio Gestione Rifiuti Medio Novarese. Per le sue qualità di persona competente ed esperta del settore, il suo nome era stato proposto all'Assemblea Consortile dai Sindaci del bacino Bassa Sesia costituito dai comuni di Carpignano Sesia, Fara Novarese, Sizzano, Ghemme, Roma-

gnano Sesia, Prato Sesia e Grignasco. Essendo la nuova carica incompatibile con quella di consigliere comunale, Alda Protti si è dimessa e, al suo posto, è subentrato il consigliere Gabriele Panigoni.

La delega all'istruzione è stata assegnata all'assessore Teresia Volpi Spagnolini, mentre quella all'agricoltura viene assunta dal Vicesindaco Daniela Cavallini.

Nel ringraziare l'assessore Alda Protti per la preziosa collaborazione ed il grande impegno profuso nella sua attività amministrativa, diamo un cordiale benvenuto al nuovo consigliere Gabriele Panigoni. Ad entrambi auguriamo buon lavoro nei nuovi ruoli che si accingono a ricoprire.

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

FERRAGOSTO CON LA GRANDINE

Chi ha scelto di trascorrere il ferragosto a casa, evitando di immergersi nel traffico del grande esodo e di tuffarsi nella ressa delle spiagge, quest'anno ha avuto una amara sorpresa. Tutte le grigliate tra amici nella calma e nella quiete delle città deserte sono andate a monte.

Il 15 agosto 2008 è stata una giornata nera, piovosa e fredda e, come ogni festa che si rispetti è stata preparata a puntino: la sera della vigilia, verso le 21,30, un grande temporale con una fitta grandinata ha squassato i nostri cieli ed ha devastato molte colture.

Gli orti, le vigne ed anche i campi di mais sono stati danneggiati dalla grandine che ha anche contribuito ad abbassare la temperatura. È la prima volta per il 2008 e.... speriamo anche l'ultima!

Lo Scarabocchio



NOTTE BIANCA A FARA NOVARESE

PER LA FESTA PATRONALE

Un lungo serpentone luminoso fatto di bancarelle e luminarie ha attraversato il centro del paese in festa sabato sera fino alle due di notte.

Si è trattato della seconda edizione della "Notte Bianca" a Fara Novarese: negozi aperti fino a notte inoltrata, musica in strada, bancarelle e una mostra d'arte contemporanea.

È così che i faresi hanno trascorso la serata della vigilia della festa patronale, San Damiano, che si festeggia sempre alla prima domenica di luglio, praticamente una festa di inizio estate (che quest'anno si è proprio fatta desiderare!).

Il percorso si snodava dalla piazza principale dove, oltre alle cineserie ed altre curiosità in vendita sui banchetti, un con-



certino jazz creava un'atmosfera magica. Più avanti, nel vecchio mulino restaurato, la SOMS aveva allestito una personale di Luciano Crepaldi, noto artista novarese innamorato delle vigne e dei paesaggi delle nostre colline.

Dal gazebo della Lega Nord veniva offerta sangria a tutti i passanti e nella piaz-





zetta della posta profumi di pasta ed agnolotti permeavano l'aria invitando tutti con piatti gustosi.

Nella via adiacente, il Mago Ito ed una rock-band hanno intrattenuto giovani e giovanissimi fino a tardi con numeri di magia e musica dal vivo. Tutto proseguiva fino al centro sportivo dove altre bancarelle indicavano la strada per il centro divertimenti ed il ten-



done dove era possibile cenare e ballare con l'orchestra dal vivo.

Una grande partecipazione di pubblico ha reso piena soddisfazione degli organizzatori, la Pro loco "Amici di Fara" e l'Assessorato alla Cultura di Fara che da sempre si prodigano per la migliore riuscita dei festeggiamenti.

Ennio Prolo

LA “NUOVA” VIA CAVOUR

CENA D'INAUGURAZIONE

Sabato 2 agosto, si è inaugurata la “nuova” via Cavour e con una simpatica cena, si è festeggiata la conclusione dei lavori di riqualificazione. Dopo il consueto taglio del nastro da parte del Sindaco, la serata è proseguita sul ponte della roggia Cantorina, dove sono state predisposte due tavolate, cui hanno partecipato una settantina di cittadini



residenti nella via, che hanno apprezzato il menù scelto da Paola e Rosy, preparato con cura dalla pizzeria Lucania. Un plauso anche a Maura, Marinella e Teresa che si sono prodigate per la riuscita della serata.

Siamo molto soddisfatti del risultato dei lavori che, pensiamo, sarà apprezzato anche dalla cittadinanza. Ringraziamo i cittadini residenti per la collaborazione dimostrata durante l'esecuzione dei lavori e ci scusiamo per gli inevitabili disagi che hanno dovuto sopportare. Un grazie anche al progettista architetto Raimondi e a tutto il personale dell'impresa Gullotta, esecutrice dei lavori.

Daniela Cavallini

VIAGGIO IN BRASILE

...PER SENTIRSI UN PO' EMIGRANTI

Circa un anno fa, ho raccontato su queste pagine della visita di Luciano Prolo del Brasile, discendente di quel Pietro Prolo che da Fara emigrò nel lontano 1889.

Qui da noi Luciano ha conosciuto tutti gli angoli più reconditi del paese che a dato i natali al suo trisnonno ed ha assaggiato anche tutte le specialità faresi ed italiane in genere.

Ha visitato i Castelli, le Chiese, i monumenti ed insieme abbiamo scorazzato per tutta la regione.

Quest'anno è toccato a me a ricambiare la visita e vorrei rendere partecipi tutti i lettori de "Lo Scarabocchio" di questa bella esperienza.

Spero di non annoiarvi con questa storia ma di riuscire a comunicare il mio entusiasmo e le conoscenze che ho fatto.

A chi mi chiede se Luciano Prolo sia un

mio parente devo rispondere che non mi risulta (tra l'altro, non sono parente con nessun altro Prolo) ma che invece potrebbe essere parente con quasi tutte le famiglie faresi.

Per fare questo viaggio, io ho solamente prenotato l'aereo mentre Luciano ha organizzato un giro, attraverso il Brasile, degno della migliore agenzia di viaggi.

BRASILIA

All'arrivo, io e mia moglie Emanuela abbiamo trascorso la prima notte a Brasilia ed il mattino seguente, Luciano e sua moglie Odineia sono arrivati a prelevarci in auto ed insieme abbiamo iniziato un lungo percorso che poi risulterà di ben 5.443 km complessivi.

La prima visita è stata dedicata alla città di Brasilia, la capitale della federazione di stati brasiliani che è stata progettata e costruita nel 1960 appositamente per essere la sede del parlamento e del governo e di tutti gli uffici statali. Le precedenti capitali furono, prima, Sal-





vador nello stato di Bahia, e poi Sao Paulo nell'omonimo stato del sud e quindi Rio de Janeiro, ma a causa della loro posizione decentrata non erano ritenute adatte: così in base ad un piano urbanistico predisposto da Lucio Costa, l'architetto Oscar Niemeyer progettò una città estremamente moderna ed in posizione "neutrale" per meglio integrare l'intero territorio brasiliano.

Brasilia, vista dall'alto, ha la forma di un aereo (o, se si vuole, di una farfalla) ed è concepita e suddivisa in diversi settori: residenziale, commerciale, ospedaliero, bancario, ecc.

È una città futurista, i suoi palazzi, le chiese, i monumenti sono tutti ispirati a concezioni innovative: gli architetti ed i progettisti si sono certamente sbizzarriti ed hanno espresso tutta la loro arte. Per esempio i due rami del congresso, camera e senato, sono ospitati in due edifici a forma di piatto o di scodella: uno rivolto verso l'alto e l'altro rivolto verso il basso.

I ministeri hanno sede in edifici tutti ugua-

li, disposti in fila lungo un grande viale mentre la principale cattedrale ha una forma molto evoluta simile alla corona di un re ed il suo campanile sembra una forchetta rivolta verso l'alto con le campane tra i rebbi.

Si racconta una leggenda secondo la quale un prete italiano, don Giovanni Bosco, ebbe un sogno profetico in cui vide una città futuristica che corrispondeva all'ubicazione di Brasilia: in questa città oggi vi sono molti riferimenti a questo educatore che fondò la Congregazione dei Salesiani come, ad esempio, una delle principali cattedrali che porta il suo nome.

Forse l'unico difetto di Brasilia è che è una città a misura di auto: è talmente vasta che senza l'automobile è impensabile poterla visitare; ci sono viali ad alta velocità che consentono di attraversarla in breve tempo anche perché sono quasi assenti i semafori e i passaggi agli incroci sono facilitati da sottopassi e raccordi anulari.

CHURRASCARIAS

Il Brasile è grande e le distanze sono enormi, solo negli stati del sud del paese vi è un'alta densità di popolazione, nelle zone del centro e del nord (senza considerare le foreste dell'Amazzonia ed del Pantanal) si possono percorrere anche 200/300 km prima di trovare un altro centro abitato.

In questi lunghi viaggi su strade diritte che sembrano non finire mai, percorse da una moltitudine di grossi camion, viene il momento di fare una sosta per fare rifornimento all'automobile ed anche ai suoi occupanti.

Nel serbatoio si mette alcool puro (95°) e nello stomaco il "churrasco gaúcho".

I "gaúchos" sono i contadini-allevatori brasiliani ed argentini che inizialmente operavano nelle "pampas", oggi sono distribuiti su tutto il territorio brasiliano grazie alla diffusione dell'allevamento di bestiame.

Il "churrasco" è la carne cotta allo spiedo anche se la sua origine è leggermente diversa.

Anticamente l'allevamento dei bovini e la loro macellazione era finalizzata solo alla produzione di pellame e di sebo animale: nei giorni delle "vacarias" (abbattimento), all'ora di pranzo i "gaúchos" tagliavano un pezzo di carne e lo arrostitavano in una buca aperta nella terra condendolo con le stesse ceneri del braciere.

Oggi, con la commercializzazione della carne bovina, la preparazione del "churrasco"

si è evoluta ed i particolari tagli di carne vengono cotti sulla brace infilati in uno spiedo a forma di spada.

Nelle moderne "churrascarias" (corrispondenti alle nostre trattorie) i camerieri servono contemporaneamente tutti i clienti presentandosi al tavolo con la carne infilata nello spadino dalla quale ne tagliano una porzione: così tutti i clienti possono scegliere uno o tutti i tipi di carne che vengono proposti.

Recentemente, oltre ai tagli di carne bovina, sono state aggiunte anche carni di pollo, maiale, salsicce, cinghiale e frattaglie: un buon "churrasco" può comprendere fino a 10 o 15 tipi di carne.

Ma in questi locali non si mangia solo



carne: un ricco buffet di contorni ed altre specialità è a disposizione dei clienti senza limitazioni di quantità.

Il contorno più indicato, anche perché non si usa mangiare pane, è la “manjoca” bollita: è una radice tuberosa molto simile alla nostra patata sia come gusto che consistenza.

Naturalmente, coloro che hanno contribuito alla diffusione di questa usanza (che ormai è una tradizione brasiliana) sono i numerosi camionisti che con i loro mezzi percorrono le grandi distanze del Brasile in lungo ed in largo visto che quasi la totalità dei beni viaggia su gomma: le ferrovie sono pressoché inesistenti.

IGUAÇÙ

I fiumi brasiliani sono tutti di origine pluviale, non ci sono montagne alte come le nostre cariche di neve e di ghiacciai

che forniscono piano piano l'acqua che scende a valle.

Il Rio Iguaçu è uno di questi e nasce a est, al confine tra gli stati di Santa Catarina e di Paraná, per proseguire verso ovest dove affluisce nel rio Paraná in un punto di confine tra il Brasile e l'Argentina.

Questa affluenza, a causa di un dislivello del terreno, avviene con una enorme cascata lunga circa 4 km immersa in una folta vegetazione subtropicale. Tutta la zona, vasta più di 185.000 ettari, è una zona protetta fin dal 1939, anno in cui è stato il Parco Nazionale che nel 1986 è stato dichiarato patrimonio dell'umanità dall'UNESCO.

Il Parco protegge una ricchissima biodiversità costituita da moltissime specie animali e dalla folta e caratteristica flora del Sudamerica.





Lo spettacolo delle cascate è veramente imponente ed affascinante: dieci milioni di litri al secondo in 275 cascate che sollevano una nuvola di acqua visibile a chilometri di distanza e che disegna diversi arcobaleni da qualsiasi parte si osservi.

Si possono ammirare sia dall'alto tramite pontili e passerelle sospese (si vede anche la bandiera argentina sull'altro lato) oppure dal basso su un gommoni a motore, se non si ha timore di bagnarsi!

La cascata più alta è nella "Garganta do Diabolo" (gola del diavolo) dove l'acqua fa un salto di ben 90 metri d'altezza.

La foresta era anticamente abitata dagli indios "caingangues" che adoravano il dio Mboi: la leggenda vuole che il loro capo-tribù, Igobi, avesse una bellissima figlia, Naipi, così bella che quando

si specchiava nel fiume, le acque si fermavano.

Per compiacere il loro dio, Igobi offrì Naipi in sposa Mboi ma un giovane guerriero, Tarobà, si era invaghito della giovane e insieme fuggirono in canoa.

Il dio Mboi fu così irritato che sprofondò nella terra e, torcendo il suo corpo, provocò una enorme fenditura che formò le cascate di Iguaçu.

La canoa con i due fuggitivi cadde dalle cascate e Naipi fu trasformata in roccia, destinata ad essere flagellata per sempre dalle acque, mentre Tarobà fu trasformato in una palma in bilico su un abisso.

Sotto la palma, in una grotta, vive un mostro vendicativo che vigila eternamente sulle due vittime.

Ce n'è ancora da raccontare: sarà per la prossima volta!

Ennio Prolo

LE RANE

FARA D'ALTRI TEMPI

Tempo fa anche a Fara c'erano delle persone che in estate, di notte, andavano nei prati vicino ai fossi a caccia di rane per venderle. Come lume usavano il Tupin (era fatto come un mezzo cilindro di corteccia della pianta di salice innestato detto gaba, chiuso sopra e sotto da due assicelle. L'assicella di sotto aveva un foro dove si infilava una candela accesa per avere un poco di luce). Il Tupin è stato poi sostituito dal lume all'acetilene, citilena.

Per prendere le rane si camminava a ritroso, con il lume acceso, per acciappare velocemente la rana che saltava, spaventata dalla luce della candela. Quando avevano una rana in mano, con l'altra mano le rompevano le due gambe posteriori in modo che la rana non potesse saltare fuori dal sacco posato sulle spalle del ranat.

Quando il sacco era pieno si tornava a casa. Al mattino con una carriola si portava il sacco sotto il portico della Chiesa e si vendevano le rane tanto alla Fila. Una Fila equivaleva a 24 rane più una di regalo. A casa, la massaia che aveva comperato le rane le doveva pulire prima di cucinarle.

Prendeva in mano una rana ancora viva, con le forbici tagliava la testa e le zampette, rovesciava all'indietro la pelle e la buttava alle galline che razzolavano lì attorno. Le rane pulite, che si muovevano ancora, le buttava nel colapasta in attesa di cuocerle in diversi modi: fritte, belle secche, si mangiavano anche le ossa. In umido con pomodoro, prezzemolo e cipolla. Ripiene con un impasto di verdure, pane e salame, cotte in umido. Frittata di rane con le uova. La minestra con riso e rane era molto indicata per chi doveva seguire una dieta leggera e nutriente, come bambini piccoli o persone ammalate.



Alcuni termini dialettali:

- **Rèna** - Rana verde - Rana esculenta
- **Rè nabota o rè naböz** - Girino della rana
- **Pissachèn** - Rana dalmatica.
Si dice al trema cumi un pissachèn
- **Mardacula o Souta martin** - raganella - Hyla arborea.
I bambini, nei prati, giocavano anche con le raganelle a farle fare dei salti in alto.

Alcuni modi di dire:

- **Sèrch ad rèna** - sangue di rana, si diceva del vino molto leggero, Vinèt o vinello.
- La Rèna. Il gioco della rana era molto diffuso nelle osterie. Consisteva in un tavolino che aveva fissato al centro del piano una rana di ottone con la bocca grande e spalancata. Attorno alla rana vi erano 19 fori numerati e disposti su 4 file parallele. Davanti alla prima fila di fori vi erano 3 trabocchetti mobili di ottone. Il gioco consisteva nel lanciare dei dischetti di ottone per centrare la bocca spalancata della rana. Molti dischetti entravano nei fori numerati disposti attorno alla rana o nei trabocchetti e venivano raccolti in un cassetto posto sotto il piano forato del tavolino. Vincere chi infilava la bocca della rana o faceva più punti facendo entrare i dischetti di ottone nei fori numerati.

Alberto Demarchi

LA FRASE DEL MESE

Si può ingannare tutti a volte, qualcuno sempre, ma non è possibile ingannare tutti tutte le volte.

Abramo Lincoln

ERBE, ERBETTE, ERBACCE

E FIORI SPONTANEI



PAPAVER RHOEAS L.

(Rosolaccio - Papavero comune - Papàvru)
(Famiglia Papaveracee)

Questa pianta annuale e infestante, il cui fiore rosso-scarlatto a 4 petali si presume da tutti conosciuto, è qui presentata fotograficamente nello stadio giovanile, quando la rosetta delle pelose foglie basali è ancora fresca, tenera e invitante alla raccolta. Più tardi, quando si forma lo stelo floreale, le foglie rimaste divengono coriacee e amare. Un tempo diffusissimo nei campi di cereali il Papavero si è un po' rarefatto a causa degli erbicidi. Se ne trova, comunque, ancora in quantità più che discreta anche lungo le strade di campagna e gli argini delle risaie, negli incolti, nei vigneti abbandonati e in luoghi ruderali. Le giovani rosette non vanno confuse con quelle simili della velenosa Celidonia, a fiori gialli, che alla frattura emettono un fluido lattiginoso giallo-arancio e puzzolente, attivo contro verruche e porri. Le proprietà curative

del Papavero sono limitate all'uso dei suoi petali in decotti, nella preparazione di calmanti, sonniferi e per combattere tosse e mal di gola. In cucina si presta a diversi utilizzi: nelle minestre a dosi moderate, nelle frittate o saltate insieme ad altre erbe sbollentate quali Tarassaco, Silene, Ortica e Capsella, meglio se accompagnate da cime di cipollotti, aglio, patate e, se volete, da un po' di formaggio grattugiato o salamino fresco disfatto (piatto dei nostri nonni, molto appetitoso!).



PLANTAGO LANCEOLATA L.

(Piantaggine - Lingua 'd chèn)
(Famiglia Piantaginacee)

Specie perenne e infestante, diffusa dalla pianura alla montagna, che può anche raggiungere il mezzo metro di altezza. Cresce comunemente nei gerbidi, in luo-

ghi ruderali, nei prati o lungo le strade. Le foglie, di un verde carico e tutte basali, sono lanceolate e fortemente striate mentre la spiga floreale è conica e biancastra. Questa comunissima pianta erbacea trova impiego specialmente come ricostituente, contro le anemie, negli stati di debolezza o per arginare emorragie e diarree profuse. Le foglie fresche, ridotte in poltiglia, hanno particolare efficacia contro piaghe, ferite e punture di insetti. In cucina si utilizzano le foglie tenere nelle zuppe, minestre e risotti a cui conferiscono un intenso colore verde scuro. Buone sono pure lessate e saltate in padella, da sole o con altre erbe, ma se usate in dosi eccessive possono indurre a stitichezza.



BELLIS PERENNIS L.

(Pratolina - Margaritii)
(Famiglia Asteracee)

Non più alta di 15 cm questa comunissima margheritina rallegra i praticelli domestici dai primi tepori di febbraio per quasi tutto l'anno. Cresce anche negli erbosi e incolti fino alle zone montagnose. Il corto fusticino è privo di foglie e queste, a forma di spatola crenata, sono tutte in rosetta basale. I fiori, in capolini singoli, hanno petali bianchi o rosei. La Pratolina trova impiego tera-

peutico soprattutto contro le malattie dell'apparato respiratorio o come depurativo, antinfiammatorio e disintossicante. Per usi gastronomici si utilizzano le foglie più tenere nelle minestre o, in piccole dosi, nelle insalate miste.



PRIMULA ACAULIS (L.) L.

(Primula comune - Primavera - Primula)
(Famiglia Primulacee)

Comunissima entità perenne, conosciuta anche come *Primula vulgaris* Hudson, che si trova un po' dappertutto: nei campi, nei prati, nei boschi umidi, vicino a ruscelli e torrenti. La sua fioritura inizia a febbraio e prosegue fino a maggio. Le foglie, di colore verde chiaro, sono in rosetta, oblunghe, rugose e ondulate. I fiori, a corolla giallo-zolfina, sono sorretti da un esile peduncolo al centro della rosetta. Le proprietà terapeutiche della Primula comune sono minori rispetto alla Primula odorosa (*Primula officinalis* Hill.), ma pur sempre degne di considerazione. In particolare è certo l'effetto calmante e non di meno quello diuretico e antinfiammatorio. In cucina si utilizzano le foglie nelle zuppe e nelle minestre, oppure i fiori e le tenere foglioline in insalate miste.



VINCA MINOR L.

(Pervinca minore)
(Famiglia Apocinacee)

Questa bella piantina perenne, alta al massimo 20 cm, crea estesi tappeti nelle boscaglie tanto di pianura quanto di quelle collinari e di bassa montagna. Grazie al vivace colore azzurro-violetto dei suoi fiori e all'intenso luccichio delle foglie, si nota con facilità già ai primi tepori primaverili. Dalle nostre parti può essere confusa solamente con la Pervinca maggiore (*Vinca major* L.) che però ha fiori e steli più grandi e foglie meno lucide e pelose. La Pervinca non ha proprietà gastronomiche ma trova largo impiego in fitoterapia nella cura del diabete, dell'ipertensione (pressione sanguigna alta), delle vie uro-genitali ecc... E' inoltre indicata contro catarri, infiammazioni, cattiva circolazione, emorragie... Per tali scopi si utilizzano le radici e le foglie, essicate e polverizzate, in infusi e decotti. Il sapore amaro e astringente può essere corretto con l'aggiunta di miele. Come per molte altre erbe la preparazione domestica va comunque sempre accompagnata da una buona dose di prudenza!

Pier Giovanni Jamoni

UN LIBRO INTERESSANTE

Vogliamo dedicare alcune righe per far conoscere la nuova opera (l'ottava) di Pier Giovanni Jamoni, questa volta dedicata allo studio dei funghi alpini che crescono a quote superiori ai 2000 m s.l.m.

Si tratta di un volume di 544 pagine, elegantemente rilegato, dal titolo "Funghi alpini", frutto di oltre 20 anni di ricerche che l'autore ha effettuato in tutto l'arco delle Alpi.

Il testo, ricco di informazioni facilmente comprensibili e riassunti in lingua inglese, è corredato da 400 magnifiche foto a colori dei vari ambienti d'alta quota e delle entità botaniche e micologiche più rappresentative.

Tra gli ambienti più caratteristici sono contemplati gli ontaneti nani, i bassi arbusteti, le praterie, le zone umide, le vallette nivali, i ghiaioni, le morene e altri ancora con dettagliata descrizione delle comunità vegetazionali presenti. Seguono notizie sui microclimi, fenomeni particolari, epoche e zone di ricerca, metodo adottato, glossario, fonti bibliografiche e descrizione dettagliate e commentate di 200 funghi alpi-

ni con altrettanti disegni della microscopia.

Questo libro è unico nel suo genere, anche su scala europea, e non può mancare nelle biblioteche dei naturalisti, siano essi micologi, botanici o semplici amanti della montagna.

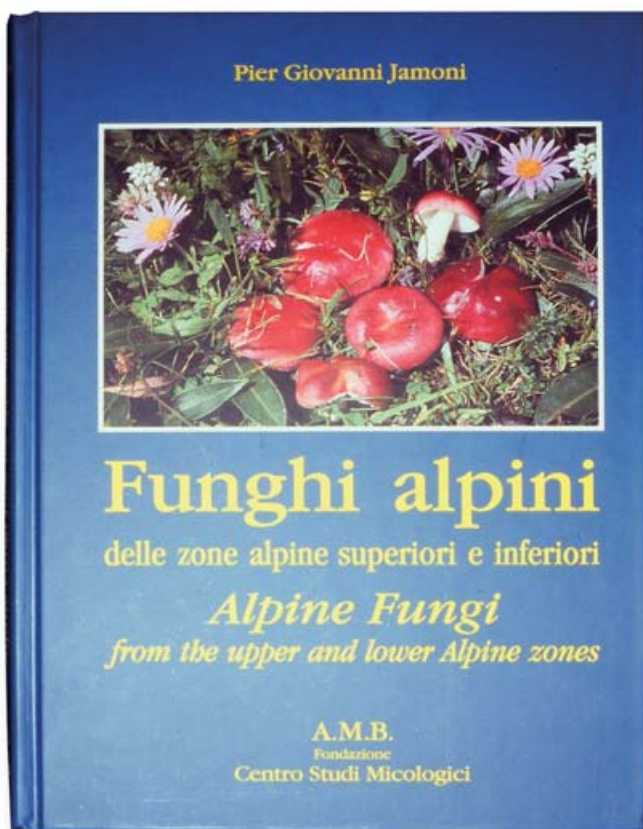
L'opera, dal prezzo di 95 € (abbastanza accessibile in rapporto alla ricchezza del contenuto), può essere acquistata solo presso l'editore:

Fondazione Centro Studi A.M.B.

via A. Volta 46 – 38100 Trento.

E-mail: amb@ambbresadola.it
oppure prenotata tramite l'autore
(Tel. 0321 829267).

Associazione Micologica Bresadola



COGNOMI

PARTE QUARTA

L'ORIGINE DEI COGNOMI

Il termine “cognome” deriva dal latino ed è una parola composta da “cum” e “nomen” cioè “con il nome”, che accompagna il nome.

Il “nome”, inteso come insieme del nome proprio della persona e del cognome familiare, è protetto dalla legge che stabilisce anche alcune semplici regole per la sua formazione.

Il cognome che si è foggato nell'antichità è ovviamente arrivato ai nostri giorni più o meno modificato principalmente da due fattori: l'evoluzione del linguaggio e le modalità della scrittura.

Tutte le considerazioni citate in precedenza, servono a mettere in luce questa difformità e cioè la discrepanza che c'era tra gli atti scritti in latino e la lingua parlata quotidianamente.

Ci sono infatti dei cognomi che nel XVI secolo vengono scritti in latino ma, dato che non abbiamo alcun riferimento scritto della lingua parlata, non possiamo avere un riscontro sulla pronuncia che era nell'uso comune, che era sicuramente diversa.

Viene infatti il dubbio che, a dispetto di come fosse pronunciato, il cognome venisse “tradotto” in latino solo per la compilazione dell'atto ufficiale (battesimo, cresima, matrimonio e morte).

La conferma a questo dubbio viene dallo stesso trattamento che era riservato ai nomi propri: Francesco diventava Franciscus, Pietro Petrus, Giovanni Joannes, ecc.

Quindi, questa cosiddetta traduzione,

nell'ambito della ricerca dell'origine del cognome, in alcuni casi potrebbe generare qualche confusione perché il termine latino era quello che al momento sembrava più consono però, magari, non rispondente al concetto che era all'origine del cognome.

In altri casi invece può risultare addirittura di aiuto perché dal nome in latino si potrebbe più facilmente risalire al significato intrinseco che la forma italianizzata non è più in grado di esprimere.

Storia

I primi cognomi sono stati utilizzati già migliaia di anni fa. Si hanno tracce, più che altro leggendarie, che i cinesi adottarono il cognome attorno al 2850 a.C. L'imperatore cinese aveva reso obbligatorio l'uso del cognome in due parti: la prima derivante da una delle 438 parole di un sacro poema (Po-Chia-Hsing), la seconda tratta da un poema della famiglia.

Il nome proprio andava per ultimo.

Successivamente anche gli egiziani, gli ebrei, gli indiani, i greci ed i romani adottarono l'uso del cognome.

I greci anticamente si designavano ufficialmente solo con il nome proprio ma, per distinguere persone che portavano lo stesso nome, usavano riferirsi al nome del padre (“figlio di...”) ed, eventualmente, al luogo di origine (“da Atene...”), tale consuetudine finirà poi per influire anche nella definizione dei cognomi in altre civiltà occidentali.

In particolare, i romani che originariamente avevano un solo nome, durante il periodo repubblicano adottarono un sistema di tre nomi (tria nomina).

Il primo era il praenomen che era l'appellativo personale e che corrisponde

al nostro nome di battesimo.

In molte famiglie romane la scelta del nome proprio avveniva entro una rosa ristretta di nomi atta a caratterizzare ulteriormente il nucleo familiare.

Il secondo era il nomen che indicava la casata o la gens (la gente) e permetteva di distinguere tutti quelli che si riconoscevano discendenti dallo stesso capostipite.

Infine era il cognomen che all'interno di una casata individuava le diverse famiglie, i diversi rami familiari della casata stessa.

Esistevano inoltre altre regole da applicare per i figli adottivi, per le donne ed infine per gli schiavi.

Tutto ciò era però riservato al cittadino romano per eccellenza, quello che si poteva fregiare della qualifica di *civis romanus*.

Per tutti gli altri esisteva solo un nome. Purtroppo, dopo la disgregazione dell'impero, anche i romani adottarono solo un nome e dobbiamo arrivare nel Medioevo per veder apparire l'abitudine del secondo nome per meglio distinguere una persona dall'altra.

Nel 1300 possiamo notare già una vasta diffusione del "cognome" il quale tuttavia aveva solo una funzione identificativa e nasceva prevalentemente da un soprannome affibbiato alla persona e quindi non si tramandava ereditariamente.

* * *

I soprannomi, e poi vedremo anche i cognomi, derivano da caratteristiche peculiari del soggetto in relazione all'aspetto fisico, al lavoro svolto, al nome del padre o al luogo di nascita o di provenienza.

L'origine dell'usanza di adottare un cogno-

me da tramandare pare che derivi dai crociati che al ritorno dalla Terra Santa rimasero questa tradizione, in uso in Oriente, e la diffusero in tutto l'occidente.

In Italia iniziò attorno al 1100-1200 a partire da Venezia e si sviluppò successivamente per tutto il territorio nazionale. Nel 1200 si riteneva infatti indice di basso lignaggio non avere un nome della casata e divenne una questione di prestigio assicurarsi la discendenza per trasmettere tale nome.

I primi ad adottare il cognome (o nome della casata) furono i nobili ed i ricchi borghesi che lo legavano alla proprietà, al fondo o al maniero.

Inoltre i nobili, a partire dal Medioevo, adottarono anche il blasone o stemma con tanto di motto di famiglia e con precisi colori che li dovevano distinguere nei tornei o nelle battaglie.

A proposito della qualifica nobiliare, alla quale era poi legato lo stemma o il blasone, bisogna sottolineare che il titolo di nobile veniva assegnato con decreto reale alla famiglia o al capostipite per riconosciuti meriti verso la corona o verso la comunità.

Se, quindi, si trova un cognome con il titolo nobiliare non è detto che tutti coloro che portano quel cognome siano nobili in quanto si potranno fregiare della qualifica solo i discendenti di quel particolare capostipite.

Per fare un esempio rispetto ai giorni nostri, possiamo paragonare la qualifica nobiliare ai titoli onorifici che attualmente vengono assegnati (cavaliere, commendatore, ecc.) con la differenza che questi sono ad *personam* mentre il titolo nobiliare era ereditario.

Pian piano la consuetudine di adottare il cognome si diffuse ed ormai verso la

metà del secolo XV ogni famiglia di qualsiasi ceto sociale aveva un proprio cognome ereditario e questo fu sicuramente incentivato anche dalle amministrazioni pubbliche che avevano avvertito la necessità di tenere un sistema di registrazioni basato sia sugli individui che sulle famiglie.

Queste registrazioni erano principalmente finalizzate al censo tributario.

Fra il XVIII e il XIX secolo molti stati introdussero per legge l'obbligo del cognome e ciò contribuì certamente alla sua stabilità.

Per quanto ci è dato di conoscere dai libri relativi agli atti faresi, possiamo notare come già dal 1500 anche le più umili famiglie desiderassero fortemente un erede per tramandare la continuazione del cognome.

La volontà di "lasciare un'impronta" era giunta fino al punto di dare lo stesso nome del padre ai figli generando, come di può immaginare, una grande confusione che obbligò all'uso del soprannome per distinguere famiglie ma anche soggetti con stessi nome e cognome. Questa usanza doveva essere diffusa ovunque perché costrinse il legislatore a vietare di dare al figlio il nome del padre. E' rimasta tuttavia, specialmente in alcune zone del meridione, l'usanza di dare ai figli il nome dei nonni dando così origine a diversi casi di omonimia.

I COGNOMI DEL MESE

CAVALLAZZI: chiara origine di mestiere inerente ai cavalli.

Associabile a Cavalieri o a Cavallini. Diffuso nell'Italia del nord ovest (Piemonte, Lombardia, Emilia e Liguria). Appare piuttosto di recente a Fara.

CAVALLINI: come Cavallazzi, è un cognome derivante da mestiere di chi cura o alleva cavalli. Cavallini è toscano emiliano anche se diffuso su tutta la penisola. Ha una massiccia diffusione nel nord della penisola con nuclei di concentrazione in Lombardia, Emilia-Romagna e Toscana. Troviamo altre varianti in Cavalli, Cavalloni e Cavallotti. Potrebbe inoltre trarre la propria origine anche da altre mansioni come quella di aver servito un Cavaliere oppure di aver fatto il soldato a cavallo o di aver fatto il messo a cavallo senza dimenticare che il capostipite poteva appartenere ad una famiglia borghese che avesse un riferimento con i cavalli (ad esempio sullo stemma). Altra ipotesi può essere la derivazione toponimica quale da Cavallino (LE) o Cavallo Pastorio (ME) o simili. A Fara li troviamo fin dal 1500 con la trascrizione in latino Cabalinus e nei secoli seguenti Cavalinus e poi Cavalino.

CONTINI: può essere associato a varianti come Conte, Conti, Loconte e Contino. Questi cognomi dovrebbero derivare direttamente o tramite ipocoristici o dal nome medievale Conte o dal soprannome per essere legato al fatto di essere i capostipiti in qualche modo connessi con dei Conti, o perché al loro servizio, o per gli atteggiamenti, o per la somiglianza fisica o per altri motivi simili. Contini è rappresentato diffusamente su tutto il territorio d'Italia tranne che in Basilicata, Calabria, Puglia e Sicilia. Altissima la concentrazione in Piemonte (nord), Lombardia, Emilia e Sardegna: una zona che sta quasi ad indicare un legame con il regno Sabauda.

(continua)

AI NOSCT ARMEDI

*Ad malavi 'gh-neva poich,
dilicaii piscnii murivu,
ai maisini soit cuscavu,
Bèli 'nzün i ju tujivu.*

*Is lassavu 'l pignatin
Mari, mati o tra pareen,
madigui ai mal signavu,
su butavu erbi e ingueent.*

*Su la scendri dal favlèè,
'l fōōw sarvaaich i lu scuvavu,
l'ai un cōl e 'i curaai rusc,
un quai sèn 'i vèèrm indavu.*

*'N tla butèglia pina d'oli,
par l'urzōōtevi 'd vardèè;
sura 'i tai pissèghi dos,
e ragnèri 'mpatachèè.*

*Una guta d'ōli 'd tèmar,
lac dla mari c-la laciava,
t-lu sprizavi dint 'ntl'uregia,
tüt al maal sūtu passava.*

*Chènt ta-ghevi la puscètèma
E 'n quai deenc fava dulii,
bütè su pèl dal sambüü,
'ldi a dré tevi 'd varii.*

*'L panariis i lu curavu
'nfilé 'l dì un t-unōōf crü,
la tarizia: tri piōcc vijf,
'nsèma l'ava mandèè sgiü.*

*Punti 'd rèbbia l'Assansiun,
'ndavu too par la rusà:
favu l'ōli par curèè
piaighi o 'ntè tevi scurgà.*

*Tus asgnina la matin
Dal pursceel fèch jüsmèè 'l lacc,
'i mataleit lu bivivu
E l'armedi leva facc.*

*Par la siatica: 'n cup cout
Da drumii sura bütavu,
la darnèra: 'n bel fisctun,
sut al lecc i lu 'nfilavu.*

*Cum la sunsgia e sctungar ,
al ripecc sūtu vari;
al parfum cum camamila,
chènt ca tevi ma 'n sarì.*

*Al pè d'oca ben pasctà,
par ai cal e 'n-quai dūriun,
chènt ca tevi mal-luvà,
at tujivi 'l danajun.*

*Un rat cōcc jevu da mangèè
'i mataai sgià 'n po' grandii
Chi pissavu 'ncuu 'ntal lecc,
par pudii chiessu varii.*

*Ma l'armedi bun par tutt,
cul chi ghevu tūti 'i caai,
leva propi l'ōli 'd rigi,
argurdèvi caar mataai:*

*cum papini, erbi 'd malva
e pè d'oca e danajun,
s-ievu nuta da murii,
i varivu par da bun.*

Amelia Poletti

Hanno contribuito alla stesura di questo numero:

Associazione Micologica Bresadola • Daniela Cavallini • Mauro Custodi
Alberto Demarchi • Pier Giovanni Jamoni • Amelia Poletti • Giancarlo Tornaco
Foto: Enrico Ortu

COME SI CURAVA LA GENTE TANTI ANNI FA

... QUANDO NON C'ERA L'ASL

I soldi per consultare un medico non c'erano. Tanti anni fa la gente malata era poca, chi era sano riusciva a sopravvivere più a lungo. Le medicine costavano care e non se le poteva permettere quasi nessuno per curarsi.

Nei paesi la gente cercava di curarsi con i consigli ed i rimedi suggeriti da qualche donna (medicona) che era a conoscenza di "segni" e con applicazioni di speciali unguenti, scacciava i mali.

Tale pratica veniva tramandata oralmente di madre in figlia e nipote come tradizione di famiglia.

Contro i vermi dei bambini (la tenia) la medicono, gesticolando, eseguiva dei "segni" sopra la persona malata, recitando delle giaculatorie. Il bambino doveva proseguire la cura indossando una catenina nella quale era infilato uno spicchio d'aglio oppure una collana di corallo.

L'orzaio si curava guardando all'interno di una bottiglia piena d'olio, si appoggiava sopra l'occhio recitando unitamente delle giaculatorie.

Contro il mal d'orecchi (otite) si somministrava all'interno del condotto uditivo una goccia di olio di pesce tamolo (ottenuto facendo cuocere il pesce) oppure con gocce di latte materno, spruzzato direttamente dal seno seguito dalla solita recita di giaculatorie.

Le ferite con tagli si disinfettavano con alcune gocce della propria urina dopodiché veniva applicata sopra la ferita una ragnatela.

Il mal di denti o le infezioni interne della bocca si curavano con applicazioni di corteccia di sambuco scaldata.

Il patereccio si curava la sera, andando a letto si immergeva il dito malato in un uovo crudo per tutta la notte ed al mattino risultava guarito.

L'itterizia si guariva bevendo acqua con dentro tre pidocchi vivi.

La pertosse (detta tosse asinina) si curava bevendo al mattino a digiuno il latte fatto annusare per tre volte dal maiale. Il rito era da eseguire per tre giorni consecutivi, con l'avvertenza che se il malato era un bambino maschio il latte doveva essere annusato da un maiale maschio e viceversa.

Per curare la sciatica occorreva scaldare un coppo nella stufa a legna e, ben caldo, si applicava sulla parte dolente; cura da ripetere per diversi giorni.

Per il mal di schiena si adagiava una roncola (fisctun) sotto il materasso del letto: dormendoci sopra il male viene tagliato e lentamente scompare.

Per guarire il catarro si preparava un cataplasma ungendo il petto con sugna (grasso di maiale) e ricoprendo la zona con una pezzuola di lana; il rimedio era da eseguire prima di coricarsi e l'applicazione doveva essere tenuta per tutta la notte.

Per guarire il raffreddore e la raucedine si preparavano dei suffumigi di camomilla.

Per infiammazioni internesi preparavano decotti con acqua e fogli di malva e si bevevano caldi prima di coricarsi la

sera.

I bambini già grandicelli che facevano ancora la pipì a letto dovevano mangiare un topo cotto!

Per curare il “fuoco selvatico” (fuoco di Sant’Antonio) l’ammalato doveva rivolgere la parte infiammata di frote alla cenere del camino. Un operatore scopava il male verso il fuoco con una scopetta di saggina. Il rito era da ripetere ogni giorno per tre giorni e nei casi più gravi per sette giorni.

Tutti questi rimedi e/o riti venivano scrupolosamente ripetuti per tre o sette giorni consecutivi, accompagnati dalla recita di giaculatorie particolari e specifiche.

Indipendentemente da queste credenze, in tutte le case era sempre presente l’olio di ricino, utilizzato per la cura di ogni male o infiammazione sia per via orale sia per applicazioni.

Se i malanni non erano gravi le persone guarivano davvero, altrimenti...

*Dai racconti delle nostre nonne
Amelia Poletti*

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

EPPURE SIAMO SOPRAVVISSUTI

LA REPLICA

Riceviamo e volentieri pubblichiamo una replica all’articolo pubblicato sul numero de “Lo Scarabocchio” del mese di luglio 2008 dal titolo “Eppure siamo sopravvissuti”. Ci fa molto piacere poter ospitare su queste pagine l’espressione di idee e di punti di vista differenti. Tutti coloro che vogliono esprimere le proprie opinioni sono invitati a scrivere a questa redazione.

Rammentiamo che non sono ammesse lettere anonime ma, in base al regolamento, l’autore può chiedere che il suo nome non venga pubblicato: lo scrittore del citato articolo “Eppure siamo sopravvissuti” ha regolarmente sottoscritto il “pezzo” ma ha chiesto l’anonimato.



Spett. redazione de “Lo Scarabocchio”
Fara Novarese

Ho letto con profondo stupore l’articolo dell’anonimo “sopravvissuto”, apparso nello scorso mese di luglio.

Anch’io sono un sopravvissuto a quei tempi, certo diversi dagli attuali, ma devo fare alcune precisazioni, perché quanto scritto da N.N. non è oro colato.

Veleni sprigionati dal piombo [...]. Se si decise di abolirli, qualche motivo ci sarà stato. In ogni caso, dovrebbe essere ben noto che i danni possibili sono a lungo termine, non credo che un bambino esposto a quei veleni diventi improv-

visamente giallo, verde o a pallini blu. Identiche considerazioni per il libero accesso a prodotti venefici o pericolosi come candeggina e DDT. Se penso che una persona che conosco, ed era più che trentenne, scambiò un giorno la bottiglia di acqua minerale (che aveva tolto dal frigo per evitare una congestione) con quella di formalina che aveva posato vicino...

Casco. È anche un sostantivo. Ritengo molto saggio il legislatore che ne ha imposto l'obbligo. Al nostro Innominato sono sfuggite le vittime che affrontavano la strada col solo riparo delle loro ossa craniche? Stesse argomentazioni per airbag, cinture e serrature di sicurezza. Certo, qualche decennio fa il traffico era meno intenso, per cui certe precauzioni potevano sembrare superflue. Tuttavia già nel 1973, negli USA, una fastidiosa spia sonora indicava che le cinture non erano allacciate. Chi proprio credeva di essere furbo le chiudeva e poi ci si sedeva sopra (mi è personalmente capitato di essere in macchina con una di queste volpi alla guida).

E poi, quanti si sono fatti male, o addirittura annegati, in un "buru" o cadendo da un albero?

Ci sono sempre state e, temo, sempre ci saranno persone che rimpiangono i "bei" tempi passati, anche se, per me, sono solo incapaci di adattarsi ai tempi in cui vivono. Non confuto quindi tutto lo scritto dell'ignoto *laudator temporis acti*, ma gli chiedo solo se non conosce proprio nessuno che è stato mutilato dall'uso improprio del gas di acetilene ("carburu"). O, in subordine, che si è ustionato.

Era doveroso chiarire quelle assurdità,

anche perché temo che qualcuno le abbia prese come perle di saggezza e non per quello che sono, ossia disprezzo delle regole imposte dal vivere civile. Spero che l'oscuro autore, se risponderà, non dica che era tutto uno scherzo e che non sono stato abbastanza intelligente o spiritoso da capirlo. La scusa dello scherzo o della (fine?) ironia è abusata.

Non ho la modestia di questo sopravvissuto, sono abbastanza vanitoso per voler essere riconosciuto, per cui mi firmo

Mauro Custodi

LA RICETTA DEL MESE

MOSTARDA VENETA

Gr 400 mele cotogne

Gr 300 pere

Gr 300 mele

Gr 100 scorze di cedro e arance canditi

Litri 1 di vino bianco

Zucchero s.q.

Senape s.q.

Sbucciare e tagliare la frutta a piccoli pezzi, cuocerla a fiamma bassa con il vino mescolando spesso finché la frutta si sia disfatta.

Pesare la frutta cotta ed aggiungere lo stesso peso di zucchero.

Cuocere ancora per mezz'ora, unire i canditi e proseguire la cottura sempre a fuoco basso per altri 10 minuti, mescolando spesso.

A questo punto aggiungere la senape in ragione di 5 gocce per chilogrammo di mostarda.

Nonna Dina

OLIMPIADE DELLE DONNE E DEGLI SPORT UMILI

PECHINO 2008

Le Olimpiadi sono appena terminate; lo schiacciamento dei principi primordiali, che volevano partecipanti sani, assolutamente dilettanti, che godevano del fatto di poter partecipare piuttosto che di vincere, è continuato inesorabilmente. Ma se andiamo ad analizzare a fondo la questione, troviamo che, a fianco di atleti multimilionari, troviamo una realtà addirittura romantica nella sua semplicità. Ed è proprio l'Italia ad aiutarci a ritrovare molti di quei valori decoubertiani: i successi della spedizione azzurra sono arrivati dagli sport individuali, quegli sport che trovano la loro ribalta solo in occasione dei giochi Olimpici. Specialità povere, organizzate da federazioni praticamente senza portafoglio. E noi italiani siamo subito pronti ad impossessarcene rubando termini tecnici, spendendo giudizi a destra ed a sinistra, proprio come avviene regolarmente ogni quattro anni con le regate dell'American Cup. Ma dimentichiamo tutto in un attimo, sino alla prossima occasione. Ma gli sport che ci hanno dato tante medaglie ci forniscono un altro dato interessante: le donne hanno vinto moltissimo, tra le quali madri di famiglia in età sportivamente avanzata, almeno secondo i canoni attuali, come la Idem, quarantaduenne con un cucciolo al seguito. Negli sport che hanno visto eccellere gli italiani non esistono

atleti superpagati, ma atleti che si possono permettere allenamenti regolari grazie ai gruppi sportivi della polizia, Carabinieri, Arma di Finanza, che forniscono un impiego ed il tempo necessario; i professionisti puri internazionali (e comunque con grosse differenze di ingaggio) si sono concentrati negli sport di squadra, Calcio, Basket e Volley su tutti, e poi molti nell'atletica (e tra questi non va certamente annoverato il nostro marciatore d'oro), e qualcuno nel nuoto. In questo caso l'Italia non ha dato il meglio di sé (tra l'altro la nazionale di Pallacanestro non era stata neppure ammessa) lasciando ogni attenzione agli sport più umili. La copertura televisiva del grosso avvenimento sportivo è stata importante ma ci si chiede: dove vanno a finire i tiratori d'arco, al piattello, i judoka, gli schermidori, i pugili dilettanti, i marciatori, i canoisti, i ginnasti nei quattro anni che ci separano dalla prossima olimpiade? Il calcio è il prodotto che incontestabilmente muove i più grandi interessi, un calcio che offusca televisivamente addirittura sport tradizionali come basket e volley figuriamoci i più piccoli. Data per scontata la necessità di mantenere questa leadership tanto fruttuosa, si chiede una maggiore copertura per questi sport poveri, alcuni dei quali (certamente non tutti) sono stati relegati sui RaiSport Satellite. Nessuno chiede la prima serata ma solo una finestrella in più. Onore quindi a questi eroi per un momento ed onore soprattutto alle donne, protagoniste assolute dell'avvenimento. Donne che hanno saputo continuare a livelli tecnici assoluti pur avendo costruito una famiglia; sino a qualche tempo fa mettere su

casa significava smettere con l'attività sportiva ad alto contenuto competitivo. Donne che hanno tolto i limiti dettati dall'età: oggi un atleta può proseguire per almeno dieci anni oltre i limiti del pas-

sato. Gli spazi ci impongono di non proseguire con altre riflessioni relative al doping, un argomento che tratteremo certamente nel prossimo futuro.

Claudio Pasquino

Editore:

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

Redazione, realizzazione grafica, pubblicità:

Comune di Fara Novarese

Stampa:

Tiponova Stampatori in Novara S.r.l.

Direttore Responsabile:

Claudio Pasquino



Autorizzazione del Tribunale di Novara

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

Vietata la riproduzione, anche parziale, senza autorizzazione.

PUBBLICA ASSISTENZA G.R.E.S.

VOLONTARI DI PROTEZIONE CIVILE E SOCCORSO

**Viale Stazione, 5
28070 Sizzano (NO)**

Tel. 0321 820560 - Cell. 368 3061601



Cerchiamo volontari

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