

Il Picchio



Mensile di informazione e cultura di Camino e frazioni

Aut. Tribunale di Casale Monf. n.258 del 16/01/2009

ANNO I - N.1 - FEBBRAIO 2009

Editoriale

Il Picchio è nato. Con questo primo numero, che salutiamo con grande soddisfazione, si è innescato un processo che, speriamo, avanzerà sempre di più, con sempre maggior seguito di collaboratori e di idee.

C'è in questo piccolo giornale molto di semplice, ma anche molto di intenso: il semplice è costituito dalla sua ambizione, quella di portare le opinioni, le notizie, l'informazione (e un po' di diletto) nelle case di tutti i caminesi, chiedendo in cambio a loro di farsi sentire, di partecipare con le proposte, i commenti, le richieste a quella che dovrebbe essere la normale vita pubblica di una comunità, fatta di confronto, dibattiti e condivisione di iniziative. L'intenso è la passione che noi (e voi) abbiamo verso la nostra terra, questo fazzoletto stropicciato che guarda sospettoso la vasta pianura al di là del grande fiume, fatta di gesti, persone, luoghi e storie intrisi di una tradizione unica e imprescindibile per ognuno che qui viva.

Unire questi due aspetti significa acquistare coscienza della propria dimensione locale, e dunque sviluppare la capacità di "prenderse cura" collettivamente. E significa anche gettare le basi per una memoria condivisa, per creare un piccolo e ricco archivio umano del nostro tempo passato e presente in funzione del futuro. Per questo motivo, per vivere in prima persona il nostro territorio, per potere - attraverso le idee, le iniziative, l'interesse, la conoscenza del proprio patrimonio - contribuire attivamente al bene pubblico, alla preservazione di ciò che ci sta a cuore, nasce Il Picchio.

Possiamo immaginare l'orizzonte di idee che perseguiamo come una volontà di riappropriazione, per non delegare ad altri la gestione del proprio destino quotidiano, in fondo responsabilizzandoci un po' di più tutti quanti.

Siamo ottimisti: la nostra piccola "redazione", infatti, da subito ha cominciato a raccogliere nuovi spunti e nuovi stimoli da persone che, come noi, si stanno mettendo in gioco. E questo prima ancora di partire con la stampa di questo numero! L'augurio è che, riuscendo a stimolare l'interesse dei lettori, questo seguito sia sempre maggiore. Ora la parola passa a voi...

La Redazione

Brusaschetto Nuovo non c'è più Iniziato l'abbattimento dell'abitato e il progetto di riqualificazione ambientale

Eretto negli anni '60, il paesino che oggi sta scomparendo sotto i colpi degli escavatori era nato per ospitare gli abitanti della collina di Brusaschetto che, a causa della continua attività mineraria legata all'estrazione della marna da cemento ad opera dei cementifici Victoria e Buzzi, vivevano una situazione di continui crolli e frane, che mettevano in pericolo la stabilità dell'abitato.

Nel 1956, con il Decreto del Presidente della Repubblica n.634, veniva dichiarato l'abitato di Brusaschetto non più sicuro ad ospitare la popolazione, per cui si definiva l'obbligo di trasferimento degli abitanti in altro loco a totale carico dello Stato. Nacque così, in una situazione del tutto emergenziale, Brusaschetto Nuovo. Le sue case, però, finirono per non ospitare (se non per breve tempo) gli abitanti di Brusaschetto, che preferirono rimanere nelle abitazioni sulla collina più adatte alla loro principale attività, quella agricola. Nel frattempo, terminata l'opera di estrazione e riempite le gallerie, le case del paese vecchio avevano ormai smesso di muoversi.

Dopo le alluvioni del 1994 e del 2000, che colpirono duramente Brusaschetto Nuovo, il paese venne dichiarato di classe III C, ovvero territorio edificato ad alta pericolosità geomorfologica e ad alto rischio. In virtù di ciò esso era definitivamente

abbandonato dagli ultimi abitanti e, onde evitare che disperati e senz'altro si introducessero clandestinamente e al di fuori di ogni controllo all'interno degli stabili ormai fatiscenti e igienicamente insalubri, porte e finestre venivano murate, conferendo quell'aspetto lugubre e desolato che sino ad oggi caratterizzava l'abitato. Nel frattempo la situazione di Brusaschetto tendeva a cambiare. Infatti

il decreto del 1956, che pendeva su una porzione dell'abitato e impediva qualsiasi tipo di intervento edilizio, veniva variato. Tramite la delibera della Giunta Regionale n.34-6420 del 2007 si sancisce il cambio di classificazione di Brusaschetto da "abitato da trasferire" ad "abitato da consolidare".

La presenza di Brusaschetto Nuovo negli ultimi anni, dunque, oltre a degradare la zona e dare un'impressione di desolazione e abbandono, non risultava avere più alcuna funzione; ragione per cui l'attuale Amministrazione comunale ha acquistato le palazzine dal Demanio e tramite l'intervento della società Nord Scavi s.r.l. di Casale, ha presentato una richiesta di giudizio di compatibilità ambientale per l'intervento di riqualificazione paesaggistica ed ambientale del territorio, acquisendo l'autorizzazione ad abbattere le strutture dell'abitato. Alla fine, nella mattinata di lune



continua a pag.2

continua da pag. 1

di 19 gennaio, il braccio della ruspa ha sancito l'inizio della demolizione delle abitazioni, un'attività che si protrarrà per circa 30 giorni.

Questo intervento fa parte di un progetto molto più ampio, consistente tra l'altro nella creazione di una cava con attività estrattiva di durata pari a 5 anni.

Inoltre il recupero ambientale della zona determinerà lo spostamento della strada di Brusaschetto, che verrà collocata verso sud ai piedi della collina; poiché il materiale dell'attuale strada, che corre sull'argine, verrà riutilizzato per la nuova strada pedecollinare, non sarà più possibile avere a disposizione una via per il transito verso Brusaschetto. La strada comunale da Brusaschetto a Zizano (la Grizzolina), infatti, è attualmente inagibile a causa di due frane, per cui l'unica via disponibile risulterebbe l'attuale strada Camino-Castel San Pietro, che si dimostra molto scomoda per la sua lunghezza.

L'Amministrazione comunale di Camino ha previsto quindi, come via alternativa, di riabilitare la strada che in passato era stata utilizzata dagli automezzi per la rimozione della briglia in corrispondenza della centrale nucleare Fermi. Qui un percorso sterrato transiterà verso nord rispetto a quella esistente, in corrispondenza della sponda destra del fiume Po; verrà utilizzato per il tempo necessario alla costruzione della strada pedecollinare, 90 giorni circa.

Con l'eliminazione dell'attuale strada, realizzata su un rilevato arginale, si creerà un'ampia zona di laminazione, laddove la strada di nuova realizzazione fungerà da argine al versante collinare in caso di esondazione del fiume Po.

Specchi d'acqua, aree umide e nuovi rimboschimenti sull'area della cava prenderanno il posto di questa alla fine dell'attività estrattiva, andando a costituire, nell'ambito di un recupero naturalistico, un luogo di ampia fruibilità pubblica.

Questo complesso di interventi costituisce certo una delle operazioni più rilevanti attuate dal comune di Camino negli ultimi anni.

Tuttavia permangono alcuni aspetti non del tutto analizzati dell'intero pacchetto ed alcuni dubbi sulle tempistiche programmate del progetto che difficilmente potranno essere rispettate.

Ci proponiamo di costituire un osservatorio e di aprire un luogo di dibattito pubblico sul tema, chiamando in futuro ad intervenire tutti gli attori coinvolti nella vicenda.

A.C.

Parola d'ordine: differenziare! Un bilancio a pochi mesi dall'inizio della nostra "rivoluzione" domestica

È fatta: da pochi mesi ci hanno tolto i bidoni verdi nei quali abbiamo posto da sempre i nostri più svariati rifiuti... tutti, tutti anche i fiori secchi. Sembra un cambio epocale, come dalla lira all'euro. Fino a ieri, riempivo un sacco nero fino allo spasimo, lo portavo al cassonetto, dove con gesto distaccato ci liberavamo delle uniche prove dei nostri bagordi e peccati di gola; intanto il cassonetto era sempre lì, rassicurante e anonimo. Adesso abbiamo dovuto organizzarci in casa per razionalizzare lo spazio pattumiera; plastica, vetro, umido, batterie, indifferenziato e di colpo abbiamo preso atto di quanta roba ci passa per le mani, anche perché resta lì a guardarci per un po' e ci prende un senso di inquietudine... e fastidio; subito cediamo al sano disfattismo all'italiana:

"Ma si andava così bene prima!", "Ma perché dividere con fatica, tanto si sa dopo mettono tutto assieme di nuovo!", "Composter per l'orto? Ma con tutta quella roba sporca!", "Fanno presto LORO a dire... ma intanto questa roba che puzza rimane a casa mia!" E avanti di questo passo. Il cassonetto verde era rassicurante! Ma poi anche a noi italiani, sempre ultimi nelle classifiche di merito europee, viene uno scatto d'orgoglio e avviene il miracolo.

È successo per il fumo nei locali pubblici: in barba ad ogni previsione chi aveva scommesso sulla breve durata del rispetto della legge ha miseramente perso. Per un attimo siamo stati svizzeri o peggio svedesi. E i più increduli sono stati proprio gli stranieri, che abituati in vacanza qui da noi da anni di sicuro e rilassante lassismo, hanno dovuto cedere... era vero: gli italiani si adeguavano alla legge e uscivano disciplinati incuranti delle pneumopatie invernali.

Per tornare alla raccolta differenziata, ammettiamo comunque che non è così facile. Il super elenco ricevuto è lungo, diciamolo pure, ma ci abitueremo e forse ci renderemo conto che tutto ben impacchettato e separato non è poi così bello se ci costringe a due ore di lavoro per mangiare una merendina... diciamolo alle industrie alimentari che ci spiano con sondaggi da cui esce un uomo che è sempre più asettico e pulito, ma sempre più fragile: ridateci la borsa di vimini per la spesa e il "raminin" per andare

a prendere il latte! Scherzo, non torneranno più quei tempi, il Ministero della Sanità non vuole, non è igienico.

Insomma ci vorrà un po' di tempo prima che la raccolta differenziata diventi un'abitudine spensierata!

Nel frattempo qualcuno ha buttato i sacchi per strada e qualcuno va a portare il suo bel sacco nei paesi vicini e così facendo, a colpi di trasferimenti, vuoi vedere che il nostro sacco arriva alla frontiera svizzera e alla nostra differenziata ci pensano loro! Invece no, arriveremo in breve tempo alla soglia del 70% di riciclaggio come i virtuosi stati vicini e Cavour sarà fiero di noi.

Abbiamo raccolto un po' di reazioni nella popolazione locale per capire come procedeva l'iniziativa; alcuni ancora sono arrabbiati perché non hanno capito l'importanza di un tale progetto. Vogliamo ribadire che non si tratta di un capriccio, bensì di una necessità impellente per aumentare il riciclaggio e tutelare l'ambiente.

Sotto l'aspetto finanziario è chiaro che la gente si aspetta di vedere quanto meno non aumentare la propria fattura rifiuti, legandola quanto prima all'effettiva produzione di immondizia.

La maggiore parte comunque si è organizzata, ma ha ancora dubbi su cosa mettere nel contenitore dell'in-

differenziato.

Le varie riunioni organizzate sul territorio hanno tentato di informare il più possibile la popolazione, illustrando il progetto con degli esempi precisi. Ma la sensazione è che servirebbe magari una nuova riunione in corso d'opera. Seguiremo l'evoluzione del progetto raccogliendo i vostri consigli o dubbi.

Abbiamo sentito la dott.ssa Marina Maffei che ha seguito la campagna di informazione giuridico-ambientale per il Consorzio Casalese Rifiuti, ovvero l'attuale organo di governo, previsto dalla legge Regionale 24/2002, chiamato ad occuparsi delle politiche in tema di rifiuti a livello territoriale; nel nostro caso i 44 Comuni del Monferrato Casalese.

D: E' iniziata la raccolta differenziata da poco e abbiamo notato sacchi neri buttati nei fossi; alcuni ci hanno confessato di portare i sacchi nei paesi dove non esiste ancora la raccolta differenziata. Come pos-



disegno di Guido Villa

fare per limitare tali comportamenti?

R: Preciso che quando partono servizi come questo c'è sempre qualcuno che non ha capito e che magari va nel paese vicino dove il servizio non è stato modificato, ma di solito ci si assesta in meglio in tempi stretti; circa i sacchetti buttati in giro la triste realtà è che ci sono già e che chi era incivile prima purtroppo di solito lo resta, chi non lo era di certo non si mette a gettare sacchetti nei fossi alla chetichella! Piuttosto, invito tutti a prestare attenzione a fenomeni di abbandono e a segnalarli prontamente al Comune o al Consorzio.

D: Come procede la raccolta dove è iniziata prima di noi?

R: Il nuovo servizio, dove è già stato avviato, ha dato sin da subito risultati più che confortanti. Per rendere l'idea, i 12 Comuni a sud della Città di Casale (da Vignale a San Giorgio per intenderci) sono passati da una raccolta differenziata media del 23% all'attuale 60%. Ed un Comune come Sala Monferrato è arrivato addirittura a sfiorare il 78%! Sono certa che anche a Camino sapremo fare bene come i nostri vicini!

D: È prevista l'entrata in vigore di una tariffa legata alla quantità prodotta? Se sì, quando?

R: Attualmente nei Comuni del Consorzio, come nella maggioranza dei Comuni italiani, è applicata la Tarsu, tassa per i rifiuti solidi urbani, che è commisurata ai metri quadrati dell'abitazione alla quale si riferisce. In futuro, non appena verranno emessi gli appositi regolamenti previsti dal Testo Unico sull'Ambiente (Decreto legislativo 152/2006), la Tarsu verrà sostituita dalla Tia, la cosiddetta Tariffa di Igiene Ambientale, la quale permetterà a ciascuna utenza di "pagare" per i rifiuti che produce. Per intenderci, la Tia sarà simile alle attuali bollette dell'acqua o del telefono: ci sarà una quota fissa, per sostenere i costi di base del servizio, ed una quota variabile che sarà commisurata al numero di svuotamenti del contenitore domiciliare del rifiuto indifferenziato che ci è stato consegnato e che, non a caso, è munito di un microchip che lo rende personale.

Naturalmente questa è una spiegazione semplicistica, ma spero che sia utile a farci comprendere che, sin da ora, occorre abituarsi ad esporre il contenitore solo ed esclusivamente quando questo è pieno: non appena si potrà passare a tariffa saremo quindi già abituati ad utilizzare il contenitore in modo corretto.

È importante perciò ricordare che è lo svuotamento che verrà conteggiato ai fini della tariffa mentre non è rilevante il peso.

D: La raccolta differenziata può essere un affare? Per chi?

R: La raccolta differenziata è un "affare" innanzitutto per noi: la tutela di questo territorio passa dalla necessità di evitare l'apertura di nuove discariche. È nostro dovere

collaborare per far sì che la discarica dei 44 Comuni, presente a Bazzani, a Roncaglia di Casale, duri il più a lungo possibile. In tal modo potremo beneficiare anche delle scelte che la Regione sta mettendo a punto, in collaborazione con i Consorzi, e che definiranno gli scenari futuri dello smaltimento in tutto il Piemonte. Inoltre, riciclando il più possibile contribuiamo a recuperare materie prime (che non sono infinite!) ed a raggiungere quegli obiettivi di raccolta differenziata che ci vengono imposti dalla normativa non solo nazionale ma anche e soprattutto europea.

D: In Francia alcuni comuni raccolgono l'umido a domicilio e poi rivendono il compost ai cittadini a prezzo concordato. Da noi non può essere una strada praticabile?

R: Circa il compost, che è un ottimo ammendante da utilizzare nei nostri orti o giardini, il Consorzio ha fatto una scelta di estrema praticità ed economicità: il nostro è un territorio rurale dove i cittadini sono per la maggior parte nelle condizioni di poter gestire in modo "casalingo" la frazione umida che proviene dalle loro cucine. È una pratica peraltro che era invalsa nelle nostre campagne fino a pochi anni fa e non sono rare tuttora le famiglie che hanno la cosiddetta "tampa". Pertanto, perché non incentivare questa pratica così positiva? In questo senso, a chi ha un orto o giardino è richiesto di praticare il compostaggio in cumulo o con la compostiera e, non appena si passerà a tariffa, verrà a questi riconosciuta una riduzione.

D: Le nostre procedure sono frutto di esperienza e di osservazioni/confronti con altri modelli disponibili?

R: Certo che sì, anche perché in questi casi ispirarsi a modelli già rodati permette di affrontare con più serenità e velocità le eventuali criticità che si possono verificare.

Ringraziamo Marina per la sua puntuale e preziosa collaborazione.

Noi salutiamo questa iniziativa dei comuni del Monferrato, consci di come il problema rifiuti stia raggiungendo dimensioni davvero insostenibili. Solo con la consapevolezza di quello che produciamo come rifiuto potremo cambiare atteggiamento e quindi riflettere al momento dell'acquisto; è necessario arrivare a cambiare le logiche che seguono gli imballaggi che a loro volta riflettono le modalità di consumo dell'utente continuamente scrutato dai sondaggi di mercato.

In questi ultimi giorni sono nate polemiche in merito alla gestione dei rifiuti. Ciò però non deve assolutamente autorizzarci a mettere in dubbio la scelta della raccolta differenziata. Questa è da fare e deve essere perfezionata. Sarà nostra cura tenerVi informati sugli ulteriori sviluppi di Cosmo.

Cathy Bernard e Pier Iviglia

CONSIGLIO COMUNALE

Verbale del consiglio comunale del 19 dicembre 2008

1. Lettura ed approvazione verbali sedute precedenti
2. Determinazione quota oneri di urbanizzazione secondaria da devolvere ai sensi e per gli effetti della Legge Regionale 15/1989
3. Determinazione indennità agli amministratori di cui all'art. 82 del D.lg. 267/2000
4. Approvazione programmi di incarichi di studio, di ricerca e di consulenza per l'anno 2009.
5. Approvazione bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 2009 - Bilancio pluriennale per gli esercizi 2009-2011 ed allegati di legge - Determinazioni
6. Ratifica a variazione di bilancio assunta dalla Giunta Comunale con i poteri del consiglio (delibera n. 61 del 25/11/2008)
7. Proposta adesione al Consorzio per la tutela e valorizzazione dell'olio extravergine di oliva del Monferrato.
8. Approvazione proposta di variazione al PRGI.

In particolare, per quanto riguarda il punto 2, la previsione di incasso ammonta a circa 7.500 euro, i quali andranno a finanziare interventi sugli edifici di culto, in primis la parrocchiale di Camino.

Al punto 3 si è definita la devoluzione dei fondi destinati agli amministratori e non erogati nel 2008 all'Ente per la ricerca sul cancro. Anche per il 2009 gli amministratori hanno espresso la volontà di rinunciare al proprio gettone di presenza.

Al punto 7 è stato approvato lo statuto del Consorzio, in 21 articoli.

L'ultimo punto invece si riferisce al progetto per la creazione di una grossa struttura ricettiva privata in località castello di Castel San Pietro, per l'attuazione del quale si è resa necessaria una variazione al piano regolatore.

Nel consiglio comunale del 29 gennaio 2009, è stato fatto il punto della situazione, da parte del Sindaco, sugli eventi franosi che hanno interessato il territorio comunale nel mese di dicembre. In particolare è stata ribadita la priorità di sistemazione del tratto stradale di collegamento alla frazione Rocca delle Donne. La strada della Grizzolina rappresenta invece l'intervento più gravoso.

Al proposito il Sindaco ha espresso il suo rammarico per il mancato intervento dell'Assessore regionale alla Protezione Civile alla apposita riunione indetta a Casale alla quale hanno partecipato 40 sindaci del casalese per coordinare i lavori di ripristino e programmare la destinazione dei futuri fondi.

Brusaschetto, cuore e ragione in un paese ferito

La precaria situazione della ex parrocchiale di S. Emiliano, urgentemente bisognosa di restauri, 'sentita' da due punti di vista differenti: affetti e cronaca a confronto

Il cuore

Quando si arriva a Brusaschetto salendo dalla pianura, si giunge alla piazzetta in cui, fino a qualche anno fa, c'era il ristorante "Dal Resti", luogo rinomato ai buongustai, ove si potevano assaporare i mitici agnolotti e lo straordinario fritto misto dell'Elvezia. Sulla stessa piazzetta, quasi a simboleggiare le due esigenze dell'uomo, materiale e spirituale, si erge fiera la sagoma della chiesa parrocchiale di S. Emiliano.

Classico esempio di barocco piemontese, la chiesa di S. Emiliano fu dichiarata inagibile una cinquantina di anni fa per il cedimento del terreno; qualche anno dopo fu anche necessario abbatte il campanile, ormai irrimediabilmente pericolante. Le campane cessarono così di suonare e vennero ritirate; Brusaschetto si ritrovò mutilato del simbolo che contraddistingue ogni paese, "il campanile".

Da allora è la chiesetta di San Sebastiano che, situata più a monte, ospita le funzioni religiose, accogliendo i fedeli ogni domenica per la S. Messa, con le sue campane "elettroniche" – tutt'altra cosa... È però nei momenti più significativi della vita di ciascuno (battesimi, matrimoni, funerali) che la nostra chiesetta di S. Sebastiano tradisce la sua incapacità di accogliere tutti. È proprio in quelle circostanze che più si apre la ferita di un paese privato della sua chiesa e delle sue campane, quelle campane che dovrebbero annunciare la S. Messa o scandire le ore sottolineando il tempo che passa.

È vero che "la Chiesa" non sono i muri ma sono le persone che insieme la formano, ma è altrettanto fondamentale non dimenticare i sacrifici e gli sforzi che i nostri vecchi hanno fatto per erigere e mantenere la dignità del proprio "tempio di Dio". Questa stessa dignità che ora porta una ferita, profonda quanto la nostra storia, nel vedere una chiesa chiusa, sola, decrepita, mutilata del suo campanile.

Chissà se un giorno a Brusaschetto qualcuno curerà la sua ferita e ridonerà il suono delle campane e la dignità della sua Chiesa di S. Emiliano? Io, davvero, spero di sì.

La ragione

Come nella maggior parte dei paesi delle nostre zone, anche a Brusaschetto non manca uno splendido esempio di chiesa in barocco piemontese settecentesco.

Posizionata su uno dei bricchi del paese, la chiesa intitolata a S. Emiliano mostra alla via principale la sua austera facciata, rigorosamente direzionata, secondo quella tradizione architettonica, ad occidente. Oltre ai due altari laterali (intitolati rispettivamente alla Beata Vergine del Carmine e a S. Giuseppe), è presente, nella



foto M. Begnini

singola navata, un altare principale posizionato davanti ad un'abside. Il robusto campanile, non più presente, era sul lato sinistro della chiesa.

I lavori di edificazione dell'attuale chiesa di S. Emiliano ebbero inizio nel giugno del 1700, sulle rovine di una chiesa risalente almeno al 1500. L'altare maggiore fu concluso nel 1707, ma fu un ulteriore ciclo di lavori tra il 1722 e il 1724 a completarne l'aspetto. Il campanile e la sacrestia, infine, furono costruiti tra il 1750 e il 1761.

L'azione del tempo, delle intemperie, ma anche i già allora presenti cedimenti strutturali, hanno via via determinato, fin dal '700, vari interventi di riparazione documentati negli archivi parrocchiali e della Curia.

Nella seconda metà dell'800 e successivamente tra il 1921, 1928, 1932 e soprattutto nel 1951 sono anche stati realizzati alcuni interventi di natura strutturale.

Ma la situazione era ormai avviata al suo destino: era il 1955 quando la Commissione tecnica nominata dal Governo con-

statò gravi fenomeni di cedimento e parziale slittamento del piano di fondazione della zona Nord dell'abitato, a fronte dei quali furono dichiarati pericolanti la chiesa, oltre che il cimitero ed una quarantina di abitazioni.

A conseguenza di ciò, con l'emanazione del DPR n. 634 del 16 maggio 1956, fu emesso il decreto di sgombero anche per la chiesa parrocchiale, ma solo a partire da 19 ottobre 1959 la chiesa parrocchiale rimase effettivamente chiusa. Erano gli anni in cui cessarono le attività estrattive delle cave (1956) e fu avviata l'infelice

costruzione del borgo di Brusaschetto Nuovo (1957-1958).

Così è stato a partire da allora e così è tutt'ora.

La chiesa, attualmente, non è che ricovero per materiali e rifugio per i piccioni che si intrufolano attraverso le aperture nei muri e nel tetto. La facciata è visibilmente inclinata all'indietro e la stessa chiesa si appoggia all'indietro sulla costruzione adiacente (la Casa Parrocchiale). Visibili crepe sono presenti sulle pareti e in buona parte del soffitto, specialmente sulla parte dell'abside, al di sopra della quale il tetto, ormai sfondato, lascia quella porzione di soffitto "nudo" e decrepito in balia della pioggia e delle intemperie.

Ogni volta che capita di sbirciare all'interno della chiesa, si ha come l'infausta impressione "che sia l'ultima volta".

Ora, dal 2007, Brusaschetto ha cessato di essere "abitato da trasferire" ed è diventato "abitato da consolidare" grazie a chi, nell'ambito dell'attuale Amministrazione comunale, si è adoperato per arrivare all'annullamento del decreto del '56.

Sempre nel 2007 a Brusaschetto si è creato un comitato (Comitato S. Emiliano) che si è dato l'obiettivo di percorrere tutte le strade e bussare a tutte le porte per arrivare alla ristrutturazione della vecchia chiesa.

Da "abitato da trasferire" ad "abitato da consolidare". Chissà se, dopo averla "trasferita", un giorno sarà possibile consolidare anche la chiesa di S. Emiliano?

Io, credo, spero di sì.

Sara Palazzolo e Marco Soldà

Perchè la collina frana?

Breve spiegazione di un problema idrogeologico caratteristico del nostro territorio

Un paio di settimane di intense piogge su tutto il Piemonte hanno fatto sentire pesantemente i propri effetti nel nostro territorio, con frane e smottamenti diffusi, anche di notevole entità. Tutte le principali strade del comune sono state interessate da distacchi di terreno che hanno, in alcuni casi, comportato l'interruzione della viabilità.

A Isolengo la strada che conduce a Brusaschetto e alla pianura è stata interrotta per un mese circa a causa di uno smottamento di una parte del manto stradale. Un intervento dell'Amministrazione ha consentito di riaprire il transito veicolare.

Rocca delle Donne ha ugualmente rischiato un isolamento, quando lo scivolamento della coltre superficiale della collina sovrastante, dovuto ad un cattivo drenaggio delle acque, ha coinvolto il sedime stradale. Anche qui un intervento di emergenza ha consentito la riapertura del traffico.

Tra Brusaschetto e Zizano si sono verificati due fenomeni

franosi in corrispondenza della cascina Maretto dove ci sono stati dei crolli del manto di asfalto, causati dal ruscellamento di una quantità elevata d'acqua senza una canalizzazione sufficiente di drenaggio verso valle.

In questo caso la situazione risulta essere particolarmente delicata poiché la porzione di strada interessata dalla frana, che costeggia la proprietà della cascina Maretto, è posizionata ad una quota notevolmente più alta rispetto ai terreni limitrofi, per cui l'intervento di ripristino risulta essere difficoltoso. Si ipotizza dunque un'operazione di consolidamento e di inserimento di palificazioni capaci di contenere lo scivolamento e la spinta delle terre.

In corrispondenza della porzione di strada franata era stato eseguito, in epoca passata, un notevole sbancamento di terra per far posto a nuove strutture

accessorie alla cascina: non è quindi da escludere che gli scavi eseguiti abbiano modificato l'assetto idrogeologico della zona. Sul ciglio della strada, al confine di proprietà della cascina, è stato costruito poi un cordolo in calcestruzzo a supporto di una recinzione, che ha peggiorato la situazione, andando ad aumentare il peso specifico della strada e impedendo all'acqua di drenare a valle.

Del resto questi eventi non sono affatto nuovi nel nostro territorio. La nostra collina risulta composta in profondità da un nucleo calcareo, che è solitamente ricoperto da uno strato di coltre superficiale; questo

è composto da materiale distaccatosi dallo strato compatto sottostante, come ad esempio depositi di vecchie paleofrane non stabilizzate. A seguito di abbondanti precipitazioni, il peso specifico aumenta e questo materiale tende a scivolare verso valle slittando sullo strato inferiore. A ciò si aggiunge l'aggravante di una diminuita cura dei canali di scolo delle

acque che ha comportato il formarsi di ruscellamenti eccessivi e altamente erosivi.

L'abbandono di gran parte delle aree coltivate e la loro naturale riconversione a bosco ha comportato una sensibile diminuzione delle opere di manutenzione dei corsi d'acqua e dei fossi di scolo; si tratta dunque di un fenomeno imputabile in parte anche alla progressiva perdita di cura del territorio, dovuta a eventi socio-economici di lungo periodo e che tuttavia in occasioni eccezionali fa sentire pesantemente i suoi effetti. Si presenta forse in futuro la necessità di porre particolare attenzione ai lavori di movimentazione terra prevedendo opere di consolidamento delle zone critiche e di canalizzazione delle acque; tali interventi sapranno nel loro complesso minimizzare questi fenomeni franosi.

A.C.



foto M. Begnini

Ristorante del Peso... la storia continua

«Riapriamo i battenti dopo una importante ristrutturazione che ha cambiato completamente l'estetica del locale, ma con lo stesso impegno a portare avanti la tradizione della pura gastronomia piemontese»: sono le parole dei nuovi proprietari Luigi Desana e Rosa Iannoli che, ben radicati sul territorio di Camino, rivelano un grande amore per la loro terra; arricchiranno le loro proposte con serate a tema e novità che presto potremo degustare. Le nostre colline sono il luogo ideale per trascorrere giornate in tranquillità, coniugando passeggiate e punti di ristoro qualificati. Il locale permetterà, attraverso le sue ampie sale, cene e meeting di affari.

Il *Ristorante del Peso* è sempre stato il rife-



(per gentile concessione di Fiorenzo e Manuela Bertiglia)

rimento di Camino. Apre come locale comunale, annesso al peso pubblico, nel periodo della guerra ad opera di Francesco Fragolino, e continua negli anni '50 con la conduzione della figlia e del genero, Fiorentino Banone, detto Paolin. Colonne portanti del menu: salame nostrano cotto e crudo, acciughe al prezzemolo, peperoni con bagna caoda, risotto ai funghi, agnolotti al ragù, fritto misto alla piemontese, bollito misto con salsa verde; ricette collaudate, che non spariscono affatto quando il locale passa, nel '73, a Danilo Sartori, già cameriere del locale. A lui si affiancherà, dopo gli studi alla scuola alberghiera di Stresa, il fratello Giorgio.

I due sanno gestire il locale con semplicità e, dietro un atteggiamento risoluto, presentano sempre piatti di livello, conquistando la fiducia dei clienti che li seguono fino al 2005. In quell'anno Giorgio si sposta a Trino, dove continua a cucinare con la famiglia nel bar ristorante *Il Ritrovo*.

Seguiremo ancora, con le nostre e vostre impressioni, le attività di eccellenza, di ristorazione ma non solo, che sul nostro territorio operano, sia quelle di consolidata esperienza che quelle appena nate.

Pier Iviglia

Neve e mutamenti climatici

Tanta neve e a più riprese, ma non solo, anche tanto freddo; molti pensavano che non si sarebbero più visti inverni del genere, cose di altri tempi come tutti noi abbiamo sentito raccontare da persone più anziane: “quando ero giovane, allora sì che nevicava e faceva un freddo terribile, ora non esistono più gli inverni di una volta...”

Tutto bene ed accettabile se queste considerazioni sono fatte da noi, non “addetti ai lavori” della meteorologia.

La sorpresa è che è bastato un inverno diverso dagli ultimi dieci o quindici, per leggere dichiarazioni sorprendenti da parte di grandi esperti di meteo e di climatologia; le abbondanti nevicate e le temperature assai basse che hanno colpito l'Europa centro occidentale nell'ultimo mese li hanno indotti ad emettere sentenze di morte del tanto sbandierato global warming (riscaldamento globale) che fino a poche settimane fa era dato come una certezza inconfutabile.

Ma che cos'è il global warming?

In sintesi è il riscaldamento del clima terrestre provocato dalle attività antropiche e tra di esse il maggior indiziato è l'aumentata emissione di anidride carbonica da parte



Sandro Lavagno: sciata brusaschettese negli anni '50

delle attività umane.

Tale gas provoca il fin troppo famoso “effetto serra”.

Ora, all'improvviso, molti esperti del settore confessano che, forse, la CO2 non è poi così determinante per l'aumento della temperatura media e che, in realtà, i fattori che la determinano sono così numerosi che è praticamente impossibile fare delle previsioni serie

sul suo futuro. Dunque, secondo loro, non vi sono certezze sulle prospettive catastrofiche che erano state date per assodate: le macchie solari sono ridotte al minimo (quindi l'attività del sole è in una fase di minima emissione di calore), i poli magnetici della terra stanno subendo delle variazioni che dovrebbero portare ad un raffreddamento, il ciclo naturale del susseguirsi di periodi caldi e freddi dovrebbe volgere al freddo ecc.

Ma siccome tutti questi ultimi argomenti non sono ovviamente dipendenti dalle attività umane, ecco che tra gli scienziati si sono formati due schieramenti opposti: alcuni ritengono che l'uomo influisca pesantemente sul clima e che il fattore “effetto serra” sia determinante ai fini delle variazioni climatiche; per altri i fattori non dipendenti dall'uomo sono così numerosi e complessi che la CO2 è solo uno dei fattori da considerare e quindi non determinante.

Non sono in grado di avere alcuna opinione su chi abbia ragione, ma posso esprimere solo un timore (quasi una certezza): come al solito, di fronte al dubbio, la valenza scientifica è scaduta in uno schieramento di tipo politico, ideologico e... di grandi interessi economici; e questo è molto triste.

Ai posteri...

Riccardo Longhi

“Quando venit marchio grecus...”

Presentato il volume sull'arrivo in Monferrato di Teodoro Paleologo

Nell'inverno del 1306 un ragazzotto di quattordici anni, proveniente da Genova, faceva il suo ingresso in quelle terre chiamate Monferrato, parte dell'ampio territorio che allora era la Lombardia, ossia l'Italia nord-occidentale. Il giovane stava iniziando una missione che avrebbe segnato profondamente la storia di questa regione. Si trattava infatti nientemeno che del figlio dell'imperatore d'oriente Andronico II Paleologo, nato a Bisanzio nella stanza rivestita di splendido porfido rosso riservata ai parti delle imperatrici, un “porfirogenito”, legittimo pretendente al trono più nobile e prestigioso di tutto il mondo conosciuto. Ora, tuttavia, si trovava a prendere possesso di un titolo e di un regno nelle terre barbare (almeno secondo la visione dei suoi conterranei) dell'occidente cristiano, il regno che era stato dello zio Giovanni, fratello di sua madre Iolanda di Monferrato e ultimo marchese della stirpe di Aleramo. Comincia qui, con questo prologo originale e affascinante, una delle storie più straordinarie e ricche di implicazioni del medioevo piemontese.

Domenica 9 novembre, presso il salone del Consiglio comunale di Casale Monferrato, si è tenuta la presentazione del volume *Quando venit marchio grecus* in terra montisferrati, che raccoglie gli atti del convegno omonimo, tenutosi nel 2006 a Casale, Moncalvo e Serralunga di Crea. La ricorrenza, in quell'anno, del VII centenario dell'arrivo in Monferrato di Teodoro Paleologo offrì l'occasione per

focalizzare l'attenzione su di un passaggio storico fondamentale in ambito locale e nondimeno significativo sul piano internazionale. Curata dal professor Aldo A. Settia, presidente dell'Associazione Casalese Arte e Storia, la presentazione si è giovata degli interventi di Mario Gallina, bizantinista dell'Università di Torino, e di Alessandro Barbero, docente di storia medievale a Vercelli. Il primo si è soffermato sul personaggio Teodoro Paleologo, sospeso tra due mondi lontani, profondamente diversi e dei quali ha costituito un collegamento inedito per quel tempo; Barbero ha preso in esame invece la realtà sociale e materiale del tempo di Teodoro, la ricorrenza delle preoccupazioni economiche nei pensieri del marchese, la sua opera di accentramento e organizzazione del sistema di potere del marchesato, la funzione di una novità istituzionale quale fu il parlamento.

Ma come si mosse il giovane marchese in questo mondo nuovo eppure familiare? Si tagliò la barba che portava alla moda d'oriente, instaurò ottimi rapporti con le gerarchie ecclesiastiche cattoliche – lui che proveniva dal mondo ortodosso –, si adoperò per una riorganizzazione politica del marchesato, combatté contro i marchesi di Saluzzo, gli Acaia, i Visconti, gli Angiò, i Savoia, ossia contro coloro che minacciavano i suoi possedimenti. Ciononostante la sua figura non fu apprezzata né in occidente, dove era visto come un orientale, con tutti i pregiudizi che questa definizione

ne implicava quali mollezza, inettitudine ecc, né in quell'oriente che lo considerava ormai un principe latinizzato e dunque abbassatosi a vivere come i barbari.

Il convegno, con i relativi interventi, ha restituito profondità e completezza di analisi allo studio del capostipite dei Paleologi di Monferrato, un quattordicenne d'oriente capitato in una brumosa contrada dell'Italia nord-occidentale, in un periodo di estrema difficoltà, all'interno del quale seppe tuttavia muoversi con arguzia dando prova di carattere e abilità politica.

Non meno significativo è l'apporto che l'azione del nuovo marchese diede agli sviluppi storici delle nostre zone, di Camino in particolare. Alla ricerca continua di denaro per finanziare lo stato e le proprie imprese, Teodoro alienò il feudo di Camino in favore di uno dei suoi più grossi creditori, quel Tommaso Scarampi di Asti che inaugurerà la lunga dinastia dei signori di Camino. È allora proprio in relazione a quello sforzo politico-istituzionale di ampio respiro, economicamente dispendioso, perseguito in direzione di una riforma “protostatale” e quindi inteso a superare la fluidità ed i particolarismi locali tipici del feudalesimo medievale, che, paradossalmente, la signoria di Camino assume quell'assetto politico destinato a restare tale per lunghi secoli. Un volume dunque di grande interesse e di alto profilo scientifico, particolarmente omogeneo nella sequenza dei diversi contributi e prezioso per il lavoro di indagine storica del nostro territorio.

C.R.

Vino nuovo o vino novello?

Parole simili che nascondono una sostanziale differenza

Tra pochi mesi inizieremo a bere il vino nuovo che pochi ormai producono in proprio.

I profumi legati alla vendemmia e alla vinificazione, un tempo ovunque nella nostra terra, si fanno rari e da ricercare. Sentori di mosti inebrianti che si univano ai fumi delle caldaroste per accompagnare serate di amicizia e di riposo con quell'allegria che un buon bicchiere sapeva dare.

Quando chiedevo al nonno che vino era, mi rispondeva "vin neu" e questo doveva bastarmi; contava l'essenziale: il vino era vino e il pane... pane; doveva essere buono, ma se anche perfetto sempre non era, si era indulgenti e qualche mese in più e la primavera lo avrebbero "aggiustato"; bastava l'appetito a calmierare le esigenze. Poi venne il tempo dell'opulenza, del vino da meditazione e di una incessante ricerca di novità per occupare mercati e menti: questo ci ha forse fatto perdere il gusto del semplice ma buono. Il vino nuovo è tutt'altro che morbido e profumato e solo col tempo acquisterà stabilità e piacevolezza. Ma allora il novello che troviamo già a novembre sul mercato cos'è? Un vino con colore vivo tendente al porpora e un gusto dove predomina la freschezza degli aromi e la morbidezza. Ma come fa un vino a essere pronto dopo poche settimane dalla raccolta dell'uva mentre quello del nonno impiegava mesi? Il segreto si chiama macerazione carbonica.

Un gruppo di ricercatori francesi nel 1934 si accorse che tenendo grappoli interi a contatto con anidride carbonica essi diventavano gassosi e frizzanti e se vinificati, il vino era anche gradevole. Da lì prese avvio la moderna tecnica di cantina che consiste nel riempire di uva una vasca e poi chiuderla per una, due settimane a temperatura di circa 30° C, con aggiunta di gas anidride carbonica. L'uva posta sotto, per il peso di quella sovrastante, libera del mosto che inizia a fer-

mentare, grazie ai lieviti presenti nell'uva, producendo alcol e ulteriore anidride carbonica; questo gas satura rapidamente l'ambiente, per cui le cellule intatte dell'uva intera vengono costrette a modificare il loro metabolismo, effettuando un tipo di fermentazione intracellulare; le bucce cedono colore alla polpa. In sintesi avviene una piccola fermentazione autonoma all'interno di ogni acino.

Alla fine del periodo di permanenza nella vasca l'uva contiene meno acidi rispetto all'origine; si formano nuovi componenti aromatici che ricordano la fragola e il lampone. Solo ora si procede con la pigiatura e il tutto viene spostato nella vasca di fermentazione dove, in pochi giorni, gli zuccheri restanti si trasformeranno in alcool. Ecco che in poche settimane otteniamo un vino pronto e piacevole.

In Francia il novello prende nome dalla regione di produzione, il Beaujolais Nouveau, e viene commercializzato a partire dal terzo giovedì di novembre; il vino deve essere al 100% ottenuto con macerazione carbonica.

In Italia la vendita inizia il 6 novembre dell'anno di vendemmia. Per essere chiamato Novello, si prevede l'utilizzo a macerazione carbonica di almeno il 30% dell'uva, mentre il restante 70% può essere vinificato con il metodo tradizionale. Così evidente differenza di legislazione per la stessa tipologia di vino lascia spazio a non pochi dubbi! E se nella sbornia mediatica che segue l'evento Novello andassero anche rimanenze di vino che tanto novello non è? Quindici milioni di bottiglie saranno bevute in pochi mesi per lasciare posto ai tradizionali vini più longevi. Le D.O.C. di novello sono circa 60 e circa 160 le Indicazioni Geografiche Tipiche. Con tali cifre non possiamo più parlare di moda, ma di un prodotto ben definito e presente che piacerebbe anche a mio nonno... se costasse meno!

Pier Iviglia

POESIA

Per gentile concessione di Lorenzo Magrassi, poeta di Mombello Monferrato, pubblichiamo una delle sue splendide poesie in dialetto piemontese, tratta dal volume *Cheur e Pais. Poesie Piemontèise ant l'armonia monfrin-a*, Edission "Piemontèis Ancheuj" - C.S.D. Minzoni, Torino 1997.

Monfrà

A Nina Prati

"Na vos dël Monfrà"

Monfrà!

Tèra 'd Piemont
colin-i dossi e brich èrbèst
con cesi e castè lassùma
a soagnà ij tramont...
Tèra 'd gent onèsta,
compagn sidor e sacrificiss;
tèra 'd vègg
marcà da rùpji ancreus
dòp na vita frustaja
sota la vòta dël cel
a ciamà
con ël béjar lusent
un toch ëd pan për vivi;
tèra 'd ricòrd, ëd vos
che ël vent
l'armen-a
an sij santé dla sèria...

Lorenzo Magrassi

Note

Erbest: scoscesi

Béjar: zappa

Fonetica: "o" simile alla "u" italiana (*conté*, *mon*)

PILLOLE DI FILOSOFIA

La pace interiore

Un uomo aveva perduto un suo anello prezioso.

Girò per le strade e i giardini cercando ovunque, ma malgrado la sua attenzione non riuscì a trovarlo. Scoraggiato l'uomo si sedette su di una pietra mentre nel suo animo la disperazione cercava di aprirsi un varco verso l'esterno. Come al solito il suo cane si avvicinò piano piano e cercò di essere accarezzato. Il vicino lo salutò con cortesia come ogni sera. Due suoi amici gli mostrarono i pesci che avevano pescato e gliene regalarono due. Sua moglie e i suoi figli che lo attendevano davanti alla casa gli corsero incontro facendogli festa, come accadeva ogni giorno. La serata finì nella pace familiare. Prima di addormentarsi però il tormento per la perdita dell'anello stava per assalirlo di nuovo. L'uomo era però un saggio e ricacciando l'angoscia disse tra sé: "nessuno si è accorto che io non ho più l'anello, tutti si sono comportati con me come sempre. Non vedo quindi perché proprio io dovrei comportarmi con me stesso in modo diverso". Così si addormentò tranquillo.

Quando con impasto e fascine si andava al forno

LE ABITUDINI DI UNA VOLTA/1 - Un'antica tradizione andata perduta con la modernità

L'evoluzione avvenuta negli ultimi 60 anni nella società occidentale ha portato alla scomparsa d'antiche abitudini che erano parte integrante della vita dei nostri nonni. La diversità tra i ritmi di vita dei primi cinquant'anni del Novecento e i nostri frenetici tempi attuali è profonda. Oggigiorno in pochi ricordano ancora o sanno come si svolgevano azioni che erano consuete per le generazioni a noi precedenti. La panificazione nei forni comuni, il bucato, la raccolta e trasformazione dei prodotti primari dell'alimentazione giornaliera...Il nostro giornale, ogni mese, intende riportare alla memoria dei più anziani ed alla scoperta dei giovani, tali pratiche del vivere quotidiano ormai cadute in disuso, in maniera tale da mantenere viva la memoria di quella cultura materiale troppo spesso sottovalutata.

La panificazione nei forni comuni

Un rituale consueto nella vita delle famiglie del nostro comune agli inizi del Novecento era la preparazione e cottura del pane nei forni a legna pubblici. Tali forni erano normalmente di proprietà e gestiti dalla famiglia nella cui casa il forno era stato costruito. A Camino ne abbiamo l'unico esempio ancora esistente (funzionante in alcuni momenti dell'anno). Tuttavia esisteva un forno pubblico anche a Brusaschetto, a Rocca delle Donne (chiuso nel 1953), a Castel San Pietro, tutti purtroppo andati completamente distrutti. Per avere un'idea abbastanza precisa di come fosse la loro struttura basta osservare quello di Camino.

Il rituale della panificazione iniziava il giorno prima con la preparazione in casa della base del pane, la cosiddetta "madre", che era chiamata "acsent". Questa era ottenuta dalla miscela di farina di grano duro e lievito di birra uniti all'acqua e mescolati energicamente a mano. Poteva essere aggiunto anche poco olio oppure grasso di maiale. La farina utilizzata, di solito, non era acquistata ma era il prodotto della battitura annuale del grano d'ogni famiglia. Nella nostra zona il grano da macinare era portato al mulino Biglia, sulla strada tra Camino e Pontestura, la farina così ricavata era bianca come la nostra attuale 00. Il lievito di birra, invece, veniva acquistato dal fornaio e per una cesta di pane, se ne utilizzava all'incirca un panetto da mezzo etto. L'impasto di base così ottenuto, veniva coperto con strofinacci e conservato per una notte nelle apposite madie. (*)



Oggi resta, dei diversi forni antichi, solo quello di Camino

Il giorno successivo, venivano ulteriormente aggiunte acqua e farina. Il panetto così ottenuto era inciso e lasciato riposare ancora per qualche ora. Per cuocere il pane era necessaria la prenotazione fatta ai proprietari del forno. Ciò avveniva, di norma, il giorno prima, indicando con precisione, l'ora alla quale ognuno si sarebbe presentato.

Il forno veniva acceso qualche ora prima e solo quando l'interno della volta diventava da nero di fuliggine a bianco, si era raggiunta la temperatura ideale alla cottura. A questo punto si spostava il braciere e si puliva il piano con un arnese chiamato in dialetto "pnass" ovvero una sorta di scopino fatto con foglie di canna e lasciato a mollo in una tinocchia piena d'acqua.

Ognuno si presentava con una dotazione precisa, consistente nella legna per cuocere la propria quantità d'impasto (di

all'interno del forno, potevano trovarsi anche 20 dolci contemporaneamente. Per le torte si utilizzavano le fette di mele fatte essiccare al sole e poi lasciate in ammollo in acqua. Presso alcune famiglie a Camino ho visto, ancora oggi in uso, la stessa tecnica di preparazione e chi ha avuto la fortuna di assaggiarle ne garantisce la bontà.

Il pane ed i dolci così ottenuti erano conservati in casa entro ceste di vimini. Gli anziani, da me interpellati per questo articolo, assicurano che le torte rimanevano buone anche

I pani e i dolci si conservano croccanti per 10 giorni

se consumate dopo una settimana, così come il pane che restava croccante a lungo, fino a 10 giorni dopo la cottura.

Come ho accennato all'inizio, in primavera a Camino si accende di nuovo il forno e si cuociono le torte di mele, si cerca in tal modo, giustamente, di mantenere vive le tradizioni. Ciò che però,

probabilmente, ci siamo persi è il bon vivre, i ritmi lenti di vita, l'attesa per ottenere le cose. Purtroppo ci siamo persi la socialità, la familiarità, l'abitudine a trascorrere insieme ai vicini di casa, ai compaesani, determinati momenti della quotidianità; mentre aspettavano che il pane fosse cotto, il grano pestato, i nostri nonni socializzavano, parlavano dell'ultimo raccolto, degli avvenimenti accaduti nelle frazioni e nel mondo. Una socialità diretta senza intermediari virtuali. Ci siamo persi anche lo stupore per le cose che ci circondano, l'ingenuità. Cose che si avvertono dal racconto di chi quell'esperienze le ha vissute in prima persona. Una delle signore intervistate, raccontando la sua esperienza, mi ha trasmesso le sensazioni di attesa, curiosità, piacere e stupore di quando, socchiudendo la porta del forno si controllava il grado di cottura e si rimaneva avvolti dal profumo del pane.

Madia

Le madie, identificate nella nostra zona anche con il nome di arche, erano specie di casse su quattro piedi, ampiamente presenti nell'arredo comune delle case contadine del secolo scorso. Questi mobili erano utilizzati proprio per la lavorazione e lievitazione del pane, ed è curioso notare che il termine madia proviene dal greco "magida" nome con il quale si indicava il vaso utilizzato per intridervi la farina.

Grisia

Forma di pane a pasta dura particolarmente diffusa nel basso Monferrato.

Elisa Massa

norma 4/5 fascine di rami secchi) e la cesta o le ceste con i panetti lievitati.

Nei pressi del forno erano disposte lunghe tavole dove, mentre si attendeva l'uscita delle prime informate o il raggiungimento della temperatura ideale del braciere, si dava forma al pane. Tante grisie erano così disposte, una accanto all'altra, coperte da strofinacci (le mantelline), nell'attesa della cottura, in modo tale da garantire una ulteriore ultima fase di lievitazione. Il pane era cotto all'incirca dopo un'ora. Al proprietario veniva pagato l'utilizzo del forno. Si panificava a seconda delle esigenze dei singoli nuclei familiari ma mediamente ciò avveniva una volta alla settimana.

In particolari momenti dell'anno, nel forno si cuocevano anche le torte di mele e castagne, si facevano le pere e le mele rugine cotte, le zucche ed i cestini di pane con le mele. Queste prelibatezze erano preparate soprattutto il giorno prima di Pasqua, quando,

SANTI, CHIESE E SACRE RAPPRESENTAZIONI

La martire venuta dall'Egitto

Santa Caterina d'Alessandria, patrona di Rocca delle Donne

Santa Caterina d'Alessandria d'Egitto, il cui nome deriva dal greco *Kataros* cioè puro, visse in Egitto nel IV secolo. La *Legenda aurea* vuole fosse figlia del re di Costa. Secondo la tradizione l'imperatore Massenzio la chiese in moglie ma Caterina, essendo di fede cristiana e votata a Cristo, rifiutò l'offerta. Massenzio allora convocò 50 saggi per cercare di convertirla al culto pagano ma fu invece Caterina a portare i sapienti alla fede cristiana. Dopo aver criticato Massenzio per la persecuzione contro i cristiani fu messa in cella senza cibo per 12 giorni e lì venne nutrita da una colomba mandata da Dio. Sottoposta quindi al supplizio della ruota dentellata alla quale fu legata, questa si ruppe andando a colpire i presenti. Infine fu decapitata e dal suo collo uscì latte.

Il culto verso Santa Caterina iniziò solo nel Medioevo e più precisamente nel IX secolo, infatti il suo nome non compare nei martirologi e nelle raffigurazioni delle opere d'arte delle origini.

Era considerata protettrice dei filosofi, notai, sarte, balie, nutrici e degli artigiani che utilizzavano nel lavoro la ruota come mugnai e filatrici

L'iconografia legata a Santa Caterina è ricca: la Santa appare come una giovane spesso con la corona e vestita di abiti preziosi, segno del suo stato sociale. Quasi sempre è affiancata dalla ruota spezzata simbolo del martirio. Altre volte viene rappresentata con il ramo di palma, premio del martire, con la spada con la quale venne decapitata o con l'anello simbolo del matrimonio mistico.

La festività ricorre il 25 di novembre.

Nel nostro comune soltanto una chiesa è dedicata a Santa Caterina ed è quella principale di Rocca delle Donne. Al suo interno solo due immagini rappresentano episodi tratti dalla vita della Santa. Si tratta di due affreschi ottocenteschi posti ai lati del presbiterio. Gli affreschi

sono ornati da una finta cornice con motivo ad intreccio ai quattro angoli ed al centro. Entrambe le scene sono ambientate nella Roma antica. Nell'immagine di sinistra guardando l'altare, tra uno stuolo di colonne, Caterina è rappresentata nell'atto di convertire i 50 saggi alla fede cristiana, alla sua sinistra, seduto in trono, l'imperatore Massenzio assiste accigliato, circondato dalle sue guardie armate, mentre sullo sfondo altri soldati muniti di lance osservano. L'ambientazione è abbastanza curata, il palazzo nel quale si svolge l'episodio è illuminato in parte dai raggi del sole e sullo sfondo si apre un verde paesaggio montano sotto al quale si scorge appena una colonna trionfale, simbolo e metafora della sottostante città di Roma.



Nell'affresco di destra, invece, è narrato l'ultimo atto della vita terrena della Santa. Nell'immagine il boia è collocato, al centro, in primo piano, quasi a sottolineare la tragicità dell'evento, la sua funzione è probabilmente quella di perno all'intera rappresentazione. Sulla destra, l'imperatore Massenzio, ordina l'esecuzione, sulla sinistra Caterina è portata al supplizio. Dietro all'imperatore, i saggi, sbigottiti,

osservano il martirio, mentre i soldati, tenendo in mano la metà della ruota dentellata spezzata alla quale era stata legata Caterina, si interrogano sull'accaduto. In questo caso il pittore palesa le sue difficoltà nella resa prospettica, evidenti soprattutto nella realizzazione del basamento della colonna centrale e nella successione di fughe degli archi sullo sfondo. Tali difficoltà, già rese evidenti dalla grossolanità dei tipi facciali, ci portano, in mancanza di notizie certe sull'autore in questione ad ipotizzare si tratti di un pittore locale al quale vanno probabilmente attribuite anche le immagini simboliche della volta ed i motivi decorativi dell'intera chiesa.

Elisa Massa

Un bambino ed il Grande Fiume

di Alessandro Bazzan

Ero solo un bambino quando, ricordo, in macchina con i miei genitori, si attraversava quel lungo ponte ed io chiudevo gli occhi, contavo fino al numero che avevo imparato a scuola e poi ancora, fino a quando non mi sentivo al sicuro per poter riaprire gli occhi e vedere che quella lunga ringhiera sospesa sull'acqua era ormai alle mie spalle.

Eh sì, mi faceva proprio paura quel fiume, anche se mi avevano insegnato a scuola che quello era il più grande di tutta Italia ed era per me già un grande orgoglio.

A volte, e soprattutto alla domenica, mio papà arrivava a casa dal fiume con una borsa piena di pesci, lui li prendeva con le canne che custodiva gelosamente in garage e che per me erano solo bastoni colorati ma che per lui erano evidentemente qualcosa di più.

Posava i pesci sul lavandino e avevano una puzza tale che non capisco come facessero la mia nonna e la mia mamma a farli diventare così buoni a tavola... ma io me li mangiavo felice.

Poi un giorno, quando ormai avevo la bicicletta da bambino grande, mio papà mi portò per la prima volta in riva al Po, proprio sotto a quel ponte che ormai da qualche tempo non mi faceva più paura come prima. Che spettacolo! Ricordo così bene quel momento che potrei raccontare di tutte le pietre che ho visto, dei rumori, degli odori e di tutte le sensazioni che mi hanno percorso in quei momenti, per pagine... Beh insomma, quell'evento mi ha così tanto colpito che per gli anni a seguire e ancora oggi quel fiume, anzi i fiumi fanno parte della mia vita in maniera sempre più positiva. Infatti, seguendo le orme di mio padre, sono diventato pescatore, ma ancora di più amante della natura e di ogni suo elemento; mi piace passare ore a percorrere le sponde del fiume osservando ogni minimo rigiro d'acqua, correntine e profonde buche, il tutto in un contorno di piante, uccelli, animali nascosti ed ogni elemento, opera della Natura.

Come me, tutti possono cogliere quel filo di magia che attraversa ogni sponda, ogni angolo di bosco, di radura, ogni sentiero e strada di campagna che i nostri avi percorrevano "con il lavoro sulle spalle" in un'armonia tra Uomo e Mondo che stiamo un po' perdendo di vista.

Madre Natura ha moltissimo da regalare a tutti coloro che la rispettano, d'altronde siamo tutti ospiti di casa sua e come tali saremo accolti e serviti dallo stesso amore che dimostriamo nei suoi confronti, come funziona nella vita di tutti i giorni.

Concludo col dire che una sana passeggiata un po' fuori dalle nostre strade d'asfalto non può far che bene, magari si può incontrare qualcosa di nuovo, di diverso, che ci faccia ricordare che il valore del nostro territorio e del nostro patrimonio naturale è infinito e che solo col nostro piccolo contributo personale possiamo mantenerlo sano.

Creare la vostra borsa di feltro

L'ARTE PER TUTTI - Come divertirsi assemblando oggetti utili

Questa rubrica ha l'intento di spiegare quanto è semplice e gratificante "creare", nel vero senso della parola. Io ad esempio non sono un'artista né una pittrice, sono solo una sognatrice. Mi diletto di pittura, mi piace fare composizioni di fiori secchi, ghirlande natalizie, saponette casalinghe. Mi piace pasticciare con colla a caldo, stoffa, nastri colorati, lana cotta. Mi piace guardarmi intorno, creare con quello che trovo nei vecchi cestini della nonna... e non sempre della mia. Chissà quanti di voi hanno pensato almeno una volta nella vita, guardando fuggevolmente fuori dalla propria finestra, come sarebbe stato bello immortalare quel momento... Ma poi in un baleno riprendevano piede i mille problemi quotidiani e quel piacevole proposito si dileguava. Che peccato!

La maggior parte delle persone che abbandonano l'idea sul nascere sono quelle che non si sentono all'altezza, che non sanno come iniziare, che non hanno la più pallida idea di dove trovare i materiali o che si perderebbero alla sola idea di come assemblarli.

Bhè state tranquilli, tutto questo è successo anche a me! Non sempre il lavoro, di qualsiasi cosa si tratti, mi viene alla perfezione al primo tentativo, ma questo può solo voler dire che non siamo dei geni come Leonardo e non abbiamo la mano perfetta alla Michelangelo, però abbiamo la voglia, la sensibilità e la pazienza di riprovare.

Io cercherò di guidarvi e magari riuscirò a stimolare la pigrizia di qualcuno. Buttatevi! È facile e divertente e i risultati vi ripagheranno di tutti i vostri sforzi.

In questo primo incontro prenderemo in considerazione le borse di feltro.

Per ogni borsa ci sarà bisogno di circa 35 cm di feltro di 3 mm di spessore (il colore spetta a voi deciderlo); ago da lana; poca lana in tinta; matita; carta da pacco; forbici.

Esecuzione

Sulla carta da pacco riportate il modello della borsa a grandezza naturale, ritagliatelo, appoggiatelo sul feltro disegnando i contorni con la matita, tagliate nel feltro le due facce della borsa e il fondo. Dopo aver decorato una delle facce con il motivo scelto, unite le varie parti della borsa con l'ago e la lana in tinta facendo dei punti a cavallo o con un punto a occhio.

Per la decorazione

Ago da feltro (sembra un po' un punteruolo); fiocchi di lana da infeltrire; foglio di acetato.

Con la matita tracciate sul feltro il disegno da riprodurre, appoggiate il feltro sulla tavoletta, prendete un batuffolo di lana e appoggiatelo sul disegno.

Iniziate a punzecchiare la lana con l'ago partendo dal centro per andare verso i margini, in modo che la lana penetri bene nel feltro.

È meglio tenere l'ago perpendicolare alla tavola di acetato per evitare che si spezzi.

Mano a mano che la forma si infeltrisce cercate di definire bene i bordi.

Potete anche utilizzare le mascherine da stencil per i disegni più complessi, tenendole ben premute sul feltro da lavorare e seguite gli spazi interni del disegno iniziando a punzecchiarlo.

È un lavoro veloce e si apprezzano subito i risultati; le vostre amiche saranno gelose della particolarità e unicità delle vostre borse.

Nel prossimo numero parleremo di ghirlande con i fiori secchi.

Simona Lazzarin

GUIDA AL CONSUMO CONSAPEVOLE

di Mara Beghini

La lisciva "fatta in casa"

L'ambizione di questa rubrica è quella di portare un po' più di consapevolezza, perché il ruolo di ognuno di noi all'interno della società è molto più importante di quanto non ci siamo lasciati convincere a credere.

Purtroppo in questa, che viene definita come "era dell'informazione", siamo sempre meno informati, o meglio, le informazioni che riceviamo sono "mirate" a farci credere quello che fa comodo che noi crediamo. Un esempio semplice? Le lenzuola bianche che più bianche non si può. Proprio quelle delle pubblicità. Ecco, in realtà le nostre lenzuola brillano di luce propria perché nei detersivi ci sono gli sbiancanti ottici. Questo termine dovrebbe farci capire che il bianco che otteniamo non è vero pulito ma solo un effetto ottico. Chi di voi si ricorda, o perché l'ha fatto o per sentito dire, quando si lavavano i panni con la cenere? A quei tempi bastavano cenere e il sapone fatto in casa col grasso del maiale per rendere splendidi i panni, sembra incredibile ora che abbiamo decine di prodotti differenti per ogni tipo di sporco. Ai giorni nostri purtroppo nessuno si mette più a fare il bucato come una volta, ma possiamo comunque utilizzare la cenere per sgrassare le superfici lavabili (ovviamente è necessario fare una prova).

Ecco come fare la lisciva se avete la fortuna di possedere una stufa o un camino: raccogliete la cenere e quando ne avrete un po', setacciatela per eliminare i residui non perfettamente bruciati. Mettete in un grosso pentolone di acciaio inox 5 tazze d'acqua per ogni tazza di cenere e mettetela il tutto possibilmente sulla stufa per risparmiare gas, altrimenti sul fornello e fate bollire lentamente per due ore mescolando ogni mezz'ora facendo attenzione agli spruzzi.

Lasciate decantare una notte e poi versate nelle taniche o in contenitori di recupero (quelli di detersivo liquido, ammorbidente, bottiglie di plastica... e mi raccomando: quando sciacquate questo genere di contenitori, non buttate l'acqua del risciacquo giù nel lavandino inutilmente, ma utilizzatela per lavare o in lavatrice al posto dell'ammorbidente puro!) facendo attenzione a non smuovere il deposito e utilizzando degli stracci di cotone come filtro. Si conserva a lungo ed è ottimo per sgrassare piastrelle e fornelli e pulire i pavimenti e le superfici lavabili in genere. L'impatto di questo tipo di prodotto è pari allo zero perché lo squilibrio apportato all'ecosistema per immissione della lisciva avverrebbe comunque con l'immissione della cenere non lavorata.



I PRANZI PANTAGRUELICI a cura di E. Massa

Le ricette per le feste di carnevale

Ispirandoci al famoso personaggio dell'omonimo romanzo di Rabelais, Pantagruel, grande ed insaziabile mangione, ogni mese vi proporremo facili ricette della nostra tradizione per sane e gustose abbuffate. Ecco qui di seguito una serie di proposte per un tipico pranzo monferrino, adatto ad una fredda giornata di gennaio e in vista del Carnevale ormai alle porte qualche tipico dolcetto di facile preparazione.

Acciughe al verde

Minestra di ceci e costine

Salsiccia in umido

Chiacchiere di pasta lievitata

Frittelle di Carnevale (sgonfioni)

Per le acciughe al verde servono:

- 3 etti di acciughe sotto sale
- un ciuffo di prezzemolo
- 6 spicchi d'aglio
- peperoncino piccante
- olio extra vergine d'oliva
- aceto di vino

Lavate le acciughe e privatele della testa, della coda e della lisca centrale. Tritate finemente il prezzemolo, l'aglio e il peperoncino, mescolateli all'olio ed a qualche goccia di aceto a piacere. Ponete le acciughe in un contenitore, possibilmente di vetro ed irroratele con il sughetto verde. Lasciate macerare per almeno tre giorni.

Per la minestra di ceci e costine occorrono:

- 400 grammi di ceci secchi
- 500 grammi di costine di maiale
- una cipolla tritata
- un cucchiaio di prezzemolo tritato
- un cucchiaio di olio d'oliva
- un mestolo di salsa di pomodoro
- 2 patate
- grana padano
- sale

pane a piacere

Lasciare i ceci in ammollo dalla sera prima. Far cuocere i ceci in 2 litri e mezzo d'acqua salata, saranno completamente cotti in 4 ore. Rosolate nell'olio il trito di cipolla e prezzemolo, una volta dorata la cipolla, versare il tutto nella pentola con i ceci, aggiungendo la salsa di pomodoro e le patate pelate e tagliate a dadini.

Separare le costine di maiale in pezzi singoli e porle a cuocere insieme ai ceci. Proseguire la cottura per un'ora in maniera che tutti gli ingredienti siano cotti.

Servire la minestra versandola a piacere su fette di pane disposte nelle scodelle e condendola con formaggio grana.

Per le salsicce in umido necessitano:

- 500 grammi di salsiccia fresca tagliata a tocchetti
- mezzo dl di olio d'oliva
- una cipolla tritata
- una costa di sedano tritata
- una carota tritata
- 2 mestoli di conserva di pomodoro
- un misto di spezie per arrostiti
- pepe nero

Rosolare nell'olio il trito di verdure, appena ha preso colore, aggiungere i pezzetti di salsiccia precedentemente forellati con la forchetta in maniera tale da far uscire il grasso in eccesso durante la cottura.

Versare nella pentola la conserva, profumare con le spezie e con il pepe macinato sul momento. Mescolare più volte e lasciare cuocere adagio.

Per le chiacchiere di pasta lievitata occorrono:

- 450 grammi di farina 00
- 100 grammi di zucchero
- 1 uovo
- 1 bustina di lievito
- 1 limone
- 1 dl di latte
- 2 cucchiai di olio extra vergine d'oliva

- zucchero a velo
- Strutto o olio di oliva
- Sale

Miscelare in una ciotola la farina con il lievito, aggiungere lo zucchero, la buccia grattugiata del limone, l'uovo, il latte, l'olio ed un pizzico di sale. Lavorare gli ingredienti versando altro latte se l'impasto risultasse troppo asciutto. Stendere l'impasto con il matterello in una sfoglia abbastanza sottile. Con una rotella dentata ricavate quindi strisce larghe 2 cm e lunghe 15. A piacere annodare ogni striscia di pasta senza stringere troppo. Friggere le chiacchiere in abbondante olio ben caldo. Una volta dorate in maniera uniforme, porle in un piatto di portata dopo aver eliminato l'unto in eccesso su carta assorbente. Spolverizzare i dolcetti di zucchero a velo e servire tiepidi o freddi.

Per le frittelle di Carnevale necessitano:

- 2 uova intere
- 1 cucchiaio di grappa
- 3 cucchiai di zucchero
- 1 busta di lievito
- 6 cucchiai di farina tipo 00
- uvetta sultanina disidratata q.b.
- latte q.b. (da aggiungere solo nel caso la pastella risultasse troppo densa)
- olio d'oliva

Porre in una ciotola piena d'acqua l'uvetta disidratata per almeno 20 min. prima del suo utilizzo. Nel frattempo unire insieme tutti gli ingredienti facendo attenzione che la pastella non risulti troppo liquida ma piuttosto densa. Aggiungere l'uvetta sultanina. Riempire metà pentola dai bordi alti di olio. Quando l'olio frigge gettare piccole porzioni di pastella.

N.B. Per evitare che le frittelle rimangano crude al loro interno è consigliabile prendere la pastella con un cucchiaio da minestra, sì da avere la quantità giusta per la cottura. Quando le frittelle saranno dorate in maniera uniforme, disporle in un vassoio e cospargerle di zucchero. Servire, a piacere, calde o fredde. Buon appetito!

IL CONSIGLIO DEL MESE

Come allestire la compostiera

Abbiamo tutti iniziato da poco a mettere da parte i nostri rifiuti alimentari e molti di noi hanno optato per la compostiera. Ecco allora qualche consiglio da un'amica che fa il suo compost ormai da anni.

1 - Sistemare la compostiera domestica su terra in piano, in modo tale che i liquidi dell'humus restino distribuiti in modo uniforme, ma non utilizzare sistemi di appoggio, il fondo deve restare rigorosamente a contatto con la terra.

2 - Posare esternamente sotto la compostiera una rete metallica in modo da impedire l'intrusione dei topi che, attirati dal cibo, potrebbero rosicchiare il fondo del bidone ed introdursi fraudolentemente!

3 - In fondo al bidone, preparare un bel letto di foglie secche, poi metterci dei rametti di pezzature non troppo grosse e quindi un altro strato di foglie secche. Fare 3-4 strati in questa maniera nella stessa sequenza.

4 - Quando mettete i vostri scarti e avanzati di cucina, è bene bilanciare sempre la quantità di umidità diversificando gli strati. Mettere in sequenza alternata rifiuti secchi e rifiuti umidi. Se si è messo troppo umido, in mancanza di foglie secche, erba secca, cenere ecc., per bilanciare si può mettere carta asciutta. Il secco invece può essere inumidito da carta bagnata. Meglio non aggiungere direttamente l'acqua perché può scorrere sui lati e bagnare lo strato più profondo che magari è già troppo umido.

5 - Mescolare regolarmente in modo che prenda aria e non si formino croste dure.

6 - Gli strati umidi e secchi non devono mai essere troppo alti.

7 - Usare all'inizio i fermenti attivatori della decomposizione; vi sono stati dati assieme alla compostiera ma si possono acquistare senza difficoltà presso un normale venditore di articoli per giardinaggio. L'ortica può essere usata come attivatore naturale di fermentazione.

8 - Per riassumere, ci sono 3 parametri da sorvegliare

- il calore che consente un buon sviluppo dei batteri;
- l'umidità: bagnare con moderazione solo se serve veramente, in modo particolare nei periodi caldi
- l'aria perché i batteri e i funghi responsabili della decomposizione ne hanno bisogno; mescolando e portando all'interno le materie organiche esterne non decomposte bene, si alimentano i batteri.

A CAMINO

La **biblioteca civica di Camino** (presso il palazzo comunale) è aperta il sabato dalle 16.30 alle 19 e la domenica dalle 10 alle 12.30. Tutti i giovedì dalle 21 alle 23 la biblioteca organizza **incontri del gruppo di lettura**: a febbraio si discuterà di **"Storia politica dal 1914 al 1994"**.

Segnaliamo inoltre che **Cristiano Franchini** (responsabile della biblioteca) sta organizzando una **mostra sui vecchi giocattoli**. Pertanto chiunque possieda vecchi giochi e sia interessato può contattarlo presso la biblioteca e mettere a disposizione il materiale per l'iniziativa.

Domenica 22 febbraio la Pro Loco di Camino organizza per pranzo la **fagiolata di carnevale** in piazza Marconi.

ATTENZIONE

Per contattarci, inviare lettere, commenti, richieste pubblicare annunci, o per ricevere Il Picchio in formato elettronico inviate una mail all'indirizzo **ilpicchio.camino@gmail.com** oppure contattate il numero **340 9732759**

EVENTI - EVENTI - EVENTI

Pontestura. Carnevale storico pontesturese, sfilata festa e fagiolata in piazza Castello. Sabato 21 febbraio al Teatro Verdi "The Blue Dolls Show", carrellata canora della canzone italiana anni '30-'60.

Trino. Il ballo in maschera al Teatro Civico di giovedì 19 febbraio inaugura il ricco programma del 58° carnevale storico trinese che culminerà con le due sfilate dei carri di domenica 22 febbraio e domenica 1° marzo.

Casale Monferrato. Il 7 e l'8 febbraio con "Casale città aperta" sarà possibile visitare tutti i principali monumenti cittadini. Dal 20 al 22 febbraio, presso il palasport "Ferraris", si terrà una manifestazione nazionale di scherma.

Moncalvo. Sabato 14 febbraio la Compagnia Teatrale Masaniello porta in scena al teatro municipale "La fortuna con l'effe maiuscola", commedia di Armando Curcio e Eduardo De Filippo.

Vercelli. Mercoledì 11 febbraio concerto di Franco Battiato al Teatro Civico. Sabato 21 performance di Guido Rimonda, violinista solista.

VI CONSIGLIAMO...**Al museo gratuitamente tutto l'anno con l'Abbonamento Musei Torino Piemonte**

L'Abbonamento Musei Torino Piemonte è un'iniziativa della Regione, che si rinnova anche quest'anno, e consente di visitare gratuitamente più di **150 musei, castelli, residenze reali, giardini e fortezze in tutto il Piemonte**. L'abbonamento è valido dal 1° dicembre 2008 al 31 dicembre 2009 ed è acquistabile al prezzo **intero di 45 euro e ridotto di 28**, riservato ai giovani fino a 26 anni e alle persone oltre i 65 anni. Per coloro che intendono invece rinnovarlo c'è uno sconto di 5 euro sul prezzo intero e 3 su quello ridotto. L'abbonamento, in zona, è acquistabile a Casale presso il **Museo Civico**, via Cavour 5, e a Vercelli presso la **libreria Giovannacci**, via Laviny 10.

Inoltre tutti gli abbonati riceveranno a domicilio la rivista quadrimestrale "Lettera dei Musei" che esce a marzo, luglio e novembre.

MERCATINO - MERCATINO - MERCATINO - MERCATINO

Per inserire gratuitamente il vostro annuncio inviate una mail all'indirizzo **ilpicchio.camino@gmail.com** specificando il materiale, l'eventuale prezzo (facoltativo) e il numero di telefono sul quale essere contattati.

Vecchia mola da arrotino ambulante vendesi. Prezzo da definire. cell 3298404581

Cucina in ottime condizioni, color rosso scuro lucida con lavello in acciaio inox ven-

desi. Prezzo da concordare. 3409732759

2 credenze in legno con sportelli decorati, vendesi. Prezzo da concordare. 3409732759

Salotto anni '50 in stile chippendale composto da vetrinetta, comò con specchiera, comò, tavolo con otto sedie, in ottime condizioni, vendo. 3294543233

Il Picchio

Mensile di informazione e cultura di Camino e frazioni

Autorizzazione del tribunale di Casale Monf. n.258 del 16/01/2009

Proprietario: Carlo Rosso

Direttore responsabile: Paoletta Picco

Stampa: Follettografica.it di Begnini Mara, via Rocca 31 - 15020 Camino (AL)

Redazione: via Monastero, 10 - 15020 Camino (AL)

Logo de "Il Picchio": Mauro Galfré

ALIENI A CAMINO

C'è un mostro blu che si aggira per le strade di Camino; qualcuno ci finisce in bocca, qualcun altro riesce a scamparla buttandosi nei fossi, retrocedendo e scappando. Di sicuro c'è il fatto che non passa inosservato. Forse, a pensarci bene, è più simile ad un ingombrante e pericoloso vascello fantasma su quattro ruote, portatore di sventure e che, in ogni caso, è meglio evitare. I collegamenti pubblici del comune di Camino, che (per fortuna) non brilla nell'alta classifica delle strade più larghe d'Italia, è affidato ad un bus da cinquanta e rotti posti, largo circa due metri e mezzo e pesante una ventina di tonnellate. L'improvvido automobilista, magari anche un po' avanti negli anni, non dotato di SUV d'ordinanza blindato, di quelli che vanno molto oggi, bensì di utilitaria economica (poco inquinante) e scarsina in fatto di sicurezza (perché anche quella si paga...), è tenuto dunque a votarsi alla madonna di Crea prima di intraprendere il periglioso viaggio per le strade comunali. Un bus enorme (ci starebbe sopra tutta la popolazione di Rocca delle Donne!), regolarmente vuoto, pericoloso per la sicurezza stradale, altamente inquinante e dispendioso in termini energetici è veramente la soluzione migliore? È possibile che i responsabili degli enti preposti a fornire sovvenzioni economiche ai comuni per il trasporto pubblico non si siano mai posti questioni del genere? Forse, più semplicemente, loro non vivono tra le colline, non viaggiano per le nostre strade (se non la domenica) e di mostri blu ne hanno visti solo da piccoli nei cartoni animati...