

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.3 - APRILE-MAGGIO 2009

ELEZIONI: CAMINO SCEGLIE IL PROPRIO FUTURO Si andrà a votare sabato 6 e domenica 7 giugno per decidere chi sarà il nuovo sindaco e il nuovo presidente della Provincia

Editoriale

Numero doppio del Picchio, ampliato con quattro pagine in più e grande spazio alla campagna elettorale. Abbiamo scelto di "saltare" il mese di aprile proprio per riuscire a intercettare l'evento principale di questa fine di primavera, l'elezione del nuovo sindaco. Troverete qui di seguito tre pagine interamente dedicate alle tre liste che si sono presentate alle comunali, con le interviste a tutti e tre i candidati sindaci.

Ci proponiamo così di offrire ai lettori una sorta di confronto tra i tre concorrenti, il più equilibrato possibile, avendo proposto le stesse domande a tutti e tre.

Ma in questo numero troverete anche articoli, come sempre, che spaziano dall'attualità alla storia, dalla gastronomia agli eventi. Cerchiamo di dare un colpo d'occhio sulla nostra realtà, all'interno della quale si muovono scelte e decisioni che ci faremo carico di portare all'attenzione di tutti.

Il Picchio continua, e ne siamo davvero felici, a raccogliere il consenso e l'approvazione di molti; e Il Picchio, per suo conto, continua a proporre a tutti coloro che abbiano motivazioni e interesse a collaborare attivamente al nostro progetto.

Passata l'abbuffata elettorale, ricca di spunti e idee, ma anche di incontri tra le persone, la normalità ritornerà a prendere il sopravvento. Sarebbe bello se le idee, gli spunti e gli incontri entrassero a far parte di questa rinnovata normalità.

Tempi drammatici e romantici che Guareschi ci ha magistralmente raccontato attraverso le storie di Don Camillo e Peppone sono ormai tramontati e con essi ideologie, simboli e nomi storici di partiti, ma anche, forse, autenticità e franchezza dell'agire politico. Oggi la tecnica investe con forza anche il campo amministrativo, dove sono richiesti impegno, disponibilità, intelligenza e, sicuramente, conoscenza del territorio, delle legislazioni, dei meccanismi burocratici: un po' più di freddezza, un po' meno (spesso troppo) di valori umani. Nella nostra piccola realtà, per fortuna, conta ancora molto il rapporto con la gente, l'ascolto, la discussione diretta, elementi che vanno tenuti in grande considerazione da chi si farà carico di condurre nei prossimi cinque anni la gestione del nostro comune.

Lo stesso discorso, portato su di una scala più ampia, vale per la Provincia, per il rinnovo della quale, nelle stesse date del 6 e 7 giugno, gli elettori saranno chiamati a pronunciarsi.

Proprio il sindaco uscente, Sergio Guttero, che sullo scorso numero ci aveva rilasciato un'intervista facendo il bilancio di dieci anni di amministrazione caminese, parteciperà alla corsa elettorale con una lista innovativa di amministratori della zona in supporto all'attuale presidente della Provincia Paolo Filippi.

"Il mio impegno sarà finalizzato ad assicurare una presenza in Provincia di questo territorio - ci dice - e ad esso si rivolgerà la mia attenzione. La nostra è una lista di persone che hanno alle spalle molta esperienza di amministrazione, per questo voglio perseguire una politica di coordinamento tra i comuni della zona, interpretando una innovativa figura del Consigliere provinciale, ancora più vicino alla gente e ai suoi problemi. Per Camino mi impegnerò affinché i fondi stanziati per la sicurezza dei versanti collinari sul fiume, nell'ambito dei lavori di allungamento del ponte, vengano utilizzati in un progetto della massima qualità ed efficacia; e poi si lavorerà per continuare l'opera di rilancio del turismo".

Ci permettiamo di dire che la presenza di

persone che agiscono sul nostro territorio da anni e che portino le esigenze del luogo in seno al consiglio provinciale non può che costituire un elemento importante e di vantaggio per tutti noi.

Sul fronte comunale, invece, possiamo fare alcune considerazioni generali, lasciando poi la parola, nelle pagine che seguono, ai diretti interessati: i candidati.

La presenza di ben tre liste è il primo elemento che salta agli occhi: in una realtà di poco più di ottocento abitanti rappresenta un dato significativo. Il risvolto sicuramente positivo, che credo tutti dobbiamo tenere onestamente in considerazione, è che questa massiccia partecipazione, che - non dimentichiamolo - vuole dire anche mettersi in gioco da parte di molte persone, significa una sensibilità crescente verso i problemi e le tematiche del territorio. Il Picchio si sente pienamente in linea con questo principio.

L'altro elemento è costituito da ciò che succederà dopo la chiusura delle urne, a risultati acquisiti. Tre liste significano tre gruppi diversi che, con numeri diversi, andranno a sedersi in Consiglio comunale: starà all'intelligenza di queste persone riuscire a discutere, a trovare punti di accordo nell'esclusivo interesse di ciò che dovrebbe stare a cuore a tutti: il bene comune. Il concetto di cosa pubblica (in latino la "res publica", da cui "repubblica") è oggi talmente bistrattato e utilizzato a totale sproposito da finire per perdere di significato. Sarebbe davvero importante che la collaborazione, l'ascolto e la condivisione diventassero realtà e impegno di tutti. Questo dovrà partire anzitutto dalle stanze del Comune, da chi andrà a sedersi in Consiglio comunale: è lì che bisogna dare l'esempio di una volontà comune di lavorare sodo per il territorio, senza divisioni e antipatie preconcepite. E questo dovrebbe, in seconda battuta, costituire il comportamento quotidiano di ogni persona.

Qualcuno dirà, belle parole, ma la realtà è differente; in verità solo se le parole sono pronunciate senza crederci diventano inutili. Facciamo in modo che non sia così.

Carlo Rosso

LISTA N. 1

La Nostra Camino: "Un gruppo unito e competente al lavoro sul territorio"



CANDIDATO SINDACO

Elena Migliau

nata a Vercelli il 01/03/1984

laureanda in ingegneria meccanica

CANDIDATI CONSIGLIERI

Alberto Cavalchini

nato a Vercelli il 28/10/1976

architetto, libero professionista

Fabio Fazzi

nato a Genova il 29/03/1974

tecnico informatico BuzziUnicem

Paola Locatelli

nata a Milano il 29/09/1949

redattrice e operatrice sociale

Riccardo Longhi

nato a Borgomanero il 22/11/1949

farmacista in pensione

Alessandro Lunati

nato a Castel San Pietro il 03/04/1952

impiegato

Elisa Massa

nata a Casale M. il 06/06/1975

laureanda in storia dell'arte medievale

Luca Migliau

nato a Genova il 21/02/1954

imprenditore

Filippo Poncina

nato a Casale M. il 11/12/1980

medico anestesista

Stefania Tromba

nata a Vercelli il 17/07/1978

consulente comunicazione ed eventi

Al capolista: vorrebbe presentarsi ai nostri lettori e raccontarci le motivazioni che l'hanno spinto a creare una lista?

Mi chiamo Elena Migliau, ho 25 anni e frequento il Politecnico di Torino presso il quale mi sto laureando in ingegneria meccanica. Sono cresciuta a Camino a casa dei miei nonni e stare qui è sempre una bellissima emozione. Mi sono impegnata in questa lista perché credo che sia il momento di dare un contributo attivo a questa zona, che mi ha dato tanto. So di essere giovane, ma non sono sola, con me c'è un gruppo di persone preparate e attive che ha dato la giusta spinta propulsiva alla creazione della lista La Nostra Camino. È grazie all'intero gruppo che questa lista è nata. Infatti all'interno del gruppo ognuno ha parte attiva contribuendo con le proprie competenze.

Come ha scelto i suoi collaboratori?

In realtà non ho scelto i miei collaboratori, si sono scelti da soli, mi spiego: il nostro è un gruppo omogeneo, nato da una volontà comune: essere presenti e attenti alle esigenze delle persone che ci circondano. Le persone con cui ho intrapreso questa avventura si sono mostrate preparate dal punto di vista professionale e pronte al confronto su tutti i temi che ci stanno a cuore.

Sulle grandi tematiche nazionali che possono ricadere sulla nostra zona, come ad esempio la creazione di nuovi siti nucleari, qual è il suo pensiero?

Il mio pensiero va al comune. Camino si è data come obiettivo primario il turismo, obiettivo che come lista condividiamo e ci impegnamo a portare avanti, in contrasto con la prospettiva di una ripresa dell'attività nucleare nella nostra zona. Nel momento in cui questa prospettiva fosse inevitabile ci batteremo per avere tutte le attenzioni che spettano al nostro comune.

E invece per quanto riguarda il nostro comune quale pensa che sia la priorità da portare assolutamente avanti?

La situazione drammatica delle nostre strade è la priorità verso cui ci muoveremo nell'immediato, impegnandoci a ripristinare l'intera viabilità del comune. Questo tuttavia non ci sembra sufficiente. Tra i nostri progetti a lungo termine ci sarebbe la creazione di un piano di manutenzione permanente mirato alla conservazione dell'integrità del compar-

to stradale.

Ringraziandola per il suo tempo le lasciamo uno spazio libero per dire qualcosa ai nostri lettori...

Ci interessa soprattutto evidenziare l'attenzione che abbiamo riposto nei confronti del dialogo con la popolazione. Questo si concretizzerà con un rapporto di massima trasparenza dell'amministrazione nei confronti dei cittadini; vogliamo che le persone che ci daranno la loro fiducia siano costantemente informate e coscienti dell'operato dell'amministrazione. Uno dei punti sui quali insistiamo è la creazione di una consulta permanente delle frazioni, che consisterebbe nella designazione di uno o due rappresentanti per frazione che sarebbero chiamati a relazionare sulle problematiche legate alla zona del territorio di loro competenza.

LISTA N. 2

Uniti per Camino: "Una continuità per non vanificare il lavoro svolto"



CANDIDATO SINDACO

Giorgio Rondanonato a Casale M. il 26/05/1961
geometra

CANDIDATI CONSIGLIERI

Rolando Belluttinato a Quistello (MN) il 15/11/1945
impiegato**Claudio Cerrato**nato a Casale M. il 17/10/1968
commercialista libero professionista**Renato De Piccoli**nato a Casale M. il 28/08/1950
pensionato**Franco Doria**nato a Camino il 05/04/1930
pensionato**Fabio Furlan**nato a Casale M. il 04/04/1973
dipendente Poste Italiane**Cesare Franco**nato a Casale M. il 14/05/1972
macchinista Trenitalia**Rita Giorcelli**nata a Vercelli il 23/08/1949
pensionata**Simona Lazzarin**nata a Vercelli il 28/07/1980
guida turistica, laureanda Dams Arte**Maurizio Marcangeli**nato a Casale M. il 02/03/1971
geometra dipendente Sogin**Pina Valentino**nata a Lucerna (CH) il 12/03/1967
educatrice musicale**Guido Vellano**nato a Casale M. il 05/10/1970
imprenditore

Al capolista: vorrebbe presentarsi ai nostri lettori e raccontarci le motivazioni che l'hanno spinto a creare una lista?

Mi presento ai lettori del vostro giornale: mi chiamo Giorgio Rondano, sono nato a Casale Monferrato 48 anni fa e risiedo a Camino da 19 anni, svolgo la libera professione di geometra con studio a Casale Monferrato. A Isolengo ho passato gli anni della mia infanzia quando, pur essendo residente a Casale Monferrato venivo dai nonni a trascorrere le vacanze estive e ogni momento libero che la scuola mi permetteva; i miei genitori sono entrambi originari di Isolengo. Ritengo pertanto di conoscere abbastanza bene la gente, la Comunità, il territorio di Camino, con i suoi pregi e i suoi difetti, con le sue problematiche e le sue qualità.

A Camino ho avuto la mia prima esperienza amministrativa dal 2004 al 2009, in qualità di Assessore all'Urbanistica e ai Lavori Pubblici, attività che ho svolto con piacere in quanto mi ha dato la possibilità di formarmi, soprattutto da un punto di vista civico-amministrativo e di poter contribuire alla risoluzione di problematiche legate al nostro territorio.

Come ha scelto i suoi collaboratori?

Ho cercato i miei collaboratori in modo da abbinare alle loro esperienze, capacità e conoscenze del nostro Comune, gli incarichi da assegnare. Il nostro territorio ha bisogno che gli uomini migliori di ogni pensiero politico si mettano in gioco. Ho chiesto a chi si è candidato nella nostra lista di darmi la possibilità di proseguire il progetto iniziato con l'Amministrazione Guttero, perché il lavoro svolto sino ad ora non venisse vanificato. Mi hanno assecondato in questa esigenza ed abbiamo costruito un gruppo straordinario. C'è stata lungimiranza, grande disponibilità, sensibilità e anche l'amore per questo nostro territorio, da parte mia e dei candidati che si sono uniti nella lista n. 2 "Uniti per Camino".

Sulle grandi tematiche nazionali che possono ricadere sulla nostra zona, come ad esempio la creazione di nuovi siti nucleari, qual è il suo pensiero?

La ricerca di energie alternative fa parte del nostro programma con l'obiettivo di arrivare ad essere autosufficienti per

i consumi di energia elettrica di tutti gli stabili comunali utilizzando i pannelli fotovoltaici.

E invece per quanto riguarda il nostro comune quale pensa che sia la priorità da portare assolutamente avanti?

Sicuramente la messa in sicurezza della viabilità e del territorio dai movimenti franosi è l'obiettivo primario e gli ultimi eventi dimostrano quanto sia importante soprattutto per quelle frazioni che hanno un'unica strada di accesso e di uscita. Stiamo già intervenendo con urgenza sulle frane che creano maggiori disagi e sicuramente in breve tempo riusciremo a ripristinare la viabilità. Stiamo operando in modo da poter risolvere i problemi in modo duraturo e non solo provvisorio.

L'intero nostro programma è da noi considerato importante in tutti i suoi punti e sarà il nostro obiettivo, se saremo eletti, portarlo a termine nei cinque anni a disposizione.

Ringraziandola per il suo tempo le lasciamo uno spazio libero per dire qualcosa ai nostri lettori...

Dopo cinque anni passati da Assessore e dopo una disamina a fianco dei componenti la nostra lista abbiamo una fotografia chiara e completa della realtà del Comune di Camino che ci ha permesso di predisporre un programma elettorale senza manie di grandezza ma legato alle esigenze e alla realtà del nostro Comune.

Con maggior attenzione ai bisogni delle persone, il ruolo dell'Amministratore deve essere quello di ascoltare la gente, di confrontarsi, di mettersi a loro disposizione per ricercare soluzioni legate soprattutto al mondo giovanile, agli anziani, alla casa, al lavoro, all'istruzione, all'assistenza sociale, alla sicurezza, tutte problematiche che richiedono un dialogo costante con le varie realtà istituzionali, civili, sociali e religiose presenti sul territorio. Tutto questo, in un periodo di notevoli ristrettezze economiche, deve portare l'Amministrazione Comunale ad adottare interventi mirati, chiari e condivisi il più possibile dalla comunità Caminese.

Nel congratularmi con voi per aver realizzato questo giornale dedicato alla comunità Caminese vi ringrazio per lo spazio che mi avete dedicato.

LISTA N. 3 Assieme Per Esserci: "Concretezza e prontezza nell'affrontare i problemi"



CANDIDATO SINDACO

Francesco Florian

nato a Lucca il 03/05/1967

docente universitario, libero professionista

CANDIDATI CONSIGLIERI

Mario Accominotti

nato a Camino il 28/04/1937

pensionato

Marco Bianco

nato a Casale M. il 30/05/1961

apicoltore

Oscar Breda

nato a Casale M. il 23/07/1954

funzionario d'azienda

Daniela Cavagnino

nata a Torino il 13/03/1970

impiegata

Yuliya Duplyac (Giulia Gaviati)

nata a Otkriv (UK) il 23/03/1959

laureata in economia

Fabrizio Gabban

nato a Tortona il 12/03/1971

coordinatore cantieri

Gottardo Lunati

nato a Castel San Pietro il 23/08/1939

fisioterapista

Mombello Pierdomenica (Piera Grangiotti)

nata a Villanova M. il 03/07/1936

ragioniera pensionata

Luciano Montaldi

nato a Milano il 14/05/1951

ragioniere agente di commercio

Al capolista: vorrebbe presentarsi ai nostri lettori e raccontarci le motivazioni che l'hanno spinto a creare una lista?

Mi chiamo Francesco Florian, veneto/pistoiese, nato a Lucca il 03/05/1967 sposato con Francesca ed ho una figlia, Giulia, docente universitario in diritto alla Cattolica di Milano, collaboro altresì come libero professionista con un affermato studio legale, e sono candidato Sindaco per la lista Assieme Per Esserci.

Il mio luogo di nascita avrebbe potuto essere ovunque in quanto mio padre ogni 5 anni cambiava città per lavoro ed ho trascorso la mia infanzia con le valigie in mano. Anche i nonni di mia moglie hanno dovuto allontanarsi dall'originaria Brusaschetto come in passato molti altri abitanti del nostro Comune hanno dovuto fare. Assieme a loro noi abbiamo fortemente cercato di ritornare per identificarci e fonderci in un territorio che sentiamo nostro. Siamo qui per libera scelta e non siamo stati obbligati da nessuno ad amare questo territorio. Lo amiamo e basta.

Il gruppo di persone che costituisce la lista mi ha chiesto la disponibilità alla candidatura di Sindaco e ho risposto di sì mettendo a disposizione loro ed ora di tutta la nostra comunità la mia volontà, esperienza e desiderio di fare, anche se da alcune parti giungono voci secondo le quali io ed alcuni della mia squadra non saremo costantemente presenti sul territorio: non credo che sarà proprio così e questo indipendentemente dal risultato elettorale.

Come ha scelto i suoi collaboratori?

Non è stata una scelta: ci siamo ritrovati all'insegna della concretezza, della costanza, delle rispettive esperienze di vita e di lavoro. Ne è uscita una squadra che copre vari settori di vita e professionalità: ci sono tre donne (Giulia Gaviati, Daniela Cavagnino, Pierdomenica Mombello) che coprono tre generazioni diverse e che hanno saputo e sanno coniugare solidarietà, famiglia e lavoro; c'è un imprenditore (Marco Bianco); un coordinatore cantieri (Fabrizio Gabban); un funzionario d'azienda (Oscar Breda); un fisioterapista (Gottardo Lunati); un agente di commercio (Luciano Montaldi) ed un uomo di esperienza ed impegno (Mario Accominotti). Credo che dall'unione di tutti noi possa emergere quella concretezza e prontezza nell'affrontare i problemi e le opportunità del futuro che questo Comune si merita.

Sulle grandi tematiche nazionali che possono ricadere sulla nostra zona, come ad esempio la creazione di nuovi siti nucleari, qual è il suo pensiero?

Il nostro pensiero è quello di esserci, di non rinunciare a nessun tavolo regionale, provinciale, comunale per sviluppare ma anche proteggere in senso operativo il nostro territorio e la nostra comunità. Tutto ciò sapendo quali sono le rego-

le del gioco e nel rispetto di leggi e regolamenti, pur sfruttandone tutte le opportunità anche di opposizione. La vigilanza, quindi, l'attenzione a quello che succede (dai siti nucleari alla cava di Bruschetto basso), la competenza e preparazione nelle risposte e nella definizione degli obiettivi, l'intervento sul territorio che vada al di là dell'emergenza (le strade devono senza rinvii essere sistemate ma la viabilità è anche vivibilità e sviluppo turistico), la solidarietà nei confronti di anziani e dei meno fortunati, la sicurezza, le tradizioni locali sono alcuni riferimenti di carattere nazionale che si riversano qui e saranno le direttrici della nostra azione.

E invece per quanto riguarda il nostro comune quale pensa che sia la priorità da portare assolutamente avanti?

Crediamo che siano tre: a) Strade: è ovvio che un intervento importante e duraturo non sia più rimandabile. Sarebbe troppo facile, però, dire "Bisogna aggiustare le strade" punto e basta. Le strade, la viabilità agevole vogliono dire qualità della vita, meno fatica e rischi a spostarsi e meno costi individuali, vogliono dire far raggiungere questo territorio meglio e quindi sviluppo e turismo, vogliono dire arrivare più velocemente da chi ha bisogno. b) Solidarietà: noi vorremmo creare una amministrazione che stia accanto, vicina e di supporto al cittadino, nel rispetto totale della vita privata di ciascuno. Questo significa che un anziano in difficoltà, un giovane, una persona in età lavorativa in momentaneo disagio devono sapere di poter chiamare con un semplice numero di telefono (già la Telecom si è resa disponibile a farlo) anche il loro comune per qualsiasi necessità (dalla spesa, ad un accompagnamento per la pensione o le medicine, allo sviluppo di luoghi di incontro per i giovani che devono poter vivere qui soddisfatti). Il Comune lo farà direttamente oppure dando riferimenti oppure facilitando quello che già molte persone di buona volontà stanno già facendo. E tutto ciò non è teoria: numero di abitanti, territorio e la volontà di tutti consentono di farlo. c) Sicurezza: crediamo che la videosorveglianza sia un'ottima cosa. Accanto a questa occorre la presenza sul territorio ed una collaborazione forte con le forze dell'ordine, cercando di sfruttare nella totale legalità e libertà, tutte le opportunità offerte dalla normativa vigente, rivolgendoci anche alle rappresentanze istituzionali di carabinieri, polizia, protezione civile, vigili del fuoco ecc ecc. Sicurezza anche sanitaria poi: forse una qualche forma di presidio sanitario di primo soccorso è ben possibile! Questo non vuol dire militarizzare o ospedalizzare, ma godere in pace le nostre abitazioni ed i nostri posti.

Ringraziandola per il suo tempo le lasciamo uno spazio libero per dire qualcosa ai nostri lettori....

Lotta alle zanzare: gettate le basi, resta molto da perfezionare

Con l'aumento delle temperature il problema zanzare ritorna prepotentemente di attualità. Ma l'argomento è in realtà molto vasto. In questa 1ª puntata offriamo notizie preliminari per poter capire meglio

È difficile entrare in merito al discorso zanzare senza scatenare polemiche e riproporre le solite idee e soliti preconcetti. Sono anni che si parla di lotta contro le zanzare eppure nella pratica la situazione è un po' migliorata, ma ancora non è risolta. Perché? I motivi sono molteplici e per capire meglio questo argomento bisogna partire dalla zanzara o meglio dalle zanzare.

Infatti, per meglio combattere, è necessario conoscere il nemico, ed è stato proprio l'iter intrapreso anni fa: conoscere le zanzare, il loro ciclo, le loro abitudini ed il loro habitat.

In questa fase si sono individuati sul nostro territorio diversi generi come l'*Anopheles*, la *Culex* e la *Aedes*; delle circa 3500 specie presenti in tutto il mondo, in Italia ne sono state segnalate una sessantina.

La zanzara da noi più diffusa è la *Ochlerotatus Caspius* (la zanzara delle risaie - vedere box qui sopra): essa può spostarsi anche per 50 km. e in assenza di trattamenti a tappeto non si riesce a neutralizzare.

Ma le zanzare cosa sono? Sono ditteri a prevalente dieta ematofaga ovvero prediligono il sangue. Infatti hanno bisogno di esso per completare il proprio ciclo biologico. Questo ciclo, la cui durata è strettamente legata alle condizioni ambientali (temperatura e umidità) si compie attraverso le se-

guenti fasi: uovo (quantità variabile da 200 a 500) che dura da 2 a 6 giorni, larva (una settimana circa ma, a volte, fino ad 1 mese), ninfa (pupa) 2-3 giorni e adulto.

Il numero delle generazioni annuali varia a seconda della specie e può arrivare anche a 10, se le condizioni stagionali sono particolarmente favorevoli. L'ovodeposizione avviene

e anche questo spiega la difficoltà maggiore della lotta: sono tutti posti in cui ristagna l'acqua come le risaie, le fontane, le vasche, soprattutto laddove le acque sono ferme e contengono detriti vegetali (la formazione di alghe superficiali e di vegetazione lungo le sponde nelle cui vicinanze le larve trovano nutrimento e riparo), le pozze o le raccolte d'acqua scoperte, le carcasse di pneumatici, i pozzi stradali ma anche i barattoli vuoti e sottovasi, le grondaie con pendenze non corrette, i canali e i fossati, le aree agricole incolte o abbandonate. Da qui l'importanza di sfalcare periodicamente la vegetazione soprattutto lungo le sponde dei canali.

Questo aspetto del ristagno d'acqua dà la misura del problema e soprattutto della necessità di coinvolgere tutti: i privati, i comuni, le aziende, gli agricoltori ed in particolare i risicoltori.

Ochlerotatus caspius (zanzara della risaia)

Questa specie depone le proprie uova sul terreno umido. Quando il terreno viene sommerso, l'uovo si schiude dando origine ad una larva il cui sviluppo è accelerato dalla temperatura: per trasformarsi in adulto sono necessari anche 15 giorni a inizio stagione, ma solo pochi giorni in piena estate.



rigorosamente in ambiente umido, l'uovo può sopravvivere all'asciutto ma la schiusa avviene solo in acqua. Il periodo di maggiore proliferazione

è l'estate, soprattutto quando questa decorre piovosa ed umida. In questo periodo il ciclo biologico può essere anche di 12 giorni. L'elenco dei luoghi dove le zanzare si possono annidare è assai lungo

Il **Diflubenzuron** è un anti-ormone giovanile sintetico, inibitore di crescita di molti insetti, soprattutto dell'ordine dei Ditteri. Il Diflubenzuron è larvicida per ingestione ed ovidica per penetrazione attraverso il corion delle uova. In taluni casi forme adulte riescono a sfarfallare, nonostante l'attività del Diflubenzuron, ma si tratta di forme sterili, non in grado di fecondare né di deporre le uova. Le larve colpite dal Diflubenzuron sono sprovviste di chitina, mostrando un tegumento anomalo e malformato, non riescono a cambiar stadio, il loro corpo si rigonfia di liquidi, si imbrunisce e va incontro alla morte. Tutti gli stadi larvali vengono colpiti, ma l'efficacia del Diflubenzuron è maggiore nei primi due stadi. In relazione al suo meccanismo d'azione, non tossicologico, ma enzimico-metabolico, l'effetto del Diflubenzuron non sarà mai immediato, ma comincerà a rendersi visibile dopo qualche giorno (vedi prove sperimentali eseguite sul litorale adriatico), anche se il larvicida è presente nell'emolinfa della larva dopo 15 minuti.

La prevenzione, nella lotta alle zanzare, serve per limitare la disinfestazione con uso di prodotti chimici ad impatto ambientale.

Per anni ci sono state polemiche su quale tipo di trattamento usare, ritardando una consapevole politica su tutto il territorio e soprattutto impedendo di affrontare il discorso nella sua interezza. Così solo alcune zone erano trattate spingendo i comuni ed i privati ad usare

continua a pag.6

trattamenti prevalentemente chimici. Questo pericoloso "fai da te" è la fortuna delle multinazionali che producono repellenti per insetti con le conseguenze che possiamo ben immaginare sulla salute e l'ambiente, senza peraltro risolvere il problema in modo definitivo. Casale Monferrato è stata capofila in materia di lotta. Ha iniziato ad interessarsi al problema dal 1997, poi ha aderito Vercelli nel 1998, Novara nel 2000, Biella nel 2002.

Nel 2007 c'è stata una svolta in quanto le varie iniziative seguite nelle città sopra menzionate, sono state convogliate in un unico progetto finanziato dalla Regione Piemonte affidato nella sua gestione all'IPLA, "Istituto per le piante da legno e l'ambiente". Partecipano anche sei delle otto province piemontesi quali Alessandria, Asti, Biella, Novara, Verbano Cusio Ossola e Vercelli; quindi oltre alle zone risicole anche le aree limitrofe. Dall'ultima relazione dell'Ipla emerge che per la natura viaggiatrice della zanzare esiste, in annate particolarmente favorevoli, anche una diffusione verso la Liguria e la Valle d'Aosta.

Questo piano regionale triennale 2007-2009 (stanziati 7 milioni di euro) sostenuto anche attraverso misure del Programma di Sviluppo Rurale (2007-2013) prevede essenzialmente l'attuazione di una politica di prevenzione di lotta larvicida, che dovrebbe essere abbinata ad un piano di gestione della "falsa semina" e delle asciutte: le pratiche agronomiche della risicoltura lombardo-piemontese prevedono l'irrigazione alternata che am-

plifica la consistenza e la persistenza delle infestazioni.

La lotta larvicida ha per scopo di interrompere il ciclo biologico della

re le successive.

La gestione delle asciutte vorrebbe dire non svuotare più le risaie dalla metà di giugno in avanti e ridurre al

minimo le variazioni del livello di sommersione, per impedire alle femmine di deporre le uova sulle pareti umide emerse degli argini.

Purtroppo queste due ultime pratiche non sono ancora molto diffuse in quanto difficili da applicare in modo compatibile con

la coltura del riso attualmente utilizzata soprattutto su grandi superfici. La falsa semina in risicoltura viene usata per eliminare un infestante, il riso crodo, che necessita da 15 a 20 giorni, contro i 4/5 giorni suggeriti per la lotta indiretta contro le zanzare; è evidente che i periodi non coincidono. Nuove tecniche si sperimentano: usare ad esempio innaffiatura anziché sommersione, ma i terreni non sempre sono adatti e l'acqua

può stagnare proprio per la natura argillosa del suolo, consentendo la schiusa delle uova. Altro esempio: due anni fa presso un risicoltore di Oviglio (AL) si è dimostrato che posticipando l'allagamento delle risaie a giugno e mantenendo il livello d'acqua stabile in risaia si riusciva a ridurre drasticamente a 2 le generazioni di zanzare invece delle solite 6; questo senza pregiudicare la resa del riso per ettaro.

Da quanto detto emerge che il successo arriverà se riusciremo a modificare secolari ed immutate

pratiche agricole con sommersione con le meno praticate ma possibili colture in asciutta.

FINE PRIMA PUNTATA

Cathy Bernard e Pier Iviglia

Il **Bacillus thuringiensis** è un batterio sporigeno, ossia dotato della capacità di proteggersi in una spora in condizioni sfavorevoli. Dopo l'ingestione di vegetali contaminati, il batterio sporula nell'ospite liberando le tossine (innocue per gli esseri umani) che danneggiano il tratto digerente delle larve di Ditteri come le zanzare o causando la paralisi nei bruchi di molti Lepidotteri. Le tossine sono contenute all'interno di cristalli che si dissolvono in particolari condizioni presenti a livello intestinale di alcuni insetti. Al fine di favorire la solubilizzazione del cristallo il pH deve essere alcalino (pH >9). È impiegato per la creazione di piante transgeniche e nell'agricoltura biologica come insetticida. Il formulato commerciale risulta più aggressivo se addizionato di zucchero all'atto della somministrazione. In apicoltura è utilizzato nella lotta biologica alla tarma della cera d'api. Venne scoperto nel 1901 in Giappone e nel 1911 in Germania, da Ernst Berliner.

zanzare utilizzando varie tecniche e in particolare utilizzando due prodotti quali il diflubenzuron e il *Bacillus thuringiensis* (vedere i box in questa pagina). In risicoltura la Regione Piemonte fornisce gratuitamente il diflubenzuron utilizzato alla semina; invece il *Bacillus* viene aggiunto al momento della concimazione.

La falsa semina in questo piano consiste essenzialmente nell'irrigare le risaie per un massimo di 4-5



La zanzara tigre: la sua diffusione è in aumento

giorni, in modo che l'acqua si fermi per poco tempo e stimoli la schiusa delle uova; togliendo l'acqua prima del completamento del ciclo, le larve non riescono a sfarfallare. Questo consentirebbe di abbattere la prima generazione di zanzare e di rallenta-

Cinque anni a capo dell'opposizione: un bilancio amaro

Dopo l'intervista a Sergio Guttero siamo andati a trovare Marco Caberti

Marco Caberti, sanguigno emiliano da tempo trapiantato in Monferrato, mi accoglie all'ingresso di casa sua affacciandosi da un grosso portone per l'intervista promessa al Picchio una settimana prima. Mi introduce in un rigoglioso giardino, tra l'inebriante profumo dei limoni che cura personalmente. Dopo i cinque anni passati all'opposizione di Camino, si dichiara felice di poter dedicare molto più tempo a questa sua passione continuando a tenere sott'occhio le battaglie iniziate in comune, anche da privato cittadino.

-Cinque anni all'opposizione nel comune di Camino, un bilancio dolce o amaro?

Amaro per me, molto amaro. Per un motivo principalmente: la mancanza di collaborazione tra noi e la maggioranza. Più di una volta ho fatto richiesta affinché fossero organizzati pre-consigli per discutere prima i punti da mettere ai voti in ogni riunione del Consiglio comunale. In questo modo avremmo potuto confrontarci per trovare una linea di convergenza insieme. Invece il più delle volte, ci siamo trovati di fronte ad argomenti che non avevamo potuto approfondire e per i quali era necessario prendere una decisione immediata. Lavorare in questo modo è stato molto amaro.

-Ed è quindi per questo che ha deciso di non ricandidarsi?

Ho deciso di non ricandidarmi proprio per questa mancanza di trasparenza e di dialogo, per la mancata possibilità di creare un confronto tra chi si trovava, opposizione o maggioranza, comunque ad amministrare questo comune. Devo anche dire che mi è capitato di parlare con persone che ancora adesso mi telefonano e mi dicono di tenere duro, di ricandidarmi ma che, quando le incontro per strada, se sono insieme a qualcuno della maggioranza, non mi salutano, questo mi ha molto amareggiato. Prima di creare una mia lista, ero stato chiamato da Sergio (Guttero, attuale sindaco n.d.r.) a collaborare con lui, l'ho fatto per cinque anni. In quell'occasione decisi di mettermi in gioco perché mi aveva allettato la sua ambizione di voler gestire l'amministrazione comunale come una piccola azienda. In realtà fin da subito si sono rese evidenti le divergenze tra il nostro modo di intendere l'amministrazione. Le faccio un solo esempio. La divergenza scaturì per la realizzazione del campo da tennis a Castel San Pietro. Per quel progetto fu spesa una somma ingente, ma in una azienda, se si fa una spesa ci deve essere un piano di ritorno. E se non esiste un ritorno, in questo caso non necessariamente solo in denaro, l'investimento non si fa. Non si può fare perché rovinò l'azienda. Attualmente, il campo da tennis a Castel San Pietro è utilizzato da meno del 5% della popolazione, pochissime volte nel corso dell'anno.

-Potesse tornare indietro c'è qualcosa che proprio non rifarebbe e qualcosa che non ha avuto il tempo, i mezzi o il coraggio di fare?

Ho cercato di fare tutto quello che potevo in base alle mie possibilità, la mia esperienza e

la mia cultura. Qualche volta mi sono anche opposto in maniera impopolare, qualche mia decisione è stata impopolare ma l'ho sostenuta fino in fondo perché ci credevo. Non c'è nulla di cui mi pento. È possibile che abbia commesso errori, nessuno è perfetto, ma non cambierei la strada percorsa.

-E qualcosa che non è riuscito a fare?

Non sono riuscito a fare molte cose, quasi tutto. Ho proposto la telesorveglianza sul territorio comunale, l'ho fatto ancora quando ero nella lista con Guttero e fino ad ora sono state installate solo quattro telecamere. Abbiamo proposto molte mozioni in favore degli anziani che non sono state realizzate. Onestamente, in quanto membro di minoranza, io non potevo fare di più, tutte le proposte fatte sono state cassate.

-Alle precedenti elezioni tenutesi nel giugno del 2004 lei riuscì ad ottenere un risultato sorprendente, intorno a lei si era creato un ampio consenso che poi è andato scemando nel giro di poco tempo: si è dato una spiegazione di questo comportamento?

Penso di sì, la popolazione si aspettava da me delle risoluzioni che non ci sono state. Questo ovviamente è avvenuto perché se si è all'opposizione e non si crea un rapporto collaborativo, le proposte che si fanno non hanno speranza di venire accolte. Comunque, io mi sento di ringraziare queste persone che hanno avuto fiducia in noi ed hanno creduto in un programma che, purtroppo, non siamo riusciti a sostenere. Allo stesso tempo, voglio scusarmi con queste persone per non essere riuscito a realizzare quanto scritto nel programma, ho fatto quanto mi era possibile, non mancando mai, nemmeno una volta, ai consigli comunali e battendomi perché tutto quello che era possibile ottenere a livello di finanziamenti fosse messo a disposizione della gente che nel comune ci vive.

-Alle prossime elezioni per Camino si presenteranno ben tre liste, cosa mai verificata nella storia recente del comune, che in alcuni anni è stato amministrato addirittura senza un'opposizione. Come si spiega questo rinnovato interesse del cittadino verso le sorti del proprio comune?

Penso che la causa principale sia la scontentezza che si percepisce tra la gente. Io sono felice che ci siano tre liste, che ci sia una partecipazione attiva da parte della popolazione.

-Cosa ne pensa dei recenti lavori di realizzazione dell'autorimessa sotto la sede del municipio?

Ne dò un parere completamente negativo. Ho proposto, in alternativa, un progetto più economico, non interrato, magari in stile con il territorio, perché penso che quando il progetto sarà concluso, quello che apparirà non sarà un belvedere. Perché penso che se un domani i comuni verranno unificati, una struttura così servirà a poco. Cosa se ne faranno di 5 mezzi a disposizione con un unico addetto? C'erano molti altri edifici, abbandonati nel comu-

ne, che potevano essere acquistati per poco e utilizzati a questo scopo. Sono profondamente contrario, non la trovo una struttura adatta a questo comune, soprattutto per ragioni di economicità.

-La precedente amministrazione ha concentrato gran parte dei propri sforzi nel potenziamento della ricettività turistica: lei pensa sia veramente questa l'unica forza, l'unica potenzialità del nostro territorio?

No. Credo sia una forza importante, però penso ci sia un'altra grande potenzialità da incrementare, ovvero i servizi. Le strade per prima cosa, devono essere funzionanti, ma anche l'acqua. Da tempo infatti sostengo che l'impianto idrico sia da rifare. Quando, d'estate, aumenta la pressione, le tubature vecchie si rompono. Avevo proposto di creare aree ecologiche, nascondere i cassonetti, ma non è stato fatto nulla.

-A Castel San Pietro è tutto pronto per l'inizio dei lavori di edificazione di una struttura ricettiva che per dimensioni ed articolazione di ciò che potrà offrire, non avrà pari nel raggio di molti km. L'hotel che ne risulterà probabilmente garantirà nuovi posti di lavoro, ma potrebbe minacciare una delle caratteristiche più apprezzate per chi decide di venire a stabilirsi nel nostro comune, cioè la tranquillità. Quale sarà a suo avviso l'impatto che ne conseguirà a livello ambientale e soprattutto a livello sociale?

Non conosco il progetto. Però ho timore che si finisca con lo snaturare quello che è il modo di vivere nel paese se, come mi dicono, il progetto è di grosse dimensioni. Comunque mi preoccupa molto l'impatto ambientale.

-Qual è per lei l'urgenza principale nel comune di Camino?

Prima di tutto, migliori servizi per gli anziani. Per me la persona anziana è un patrimonio da difendere e non un peso da sopportare. In secondo luogo è necessario creare lavoro. Se non si crea occupazione il comune prima o poi muore. Bisognerebbe trovare il modo per agevolare i giovani che qui ci abitano, operare sul territorio per non perdere le tradizioni artigianali.

-Cosa si sente di consigliare a quelli che verranno dopo di lei ovvero quelli che si troveranno all'opposizione per i prossimi 5 anni?

Dare valorizzazione alla popolazione e far sì che il territorio venga rilanciato con il lavoro. Due condizioni che a mio parere si possono realizzare.

-... intendevo un consiglio pratico ...

Cercare un approccio con la maggioranza e creare un dialogo con la gente, tenendola informata. In questo senso ho apprezzato molto la realizzazione del vostro giornale.

-Ci lasci un pronostico, per lei chi vincerà?

Io sono fermamente convinto che la gente vuole cambiare, si tratta di vedere se ha il coraggio di farlo oppure no.

intervista di Elisa Massa

Alla scoperta di piante autoctone: un patrimonio verde

Particolari condizioni climatiche fanno convivere flora mediterranea e continentale

Introducendo le piante autoctone (cioè che vivono nelle nostre terre da migliaia di anni) è impossibile prescindere dal concetto di biodiversità.

Biodiversità è la vita che crea la vita. È un concetto antico, ma il termine è nuovo e sicuramente ne abbiamo già sentito parlare tutti. Biodiversità indica l'insieme di tutti gli esseri viventi, delle loro relazioni in un territorio e delle condizioni che essi determinano nell'ambiente per l'instaurarsi di altre forme di vita. La sua erosione (perdita di specie, distruzione di habitat) è il termometro del degrado ambientale.

Il Monferrato è popolato da secoli da specie vegetali importanti. Infatti, dal punto di vista geografico, questo territorio collinare rappresenta un importante "ponte climatico ecologico" di transizione tra la catena alpina, la zona continentale padana e la regione mediterranea. Questo ha permesso la coesistenza e la sopravvivenza nel territorio di specie vegetali ed animali provenienti da aree geografiche diverse. Infatti si rinvengono su questi colli specie di flora e fauna tipiche della regione centro-europea, alla quale l'area monferrina appartiene, e specie provenienti dalle zone fredde boreali, dalla regione mediterranea e dalle coste atlantiche, migrate in riprese successive durante l'Era Quaternaria. Una tale varietà fa sì che qui si possano trovare specie rare. La sopravvivenza di questo patrimonio è però fortemente compromessa dalla diffusa antropizzazione del territorio, notevolmente accentuata negli ultimi decenni. L'urbanizzazione, le mutate tecniche agricole, l'inquinamento chimico, la cattiva gestione del territorio, l'inquinamento biologico dovuto all'inselvaticamento di specie non autoctone introdotte, hanno determinato la scomparsa di habitat e di specie ad essi legate. Il raffronto sui dati storici disponibili, risalenti agli inizi del 1900, evidenzia nel corso del XX secolo una perdita di circa il 30% delle specie presenti nel Basso Monferrato. Questa percentuale è destinata ad aumentare poiché molte specie sono sicuramente scomparse da queste colline senza che la loro presenza sia mai stata registrata. La necessità di approfondite conoscenze della molteplicità e distribuzione biologica a livello territoriale locale è infatti indispensabile per operare strategie conservative e gestionali degli ecosistemi e delle singole specie. Quindi la necessità di conoscere i meccanismi che regolano l'ambiente di un territorio non è, e non deve essere demandata a pochi esperti, ma deve costituire un processo capillare di coinvolgimento degli abitanti. La cultura cresce quanto più essa è diffusa. Dopo l'epoca glaciale l'evoluzione spontanea del manto vegetale di questo territorio culminò in una grande foresta che dominò il paesaggio di queste terre sino al IX secolo (alto Medioevo) prima che estesi dissodamenti legati all'espandersi della coltivazione della vite

e delle colture cerealicole la riducessero drasticamente imponendo il paesaggio agricolo e urbanizzato attuale. Testimoni della grande foresta del post-glaciale in Basso Monferrato sono rimasti pochi boschi residui. La sopravvivenza dei boschi naturali è però minacciata dalla ben nota "gasi-a" (*Robinia pseudoacacia*), specie altamente competitiva che tende a sostituirsi alle specie autoctone creando boschi impoveriti dal punto di vista della biodiversità. Nelle esposizioni calde e nei dossi monferrini molte delle specie mediterranee trovano il limite settentrionale del loro areale distributivo. Ad esempio *Inula bifrons*, robusta composita le cui foglie, quando sfregate, profumano di limone e menta; oppure l'esile *Crocus biflorus* dalla fioritura precoce presente unicamente lungo la costa tirrenica; il raro *Sedum cepaea*; la delicata *Crupina vulgaris* e *Salvia verbenaca*, che sostituisce nelle aree mediterranee la nordica *Salvia pratensis*. Viceversa nei boschi delle esposizioni a nord e dei



fondovalle si rinvengono alcune specie montane che si perpetuano dalle epoche glaciali. L'Aconito (*Aconitum vulparia*), il Giglio martagone (*Lilium martagon*), il Campanellino (*Leucojum vernum*), il Faggio (*Fagus sylvatica*), il Pino silvestre (*Pinus sylvestris*), per citarne alcune, sono specie diffuse unicamente lungo l'arco alpino e presenti in Monferrato.

Ci sono da prendere in esame, però, altre specie autoctone che sono l'olivo e la vite. L'olivo ad esempio è una pianta autoctona del bacino del Mediterraneo, percorso, sin dai tempi più antichi, da popoli navigatori e commercianti, che non mancarono di trasferire, e impiantare, materiale vegetale, ovunque sbarcassero: basti pensare al tentativo degli antichi Romani di impiantare vigneti nell'attuale Inghilterra. Gli Etruschi, commercianti per eccellenza, come è probabile che abbiano portato il vitigno Moscato in Piemonte, nella loro penetrazione lungo il Ticino nel 600 avanti Cristo, non è da escludere, anzi da considerare positivamente, che possano aver lasciato noccioli di olive, che costituivano uno dei più abituali companatici del passato, lungo il loro percorso, se non addirittura piantato olivi sia per l'autoconsumo, sia a scopo commercia-

le. L'ipotesi che l'olivo sia stato introdotto dagli Etruschi, non esclude certamente quella che la vicina Liguria (infatti i primi abitatori del Monferrato, furono i Liguri) abbia portato l'olivo sia volontariamente, nell'ottica di scambio commerciale, sia involontariamente, lasciando sul terreno delle olive mature, in grado di germogliare. D'altra parte lungo i vari "cammin del sale" vi fu sempre scambio di sale con vino, con graminacee o sementi varie. Tracce della presenza dei Liguri permangono sia nella toponomastica che nella terminologia relativa a strumenti di lavoro. Gli olivi erano coltivati per lo più in associazione con i mandorli, tra le colture arboree, e con lo zafferano, tra quelle erbacee, in quanto simili dal punto di vista delle esigenze pedoclimatiche.

L'importanza assunta nel Monferrato casalese dall'ulivo tra l'XI ed il XIII secolo è testimoniata dalle lotte giuridiche durate parecchi decenni tra i comuni di Gabiano, Fontanetto, Palazzolo e Rocca delle Donne per il possesso di un vasto territorio denominato Giara o Oliveto, e nel quale venivano coltivati gli ulivi. Se infatti anticamente il Po scorreva a ridosso degli abitati di Fontanetto e Palazzolo, intorno all'XI secolo spostò il suo corso verso le colline, formando sotto Gabiano e Cantavenna una giara denominata l'isola dell'Oliveto. Ancora più tardi in seguito ad una alluvione il Po venne a formare due bracci, che unirono la porzione di territorio coltivata a ulivi ai terreni di Fontanetto e Palazzolo, i quali accamparono diritti sul possesso del prezioso terreno. A risolvere la questione ci pensò Bonifacio II, marchese del Monferrato, che donò i terreni contesi al monastero di Rocca delle Donne. Sul finire del '700 l'oli-

vo non era più presente sul nostro territorio, si pensa sia dovuto essenzialmente a mutamenti climatici. Oggi, vediamo il Monferrato e la Collina Torinese, fra le zone con maggior mitezza climatica e quindi è giusto pensare ad una reintroduzione degli olivi.

L'Istituto Tecnico agrario Statale V. Luparia ad esempio sta sviluppando dei progetti molto validi, di cui si è già parlato nello scorso numero. Tra l'altro se qualcuno avesse degli olivi nel proprio giardino e riuscisse ad ottenere una minima produzione di olive, si possono portare al frantoio dell'istituto e tomarsene a casa con dell'olio fresco e di sicura qualità.

Ciò di cui si è parlato è un punto di partenza per acquisire informazioni e riflettere sul nostro territorio, per sapere come era costituito, sulle antiche coltivazioni e capire da dove vengono quelle che vediamo oggi. Ognuno di noi può fare la sua piccola parte per il territorio, anche solo nel proprio giardino, privilegiando specie autoctone piuttosto che straniere. Queste piccole attenzioni potranno lasciare ai nostri figli un territorio che avrà ancora il sapore seppure un po' sbiadito della storia della nostra terra.

Simona Lazzarin

Vivere il nostro territorio: uno sviluppo ecosostenibile

Valore naturalistico, percorsi verdi, mappatura sentieri, Ippovia del Monferrato

Vivo a Rocca delle Donne da ormai dodici anni, ma da quando sono nata ho sempre passato qui i miei fine settimana, le mie vacanze estive e le feste. Prima a casa della mia bisnonna, poi i miei genitori hanno comprato casa perché erano innamorati del posto e alla fine ci siamo trasferiti tutti, da Milano a Rocca delle Donne. Un bel cambiamento.

Ma cosa porta una persona a fare una scelta del genere?

Forse chi viene "da fuori" riesce a vedere ed apprezzare certe cose del posto, che chi ci è nato dà per scontate? Mi è capitato di parlare con persone che considerano questi paesini "noiosi, monotoni, spenti"... io li vedo affascinanti, rilassanti, calmi...

Essere qui ora, piuttosto che in una grande città, mi regala uno stile di vita molto più vicino ai ritmi della natura. Per me scaldare casa con la stufa a legna è affascinante, poter mangiare in estate un pomodoro o una zucchina appena raccolti dalla pianta, poter passeggiare nella natura, sedermi all'ombra di una panchina, camminare in mezzo alla strada, senza bisogno di marciapiedi... sono tutte cose che chi vive in città nemmeno si sogna di fare, e chi viene "proprio qui", è ciò che si aspetta di trovare. Come chi va al mare e si aspetta di sdraiarsi sulla spiaggia, o chi va in montagna in inverno per sciare... chi viene qui lo fa per godere di questi paesaggi incontaminati.

Mi sono chiesta come si potrebbe fare per mantenere integra la struttura di questo ambiente senza alterare questa caratteristica di naturalezza paesaggistica e nel contempo però favorire uno sviluppo turistico in quest'area, in modo che altre persone possano innamorarsi di questi meravigliosi paesaggi e magari decidere, come abbiamo fatto noi, di trasferirvisi. Penso che sia importante quando si occupa un posto in un ecosistema preesistente cercare di mantenere l'equilibrio che vi si trova. Non avrebbe senso ad esempio, nel comune di Camino, portare una fabbrica da 5000 dipendenti, questo pare ovvio, ma avere persone che visitano la zona, la conoscono, se ne innamorano, ne parlano bene in giro e magari ci vengono ad abitare sarebbe estremamente salutare, perché le persone che sanno apprezzare veramente questi posti e ne capiscono e rispettano l'essenza, difficilmente cercheranno di cambiarli.

Penso che un'amministrazione attenta possa tutelare fortemente il territorio e valorizzarlo, innanzitutto vietando la realizzazione di strutture sovradimensionate alla realtà della zona (che oltretutto penalizzerebbero le attività preesistenti), in secondo luogo realizzando piccoli interventi non invasivi che possano attirare

persone interessate al luogo.

Sul sito della Provincia di Alessandria, ad esempio, all'indirizzo <http://www.provincia.alessandria.it/sentieri> troviamo una serie di percorsi naturalistici, con tanto di cartina, fotografie, indicazioni varie... la nostra zona, benché sia ricca di passeggiate veramente interessanti e piacevoli, rimane tagliata fuori perché queste bellissime passeggiate non sono al momento percorribili (abbiamo il Parco del Po, sentendo questo nome ci si aspetta di arrivare in un'area naturalistica percorribile e visitabile – magari anche con visite guidate! – e invece si arriva semplicemente in un luogo che pare abbandonato a sé stesso, dove non si ha nemmeno l'impressione che ci sia un reale piano di tutela, dove non si vede manutenzione e che è difficilmente percorribile... e che, insomma, è sicuramente migliorabile dal punto di vista della fruibilità).

Riporto dal sito della Provincia sopraccitato:

"Istituito nel 2004, il Servizio Parchi, Protezione Naturalistica e Forestazione della Provincia di Alessandria tra le sue competenze ha il compito della valorizzazione delle aree di interesse naturalistico e di pregio del territorio, i rapporti con i parchi e le aree protette e il censimento, la valorizzazione e la vigilanza della sentieristica provinciale. Il personale del Servizio Parchi e Aree Protette svolge azioni di monitoraggio di diverse aree del territorio provinciale, effettuate mediante studi della vegetazione e della fauna, rilievi fotografici e rilevamenti GPS, i quali consentono di acquisire i tracciati dei sentieri e di georeferenziare i siti di importanza naturalistica, storica, architettonica e paesaggistica, realizzando un inquadramento generale di tali zone, al fine di proporre la tutela e la valorizzazione. Il Servizio fornisce altresì sostegno e consulenza a enti e associazioni che desiderano proporre interventi di salvaguardia e rivalutazione di porzioni anche piccole di territorio. Dal Maggio del 2005 il Servizio Parchi e Aree Protette rappresenta la Provincia di Alessandria in seno alla Consulta Regionale per la Sentieristica, che ha sede a Torino, presso l'Assessorato Sviluppo della Montagna e Foreste della Regione Piemonte; tale organismo ha compiti di programmazione, valorizzazione, manutenzione e miglioramento della rete sentieristica e delle vie ferrate presenti sul territorio regionale. La grande mole di dati raccolti finora dagli addetti del Servizio, costituita da circa 3.700 foto digitali, tracciati GPS dei sentieri e degli elementi di pregio dell'ambiente naturale, studi sulla vegetazione e sulla fauna, costituisce un patrimonio importante per

la conoscenza del territorio provinciale; la ricchezza di tali informazioni è stata attestata mediante delibera della Giunta Provinciale, che ha istituito la Banca Dati del Paesaggio, in continuo aggiornamento e ampliamento".

Mi pare evidente l'importanza di questo progetto. Sarebbe molto semplice e relativamente economico (rapportato ad altre azioni per lo sviluppo del turismo) riaprire i vecchi sentieri e mantenerli agibili, creando anche dei punti di sosta strategici ed organizzando manifestazioni periodiche come vengono fatte un po' ovunque. Ci sono molti siti ed organizzazioni che non vedono l'ora di inserire nuovi percorsi turistici nel proprio territorio. Ci sono tantissime persone che vengono abitualmente in collina a camminare o a correre, o in bicicletta e si ritrovano a farlo in mezzo alla strada, sicuramente se avessimo dei percorsi segnati ed agibili il loro numero si moltiplicherebbe (basti pensare al Bosco delle Sorti di Trino).

Esiste un percorso chiamato **Ippovia del Monferrato**, "percorso equituristico di 375 km su sentieri e sterrate nel territorio della provincia di Asti con punti tappa presso aziende agrituristiche e centri ippici, adatto anche a mountain bike ed escursionisti". La descrizione è tratta dal volume pubblicato, a cura dell'associazione "**Il Cavalcavalli**" di Cerreto d'Asti, nel 2001 con i contributi della Fondazione Cassa di Risparmio di Asti e della Camera di Commercio di Asti. Basterebbe sfogliare brevemente questo volume per comprendere la potenzialità turistica di un simile progetto (nel libro sono pubblicati 16 punti tappa tra centri ippici ed agriturismi). So che l'Ippovia del Monferrato è in crescita, so che c'era il progetto di inserire anche la zona di Moncestino e Gabiano. Il comune di Camino è veramente vicino a quest'area (13 km di piacevolissime strade sterrate con due soli attraversamenti di asfalto, percorse da me a cavallo due anni fa con GPS alla mano) e potrebbe avere un enorme giovamento dal partecipare a questo progetto, potrebbero esserne agevolati i ristoranti e le attività già esistenti ma potrebbero nascere altri tipi di attività: una struttura idonea ad ospitare cavalli per il periodo di sosta, altri piccoli bed and breakfast a gestione familiare – come dovrebbero essere – qualche piccolo negozio di alimentari...

Questo per me è un tipo di intervento che conserva il valore e la pace del territorio (niente macchine!) e permette a piccole realtà come la nostra di incrementare la propria attività e farsi conoscere ed apprezzare e credo pertanto che dovremmo muoverci in questa direzione.

Mara Begnini

La storia del Po: un fiume in costante movimento

Le millenarie vicende degli spostamenti del letto, dall'antichità ad oggi

Noi da qui lo vediamo lontano, là sotto, a volte calmo e quasi silenzioso, altre volte tumultuoso di schianti. Dalla pianura è difficile percepirlo, perso com'è tra pioppi, salici e ontani, ad eccezione di quando decide di abbandonare il proprio letto e scorrere tra le campagne e le viuzze dei paesi, seminando danni e suscitando imprecazioni. Il Po, maestoso e solenne, ci dà l'idea di essere sempre stato lì, da quando uomini arcaici e nomadi si spingevano lungo le sue rive a cacciare animali ormai estinti, da quando tutt'intorno ad esso fumavano i camini dei villaggi celtici e liguri, da quando i commercianti etruschi prima e le legioni romane poi ne risalivano il corso verso le Alpi occidentali. Quel senso di abbandono, di periferia della vita dell'uomo che oggi il grande fiume ci comunica acuisce l'idea di una fissità che si perde nella notte dei tempi.

In verità il Po ha una vita ricca di episodi, di viaggi e di migrazioni. È una storia lunga, al cui inizio, addirittura, il Po non c'era per niente. L'arrivo del Po ai piedi delle nostre colline si fa risalire al Pleistocene Superiore, quando il suo peregrinare finì per intercettare l'alveo della Dora Baltea che invece prima scorreva irrequieta nell'attuale val Cerrina.

Se questa informazione ci giunge dalla ricerca geologica degli alvei "fossili", l'archeologia e gli indizi documentari storici ci offrono l'immagine, a partire dall'età del bronzo (per il Piemonte 4.500 anni fa circa) di un Po che, tra Fontanetto e Pontestura scorreva più a settentrione dell'attuale corso. Il fiume infatti, ancora negli ultimi secoli del medioevo, non disegnava l'ampia ansa che oggi lo porta a lambire pericolosamente il piede delle colline di Cantavenna e Rocca delle Donne, ma tagliava più a nord la pianura, scorrendo poche centinaia di metri a sud di Palazzolo e avvicinandosi alla porzione meridionale dell'attuale abitato di Trino. Ciò ha fatto addirittura supporre a taluni studiosi che la strada romana che da *Ticinum* (Pavia) andava ad *Augusta Taurinorum* (Torino), attraversando i territori di Balzola (forse l'antica *Carbantia*), Tricerro, Trino (*Rigomagus*), Palazzolo e Fontanetto, si trovasse per parte del suo tratto sulla sponda meridionale del Po. Una teoria che, sebbene tramontata nella sua validità, giustificava almeno parzialmente la scomparsa dei centri romani posti lungo questa strada (*Carbantia*, *Rigomagus*,

Quadrata), inghiottiti forse dagli sconvolgimenti del vecchio letto del fiume in movimento; centri dei quali, oggi e forse per sempre, quasi nulla è rimasto.

Se questi sono indizi che supportano affascinanti ipotesi, più concrete sono le prove del percorso antico del fiume che ci provengono dall'età medievale. Del resto le giurisdizioni comunali, che prendono forma proprio in questo periodo, ancora oggi ci rivelano inattese sorprese: i comuni di Camino, Pontestura e Coniolo, ad esempio, estendono i propri terreni al di là del fiume, in pianura, evidentemente su terreni che precedentemente allo spostamento verso sud del corso del Po si trovavano sulla sua sponda meridionale,



quella destra. Due episodi relativi al nostro territorio possono essere indicativi. Nel 1297 si accende una lite tra il comune di Palazzolo e il monastero di Rocca delle Donne per la giurisdizione su di un terreno denominato *oliuerium* (toponimo ancora oggi documentato dalla cascina Olive, che si trova poco più a sud di Palazzolo, ormai a circa un chilometro e mezzo dalle sponde del fiume). Ora, era avvenuto che il movimento verso sud del Po aveva finito per riposizionare questo terreno, che apparteneva al monastero, sull'altra sponda, quella palazzolese, e i sindaci del paese intendevano inglobarlo nella propria giurisdizione, tradizionalmente estesa a tutto ciò che stava "al di qua del Po" (*citra Padum*). Il monastero alla fine vinse la causa, ma a Palazzolo fu concesso l'utilizzo delle ghiaie del vecchio letto ormai abbandonato, giusto per non scontentare nessuno.

L'altro episodio – manco a dirlo un litigio – interessa invece il corso del fiume tra Camino e Pobietto. Nel 1437 si apre una lite fra l'abate dell'abbazia di Lucedio e il marchese Scarampi signore di Camino,

per il possesso di tutta una serie di terreni posti lungo il Po. Nel corso del dibattimento i legali dello Scarampi producono un documento che dimostra come, a seguito della rovinosa alluvione del 1331 i monaci, in accordo con i signori di Camino e al fine di scongiurare ulteriori danni alla loro grangia di Pobietto, avessero intrapreso poderosi lavori per deviare verso la collina il corso del fiume. Ecco che così i terreni dello Scarampi finirono per trovarsi al di là del Po, esattamente come oggi il territorio comunale di Camino oltrepassa in questo tratto il fiume e sfiora Pobietto, che si trova nel comune di Morano Po.

Il corso del fiume è dunque stato costantemente modificato sia dagli eventi naturali che dalla mano dell'uomo. Ancora in tempi recenti, alla fine dell'800, il Po innanzi alle nostre colline era diviso in due rami principali che definivano un ampio isolone, l'Isola di Mezzo. Il ramo sinistro, cioè verso Trino, che scorreva in quello che ora è il quartiere residenziale di viale Fratelli Brignone, andò poi progressivamente asciugandosi, lasciandosi dietro solo il ricordo conservato nel nome Poetto o Po Morto della regione.

Storie lontane e vicine, storie che, ormai purtroppo raramente e tra l'indifferenza generale, emergono dal suolo, raccontandoci il passato affascinante e mitico del nostro

vivere in riva al grande Fiume.

Carlo Rosso

PILLOLE DI FILOSOFIA

L'ineluttabilità della vita
Tre monaci, camminando, giunsero sulla riva di un fiume. Mangiarono seduti sul greto, dopo dormirono e poi si lavarono. Decisero poi di porsi in meditazione. Ad uno di loro non venne in mente nessuna idea. Ad un altro vennero in mente molte idee. A quello che stava in posizione di centro venne una sola idea. Allora quello si alzò attraversò il fiume. I suoi compagni, sempre in meditazione, lo videro sparire all'orizzonte. Il monaco camminò e camminò per anni, fin quando, dopo aver imboccato mille vie, si ritrovò in mezzo ai due confratelli. Si inginocchiò e rivolse loro la parola: "Siete ancora qui?" Gli risposero: "E tu?".

I Gruppi di Acquisto Solidale

Un nuovo modo di interpretare le scelte di consumo

I gruppi d'acquisto solidale mi hanno sempre affascinato, li ho conosciuti su internet tramite amici che ne fanno parte e ne parlano molto bene. Trovo molto interessante l'idea di raggrupparsi per fare acquisti di prodotti di qualità, per di più di piccoli produttori locali con precisi requisiti che vedremo più avanti. Proviamo a pensare quanto spreco c'è in un prodotto che deve attraversare tutta l'Italia (o, peggio, che proviene da paesi esteri e magari deve fare un viaggio aereo per raggiungere le nostre case): al costo del prodotto si somma quello del trasporto, quest'ultimo produce un notevole inquinamento (che sia camion nave o aereo) per finire un alimento che dev'essere trasportato in grandi quantitativi, per forza di cose, viene raccolto prematuramente, se così non fosse ci ritroveremmo prodotti già avariati al banco del supermercato. Troppo spesso ci si affida alla grande distribuzione con filiere mediocri, mentre risparmiando sul trasporto, allo stesso costo o ad un costo simile si ottiene un prodotto di ottima qualità ed eco-compatibile.

Abbiamo richiesto maggiori informazioni ai membri del Gas di Vercelli nel primo anniversario dalla sua nascita:

Il GAS di Vercelli si è costituito in associazione (con tanto di statuto - registrato presso agenzia delle entrate - e regolamento) a giugno 2008, spinto dal bisogno di un insieme di persone decise ad incontrarsi per fare acquisti collettivi di prodotti alimentari e non, per poi ridistribuirli fra di loro.

Possono fare acquisti solamente i soci in regola con il pagamento della quota sociale di euro 10 all'anno (anno solare, scadenza il 31-12). Il numero massimo di soci è 100 (ora siamo 70).

Il GAS privilegia per i propri acquisti:

- piccoli produttori (possibilmente bio) che lavorano nel rispetto dell'ambiente, e a "filiera corta"
- piccole aziende che utilizzano tecniche biologiche o che autocertificano le loro produzioni,
- prodotti di alta qualità ottenuti da varietà o con tecniche in via di estinzione
- acquisti solidali da comunità svantaggiate (esempio cascina Bargè in cui lavorano soggetti con handicap lieve).

Per ogni prodotto esiste un referente che si occupa di gestire ed evadere gli ordini dei soci, della consegna e della distribuzione del prodotto (avvisando con e-mail i soci). I listini dei produttori, protetti da password, sono anche consultabili sul sito www.gasvc.ilbello.com, su ogni listino c'è il nome del referente con mail a cui inviare l'ordine. I costi di trasporto per ogni consegna fatta da corriere vengono addebitati alle singole ordinazioni in maniera proporzionale.

A tutti i soci, compatibilmente con i loro impegni, è richiesto di collaborare con aiuti a rotazione al buon andamento dell'associazione. Le prestazioni dei soci per i fini del GAS sono da ritenersi di volontariato e quindi gratuite.

Gli ordini sono settimanali per verdure e latticini; mensili per salami e formaggi; ogni 2 mesi per pasta, farine, riso, vini, birra, parmigiano bio

(questo vuol dire che gli ordini ai fornitori vengono inviati con queste cadenze ma non si è obbligati ad acquistare ogni volta: consultando il sito ed i listini si può ordinare "una tantum").

Il gas organizza anche degustazioni di prodotti o visite nelle aziende per conoscerne la realtà produttiva oppure organizza corsi come ad esempio quello per produrre il pane in casa.

Ora alcune domande per chiarire eventuali dubbi:

Avete dei limiti di distanza per i soci del GAS? (ad esempio noi siamo di Camino, quasi 30 km da Vercelli).

Ognuno può tesserarsi indipendentemente dalla distanza dalla sede del GAS. Sta a lui scegliere se farlo a Vercelli o faccio un esempio a Casale. Il principio della filiera corta dovrebbe valere a questo punto anche per i soci.

Chi volesse invece diventare un vostro fornitore, che requisiti dovrebbe avere?

Ogni socio può segnalare un produttore di cui abbia sperimentato la qualità e serietà, poi si farà fare un offerta (listino) e il nuovo fornitore sarà proposto a tutti i soci. Si possono organizzare visite ai produttori o concordare un assaggio di prodotti. Se poi il fornitore sarà ritenuto valido diventerà fornitore del GAS.

Come vi organizzate per gestire al meglio la raccolta dei soldi e le consegne dei prodotti? si paga anticipatamente l'ordine? con quali modalità?

In genere i soldi vengono raccolti in anticipo dal referente.

Creare un GAS è un'iniziativa a mio avviso veramente lodevole ma sembra estremamente impegnativo: trovare i produttori giusti, far conoscere il gruppo, radunare gente volenterosa che si faccia carico di fare gli ordini e gestire le consegne... Voi ci siete riusciti molto bene. Oggi, a distanza di un anno quali sono le considerazioni da fare? E che cosa consigliereste a chi volesse creare un GAS nella propria zona?

Certo organizzare un gas è impegnativo, a volte può prendere lo sconforto ma per molti di noi è una risorsa per cercare di cambiare, dal locale, il nostro modo di vivere. Tenendo presente che non necessariamente tutto questo non porta ad una maggior convenienza economica ma ad un diverso modo di concepire gli acquisti e i consumi.

Ringraziando il GAS di Vercelli per la disponibilità vi segnalo il sito della Rete Nazionale GAS (www.retegas.org) sul quale potete trovare ulteriori informazioni sui GAS ed eventualmente cercare il gruppo che preferite. Invito inoltre chi fosse interessato, a contattare direttamente la redazione del giornale all'indirizzo mail ilpicchio.camino@gmail.com per una turnazione nel ritiro degli ordini o, perché no, un'eventuale futura organizzazione di un GAS Camino che potrebbe rivelarsi molto utile, anche per chi ha difficoltà a recarsi in paese a fare la spesa.

Mara Begnini

La riapertura del ristorante Monti a Isolengo

Una realtà gastronomica da aggiungere alle altre già presenti, testimonia il momento di vitalità del nostro Comune; situato in centro al paese, gode di un panorama stupendo con ampie vetrate nel salone; gli altri ambienti sono rustici ed accurati e si sente rispettata l'intenzione di mantenere la memoria di un luogo che per tanto tempo ha fornito occasione di incontro.

Il "Ristoro" nasce il 29 giugno 1897 in via Monti 1, consistente in forno, negozio di alimentari, tabacchi, pasti e bevande. La data è testimoniata dagli scritti rinvenuti durante il restauro, unitamente ai bicchieri murati in una nicchia e usati per il brindisi della "curmaia" (bandiera issata sul colmo del tetto a fine della costruzione).

La proprietà è della famiglia Vellano, che, nel 1950, diventa Vellano-Monti, con la costruzione di una nuova ala e la trasformazione dell'attività



in ristorante Monti; il forno, il negozio e la tabaccheria vengono chiusi per rispondere alla nuova domanda di ristorazione in quegli anni in costante aumento. Nell'800, secondo la tradizione, numerosi documenti venivano murati in piccole nicchie; un ritrovamento curioso è il "porto d'armi lunghe da fuoco anche per uso di caccia con divieto per i colombi viaggiatori", rilasciato dal sottoprefetto del circondario di Casale a Vellano Antonio. Era il nonno di Silvia Vellano-Monti, proprietaria dei locali, e "corpo e anima", col marito Matteo, del Ristorante Monti, fino al pensionamento nel 1988.

Ora, dopo 3 anni di chiusura e restauro, il "Monti" riparte con Rossana e Marzio, che, con la figlia Alessia, si sono stabilmente trasferiti a Isolengo da Torino. Domenica 19 maggio tutto il paese con altri 300 amici era presente all'inaugurazione che, con le autorità presenti al taglio del nastro da parte della "madrina" Silvia, ora faranno il tifo per la nuova scommessa economica locale.

In cucina Marzio con 16 anni di esperienza come cuoco e la moglie in sala; i piatti quelli tipici della tradizione piemontese con sconfinamenti in territorio toscano a richiesta.

Per prenotazioni:

Ristorante Monti

Via Monti, 15 - Isolengo

15020 - Camino (AL)

Tel. 0142/469.439

email: info@ristorante-monti.it

Camagna, coj dla Bestiëta

Iniziamo in questo numero una collaborazione con Gioventura Piemontèisa, per conservare e valorizzare il patrimonio del nostro dialetto, una lingua in pericolo

Camagna, coj dla Bestiëta

Tucc ij nòst pais ai sòn pin ëd stòria, ëd legendi e ëd ròbi feura dël normal, e tancc àtër ai sòn ben conn-si, semp ansuma ij giornal e an sla boca dla gent. Ma a-i é dij pais che pòch i conòsso e che amsorrèissa vëgghi e scarpisaji anca anmachi për pijé un'ora d'aria bòn-a. Camagna a l'é jun ëd cocc-chi.

La sò stòria a la cmensa al temp dij Roman quand sota, ant la val, a-i era un grand acampament. Carlo Magn l'ha dacc ël teritòri ëd Camagna ansema a tancc àtër ai Canònich 'd San Martin ëd Tours e Carlo ël Gröss,

ant l'òt-sent-otantasset l'ha confermè la donassìon, Federi I, dòp, ant ël 1164 al donava Camagna al Marchèis Vielm ëd Monfrè.

Ij prum castlan o sgnor 'd Camagna ai sòn stacc Norando Sanasari (1220) e dòp ij sgnor 'd Lignan (ij sò anvod). Ant ël Parlament, che ël Marchèis Teodòr I l'ha facc a Civass (1319), a-i é sericc che Camagna a l'era obligaja a dé dij soldè a l'esèrcit.

Ant ël 1431, Gian Giaco 'd Monfrè al combativa con ël duca Flip Viscònt e 'l capitani dël duca, Cesco 'd Cotignòla, a l'ha dacc ël sach a Camagna e al tèri davzin. Anmachi dòp quatr'ani ant la pas ëd Turin, con la mediassìon 'd Medeo VIII duca 'd Savòja, ël pais a l'é stacc liberè e ben fortifichè da Vico 'd Saluss.

Camagna a l'é passaja ai Cònt 'd Valperga, dòp aj Bòba dòp ai Sanasari e ai Grisela. Ma, gavandsi da la stòria ufissial, coj ëd Camagna i sòn conn-si për essi coj "dla bestiëta", coj dla "coliëta" coj dla "copolëta".

La **Bestiëta**. A smija che ant ël temp passè, ant ij bòsch tra Camagna e Cucri, i fèissa na bestia sarvaja, magari un ors o na bestia importaja che, tant grama, a la mangiava j'arment e la gent. Essinda che

coj ëd Camagna ai sòn semp stacc conn-si për essi "gram" e arvëgn, e con tant caratèr, po' dassi che costa la fèissa na scusa per regolé ij so cont!

La **Coliëta** a l'era na preja gròssa ch'a la marcava 'l temp. A l'era an bela vista, incastraja an sël muret dla strè dla cesa. A la cambiava color e consistensa, e sigònd ëd mé ch'a l'era, ij Camagnin ai savo semp p r u m m a dj'acèr se al pioviva o se i sarèissa stacc ël so' o 'l bel temp.

Dòp tanti uèri e privassìon e pò' dassi për avèj anca lor na bela costrussìon (ël caste' a-i era pu) a la fin dal mila-òt-sent ij Camagnin a j'han decidì dè fé n'atra cesa, gròssa, ma csì gròssa che a sè podiva vëgghi fin da la val e da Casè'. A j'han ciamè l'architet Castelli, l'anlev dl'Antònelli - col dla Mòle 'd Turin - che amsumma na vegia cesa romànica, l'ha architètè na cesa a tre andan-ni con na còpola quasi gròssa cmè cola 'd Noara. Parècc ij Camagnin ai sòn amni coj dla **Copolëta**.

Camagna, a la fin dël mila-òt-sent, a l'ava pu tant che doimila persòn-i, adess a gno resta anmachi quatsent.

Giranda per ël strè dël pais, beli, polidi e veuje, l'ànima dla gent passaja at dròca adòss cmè un mante' ëd sèida. Èl preje dël ca at ricordo ij dolor che Camagna l'ha passè: ij sò fieuj grand an guèra an Àfrica e an Russia, ij pu cit (la banda Lenti) ant la resistensa. E dal fnestri saraji e dal cant dj'ose', at riva al cheur na giojosa malinconia dla vita ch'a-i era, ch'a-i é e che a-i sarà semp ant ël nòstri colin-i.

Da la piassa dla cesa, se la giornè a l'é sc lenta, at pòli vëgghi tuti ël montagni che i van da Coni al Canavèis, e se at sèti an sël banchin-ni dla piassèta dal monicipio, ël montagnòli dl'Oltrapò at saluto ën distansa.

Scursanda la vista e për fé contenta la pansa, la "Taverna 'd campagna", jun dij doi ristoranti, con trant'ani dè sperienza, a la fà ij tajarin ëd nissòle e ij fagotin ëd galucio con l'ania an salmi, e doss e toròn da bava a la boca.

La Vineria dl'Elfo a l'ha 'l vin bòn. Ant la cooperativa, da la Teresina, as pò' crompè salam e salamin, formagg e pan ëd nos. At pòli dròmi a la Ca dla Madòna o ant ël cit oberge dla dominica.

Na bela idea për coj ch'a-j pias scarpisè ën campagna e sté tranquil quàica ora, a l'é cola dè parti da Camagna, traversè la Val dla Gran-a, rivé a Cucri e a pé fin-a a Lu. La Val dla Gran-a a l'é tant sarvaja. Nunni ca, anmach ëd bosch, vigni e camp.

E se ant la val at senti dij crij da pagura e 't vëgghi na bestia stran-na, sbaruèti nent: a l'é la bestiëta.

Silvana Bèra dla Giarin-a

www.gioventurapiemontesa.net



Un Bed and Breakfast a Brusaschetto: "Cascina Martina"

Il 1° aprile Marta e Carlo hanno aperto ufficialmente il loro Bed and Breakfast a Brusaschetto in via Vittorio Emanuele n°36.

Questa coppia proveniente da Ventimiglia, provincia d'Imperia, abita orma da diversi anni sul nostro territorio e ha deciso di aprire le porte della loro casa



per poter incontrare nuove persone e condividere la bellezza e la tranquillità dei nostri posti.

In questa casa tipicamente monferrina con i soffitti a paviglione e pavimenti in cotto, hanno restaurato un'ala destinata ad un mini appartamento per 2 persone, arredato con gusto rendendo il luogo accogliente come a casa propria.

Per contatti telefonare al numero 0142 46 96 00.

www.cascina-martina.it

Vivere Bio: benessere per l'organismo

Alcune cose da sapere per vivere in modo più salutare

Il corpo umano è una macchina molto sofisticata che svolge contemporaneamente, 24 ore su 24, una serie infinita di funzioni essenziali. Filtrare ed eliminare tutte le sostanze che potrebbero danneggiare l'organismo è un compito cruciale. Nel corso dei secoli, con il progressivo sviluppo della tecnologia, le tossine alle quali l'essere umano è esposto sono cambiate e il corpo si è adattato per combatterle nel modo migliore. Negli ultimi sessant'anni, però, si è verificato un notevole incremento della quantità di sostanze chimiche presenti nell'aria, nell'acqua, nel cibo e nell'ambiente in cui viviamo. Riusciamo ancora ad affrontarle oppure ci stiamo progressivamente sovraccaricando? Le tossine sono sostanze che, se assorbite dall'organismo, possono danneggiarci. Ne esistono molte che non assumiamo per scelta e di cui non siamo nemmeno consapevoli. Alcune si trovano nell'aria,

nell'acqua che beviamo e nel cibo, anche in quello apparentemente più sano che mangiamo. Ad esempio quando mangiamo una fragola che è stata irrorata



di pesticidi per eliminare gli insetti, insieme alla vitamina C e agli antiossidanti del frutto ingeriamo anche il disinfestante. Quando beviamo l'acqua minerale potremmo assorbire insieme all'acqua necessaria per sopravvivere anche tracce di antimonio, un veleno riscontrato nelle bottiglie di plastica.

Lo sapevate che oggi più di 80.000 sostanze chimiche industriali possiedono la licenza d'uso?

Un adulto medio ingerisce ogni anno circa 5 kg di additivi chimici e 4,5 litri di pesticidi attraverso frutta e verdura. Una confezione di insalata già lavata contiene livelli di cloro 20 volte superiore a quelli dell'acqua delle piscine. Il cloro era uno dei gas tossici impiegati nella Grande Guerra. Scegliendo alimenti di origine biologica eviterete i pesticidi più dannosi (naturalmente avere un orto sarebbe la scelta migliore). Quelli utilizzati sulle coltivazioni biologiche sono infatti rego-

lamentati in modo estremamente severo e gli infestanti vengono controllati grazie a metodi agricoli naturali come la rotazione delle colture e la coltivazione di piante nemiche degli insetti. Prima di acquistare un prodotto al supermercato leggete attentamente l'etichetta e scegliete prodotti biologici.

Non soltanto nei prodotti che consumiamo possiamo trovare veleni e affini ma anche nei prodotti che utilizziamo per l'igiene personale e della casa. Quando si compra un deodorante ad esempio bisognerebbe guardare che sia al cristallo di allume di potassio che non blocca le ghiandole sudoripare ma inibisce la proliferazione di batteri che causano il cattivo odore. Evitare quelli a base di parabeni e sali di alluminio.

Nei prodotti per la pulizia della casa evitate quelli contenenti cloro, la cellulosa butilata che causa danni al fegato e ai reni

e in piccole quantità può essere responsabile di mal di testa, nausea e capogiri. I fosfati stimolano la crescita di alghe che provocano la morte di pesci e specie acquatiche.

La soda caustica presente nei prodotti per la pulizia dei forni e dei metalli provoca problemi alla pelle, agli occhi, al sistema nervoso e ai reni.

La lista sarebbe molto lunga... per evitare le sostanze tossiche scegliete una marca biologica affidabile nei negozi di articoli naturali o su internet o utilizzate prodotti di pulizia di una volta, potreste rimanere sorpresi nello scoprire che funzionano veramente!

La vita odierna non ci permette di evitare tutte le tossine, ma escludendo quelle che si ingeriscono o si utilizzano volontariamente farete già un passo importante per la vostra salute.

In fin dei conti coloro che hanno fatto la scelta di vivere in collina, in mezzo alla natura, hanno fatto anche la scelta di vivere in modo più naturale e allora perché non prendere alcuni piccoli suggerimenti per stare ancora meglio?

Simona Lazzarin

GUIDA AL CONSUMO CONSAPEVOLE
di Mara Beghini

L'acido citrico: un prezioso alleato

L'acido citrico è un componente molto utile nelle pulizie domestiche, non inquina e, se acquistato in negozi che vendono prodotti per enologia, è molto più economico dei relativi prodotti industriali che può sostituire.

Cosa può fare per noi l'acido citrico?

In diluizione al 15% può sostituire egregiamente il brillantante in lavastoviglie e l'ammorbidente in lavatrice, mentre al 30% è un ottimo anticalcare.

Io preparo in un'unica volta la diluizione che m'interessa in una tanichetta di acqua demineralizzata.

Per l'ammorbidente per lavatrice metto 600 - 650 g. di acido citrico in una tanica da 5 litri, poi aggiungo acqua demineralizzata fino a riempirla, agito bene ed aggiungo gli olii essenziali o le fragranze che preferisco. Attenzione che gli olii essenziali non siano essenze per ambienti! Acquistateli in erboristeria e chiedete quelli puri o fragranze per cosmetici. Per il bucato ottime profumazioni sono quelle floreali (lavanda, violetta, rosa...) ne bastano pochissime gocce nella tanica, l'importante è ricordarsi di agitare bene la soluzione prima di ogni uso perché non utilizzando emulsionanti gli olii essenziali si separano dalla soluzione e vengono in superficie. Le lavatrici hanno di norma una tacca nella vaschetta dell'ammorbidente, in alternativa potete usarne mezzo bicchiere a lavaggio. La soluzione di acido citrico funziona da ammorbidente perché all'ultimo risciacquo neutralizza il calcare, responsabile della durezza dei vestiti una volta asciutti, in questo modo vi aiutate a mantenere libera da incrostazioni calcaree anche la lavatrice (senza ulteriori additivi!)

Per l'anticalcare, che preparo in un vecchio spruzzatore riciclato, metto 150 g. di acido citrico e mezzo litro d'acqua demineralizzata. Personalmente non utilizzo profumazioni per questo tipo di prodotto perché va risciacquato e sarebbe inutile. Si spruzza il prodotto sulla superficie sporca di calcare, si lascia agire per un paio di minuti e si pulisce con la spugna, se necessario si ripete, dopodiché si sciacqua e si asciuga. Attenzione: non tutte le superfici possono essere trattate con l'anticalcare (ad esempio il marmo essendo calcareo si rovina) fate una prova su un punto nascosto se avete dubbi. Ultimo ma non ultimo, il brillantante, che in formato industriale è estremamente inquinante (così come l'ammorbidente e l'anticalcare), viene realizzato con la stessa ricetta dell'anticalcare ma può essere profumato con i seguenti olii essenziali: tea tree (antibatterico) limone (deodorante) arancio e menta.

Tre ricette facili, molto economiche (gli olii essenziali non sono assolutamente indispensabili) ed efficienti, che si possono fare rapidamente e permettono di tutelare l'ambiente con pochissimo sforzo.

RIVOLTO AI GIOVANI SOTTO I VENTUNO ANNI

Premio "Marcello Ferranti": il bando di concorso

Pubblichiamo con affetto il bando per una borsa di studio intitolata a Marcello Ferranti, ragazzo appartenente alla comunità di Brusaschetto spentosi prematuramente all'età di 19 anni.

La sua vivacità intellettuale unita a una naturale bontà d'animo lo fanno restare sempre vicino a noi.

L'Associazione Culturale Punto Rosso indice ogni anno il Premio "Marcello Ferranti" rivolto ai giovani maturandi in particolare e, in generale, ai giovani senza specificazione scolastica o universitaria, che comunque non hanno superato il 21° anno d'età. Il premio consiste in una borsa di studio intesa ad aiutare il proseguimento degli studi o il proprio arricchimento culturale in senso più vasto.

REQUISITI - MODALITA' DI PARTECIPAZIONE - SCADENZA.

Il premio è riservato ai/alle maturandi/e dell'anno scolastico 2008-2009 e ai giovani in generale, italiani/e e stranieri/e residenti in Italia, che, al 15 Ottobre 2009 (data di scadenza del bando) non abbiano compiuto il 21° anno di età. Verrà premiato il miglior testo sui seguenti temi a scelta:

1) Regole comuni, Costituzione, giustizia, democrazia: la maggioranza ha sempre ragione?

2) Ambiente: acqua, aria e terra di tutti!

3) La diversità: accettare gli altri è difficile.

4) Lavoro e precarietà. La crisi riguarda solo gli adulti?

Il testo non dovrà superare le 15.000 battute, spazi inclusi (circa 7/8 cartelle). Gli elaborati dovranno pervenire in busta chiusa alla segreteria dell'Associazione Culturale Punto Rosso entro e non oltre il 15 ottobre 2009 unitamente ai dati del candidato (nome, cognome, indirizzo, data di nascita, numero di telefono, e-mail) ed al certificato di iscrizione all'ultimo anno della scuola media superiore (ai fini della valutazione per studenti delle scuole medie superiori) o certificato di nascita (per i giovani in generale).

SCelta DEL VINCITORE E IMPORTO DEL PREMIO

Il Consiglio Scientifico selezionerà i migliori tre testi ed inviterà ad un colloquio i rispettivi autori.

Al primo classificato verrà corrisposto un assegno di 1.550 euro. Al secondo e al terzo verranno regalati libri editi da Punto Rosso.

Per informazioni: Associazione Culturale Punto Rosso - Libera Università Popolare, via G. Pepe, 14 - 20159 Milano telefono e fax 02-874324 / 02-875045

e-mail pmf@puntorosso.it

www.puntorosso.it

Un antipatico amico della salute L'aglio, sebbene bistrattato, rivela grandi virtù curative

L'aglio è indubbiamente uno degli alimenti di base più bistrattati della storia recente. La causa è nota a tutti: il suo sgradevole odore. Infatti, chiunque si sia trovato accanto ad un consumatore di aglio nel suo day after ovvero il giorno dopo sicuramente non ne conserva un buon ricordo. Non parlo del diretto interessato cioè di chi ne fa uso sotto forma di bruschetta, bagna cauda o in dose massiccia nella tradizionale soma. Chi si ciba di questo preziosissimo bulbo infatti, quasi mai si rende conto di emanare il fetore di 10 topi morti. L'onta che negli ultimi 30 anni c.a. ha velato e fatto dimenticare quelle che invece sono le molteplici virtù dell'aglio è stata gettata, invece, da chi l'aglio non lo consuma e non vuole nemmeno subirne l'odore. Non ci sono antidoti efficaci all'olezzo provocato dall'ossidazione all'aria dell'allicina che è un costituente della pianta. Tuttavia, se si dà uno sguardo all'elenco delle proprietà utili che si trovano in ogni spicchio ci si rende conto di quanto varrebbe fare uno sforzo ogni tanto, sopportando maggiormente il suo noto effetto collaterale. Quello che noi consumiamo della pianta è il bulbo, la cosiddetta testa, che si trova alla base del fusto, ogni bulbo è racchiuso da una decina di foglie che sono chiamate scientificamente tuniche sterili perché la loro unica funzione è quella di proteggere gli spicchi. Questi ultimi, compongono la testa e si chiamano bulbilli. Ogni bulbo è composto da 6 a 14 bulbilli. Non si hanno notizie certe sul luogo di nascita di questa pianta a causa delle sue antichissime origini e della sua larga diffusione a livello mondiale. Si ipotizza provenga dalle zone desertiche dell'Asia ma anche la Sicilia e la Calabria, dove cresce in modo spontaneo, ne rivendicano la paternità. La prima menzione scritta che abbiamo sull'aglio è quella del *Codex Ebers*, un papiro del 1550 a.C. ritrovato in Egitto. Il codice antea che già in quel periodo si conoscevano le sue salubri proprietà, vi sono descritti infatti diversi medicamenti da realizzare per le punture di insetti, il mal di testa ed i dolori in genere. In epoca medievale, invece, i medici utilizzavano mascherine imbottite di aglio per proteggersi dai contagi mentre durante la seconda guerra mondiale i soldati russi ne conservavano spicchi nelle loro

bisacce, con questi all'occorrenza tamponavano le ferite così da evitare infezioni. La specie più diffusa di aglio è quella dell'*Allium sativum* di cui fanno parte due sottospecie quella dell'aglio a tunica bianca il cui più valido esponente è quello bianco piacentino e quella dell'aglio a tunica rossa tra i quali famoso è quello rosso di Sulmona. È bene sapere che la pianta a tunica bianca ha un ciclo di coltivazione più breve di circa un mese, ha bulbi molto più grossi ma meno adatti alla conservazione quindi più idonei alla consumazione immediata. Infine, esiste anche una varietà che è presidio Slowfood: l'aglio rosso di Nubia. Oltre alla ben nota capacità di far abbassare la pressione, le virtù curative dell'aglio sono veramente innumerevoli. Ad esempio sono state dimostrate scientificamente le sue proprietà antibatteriche. Quest'ultime permetterebbero un'attività antisettica ed antibiotica soprattutto sull'apparato respiratorio e gastroenterico, un'attività antifungina facendo di questo alimento un valido alleato contro la *Candida albicans*. In particolare modo il consumo di aglio svolgerebbe un'azione disinfettante a livello della flora intestinale combattendo anche il meteorismo. Efficace nel trattamento contro il colesterolo alto e per tenere sotto controllo la glicemia che contribuirebbe ad abbassare in maniera marcata e duratura. Infine, cibandosi di questi preziosi bulbilli crudi ci si rafforzerebbe nella lotta agli elminti ovvero una classe di vermi che si possono formare nell'intestino. L'aglio sarebbe quindi particolarmente indicato per i bambini, considerata la loro abitudine a mettere in bocca le mani sporche. Tanta è la fiducia riposta in questo prezioso ortaggio che negli ultimi anni ha portato ad intraprendere studi volti a saggiare le sue proprietà antimorali, per ora dimostrate solo in vitro. Via libera quindi a generose grattate di aglio crudo sui cibi, carne ed insalate, bruschette, salse per condimento, e some accompagnate con gli acini d'uva, facendo tuttavia attenzione alla quantità ingerita. Ricerche scientifiche hanno calcolato infatti che la dose tossica per un uomo adulto è di 595 grammi. Difficile però immaginare che qualcuno possa correre tale rischio.

Elisa Massa

RICETTE D'AUTORE

Continua la proficua collaborazione di Mauro Pedroni (chef del Caffè Ristorante del Peso di Camino) che questo mese ci propone altre ricette originali, a sfondo floreale.

SFORMATO DI GLICINE

Preparazione: 30 minuti

Cottura: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone:

3 grappoli di glicine,
5 uova intere,
2 dl di latte,
150 g di parmigiano grattugiato,
3 cucchiaini di olio extravergine, sale q.b.
Lavate i grappoli di glicine lasciandoli per 5 minuti in ammollo con acqua fredda e un cucchiaino di bicarbonato.
Nel frattempo in una terrina sbattete le uova con sale, latte e formaggio.
Sciacquate e colate bene i fiori di glicine e poneteli in una padella con l'olio a soffriggere per pochi istanti.
Aggiungeteli, quando tiepidi al composto di uova e versate quindi il tutto in stampi monouso precedentemente unti.
Cuocere in forno già caldo a 170°C per 20

minuti.

Sformare e servire guarnendo con altri fiori di glicine.

INSALATA DI POLLO CON MANDORLE E LAVANDA

Preparazione: 50 minuti

Cottura: 25 minuti

Ingredienti per 4 persone:

1 petto di pollo,
100 g di mandorle pelate,
2 rametti fioriti di lavanda,
il succo di 1 limone,
3 patate di media gradezza,
3 cucchiaini di olio extravergine, sale e pepe q.b.
Lessate il petto di pollo intero in acqua salata con l'aggiunta di un rametto di lavanda.
Nel frattempo pelate e tagliate le patate a cubetti di circa 1 cm di lato.
A cottura ultimata prelevate il pollo mantenendo sul fuoco la casseruola in cui è stato cotto e utilizzate la stessa acqua per cuocere le patate.
Lasciate raffreddare il pollo e successivamente tagliatelo della stessa dimensione delle patate.
Giunte a cottura colate le patate che an-

dranno aggiunte al pollo tagliato.

Condite con una salsa ottenuta frullando il succo di limone, l'olio, le mandorle, sale e pepe.

Aggiungete in ultimo i fiori del rimanente rametto di lavanda.

DOLCE DI RISO E ROSE

Preparazione: 160 minuti

Cottura: 35-40 minuti

Raffreddamento: 2ore

Ingredienti per 6 persone:

0,5 l di latte,
75 g di riso balilla,
100 g di zucchero,
1 dl di sciroppo alle rose,
cacao amaro in polvere q.b.
Fate bollire il riso nel latte con lo zucchero fino a che il riso non abbia consumato quasi tutto il latte.
Frullare con il mixer a immersione agguinando lo sciroppo di rose.
Quando la crema risulterà abbastanza liscia versare il composto in coppette da dolce e riporre le stesse in frigorifero per almeno 2 ore.
Servire il dessert spolverandolo di cacao amaro in polvere e decorare con petali di rose ben lavati sulla superficie.

IL CONSIGLIO DEL MESE

a cura di Riccardo Longhi

Leishmaniosi canina: pericolo concreto

La leishmaniosi è una malattia che fino a pochi anni fa era del tutto assente nel Nord Italia. Da pochi anni, purtroppo, la situazione è cambiata ed è importante essere a conoscenza di tutte le caratteristiche di questa nuova (per noi) minaccia.

L'agente principale della leishmaniosi nelle aree mediterranee è la *Leishmania infantum* un parassita in grado di colpire soprattutto il cane, ma spesso anche gli esseri umani.

Viene trasmessa, in Europa, dalla puntura del *Phlebotomus papatasi*, comunemente chiamato pappatacio, insetto simile alla zanzara. Il pappatacio colpisce principalmente da maggio ad ottobre e preferibilmente dal tramonto all'alba. È presente in tutto il mondo, tranne, a quanto pare, in Australia, ma principalmente si trova in aree vicino al mare o nelle zone tropicali.

Le numerose segnalazioni degli ultimi anni di casi di leishmaniosi canina provenienti da aree tradizionalmente ritenute indenni, debbono portare alla conclusione che – in pratica – non esistono zone, comunemente abitate, che possano essere considerate completamente sicure. Infatti se fino al 1989 il Nord Italia era considerato praticamente indenne dalla leishmaniosi canina, oggi esistono dei focolai accertati in Veneto, Emilia-Romagna e Piemonte ed altri probabili in Trentino e Lombardia. In Piemonte sono state accertate tre differenti aree in cui la leishmaniosi cani-

na è endemica: Torino, Ivrea e Casale Monferrato (Val Cerrina) ed è stato identificato anche un possibile focolaio in Valle D'Aosta: la colonizzazione può essere avvenuta spontaneamente dalle zone costiere o in seguito agli aumentati movimenti di persone dalle aree mediterranee in cui abbondano i flebotomi. In queste aree del Piemonte e della Valle D'Aosta la presenza stagionale dei flebotomi va dalla seconda metà di maggio a settembre. In base ad analogie climatiche e caratteristiche ambientali si può anche prevedere che la diffusione della malattia s'estenderà nel prossimo futuro ad altre zone dell'Europa centrale.

Questa malattia colpisce il cane punto dall'insetto infetto e porta a sintomi piuttosto gravi. Un cane risultato positivo al test può tuttavia vivere per molto tempo prima di manifestare problemi, ma può comunque diffondere la malattia. La leishmaniosi, inoltre, è un'antropo-zoonosi, cioè una malattia trasmissibile, in alcune particolari condizioni, anche all'uomo.

Molto importante è tenere presente che la leishmaniosi non viene trasmessa direttamente da cane a cane o da cane a persona: il protozoo infatti, per diventare infettante, deve prima compiere nel flebotomo una parte del proprio ciclo biologico. La vicinanza o il possesso di un cane infetto comportano dunque un rischio epidemiologico per l'uomo del tutto risibile, visto che in una zona endemica saranno molti milioni i pappataci infetti potenzialmente in grado di pungere.

Sintomi: la leishmaniosi può manifestarsi con una serie di sintomi che possono presen-

tarsi assieme o singolarmente. Alcuni animali possono presentare prevalentemente la sintomatologia cutanea della malattia, in altri vengono colpiti gli organi interni, altri ancora manifestano sintomi di entrambi i tipi e cioè: dermatite secca (forfora), perdita di peso, perdita di pelo (attorno agli occhi, zampe e dorso), perdita di sangue dal naso, crescita accelerata delle unghie, dolori articolari (il cane sta in piedi immobile con la testa bassa), lesioni oculari, danni renali.

Terapia: non esiste ancora una cura definitiva per la leishmaniosi, tuttavia la terapia riesce a rallentare il suo decorso, se non a bloccarlo. Cani che reagiscono molto bene alla cura possono continuare a vivere anni senza più manifestare i sintomi della malattia. Tuttavia sono possibili delle ricadute e per questo motivo in genere si effettuano esami periodici e si somministrano i medicinali in caso delle ricadute. I farmaci che hanno maggior successo sono quelli a base di antimoniali, metronidazolo e chinoloni.

Profilassi: non essendo ancora stato prodotto un vaccino, la profilassi per il cane non può limitarsi ad altro che alla protezione dagli insetti con collari repellenti a base di piretroidi sintetici come la deltametrina e la permetrina e sostanze naturali (aglio) che hanno dimostrato in test e ricerche scientifiche un elevato potere sul flebotomo vettore. Poiché il pappatacio vive tra l'erba e colpisce soprattutto di notte, è meglio non far dormire il cane in giardino, almeno nelle aree geografiche più colpite dalla malattia.

Ovviamente in caso di dubbi è necessario rivolgersi al proprio veterinario di fiducia.

A CAMINO

ASSOCIAZIONE CSP DI CASTEL SAN PIETRO

Anche quest'anno l'ormai tradizionale torneo di tennis

Si disputerà a partire dal prossimo 13 Giugno 2009 la 6ª Edizione del Torneo di Tennis a coppie misto organizzato come sempre dall'Associazione C.S.P. sul campo in verde sintetico del centro sportivo comunale di Castel San Pietro e sponsorizzato dal Comune di Camino, dalla Provincia di Alessandria e dalla Farmacia del Dott. Massimo Restivo di Camino.

Le partite si giocheranno principalmente nei giorni di sabato e domenica e se necessario anche in alcuni giorni feriali naturalmente previo accordo tra le coppie avversarie.

La quota individuale di partecipazione è di 15 euro.

La formazione dei gironi ed il calendario delle partite saranno effettuati in base al numero delle coppie iscritte.

In ogni caso il torneo dovrà concludersi entro domenica 19 Luglio 2009, per cui le finali per il 1° e il 2° posto e per il 3° e 4° posto si svolgeranno tra sabato 18 Luglio e domenica 19 Luglio. Informazioni al numero 333.9990809

Mostra dei creativi della porta accanto Camino e dintorni

A Camino, tutti i week end di agosto. Attenzione! Il termine per la consegna delle opere è la terza settimana di luglio.

Informazioni presso la biblioteca di Camino.

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 - EVENTI - EVENTI - EVENTI

Moncalvo, 7 giugno dalle ore 09:00 **Mercatino dell'antiquariato** a Moncalvo. Per tutti gli appassionati di cose antiche, appuntamento in Piazza Carlo Alberto con le bancarelle colme di oggetti da collezione, rigatteria e oggettistica d'epoca. In Piazza Municipio invece si trovano le bancarelle e gli espositori di oggetti d'artigianato. Informazioni presso il comune: 0141 91 75 05.

Camino, 14 giugno, **Monferrato Aperto/Castelli Aperti**, visite guidate a pagamento all'interno del Castello. www.castellodicamino.it
e-mail: info@castellodicamino.it
tel: 0142 46 91 34 - cell. 335 53 83 307.

Casale Monferrato, 13 e 14 giugno, **Casale città aperta**. Apertura chiese e monumenti cittadini e visite guidate. Si potranno visitare i seguenti monumenti: Santa Caterina, Torre Civica, Cattedrale di Sant'Evasio, San Domenico, Oratorio del Gesù, San Michele, San Paolo, Palazzo Mu-

nicipale.

Orario: sabato 13 dalle 15.00 alle 17.30; domenica 14 dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 17.30. Domenica alle ore 15.00 visita guidata gratuita a cura dell'Associazione "Orizzonte Casale", con partenza dal Chiosco Informazioni Turistiche di piazza Castello.

Info: 0142/444.249 - 444.309.

Moncalvo, 21 giugno, **Sagra delle Cucine Monferrine**, in Piazza Carlo Alberto le Pro loco monferrine presentano i loro piatti tipici. Informazioni presso il comune: 0141 91 75 05.

Fobello (VC), 29 giugno, **Passeggiata enogastronomica** sui sentieri dei comuni di Fobello e Cervatto fra le frazioni, boschi e prati della "Conca di Smeraldo". La manifestazione è organizzata dalle Pro Loco dei due paesi in collaborazione con la Condotta Slow Food Valsesia.

ANNUNCI

N° 2 "previ" vendonsi. 329 8404581

Salotto anni '50 in stile chippendale composto da vetrinetta, comò con specchiera, comò, tavolo con otto sedie, in ottime condizioni, vendo. 329 4543233

Si regalano 12 galline ovaiole a fine produzione. 338 1086932

Cercasi alloggio in affitto 4 vani almeno in comune di Camino o aree limitrofe. 347 6942699

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

Villaggio vacanze di Iako

È apparso già su diversi depliant e brochure turistiche: una vacanza da sogno per abbienti frequentatori del lusso su una delle terrazze panoramiche più suggestive del Piemonte. La futura costruzione di un prestigioso resort sulle amene cime del Basso Monferrato lancia proposte allettanti e di elevato profilo. Il programma promette stanze da sogno iperaccessoriate rustic-snob con maxi televisore a parete a duemila canali satellitari e vasche da bagno dove poter fare immersioni subacquee, brunch local-chic a base di stuzzichini tradizionali edulcorati e imbellettati da sopraffini chef, cene salutiste gastronomic-trendy con degustazioni di vini e vinelli di importazione e non, attività di beauty farm all'avanguardia nella cura del corpo e dello spirito. E poi le escursioni organizzate in jeep sul territorio: visite ai villaggetti circostanti a scoprire gli incantevoli mercatini degli indigeni, gite alla ricerca di usi e costumi degli autoctoni, con spettacoli organizzati dalle primitive comunità locali, danze e giochi tipici, per immergersi in un mondo intatto e primordiale fatto di rudi bestemmie, briscole chiamate e vecchietti con il bastone. L'offerta culturale giocherà su evocazioni storiche (non si specifica di cosa) dove il turista potrà credere di vivere in un tempo incantato (è richiesto di spegnere i cellulari o almeno la suoneria), ambientate nelle favolose dimore di pregio della zona (per affittare vestiti accettano carta di credito).

Insomma, un'offerta di intrattenimento di lusso di eccezionale qualità. E da ultimo, una scossa di divertimento e adrenalina nel tipicissimo anfiteatro del resort: giochi coreografici con cinghiali ammaestrati e lotte all'ultimo sangue tra caminesi feroci! Da non perdere...

Alieni a Camino