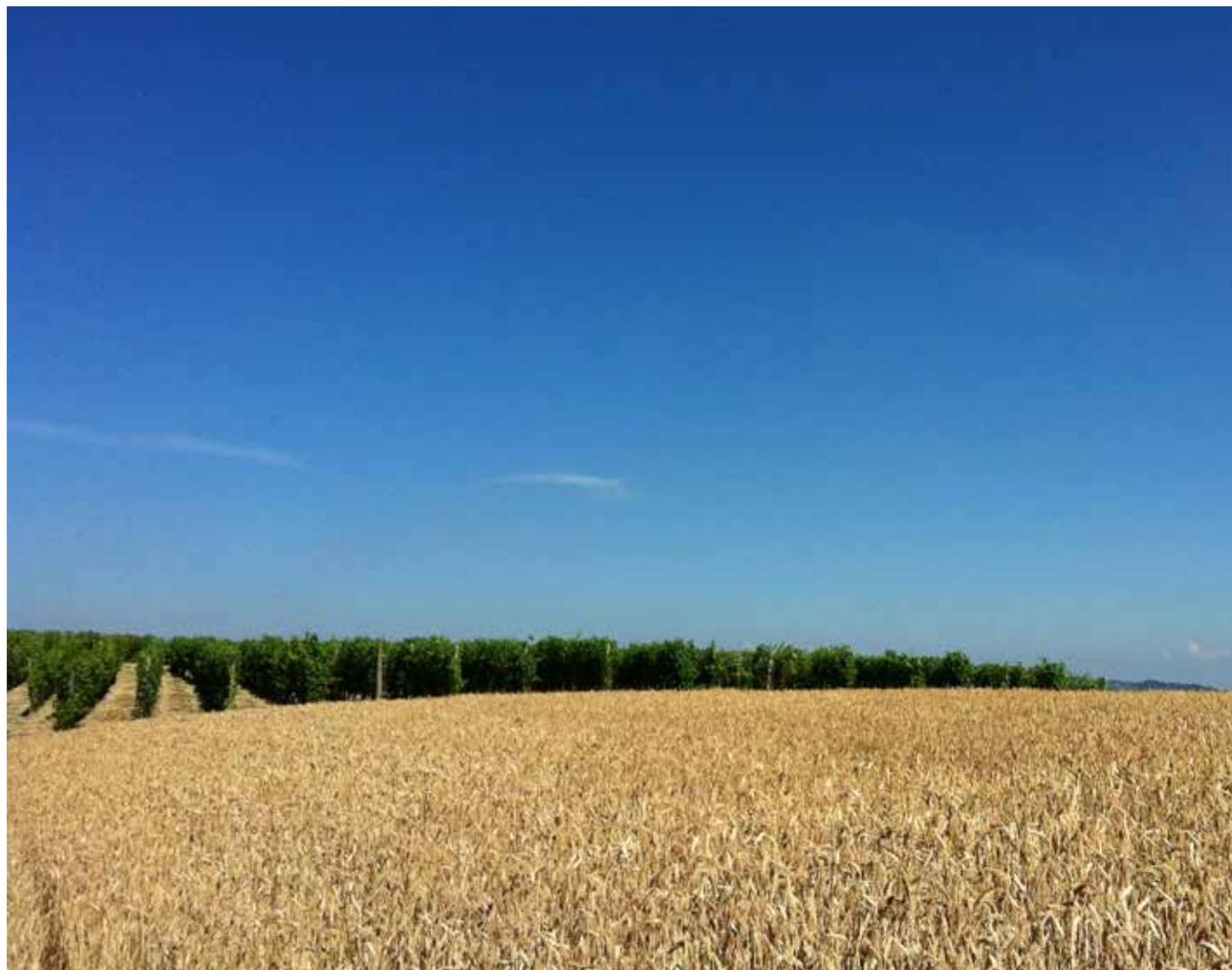


Il Picchio



TRIMESTRALE DI INFORMAZIONE E CULTURA DI CAMINO E FRAZIONI



Editoriale

Cominciamo dal fondo e da noi. Detto fatto, l'associazione del Picchio è nata. Ci abbiamo pensato su parecchio, non volevamo fare un'ennesima associazione che comincia e poi non si sa dove finisce, e in più a Camino di associazioni, che peraltro lavorano, ce ne sono già. Ma alla fine sì, ci è sembrato il caso, per tutta una serie di motivi che se erano fondati daranno i loro frutti. Ad ogni buon conto se volate alle ultime pagine del giornale comincerete a trovare qualcuna delle nostre iniziative.

Andiamo oltre. Rimessa la testa fuori dal nido, il Picchio ha di nuovo

incontrato la gente. E questa è sempre, immancabilmente, un'esperienza positiva. Capita sovente che molte persone abbiano qualcosa da dire, abbiano la volontà di farsi sentire, di lamentarsi come di rallegrarsi, e di comunicarlo. Come sempre a noi tutto ciò piace, soprattutto perché in una comunità piccola come la nostra c'è la possibilità di parlare e confrontarsi su tanti temi del vivere insieme, dai più importanti e spinosi a quelli apparentemente più semplici e banali.

Ci piacerebbe anche, a proposito, che sui progetti, sui lavori, sulle intenzioni delle amministrazioni si facesse opera di informazione, si creassero dibattiti, si sondasse un po' la volontà generale della popo-

lazione. Sono metodi di gestione ormai ampiamente consolidati, niente di nuovo né di rivoluzionario, semplicemente buone pratiche di vita comunitaria. Trovate in questo numero alcune informazioni su lavori pubblici attualmente in cantiere.

Tornando a noi, capita sovente che le persone ci chiedano di scrivere su questo o su quel problema, malfunzionamenti, lamenti, danneggiamenti ecc. Noi raccogliamo le informazioni, ma chiediamo anche a tutti di utilizzare quello spazio in fondo che si chiama "lettere alla redazione" e che è davvero una bacheca a disposizione di chiunque. Scriveteci (via mail, via posta, consegnandoci a mano le lettere), aiutateci a crescere.

Stampato in proprio su carta riciclata

Cominciano i lavori di ristrutturazione della proloco

A Camino la storica sede dell'asilo "Regina Margherita" ospiterà ancora la proloco e la biblioteca civica

Alla fine verrà a costare la bella cifra di 300.000 euro e dovrebbe consegnare a Camino una sede rinnovata alla proloco locale e al comune intero una degna ubicazione alla biblioteca civica "Serrafiero", che a oggi è tristemente 'spalmata' tra la piccola sede 'ufficiale' nel palazzo comunale e il magazzino sopra la farmacia, dove gli intonaci imbiancano e ammuffiscono le copertine dei libri.

Il progetto nasce dal naufragio del bando regionale "diecimila alloggi", al quale il comune aveva partecipato. Dopo l'adesione, le proteste della cittadinanza che non voleva perdere un edificio storico im-

portante per la pubblica utilità (e che faceva notare viceversa l'inutilità di fornire di alloggi in locazione Camino) consigliarono l'amministrazione a tornare sui propri passi. Si diede dunque corso ad un 'piano B' che oggi sta finalmente per concretizzarsi.

Il bell'edificio sede della proloco Caminsport, fu voluto dai marchesi Scarampi all'inizio del Novecento e quindi ceduto nel 1926 dall'ultimo marchese, Ferdinando, all'amministrazione comunale di Camino, che vi istituì l'asilo infantile "Regina Margherita". L'asilo restò in funzione fino alla metà degli anni Sessanta poi, dopo un periodo di abbandono, nello stabile vi si insediò la proloco.



La struttura, disposta su due piani di 190 metri quadri l'uno, verrà ristrutturata senza intaccarne l'aspetto

esterno. I lavori interesseranno il tetto, tutti gli impianti interni e il consolidamento dell'intero corpo, oltre al restauro delle parti danneggiate e a una nuova disposizione degli spazi interni.

Nella nuova sistemazione vi troveranno così posto al piano terra la cucina, i servizi e il salone della proloco, mentre al primo piano la biblioteca civica che potrà usufruire finalmente di spazi adeguati e di una sala di lettura. Sarebbe utile pensare qui di creare uno spazio per conferenze che attualmente manca completamente nel comune (visto che la 'sala polifunzionale' nello scatolone di cemento è più un'autorimessa che altro).

Questa in sintesi una panoramica sui lavori, che interesseranno un arco temporale di un anno e i cui costi, non indifferenti, saranno coperti sia con fondi regionali che con i soldi del comune. Dei 300.000 euro suddetti, poi, non meno di 30.000 andranno nelle tasche – al netto delle imposte – dello studio tecnico che ha progettato il lavoro e ne deterrà la direzione. Sebbene la cifra paia un po' altina, siamo certi che il comune ha fatto del suo meglio per ottenere le migliori prestazioni ai costi più contenuti, visti i tempi non floridi che stiamo attraversando.

Carlo Rosso

A Brusaschetto si consolidano i versanti

Partita la prima fase di lavori di drenaggio delle acque sulla collina

Ea un tratto le ruspe hanno messo in moto e si sono date da fare.

Molto in sordina, quasi di soppiatto, nel mese di giugno sono iniziati, lungo i pendii della collina di Brusaschetto, i lavori rientranti nell'ambito del piano di consolidamento dell'abi-

tato approvato e finanziato dalla Regione Piemonte, ultimo strascico del programma di interventi relativo addirittura all'alluvione del 1994.

Si tratta in sostanza di un progetto finalizzato alla cattura e al drenaggio verso valle delle acque piovane in eccesso che, in determinate stagioni, comportano la destabilizzazione dei versanti e movimentano i fenomeni franosi che tutti conosciamo. Come risulta infatti dai rilievi geologici condotti in questi anni, l'innalzamento eccessivo della falda acquifera sottostante la collina di Brusaschetto sarebbe all'origine degli smottamenti con i quali chi abita questi luoghi fa i conti da sempre. Se una volta la profonda conoscenza del territorio e il lavoro che in esso si svolgeva quoti-

dianamente, animando le campagne di fervente attività, comportavano un'attenzione efficace nella manutenzione (sempre manuale) dei percorsi di drenaggio delle acque, dei fossi di scolo lungo le strade e di siepi e boschi che proteggevano il suolo dalla violenza delle acque meteoriche, oggi questo patrimonio di sapere e fare è perduto. Ci si deve, di necessità, rivolgere ad altre tipologie di interventi; più massivi, incisivi, invasivi ed episodici. E quindi giungiamo al nostro progetto.

A partire dalle aree periferiche di Brusaschetto, si stanno disegnando dei percorsi, dei "rami", che scendono verso Po e le vallette laterali andando a intercettare i rii sottostanti. Ognuno di questi rami, come quelli di un albero, fa da asse principale per altri

rami minori laterali che in esso confluiscono; nel ramo principale come in quelli laterali vengono interrati dei grossi tubi di drenaggio, con microfiori e sistemi particolari che convogliano le acque superficiali all'interno di questa sorta di condotto di scarico e le portano, limitandone con accorgimenti la velocità, fino a valle. Questi tubi verranno posti a 3 metri circa di profondità, in una trincea di 80 centimetri di larghezza e avranno diametri variabili dai 60 ai 40 centimetri.

Per ora il finanziamento copre la creazione dei primi due rami, che corrono lungo il pendio nord-ovest di Brusaschetto (quello per intenderci che guarda a Rocca e a Palazzolo), il primo per una lunghezza di poco più di 400 metri, l'altro per 350 metri. Terminati i lavori di scavo e posa, in corrispondenza dei tracciati dei rami verranno messe in atto azioni di rafforzamento superficiale tramite il sistema della fascinata viva semplice, utilizzato nell'ingegneria naturalistica e consistente nell'allestimento di un dispositivo vegetale vivo che protegge il suolo ed evita lo scorrimento superficiale dell'acqua con conseguente azione erosiva.

L'intervento, riguardante questi primi due rami, comporterà un importo lavori di 202.000 euro circa, finanziati dalla Regione Piemonte, ai quali si aggiungono un totale di 25.000 euro destinati a chi ha redatto il progetto, il

piano di sicurezza e dirigerà i lavori. In totale le somme impegnate ammontano a 230.000 euro.

Alcune considerazioni credo dovrose. I lavori di stabilizzazione di un abitato come Brusaschetto sono ope-

e portino a un beneficio tangibile. Le modalità di intervento tuttavia lasciano piuttosto perplessi. Nella relazione di progetto si sottolinea (materialmente l'espressione è sottolineata) il concetto di "ingegneria naturalistica", e alla voce "compatibilità ambientale" si afferma che "l'impatto dell'opera è minimo". Alla luce dei fatti però, i lavori necessari allo scavo delle trincee – che per la loro profondità hanno richiesto lo sbancaamento di una porzione ben maggiore di terreno, per far lavorare in sicurezza gli escavatori – hanno comportato il letterale sventramento di porzioni significative di bosco ceduo, bosco peraltro di notevole bellezza e importanza nelle aree limitrofe al fiume, dove molte grandi piante sono state, più che abbattute, sradicate e accatastate (soprasiediamo sul fatto che il territorio è sotto tutela del parco, come fanno bene i privati che vi abitano o hanno terreni). I lavori di abbattimento e



re evidentemente necessarie, sebbene nel danno al quale si mette mano ora per una "riparazione" lo zampino dell'uomo sia sempre presente e preponderante. Le tecniche utilizzate per migliorare il drenaggio delle acque, lo studio geologico a monte, l'utilizzo di tecnologie innovative (vedi il sistema twindrain) rassicurano il povero cittadino sul fatto che questi soldi (che sono sì della Regione, ma la Regione la finanziamo noi tutti) siano ben spesi

sgombero sono stati iniziati al termine della primavera, quando tutti sanno che il bosco e i suoi abitanti, intenti a riprodursi e tirare su prole, andrebbero lasciati tranquilli.

Insomma, si poteva forse fare di meglio. In ogni caso fra un centinaio di anni il bosco sarà di nuovo come lo era poche settimane fa, sempre che prima non ci sia da fare qualcos'altro...

Carlo Rosso



Macinare tornando alla tradizione

L'esperienza del nuovo mulino della famiglia Marellò a Cornale: metodi tradizionali, prodotti da agricoltura bio e strutture a basso impatto

Camino viene spesso considerato un paese passivo e in lento abbandono, in contrasto con quest'idea vediamo invece nascere nuove interessanti attività. Una di queste è il neonato Mulino Marellò che si trova in via Pontestura.

L'idea nasce nel 2010 e la scelta della struttura è fortemente simbolica: quando Guido era piccolo non c'era ancora il ponte di Pontestura, così per andare a trovare la nonna che era appunto di Pontestura, passava da Camino e suo padre, che si fermava a fare la spesa nel negozio dell'Angela, parcheggiava la sua vecchia Renault sempre davanti alla stessa casa. Quando è nata l'idea del mulino proprio quella casa era in vendita e la scelta è stata evocativa.

La struttura

La struttura è quindi un vecchio cascinale che è stato ristrutturato mantenendo il più possibile i materiali originali ma con importanti interventi di consolidamento perchè le macine si trovano al primo piano, pertanto è stato necessario rinforzare tutta la struttura per sostenere i pesi elevati. Inoltre le mura esterne ed il tetto sono coibentati con pannelli insonorizzanti come anche sono state installate finestre e porte antirumore e silenziatori particolari per tutelare l'amata e caratteristica quiete del paese. Per non emettere polveri sono stati adottati filtri antipolvere a manica ad elevato filtraggio per l'aria che viene espulsa durante le lavorazioni, un lavoro maniacale che Guido ha fortemente voluto.

La struttura è completamente riscaldata a biomasse costituite dagli scarti dell'azienda agricola mentre le

mura di contenimento, realizzate in cemento armato, verranno parzialmente ricoperte in legno per un ridotto impatto estetico a fine lavori del cantiere.

Di fronte al rustico recuperato che ospita il mulino troviamo un secondo caseggiato, sempre di proprietà ed in ristrutturazione, dove verranno realizzati tre stanze B&B e tre bilocali completi di cucina, lo spaccio aziendale e un'area degustazione.

Guido e Rosa credono molto nelle potenzialità che il territorio offre per un turismo enogastronomico e culturale di qualità per gli anni futuri.

La produzione

Il Mulino Marellò utilizza cereali provenienti da coltivazioni biologiche di proprietà e la particolarità è che produce unicamente farine senza glutine (per chi non lo sapesse, una farina per essere dichiarata idonea per celiaci deve essere macinata in un mulino che

glie di riso, dai fini ai superfini e qualche rottura dei tondi). Per ottenere un buon impasto senza glutine, che è un aggregante, bisogna utilizzare l'amido nel modo corretto; questo si può fare conoscendo bene la quantità di amido presente nel chicco. Dopo vari studi ed esperimenti è stato scelto di macinare riso a chicco tondo che presenta una percentuale di amido superiore durante la cottura.

Per finire Guido ha scelto il sorgo a granella bianca senza tannini, un esperimento audace che ha scelto di fare per via delle caratteristiche di questo cereale che ha una percentuale di amido molto alta (anche del 60%) ed è valido per i prodotti da forno non avendo un gusto amaro e con valori proteici non troppo elevati, ma anzi molto piacevole al palato. Durante prove fatte con un suo amico che lui chiama simpaticamente "il biscottaio", il sorgo si è dimostrato interessante per dosare e arricchire miscele di varie farine.

In programma per il futuro c'è una continua sperimentazione alla ricerca delle varietà migliori di cereali, ovviamente senza glutine.

La lavorazione

I cereali all'arrivo vengono trasportati mediante un flusso d'aria. Ciò permette di evitare di rovinare il chicco con movimentazioni meccaniche. I chicchi giungono già selezionati tramite una selezionatrice ottica, ma qui vengono passati ulteriormente a tre fasi di pulizia e spazzolati in una spazzolatrice per cereali per eliminare ancora la possibile presenza di terra e polvere. A questo punto finiscono nel

silos di stoccaggio e sono pronti per la macinazione.

A seconda del tipo di farina che si vuole ottenere si usa una macina diversa, nella struttura infatti sono presenti due differenti mulini a pietra con macine di diametro differente, la finezza della farina viene data dalla distanza delle mole.

Molto importante anche la temperatura. La scelta di macinare solo su pietra e non a cilindri come nelle moderne produzioni è data dal fatto che in questo modo si mantengono tutte le sostanze nutritive infatti regolando la velocità e la distanza tra le pietre non si superano mai i 40° C.

Macinata la farina, viene aspira-



L'edificio ristrutturato che ospita il mulino (foto viola berlanda)

non macini altri tipi di farina) adatte quindi a celiaci ed intolleranti.

I cereali

Mais vitrei rossi e gialli che sono stati selezionati nel corso di 3 anni di sperimentazione, per capire se ci potevano essere sfumature di sapore e qualità organolettiche più o meno marcate, e antiche varietà piemontesi recuperate come il pignoletto rosso, l'ottofile giallo ed il nostrano dell'isola.

Riso a grana tonda macinato solo da chicchi interi, in quanto normalmente le farine di riso provengono dalla macinatura a cilindri di chicchi rotti che sono un sottoprodotto di lavorazione (contengono quindi differenti tipolo-

ta (anche questo flusso d'aria aiuta a tenere bassa la temperatura) e finisce nel buratto che è il macchinario per setacciare. Cambiando i vari setacci vengono ottenute farine molto fini da 200 micron fino a farine con grana grossa sopra i 1120 micron, oppure anche farine completamente integrali.

Con queste opzioni il Mulino Marelo realizza farine senza glutine per dolci, biscotti o pasta, oppure per ottime polente.

La farina che rimane troppo grossa può essere rimacinata oppure viene destinata al consumo animale, quella invece pronta viene impacchettata direttamente in pacchi da un chilo, 5 chili e 25 chili.

A causa della vitalità delle farine e del fatto che non vengono addizionate o trattate con conservanti vari, per la vendita ai privati si è optato per l'acquisto di una piccola confezionatrice sottovuoto, in modo da aumentare i tempi di conservazione.

Anche l'essiccazione dei cereali è stata pensata in modo diverso da Guido che seguirà una procedura particolare e differente. Nella produzione industriale i cereali vengono essiccati ad alte temperature con essiccatoi a fiamma: questo processo è più rapido ma presenta alcuni effetti collaterali come una decadenza della parte esterna del cereale che viene stressato termicamente perdendo di vitalità e sostanze nutritive e in alcuni casi con essiccatoi più datati avviene addirittura un parziale assorbimento di idrocarburi dovuti alla combustione del gasolio! Per questa motivazione Guido e Rosa hanno deciso di investire nei prossimi mesi su una nuova tecnologia a microonde dove il cereale passa su un nastro dentro un tunnel lungo 8 metri ed esce disidratato e sterilizzato mantenendo intatte le caratteristiche organolettiche, olfattive e nutrizionali e ottenendo così una farina di alta qualità che sul mercato oggi è raro trovare. La produzione si rivolge sia ai privati che alle azien-

de e la farina viene macinata un po' per volta, man mano che serve, quindi è sempre freschissima al momento dell'acquisto.

L'azienda agricola

I cereali macinati sono tutti di produzione propria e, come già detto, da coltivazione biologica. Questo permette di tenere sotto controllo tutta la filiera. Come azienda agricola il Mulino è socio dell'associazione "Antichi Mais Piemontesi" e i Marelo sono *Seed Seaver* (agricoltori custodi) dei semi delle antiche varietà.

Quest'anno la fine dei lavori per la messa in opera del mulino è arrivata in anticipo quando parte dei cereali era già venduta, quindi è stata necessaria una piccola integrazione con cereali di altri produttori, ma sempre da coltivazione biologica.

La coltivazione senza l'utilizzo di diserbanti in campo – spiega Guido – porta a volte a degli insuccessi, come ad esempio quest'anno che con le condizioni climatiche avverse delle primavere si è persa la produzione su alcuni appezzamenti. Ma partendo anche da queste esperienze è convinto che continuando a sperimentare e migliorando la tecnica di coltivazione di anno in anno e facendo tesoro dell'esperienza che acquisisce potrà raggiungere un livello di produzione sostenibile e avere ragione sulle malerbe. Grazie all'aiuto di alcune piccole stalle vicino a Ottiglio ha messo a maturare in cumulo letame per 8 mesi che verrà sparso questo autunno sui suoi terreni: le vecchie pratiche agricole sono alla base nel metodo di coltivazione per il prossimo anno con l'utilizzo anche del sovescio, l'interramento di erbai di leguminose che insieme al letame fanno una concimazione verde dei terreni.

Partner importanti

Questa maniacale precisione che Guido, Rosa e tutta la famiglia compresa mamma Norma stanno perse-

guendo partendo dalla coltivazione ha attratto le prime aziende, tra tutte la famosa azienda italiana di gelati Grom. Con più di 600 dipendenti e con partecipazione anche della Illy Caffè, Grom possiede oltre 60 gelaterie non solo in Italia, ma anche a Tokyo, New York, Parigi, Malibu, Osaka e presto aprirà anche in altri mercati orientali. E Grom ha trovato nel Mulino Marelo la sua stessa filosofia aziendale e gli elevati standard delle farine.

L'obiettivo è fare i gelati migliori del mondo partendo dalla qualità assoluta delle materie prime senza additivi, coloranti e conservanti. Del resto anche Grom ha una propria azienda agricola, Mura Mura a Costigliole D'Asti, dove produce frutta biologica per i suoi gelati e sorbetti. Da alcune settimane le farine macinate a Camino vengono usate per la Bakery di Grom, ossia la nuova linea di biscotti per celiaci, presente in tutte le gelaterie italiane ed estere della catena, "così – dice Guido – anche un piccolo pezzetto di Camino gira per il mondo".

Che altro dire? Ho visto quanta passione e serietà c'è in questo progetto, anche nell'esplorare le macine e scoprire, da autodidatti, quali potrebbero essere le soluzioni migliori per ottenere il massimo dai vari cereali. L'unica difficoltà che vedo è quella di dover combattere con la produzione industriale che ha prezzi forse competitivi, ma propone d'altronde prodotti completamente differenti. Spero con questo articolo di essere riuscita a far comprendere la differenza tra un prodotto industriale e qualcosa di genuino, vivo e realizzato come una volta.

Noi del Picchio siamo molto felici per questa nuova nascita e speriamo che abbia vita prospera invitandovi a contattare il Mulino Marelo all'indirizzo e-mail info@mulinomarelo.it e a visitare il sito www.mulinomarelo.it che sarà on line a breve.

Mara Beghini



(foto viola berlanda - particolare)

Camino ha una vocazione turistica?

CRISI: una parola sulla bocca di tutti. Ma quale crisi e crisi, la gente si muove. Alla faccia della crisi o proprio a causa della crisi. Come uno scaccia pensieri: "divertiamoci intanto che possiamo". Finché i soldi proprio non saranno esauriti, gli italiani andranno in vacanza. Alcuni anche senza denaro: non è raro sentire di qualcuno che la cifra sufficiente a trascorrere le meritate ferie se la fa pure prestare. Quella del turismo è una voce in crescita nel nostro paese, si parla di uno 0,3% negli ultimi 10 anni. Una crescita, in controtendenza rispetto ad ogni altro settore, che ha interessato anche il Basso Monferrato. A confortarci sono i dati statistici sul Turismo in Piemonte resi noti, lo scorso aprile, dalla Regione. Il rapporto è stato elaborato dall'Osservatorio Turistico Regionale operante in Sviluppo Piemonte Turismo, in collaborazione con la Direzione Turismo e presentato in conferenza stampa il 16 aprile 2013, unitamente ad alcuni dati di approfondimento. Per il 2011 le presenze, ovvero i pernottamenti, hanno superato i 12,8 milioni con un incremento del 3,88% rispetto all'anno precedente. Oltre 4 milioni e 200 mila, invece, gli arrivi con +3,92% sul 2010. In questo fenomeno di incremento si inserisce anche l'Azienda Turistica Locale alessandrina che, sempre rispetto al 2010, vede un incremento delle presenze del 2% e degli arrivi del 8,9%. 711.576, infatti, le presenze sul

territorio e 309.033 gli arrivi. Apparentemente possiamo rallegrarci: "il settore tira". In realtà non pare così certo che, per ora, il nostro Comune, così come quelli limitrofi, sia in grado di cogliere al meglio questa opportunità. Se è pur vero che, a piccolissimi passi, anche qua da noi pare finalmente intravedersi un minimo di interesse per quella che potremmo, a ragione, definire un'ancora di salvezza per l'economia nazionale e forse ancor più locale, rimangono tuttavia alcune maglie deboli in un ingranaggio che dovrebbe muoversi all'unisono per sfruttare al 100% questa opportunità. In alcuni casi, infatti, balzano agli occhi lacune presenti sia nel territorio, non ancora pronto per ospitare al meglio il turista (e quindi invogliarlo a tornare), sia nel modo di porsi degli abitanti nei confronti dell'"estraneo" che arriva a casa nostra. Se alle due pomeridiane molesto i turisti che, vicino a me, si crogiolano al sole, emettendo per un'ora di seguito rumori stridenti, vuol dire che non sono ben disposto nei confronti del prossimo, non sono educato e che rappresenterò un ostacolo allo sviluppo della vocazione ricettiva nel mio piccolo Comune. Consideriamo piccoli cambiamenti, perfino economici. Per metterci in carreggiata dovremmo, ad esempio, considerare l'opportunità di rivolgere le panchine, che costellano le strade comunali, verso il panorama, non verso il lato cimitero o verso il muro di una ripa scoscesa. Dovremmo garantire al turista la fruibilità delle nostre bellezze artistiche: architetture visibili da vicino, chiese ed esposizioni permanenti aperte in orari accessibili. Dovremmo abbellire ulteriormente i nostri paesi,

valorizzandoli, rendendoli godibili, piacevoli: schermando i cassonetti, addobbando i crocicchi con fiori (prendendo esempio dalla virtuosa frazione di Brusaschetto), cercando di mascherare le brutture architettoniche accumulate nel tempo, senza aggiungerne ulteriori. Dovremmo accompagnare il turista nella sua visita, metaforicamente tenendolo per mano: fornendogli pannelli informativi decorosi, puntuali, aggiornati e sempre facilmente consultabili, perché resistenti alle intemperie anche dopo alcuni anni dalla loro installazione. Dovremmo intendere il rapporto con l'ospite come un'opportunità di crescita personale, un arricchimento culturale ed un'occasione per uscire dai nostri confini pur rimanendovi. Mantenere per il nostro territorio lo stesso atteggiamento di ospitalità che avremmo a casa nostra: stanze pulite, asciugamani profumati in bagno ed il nostro migliore sorriso. Dare un'offerta, proporre itinerari pedonali, indicare luoghi da vedere. Semplicemente: promuovere il territorio. Qualcuno si fa avanti? C'è chi ha voglia di intraprendere questo cammino? Solo con questi e pochi altri, banali, ma basilari, indispensabili, accorgimenti potremmo veramente buttarci nell'agone dell'offerta turistica. Ma al nostro Comune questa opportunità interessa? Al caminese garba l'ospite? Oppure è dilagante il timore di tutti questi estranei per casa, le macchine, la gente che gira a piedi o in bici, che strappa i fiori, che sbircia negli orti e poi magari... chi lo sa, allunga pure la mano? Meglio restare soli con lo stridere, famigliare e rassicurante, della sega circolare.

Elisa Massa

Maurizio Vellano ci racconta come la pensa lui su turismo & dintorni

Nei giorni scorsi abbiamo incontrato Maurizio Vellano, a Castelsanpietro, ospiti per alcune ore, in una delle strutture del suo Bed & Breakfast Wine Resort Spa Cà San Sebastiano. Abbiamo voluto questa intervista perché, scrivendo di turismo in Monferrato, ci è sembrato logico sentire il parere di chi, nel nostro Comune, ormai da alcuni anni, se ne occupa a 360 gradi. Nel 2004 Vellano ha fondato l'azienda Wine & More con sede a Camino. Con essa si occupa di comunicazione e marketing,

in particolare nel settore del turismo. Tra le soluzioni proposte spiccano le Eguides, un sistema di informazioni turistiche, geolocalizzate, consultabili attraverso web, dispositivi mobile e Gps. Dal 2009 Wine & More organizza anche corsi di Web Marketing, in tutta Italia, dedicati, in particolare, alle strutture ricettive. Maurizio, infine, ha partecipato a missioni internazionali per conto del Ministero dell'Agricoltura, è consulente per la Camera di Commercio di Roma, docente di Social Marketing e, dal 2011, Presidente del Movimento Turismo del Vino Piemonte.

I dati sugli afflussi turistici in Piemonte per il 2012, pubblicati lo scorso aprile dalla Regione Piemonte, parlano di una crescita del 4% dei turisti nella zona dell'Alessandrino, 322 mila

unità. Se n'è accorto?

Quisquiglie. Nessuna crescita significativa.

Eppure i numeri parlano chiaro. Il comunicato stampa usa toni euforici parla di "boom" per il turismo Piemontese.

Sì sì, sono pure dati sottostimati. La crescita c'è stata, ma era fisiologica. Prendiamo il caso specifico di Camino, posso dirvi che, per quello che ne so io, qui gli afflussi turistici, nell'ultimo anno, sono cresciuti del 10%. Ma sono frutto del lavoro fatto nel tempo. Frutto del marketing, della pubblicità, dell'aver saputo vendere un prodotto, nella fattispecie Cà San Sebastiano. Una conseguenza dell'impegno profuso, fisiologici appunto. Non c'è da far festa.

E di che prodotto si tratta?

Benessere. Noi vendiamo benessere. È questo che tira in questo momento. I turisti vengono da noi perché offriamo relax, wellness ed enogastronomia. Vengono perché ci conoscono attraverso il marketing e la pubblicità, vengono per la nostra Spa. Mi spiace dirlo, ma la maggior parte dei nostri clienti non è attratta da Camino, non conosce il nostro territorio e alcuni di loro trascorrono l'intero soggiorno senza nemmeno uscire dai cancelli della nostra struttura. Solo una volta che sono qui, poi, molti, si accorgono anche della bellezza del territorio, ci fanno domande e magari ritornano.

Bene, allora non è assurda la domanda che avevo pensato di formulare sull'importanza di avere una spa: pensa che se non avesse dotato il suo bed & breakfast anche di un centro benessere avrebbe avuto meno turisti?

Meno? L'afflusso sarebbe stato zero. Sarei stato, da subito, fortemente in crisi.

Cosa l'ha spinto all'inizio ad intraprendere questa attività? Nel Comune di Camino quando ha iniziato, una decina di anni fa, di turismo non se ne parlava proprio.

Due cose: avevo alcune case da ristrutturare qui a Castelsanpietro e una buona esperienza maturata in tanti anni di viaggi. Potevo mettere a posto le case, ma poi non avrei saputo che farmene. Prima mi occupavo di informatica, quest'attività mi permetteva di trascorrere lunghi

periodi all'estero. Così, ho potuto confrontarmi direttamente con l'evoluzione del mercato americano, soprattutto nel settore del marketing enoturistico. Viaggiando qua e là, molte volte, mi è capitato di visitare luoghi considerati universalmente bellissimi che, invece, a mio avviso, poco avevano di attraente o per lo meno che, rispetto al nostro territorio, erano parecchio sovrastimati. Allora ho capito le potenzialità del nostro paesaggio, di una natura ancora poco compromessa. La conferma a questa intuizione ce l'ho, quotidianamente, dai nostri clienti che dimostrano di apprezzare soprattutto il silenzio, la scarsissima presenza di fabbriche e il poco traffico delle nostre strade. Il

relax di cui vi parlavo prima.

La consiglierebbe, come attività, ai giovani che volessero investire su Camino?

No. Non la consiglierei. Non più. Ormai c'è troppa offerta, chi c'è ha occupato le posizioni ed il mercato è saturo. Non la consiglierei qualora intendessero offrire un prodotto uguale al nostro: *wellness* ed enogastronomia. Ma ci sono tante altre nuove strade da percorrere.

Ecco, sì, parliamo di futuro, abbiamo detto che in una decina d'anni le cose sono cambiate completamente, quali prospettive per il turismo nel nostro territorio? Cosa prevede nel futuro?

Vedo la realizzazione dei Percorsi natura. Itinerari nella natura pensati appositamente per essere percorsi a

Passau-Vienna. Ogni ci sono 300 mila passaggi. Parlo di cose fattibili anche da noi, nessun volo pindarico. In parte il progetto è già iniziato con Valcerrina Tra Colli e Castelli. Anche Trino è interessato e c'è in previsione un protocollo d'intesa con Fontanetto e Crescentino per partecipare. Camino, invece non ha aderito. È un vero peccato. Soprattutto con tutto quello che ci sta girando attorno in questo momento.

Ovvero?

Quattro appuntamenti importantissimi per chi voglia lavorare nel turismo. Il primo, il più importante è l'Expo 2015 a Milano. Per questo evento sono previsti 20 milioni di turisti, di cui 14 milioni italiani. Di questi 20 milioni, si è calcolato che, circa la metà, si muoverà per visitare esclusivamente l'Expo, mentre l'altra metà visiterà anche il territorio, interessata

all'enogastronomia. In base a questi dati, per il 2015 prevediamo sei mesi di pienezza, con cifre del genere, serviranno sicuramente posti letto. La sfida è questa: essere pronti per il 2015, diventare famosi nel mondo proprio per i Percorsi natura.

In pratica, cosa può fare il Comune di Camino per il turismo, per prepararsi a questo primo evento?

Il Comune da solo può fare nulla. È troppo piccolo. Deve entrare in un macrosistema. Diventare una destinazione appetibile. Ci si deve mettere a tavolino ed individuare le proprie

potenzialità. A noi ora manca il *brand*. Chi dice che il Monferrato non ha nulla in meno delle Langhe capisce poco di turismo. Le Langhe hanno tanti *brand*: pensate solo al Barolo o ad una città come Alba. Noi, per ora, possiamo puntare tutto sul paesaggio. Il nostro Comune dovrebbe aderire, come già hanno fatto altri, al progetto dei Percorsi natura. La spesa sarebbe di 150 euro l'anno per ogni Comune, il resto è finanziato da privati.

Abbiamo parlato dell'Expo 2015 e gli altri tre appuntamenti?

C'è il progetto Eurovelo, un gruppo di itinerari ciclistici che attraversano tutta Europa. Uno degli itinerari, il



Maurizio Vellano nella sua cantina.

piedi, in bici, moto, macchina o anche a cavallo, ippovie in mezzo al verde. Un enorme comprensorio, senza infrastrutture, da Ivrea a Valenza, includendo anche tutto il territorio di Asti ed il vercellese. Piste per tutti: facili, per le famiglie con bambini, realizzabili in pianura e un po' più impegnative, ricavate da noi in collina. Nessuna paletta informativa sul territorio, tutto virtuale, le informazioni circolano in rete e sono scaricabili tramite un up sui propri telefonini. Notizie culturali sui vari monumenti che si incontrano lungo il percorso, sulla fauna eccetera. È questo il futuro del nostro turismo, una grande opportunità. Vi faccio un esempio pratico: la pista ciclabile

numero otto, prende avvio in Spagna, a Cadice, passa accanto ad Avignone, attraverso Nizza per poi giungere in Italia a Torino, Pavia per poi dirigersi verso Venezia e attraverso i Balcani, concludersi ad Atene. Sarebbe fantastico poterla far passare di qui. È la risposta all'Altavelocità: una Bassavelocità tutta in bici. Poi ci sono la via Francigena e le Romee che passano dentro il nostro territorio. Pensate solo ai milioni di turisti che, ogni anno, confluiscono a Santiago di Compostela. Passano di qui, ma da noi, questo turismo non ha mai preso piede perché i sentieri non sono mappati. Anche in questo caso bisognerebbe creare il prodotto per il 2015. Ed, infine, c'è il progetto Vento, la Venezia-Torino, dovremmo riuscire a realizzare dei caselli, far sì che chi percorre questi itinerari venga nel nostro territorio.

Concludiamo questa lunga chiacchierata con una domandina facile facile: se domani Maurizio Vellano fos-

se nominato Assessore al turismo nel Comune di Camino quale sarebbero le prime tre decisioni che prenderebbe?

Prima reazione: Primo direi di no, secondo scapperei...

Ride, poi ci da la risposta seria.

Ovviamente, come prima cosa, aderirei al progetto di cui vi ho parlato fino ad ora come secondo impegno cercherei di realizzare materialmente i nostri percorsi, cercando di renderli fruibili, infine, come terzo impegno radunerei i pochi giovani del Comune. Farei formazione. Creerei una nuova professione: il Narratore del territorio. Una sorta di cantastorie, un professionista che racconti a chi arriva le nostre tradizioni, le nostre leggende, la nostra storia. Cercherei alleanze. I ragazzi non scommettono più sul territorio, scelgono facoltà improbabili che poi, in molti casi, non gli garantiscono sbocchi professionali. Invece, bisognerebbe dar loro un'opportunità. Incoraggiarli. Bisogna capire che qua da noi, l'unica vera risorsa per il futuro

è proprio il turismo.

Elisa Massa con Pier Iviglia

Per saperne di più

*Sui progetti e le idee di Maurizio Vellano: pro-muoviti.blogspot.it
Sull'itinerario Eurovelo: www.eurovelo.it*

*Notizie dettagliate sui singoli itinerari Eurovelo: www.bikeitalia.it
Sul percorso Ven-To: www.progetto.vento.polimi.it*

Sui Narratori del territorio: oltre al già citato pro-muoviti.blogspot.it anche su <http://www.cicer1.it/eGuides/>



biblioteca a cura di **Francesca Balestreri**

Le novità dell'edizione 2013 della "Mostra dei creativi della porta accanto"

Quest'anno avremmo dovuto rinnovare l'ormai tradizionale appuntamento con i creativi di Camino e dintorni durante i due primi fine settimana di giugno, ma l'accavallarsi di eventi nell'unico spazio attualmente disponibile a causa della chiusura per ristrutturazione dell'ex asilo / pro loco, e cioè il "salone polifunzionale" sotto la piazza del municipio, ci ha costretti a rimandare l'esposizione a fine settembre. Non sarebbe infatti stato piacevole né sicuro far convivere la mostra con i lavori per la costruzione dei servizi igienici in vista del centro estivo dei ragazzi, che quest'anno si sono riuni-

ti proprio lì. Lasciate passare agosto e la festa degli anziani a settembre, gli ultimi due fine settimana del mese saranno tutti per noi. Almeno speriamo... Il vantaggio è che avremo un locale più accogliente e dotato di servizi, com'è giusto per una mostra che non solo vede tornare ogni anno i suoi espositori ma ne attira sempre di nuovi. E a questo proposito posso rivelarvi alcune gustose anticipazioni. Per la prima volta ci offrirà il piacere di rallegrare occhi e cuore con i suoi originalissimi quadri la signora Pinuccia Clemente di Brusaschetto. Io ne sono rimasta incantata. I suoi pennelli sono delle sottili pinzette e i suoi colori sono vecchi e lucenti bottoni di tutte le dimensioni, oppure luminose perle di vetro veneziane e altre pietre dalle infinite forme e tonalità. Con le pinzette, un po' di colla, le sue abili mani e un gusto per il colore distillato da tutta una vita di passione per l'arte, Pinuccia Clemente crea sulla tela qualcosa di luminoso e vitale da cui non si vorrebbe mai staccare gli occhi. E poi... Poi ci sarà Carlo Alberto Buffa di Trino, che farà salpare per la

nostra collina i suoi affascinanti modelli navali. Affascinanti perché veri in ogni particolare, da quelli storici a quelli costruttivi. Tutte le navi hanno un nome e una storia, che il documentatissimo signor Buffa ci racconterà con piacere. Tutte sono costate anni di minuzioso e intransigente lavoro, per permettere a noi che le guardiamo di sciogliere le vele alla fantasia. E poi... Sempre da Trino saliranno uno per uno su per la collina gli animali di nonno Piero - Piero Roberto - che saranno anche fatti di legno scolpito e verniciato, ma sono così pieni di anima che non possiamo non immaginarceli vivi. E poi... e poi venite a vedere! Scoprirete così tante idee che ne nasceranno anche a voi.

La mostra avrà luogo a Camino negli ultimi due fine settimana di settembre: sabato 21 e domenica 22, sabato 28 e domenica 29.

Per informazioni telefonate a Francesca: 3357116875.

Le tenebre del nucleare

La conferenza trinese sul nucleare organizzata da Legambiente e le problematiche che ci riguardano da vicino. Da un passato non sempre chiaro ad un futuro incerto

SOGIN, *decommissioning* (smantellamento), trizio, contaminazione radioattiva. No, non sono termini detti a caso, ma parole pronunciate in una conferenza che si è svolta martedì 7 maggio 2013 presso il Teatro Civico di Trino alle ore 21. La serata, organizzata da Legambiente del vercellese gruppo di Trino, ha riproposto una scottante tematica come la questione nucleare che, spesso e volentieri, viene sepolta, proprio come accade in certi referendum, in Italia. Ha presenziato un esperto come il prof. Roland Desbordes, direttore della C.R.I.I.RAD. (Commission de Recherche et d'Information Indépendantes sur la Radioactivité), un organo indipendente nel cui interno è presente una commissione di ricerca sorta nel 1987, dopo Chernobyl. Il professore, non conoscendo l'italiano, è stato affiancato da un interprete, Audille, e il giornalista Mauro Ravarino de "Il Manifesto" ha fatto da moderatore.

La conferenza ha cercato di fare chiarezza prendendo spunto dall'esperienza francese dello smantellamento della centrale nucleare di Brennilis, in Bretagna (Francia). Il sito, per le operazioni di *decommissioning*, ha rag-

giunto un costo spropositato rispetto a quello preventivato giunto, secondo la Corte dei Conti francese, a oltre 480 milioni di euro, 20 volte la cifra stabilita inizialmente (sul sito della Gazzetta ufficiale della Comunità Europea, è reperibile gratuitamente il modulo n° C 116 datato 5 maggio 2010 in cui la Commissione dà parere sul piano di smantellamento di rifiuti radioattivi della centrale di Brennilis, conformemente all'art. 37 del trattato EURATOM).

Ma andiamo con ordine e cerchiamo di capire innanzitutto che cos'è SOGIN e a che cosa serve. In virtù della direttiva 96/92/CE che riguarda le norme comuni per il mercato interno dell'energia elettrica e al D.Lgs n°79/99, in ottemperanza all'art. 13, comma 2, lettera e (c.d. Decreto Bersani) viene costituita il 16 marzo '99, da ENEL, la società SOGIN (Società Gestione Impianti Nucleari S.p.A.). La durata della società viene stabilita fino al 31 dicembre 2060. SOGIN quindi è una società privata con partecipazione statale controllata dal Ministero del Tesoro (scusate la pignoleria sui dati, ma è necessaria).

Pesano su SOGIN la realizzazione di una serie di compiti che risultano essere tutt'altro che passeggiate, come l'allestimento di un deposito nazionale definitivo per le scorie radioattive (la scelta del sito è prevista dalle leggi 368/03 e 239/04) e che tutt'oggi non esiste ancora, l'avvio di un *decommissioning* cioè lo smantellamento delle attuali centrali nucleari chiuse come stabilito dal referendum del 1987, alle quali si aggiunge una serie di centri di ricerca nucleare. Le centrali nucleari in dismissione saranno quelle di: Caorso BWR 860 MWe (*Boiling Water Reactor*)

Garigliano BWR 160 MWe
Latina Gas-Grafite 210 MWe
Trino PWR 270 MWe (*Pressurized Water Reactor*)

Stesso procedimento anche per i vari laboratori di ricerca, alcuni dei quali menzionati sotto:

EUREX-Saluggia (Ritrattam. combustib.)

Bosco Marengo (Fabbric. Combust.)

IPU-Casaccia (Fabbric.combust. MOX)
OPEC-Casaccia (Celle calde post irrag.)

ITREC-Rotondella (Ritratt. Fabbric. combust. U-Th)

In quest'opera è compreso anche il risanamento ambientale dei territori occupati dai siti nucleari. Questa missione, da un punto di vista finanziario, è un'opera pubblica di considerevole dimensione e si aggirerebbe oggi intorno ai 7 miliardi di euro! Secondo i dati forniti da SOGIN (pubblicamente rintracciabili sul sito web www.mi.infn.it/~alimonti/press/docs/Pres_Bolla.pdf) si stimano 50.000/60.000 m³ di rifiuti radioattivi che derivano dal ciclo produttivo, più quelli dello smantellamento. Per questi ultimi si avranno circa 45.000 m³ di rifiuti di 2° categoria e circa 7.500 m³ di 3° categoria.

Nella conferenza si è fatto notare come l'attuazione di questi programmi presenti però una serie di interrogativi di una certa consistenza. Come punto primario non è stata data, fino ad oggi, una collocazione definitiva delle scorie nucleari, fra le quali ci sono rifiuti di bassa e media radioattività. Dunque occorre un deposito geologico che possa ospitare il combustibile esaurito, tenendo conto che non esistono, a livello globale, e cioè in tutto il mondo, soluzioni definitive che permettano di risolvere il problema dello smaltimento dei rifiuti radioattivi. Ma sappiamo



che fino ad oggi, per assurdo, si parla di smantellare centrali e laboratori senza un vero e proprio sito nazionale. Desbordes ha tenuto a precisare che lo smantellamento in Francia è fattibile, ma qui in Italia, con un'autogestione, le cose possono complicarsi, perché smantellamento e controllo sono gestiti unicamente da SOGIN. Non esiste di fatto un'autorità tecnica di controllo indipendente, ma una sorta di "vuoto". Quest'autorità dovrebbe poter monitorare e gestire la questione dei rifiuti radioattivi. Nel 2003 SOGIN e governo Berlusconi avevano stabilito che il deposito nazionale dovesse essere quello di Scanzano Ionico (Basilicata). Peccato che alla decisione si era giunti senza aver effettuato rilevamenti *in situ*, cioè sul campo (ci si era basati solo su indagini bibliografiche), e senza un coinvolgimento di enti locali e cittadini.

Fra le numerose contestazioni sorte ultimamente (fine marzo 2013) nei confronti di SOGIN, vorrei citarne una di rilevante importanza che riguarda una piccola perdita riscontrata in una delle due vasche di stoccaggio dell'impianto EUREX di Saluggia. Nell'impianto nucleare della cittadina sono presenti due vasche a cielo aperto che, da almeno cinquant'anni, raccolgono acque contaminate o potenzialmente contaminate provenienti da vari punti dell'impianto. In una delle due vasche, chiamata WP719 (*Waste Pounds*), ormai satura e a rischio di traboccamento, sono state riscontrate perdite di materiale radioattivo legate a due fessure. Queste perdite sono state notate grazie ad uno scavo effettuato per realizzare dei supporti in cemento armato, scavo dal quale sono affiorate due macchie di umidità. Pur non essendo una situazione di calamità naturale, queste perdite

possono destare preoccupazione. Gli strumenti con i quali sono state effettuate le analisi da ARPA Piemonte, pur non riscontrando contaminazioni nelle falde acquifere, ma nel terreno circostante (3-4 kg di terreno) sono state trovate tracce di americio 241 e cesio 137.

Così, dopo due referendum, SOGIN non ha ancora risolto uno dei dilemmi nucleari del nostro Paese (e non solo del nostro): dove mettiamo le scorie? Certo che dopo 25 anni di chiusura delle centrali e neanche un deposito, la sensazione è che grandi passi avanti non ne siano stati fatti, considerando che, in dieci anni, SOGIN ha speso circa 1,7 miliardi di euro proprio per lo smantellamento e l'identificazione di siti ideali per lo stoccaggio e non si ha ancora neanche una vaga idea di dove localizzarli.

Nell'corso della serata, è stata presa in considerazione la questione legata al trizio (per capire in dettaglio qualche nozione sull'isotopo, vederne la definizione nel box al fondo dell'articolo). In generale sappiamo che il trizio, prodotto dalle reazioni di fissione nel reattore, se combinato con acqua forma acqua triziata. Non essendoci la possibilità né di filtrarla, né di depurarla, come invece normalmente si farebbe con gli altri radionuclidi, l'acqua triziata è stata scaricata nelle acque fluviali. La presenza di trizio nelle acque del Po e nell'alto Adriatico è stata confermata nel convegno intergovernativo sull'inquinamento del Mediterraneo tenutosi dal 9 al 14 gennaio 1978, nel Principato di Monaco.

In quella conferenza si ribadisce che Trino detiene un triste primato europeo, insieme alla centrale nucleare di Chooz (Francia), per quanto riguarda i rilasci di trizio (per i dati vedere tabella

IX in: "Radioactive effluents from nuclear power stations and reprocessing plants in the European Community", aprile 1978). Dalle analisi condotte risulta che i livelli del radioisotopo nel periodo 1972-1976 indicavano valori superiori, rispetto le altre centrali, fino a 100 volte e oltre:

1972: 1078 Ci/anno (Curie per anno)

1973: 442 Ci/anno

1974: 1018 Ci/anno

1975: 1202 Ci/anno

1976: 743 Ci/anno

Vi ricordo che, per legge, i valori di riferimento sono, nelle acque potabili ad uso umano, di 100 Bq/l e che 1 Ci=37 miliardi di Becquerel (Bq).

Per quale motivo i livelli furono così elevati? Nelle due centrali citate venivano utilizzate guaine di combustibile rivestite in acciaio inossidabile, anziché in zirconio (per la precisione zircaloy). Quelle di acciaio inossidabile sono permeabili al trizio. Si sa che già dal 1969 gli USA provvidero alla sostituzione con guaine in zirconio, ma ancora nel 1988 un articolo pare indicare che nella centrale di Trino le guaine fossero di acciaio inossidabile, in quanto non è stata trovata traccia nella letteratura tecnico-scientifica di sostituzioni.

Anche in fatto di monitoraggi sul trizio ci sono lacune. Viene messo in evidenza che nei "Rapporti annuali sulla radioattività ambientale" negli anni 1969 e 1971 il controllo fu praticamente assente. Nel 1969 il capo americano della DER (*Division of Environmental Radiation*) indicò che l'analisi per riscontrare trizio con i mezzi convenzionali non andava bene e si doveva utilizzare un *liquid scintillation counting*. Ma si è cominciato a monitorare nel 1974. Ci si chiede, visto si sapeva come fare i controlli, perché non sono stati attuati? Né per acqua,



né per cibo, né nel fiume, pozzi, pesci. E come mai l'ARPA Piemonte, l'ente incaricato di monitorare i dintorni dei siti nucleari con la dovuta attrezzatura, fa menzione solo nel 2006 dei livelli di trizio?

Inquietanti sono i dati forniti da ricercatori ENEL nel 1971. I pesci pescati ogni mese, dal luglio 1971 a maggio 1972, nella zona di Morano Po, contenevano cesio 137. Un'altra contaminazione è registrata nel 1973. L'ultimo monitoraggio del pesce risale al 2003 con un'altra contaminazione di Cs 137 rilevata da ARPA, la quale ritiene sia dovuta al disastro di Chernobyl. Ma i dati ottenuti parlano chiaro:

Palazzolo 0,39 Bq/kg
Morano Po 0,76 Bq/kg
Casale Monf 0,75 Bq/kg

La direttiva 98/93/CE stabilisce quale deve essere il valore di parametro delle concentrazioni di trizio nelle acque potabili, quelle destinate al consumo umano: 100 Bq/L. Il radionuclide può penetrare per ingestione e per inalazione. Dopo 1-2 ore dall'introduzione può distribuirsi in tutto il corpo e il suo tempo di dimezzamento biologico è circa una decina di giorni. Essendo presente nell'acqua, può facilmente entrare nella catena alimentare e legarsi con i tessuti e liquidi biologici con concentrazioni fino a 10 volte (rapporto CNEN) rispetto ai 100 Bq/L

Noi sappiamo che le centrali nucleari non sono a tenuta stagna, ma duran-

te il funzionamento possono rilasciare radiazioni. Questa affermazione può risultare pesante ma la si può verificare consultando gli Annali dell'Istituto Superiore della Sanità, al volume 23 n° 2, pag 254, anno 1987. Qui si dice: "...in condizioni normali un reattore nucleare potrebbe essere concettualmente stagno, ma nella pratica è impossibile evitare che una piccola frazione delle incamicature del combustibile si fessuri durante l'esercizio, con conseguente rilascio".

Nel 1977 sul settimanale *Epoca* un servizio riportava che "la centrale atomica di Trino Vercellese... è stata ferma per incidenti 998 giorni fra il 1967 e il 1970. Per buona parte di questo periodo ha scaricato nelle acque del fiume Po trizio".

Ma la parte sorprendente, a mio avviso, la troviamo nel periodico *Notiziario del CNEN* (Comitato Nazionale Energia Nucleare). Sul n° 7 del luglio 1976 si può testualmente leggere: "Trino 1967-1970. In occasione della prima fermata per ricarica del combustibile, vennero riscontrati estesi danneggiamenti alle strutture di sostegno del nocciolo del reattore. Oltre allo spostamento dello schermo termico, si riscontrò la rottura di quasi il 50% dei bulloni di collegamento tra la parte inferiore e quella superiore del cilindro di sostegno del nocciolo, la rottura del 70% dei tiranti nella zona inferiore della struttura e la distruzione quasi completa del sistema interno di

misura del flusso neutronico (*aero-ball system*)". Si legge inoltre: "La durata della fermata è stata determinata dalla necessità di indagare sulle cause del guasto, dalla progettazione e l'esecuzione dei lavori di modifica e riparazione, e dai controlli ulteriori dopo un breve periodo di funzionamento. Durata 998 giorni".

In un recente articolo il dott. Davide Galli, responsabile SOGIN Area di Disattivazione di Trino, dice che il reattore fu fermato nel 1967 (a soli due anni dall'entrata in servizio commerciale della centrale, 1° gennaio 1965) per problemi tecnici allo schermo radiale del nocciolo (quali problemi? Di che gravità? Ci sono state conseguenze? Perché la popolazione non è stata avvisata di questo evento?)

Ma sarebbe ENEL stessa che dice testualmente in un comunicato: "Le conseguenze della scarsa maturità tecnologica degli impianti si videro nella successiva fase di esercizio delle centrali, con due lunghe fermate del reattore di Trino, dal 1967 al 1970 la prima, la seconda di 4 anni, dal 1979 al 1983". La domanda che mi può sorgere spontanea è: perché si è affrontato un processo così complesso come quello nucleare se si aveva coscienza di questa "scarsa maturità tecnologica"?

Un ringraziamento particolare a Legambiente del vercellese gruppo di Trino che mi ha concesso alcuni preziosi dati per il mio lavoro.

Alessandro Varvelli

PICCOLO DIZIONARIO SCIENTIFICO DEL PICCHIO

Che cos'è il trizio?

Quando si parla di trizio, si è indissolubilmente legati all'emissione di radiazioni. Ma che cos'è il trizio (H-3)? Procediamo con calma. Noi sappiamo come la materia sia caratterizzata da un numero incredibile di minuscole particelle: gli atomi. Una semplice goccia d'acqua può contenere una quantità di atomi che, matematicamente, sarebbe 1021 atomi, cioè qualcosa come 1000 miliardi di miliardi di atomi! Ora, il nucleo degli atomi è costituito da un numero variabile di protoni e di neutroni e una nuvola di elettroni che ruota intorno. Quando il numero degli elettroni è uguale a quello dei protoni, l'atomo è privo di carica, cioè neutro. Quando vengono acquisiti o persi uno o più elettroni, siamo in presenza di ioni. Se invece il numero di protoni ed elettroni rimanesse lo stesso, ma si avesse un numero variabile di neutroni, allora

ci troveremo di fronte agli isotopi. Ed è su questi ultimi che mi soffermo con il trizio.

Gli isotopi di un elemento hanno proprietà chimiche quasi simili ma proprietà fisiche differenti. Una di queste proprietà è la radioattività. L'elemento più semplice presente nell'universo ha un protone e un elettrone ed è l'idrogeno. Questo ha due isotopi: il deuterio (un protone, un neutrone, un elettrone) e appunto il nostro trizio (un protone, due neutroni, un elettrone). Questo "cuginetto" dell'idrogeno non esiste in natura perché è un prodotto di sintesi delle reazioni nucleari (che avvengono nelle centrali o nei test atomici) e come tale, appartiene alla categoria dei cosiddetti radionuclidi. Mentre idrogeno e deuterio sono stabili, il trizio, essendo radioattivo è instabile, cioè si disintegra subendo una trasformazione e diventando, con il trascorrere del tempo, atomo di un altro elemento. Questo processo viene detto decadimento radioattivo. Un prodotto come il trizio, è radioattivo (vale per

tutti gli isotopi) in quanto possiedono un eccesso di neutroni e con il decadimento raggiungono la configurazione stabile cioè la perdita di radioattività. Lo iodio-131, altro isotopo radioattivo, subisce un decadimento in 8 giorni, cioè si riduce in quel periodo della metà. Dopo 16 giorni dello iodio-131 ne rimane 1/4, dopo 24 giorni 1/8 e così via. Il trizio decade in 12,33 anni. Il decadimento di H-3 è molto veloce. L'Uranio 238 (U238) ha un tempo di dimezzamento di circa 4,5 miliardi di anni.

Una volta l'unità di misura della radioattività era il curie (Ci). Oggi si misura in becquerel (Bq).

1 Ci = 37 miliardi di Bq

La Direttiva 98/83/CE stabilita dal Consiglio Europeo il 3 novembre del '98, in riferimento al consumo di acque potabili per uso umano, definisce quali devono essere i valori di riferimento per le concentrazioni di Trizio, cioè 100 Bq/l, (si legge 100 Becquerel per litro).

A. V.

Apollo e il corniolo

Capita sul finire di marzo di incontrare nella boscaglia un alberello fitto ricoperto di piccoli fiori giallo vivo raccolti in minuscoli grappoli sferici. È il momento più facile per riconoscere il corniolo, la cui fioritura precoce e vistosa lo distingue dal resto degli arbusti di radura ai quali spesso si mischia. Da sempre il corniolo vive sui pendii assolati dell'Europa sud occidentale, e da sempre il suo legno, il più duro tra i legni, è utilizzato in molteplici modi dall'uomo, ad esempio per fabbricare chiodi o i raggi delle ruote. Non meno utile è sempre stato il suo frutto, una grossa drupa rossiccia dal sapore amaro o agrodolce a seconda della maturazione.

Molto tempo fa, nella Roma repubblicana, alle pendici del colle Palatino, sul limitare della valle dove sorse poi il circo Massimo, vi era uno splendido e vecchissimo corniolo, venerato dai romani e curato in ogni modo, tanto che se veniva ravvisato qualche segno di malessere della pianta, ne era mes-

sa al corrente subito tutta la comunità. Quell'albero, che una leggerezza degli operai intenti a fare lavori di riparazione nel circo avrebbe fatto seccare, altro non era che la lancia con la quale Romolo aveva sancito, scagliandola nel luogo prescelto, la sua vittoria sul fratello nella famosa disputa sulla fondazione della città. Avuto infatti il responso degli auguri sul volo degli avvoltoi, Romolo brandì la sua lancia, fatta di duro legno di corniolo, e la lanciò lontano. L'asta si conficcò nel luogo prescelto tanto profondamente che nessuno avrebbe potuto estrarla; poi mise radici, germogliò e portò a nuova vita quel legno così forte. Un rito magico romano prescriveva che un sacerdote feziale, all'atto di dichiarazione di guerra, scagliasse nel campo nemico un giavelotto con la punta di corniolo.

L'asta di corniolo è l'asse intorno al quale ruota l'universo, l'asse terrestre che fora il cielo in corrispondenza della stella polare, tanto che un trapano di corniolo (o di ontano, che è un equivalente "nordico"), applicato su di un ceppo di quercia, era utilizzato nei riti eraclei per accendere la sacra fiamma simboleggiante il fulmine. In quanto

tale ha a che fare con il ristabilimento dell'ordine primordiale, del paradiso perduto e della prossimità con gli dei. Ovidio è certo che nell'età di Saturno, quando gli dei vivevano tra gli uomini, questi ultimi si cibassero solo di ghiande commestibili e di corniolo.

Il corniolo appartiene all'orizzonte mediterraneo e si consacra ad Apollo; la radice del suo nome, *cornus*, è la medesima di *cornix*, la cornacchia, sacra proprio ad Apollo, che si nutre delle sue bacche. E Lucio Giunio Bruto, quando si reca con i cugini all'oracolo apollineo di Delfi per ordine del perfido zio Tarquinio il Superbo, porta con sé in dono al dio una verghetta d'oro racchiusa nel cavo di un ramo di corniolo. Del resto sul monte Ida, che dominava la piana di Troia, pare ci fosse un bosco di cornioli consacrato ad Apollo Kárneios.

Secondo alcuni poi, il nodo reciso da Alessandro a Gordio, posto sul carro di Mida, era fatto con corteccia di corniolo. Esso pareva impossibile da sciogliere tanto era stretto e avvinto e l'eroe, un altro ristabilitore dell'ordine come Eracle, lo tagliò con la sua spada.

C. R.



Il corniolo, Cornale e Sant'Evasio

Il toponimo Cornale, che nella sua declinazione Cornate (presente nei documenti medievali) rafforza una ipotetica origine dall'epoca romana, si deriva da Cornus, e cioè il nostro corniolo, che oggi peraltro è quasi scomparso dalla boscaglia selvatica del territorio. Come si sa Cornale, borgata di Camino, è luogo molto antico, dove probabilmente già nell'VIII secolo sorgeva una chiesa pievana, San Lorenzo (più volte ricostruita e spostata, oggi è la parrocchiale). Con il tempo il nome Camino, legato al nuovo castello aleramico, prese il sopravvento. Non possiamo sapere se a Cornale, nei tempi antichi, vi fosse un bosco di cornioli, né se tale bosco fosse in epoche remote consacrato. Certo è che nella Passio Sancti Evasii, il testo agiografico che narra la vita di Evasio, vescovo martire e patrono della chiesa casalese, compare una silva Cornea (cioè una selva chiamata Cornea): nella passio si dice infatti che Evasio fonda una chiesa nel locus amoenus detto silva Cornea, dedicandola al martire Lorenzo; la medesima chiesa sarà teatro del suo martirio, spostata però nel luogo di Sedula, che si voleva far corrispondere a Casale. Ora, Aldo Settia e Anna Cafissi hanno approfondito in due studi (il primo più datato) l'analisi della passio, giungendo a conclusioni differenti, ma in ogni caso la silva Cornea risulta essere un bosco di cornioli, noto al potenziale pubblico della passio forse perché consacrato. Seguendo la Cafissi, pare convincente pensare che in realtà Evasio fu vescovo africano, di Cirta, nel III secolo, martirizzato sotto Valeriano e che la passio sia stata interpolata più volte, in ultimo nel medioevo da un compilatore casalese che l'ha riambientata in Monferrato. Resta il fatto che quest'ultimo poteva utilizzare nomi di luoghi (più che di personaggi) che, originariamente africani, avessero un'assonanza con luoghi monferrini (Orrianum-Ozzano, Fabrianum-Fabiano ecc.). Da qui forse anche l'accostamento tra il bosco di cornioli della silva Cornea e San Lorenzo, a ricordare l'antichità della pieve di Cornale.

C. R.

Bio-logico questo sconosciuto Giardino biologico tra papaveri, zucchini mai nati ed il sogno delle prode rialzate come negli orti medievali

Che cosa c'è nel mio orto/esperimento biologico? Papaveri. Sì, papaveri, ma non allo scopo allucinogeno che qualcuno potrebbe ipotizzare. Papaveri perché la situazione mi è un po' sfuggita di mano. Non me ne si voglia, sfido chiunque a non considerare le condizioni meteorologiche della Primavera trascorsa come un valido alibi all'accidia più molesta. Ripartiamo da zero. Cosa c'è nel mio orto/esperimento biologico? Oltre ai papaveri, ho 4 bellissimi girasoli, perché doveva trattarsi di un orto giardino, 6 pomodori carichi di promettenti frutti, tra i quali alcuni, già raccolti, potrebbero far bella mostra di sé nei più blasonati mercati della zona; due lunghe file di fave che hanno da poco esaurito la loro generosa produzione; 4 cespi di rigogliose coste; 4 zucchini gialli gialli stentatissimi che giammai entreranno in produzione e qualche singola, si singola, pianta di fagiolo. Con le poche cure riservate alle mie colture, sono contenta, non mi lamento. Non ho fatto alcun intervento, nemmeno mai irrigato e qualcosa ho raccolto. Il Biologico allora forse esiste. L'unica azione è stata sperimentare la cenere contro le lumache. Un piccolo buco nell'acqua perché, il giorno dopo averne stesa un'ampia striscia, ha piovuto per 24 ore di seguito, vanificando il mio lavoro e colmando il secchio dove conservavo tutta la cenere raccolta durante l'intero inverno. Che fare? La prossima mossa sarebbe stata riempire piccoli contenitori di birra economica da seppellire a fil di terra, riparati da una tegola. Una mia amica, che ha sperimentato il metodo, infatti, mi ha assicurato che le lumache ne vanno pazze, bevono e una volta brille, non sono più in grado di uscirne, affogando nella loro cupidigia. Invece, per ora la carneficina di gasteropodi non è stata messa in atto. Per mancanza di tempo ho assistito inerme

alla falciatura delle foglie più tenere dei piccoli cespi di coste, ma dopo una prima grande abbuffata, ora le foglie sono cresciute indisturbate diventando sempre più rigogliose. Forse le condizioni meteo hanno scombuscolato anche le lumache e la loro ingordigia o, magari, si è trattato solo di un colpo di fortuna. Il problema pare essersi risolto da sé. Se così non fosse stato prima di abbandonare la strada del biologico avrei avuto ancora qualche cartuccia nella mia giberna: rame, fosfato di ferro, gusci d'uovo sminuzzati, foglie di pomodoro o un buffo allevamento di anatre killer. Solo dopo aver verificato la vacuità di tutti questi metodi di lotta, solo allora, sarebbe stato lecito mettere in atto un'azione chimica di comprovata efficacia, circondando le aiuole con una leggera barriera di Metiocarb in granuli. Ora che la canicola ci fa



boccheggiare sarebbe giunto il momento di pensare, saggiamente, all'Inverno. Mi dovrei, quindi, occupare delle semine di cavolfiori, finocchi e verze, oppure, non paga della Primavera da poco conclusa, bramosa, immaginare già quella futura, premurandomi di spargere semi di cicoria a grumolo, primizia di febbraio. Da tempo, poi, osservo, con invidia, il minuscolo orto di mio zio che, in un vero e proprio fazzoletto di terra, attiguo a casa, ha realizzato una dispensa naturale a cielo aperto. Non un filo d'erba e verdure rigogliose. Il suo segreto? Di primo acchito risponderei: il tempo a disposizione. Lo zio è un adepto indefesso del biologico e un giorno mi ha confessato il suo metodo personale per liberarsi delle Dorifore che, ogni anno, infestano le patate: raccogliercle una ad una rinchiudendole in una bottiglia di plastica! Potrà sembrare un impegno eccessivo, ma le sue piante sono sempre sane, floride, di un bel verde scuro e la sua dispensa è sempre super rifornita di patate di grande pezzatura. Se ne giovano tutti i rami della nostra famiglia. Ma, a ben vedere, quando vado a trovarlo, ciò che mag-

giormente attira la mia attenzione, sono le prode rialzate. Magari il termine vi lascerà perplessi, ma è certo che, se non direttamente, almeno su qualche rivista, vi saranno passati sotto gli occhi gli orti realizzati a prode rialzate. Nulla di nuovo, le potremmo scorgere anche rappresentate nelle miniature medievali. Si tratta di quelle parcelle ricavate con terra di riporto, quadrati di coltivo rialzati rispetto al livello del suolo. Un appagamento per gli occhi dei maniaci dell'ordine, molto decorative, anche perché le prode possono essere di ogni forma. Il valore estetico di questo sistema colturale, si accompagna ad una serie di vantaggi tangibili. Innanzitutto, in terreni compatti ed argillosi come i nostri, permette il veloce defluire dell'acqua impedendo pericolosi ristagni. E' vivificante per la particella perché impone l'immissione di nuova terra, più soffice e drenante di quella del suolo, perché mai calpestate. Le prode rialzate, adatte soprattutto alla coltivazione di ortaggi piccoli, come insalate, spinaci, rapanelli, cipolle, finocchi e carote, conterranno, meglio le concimazioni che per effetto del dilavamento avrebbero potuto scorrere lontano dalla coltura. Infine, garantiranno un riscaldamento più rapido del letto di semina. Per realizzarle nel mio orto ci vorrà un bel impegno, dovendo per prima cosa eliminare i papaveri! Poi sarà sufficiente rialzare le parcelle con una ventina di centimetri di terra fertile. Disegnerò rettangoli, non più larghi di un metro e venti, per poter girare agevolmente intorno alla coltura senza calpestarne l'interno. L'unico dubbio che mi rimane riguarda il materiale che da utilizzare per contenere la terra. Esteticamente sarei indirizzata verso piccole fasce in vimini intrecciate, molto decorative ma anche molto costose se acquistate già pronte. Dovrò quindi ripiegare su materiali più economici, guardandomi intorno, per capire cosa c'è a disposizione in loco: assi di legno supportate agli angoli da invisibili tondini di ferro o tronchi di albero conficcati nel terreno uno a fianco dell'altro. Molto suggestiva l'idea suggerita in una rivista, che ho letto qualche tempo fa, di creare piccole recinzioni con le piante: erbe aromatiche come lavanda, santolina, rosmarino o vere e proprie siepi da mantenere in forma come il bosso. Una scelta di grande effetto ed anche utile per allontanare alcuni insetti nocivi. Ci penserò su, per ora combatto il caldo a colpi di ventaglio.

Elisa Massa

Rose: come farle diventare splendide con rimedi naturali

In questo periodo dell'anno i rosai sono in piena fioritura e facilmente potrebbero verificarsi attacchi parassitari (in particolare di afidi) e crittogamici (oidio o mal bianco). In piena fioritura occorre però evitare l'impiego di prodotti curativi di sintesi per evitare di intaccare gli insetti pronubi, quelli che trasportano il polline, come per esempio le api, le vespe i bombi e i calabroni.

Afidi: questi insetti durante l'estate attaccano le parti più giovani e tenere delle piante succhiandone la linfa. Se

non vengono tenuti sotto controllo, formano colonie difficilmente debellabili che diventano massicce se il clima è piovoso. Due rimedi naturali contro questi insetti sono il macerato d'aglio e quello d'ortica. Entrambi si possono preparare facilmente anche in casa, ma non si conservano per più di qualche giorno.

Macerato d'aglio: tritare finemente 8-10 spicchi d'aglio con una mezzaluna da cucina. Grattugiare 30 grammi di sapone di marsiglia e unire le scaglie all'aglio, tritutando il tutto insieme. Infine, aggiungere un cucchiaino di alcool denaturato.

Lasciare macerare il miscuglio così ottenuto in un vaporizzatore, agitare bene e spruzzare su tutta la pianta in particolare sulle piante infestate, meglio operare di sera a giorni alterni.

Si possono anche piantare degli spicchi d'aglio, con la punta rivolta verso l'alto, sotto alle rose, in modo che crescano le piantine. La presenza di aglio allontana gli afidi.

Macerato di ortica: Raccogliere 1 kg di foglie fresche oppure 200 gr di foglie secche acquistabili in erboristeria. Inserirle in un contenitore di legno o di terracotta riempito con un litro di acqua piovana. Non chiudere e mescolare ogni 3-4 ore. Lasciare macerare per almeno 12 ore. Poi filtrare, inserire il macerato nel nebulizzatore e spruzzare sulla pianta.

In questo caso anche se le ortiche allontanano gli afidi, ma non è il caso di piantarle sotto le rose... sono decisamente poco estetiche!

Simona Lazzarin



L'angolo del riuso

Da una vecchia maglietta ad un gomitolino per creare nuovi capi

Nello scorso numero vi avevo lasciati con la raccomandazione di mettere da parte le t-shirt invece di eliminarle. Vediamo ora come possiamo utilizzarle per creare dei gomitolini da lavorare ai ferri o all'uncinetto per creare nuovi oggetti. Innanzitutto stendiamo bene la nostra maglia sul tavolo e con una forbice ben affilate tagliamo via l'orlo inferiore e facciamo un secondo taglio



Foto 2.

orizzontale da ascella ad ascella. Dobbiamo ottenere un tubolare di maglia (attenzione che non ci siano cuciture tra il davanti e il dietro della maglia). A questo punto pieghiamo la maglia in modo da far combaciare i due lati chiusi, poi spostiamo la piega in modo che il lato inferiore sporga un paio di cm (vedi foto 1). Tagliamo la maglia a strisce della dimensione desiderata avendo l'accortezza di non completare il taglio sul lato che sporge, tagliando quindi "a pettine" (vedi foto 2). Una volta effettuati tutti i tagli apriamo il lavoro e facciamo dei tagli diagonali in modo da ottenere un'unica striscia (vedi foto 3). Prima di avvolgere la fettuccia tiriamola tre/quattro volte facendola

scorrere tra due dita, in questo modo si arrotolerà su sé stessa diventando lavorabile, poi facciamo il gomitolino. Possiamo lavorare la nostra fettuccia all'uncinetto o ai ferri per creare vari oggetti come presine, borsette, mentre se la fettuccia è tagliata veramente fine possiamo anche realizzare capi d'abbigliamento.

Mi raccomando, conservate i ritagli perché nel prossimo numero vedremo come utilizzare anche quelli! Non si butta via niente!!!

Mara Beghini



Foto 1.



Foto 3.

Anche a Camino un Gruppo di Acquisto Solidale

Tra le nostre iniziative, quella della creazione di un G.A.S. Vi spieghiamo cos'è

Tra le attività che come associazione Il Picchio ci proponiamo c'è quella di organizzare un Gruppo d'Acquisto Solidale. Il tesseramento all'associazione dà diritto a partecipare al Gruppo. Di cosa sia un G.A.S. avevamo già parlato nel numero 3 (che potete trovare ora sul nostro sito nella pagina "archivio del picchio"). Riassumendo, il gruppo d'acquisto è semplicemente un gruppo di persone che acquista merce da un fornitore dividendosi le spese di spedizione.

La forza del gruppo d'acquisto è la scelta di prodotti:

- quanto più possibile locali (per aiutare l'economia locale e ridurre l'inquinamento)
- solidali
- quando possibile, biologici o con ridotti trattamenti
- ecologici

L'acquisto in gruppo permette inoltre di ottenere spesso sconti per quantitativi o condizioni particolari.

Ma come funziona? Acquistare tramite gruppo d'acquisto è semplice: con il tesseramento all'associazione "il Picchio" si accede ai listini dei prodotti ed al calendario degli ordini; si invia l'ordine compilato secondo istruzioni e alla data prevista per l'arrivo della merce si viene a ritirare all'indirizzo indicato. Inizialmente è necessario che i pagamenti siano effettuati in anticipo di persona in attesa di disporre di un conto corrente dedicato. In futuro contiamo di potervi far pagare al ritiro della merce.

Ma cosa si acquista al GAS? Qualsiasi cosa! Farine, caffè, frutta e verdura, uova, prodotti per la pulizia della casa, pannolini lavabili, formaggi, prodotti macrobiotici e vegetariani, cosmetici, olio, agrumi, riso bio, vino, aceto balsamico tradizionale, pellet... Stiamo selezionando i fornitori (se siete coltivatori diretti biologici, se avete qualcosa da vendere scriveteci per proporci i vostri prodotti). Al momento abbiamo già individuato alcuni produttori (mulini, cantine, articoli per la pulizia della casa...) ma la lista si può espandere. Se desiderate effettuare ordini da qualche fornitore di vostra conoscenza e proporlo al gruppo d'acquisto potete scriverci e valuteremo se

il fornitore potrà essere inserito nelle nostre liste.

E per chi non ha internet? Ci piacerebbe poter offrire questo servizio anche a chi non ha internet, quindi chi fosse interessato ci potrà contattare telefonicamente (320 0879366 - Mara) per consultare il listino cartaceo ed effettuare l'ordine di persona.

Ad oggi siamo in fase organizzativa, cerchiamo una sede ed attendiamo le vostre adesioni e proposte, ma iscrivendovi all'associazione verrete automaticamente contattati per ogni novità.

Speriamo che possiate apprezzare ed usufruire di questo servizio che stiamo mettendo in piedi con molto impegno e che pensiamo sia molto utile ed importante per la nostra zona. Attorno al gruppo d'acquisto solidale normalmente si crea una comunità propositiva che cresce da sola ed è questo che speriamo di poter realizzare su questo territorio, in modo che diventi anche un momento di aggregazione e di sviluppo delle idee, inoltre la consegna dei prodotti sarà un importante canale di distribuzione del giornale a chi lo volesse in formato cartaceo. Le copie rimanenti verranno lasciate nei punti d'interesse (centro servizi e ristorante del peso a Camino, alimentari a Castel San Pietro, ristorante a Rocca delle Donne, circolo a Brusaschetto...)

Mara Begnini

Come associarsi al Picchio (e, volendo, partecipare al GAS)

Per il 2013, se volete sottoscrivere la tessera della nostra associazione e contribuire così all'esistenza del giornale e all'organizzazione delle nostre iniziative, le quote sono le seguenti:

€ 10,00 Socio ordinario

€ 20,00 Socio sostenitore

€ 30,00 Amico del Picchio

Se siete interessati potete inviare una mail al nostro indirizzo, contattarci telefonicamente al numero **320 0879366 (Mara)** oppure visitare il nostro sito **www.ilpicchiocamino.it**.

L'associazione **Il Picchio** con il patrocinio del comune di Camino

ORGANIZZA

CORSO DI ORTICOLTURA BIO E FLORICOLTURA

a cura di Franco Clerico

ORTICOLTURA GENERALE – lezione teorica

ORTICOLTURA SPECIALE – lezione teorica

GIARDINAGGIO – lezione teorica

Esercitazioni pratiche di giardinaggio, potatura e orticoltura in campo

Il corso avrà luogo a Camino, indicativamente nel periodo di febbraio-marzo. Sarà organizzato su lezioni settimanali per un totale di circa due mesi. Il costo per persona è di 50/60 euro in base al numero dei partecipanti.

ATTENZIONE: le adesioni (minimo venti persone per attivare il corso) vanno inoltrate entro il mese di DICEMBRE ai recapiti sotto elencati.

Agli associati del Picchio sarà applicato uno sconto del 10% sulla quota.

CONTATTI

e-mail: info@ilpicchiocamino.it

pier.iviglia@gmail.com

telefono: Pier 345 0034982



ARMONIE IN VALCERRINA
Segnaliamo i prossimi concerti or-

ganizzati dall'Associazione Idea Valcerrina.

Moncestino

31 agosto, piazza del municipio, ore 16,30

"Praga Camerata" (L. Janacek, A. Dvorak, B. Smetana)

Mombello

14 settembre, tenuta Gambarello, ore 16,30

"Orchestra filarmonica di Torino" (F. Schubert, F. Mendelssohn, N. Cam-pogrande, L. van Beethoven)

Pozzengo

28 settembre, chiesa di S. Bono-nio, ore 16,30

"Duo Piano-Violino" (L. van Beetho-ven, R. Schumann, C. Saint-Saens)

Ozzano

19 ottobre, chiesa di San Salva-tore, ore 16,30

Behzod Abduraimov: pianoforte (L. van Beethoven, F. Chopin, C. Saint-Saens, F. Schubert, M. Ravel)

Camino

26 ottobre, castello, ore 16,30

Emmanuel Ceysson: arpa (D. Scar-latti, L. Spohr, A. Hasselmans, J. de la Presle, H. Renié, G. Fauré, M. Tournier, S. Prokofiev, E. Walter-Kuhne)



"L'8 settembre c'era la visita annuale al Santuario di Crea per l'occasione delle celebrazioni della nascita della Santissima Vergine Maria. Alla gita partecipavano tutte le parrocchie del circondario, Casale, Camino e tante altre. Partivamo dal paese con il biroch. A casa rimaneva quasi più nessuno. Qualche volta siamo andate su anche in bici. Allora le lasciavamo a Forneglio, da un signore che ce le teneva in custodia per tutta la durata della visita al Santuario. Al ritorno, con una piccola somma, gli pagavamo il disturbo. In quelle occasioni a Crea salivamo a piedi. Lungo il tragitto c'erano piccole soste, alla fontana per rinfrescarci. Una volta arrivati in cima c'era la funzione con la benedizione. Dopo mangiavamo. Ci portavamo sempre la bistecca nel panino e la mangiavamo nei prati dove ora hanno fatto i parcheggi. Poi salivamo su al Paradiso visitando le cappelle una ad una. Sotto, all'ingresso del Santuario c'era il portico dove si mettevano i biroch, c'erano tanti cavalli, mai visti tanti cavalli tutti insieme e i bambini andavano a guardarli e non volevano più venir via da lì" (nella foto, rocchesi in pellegrinaggio negli anni '30).

Potete trovare tutto sul Picchio e l'associazione su:
www.ilpicchiocamino.it
oppure potete telefonare al **347 6942699** (Carlo)

Il Picchio

Trimestrale di informazione e cultura di Camino e frazioni

Autorizzazione del tribunale di Casale Monferrato nr. 258 del 16/01/2009

Direttore responsabile: Carlo Rosso

Stampato in proprio

Redazione: via Vittorio Emanuele 37 - 15020 Camino (AL)

Logo de "Il Picchio": Mauro Galfrè