



ALICE in Forma

Foglio Informativo a cura dell'Amministrazione Comunale di Alice Bel Colle

Anno III - Numero 2

Comune di Alice Bel Colle - piazza Guacchione n.1 - tel. 0144/74104 fax 0144/745942

www.comune.alicebelcolle.al.it - e mail:comune.alice@libero.it

Giugno 2005

Stampa: Impressioni Grafiche - Acqui Terme

"Un paese vuol dire non essere soli: sapere che nella gente, nelle piante, nella terra c'è qualcosa di tuo che, anche quando non ci sei, resta ad aspettarti."

Cesare Pavese

Lettera aperta al neo Assessore Regionale Mino Taricco

Caro Assessore, Abbiamo apprezzato molto il Tuo approccio alla responsabilità di tutto l'agro-alimentare del Piemonte. Pur essendo un agricoltore, non pretendi di conoscere già tutto e vuoi ascoltare e comprendere, per tradurre questa percezione in indirizzi di governo.

La "Scuola del territorio" di Alice Bel Colle vorrebbe partecipare, seppur in punta di piedi, a questo processo - come laboratorio di discussione e confronto sulle idee e sui problemi - e si renderà disponibile ogni qual volta sia utile sperimentare e approfondire ipotesi alternative, prima di prendere decisioni di governo. Per intanto Ti offriamo una riflessione, più di carattere metodologico che di sostanza, convinti che quando si affrontano i problemi anche urgenti, senza una corretta impostazione di metodo, si può

trovare un metodo per farlo e questo comporta magari anche andare oltre al sistema tradizionale delle rappresentanze riconosciute del mondo agricolo, nel nostro caso soprattutto del mondo vinicolo. Esempi molto concreti:

1. Il Consorzio di Tutela del Brachetto avanza l'ipotesi della grande e unica denominazione; ufficialmente non ci sono pareri contrari e se si va avanti secondo le procedure (proposta, comitato regionale, audizione, comitato nazionale), la proposta potrebbe passare. Il problema è che in nessun di questi passaggi verrà intercettato e reso palese un sostanziale dissenso latente nel mondo produttivo.

2. il Consorzio di tutela dei vini di Asti e del Monferrato propone la resa a 140 quintali/ettaro per il Barbera d'Asti, quindi sostanzialmente può andare in porto questa ipotesi.

presentanze, che va rivisto e reso più corrispondente alla realtà del mondo produttivo. Come operare non è facile dire e non vogliamo toglierti il ruolo di decisione; probabilmente è necessario che l'Assessore si confronti in termini aperti, non soltanto con i rappresentanti istituzionali (OO.PP., Associazioni Produttori, Consorzi di tutela), ma anche con esponenti qualificati di quel mondo che fa davvero la storia del vino piemontese. Il caso del Moscato è poi complicato dalla sovrapposizione di soggetti diversi, che sembrano, tutti, occuparsi delle stesse problematiche, senza per altro risolverle. Da decenni si ragiona unicamente in termini industriali per difendere e aiutare un prodotto industriale (l'Asti), il cui declino sembra irreversibile, trascurando completamente gli aspetti più agricoli, del territorio e del vino prodotto agricolo, cioè il Moscato d'Asti, che invece ha mercato positivo.

L'Associazione dei Sindaci dei Comuni del Moscato, cui partecipa anche la Regione, propone un cambiamento di indirizzo suggerendo di destinare una parte delle risorse economiche alla promozione del territorio coinvolgendo gli attori operanti sullo stesso. Se, ad esempio, su ogni tavolo imbandito dei 52 Comuni si ponesse una bottiglia di Moscato o di Asti almeno per un mese l'anno, si otterrebbero due grandi risultati: uno di carattere commerciale ed un importante momento di condivisione e di partecipazione ad una politica del territorio, che utilizzi in modo integrato tutte le risorse, ottenendo una cooperazione tra i singoli anelli del sistema. Un progetto in tal senso dimostrerebbe come si possano affrontare positivamente anche i nodi più negativi della congiuntura, soltanto se si ragiona in termini nuovi, non settoriali, non aziendalistici, non assistenziali, in una parola in modo interdisciplinare, integrato, distrettuale. Lieti se potremo discuterne ancora. Aureliano Galeazzo



facilmente deragliare le soluzioni. Condividiamo la Tua affermazione secondo la quale è necessario che le scelte siano condivise, partecipate, e che si stabilisca tra Amministratore e amministrati un circuito virtuoso, in modo che un'idea, da chiunque nasca, venga verificata e approfondita, certamente migliorata, ma soprattutto diventi condivisa e gestita da tutti, ciascuno nel suo livello di responsabilità, per ottenere i migliori risultati possibili. Il problema è

I migliori produttori e tutti i commentatori economici sono nettamente contrari, ma queste valutazioni non potranno disturbare il processo decisionale. Così compiremo - formalmente in modo corretto - un altro errore.

Questi due semplici episodi dimostrano che la democrazia delle norme sarà anche rispettata, ma non altrettanto la democrazia sostanziale. Come dire che c'è della ruggine e della sclerosi nel sistema delle rap-

Prima Comunione ad Alice Bel Colle



Prima Comunione il 15 Maggio scorso ad Alice Bel Colle. A Federico Negrino, Erika Orecchia, Stefano Foglino, Marika Negrino, Francesca Foglino Martina Ottazzi, Leonardo Ottonelloi nostri più sinceri auguri.

L'Assessore Mino Taricco ci risponde



Caro Aureliano Galeazzo, condivido pienamente la tua convinzione che il futuro del Moscato sia legato alla nostra capacità di riscoprirne e rivalorizzarne il legame con il territorio, la sua storia, la sua cultura le sue tradizioni.

Penso anche che il rilancio dell'Asti passi attraverso un legame, un patto nuovo tra il mondo dei produttori agricoli e il mondo della formazione e di tutti i soggetti della filiera che uniscano in una unica scommessa tutto un territorio intorno alla sua produzione più importante.

Per la questione che tu poni del rapporto tra rappresentanza formale e

rappresentanza reale, tra rispetto formale delle procedure e di partecipazione e capacità di cogliere il "sentire" soggetti coinvolti, della questione della sovrapposizione delle rappresentanze, sono questioni reali e complesse.

Quando parliamo di ammodernamento del sistema cogliamo la necessità di affrontare anche questi livelli di complessità sapendo che la democrazia partecipativa è sempre una cosa complessa; sta agli uomini che ne sentono la responsabilità saper esaltare i suoi aspetti migliori e saper cogliere e portare nelle decisioni quel diffuso "sentire".

Mino Taricco.

CANTINA ALICE BEL COLLE

CANTINA ALICE BEL COLLE SOC. COOP. A.R.L.
REG. STAZIONE, 9 - 15010 ALICE BEL COLLE (AL)
TEL. 0144 74103 - FAX 0144 - 313980
E-MAIL: CANTINA-ALICEBC@LIBERO.IT

ORARIO: FERIALE 8,00 - 12,00 14,00 - 18,00
FESTIVI 8,30 - 12,00

In questo numero

Pag. 2

Il mondo agricolo

Pag. 3

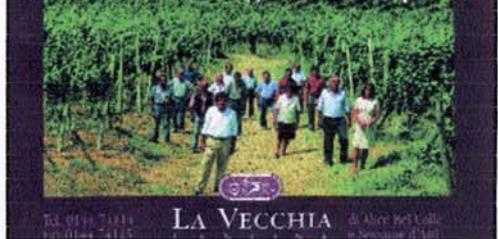
Comune: attività e progetti

Pag. 4

Rubriche e notizie varie

Insero Speciale
Fiera di S. Giovanni

Il nostro lavoro è garanzia di qualità



Tel. 0144 74103
Fax 0144 313980

LA VECCHIA

Alice Bel Colle
in provincia d'Asti

La Cantina Alice Bel Colle Compie 50 anni



Domenica 22 maggio si sono svolte le celebrazioni per il 50° anniversario della costituzione della Cantina Alice Bel Colle. La giornata è cominciata con l'inaugurazione dei lavori di ristrutturazione intrapresi negli ultimi anni.

Per i suddetti lavori si sono spesi circa un milione di euro, di cui il 35% è stato finanziato a fondo perduto dalla Regione.

La festa è proseguita con la relazione del presidente che ha sottolineato il coraggio dei 36 soci fondatori che nel settembre del 1955 tra mille difficoltà e diffidenze costituirono la Cantina.

L'amministrazione ha poi consegnato una pergamena a ricordo dell'avvenimento al Sig. Puppò Armando, unico socio fondatore ancora in vita, agli eredi degli altri soci fondatori, agli ex presidenti e agli ex dipendenti.

Sono poi seguiti gli interventi dell'Assessore regionale all'agricoltura Mino Taricco, dell'Assessore provinciale all'agricoltura Davide Sandalo e delle altre autorità.

La mattinata è terminata con l'aperitivo a cui è seguito un pranzo conviviale in cui tutti i soci, hanno potuto festeggiare lo storico "compleanno" con amici e parenti.

Nel pomeriggio, i molti visitatori hanno potuto gustare la farina e le frittelle al moscato preparati dalla Pro Loco.

Per l'occasione è stata messa in vendita una bottiglia di Barbera d'Asti 2003 "10 Lustrì", realizzata in serie limitata per commemorare l'evento.

In conclusione esprimiamo, a nome del Consiglio di Amministrazione, la soddisfazione per la buona riuscita dell'evento, e i più sentiti ringraziamenti ai dipendenti, ai soci e a tutti coloro che hanno prestato il loro aiuto affinché tutto si svolgesse nel migliore dei modi.
C.N.

Erosione, una minaccia sottovalutata

di Maurizio Gily - Consulente Vitivinicolo

Se dovessi ordinare per importanza i problemi (tecnici, non economici) della viticoltura piemontese metterei al primo posto la flavescenza dorata; al secondo posto, provocando, immagino, lo sconcerto di molti, sarei tentato di mettere l'erosione.

L'erosione è il processo per cui lo scorrimento dell'acqua piovana trascina a valle, dalle pendici collinari, particelle di terra. Ci sono vari tipi di erosione (laminare, per ruscellamento) e questa è legata principalmente a quattro fattori: pendenza, intensità e durata della pioggia, tipologia di suolo (le sabbie sono più fragili sotto questo aspetto) e tipo di copertura vegetale del suolo, quando tale copertura esiste: nei terreni lavorati di recente, soprattutto se finemente, un solo temporale può asportare 20 e più tonnellate di terreno per ettaro.

I nostri terreni viticoli sono stati duramente colpiti dall'erosione negli ultimi duecento anni, con una forte accelerazione negli anni '50, quando le macchine hanno cominciato a sostituire i buoi e la zappa, e un'ulteriore accelerazione dopo gli anni 80, quando l'aratro è stato soppiantato dalla fresa.

Le conseguenze sono state ben descritte dall'amico Roberto Salandin, direttore della sezione di scienza del suolo dell'IPLA: molti nostri terreni viticoli si presentano agli occhi del pedologo (cioè l'esperto di suoli) come una persona visibile solo dal ginocchio in giù. È evidente che così non si può continuare, se no tra cento anni non rimarrà abbastanza terreno su cui poter coltivare il vigneto.

Sono anche fortemente convinto, per motivi che posso solo accennare per sommi capi (e lo farò tra poco), che nei suoli molto erosi si verifichi un peggioramento della qualità dell'uva, e un aumento della suscettibilità a diversi tipi di stress. Ma prima di ciò suggerisco una riflessione sul valore dei fondi: nella valutazione di un terreno io, come diversi colleghi, considero l'integrità del profilo (cioè l'intensità dell'erosione) come un elemento di una certa importanza nella determinazione del valore.

È infatti evidente che il valore di un terreno dipende dalla sua capacità di mantenere produttività e qualità delle produzioni nel tempo, e non solo nel breve periodo; è altrettanto evidente che la presenza di canali di ruscellamento e problemi come l'abbassamento delle capezzagne creano problemi di trasmissibilità, allungano i tempi di lavoro e in caso di reimpianto richiedono complesse risistemazioni dei versanti.

Constato che per certi terreni è già troppo tardi, la situazione è compromessa e l'unica soluzione è quella del riporto di terreno, operazione costosa e dai risultati incerti, sia per la probabile insta-



bilità della coltura ricostituita (rischi di smottamento), sia perché la natura del suolo riportato difficilmente sarà la stessa del suolo asportato e questo può cambiare le caratteristiche dell'uva rispetto alla situazione originale.

A questo aspetto puramente fisico dobbiamo aggiungere i danni che l'erosione provoca sul piano chimico e biologico ai fini della nutrizione delle piante. I nostri suoli viticoli sono poveri di sostanza organica, e questa si trova concentrata quasi tutta nei primi strati. Le lavorazioni, soprattutto quelle estive, ne provocano una perdita ulteriore per l'effetto combinato dell'ossigeno e delle alte temperature; l'erosione, rimuovendo strati superficiali, peggiora ulteriormente la situazione asportando, oltre a particelle organiche, anche minerali in forma di sali e di ioni, e quindi prontamente disponibili per le piante.

In genere non si apporta più letame al terreno e quindi le perdite di sostanza organica non vengono compensate. La perdita si traduce in riduzione dell'attività dei microrganismi del suolo, che svolgono, a loro volta, un ruolo fondamentale e ben noto per la nutrizione delle piante (e cioè la degradazione e mineralizzazione della sostanza organica, che diventa così fonte di nutrimento per la pianta) e un ruolo meno noto, ma di cui si comincia appena a comprendere la portata, nell'equilibrio complessivo del sistema e nella stimolazione delle difese della pianta dai parassiti. Inoltre vengono diluiti e dispersi i colloidali organici, cioè la "colla" che tiene insieme le particelle in piccoli aggregati chiamati glomeruli: il risultato è un peggioramento della struttura del suolo, che tende così a compattarsi come cemento quando è umido e a spaccarsi con la siccità. L'effetto dell'erosione e quello del sole e dell'aria sul terreno nudo e lavorato sono diversi, ma convergono verso il risultato di compromettere la vita del suolo. Le conseguenze più immediatamente visibili sono l'aumento dei problemi nutrizionali (come la clorosi ferrica e le carenze di boro e altri

elementi), l'aumento del rischio di stress idrico (la pianta non sopporta più la siccità) e molto probabilmente l'aumento di alcuni attacchi parassitari. Per loro natura le pratiche volte a prevenire l'erosione aiutano anche a mantenere l'equilibrio biologico del suolo. Ne ripareremo.

Ma possiamo già accennare per sommi capi che la riduzione del rischio erosione nei vigneti sensibili (cioè in pendenza e su suoli "fragili") passa per due strade principali, che sono in verità strade obbligate per chi ha a cuore il futuro del suo vigneto: una corretta sistemazione del terreno all'impianto, che permetta un'ottimale regolazione delle acque in eccesso, e una gestione stagionale accorta del suolo, che preveda una copertura vegetale viva (inerbimento) o inerte (pacciamatura o mulching), permanente o almeno per una parte della stagione, su tutta la superficie o su parte di essa.

Forse per qualcuno queste suonano come stranezze, ma in verità si tratta di normali operazioni colturali, attuate nella viticoltura avanzata di tutto il mondo, e che servono a conservare integro il capitale dell'agricoltore.

Sentieri

Vecchi sentieri,
sentieri di ieri,
sentieri scordati,
sentieri ritrovati.

Spazi da camminare,
spazi da contemplare,
momenti per pensare,
per riflettere,
per ascoltare,
per gioire,
per scoprire

quanto, avuto della terra il dono,
sia valsa l'opera dell'uomo
che, tolta dall'abbandono,
l'ha forgiata a sublime "duomo".
Volerli riportare alla memoria
è merito, non è vanagloria,
è avere in cuore il tempo andato
è tornare all'uomo, al suo mandato,
è ascoltare del tempo
il monito, il memento.

Bevi

Tanti
auguri

Benvenuto tra di noi a: **Traversa Simone e Martino Giulia**

Tanti auguri ai nostri cari concittadini ultravivanti (2° trimestre 2005):

Aprile Valeriana - Marengo Florindo - Negrino Michele - Poggio Egidio

Porro Adele - Severino Enrichetta - Torielli Antonio - Viotti Caterina

Tanti auguri di felice matrimonio a: **Paola Viotti e Andrea Anselmi**

Alberto Bojdo e Stefania Gallo - Micaela Foglino e Gianfranco Canonero

Alessandra Rioagno e Massimiliano De Mattia

Automatica Brus
GESTIONE DISTRIBUTORI AUTOMATICI
Caffè espresso, bevande calde e fredde, snacks
ACQUI TERME (AL) TEL. 0144.79.522 - 6 linee R.A. - FAX 0144.377.105
automatica.brus@tiscalinet.it - www.automatica-brus.it

ZUNINO PIO
RIPARAZIONI MACCHINE MOVIMENTO TERRA
imboccolatura catene
punto d'appoggio
HITACHI

Micronido

A breve verranno appaltati i lavori per la realizzazione del Micronido. La struttura, che ci auguriamo sia già operativa per il prossimo inverno, sarà in grado di ospitare sino a 12 bambini da 3 a 36 mesi per 11 mesi l'anno. L'orario di apertura sarà presumibilmente fissato in 10 ore giornaliere dalle 8 alle 18 per 5 giorni la settimana e sarà possibile adeguare i tempi di apertura alle esigenze delle famiglie. Le modalità, i criteri di acces-

so, le graduatorie verranno pubblicate sul prossimo numero del giornale unitamente ad una più ampia e dettagliata descrizione delle strutture che verranno realizzate. Il progetto di euro 199.960,00 è così finanziato:
Regione Piemonte: Euro 149.970,00
Comune di Alice Belcolle: Euro 49.990,00

AB.PV.

Mostra sulla Resistenza



Nel quadro delle numerose manifestazioni organizzate per ricordare il 60° Anniversario della Liberazione e l'importante contributo di tutto il territorio dell'Acquese alla Resistenza, è stata allestita nel Palazzo Comunale la mostra "La Resistenza alicea nella memoria". Si tratta di una raccolta di fotografie e documenti ufficiali che ricordano la partecipazione dei nostri concittadini a quel drammatico ed importante evento storico. La documentazione esposta sarà poi raccolta ed opportunamente trasferita in archivi informatici per essere conservata nel nuovo centro di documentazione e ricerca storica in corso di realizzazione presso la "Scuola del territorio" che ha sede nei locali ristrutturati dell'ex Asilo.

AB.PV.

Campo Sportivo

"Riusciranno i nostri eroi a giocare a calcio sul nostro campo?". Scherzi a parte, complimenti a tutti coloro che rubando ore al riposo o ai lavori quotidiani continuano ad impegnarsi per realizzare il progetto che comunque visibilmente avanza. Bravi e buon lavoro!

AB.PV.

Mostra Fotografica "C'era una volta"

E' stata inaugurata il giorno 10 giugno, nella Confraternita S.S.Trinità la Mostra Fotografica "c'era una volta"

La mostra propone una serie di più di 300 foto (ricordi Aliceci e di Aliceci) datate fino agli inizi del secolo scorso. Un grazie particolare a quanti hanno contribuito a fornire il materiale necessario.

La mostra rimarrà aperta fino al mese luglio.

AB. PV.



Bambini di Alice a Palazzo Robellini

Mostra Antifascismo e Resistenza 1919-1945. Un gruppo numeroso di nostri ragazzi ha visitato ad Acqui a Palazzo Robellini la mostra organizzata dall'ANPI (Associazione Nazionale Partigiani d'Italia) e dal Coordinamento dei Comuni dell'Acquese. Le molte e pertinenti domande rivolte dai ragazzi nel corso della visita hanno dimostrato il loro interesse per l'argomento ed anche una buona preparazione scolastica dei più grandi.

AB.PV.

"Camminiamo insieme nel mondo"

Adozioni a distanza - Burkina Faso

Anche per il 2005, il Comune di Alice Bel Colle, ha provveduto a dare continuità al progetto "Camminiamo insieme nel mondo - Adozioni a distanza Burkina Faso", nato nel 2004.

La somma di Euro 1.812,91 (di cui euro 1.200,00 a carico del Comune ed euro 612,91 raccolti in varie manifestazioni) è stata versata sul c/c postale n 290015 Segretariato Missioni Camilliane per l'Alto Volta - Burkina Faso. Ricordiamo che presso gli Uffici Comunali è possibile consultare un'ampia documentazione riguardante le adozioni a distanza (Foto, dati anagrafici, pagelle dei bambini del Burkina ed anche copia della corrispondenza intercorsa tra questi ed i bambini Aliceci e resoconto dei versamenti effettuati).

AB.PV.



Incontro con l'autore

"Catterina di Laurana Lajolo"



Venerdì 22 Aprile 2005, in Confraternita, è stato presentato il libro "CATERINA" della Prof.ssa Laurana Lajolo.

Presenti il Sindaco e l'Autrice, dopo una recensione di Paolo Brusco, è stato avviato un interessante dibattito con il pubblico.

Temi ricorrenti: ricordi quotidiani, importanza nel fare memoria storica ed un invito nell'organizzare un piccolo osservatorio permanente sulle generazioni passate di: Nonni, Nonne, Luoghi e Tempi.

P.B.

Cortile interno

"Scuola del territorio"



Si sono conclusi i lavori di pavimentazione del cortile che potrà ospitare eventi, spettacoli ed anche i momenti di ricreazione dei bambini più piccoli. L'Amministrazione Comunale è particolarmente fiera di questo lavoro non soltanto per la qualità dell'opera ma soprattutto del fatto di poter contare su concittadini così volenterosi e capaci.

Un sincero ringraziamento ed apprezzamento a tutti.

AB.PV.

Sentieri

Camminata del 1° maggio



Sono stati in molti il primo maggio a percorrere l'intero tratto dei "Sentieri". E' stato abbastanza impegnativo ma molto piacevole. Sicuramente un'esperienza da ripetere magari in forma più organizzata. Se ne riparlerà sicuramente.

AB.PV.



Alice un salotto in collina

E' ACCADUTO

Dall'archivio Comunale: 24/01/1915

Il 13 gennaio 1915 l'Abruzzo ed il Lazio vengono sconvolti da un tremendo terremoto. Tutte le Regioni Italiane si mobilitano in soccorso dei fratelli più sfortunati.

Il Sindaco di Alice Bel Colle, Monticelli Domenico, invita il Consiglio Comunale, i Presidenti delle Società, dei circoli del paese e tutte le persone di buona volontà a proporre delle iniziative che possano portare aiuto e beneficio alle popolazioni terremotate. Vengono quindi nominati i membri che formeranno i comitati di raccolta fondi. I comitati hanno sede alla stazione per la raccolta dei fondi a valle e presso la società Filarmónica che raccoglie i fondi provenienti dalla "Venturina al di qua della stradale di Acqui". Ecco l'elenco delle persone nominate dalla Giunta Municipale: Guaconeio Maggiorino, Ottazzi Luigi, Benevolo Biagio, Rolando Giuseppe di Ambrogio, Rolando Costantino.

Seguono i componenti del Circolo Agricolo: Drago Francesco, Rinaldi Francesco fu Lorenzo, Ghiazza Giovanni, Viotti Giovanni, Ottazzi Giovanni.

Società Agricola Operaia: Perrone Angelo, Gasti Guglielmo, Roffredo Ernesto, Zucca Tommaso, Fiore Bartolomeo.

Il Circolo Unione e Progresso: Foglino Domenico, Boido Stefano, Ottazzi Carlo, Benevolo Giuseppe, Viola Carlo.

Viene organizzato il ballo di beneficenza finanziato dai componenti i comitati per un totale di spesa di Lire 107,10. Prezzo di entrata al pubblico Lire 1,50 per gli uomini, Lire 0,50 per le donne. Intervallo dalle ore 24 alle ore 0,45 e non è consentito l'ingresso a persone mascherate. Gli incaricati per il ballo sono: Roffredo Ernesto, Alemanni Maurizio, Drago Giovanni, Negrino Giovanni, bigliettari.

Boido Giuseppe, Perrone Angelo, Fiore Bartolomeo, Benevolo Giovanni, direttori di sala. Foglino Domenico, Benevolo Biagio, Ottazzi Carlo, Guaconeio Paolo, Ottazzi Luigi, controllori all'entrata.

Viene anche organizzata una lotteria con un costo biglietto fissato in Lire 0.20. Primo premio una sveglia, secondo premio, una bicicletta.

Un'altra iniziativa, proposta dal Geom. Monticelli, è la "Fiera enologica con degustazione", tenuta il 7 febbraio nei locali del Municipio. Chi regala almeno tre bottiglie della stessa qualità, concorre alla classifica dei premi che saranno assegnati da una competente ed imparziale giuria. Sono fuori concorso gli espositori già premiati in altri Comuni.

"Mentre questa manifestazione dimostrerà che non siamo insensibili al grido di dolore che ecoleggia straziante dal petto d'Italia", servirà a far conoscere ed apprezzare i nostri vini, consigliando i viticoltori nella scelta delle qualità da preferire nei nuovi impiantamenti. A tale scopo, il Consorzio Antifilossericco raccomanda che vengano offerti alla degustazione "Vini di Freisa di diverse annate prodotti da viti allevate in questo territorio. Firmato: La Congregazione di carità, l'Ufficio di Conciliazione, La Società Agricola Operaia, la Filarmónica, il Circolo Agricolo Aliceo, il Circolo unione e progresso, la Società dei viticoltori. In data 7 febbraio 1915, terminata la manifestazione si fanno i conti: Nota spese di Lire 9,40 per fornitura di generi alimentari da parte della "PANETTERIA E SALUMERIA di Roffredo Ernesto, premiata specialità grissini all'olio". Nota spese di Lire 51,10 per fornitura di bevande da parte del "CAFFÈ RISTORANTE DELLA PACE di Roffredo Giovanni". L'Impresa elettrica Ing. Francesco Sacco fornisce gratuitamente l'allacciamento per illuminare il ballo. L'incasso a favore dei terremotati è di Lire 360 che vengono spedite al Comitato Piemontese che ha sede presso il Municipio di Torino.

Gian Piero Lucchetta

Pro Loco - Antica Fiera di San Giovanni

Il prossimo 26 giugno verranno riproposti i festeggiamenti dell'Antica Fiera di San Giovanni.

Le attività di sistemazione renderanno indisponibile l'area di Piazza Guaconeio e, per quest'anno, non saremo in grado di ospitare la corsa delle botti, appuntamento sportivo del Gran Palio dell'Alto Monferrato; ci auguriamo di ripartire a pieno ritmo nel 2006.

Pro Loco, Amministrazione Comunale e cittadini sono comunque al lavoro per presentare una giornata allegra e piacevole.

Riportiamo una sintesi del programma:

- ore 09,00 Arrivo Testa Cauda
- ore 10,00 Aperitivo con bruschetta (Via Ghiglia)
- ore 10,30 Apertura stand Degustazione Vini Alicei (P.za Portello)
- ore 11,00 Santa Messa
- ore 12,30 Pranzo Campagnolo (Cortile Pro Loco)
- ore 16,00 Alice in Campo, Prova di Motoaratura (Via Acqui)
- ore 16,00 Merenda con Frittelle al Moscato Farinata (P.za del Peso)

- servizio bar (Via Acqui)
- ore 18,00 Premiazione Concorso Pittura (Via Ghiglia)
- ore 19,00 Cena Campagnola (Cortile Pro Loco)
- ore 21,00 Spettacolo musicale (con ripresa televisiva)
- * Esposizione Prodotti Tipici (Piazza San Sebastiano)
- * Esposizione "Contadinerie" (Salita della Confraternita)
- * Baucelitti
- Saluti a tutti.

UN GRAZIE SINCERO

Su iniziativa di Paolo e Franca Olivieri, è stato possibile raccogliere la somma che ha consentito di acquistare le "Paddle in rame stagnato" per la preparazione e la cottura della Farinata durante le manifestazioni della Pro Loco.

Un grazie sincero, pertanto, a "Paolo e Franca Olivieri - Guasone Maria - Pastorino Teresa - Ghiazza Massimo - Viotti Guido - Bosio Carmen - Galeazzo Aureliano - Brusco Antonio - Guaconeio Fallabrino Anna - Pullacino Elvira - Ferraris Pino - Negrino Domenico - Gasti Massimo - Stinà Giacomo - Autoriparazione Gallo Giancarlo - O.M.A. - S.C.A.D. - R.C.M. - Bar Ristorante Vallerana - Birreria Melampo". Complimenti, infine, alla "Ditta Eddy e Seko di Arzelio-Melazzo", per la qualità delle Paddle fornite.



Domenica 22 maggio in occasione dei festeggiamenti per il 50° anniversario della fondazione della Caritas Alice Bel Colle, il gruppo comunale della Protezione Civile è stato impegnato per garantire il servizio d'ordine durante la manifestazione. In questa occasione ha debuttato il primo mezzo in dotazione al Gruppo, una Fiat Panda 4x4, acquistata grazie al contributo dell'Amministrazione Comunale. Si coglie l'occasione per ringraziare tutti i volontari che hanno lavorato per la riuscita della manifestazione. Si estende il ringraziamento alla Croce Rossa di Cassine che immancabilmente mette a disposizione mezzi e militi per l'assistenza sanitaria urgente. Si rinnova l'invito ad aderire al Gruppo Comunale della Protezione Civile, giovani e meno giovani, di entrambe i sessi; ogni vostra competenza è necessaria e gradita. Ci diamo appuntamento il 26 giugno in occasione della Fiera di San Giovanni.

Domenico Ottazzi



LA CASSETTA BIANCA

Acquisteremo la cassetta bianca, che sta lassù sopra il fiorito colle, assai lontana da rumori e miasmi, dal turbinio dell'irrequieta vita. Vi metteremo dentro i nostri sogni ed i nostri ricordi cari del primo amore, del primo appuntamento, di quegli istanti deliziosi, magici, allor che cielo e terra

volto han su di noi gli sguardi compiacenti. Resteran là come in paziente attesa, dolci e splendenti, d'ogni tristezza e d'ogni male ignari. E quando forse, in un domani avverso, all'orizzonte appariranno le nubi e cresceranno erbacce ai nostri piedi, torneremo lassù e ritroveremo, intatto e vivo odorante di rose e di lillà quel sentimento che credevamo ormai sfiorito e spento...

Massimo Ivaldi

BUON APPETITO CON LA RICETTA

di Daniela

Cernia al pomodoro

Ricetta per 4 persone

Ingredienti: 4 fette di cernia, 400 gr. di pomodori (maturo ma sodo), 4 spicchi di aglio, 2 peperoncini secchi, ½ bicchiere d'olio - sale - pepe.



Lavare e asciugare i pomodori. Affettarne la metà e disporli sul fondo di uno stampo unto d'olio, facendo uno strato ben livellato. Salare e cospargere di pepe e aglio trito. Adagiare sui pomodori il pesce (sguamato), ungerlo con un filo d'olio, salare moderatamente e cospargere di peperoncino tritato. Affettare il resto dei pomodori e allargarli sul pesce. Salare ancora un po' ed irrorare con quanto olio rimane. Cuocere in forno (preriscaldato) a 180° per 30 minuti. Servire caldo con contorno (se si vuole) di pomodori. Buon appetito.

Hanno collaborato

Evangelista Bianchi, Antonio Brusco, Paolo Brusco, Aureliano Galeazzo, Franco Garrone, Maurizio Gily, Massimo Ivaldi, Gian Piero Lucchetta, Daniela Martino, Giulio Mascioli, Claudio Negrino, Aldo Oddone, Bruno Ottazzi, Domenico Ottazzi, Mino Tarico, Paola Viotti.

U noster dialèt

a cura di Aldo Oddone e Franco Garrone



Cmela mòt che da 'n pais a l'òter, ch'è disto magòra tra 'd lur in tir de s-ciop, i dialèt poe o tant i cambio sà? E ioe dialèt, emè ch'è son nasi? E perché, anche con tite ol so diversità, i se smi-jo tant da feme capi ch'è nòso da la medesima radis, emè fradei ch'è an i medesim genitur? Chisà quante vote iv sarei fò ist domande e mujòcc ancoi à pruama a dève del risposte, ma per fele un bognà c'è vògo andrera ant u temp...ma andrera dabon! Parhuma lmeno ed treimila one fa.

La pupulacion c'è viviva ant el nostre sone l'era eula 'd i LIGURI (c'è nenta pijò u nom da la region davsén a mujòcc, ma al custrùre l'ai fà d'ò). L'era 'na pupulacion grussissima c'è occupàva tita l'alta Italia e la Fransa meridionàl, a sud la rivòva fina a la Tuscan-na (Pirènia) e a nord la rivòva fina al canal 'd la Manica, forse fina a l'Inghiltèra. Fina a 600 òne prima ed Cristo u j'è ancora del testimonianse 'd la so presensa e dop 'd anlura la tòca a cunfundise con i Galli, pupulacion 'd la Fransa ch'è an

cumbati per one e one, mes-ciandise però 'n poc ansenna. I LIGURI j'ero divis an tante tribù: Geruanes, Inguanni, Intemeli, Statielli, Taurini, ecc. che a so vota j'ero divis an tante suta-tribù: Sabates, Decelii, Vediantii, Deciates, Sarmassi (o Sarmatti), ecc... Tite ist tribù e suta-tribù j'ero naturalment unije, an linea generòl, dal medesim tradision, religion e lengua, ma, specialment per so c'ù riguarda la lengua, ogni tribù l'òva el so inflesion, i so acènti, el so manèra 'd di. Per capise, fuma el paragon con el popul italian: 'na lengua unica, ma tante pronunse diverse da 'na region a l'òtra. Ogni tribù o suta-tribù, l'è occupò ant u temp 'na cita pòrt del nostre sone, diguma piro in pais, e donca l'è bon-na da capi emè che el parlòde j'ero sa diverse fina da anura. Temuna anche presènt che a cui temp el distanse j'ero pi grosse che ancoi, vist c'us viagiòva pi che òter a pé (amache i sgnur a cavoll!) e propè amache se neccèrè. Ma u discurs u finis nenta què...