



ALICE in Forma

FOGLIO INFORMATIVO A CURA DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE DI ALICE BEL COLLE

Anno X - Numero 3

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

www.comune.alicebelcolle.al.it - e mail: info@comune.alicebelcolle.al.it

Settembre 2012

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

Agli Alicesi

di Franco Garrone

Dopo questi primi pochi mesi di mandato ci sembra doveroso fare un primo bilancio dell'attività svolta da me in qualità di sindaco e dai miei colleghi amministratori. Piano piano ci stiamo addentrando nei problemi del nostro piccolo ma importante paese, cercando di avere prima di tutto un dialogo sempre aperto con i nostri concittadini stando attenti alle esigenze e alle richieste di tutti. Un ruolo molto importante lo hanno rivestito i dipendenti comunali, che ringraziamo ancora per la collaborazione e con i quali cerchiamo sempre di avere un confronto diretto. **Sicuramente il futuro dei paesi piccoli come il nostro non sarà roseo; è notizia infatti di questi giorni che lo Stato ha diminuito l'importo dei trasferimenti ai comuni e nel nostro caso la cifra è di Euro 35.000,00 cifra che è destinata ad aumentare ancora entro fine anno in quanto ci saranno ulteriori tagli da parte del governo centrale, soldi che andranno già ad influire sul bilancio 2012 e che purtroppo ricadranno sulle tasche degli alicesi.**

A questo punto noi piccoli comuni dobbiamo cercare di fare qualcosa con azioni congiunte, farci sentire sperando, anche se sarà difficile, di ottenere qualcosa. Comunque l'entusiasmo e la voglia di fare non ci mancano in quanto stiamo sviluppando a poco a poco i punti del nostro programma elettorale e sul numero di dicembre di AliceinForma illustriamo i lavori fatti nell'anno in corso. Per quanto concerne il Progetto Ponte, insieme alla cooperativa Crescereinsieme, siamo riusciti, come ci eravamo prefissi, a coinvolgere 4/6 ragazzi, tutti i sabati mattina, coordinati dai messi comunali per la pulizia del paese ed il progetto sta andando avanti con risultati soddi-

sfacenti. Con il mese di settembre ripartirà l'attività della Scuola del Territorio con importanti iniziative che sono attualmente in cantiere e che illustreremo nei prossimi numeri del nostro giornale. Vorrei ora dire qualcosa dal punto di vista personale, iniziando innanzi tutto col ringraziare i miei colleghi amministratori con i quali ho giornalmente un contatto diretto per discutere e cercare di risolvere le problematiche piccole o grandi che esse siano. Vorrei poi fare una considerazione personale sui tagli sopra citati fatti dal governo ai comuni; quando si amministra un piccolo comune come il nostro si cerca nel limite del possibile di amministrarlo come una famiglia risparmiando sui costi ove è possibile perché le entrate sono sempre meno e poi arriva lo stato che ti taglia le gambe riducendoti drasticamente i trasferimenti e ti obbliga a rivedere tutti i tuoi programmi; mi chiedo, ma non riesco a darmi una risposta, come mai lo stato non riduca le sue di spese e gli sprechi che tutti vediamo. Mi sembra doveroso poi ringraziare la Pro Loco per i festeggiamenti organizzati nel corso dell'estate a partire dalla Festa di San Giovanni fino ad arrivare al ferragosto; l'impegno profuso dalla presidente, dalla vice-presidente, dai consiglieri e dai volontari della proloco è stato enorme e li ringrazio particolarmente soprattutto per la serata del 10 Agosto, serata dedicata al Moscato d'Asti ed organizzata dal Comune nella quale la Pro Loco ha rivestito un ruolo molto importante. Prima di concludere vorrei rivolgere un augurio sincero di buon Anno Scolastico 2012/2013 a tutti i bambini e ragazzi alicesi che hanno ripreso la scuola ed in particolar modo alle loro famiglie.

Cartoline di un tempo passato

di Elio Tardito

Finalmente arrivavo alla stazione di Alice. L'odore del treno a vapore e della ferrovia lasciava il posto a quello della campagna, del fieno, del letame mentre salivo per quella strada ripida, fatta di terra e ghiaia, stretta tra vigne di barbera e moscato, che passava di fianco al bar ristorante di Montrucchio con davanti il vecchio distributore di benzina.

In paese, la casa dei miei nonni, vuota da un anno, era fredda ed impolverata ma aveva conservato il profumo delle coperte di lino, degli enormi materassi di crine, dell'uva appesa al soffitto ad appassire; la bicicletta rossa con i cerchioni in legno mi aspettava appesa all'ingresso.

Una gonfiata alle gomme e mentre i miei iniziavano le pulizie, via, ad assaggiare quella nuova libertà conquistata, a cercare l'amico Cesarino. Adesso, a sessantacinque anni, mi scopro ogni tanto a sognare quelle strade di ciottoli e polvere, il profumo della terra subito dopo un acquazzone, l'odore delle fascine di vite bruciate nelle vecchie stufe di ghisa, del pane e della focaccia appena sfornati da Milziade, il profumo delle conserve di pomodori cotte in quegli enormi pentoloni di rame nei vecchi camini in cantina. Mi trovo a ripensare al carretto con il cavallo baio di Maurizio, un omeone sempre sorridente e con due baffoni scuri, che arrivava la mattina presto da Ricaldone per vendere un po' di verdura e di frutta e al richiamo di "Pargion" che passava anche lui con un carretto ma trainato da un mulo, per distribuire, dalle damigiane, un po' di acqua fresca quando l'acquedotto era ancora un sogno lontano. Pensare, sorridendo, al rumore secco del pallone lanciato e alle urla e ai richiami durante le partite di pallone a pugni sulla piazza ancora polverosa.

Ricordi di un vecchio? Non credo. Sicuramente sana nostalgia per un tempo meno complicato, forse più sincero, e voglia di tornare indietro, a quando il grano veniva accumulato dal peso, in enormi cataste e poi "battuto" tra polvere, rumori e parole, per giorni, da macchine antiche collegate ad un vecchio trattore; a quando noi ragazzini passavamo le sere, limpide e calde, su quelle cataste; a quando vendemmiare o sfogliare il granturco erano non solo un duro dovere ma anche un rito e un piacere.

E' ovvio, non resta che ricordare e rimpiangere le mattine passate sulle panchine di granito del viale o,



seduto sul muretto del Portello, a guardare Albino che, piccolo e magro ma forte e frenetico, ferrava i buoi. Sì, i buoi, che scandivano, con il rumore delle ruote dei carri sulle pietre, il tempo delle giornate, partendo al mattino per le vigne e tornando alla sera. E poi il grido del "Granmaté" che con i suoi muscoli spostava il carro

per aiutare i buoi ad imboccare la discesa davanti al bar di via Saracco.

Fotogrammi di una vita passata, di anni stupendi quando non avevamo l'happy hour, il brunch, il computer, l'iPad, il cellulare; non andavamo a ballare a mezzanotte per tornare a casa alle sette di mattina, ma sapevamo divertirci soprattutto apprezzando quel poco che avevamo.

Una critica? No, neppure questo, ma alcune constatazioni. La prima che a volte la serenità è sinonimo di semplicità. La seconda che, da oriundo genovese "adottato" da questo paese, penso che Alice meriti non solo un futuro ma anche il ricordo intenso del passato, un passato forse più povero ma sicuramente importante e sereno.

Cresime ad Alice Bel Colle

Domenica 24 giugno, San Giovanni, Patrono di Alice. La festa ha coinciso con un altro evento: sei nostri ragazzi hanno ricevuto dal Vescovo di Acqui Mons. Pier Giorgio Micchiardi il sacramento della Cresima.

Si tratta di *Federica Rolando, Matteo Rinaldi, Mirko Barberis, Stefano Emontille, Michela e Federica Tedesco* ai quali vanno i più sinceri auguri di AliceinForma. Al termine, la tradizionale processione che ha accompagnato la statua di San Giovanni per le vie del paese.



Sommario

Pag. 2

Alice in Vendemmia

Pag. 3

Attività Comune

Pag. 4

Cultura
Attualità
Curiosità

14 Ottobre 2012 Camminata d'Autunno



scazzola
Informatica - Telecomunicazioni

ese | I-Net
ISO 9001:2000
certificato 9150.SCZZ

olivetti

TELECOM
ITALIA

CENTRO
TIM

Acqui Terme - Corso Bagni, 73 - Ovada - Via Gramsci, 43
Tel. 0144 322591 - Fax 0144 58684 - e-mail: assistenza@scazzola.com

Alice in vendemmia

Claudio Negrino Presidente Cantina Alice Bel Colle

L'annata 2012 ha avuto un andamento climatico piuttosto siccitoso e abbastanza caldo, in particolare durante il mese di agosto, anticipando la maturazione e portandoci, per il secondo anno consecutivo, a cominciare la vendemmia in un mese solitamente dedicato alle vacanze.

Dal punto di vista fitosanitario i grappoli erano generalmente sani, solo sporadicamente colpiti da qualche attacco di oidio, o da ustioni dovute al forte caldo di agosto e comunque limitate a vigneti molto defogliati e particolarmente esposti. Scendendo nello specifico, le uve chardonnay hanno dato risultati soddisfacenti sia dal punto di vista dei profumi che della maturazione, anche se continuamente falcidiate dalla flavescenza dorata. Per quanto riguarda le uve moscato, il prodotto ritirato era ad un livello di maturazione molto buona, con una carica aromatica decisamente intensa e fortunatamente per nulla influenzata dal forte caldo di agosto. I grappoli erano mediamente sani e la quantità prodotta, si è rivelata più che sufficiente a soddisfare le rese rivendicabili. La vendemmia del brachetto ha prodotto risultati soddisfacenti, sia dal punto di vista dei profumi che da quello del colore, permettendoci di ottenere un prodotto di buon profilo organolettico. Per quanto concerne i rossi, il dolcetto è forse il vitigno che più ha patito le alte temperature di agosto che hanno un po' frenato la maturazione, mentre dalla barbera, che raccoglieremo a breve, ci aspettiamo risultati interessanti se le condizioni climatiche rimarranno stabili. Tirando le somme direi che la qualità ottenuta è più che buona, anche se forse non paragonabile alla eccezionale annata 2011, dal punto di vista quantitativo la raccolta si è rivelata sufficiente, ma non certo abbondante, un po' in tutto Piemonte, fatto che ci fa sperare di poter mantenere, se non aumentare, i prezzi più dignitosi già imposti al mercato lo scorso anno. La crisi economica che ha imperversato nel 2012 ci deve però far riflettere e ritengo che sarà molto importante tenere sotto controllo le vendite, in particolare per quanto riguarda i mosti di moscato, attualmente ancora molto richiesti, ma che stanno registrando un trend negativo nella vendita delle bottiglie di Asti.

In conclusione vorremmo fare una riflessione sull'accordo interprofessionale per le uve moscato, che crediamo vada giudicato positivamente, infatti si è ottenuto un aumento di prezzo decisamente più sostanzioso che nei due anni passati, anche se i

dati di commercializzazione delle bottiglie sono in netta flessione. Si è raggiunto questo risultato grazie all'estrema compattezza della parte agricola, che è riuscita a conciliare le posizioni delle varie componenti interne, per poi presentarsi in maniera decisamente granitica di fronte alle case spumanti, dimostrando la maturità che riteniamo necessaria per condurre il comparto in un periodo così ondivago che ci vedeva gioire a dicembre per gli straordinari dati di vendita e che solo nove mesi dopo registra delle perdite nella commercializzazione decisamente preoccupanti.

Borgna Pierluigi Enologo Giv-Cà Bianca

Ogni annata agraria ha la sua storia. In particolare quella che stiamo vivendo non possiamo non definir-la: ricca di colpi di scena. Se ripercorriamo l'andamento climatico dei

dati di tutti sarà scarsa: colpa del decorso stagionale, ma anche del progredire della flavescenza. Per quanto riguarda la qualità ci troveremo a vinificare un'uva sana, leggermente disidratata, quindi ricca di zuccheri, acidi e sostanziosi: presupposti indispensabili per creare, con l'aiuto della tecnologia, vini eccellenti.

Vincenzo Brusco & Figlio Casa Vinicola Brusco

Nell'antichità sia la vendemmia che il taglio dei boschi erano considerate delle attività prestigiose ed altamente commerciali. Le terre venivano frazionate ed assegnate, dopo una accurata selezione, ai generali in quiescenza ed ai notabili. Divenuti proprietari ne curavano l'intera amministrazione: tempo ed operazione e stabilendo misure, gradazioni e conferimenti delle uve (nell'an-

nario bensì un'abitudine.

E sì, nell'ultima decade di agosto ci siamo trovati già allineati ai nastri di partenza, pronti a riversarci nei vigneti con forbici e ceste per raccogliere il frutto di un anno di lavoro. Nei caratteri generali, l'andamento climatico del 2012 è sembrato molto simile a quello dell'anno precedente: le moderate precipitazioni di primavera e quelle particolarmente scarse dell'estate (praticamente assenti) hanno permesso un buon controllo delle fitopatie. La siccità estiva ha contribuito al mantenimento di uve molto sane ma ha anche inficiato, rallentandola, la maturazione.

I nostri vigneti, benché avessero bisogno di un temporale estivo, non sono stati interessati dalle perturbazioni che vedevamo scorrere poco lontano: perturbazioni a volte preoccupanti perché accompagnate dalla temuta grandine.

Fortunatamente, la pioggia giunta in extremis a cavallo tra agosto e set-

Pertanto sarà un'annata da invecchiamento con quantità limitate, gusti e profumi di altri tempi; in cantina sarà importante vinificare ed affinare nel modo più naturale possibile queste splendide uve.

Paolo Ricagno Presidente Vecchia Cantina Sociale Alice Bel Colle-Sessame

Anche quest'anno la vendemmia, nonostante le previsioni che la davano tardiva, è risultata precoce visto l'eccessivo caldo di metà giugno, luglio e agosto; per cui anche quest'anno le operazioni vendemmiali sono iniziate il 24 di agosto. Contrariamente alla precedente, l'annata 2012 ha sofferto una notevole siccità dovuta alla mancanza di piogge estive, ma i vigneti hanno sofferto notevolmente il freddo invernale nei mesi di gennaio, febbraio con temperature di meno 20 gradi e tutto ciò ha fatto sì che alcune gemme risultassero gelate e quindi non produttive.

Nonostante ciò, oggi, alla fine delle operazioni vendemmiali del Moscato e del Brachetto, possiamo affermare che la produzione non è stata abbondantissima ma normale. L'accordo sul Moscato, chiuso come sempre alla vigilia della vendemmia, non ha sicuramente soddisfatto le aspettative dei produttori in quanto ci si aspettava una remunerazione più ampia e una quantità di D.O.C.G. in proporzione alle richieste dell'industria, per cui la remunerazione rimane sostanzialmente identica alla vendemmia 2011. L'accordo sul Brachetto ha mantenuto lo stesso reddito della vendemmia precedente, ma è stata deliberata, nell'ambito del consiglio di amministrazione, la ripresa delle direzioni pubblicitarie che possano riportare l'immagine del Brachetto a livelli più alti e riprendere così i numeri di bottiglie fino ad oggi persi. Quale Presidente della Vecchia Cantina sociale di Alice Bel Colle e Sessame d'Asti, con orgoglio rivendico che la nostra cantina è diventata dalla vendemmia 2011 la prima cooperativa produttrice di Moscato d'Asti DOCG e Brachetto d'Acqui DOCG. Tutto ciò è stato realizzato con un lavoro costante da parte del presidente, del consiglio di amministrazione e tutti i collaboratori della Vecchia. Quest'anno, anno 2012 vinificheremo centomila quintali di vino, con orgoglio ribadisco altresì che il fatturato, in un anno economicamente non facile, si chiude il 31 agosto 2012 con un aumento del 30% e quindi 13 milioni di euro. Sicuramente ci stiamo preparando ad un mercato globale del quale vogliamo essere protagonisti della nostra zona e del settore vitivinicolo piemontese.



Come ogni anno riportiamo su Alice in Forma, le considerazioni dei produttori Alicei per sapere che tipo di vendemmia ci ha riservato questa stagione così anomala dal punto di vista climatico.
la Redazione

primi 9 mesi del 2012, sicuramente ci torna alla mente la nevicata di fine gennaio, con il gran freddo successivo, che ha portato sino a metà febbraio, temperature molto basse, con punte notturne che hanno toccato i 23° sottozero.

Dopo un periodo di bel tempo, che ci ha accompagnati sino a fine marzo, con temperature a volte sopra la media, ecco aprile freddoloso e incostante, con giornate serene, alternate ad altre nuvolose, sino al sopravvento del caldo di metà giugno, abbinato a temporali rinfrescanti, che hanno aiutato in maniera positiva la fisiologia della vite. Ad agosto la sorpresa: un caldo "terribile", sicuramente esagerato, ha accompagnato tutto il mese sovvertendo i pronostici di una vendemmia normale. Nei nostri tenimenti ci siamo trovati, nelle analisi di pre-vendemmia, di fronte a vigneti in cui la maturazione ha accelerato ed altri in cui la calura estiva ha rallentato l'attività della pianta. La vendemmia del moscato è iniziata l'ultima settimana di agosto: uva sana, buona aromaticità, ottimo grado complessivo. Finalmente domenica 2 settembre 2012 l'arrivo di temporali che, migliorando le risorse idriche del suolo, sicuramente hanno portato beneficio alla pianta, a vantaggio di una buona maturazione.

Nuove analisi-campione hanno confermato che le uve barbera hanno retto bene l'impatto con le alte temperature, conservando la caratteristica forza acida.

La vendemmia delle uve rosse, a

antica Roma politica pervenivano anfore piene di vino). Se ieri c'era meno "linguaggio tecnologico" tra i filari, ma solide espressioni empatiche tra i vendemmiatori, oggi si lotta con il tempo (la fretta) e le "parole" dei trattori accesi risultano più assordanti di quelle umane. Però adesso come prima, la convivialità si manifesta nei pranzi dove la comunicazione persone/cibo (ghiotto di campagna e orto, da fare quasi invidia a chi vive in città) diventa il piacere: di ricordare gli anni passati, confrontare le annate e i "calori" del sole. La vendemmia diventa così il momento principale dell'Almanacco (cartaceo e biologico della nostra vita) il prolungamento di un'estate che, quest'anno, pare proprio non voglia lasciarci ma si appresta già a diventare (purtroppo) "un'estate fa".

Bruno Ottazzi Cantina F.lli Ottazzi

Sembra proprio che l'anticipo del periodo vendemmiale non debba più considerarsi un evento straordi-

tembre, ha riattivato quel processo di maturazione che sembrava ormai concluso. E così, se nell'ultima settimana di agosto i grappoli dei vigneti maggiormente esposti al sole iniziavano a presentare segni di appassimento, pur non avendo raggiunto ancora la maturazione ottimale, dalla prima settimana di settembre risultavano sensibilmente reidratati. E la qualità delle uve, discreta per quelle raccolte nella prima fase (moscato, brachetto ed in parte il dolcetto), sarà sicuramente migliore per quelle raccolte nella seconda fase (dolcetto, barbera e cortese). La resa quantitativa si presenta buona seppur più contenuta rispetto alla passata stagione.

Possiamo esprimere soddisfazione per questa vendemmia in dirittura d'arrivo ed auguriamo che l'abitudine al buon vino vinca la crisi e mantenga alto lo spirito.

Alessandro Boido Produttore

Le mancate piogge di luglio, di agosto ed il gran caldo hanno determinato nelle uve coltivate in terreni poco freschi una lieve disidratazione, superata solo in parte dalle limitate piogge di inizio settembre, permettendo una generale ottima maturazione di tutte le uve.

Quindi ottimi raccolti di qualità, soprattutto per le uve aromatiche e per la barbera, con un buon grado alcolico, ottima acidità ed equilibrata composizione organolettica.



COMUNICAZIONI DAGLI UFFICI COMUNALI

RACCOLTA DIFFERENZIATA: CARTA

Si ricorda che nei bidoni bianchi per il conferimento della Carta

E' POSSIBILE CONFERIRE

Carta da giornale - Opuscoli e riviste
Libri e quaderni - Carta da cancelleria
Cartoncino non unito a plastica
Imballi di cartone ondulato
Scatole per alimenti non sporche
Scatole per detersivi o scarpe
Astucci e fascette in cartoncino
Recipienti per bevande (Tetra Pak)

NON E' POSSIBILE CONFERIRE

Carta oleata
Carta plastificata
Carta carbone
Carta assorbente
Nylon e cellophan
Cartoni per pizze
Fazzoletti e tovaglioli di carta
Tutte le altre tipologie di rifiuto

RACCOLTA DIFFERENZIATA: VETRO

Si ricorda che nelle Campane verdi per il conferimento del Vetro

E' POSSIBILE CONFERIRE

Bottiglie in vetro senza tappo
Contenitori e vasetti
Barattoli e bicchieri

NON E' POSSIBILE CONFERIRE

Oggetti in ceramica e porcellana
Lampadine e tubi al neon
Lastre, specchi e cristalli
Tappi e materiali diversi

MATERIALI INGOMBRANTI

Ricordiamo che chi avesse da smaltire materiali ingombranti può tel.in Comune: 0144/74104

Micronido: record di iscritti

"Prosegue il martedì Spazio Gioco"

E' ripartito il 3 settembre l'anno scolastico 2012-2013 del nido comunale "Primi passi in collina" e come annunciato nel numero scorso sono in crescita i bambini che frequentano l'accogliente struttura: *nelle prime settimane sono stati 9.*

Ad inizio settembre, come di consueto, ai bambini della fascia nido, da 0 a 3 anni, se ne sono aggiunti alcuni in età della scuola materna. Il nido infatti offre l'opportunità nei momenti di chiusura delle scuole, come ad esempio nel periodo natalizio, di frequentare il nido, offrendo un servizio alle famiglie, ma anche una valida opportunità di crescita e di confronto per i piccoli abitanti di Alice. Altro servizio che il nido propone è "Spazio Gioco", un momento di incontro per bambini e genitori che desiderano accostarsi al nido. Il martedì è possibile frequentare dalla 9 alle 12, gratuitamente fino a fine ottobre, sia per sperimentare la frequenza, sia per condividere una esperienza di socializzazione.



Il nido propone nell'orario mattutino, prolungabile al pomeriggio, una serie di attività settimanali in grado di soddisfare tutte le esigenze dei bambini, grazie all'impegno e alla professionalità delle operatrici della cooperativa sociale CrescereInsieme Valentina, Silvana e Gloria.

Per maggiori informazioni sui servizi sopra esposti, si rinnova l'invito a visitare il nido in via Libertà 14 o a telefonare al 335.594.283.

Fulvio Giacobone

Festa di San Giovanni

Sabato 23 giugno

Sabato 23 giugno, tradizionale festa patronale di San Giovanni. Grande la partecipazione di pubblico alle manifestazioni organizzate dal Comune e dalla Pro Loco.

La serata è cominciata con l'apertura dello Stand Gastronomico della Pro Loco con ravioli e farinata no-stop innaffiati dai deliziosi vini delle Cantine di Alice.

A partire dalle ore 21 è iniziata la serata musicale con la Raul Donovan Band che ha poi lasciato la scena al Duo "Marco & Mauro" che hanno chiuso la serata con un divertente spettacolo di Cabaret. Sul palco sono poi intervenuti il Sindaco di Alice, Franco Garrone e la nuova presidente della Pro Loco,

Cinzia Baldizzone che hanno salutato e ringraziato il numeroso pubblico presente.

AB.CB.



Festa dell'Assunta

Festa dell'Assunta il 14 e il 15 agosto. La sera del 14 agosto, tradizionale processione che ha visto la statua della Madonna Assunta partire dalla Chiesa del Poggio, attraversare le vie del paese fino alla Chiesa parrocchiale. Il pomeriggio del giorno 15 la processione, accompagnata dalle musiche del Corpo Bandistico Acquese, ha seguito il percorso inverso per riportare la Madonna Assunta alla Chiesa del Poggio. AB.CB.



Calici di stelle

nella notte di San Lorenzo

"Calici di stelle - Moscato d'Asti sotto le stelle", sta diventando un piacevole appuntamento per Alice e gli Aliceesi nella suggestiva

notte di San Lorenzo. La manifestazione è stata organizzata dal Comune di Alice in collaborazione con le Città del vino, la Bottega del vino, l'Associazione Produttori Moscato d'Asti, il Movimento Turismo del vino e la Pro Loco di Alice Bel Colle. Ottima l'affluenza di pubblico per questa serata che è cominciata con la rosticciata della Pro Loco ed è proseguita con l'esibizione dei ballerini della "Scorpion Dance by Roby" e del Gruppo Country "Old Wild West". La degustazione del Moscato d'Asti con fantasia di abbinamenti ha accompagnato lo sguardo della gente rivolto al cielo alla ricerca delle "stelle cadenti", momento culminante di questa "Notte di San Lorenzo". AB.CB.



A Villa Gattera, Castelli in musica

Venerdì 20 luglio, il Parco di Villa Gattera ha ospitato l'ottava edizione di "Castelli in musica". Protagonisti della serata sono stati: la Corale Santa Cecilia di Castelnuovo Bormida diretto dal maestro Giuseppe Tardito e il Coro San Giovanni Battista di Alice Bel Colle diretto da Paola Salvadeo. A fare da gran cerimoniere della serata è stato Aldo Oddone che oltre a pre-

sentare i Cori ha intrattenuto il numeroso pubblico con le sue poesie in dialetto. Sul palco sono intervenuti il Sindaco di Alice, Franco Garrone e la padrona di casa, la Signora Gloria Gola, alla quale rivolgiamo, anche attraverso questo giornale, un grandissimo ringraziamento per l'ospitalità che riserva da otto anni a questa manifestazione. AB.CB.



30 Giugno - S. Giovanni d'Andorno



17 Giugno - Cascia Convento



15 Agosto - Banda musicale



31 Luglio - Santuario Val Ven

L'ANGOLO DELLA POESIA

di Giuseppe Pallavicini

Il sonetto forse più famoso di Arthur Rimbaud, (1854-1891), il poeta del XIX° secolo che si può considerare il padre (lasciando pure a Baudelaire il titolo di nonno) del movimento surrealista nella poesia moderna. In questi versi il poeta con una coraggiosa lucidità allucinata riesce a dare il colore e a esprimere la sensazione che emanano le semplici vocali dell'alfabeto.

VOCALI

A nera, E bianca, I rossa, U verde, O blu: vocali,
Io dirò un giorno le vostre nascite latenti;
A, nero corsetto vellutato di mosche lucenti
che ronzano sempre intorno a fetori fecali.

Golfi d'ombra; E, candori di tende e di vapori,
Lance di fieri ghiacciai, re bianchi, brividi di ombrelle;
I, porpora, sangue sputato, riso di labbra belle
nella collera oppure nell'ebbrezza dei languori;

U, cicli, vibrazioni divine dei mari
verdi come sanguisughe,
Pace dei pascoli disseminati di animali,
pace delle rughe che l'alchimia alle fronti
studiose imprime con i suoi tocchi;

O, suprema Tromba piena di stridori rotondi,
silenzi attraversati dagli Angeli e dai Mondi:
--O, l'Omega, raggio violetto dei Suoi Occhi!

Arthur Rimbaud

(Traduz. di Giuseppe Pallavicini)



BUON APPETITO con la Ricetta di Marirosa

CONIGLIO CON PATATE

Ingredienti (per 6 persone): 1 coniglio - 1 Kg di patate - mollica di pane raffermo - prezzemolo - 1 spicchio d'aglio - olio - sale fino - peperoncino q.b.

Preparazione: Tagliare a pezzi il coniglio, disporlo in una teglia capiente precedentemente unta e cospargerlo con qualche pizzico di sale. In una terrina sbucciare e tagliare a spicchi le patate, aggiungere la mollica sbriciolata e un cucchiaino di prezzemolo tritato con lo spicchio d'aglio, rimescolare bene il tutto aggiungendo a piacere, sale fino e peperoncino. Versare il composto della terrina sul coniglio coprendolo interamente. Mettere in forno a 200° per almeno due ore, controllando, di tanto in tanto, la cottura. *Buon appetito da Marirosa.*

Turnuma a parlè 'd la cunsunanta "S" cl'à po' ese: dusa o sèrba...an italian: sorda o sibilata. Per fè 'n esempe la "S" dusa (sorda) l'è cula ed



U noster dialèt

a cura di

Aldo Oddone e Franco Garrone



ma quande c'u se scriv an dialèt? Duvranda la "umlaut" (i dui puntén) ansima a la "S", quande cl'è sèrba (sibilata) perché la "umlaut" cme c'à

"sicher, sipa, sôpa, ecc..." e cula serba (sibilata) l'è cula ed "sio, sampa, sèrb, ecc..." An italian ista distinsion l'à j'è nenta perché anduma a "aureggia" o, pé seriamènt, second cmè c'à suma abituò, esempe: el parole "asino, esagono, esagerato" j'an la "S" sèrba (sibilata), anvece "orso, aspetto, solitudine" i l'an dusa (sorda). A' j'uma dicc che an italian la distinsion la j'è nenta, ma ammache ant u sèns che duvrè 'na "S" o l'òtra u cambià mòi u significato 'd la parola; an realtà, la diferensa la j'è, anche se "puramente accademica" e la va a second ed j'inflesion del tante region. An Tuscan-na, per esempe, cl'è la patria 'd l'italian, la "S" serba (sibilata) an pratica la j'è nenta, perché i tuscan i prunonsio ammache cula dusa (sorda) e la Tuscan-na, a turnuma a ripete, l'è la patria ed l'italian!

An dialèt, però, l'è tita 'n òtra misica, perché cambianda 'na "S" dusa con jèina sèrba, certe parole i cambiò decisamènt significato. Pensè a parole cme: Cusén o Cu?én (cuscino o cugino), ausè o au?è (alzare o uccello), sé o ?é (su o giù), sia o ?ia (zia o così sia!) e iv n'un rende sibat cont. Cme risolve el pruble-

suma, la strèns la prunonsia ed la vucòl o cunsunanta c'u j'è suta e, an mancansa 'd la "umlaut" ans la tastiera del computer o ant i carateri tipografic, à puduma duvrè l'acènto "a caplèt" (^) cl'à praticamènt el mesedim efèt. Se anvece la "S" l'è dusa (sorda) à la scrivuma tòl e quòl cme cl'è, senza bso gn ed neine punteggiatire, prope cme ch'i fan i tuscan. U discurs l'è pitost semplice, no? A meno ed nenta avreile cumplichè apostà cme ch'i fan i turineis, ch'i pijo tit u discurs al cuntrore, c'u sareisa a di: la "S" serba i la scrivo nurmòl e la "S" dusa i s'ancaseino a segnalela adiritira ardubiandla... j'avrei vist, per esempe, ch'i scrivo: Nissa, piòssa, panissa, ecc... E me anlura am ciòm: cme scrivuma, second ist sistema què, el parole cmè: messa, duturessa, avucatezza, ecc? con Trei "S"? con quat ? o con quante? E bèn, anche s'u smija in discurs fora ed la logica, u j'è stò chacadén c'u l'à piò ans u serio, cme Luigi Vigorelle 'd Oic, c'u scriviva (e l'è stò anche publicò dal Cumune!) parole cme: ssicher, ssassén, ssalòm e via discursina. La ve smija 'na barseletta? Andè a lese u so liber, anlura!



Con la fine dell'estate, la Pro Loco ha concluso il ciclo delle manifestazioni estive. Dopo il grande successo della festa di San Giovanni del 24 giugno, la Pro Loco ha proseguito, il 22 luglio, con una serata di "Pizza", che ha riscontrato un'ottima affluenza di persone. Inoltre con la collaborazione del

Comune di Alice Bel Colle e l'Associazione Produttori Moscato d'Asti, il 10 agosto è stata la serata intitolata "Calici di stelle" ad avere un grande successo e partecipazione di pubblico. La Pro Loco ha proseguito i suoi appuntamenti con il Ferragosto Alicese: tre serate all'insegna della buona musica e della buona cucina. Si ringraziano tutti coloro (Alicesi e non) che hanno voluto e potuto aiutare la Pro Loco nella realizzazione di questi eventi. Si ricorda che il prossimo evento in programma è la Camminata autunnale in calendario per il 14 ot-

bre 2012. Come sempre si ricorda che il Salone della Pro Loco è a disposizione per incontri, riunioni, festeggiamenti..... Per informazioni tel.0144/74289 (Arianna) *Cinzia Baldizzone*



"Non rinunciare mai a credere di poter volare tra i picchi delle montagne, ma quando la gente del tuo paese dovrà ricostruire il ponte, buttato giù dalla piena del fiume, guarda di esserci".

I volontari della Protezione Civile hanno partecipato in questi mesi alle seguenti manifestazioni:

- **sabato 2 giugno** chiusura del mese mariano presso la Chiesa della Stazione
- **23 e 24 giugno** in occasione della festa patronale di San Giovanni Battista,
- **20 luglio** serata di "cori" nello splendido parco del Castello della Famiglia Gola



in località Gattera.

- **22 luglio** corsa podistica in Alice
- **10 agosto** in occasione della notte di San Lorenzo "calici sotto le stelle"
- **14 e 15 agosto** in occasione delle manifestazioni della festa dell'Assunta,
- **7 settembre** gara ciclistica "la padania" ultima tappa "Acqui - Frabosa soprana." *Domenico Ottazzi*



Chi crede di sapere,
ha finito
di imparare

Hanno
collaborato:

Alessandro Boido, Pierluigi Borgna, Carmen Bosio, Antonio Brusco,
Paolo e Vincenzo Brusco, Franco Garrone, Fulvio Giacobone, Gasiti Marirosa,
Giulio Massimelli, Claudio Negrino, Aldo Oddone, Bruno Ottazzi, Domenico
Ottazzi, Giuseppe Pallavicini, Paolo Ricagno, Elio Tardito

Le menti sono come i
paracadute; funzionano
solo quando sono aperte.