ALICE*inForma*

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

Anno XXII
N. 3

Comune di Alice Bel Colle - P.za Guacchione n.1 - tel. 0144/74104 - fax 0144/745942 - e mail:info@comune.alicebelcolle.al.it
www.comune.alicebelcolle.al.it - Stampa: Tixeo di Zafferani Loredana Acqui Terme - Dir.resp: Paola Viotti - Aut. Trib. Acqui T. 08/12 del 21/11/12 *Poste Italiane Spa - Sped. in Abb.Postale -70% NO/Alessandria MP-NO0911/2013*

Settembre 2024

"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

Buon Anno Scolastico e... Buona Vendemmia

di Gianfranco Martino

Con l'inizio di settembre, ci troviamo davanti a due momenti importanti per la nostra comunità: l'inizio dell'anno scolastico e l'avvio della vendemmia. A tutti gli studenti, insegnanti e personale scolastico, auguro un anno ricco di soddisfazioni e crescita. L'istruzione è la base su cui costruiamo il nostro futuro, e sono certo che ognuno di voi saprà affrontare le sfide con impegno e passione. A tutti i nostri agricoltori e viticoltori, che si apprestano a raccogliere i frutti di un anno di lavoro e sacrifici, va il mio augurio per una vendemmia ricca e prospera. La vendemmia non è solo un momento di raccolta, ma anche una celebrazione delle nostre tradizioni e del legame profondo con la nostra terra. Buon anno scolastico e buona vendemmia a tutti! Con stima.

Alice Bel Colle
Riflessioni sulla Vendemmia '24 e sviluppi futuri

di Gianfranco Martino

Alice Bel Colle, come tutti sappiamo è un suggestivo borgo del Piemonte famoso per i suoi vigneti e le sue vedute mozzafiato, vive la vendemmia come un momento cruciale dell'anno. La vendemmia 2024 a mio giudizio dovrà rappresentare non solo una tradizione agricola, ma anche un'occasione per riflettere sui cambiamenti in corso nel settore vitivinicolo e pianificare sviluppi futuri.

Riflessioni sulla Vendemmia 2024

Qualità e Quantità della Produzione: Il 2024 si presenta come un anno significativo per valutare l'impatto delle condizioni climatiche sugli esiti della vendemmia. Estati sempre più calde e periodi di siccità hanno influito sulla qualità dell'uva, ma grazie alla competenza dei viticoltori locali, Alice Bel Colle continua a produrre vini di altissima qualità.Innovazione e Tradizione: La sfida principale per i viticoltori nel 2024 è trovare un equilibrio tra l'uso di tecniche tradizionali e l'adozione di nuove tecnologie sostenibili. Nuove tecnologie di precisione e l'uso di strumenti per monitorare la salute delle vigne permettono di affrontare meglio le incertezze climatiche, garantendo al contempo il rispetto della tradizione vinicola. Sostenibilità Ambientale: Negli ultimi anni, la sostenibilità è diventata una priorità per i produttori locali. La vendemmia 2024 segna un passo ulteriore verso pratiche agricole che riducano l'impatto ambientale, come l'uso di energie rinnovabili, la riduzione dei pesticidi e la promozione della biodiversità nei vigneti. Sviluppi Futuri, Enoturismo e Promozione del Territorio: Alice Bel Colle ha un grande potenziale per il turismo legato al vino. Nei prossimi anni, si prevede un aumento delle iniziative per attrarre visitatori, come percorsi di degustazione, eventi legati alla vendemmia e collaborazioni con cantine locali per far conoscere meglio le eccellenze del territorio. Collaborazioni e Mercati Internazionali: Il successo dei vini locali può essere ulteriormente rafforzato espandendo la loro presenza sui mercati internazionali. I produttori di Alice potrebbero puntare su collaborazioni con ristoranti e importatori esteri, rafforzando il marchio del territorio a livello globale. Formazione e Ricerca: Investire nella formazione dei giovani viticoltori e nella ricerca scientifica sarà fondamentale per mantenere alta la qualità del vino di Alice Bel Colle. Il supporto a corsi specializzati in enologia e viticoltura, unito a progetti di ricerca in collaborazione con università, potrebbe portare a nuove scoperte utili per affrontare le sfide future del settore. La vendemmia 2024 ad Alice Bel Colle dovrà a mio giudizio essere quindi un momento di riflessione sul presente e di preparazione per un futuro ricco di opportunità.

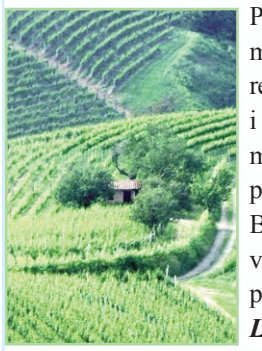
La comunità continuerà a lavorare unita per preservare le proprie tradizioni, innovando al tempo stesso per garantire avvenire sostenibile e prospero.

VENDEMMIA..TARTUFI *nei territori Unesco*

"La Bellezza salverà il mondo"

di Roberto Cerrato

Ogni anno si rinnova la magia dei colori del paesaggio specie da inizio settembre con la vendemmia , per poi passare all'autunno con il suo foliage incredibile che da inizio alla ricerca del pregiato Tartufo Bianco del Monferrato. Un territorio quello di Alice Bel Colle che con il suo straordinario punto panoramico consente a 360 gradi una visione assolutamente unica delle colline e della catena Alpina . Una sinfonia in queste colline plasmate dall'uomo metà di tanti turisti che dalle nostre parti si chiamano ospiti che vivono esperienze uniche e che ritornano praticamente ogni anno da queste parti.Qui l'interazione tra uomo e natura è' garanzia di conservazione della bellezza per le future generazioni , in quei paesaggi vitivinicoli di Langhe Roero Monferrato, consacrati Patrimonio dell'Umanita ' nel 2014. Da qui dobbiamo ripartire con la consapevolezza di impegnarci a conservare un paesaggio che tutti ci invidiano , e che da tante parti del mondo giungono a farci visita e che grazie alle tante piccole strutture ricettive che sono nate, riusciamo ad accogliere , dove tanti giovani hanno creato start up innovative nel campo turistico , e non lasciano più le colline del Monferrato .



Per la questione ambientale, dobbiamo impegnarci a fondo a trasformare un ambiente più pulito anche con i piccoli gesti quotidiani . Giustamente ognuno di noi deve fare la sua parte . E non è' impossibile ! Alice Bel Colle in questi anni ha dato prova di una sensibilità nuova che sta portando i suoi frutti

La Bellezza salverà il mondo!

Noi insieme agli
Alunni di un tempo
A U G U R I A M O
Buon Anno Scolastico
a tutti i nostri Ragazzi
e alle loro Famiglie

Alice Bel Colle in Vendemmia

Quella del 2024 si profila come una Vendemmia buona sia sotto l'aspetto qualitativo che quantitativo. In questa pagina, come sempre, gli esperti del settore ci regaleranno un quadro più completo ed esauriente della situazione

Paolo Ricagno

Presidente Casa Bertalero

Cari lettori, con il solito appuntamento di settembre siamo a parlare di questa vendemmia 2024. Dopo un'estate all'inizio piovosa ma poi molto calda, con molte problematiche di attacchi di peronospera ed oidio che hanno impegnato tutte le nostre aziende e con continui trattamenti per arginare gli ettari colpiti, ora siamo alla raccolta della nostra uva.
Possiamo dire che siamo stati bravi a gestire un andamento agrario così instabile e a raggiungere comunque un prodotto accettabile, nonostante tutte le difficoltà. I casi sono disparati ma nel complesso per ora la qualità dell'uva è buona, la resa è più che soddisfacente, vedremo più avanti come si presenteranno le nostre uve rosse.
Come sempre auspico una ripresa dei mercati che per ora sono piuttosto fermi, ma non abbandono il mio ottimismo anche e soprattutto in momenti come questi.
Auguro a tutti noi una buona vendemmia
Paolo Ricagno

Giandomenico Longo

G I V - Cà Bianca

Dopo le ultime annate siccitose, si torna leggermente alla normalità.
È stata senza ombra di dubbio un'annata molto difficile dal punto di vista fitosanitario, le continue piogge e la forte umidità hanno fatto proliferare con molta pressione la peronospora e l'oidio. Annata, dal punto di vista gestionale complessa per la gestione delle erbe infestanti e soprattutto per la difesa fitosanitaria, ma con attenzione e tempestività si è riusciti a salvare il prodotto. La nota positiva di questa annata è sicuramente la quantità e la qualità. La vendemmia è iniziata con 15 giorni di ritardo rispetto alla scorsa annata, a oggi le uve incantinate di Alta Langa sono state quantitativamente e soprattutto qualitativamente eccellenti. A oggi se le situazione dovesse rimanere quella dei primi giorni di settembre si potrà ricordare l'annata 2024 come un annata dura dal punto di vista gestionale, ma ottima dal punto di vista qualitativo e quantitativo. **

Alessandro Boido

Produttore

Un'annata difficile quella del 2024, caratterizzata da condizioni climatiche avverse: gela te primaverili, piogge intense e frequenti a maggio e giugno seguite da caldo umido, hanno favorito le malattie fungine. Tutto ciò ha indotto a dover eseguire nei vigneti lavori extra. La qualità delle uve è buona anche se alcune zone sono state soggette a fenomeni di marciume.
Comunque la maturazione è completa e darà origine sicuramente ad ottimi vini. **

Bruno Ottazzi

Siamo ormai a metà settembre e la vendemmia è in corso da un paio di settimane. Stanno terminando le attività di raccolta delle uve aromatiche, moscato e brachetto, e ci si appresta a vendemmiare le restanti, principalmente dolcetto, barbera e cortese.
2024, anno complesso: l'inverno è stato mite, con scarse precipitazioni, ed il clima ha mantenuto questo andamento fino a maggio. Poi, finalmente, è arrivata la pioggia, caduta per tutto il mese in modo intermittente. Il terreno ha avuto così la possibilità di assorbire le precipitazioni, creando la riserva idrica per l'estate. L'umidità accumulata e le concimazioni, completamente disciolte nel terreno, hanno determinato uno sviluppo vegetativo costante, per tutta la stagione estiva.
Da un lato sono rientrate le preoccupazioni relative ai vigneti che nel 2023 erano stati profondamente segnati dalla siccità, dall'altro sono iniziate le difficolta di gestione delle fitopatie, oidio e peronospora, alimentate da qualche temporale estivo. L'attenzione di tecnici e agricoltori, ed i numerosi trattamenti fitosanitari eseguiti nei vigneti, ci hanno permesso di
raccogliere uve mediamente sane e di buona qualità. Inoltre, c'è stato un incremento produttivo rispetto all'anno passato. Le aspettative sono orientate a vini di alta qualità. Purtroppo negli ultimi anni stiamo affrontando difficoltà crescenti nel reclutamento di manodopera per svolgere l'attività della vendemmia: la meccanizzazione della raccolta ne riduce l'impatto ma sarà comunque necessaria una riflessone per il futuro. Auguriamo buon lavoro e soddisfazione a tutte le persone che contribuiscono al futuro di questo favoloso territorio. **

Claudio Negrino

Presidente Cantina Alice Bel Colle

Per fortuna le condizioni climatiche degli ultimi anni, che avevano ormai raggiunto un livello critico, hanno lasciato spazio a una primavera piuttosto piovosa, seguita da un estate molto calda solo a partire da metà luglio che ha permesso alle viti uno sviluppo vegetativo molto rigoglioso. In sostanza siamo di fronte ad una vendemmia finalmente normale, con una buona produzione, influenzata solo in qualche caso da una gelata primaverile e da alcuni attacchi di peronospora larvata molto virulenti nei vigneti più predisposti dal punto di vista microclimatico. Abbiamo cominciato la raccolta nella seconda metà di agosto con le uve chardonnay destinate ad Alta Langa che hanno dato risultati molto positivi, mentre quelle destinate alla produzione dei vini fermi hanno subito un calo quantitativo dovuto alle suddette gelate. Per quanto concerne il moscato la produzione è soddisfacente, i grappoli sono belli, pieni, succosi, mediamente maturi e sani. .Abbiamo terminato la vendemmia del brachetto che, anche quest'anno, è maturato in maniera abbastanza uniforme donando ai mosti un colore adeguato, gradazioni non eccessive, buoni profumi e una produzione che è mediamente in aumento rispetto allo scorso anno. La raccolta delle uve dolcetto, barbera e cortese incomincerà dopo il 20 di settembre, con aspettative comunque alte. I grappoli appaiono molto sani e di ottimo aspetto e l'ampia escursione termica che abbiamo avuto negli ultimi giorni sicuramente massimizzerà lo sviluppo dei profumi.
Per riassumere, come dicevamo prima, siamo tornati a una normalità, anche nei tempi di raccolta, che negli ultimi anni avevamo un po' dimenticato e che forse credevamo di non poter più rivedere. La produzione è tornata ad assestarsi tranquillamente sui valori previsti dalle varie denominazioni e la qualità, forse non eccelsa, ma sicuramente molto buona permetterà la produzione vini molto più equilibrati e bevibili. Queste caratteristiche saranno sicuramente utili dal punto di vista del mercato che ha registrato una flessione, soprattutto sui rossi, dopo la crescita importante degli anni in cui il covid ci aveva costretto a casa, bisognerà pertanto essere molto attenti a non inflazionare l'offerta cercando di adeguarla il più possibile alle vendite.
In ultimo vorremmo, come al solito, fare un commento di carattere generale sulla situazione dei prodotti aromatici moscato e brachetto che hanno avuto un andamento abbastanza costante nelle vendite durante il 2023, dopo l'assestamento registrato l'anno precedente. Per quanto riguarda in particolare il brachetto la scelta, sicuramente dolorosa, che ha portato il comparto a tornare alla produzione da disciplinare, ha comportato un ridimensionamento del prezzo veramente drammatico senza peraltro ottenere un auspicabile beneficio a favore delle vendite.Sarà necessario dimostrare notevole buon senso e grande spirito di collaborazione tra la parte produttiva e quella che imbottiglia anche nelle scelte che riguardano il moscato. Da un lato bisogna continuare la politica di promozione del prodotto, in particolare sui paesi esteri, con lo scopo di mantenere le quote di mercato; dall'altro sarà necessario mettere in atto ogni possibile misura per non generare un eccesso di offerta sul mercato dei mosti che avrebbe effetti negativi su tutta la filiera. Purtroppo si registrano già alcune avvisaglie in questo senso e ci auguriamo che la speculazione non prenda piede poiché inevitabilmente si correrebbe il rischio di dover ridimensionare le rese ad ettaro.Confidiamo pertanto che l'unità di intenti e la condivisione raggiunta negli ultimi anni tra parte agricola e case spumantiere possa permetterci di monitorare con attenzione costante la situazione affinchè si possa intervenire in maniera tempestiva ed efficace ove vi fossero difficoltà che emergono.

Il Consiglio di amministrazione della Cantina Alice Bel Colle.

Festa Madonna Assunta

14 Agosto 2024

Mercoledì 14 agosto, appuntamento annuale con la Festa della Madonna Assunta.
Alle ore 20,45 Santa Messa nella Chiesa Madonna del Poggio celebrata da Padre Winston Carrera e la partecipazione del Coro Alice/Ricaldone. Al termine, tradizionale processione con la statua della Madonna, p via del paese fino alla Chiesa Parrocchiale di Piazza Guacchione.
Il giorno 15 Agosto, Santa Messa presso la Chiesa Parrocchiale.

Madonna della Fraschetta

31 Agosto 2024

Sabato 31 agosto, tradizionale Festa della Madonna della Fraschetta. Alle ore 10 Santa Messa celebrata dal Parroco Padre Winston Carrera e dal Parroco di Quaranti Don Lodi.
Sempre numerosa e gratificante la partecipazione della gente dei paesi vicini (Castelrocchero, Quaranti, Castelletto Molina, Fontanile, Ricaldone e...) convintamente legata per tradizione a questa ricorrenza. Al termine un gradito rinfresco offerto dal Comitato organizzatore al quale va il nostro grazie.

Attività del Comune

22 Giugno 2024
Confraternita
SS Trinità
Restauro e Inaugurazione

L'inaugurazione della Confraternita restaurata grazie al contributo della Regione Piemonte, rappresenta un momento di grande rilevanza storica e culturale. L'evento arricchito dalla celebrazione del 10° anniversario del riconoscimento Unesco per il sito dei Paesaggi vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato (2014-2024), ha rappresentato un'occasione perfetta per riflettere sui successi ottenuti e per guardare ai futuri sviluppi del territorio. L'evento ha visto il tradizionale taglio del nastro, un gesto simbolico che ha segnato la conclusione dei lavori di restauro della Confraternita. Questo importante luogo di culto, cultura e aggregazione torna così a essere pienamente fruibile dalla comunità e dai visitatori. Contestualmente, è stato celebrato il 10° anniversario del riconoscimento Unesco dei Paesaggi vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato, di cui Alice Bel Colle fa parte. Questo offre nuove opportunità per promuovere il turismo culturale ed enogastronomico ad Alice e per rafforzare l'immagine del paese capace di attrarre visitatori non solo per i suoi vini, ma anche per il suo patrimonio artistico e storico. Inoltre, si auspica che il restauro dell'edificio porti alla sua maggiore fruibilità per eventi culturali, concerti, mostre e manifestazioni legate alla promozione del territorio. In conclusione, la doppia celebrazione di Alice Bel Colle, tra l'inaugurazione della Confraternita e il decimo anniversario Unesco, rappresenta un momento di festa e riflessione sul cammino percorso dal territorio, aprendo al contempo nuove prospettive per il futuro.

22 GIUGNO 2024
2a Edizione di "Alice in Calice"
UN SUCCESSO!!

l'Amministrazione Comunale

La 2a edizione di "Alice in Calice", evento che si tiene ad Alice Bel Colle in occasione delle celebrazioni del patrono San Giovanni Battista, è una manifestazione dedicata alla celebrazione del vino e delle tradizioni enogastronomiche locali, arricchita dalla collaborazione speciale con il format di intrattenimento **"I Love Formentera"**. Questa combinazione promette di offrire un'esperienza unica che unisce i sapori del Piemonte con l'atmosfera festosa e coinvolgente delle celebri serate estive delle Baleari.

Caratteristiche della 2a Edizione di "Alice in Calice"

Degustazione di Vini Locali: Come nelle edizioni precedenti, il cuore dell'evento è la degustazione dei vini pregiati prodotti nelle cantine di Alice Bel Colle e dalle cantine dei territori e dei paesi limitrofi. I partecipanti hanno avuto l'opportunità di assaggiare diverse varietà di vini, con un'attenzione particolare ai grandi classici del nostro territorio

Collaborazione con "I Love Formentera": Come nella precedente edizione anche la 2a edizione ha visto la collaborazione con il format musicale e di intrattenimento "I Love Formentera", noto per portare le atmosfere delle spiagge e delle discoteche di Formentera in giro per il mondo. Questa collaborazione ha dato all'evento un tocco estivo, con DJ set, musica elettronica e coreografie che ricreano l'energia delle serate dell'isola spagnola.

Street Food e Prodotti Tipici: Era anche presente una vasta offerta di street food con piatti della cucina piemontese. I visitatori hanno potuto degustare specialità locali, che si abbinano perfettamente ai vini degustati. L'evento mira a far vivere un'esperienza gastronomica completa, in cui tradizione e modernità si fondono.

Promozione del Territorio: "Alice in Calice" rappresenta non solo un evento di intrattenimento, ma anche un'opportunità per promuovere il territorio e le sue eccellenze. L'obiettivo è attrarre un pubblico più ampio, grazie all'unione tra la tradizione vinicola e l'intrattenimento moderno offerto dal format spagnolo.

Prospettive Future: Con la 2a edizione, "Alice in Calice" punta a crescere ulteriormente, rendendo questo evento un appuntamento fisso. La collaborazione con "I Love Formentera" apre nuove possibilità per future sinergie tra cultura, musica e vino.

In sintesi, la 2a edizione di "Alice in Calice" ha confermato di essere capace di far convivere l'autenticità del vino piemontese con l'energia e la modernità della musica internazionale. È stato un afflusso di persone costante e continuo (oltre 2000 persone), che è andato ben oltre alle più rosee previsioni. È stato un evento voluto ed organizzato dall'amministrazione comunale, ma per l'ottima riuscita dell'inaugurazione, fondamentale è stato il contributo di tutti coloro che si sono adoperati per la preparazione dell'evento: la Proloco, la Protezione Civile i Volontari e non da ultimo alla cittadinanza per aver reso possibile effettuare i festeggiamenti

"A tutti il nostro "Grazie"

Alice Bel Colle
ha accolto i
CENTAURI

Sabato 13 luglio, in occasione del 79° Raduno internazionale Madonnina dei Centauri di Castellazzo B. Alice ha ricevuto la visita di un numeroso gruppo di "Centauri" Oltre un centinaio di motociclisti sono stati ricevuti in Piazza Guacchione dal Sindaco Gianfranco Martino, dalla Pro Loco e dal Presidente della Cantina Alice Bel Colle Claudio Negrino. I motociclisti sia italiani che stranieri sono rimasti entusiasti del Punto Panoramico e del Paesaggio vitivinicolo e hanno potuto degustare i vini della Cantina Alice Bel Colle.

Scavalcamontagne
nuovamente ad
Alice Bel Colle

Sabato 29 giugno, la Confraternita SS Trinità, restaurata e appena inaugurata, ha visto il ritorno della Compagnia "Scavalcamontagne" che ha presentato lo spettacolo teatrale "Un Cavallino bianco". La Compagnia Scavalcamontagne era già stata ospite lo scorso anno e quest'anno con il loro nuovo spettacolo ha coinvolto il numeroso pubblico con musica dal vivo, canto e divertenti sketch. La Confraternita SS Trinità dopo il restauro ha superato brillantemente il primo esame e si propone per numerosi sussessivi appuntamenti.

BUON APPETITO
CON
LA RICETTA DI CLAUDIA

SCIALATIELLI CACIO & FICHI

Ingredienti: 500 gr scialatielli – 10 fichi verdi maturi – pepe nero – 1 noce di burro 1 panetto di feta (200 gr) – pecorino romano grattugiato – sale q.b.

Preparazione: Grattugiare il pecorino e sbriciolare la feta con la forchetta - Sbucciare i fichi e caramellarli per circa 10 minuti in una padella antiaderente con una noce di burro. Appena pronti tenerli da parte. Intanto portare ad ebollizione l'acqua per la pasta (salandola meno del dovuto) e successivamente buttare gli scialatielli. Nel frattempo tenere da parte un po' d'acqua di cotturaScolare la pasta e versarla nella padella con i fichi aggiungendo feta e pecorino. Mantecare il tutto aggiungendo l'acqua di cottura un poco alla volta per ottenere la giusta cremosità. Regolare di sale e pepe quanto basta

L'ANGOLO DELLA POESIA

a cura di

Giuseppe Pallavicini

* * *

Sergio Corazzini

(Roma 1886- Roma 1907)

Poeta immeritatamente dimenticato, appartiene alla corrente "Crepuscolare". In questo sonetto esprime il tipico lessico esasperato del Decadentismo, (ricciolo biondo, malinconia, sole moribondo ecc.) dove si avverte la nostalgia dell'800 romantico e l'incalzare del nuovo secolo modernizzante.

CAPELLI PERDUTI

Questo ricciolo tondo
Io non so di chi sia
l'ho trovato per via
E l'ho raccolto, è biondo.

Ne la malinconia
Del sole moribondo
Ha un soave profondo
Odore di gaggìa.

Questo ricciolo breve
Si poteva vedere
Su di un viso ridente

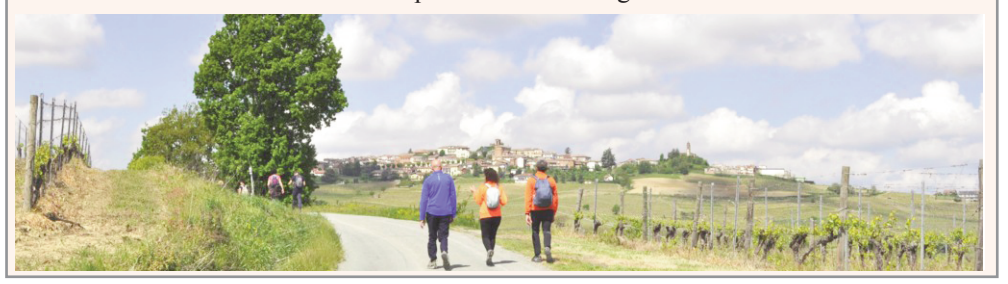
O su un viso di neve
Che sopra all'origliere
Si contorce morente?

"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"

Ringraziamo i volontari della Protezione Civile per la loro presenza sempre costante alle manifestazioni organizzate da Comune e Pro Loco nel periodo estivo, e soprattutto esprimiamo la nostra più sincera gratitudine per il loro apporto in occasione della Festa di San Giovanni; nel contempo si ringrazia l'Amministrazione Comunale ed in modo particolare il nostro Sindaco per la collaborazione. Per concludere auguriamo a tutti i bambini e ragazzi di Alice Bel Colle un Buon Anno Scolastico. ***La Protezione civile***

PRO LOCO
Alice Bel Colle

Dopo la partecipazione alla festa di San Lorenzo, ci si prepara per la camminata d'autunno, che si svolgera' il 20 ottobre snodandosi tra i nostri vigneti. sarà anche l'occasione per calendarizzare gli altri eventi.



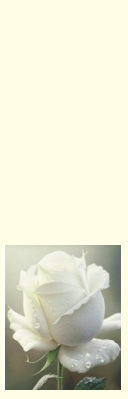
Domenica 16 Giugno 2024 a Ricaldone Mons. Luigi Testore ha somministrato la Cresima a 12 ragazzi/e di Alice Bel Colle - Ricaldone - Maranzana

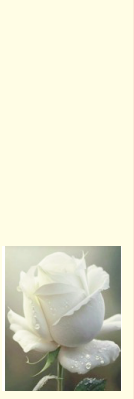
* CRESIME *

Matteo Anselmi, Giacomo Berta, Caterina Boido, Matilde Doglio, Alessandro Ivaldi Maria e Paolo Lovisolo, Gabriele Negrino Carlo Ricagno, Davide Rinaldi, Emma Rizzo

COMPLIMENTI alla nostra S O F I A

La nostra Sofia Giacomelli ha conseguito il 9 Luglio 2024 presso l'Università degli studi di Milano la Laurea in **"Filosofia"** con il massimo dei voti





Inizio vacanze per i Bambini del Micronido

" CARA PAZIENZA "

Tu, che in ogni angolo della vita
mi hai seguita.
Tu, che hai sciolto i nodi
che sembravano irrimediabili.
Tu, che mi hai dato costanza
anche nei periodi più bui e orrendi.
Tu, che mi hai sollevato il morale
in momenti cupi e malinconici.
Tu, la mia forza e resistenza.
Tu, ancora tu, Cara Pazienza.
Ciò che noto, anche tu sei sfinita,
nonostante tutto
risiedi ancora nella mia vita.
Con amore e coerenza,
accompagnami cara " Pazienza ".

Filly Giuliano

I diritti degli uomini devono essere di tutti gli uomini proprio di tutti, altrimenti li chiamiamo privilegi

Hanno scritto su questo numero:

Alessandro Boido, Antonio Brusco, Roberto Cerrato, Franco Garrone, Filly Giuliano, Giandomenico Longo, Gianfranco Martino, Claudia Massimelli, Claudio Negrino, Bruno Ottazzi, Franco Ottonello, Giuseppe Pallavicini, Paolo Ricagno, Paola Viotti

Non impareremo mai nulla dalla vita se pensiamo di aver sempre ragione