



ME PAÏS

Periodico d'informazione del **Comune di Scarnafigi**



*Ci si salva e si va avanti
se si agisce insieme
e non solo uno per uno*

Enrico Berlinguer



Il coraggio di cambiare

Si sente ripetere che dopo la pandemia nulla sarà più come prima e forse è vero. L'importante è che sia meglio di prima, altrimenti cosa sarà servita la lezione del covid?

Qualcuno ha scritto sul muro di un palazzo a Santiago del Cile durante le proteste degli ultimi mesi, che "noi non torneremo alla normalità, perché la normalità era il problema". Lì probabilmente c'è di mezzo la politica, e va bene. Ma la sostanza non cambia.

Così come, dopo le guerre, le ricostruzioni hanno spesso rappresentato straordinarie occasioni di sviluppo dell'economia e della società (così è stato, in Italia, nei decenni successivi alla Seconda Guerra mondiale), allo stesso modo lo tsunami epidemico può indurre stravolgimenti non necessariamente negativi.

Certo, in questo caso la guerra non è ancora finita e non si esclude che il peggio debba ancora arrivare, con il prevedibile contraccolpo occupazionale e finanziario dell'autunno, se non con la recrudescenza della stessa epidemia.

Ma il tempo del cambiamento è già cominciato e richiede di essere impiegato al meglio, piuttosto che subito passivamente. Nei mesi del contenimento forzato in casa, c'è stato il tempo per riflettere. Ora viene quello di agire. Non si tratterà per forza di rimettersi a

produrre il pane in cascina e nemmeno di cantare tutte le mattine l'inno nazionale affacciati al balcone che guarda al Monviso. Tuttavia gioverà ricordarsi che nella fragranza di una micca appena sfornata, come nell'espressione di chi condivide un canto, c'è un'anima, la nostra, che adesso ci chiede di fermarci perché possa raggiungerci, dopo che l'abbiamo lasciata indietro, credendo che avremmo potuto correre da soli, all'infinito. Non sarà un caso che per sfuggire al virus, non abbiamo dovuto correre, ma stare fermi, in casa. E' lì che ci ha raggiunti l'anima. Ci siamo accorti del valore delle piccole cose, degli affetti dimenticati, del tempo perduto. Abbiamo provato il brivido della comunanza con i nostri antenati che nei secoli hanno vissuto la peste e il colera, costretti a chiudersi tra le porte del paese. Ora abbiamo il problema del lavoro, della scuola, della Sanità territoriale. Ma possediamo gli strumenti per affrontarli, se solo volessimo restituire l'anima alla nostra vita.

La speranza ha due bellissimi figli, scriveva Sant'Agostino: lo sdegno e il coraggio. Lo sdegno per la realtà delle cose, il coraggio per cambiarle.

Oswaldo Bellino

ME PAIS

Direttore
Oswaldo Bellino

Redazione
Enrico Bellino
Michela Botta
Fabiana Cavallero
Martina Fea
Elisa Gallo
Hilda Ghigo
Marta Quaglia
Mattia Tortone

Collaborazioni
Riccardo Botta
Andrea Carena
Marco Cavaglia

Piero Cavigliasso
Nico Testa

Grafica e impaginazione
Alberto Valinotti

Editore
Comune di Scarnafigi
Registrazione Tribunale di Cuneo
n. 656 del 22 settembre 2015

Direzione, redazione, amministrazione
Corso Carlo Alberto, 1
12030 Scarnafigi (Cn)
Telefono: 0175 274032
Email: info@mepais.it

Pubblicità
Alberto Valinotti
Piazza Vittorio Emanuele, 4
12030 Scarnafigi
Telefono: 328 2891507
Email: info@albertovalinotti.com

Stampa
Tipolitografia Europa
Via degli Artigiani, 17
12100 Cuneo

www.mepais.it

Sommario

EDITORIALE	2
<i>Il coraggio di cambiare</i>	
ATTUALITÀ	4
<i>Andrà tutto bene! L'arcobaleno dei bambini scalda il cuore</i>	
STORIA	6
<i>Quando il trattore portò la rivoluzione in paese</i>	
<i>Maurizio per sempre uno di noi</i>	8
<i>Non c'è paura quando ti diverti</i>	12
<i>Il gran ritorno del pane</i>	16
<i>Nel nome di Maria</i>	20
COMUNE	7
<i>La comunità si salva restando unita</i>	
<i>Troppi cani senza microchip in arrivo controlli a tappeto</i>	51
<i>Grazie a chi ha aiutato il Comune nell'emergenza coronavirus</i>	42
SERVIZI	14
<i>Anche villa san Vincenzo torna alla normalità</i>	
<i>All'asilo San Vincenzo cambiano direttivo e statuto</i>	34
<i>Casa di riposo Regina della pace nuovo direttivo e lotta al Covid</i>	35
SCUOLA	15
<i>Istruzioni per l'uso dell'ambiente tra inquinamento e lotta ai rifiuti</i>	
PERSONE	19
<i>Commosso addio a Renato Beccaria. Il Comune gli dedicherà una piazza</i>	
<i>L'emergenza coronavirus vissuta in Italia e in Brasile</i>	45

LAVORO	22
<i>Porrera Grossa. La fabbrica del latte</i>	
<i>Costamagna</i>	26
<i>Una tradizione inossidabile</i>	
<i>Scarnafigi al tempo del covid. La pandemia aguzza l'ingegno</i>	36
SPORT	28
<i>Promossi</i>	
PARROCCHIA	44
<i>Le messe in diretta su computer e telefonini</i>	

Rubriche

SERI MA SORRIDENTI
Tistin Gros **24**

TRIBUNA SCARNAFIGESE
L'importanza dell'unità morale **32**

FORNELLI
Trece e pagnottine svizzere e Coniglio al rosmarino e vino bianco **43**

PIEMONTEIS
La neuva pestilensa **46**

SULLE ORME DEL PAESE
Scarnafigi in cronaca **48**

Andrà tutto bene!

L'arcobaleno dei bambini scalda il cuore

A poco a poco, proprio come in primavera, abbiamo visto sbocciare alle finestre o dai balconi di un insolito febbraio, tanti piccoli arcobaleni che come fiori donati sollevavano i cuori dal sentimento di cupa preoccupazione che la realtà presentava davanti agli occhi.

Sono stati i bambini i messaggeri della speranza che hanno creduto nel potere salvifico di questo gesto. Grazie a loro, anche agli adulti è stato possibile avvalersi di questo pensiero protettivo. Far risuonare dentro la frase "Andrà tutto bene" ci ha messi nella condizione di sentirci rassicurati, soddisfacendo il desiderio di conforto che ognuno di noi prova quando si affaccia ad una situazione che provoca paura ed incertezza.

È l'arcobaleno con la sua luce rifratta dopo la tempesta, che brilla sulle gocce d'acqua ed anticipa il sereno a generare un circolo protettivo, a infondere la speranza, a dare la forza per affrontare il presente... a far intuire la presenza di qualcosa di più grande che esistere oltre le avversità. «Andrà tutto bene»: una frase al futuro che permette però di gioire nella rassicurazione, già nel presente, invitandoci a riflettere sul valore dei piccoli gesti e stimolando quel sentimento di empatia che scuote la nostra anima e che ci permette di essere vicini al cuore dell'altro.

Dai balconi di tante case, il potere salvifico di un piccolo gesto che dona conforto quando si vive nella paura e nell'incertezza



Quando il trattore portò la rivoluzione in paese

Con l'avvento della motorizzazione agricola, anche a Scarnafigi il lavoro nei campi registrò importanti cambiamenti. Una storia che iniziò negli Stati Uniti

DI MARCO CAVAGLIA'

L'avvento del trattore rivoluzionò anche Scarnafigi. Illustrare la storia della nascita, dell'affermazione e quindi anche l'evoluzione del trattore nel suo affascinante percorso è un rivivere l'agricoltura del secolo scorso, cogliendone un passaggio cruciale della storia dell' "Uomo Scarnafigese" e, con lui, del progresso di un paese che da sempre è a vocazione agricola. Il primo esemplare di trattore venne realizzato negli Stati Uniti nel 1889 e, per i primi quindici anni successivi, gli sviluppi tecnici furono solo ed esclusivamente americani. I primi prototipi erano molto pesanti e poco maneggevoli, basti pensare che il rapporto peso/potenza era compreso fra i 150 e i 250 kg/CV: ovvero 7/8 volte maggiore rispetto ai trattori odierni.

Ford e Fiat, la forza dei trattori

Il primo trattore Fiat, denominato "Fiat 702" fu costru-

ito circa cento anni fa (1919) e segnò la nascita della "Divisione Agricola Torinese", con sede a Modena.

Nel 1918 il cavalier Giovanni Agnelli ne parlava così: «Produrremo una macchina di potenza adeguata, adatta soprattutto all'aratura». Si era appena conclusa la Prima Guerra Mondiale e la Ford, negli Stati Uniti, produceva il "Fordson Model T", da subito ribattezzato dagli addetti ai lavori, "Ford Model T".

La Fiat si ispirò fin da subito a tale modello producendo il suo "702" con propulsore portante alimentato a petrolio: il 6,2 L, a 4 cilindri e 30 CV, derivato dal Fiat 18, il quale era stato largamente usato

nell'esercito, con avviamento a manovella e cambio a tre marce più retro.

Gli ultimi modelli sono pura tecnologia e elettronica, in grado di far risparmiare ogni fatica e offrire il massimo confort, stando al passo con i tempi.



5 ottobre 1957. Piero Grosso (alla guida) con la sorella Maria, Giovanni Grosso "Scupa", Nina e Ludovica Sapino



1955 Piero Meia al lavoro nell'officina dei fratelli Giuseppe e Carlo Sacco



1955 Domenico Cavaglia alla guida del trattore che traina il carro di Carnevale; al suo fianco, Bartolo Meia

La comunità si salva restando unita

L'orgoglio per come la popolazione di Scarnafigi ha saputo comportarsi nella pandemia. Il contagio è stato arginato, ma molte persone hanno perso il lavoro e l'emergenza non è finita

Cari Scarnafigesi, abbiamo trascorso mesi difficili. La furia della pandemia ha stravolto le nostre vite, ridotto la nostra libertà, spazzato via in un attimo le nostre sicurezze.

Ognuno di voi, per il bene proprio e di tutta la comunità, ha dovuto cambiare le proprie abitudini, famigliari, lavorative, sportive, e rispettare regole restrittive. Sono orgoglioso, come Sindaco, di come la nostra comunità ha saputo comportarsi di fronte a questa drammatica sfida.

Voglio allora porgere un sincero ringraziamento a ciascuno di voi, e assicurarvi che l'amministrazione comunale continuerà ad essere al vostro fianco, per aiutare la ripartenza e fare in modo che nessuno resti indietro. Il nostro paese, per fortuna, è stato "risparmiato" dalla pandemia, e il numero di casi accertati è stato limitato. Ma la sfida che ci attende è grande, e occorre lo sforzo di tutti.

Alcuni compaesani hanno perso il lavoro. Le attività produttive hanno subito un brusco arresto, e per ripartire devono ripensare l'organizzazione del lavoro, per garantire la sicurezza, e affrontare costi maggiori. I bambini, da un giorno all'altro, si sono visti portar via la scuola, un luogo di ritrovo e di istruzione per loro fondamentale, e ogni altro spazio di socialità, come i parchi gioco e le piazze. Gli anziani si sono trovati isolati, senza possibilità di passare del tempo con i loro cari.

Nei mesi scorsi, come Sindaco e primo responsabile della salute degli scarnafigesi, ho dovuto gestire un'emergenza sanitaria senza precedenti nella storia recente. Non è stato facile. Ho dovuto rispondere a domande complicate, prive di risposte certe, e prendere decisioni difficili. L'ho fatto sempre pensando alla vostra salute, cercando ogni volta di compiere le scelte migliori, da "buon padre di famiglia", e assumendomene la responsabilità.

Mi è stato di conforto il prezioso aiuto dei dipendenti e degli amministratori comunali, che hanno operato senza risparmio di energie, e che voglio ringraziare uno ad uno, così come voglio ringraziare tutti i volontari, le associazioni presenti sul territorio, e le persone che con donazioni e gesti concreti hanno dimostrato attivamente

la loro solidarietà. Anche il confronto con vari sindaci del saluzzese, infine, mi è stato di aiuto. Ogni settimana, grazie alle nuove tecnologie, ho partecipato a riunioni intercomunali, scambiando idee con gli altri amministratori sulla gestione dell'emergenza.

Spero vivamente che tutto ritorni al più presto alla normalità. Come prima e, se possibile, anche meglio di prima.

L'esperienza che abbiamo vissuto ha infatti lasciato un segno, che può stimolare lo sviluppo di una nuova coscienza collettiva.

In copertina abbiamo scelto di riportare la frase di uno dei più grandi politici italiani del secolo scorso, Enrico Berlinguer, che ci invita ad affrontare le difficoltà uniti perché: "ci si salva e si va avanti se si agisce insieme e non uno per uno".

Un altro uomo politico, Giorgio Almirante, collocato sulla sponda opposta di Berlinguer, ma che con questo condivideva un certo modo di concepire la politica come servizio agli altri, e non a se stessi, ha pronunciato invece un'altra frase, che vorrei aggiungere: "vivi come se dovessi morire oggi, pensa come se non dovessi morire mai". Stare uniti, onorare la vita, ogni giorno, e guardare al futuro con ottimismo. E' questo il messaggio che vorrei mandarvi. E' così che vorrei che la nostra comunità affrontasse la sfida lanciata dal Coronavirus.

Ed è per questo che l'amministrazione comunale non si ferma, e continua a lavorare per la realizzazione dei suoi progetti.

Scarnafigi riparte e lo fa con l'imminente apertura di diversi cantieri, per migliorare il paese e rilanciare l'economia.



Riccardo Ghigo
sindaco di Scarnafigi

Maurizio

per sempre uno di noi



20
ANNI
della nostra storia

DI NICO TESTA

La parabola sportiva e umana dei Damilano è un inno alla cuneosità: uomini liberi, nemici della retorica, capaci di ideali

Archiviata con la consueta umiltà la vittoria olimpica, nel 1981 Maurizio a luglio è primo a Torino ai campionati italiani sulla 10 Km e oro alle Universiadi a Bucarest sui 20 Km. A settembre conquista a Piacenza il titolo italiano anche sui 20 Km. A ottobre è solo sesto nella gara di Coppa del mondo (trofeo Lugano) perché nella calca della gara un atleta gli sfilava involontariamente una scarpa, costringendolo a un recupero dispendioso.

Verso Los Angeles

Nel 1982 disputa 12 gare, ne vince 10 ed è secondo nelle altre 2. E' però squalificato ai campionati europei di Atene nella 20 Km, quando è primo a un Km dal traguardo (vive la delusione e l'amarrezza come un'ingiustizia, che accetta con silenziosa dignità); si ritira nella gara dei 50 Km.

Delle 13 gare disputate nel 1983 ne vince 8; sulla distanza dei 20 Km ai campionati mondiali di Helsinki è settimo, primo a Casablanca ai Giochi del Mediterraneo, quarto a Bergen nella classifica individuale di Coppa del mondo.

Il 1984 è l'anno olimpico di Los Angeles: da febbraio a settembre è primo in tutte le 13 competizioni cui partecipa. Alla gara olimpica dei 20 Km, dopo un lungo dominio è superato dai messicani Canto e Gonzales e si aggiudica la medaglia di bronzo. Colto da malore per il clima nella gara dei 50 Km, è costretto al ritiro.

Nel 1985 disputa 16 gare, ne vince 11 (tra cui i campionati italiani sui 10, 20, 50 Km); è quarto alle Universiadi di Kobe in Giappone, secondo in Coppa del mondo preceduto di un soffio dallo spagnolo Marin. Delle 13 gare disputate nel 1986 ne vince 10. Significativo il risultato ai campionati europei di Stoccarda, dove conquista un prestigioso argento dopo un accanito duello testa a testa con il cecoslovacco Pribilinec.

Campione del mondo

Il 1987 è l'anno della vittoria più prestigiosa dopo l'alloro olimpico: il 30 agosto ai campionati mondiali di Roma conquista la medaglia d'oro sui 20 Km, col pubblico dell'Olimpico (70.000 persone) che lo accoglie con una "standing ovation" tra esultanza e commozione; il trionfo avrà una gran-

Dopo l'oro di Mosca (1980), fu la volta dei bronzi olimpici di Los Angeles (1984) e Seoul (1988) e della conquista di due titoli mondiali assoluti a Roma (1987) e Tokio (1991)

de risonanza sui media di tutto il mondo; Pribilinec è secondo. Vince in quell'anno 8 delle 10 gare disputate, tra cui in settembre quella di Latakia in Siria ai giochi del Mediterraneo. Successo non meno importante sul piano personale: corona il suo sogno d'amore sposando nell'autunno Nanda Audisio.

Sul podio olimpico a Seoul

Il 1988 è di nuovo anno olimpico: Maurizio risente di un infortunio al ginocchio, ritarda la preparazione che completa in altura a Bogotà; fin dal 1977 ha inserito nel programma di preparazione agonistica l'allenamento in altura, collaborando con l'équipe coordinata dall'ematologo dell'Università di Ferrara il professor Francesco Conconi: con lui sperimenta un test che permette di misurare la soglia anaerobica di un atleta, utilizzandone il massimo sforzo aerobico. Così fino al 1985 perfezionerà la preparazione a Città del Messico e a Toluca; nel 1986 e '87 a St. Moritz; dal 1989 a Sestriere. Alla gara olimpica di Seoul a settembre è medaglia di bronzo, dietro a Pribilinec e Weigel. Delle altre 12 gare disputate in quell'anno ne vince 8.

Nel 1989 è sesto nella gara di coppa del mondo a Hospitalet in Spagna; disputa altre 21 gare vincendone 16. L'anno seguente il 1990 tenta ancora sulla distanza dei 50 Km, ma ai campionati europei di Spalato è costretto al ritiro, mentre nelle 12 gare dell'anno ne vince 7.

Il "triple" del 1991 a Tokio

Dopo Mosca e Roma col 1991 Maurizio compone un tritico da urlo; in un crescendo di successi che lo vede vincere in Svezia (ottagonale tra nazioni), ad Atene (Giochi del Mediterraneo), a Grosseto, ai campionati mondiali di



Tokio, 1991 - la gioia di Maurizio dopo la conquista del secondo titolo mondiale

Tabella sintetica dei principali titoli conquistati da Maurizio

Olimpiadi

4 presenze
3 medaglie (oro 1980, bronzo 1984, bronzo 1988)
1 piazzamento (4° 1992)

Campionati mondiali

3 presenze
2 medaglie (oro 1987, oro 1991)
1 piazzamento (7° 1983)

Campionati europei

4 presenze
1 medaglia (argento 1986)

Trofeo Lugano Coppa del mondo

8 presenze
2° 1985 a livello individuale
1° 1981/1991;
2° 1983/1987/1989;
3° 1977/1985;
4° 1979 come squadra nazionale

Universiadi

3 presenze
2 medaglie (oro 1981, argento 1983)

Giochi del Mediterraneo

3 presenze
3 medaglie (oro 1983, oro 1987, oro 1991)

Campionati italiani

30 presenze
21 titoli vinti dal 1980 al 1992
su varie distanze (5/10/15/20/50 Km)

Bibliografia

I gemelli d'oro 1980
Luigi Colombano / Scipione Campanella

Maurizio Damilano nella leggenda della grande marcia
Oswaldo Bellino - Gribaudo Editore 1992



I festeggiamenti a Scarnafigi per la vittoria del 1987



Agosto 1991, Maurizio accolto all'arrivo da Tokio



L'arrivo ai giochi olimpici di Barcellona 1992

Tokio conquista la medaglia d'oro il 24 agosto, dopo un appassionante duello col russo Shchennikov, stabilendo la miglior prestazione italiana di tutti i tempi nella 20 Km su strada. Al quarto e settimo posto altri due italiani (De Benedictis e Arena) segno evidente che il lavoro di Sandro, responsabile tecnico, programmatore e selezionatore del settore marcia della Federazione Italiana di Atletica Leggera, ha dato i suoi frutti, creando una scuola. A celebrare il trionfo a Scarnafigi, insieme alla folla in festa, c'è il piccolo Davide, nato da circa 1 mese.

A Barcellona (1992), per la prima volta Maurizio rimane ai piedi del podio olimpico. Il pubblico accoglie il suo ingresso nello stadio con una ovazione, lui risponde sventolando il berrettino bianco: è l'addio del campione

Barcellona 1992, l'ultima Olimpiade

Nel 1992 la preparazione del campione lo indica in piena forma. Ma il 31 luglio all'appuntamento olimpico di Barcellona succede l'imprevisto: Maurizio fino all'ottavo Km è tra i primi, ma all'improvviso una fitta al fegato e una colica addominale lo fiaccano; lo vediamo portarsi una mano al fianco destro, il volto tirato e sofferente; è costretto a rallentare; con caparbieta conclude la gara al quarto posto. All'ingresso nello stadio sulla collina del Montjuic il pubblico lo saluta con una grande ovazione; Maurizio risponde sventolando il berrettino bianco. I numerosi tifosi scarnafigesi al seguito si stringono a lui con un po' di amarezza, ma con un grande affetto.

Gran finale da record a Cuneo

Maurizio stupirà ancora tutti con un ultimo exploit atletico: il 3 ottobre 1992 a Cuneo, sotto una pioggia battente, si accomiata dal suo pubblico e conclude la sua strepitosa carriera agonistica ove l'aveva iniziata nel 1972, quando si aggiudicò la sua prima vittoria nella fase provinciale dei Giochi della Gioventù. Tra i tifosi c'è anche Pino Dordoni, oro olimpico di marcia a Helsinki nel 1952. Maurizio marcia per 30 Km e stabilisce due record mondiali: quello delle due ore di marcia (percorrendo 29,5 Km) e quello della 30 Km (in 2 ore 1' 44").

In 20 anni ha marciato in 291 gare, ne ha vinte 183, tra cui le Olimpiadi, le Universiadi, i campionati mondiali ed europei, i Giochi del Mediterraneo. 21 volte è stato campione italiano su varie distanze.

Il cammino continua

Dismissa la divisa da marciatore, assumerà negli anni successivi prestigiosissimi incarichi tecnico-dirigenziali di livello mondiale in ambito sportivo: consigliere nazionale della Federazione Italiana di Atletica Leggera e presidente FIDAL Piemonte; vicepresidente della commissione atleti del CONI; presidente del comitato Race Walking della IAAF (Associazione Internazionale delle Federazioni di Atletica); presidente ASD Scuola del Cammino Fitwalking Italia...

Promuoverà e diffonderà con grande successo in Italia e nel mondo tecniche salutistiche di buon cammino (fitwalking) per tutti, collaborando con le strutture sanitarie e le pubbliche amministrazioni per dimostrare il positivo rapporto tra sport e salute, specie per la prevenzione e la cura di malattie metaboliche e cardiovascolari; né mai vorrà disgiungere queste manifestazioni da finalità sociali, indirizzandole alla promozione di raccolta fondi per iniziative benefiche le più disparate. Basti citare il Fitwalking del cuore, la ormai storica manifestazione di Saluzzo, giunta alla 17esima edizione, che ha visto a gennaio oltre 12.000 partecipanti e che ha sinora devoluto nel corso degli anni circa 460.000 euro a sostegno di progetti solidali presentati da scuole e associazioni di volontariato... ma questa è un'altra storia!



La festa per il rientro di Maurizio da Barcellona

Scarnafigi nel cuore

Lui resterà sempre legato alla sua terra; nel 2010 in occasione dell'inaugurazione del monumento celebrativo sulla rotatoria di via Lagnasco (voluta dal sindaco Lovera e dal Comitato Festeggiamenti) scriverà: "Ho sempre considerato l'approdo a casa, il ritorno a Scarnafigi da ogni trasferta, come il momento più bello. Un ritorno alla normalità della vita quotidiana semplice, ma ricca degli affetti più veri: la famiglia, gli amici, i conoscenti, le semplici cose della vita di ogni giorno. La festa tra amici e per

«Ho sempre considerato l'approdo a casa, il ritorno a Scarnafigi da ogni trasferta, come il momento più bello. Un ritorno alla normalità della vita quotidiana semplice, ma ricca degli affetti più veri (...) Tutto ciò che è stato fatto per me, nel ricordo di quella giornata moscovita e a seguire dei miei successi sportivi più importanti, è un dono inestimabile (...).»

gli amici è un tesoro. E' una carezza che allietta il cuore. Per questo tutto ciò che è stato fatto per me, nel ricordo di quella giornata moscovita e a seguire dei miei successi sportivi più importanti, è un dono inestimabile. Un segno di quella condivisione e partecipazione che ha legato a me il paese e la mia terra con radici

sempre più forti. Questa è quindi l'occasione migliore per dire grazie a tutti... ma soprattutto a quelle persone che come me portano nel cuore l'orgoglio di essere scarnafigesi".

Uno di noi

Maurizio si è inserito con pieno merito nell'olimpo della marcia nazionale e mondiale (insieme ai Frigerio, Dordoni, Pamich) col sostegno del gemello Giorgio e sotto la guida di quel tenace forgiatore di talenti sportivi che è il fratello Sandro. Noi tutto questo non dobbiamo dimenticarlo e sottovalutarlo. Anche perché Maurizio e i fratelli sono gente come noi, umile e sobria nella sua grandezza, cui ben si addice la definizione che, della gente cuneese, dà Dante Livio Bianco: "uomini liberi, nemici della retorica, capaci di ideali".

zione e mondiale (insieme ai Frigerio, Dordoni, Pamich) col sostegno del gemello Giorgio e sotto la guida di quel tenace forgiatore di talenti sportivi che è il fratello Sandro. Noi tutto questo non dobbiamo dimenticarlo e sottovalutarlo. Anche perché Maurizio e i fratelli sono gente come noi, umile e sobria nella sua grandezza, cui ben si addice la definizione che, della gente cuneese, dà Dante Livio Bianco: "uomini liberi, nemici della retorica, capaci di ideali".

Più efficienza
alla tua energia

Soluzioni professionali per impianti tecnologici

ELETTROTECNICA
SCARNAFIGESE

IMPIANTI ELETTRICI CIVILI

Illuminazione
Antifurti
Automazione
Aspirazione
Videosorveglianza
Pannelli solari

IMPIANTI ELETTRICI INDUSTRIALI

Quadri elettrici automazione
Quadri elettrici distribuzione
Impianti media tensione
Impianti di bordo macchina
Realizzazione schemi elettrici

12030 Scarnafigi (CN) - Via Circonvallazione, 7 - Tel. 0175 74229
www.elettrotecnicascarnafigese.com - info@elettrotecnicascarnafigese.com

Non c'è paura quando ti diverti

DI FABIANA CAVALLERO
E MARTA QUAGLIA

Dall'album dei ricordi scarnafigesi, la straordinaria rievocazione dell'Albero della Cuccagna del 1890 e la Caccia Grossa al Tesoro del 1974

Qualcuno un giorno disse "Non c'è paura quando ti diverti"...
Ogni uomo, da tempo immemore, sente l'esigenza di cercare spazi di spensieratezza e svago per allontanare la mente da una realtà che, a volte, può risultare faticosa e dimostrarsi complessa da affrontare. Ecco che il gioco, ancor più se vissuto in gruppo, offre la possibilità di alleviare i pensieri grevi e di conquistare quello spazio di divertimento che supera tutte le differenze. Da sempre il nostro paese si è speso per offrire alla popolazione occasioni di aggregazione con protagonisti assoluti il gioco e il divertimento...

L'Albero della Cuccagna del 1890

Nel tentativo di recuperare memoria di queste iniziative, grazie all'aiuto dello storico organizzatore Piero Cavigliasso, ci è stato possibile recuperare un documento fotografico, risalente al 1890, di un popolare evento di piazza, sicuramente legato alla festa patronale di Scarnafigi. In un'epoca in cui non si era ancora vittime di un'eccessiva regolamentazione e il paese era l'unico centro della vita sociale, ecco che gli eventi organizzati avevano un fascino straordinario e regalavano emozioni uniche e indimenticabili.

L'Albero della Cuccagna, gioco storico della tradizione popolare, prevedeva che i partecipanti si arrampicassero a piedi nudi su un palo di circa 20 mt, reso scivoloso con lo scarto del grasso del maiale, sulla cui cima troncheggiavano (agganciati ad una corona metallica) gustosi premi da far invidia ai prodotti a Km zero!

In un'epoca in cui non si era ancora vittime di un'eccessiva regolamentazione e il paese era l'unico centro della vita sociale, ecco che gli eventi organizzati avevano un fascino straordinario e regalavano emozioni uniche e indimenticabili

In questa occasione, chiunque avesse voluto rendersi protagonista della festa, poteva trovare lo spazio congeniale alla propria indole: i più audaci tentavano la pericolosa arrampicata, i più solerti si occupavano dei dettagli organizzativi, i più volenterosi ottemperavano alla realizzazione materiale dell'opera e i più generosi donavano i premi destinati ai vincitori. A corollario di questa goliardica brigata, un ruolo insostituibile spettava al caloroso pubblico, il quale animava, con partecipazione e rumoroso sostegno, chi si lanciava nell'epica impresa.



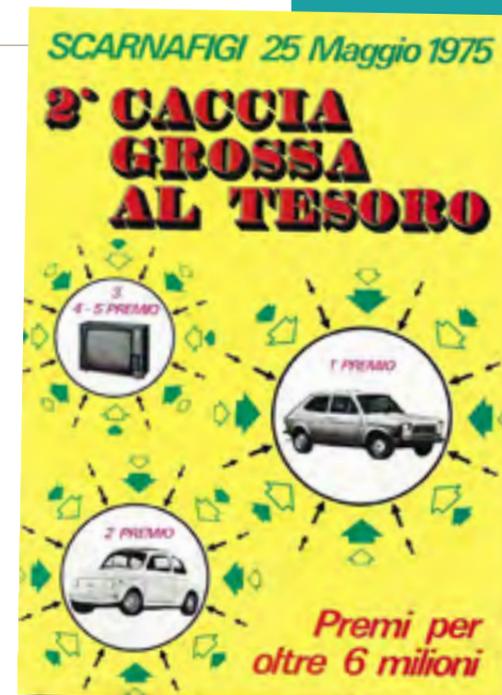
Scarnafigi,
Piazza Castello 1890.
Preparazione dell'albero
della cuccagna

Ottant'anni dopo...

Proprio per rivivere questa atmosfera, oltre ottant'anni dopo, in paese viene riproposta una versione indimenticabile dell'Albero della Cuccagna. Stessa passione organizzativa, identica modalità di gioco, più in difficoltà i partecipanti... Molti ricorderanno la fallace salita di vigorosi giovani uomini, vinti dalla forza di gravità e infine spodestati dalla casuale partecipazione di Dino Gramaglia che, arrivato in piazza con il suo trattore, avrebbe osservato la scena, parcheggiato il mezzo e, chiesta la possibilità di tentare la scalata, avrebbe risalito l'alto albero (a piedi nudi e con una naturalezza disarmante) e fatto man bassa dei premi, dopo essersi seduto trionfante al centro della corona posta sulla sommità del palo. Gli impalliditi organizzatori, pur contenti del positivo risultato, guardavano timorosi il vincitore spavaldo che si godeva la scena dall'alto, temporeggiando oltre i minuti concessi agli spettatori, ormai in apprensione, data la pericolosità della situazione.

La grandiosa Caccia al tesoro automobilistica del 1974

«Non mi sono mai divertito tanto», «Meglio non potevate organizzarla», «Ma perché non ne fate un'altra fra 15 giorni», «La prossima quando la organizzate? Promettete che la organizzate presto». Queste le impressioni a caldo dei partecipanti della Caccia Grossa al Tesoro. Era il 29 settembre del 1974. «Sinceramente non ci aspettavamo tanto, abbiamo promesso e adesso manteniamo»: così rispondevano gli organizzatori l'anno successivo, presentando, con tanto di libretto dedicato,



Il 25 maggio del 1975 infatti, con raduno alle ore 13 in piazza Europa, si dava il via alla più ricca e spettacolare caccia al Tesoro automobilistica mai realizzata in paese

Le proposte di Octavia

Nonostante la particolarità della situazione attuale, si tenta tutt'oggi di tenere accesa la fiamma del divertimento e, superando le difficoltà organizzative, Octavia propone per il prossimo settembre (durante la Festa Patronale) una serie di eventi dedicati al gioco e alla socialità in paese.

Domenica 27 settembre 2020

Giornata di chiusura della rassegna espositiva Alpi dell'Arte Confraternita di Santa Croce, Castello di Scarnafigi, ore 10 - 18.

- Visita guidata all'esposizione di pannelli scultorei dell'artista Giovanni Thoux "Giochi Tradizionali della Valle d'Aosta" e alla Mostra di fotografie storiche sui Giochi tradizionali scarnafigesi "petanque, morra, pinacola";
- Visita guidata alla Confraternita di Santa Croce e alla sua sacrestia;
- Visita guidata ai saloni di rappresentanza e ai giardini del Castello di Scarnafigi, uno dei migliori esempi di architettura nobiliare seicentesca delle Terre di Mezzo, un unicum di eleganza e nobiltà rurale (ore 12);
- Aperitivo con prodotti di Octavia e della Valle d'Aosta con la collaborazione degli allievi della Scuola Alberghiera di Barge e un affinatore di formaggi valdostano (ore 14,30 - 17,30);
- Mettiti alla prova. Giornata ludica in compagnia degli appassionati e assidui giocatori dei giochi delle bocce e delle carte per apprendere le tecniche di gioco e cimentarsi in questa pratica. Dimostrazioni pratiche e tornei di petanca e carte.

Molti ricorderanno la fallace salita sull'Albero della Cuccagna di vigorosi giovani uomini, vinti dalla forza di gravità e infine spodestati dalla casuale partecipazione di Dino Gramaglia

la seconda epica edizione della Caccia Grossa al Tesoro. Il 25 maggio del 1975 infatti, con raduno alle ore 13 in piazza Europa, si dava il via alla più ricca e spettacolare caccia al Tesoro automobilistica mai realizzata. Un centinaio di equipaggi si sfidavano su un percorso, di circa 80 km, nel verde primaverile, tra paesaggi dolci e incontaminati, per accaparrarsi il "Grosso Tesoro" che prevedeva addirittura l'assegnazione, per i primi tre classificati, di una FIAT 127, una FIAT 500 e un televisore 24".

Anche Villa San Vincenzo torna alla normalità

Qualche caso di contagio, ma senza conseguenze, nella Residenza di Anni Azzurri a Scarnafigi. Riaperte le porte alle visite dei parenti e ai nuovi ingressi

DI MARTINA FEA

Anche Villa San Vincenzo, altra Residenza socio assistenziale scarnafigese, è da poco tornata alla normalità riaprendo alle visite per i parenti degli ospiti e ricominciando ad accogliere anche nuove persone.

La direzione spiega che la struttura è attualmente covid-free, ma durante il periodo di lockdown ha contato alcuni casi positivi tra gli ospiti che hanno avuto un decorso rapido e senza complicazioni. Un lieto fine che rispecchia quello dell'intera provincia di Cuneo che grazie soprattutto all'organizzazione minuziosa è stata in grado di salvaguardare la salute degli ospiti e degli operatori delle sue case di riposo.

«Ci rasserena molto sapere che i nostri ospiti stanno bene – spiega la direzione di Anni Azzurri, società torinese che si occupa della gestione di tre case di riposo nel Cuneese, tra cui anche quella di Scarnafigi; sono stati mesi difficili, ma grazie alla delibera regionale



Una giornata indimenticabile

Un'occasione per spogliarsi dei panni dello spettatore e trasformarsi in brillanti protagonisti della manifestazione. La quota d'iscrizione, mantenuta volontariamente molto bassa in proporzione a quanto in palio: lire 25.000 per equipaggio, da effettuare entro le 13 del giorno stesso presso il Ristorante "Gambero d'Oro". Dopo il grande successo di partecipanti e foltissimo pubblico e dopo una giornata di divertimento generale, non poteva mancare un altrettanto grandiosa premiazione, presso le "Cupole", prevista per il 5 giugno con la partecipazione di numerose personalità del mondo sportivo, attori, artisti e cantanti, e con ingresso gratuito per tutti gli scarnafigesi. Si narra che quella sera fossero rimasti a casa solo i cani...

La spensieratezza di questa esperienza rinasce tutt'oggi nel cuore di ogni partecipante, che la rivive nel gioioso ricordo.

abbiamo potuto riprendere le visite dei parenti in una nuova modalità. Momentaneamente vengono organizzate nel giardino, attraverso postazioni regolamentate e protette dal plexiglas o dalle vetrate già presenti nella struttura. A Scarnafigi, inoltre, sono ripresi progressivamente anche gli ingressi che erano bloccati da diversi mesi per via cautelare. Prima dell'ingresso nella struttura al paziente vengono fatti tutti gli esami di accertamento per verificare la negatività e poi vengono ospitati per alcuni giorni in una stanza singola per verificare ancora lo stato di salute.

Inoltre, nella struttura sono state riavviate anche le attività di terapia occupazionale o riabilitazione per gli ospiti sempre seguendo i protocolli regionali per evitare il contatto diretto tra gli ospiti che comunque devono continuare a poter vivere la comunità in maniera serena nonostante gli stravolgimenti di questi mesi».

Istruzioni per l'uso dell'ambiente tra inquinamento e lotta ai rifiuti

L'incontro degli alunni della classe Terza della Scuola Primaria di Scarnafigi con Simona Lisa dell'Agenzia regionale per la protezione dell'ambiente

Nella mattinata del 6 dicembre 2019 la signora Simona Lisa, che lavora presso L'Arpa (Agenzia Regionale per la protezione dell'Ambiente), ha accettato l'invito della classe terza della scuola Primaria, per parlare di quanto sia importante proteggere il nostro territorio, la nostra "casa". Per fissare l'appuntamento con lei è stato fondamentale il nostro "contatto", qualcuno molto vicino alla nostra ospite... suo figlio Pietro!

Acqua, terra e aria

Fin dall'inizio dell'anno, i bambini avevano svolto in Scienze con la maestra Simona ed in Geografia con Sabrina varie ricerche sull'Ambiente e, in gruppo, avevano riflettuto sulle problematiche che affliggono l'aria, l'acqua, il terreno e sul grande problema dei rifiuti.

Da queste ricerche e dalle molteplici conversazioni è nata la necessità di saperne di più e di parlare con un esperto. Simona ha condotto il suo intervento mostrando alcune fotografie, scattate proprio nelle zone del territorio, alla LIM (lavagna- interattiva- multimediale), di cui è dotata la nostra aula.

I batteri "mangioni"

In una foto scattata dall'alto, i bambini hanno visto un depuratore, un impianto dove confluiscono le acque inquinate (acque di fognatura e/o acque industriali) che lavora in maniera simile ad un apparato digerente, dove i "batteri mangioni" si nutrono degli inquinanti trasformando l'acqua sporca in acqua pulita che verrà rimessa nei fiumi!

In un'altra immagine hanno scoperto che i rifiuti organici possono essere macinati e schiacciati e, attraverso dei processi di trasformazione, sempre grazie all'ausilio di "batteri", formare il compost, un ottimo fertilizzante.

La morte dei pesci

La fotografia che ha toccato proprio tutti è stata quella di una bealera, piena di una schiuma insolita, dove a pancia in su, galleggiavano molti pesci: erano morti per mancanza di ossigeno, dentro l'acqua inquinata!



La classe terza con Simona Lisa

Simona ha detto che è stata una signora ad accorgersi della situazione allarmante.

Ha contattato il 112, il numero delle emergenze, e dopo la segnalazione, sono intervenuti i Carabinieri che hanno avvisato i tecnici dell'Arpa. Gli incaricati dell'Arpa sono un po' come dei "guardiani" dell'ambiente: dove c'è un problema devono indagare, devono far rispettare le regole e talvolta anche multare chi non lo fa...

Discariche e "salsicciotti assorbenti"

In un'altra foto ancora, si vedevano dei grandi "salsicciotti" (banne assorbenti) dentro un fosso pieno d'acqua: un camion, che forse si era avvicinato troppo al bordo della strada, si era ribaltato facendo fuoriuscire il carburante e quei salsicciotti, posizionati da personale addetto, avevano il compito di contenere quest'ultimo per non farlo defluire nell'acqua.

Infine, abbiamo visto alcune immagini delle discariche dove vengono portati i rifiuti per lo smaltimento e realizzato che sono davvero troppi!

Come ridurre la produzione di rifiuti

Simona, però, ha sottolineato che più si differenzia, più si ricicla e meno rifiuti andranno in discarica e che è molto importante già al momento dell'acquisto di beni pensare alla riduzione della produzione di rifiuti, preferendo nella scelta prodotti confezionati con imballaggi costituiti da materiali riciclati o comunque riciclabili.

Dopo molte riflessioni è stato quindi chiaro a tutti che si può fare molto per proteggere l'ambiente: eseguire una corretta raccolta differenziata, limitare il consumo della plastica (non va assolutamente bruciata: si scioglie lentamente e sprigiona sostanze tossiche!) e se nel territorio a noi vicino, si nota qualcosa di insolito o preoccupante... avvisare l'Arpa, attraverso il numero delle emergenze.

Il gran ritorno del Pane

DI MARTA QUAGLIA



La forzata permanenza in casa dovuta alle misure di contenimento dell'epidemia, è stata per molti l'occasione di riappropriarsi dell'antica arte bianca, che in paese affonda le radici nella storia

Il pane, la sua fragranza, il profumo che sprigiona, lo scricchiolante suono che si avverte sfornandolo, la piacevole sensazione che si prova osservando il suo bel colorito, per non parlare della soddisfazione di essersi riappropriati di un'arte antica, che affonda le radici nella storia... Il pane, elemento semplice quanto prezioso, nutriente e goloso capace di esaltare o svilire il companatico, di sfamare o deliziare... Il pane che torna ad esser, come un tempo, protagonista della nostra vita nella recente esperienza di lockdown vissuta.

Ritorno al passato

Tutti, in questo tempo quasi surreale, hanno dovuto più o meno spontaneamente



Giuseppe Valinotti presso il forno della Fornaca

te reinventarsi una nuova quotidianità e la cucina e gli impasti sono senza dubbio stati strumenti di resilienza. La preparazione del pane in casa, se un tempo era un'abitudine necessaria al sostentamento, oggi si è dimostrata un'attività capace di

rendere merito e riscoprire la bellezza delle cose semplici. Surreale e quasi incredibile la "crisi del lievito" che però, come tutte le cose naturali, non si produce ma si coltiva e ci insegna ancora una volta il valore e il pregio del tempo nei suoi processi naturali come nella vita.

Ecco che allora ci giunge spontaneo volgere lo sguardo al passato e indagare quella parte

di storia che è ancora presente nei ricordi d'infanzia di molti lettori ma che il progresso e la frenesia del nostro tempo tenta di cancellare, di rendere più lontana di ciò che sia veramente.

Forni delle cascine

Se in paese si poteva già beneficiare del servizio di alcune panetterie, fino agli anni '60 del secolo scorso i

forni delle cascine avevano ancora ruolo di spicco nella produzione di questo prezioso alimento, ingrediente principale della dieta del tempo.

La Fornaca come la Grangia, grandi cascine poste sul territorio scarnafigese, 60 anni fa funzionavano ancora come piccole cittadelle autosufficienti: molte erano le famiglie che le abitavano e la loro era una piccola società in miniatura.

Come racconta Gepe Valinotti (classe 1925), il grano di propria produzione veniva portato a macinare al mulino, da "Roccia" in via Seyssel D'Aix presso il castello, oppure a "San Cristoforo", e la farina ricavata veniva usata una volta a settimana per la preparazione del pane. In un tempo nel quale il pane bianco era per molti un bene raro, le famiglie che producevano grano e potevano usufruire di un forno, erano spesso invidiate perché potevano facilmente goderne. Solo in un breve periodo durante la guerra ci si dovette accontentare del pane integrale.

Se in paese si poteva già beneficiare del servizio di alcune panetterie, fino agli anni '60 del secolo scorso i forni delle cascine avevano ancora un ruolo di spicco nella produzione di questo prezioso alimento, ingrediente principale della dieta del tempo

Una volta a settimana

Il forno era uno, ma le famiglie che lo utilizzavano oltre dieci, senza contare margari e bovani. Ecco perché per utilizzare il forno occorreva "Piè el post". A rotazione un capo famiglia era responsabile della gestione dei turni che si distribuivano lungo tutta la giornata. Il pane veniva fatto una volta a settimana per essere poi conservato nella madia. La giornata però in cui si faceva il pane era ricordata bene soprattutto dai bambini che quel giorno potevano gustare pane soffice e fragrante, molto diverso da quello ormai duro mangiato il giorno prima.

Ogni famiglia naturalmente dedicava grande impegno nella realizzazione dell'impasto che con precisi riti veniva prodotto seguendo alla lettera una ricetta che era scritta, più che su un libro, nelle pagine dell'esperienza di chi lo realizzava.

Ad impastare erano spesso le donne, gli uomini accendevano il forno e si occupavano della cottura: ogni famiglia aveva il suo specialista! Le famiglie erano molto numerose e si realizzavano circa 15 kg di pane per volta; l'impasto, se di recente si era macellato un maiale, veniva arricchito da una precisa dose di strutto che gli

conferiva una maggior morbidezza.

Di certo per loro il lievito non era un problema, utilizzavano infatti il "Chersent", nient'altro che il progenitore del lievito madre di cui oggi si fa un gran parlare.

Il calore della pietra

Oggi perché un forno in muratura di quelle dimensioni possa essere pronto all'uso occorre quasi una giornata di fuoco, ma allora, dato il frequentissimo utilizzo, bastavano poche fascine per riportarlo in temperatura, il calore infatti viene conservato a lungo dalla pietra refrattaria e dai mattoni e il dispendio energetico risultava quasi nullo.

All'impasto lievitato, veniva data la forma, quasi sempre di "micche o tirase", che venivano adagiate su un telo di lino, divise solo da pieghe di stoffa perché non si attaccassero insieme e poi trasportate con un carro al forno. Lì il papà o uno dei fratelli maggiori della famiglia si occupavano della cottura.

In assenza di termometri erano necessari sistemi più rudimentali per rilevare la temperatura interna del forno. Alimentato da fascine di legna, era pronto quando la volta "sbiancava", ovvero quando i mattoni scuri si coloravano lentamente di un grigio chiaro. Questo perché la fuliggine brucia e si incenerisce ad una temperatura di circa 300°C. Ne consegue che il colore del forno fosse un ottimo ed efficace indicatore. In questa fase non era più necessario alimentare il fuoco, le braci residue erano più che sufficienti per mantenere alta la temperatura per il tempo necessario.

Una volta spostate o rimosse le braci, la cenere residua era poi eliminata con una frasca con tutte le foglie ancora attaccate. Ecco che arrivava il momento di infornare... Si procedeva così



Il forno della Grangia. L'ultimo restauro risale al 1945

Pane, per modo di dire

Molti sono i modi di dire, detti e proverbi usati ancor oggi che hanno come protagonista il pane...

“Buono come il pane”, si dice di persona molto mite.

“Non è pane per i tuoi denti”, ovvero non è una cosa che fa per te.

“Per un pezzo di pane”, cioè a bassissimo costo.

“Essere come pane e cacao”, significa andare pienamente d'accordo.

“Rendere pan per focaccia”, contraccambiare una sgarberia, una cattiva azione con altre peggiori.

“Mettere a pane e acqua”, mettere in punizione, lasciando come unici alimenti pane e acqua.

“Dire pane al pane, vino al vino”, significa parlare chiaro.

“Chi ha i denti non ha il pane e chi ha il pane non ha i denti”, chi ha delle aspirazioni non dispone dei mezzi per realizzarle, mentre chi ha i mezzi non ha alcuna aspirazione da realizzare.

“Levarsi il pane di bocca”, privarsene per darlo a chi ha fame, oppure sacrificarsi per gli altri.

“Mangiare il pane a tradimento”, significa senza lavorare per guadagnarselo.

“Misurare il pane”, dare poco da mangiare ed essere avari.

“L'uomo non vive di solo pane”, si dice per sottolineare le esigenze spirituali.

cautela provando con una piccola quantità di pane. Se le micche reagivano bene al calore, cuocendo si aprivano (“sciapau”) con un taglio naturale nell'impasto: solo dopo questa verifica si poteva procedere all'infornata generale.

Il grano di propria produzione veniva portato a macinare al mulino, da “Roccia” in via Seyssel D'Aix presso il castello, oppure a “San Cristoforo”, e la farina ricavata veniva usata una volta a settimana per la preparazione del pane

Luogo di socialità

Il forno oltre ad essere luogo di lavoro era anche territorio adatto alla socialità, teatro di confronto e chiacchiere e frequentato ma molti bambini che cercavano di rimediare una merenda genuina.

«Certe volte, alla mattina, la maestra durante l'intervallo ci portava a fare una passeggiata e se al forno qualcuno stava sfornando il pane la merendina era assicurata!»

Condivisione era una parola vissuta nei gesti quotidiani, non era infatti infrequente che il fornaio di turno realizzasse sul momento, con l'aggiunta di un po' di zucchero, pagnottine dolci per i bambini che, attirati dalla fragranza del pane, si spostavano a giocare nei pressi del forno. In un'epoca in cui le occasioni di svago erano poche così come pochi erano i mezzi e le risorse a disposizione, ecco che la farina miscelata con acqua e sale non dava vita solo ad un alimento, ma creava un rito capace di nutrire anche lo spirito.

Il pane, l'alimento più antico del mondo evocava, evoca e sempre evocherà in noi quel senso di familiare piacere legato ai gesti semplici e agli affetti più cari.

«Quando gli uomini condividono il pane, condividono la loro amicizia» (Jean Cardonnel).

Commosso addio a Renato Beccaria. Il Comune gli dedicherà una piazza

È scomparso all'età di 77 anni il contitolare delle Officine meccaniche che sono tra i simboli del paese. Il testimone dell'azienda passa alla terza generazione della famiglia

DI HILDA GHIGO

Si è spento all'età di 77 anni Renato Beccaria, contitolare dell'azienda Beccaria, che da ormai 70 anni è parte integrante del nostro Paese.

“L'Invincibile” mulino a martelli

Suo padre, Domenico, nel 1951 si trasferì a Scarnafigi e fondò la ditta Beccaria, un'azienda adibita alle lavorazioni meccaniche al servizio dell'agricoltura. Negli anni a seguire la ditta passò da tre lavoratori iniziali a circa un centinaio, e lo stesso Domenico brevettò un mulino a martelli, denominato “L'Invincibile”, che diventò essenziale per i lavoratori agricoli della zona e non solo.

Applausi dai balconi al funerale

Domenico, inoltre, partecipò attivamente alla vita del paese e nel 1960 venne eletto sindaco di Scarnafigi. Con la sua prematura morte lasciò l'azienda ai figli Renato e Lucia Rosa. Renato prese le redini dell'azienda nel 1965 e, nonostante la sua giovane età, fu abile nel mettere in pratica le capacità ereditate dal padre. Sotto la sua gestione l'azienda continuò a crescere e a prosperare. Renato, oltre che essere un abile amministratore dell'azienda, è sempre stato benvoluto da tutti i compaesani. Purtroppo, al momento della sua morte, a causa delle restrizioni dovute al covid-19, i funerali sono stati celebrati con la partecipazione soltanto dei famigliari. Tuttavia, gli applausi dai balconi delle abitazioni al passaggio del feretro, dimostrano tutto l'affetto e la stima degli scarnafigesi.

La dimensione pubblica

C'è uno stretto legame tra Scarnafigi e la famiglia Beccaria. Domenico era stato sindaco, Renato amministratore comunale e la figlia Enrica assessore comu-

nale. Renato è stato alla guida della bocciofila, che fin dalla sua fondazione, nel 1964, porta il nome di Domenico Beccaria, e la famiglia l'ha sempre sostenuta anche finanziariamente.

La famiglia Beccaria è sempre stata molto attiva anche nel volontariato: è stata per anni colonna portante dell'Avis di Scarnafigi. Inoltre, l'azienda ha dato lavoro a numerosi scarnafigesi, e ogni famiglia può contare un membro che lavori o abbia lavorato per questa grande azienda.



La consegna dell'auto donata dalla ditta Beccaria

Il testimone alle nuove leve

Negli ultimi anni Renato e la sorella Lucia Rosa hanno passato il testimone ai rispettivi figli che portano avanti il nome di Beccaria a Scarnafigi. L'azienda conta già tre generazioni. La ditta Beccaria ha donato una Panda 4x4 al Comune e alla Protezione civile di Scarnafigi. L'auto porta il simbolo del Comune, quello della Protezione civile e una targa in onore di Renato. L'amministrazione comunale, inoltre, ha deciso di intitolare una piazza a Renato, per ricordare il suo impegno e la sua importanza per Scarnafigi. Piazza Europa diventerà piazza Renato Beccaria.



Via Monasterolo, 10 - 12030 SCARNAFIGI (CN)
Tel./Fax 0175.274781 - E-mail: cogibit@cogibit.it

COSTRUZIONI STRADALI
DIFESE FLUVIALI
PAVIMENTAZIONI BITUMINOSE
ACQUEDOTTI E FOGNATURE
CONGLOMERATI BITUMINOSI

Nel nome di *Maria*

La secolare protezione della Vergine Assunta sulla popolazione del paese, dalle pesti del Cinquecento e del Seicento, al colera dell'Ottocento, dalla Seconda Guerra mondiale, all'epidemia del coronavirus

DI ENRICO BELLINO

La più debilitante epidemia che ha colpito Scarnafigi è stata la peste, che nel XVI secolo ha contagiato per tre volte il paese. La prima volta comparve nell'anno 1564; ritornò nell'anno 1575 e scoppiò la terza volta nel 1579. Sono interessanti questi anni anche perché per la prima volta la profilassi della pestilenza non fu più solo quella del "fuggi presto e lontano", ma fu attuata dall'Ufficiale di Sanità. Si può definire come un antenato dell'Unità di Crisi istaurata per l'odierna emergenza sanitaria da Covid-19.

Storiche analogie

Già nel 1564 erano state attuate misure di contenimento analoghe a quelle che stiamo vivendo ora, ma in scala ridotta. Per esempio, alle cinque porte di accesso al paese di Scarnafigi erano state posizionate altrettante guardie con il compito di controllare lo stato di salute di chi accedeva al paese. Inoltre, per poter entrare in un centro abitato bisognava essere in possesso del bollettino di sanità; un documento che attestava l'immunità dal male. Nel 1579, alla terza volta che il contagio colpiva Scarnafigi, fu ordinato il restauro di due centri di culto di Scarnafigi, purtroppo oggi non più fruibili perché in parte caduti, dedicati uno a San Sebastiano e l'altro a San Rocco, entrambi protettori dalla peste. Non si sa a che età risalcano, ma da ciò si deduce che le due cappelle erano state costruite molti anni prima, probabilmente, in occasione di una delle primissime volte che scoppiò il morbo.

La peste ritornò a Scarnafigi nel 1630, sull'onda di diffusione dell'epidemia che interessò gran parte dell'Europa e che lo stesso Manzoni descrive ampiamente nel



Già nel 1564 erano state attuate misure di contenimento analoghe a quelle che stiamo vivendo ora, ma in scala ridotta. Per esempio, alle cinque porte di accesso al paese le guardie avevano il compito di controllare lo stato di salute di chi entrava

suo romanzo, dove anche nella nostra comunità vennero constatati moltissimi decessi.

Dal colera alla guerra

Si arriva così al 1834, anno in cui a Scarnafigi, si diffuse un'epidemia di colera. Al termine, come voto della co-

Al termine dell'epidemia di colera del 1834, come voto della comunità di Scarnafigi fu eretta la statua di Maria Vergine Assunta

munità, fu eretta la statua di Maria Vergine Assunta. La stessa statua che, un secolo dopo, fu il simbolo della salvezza del paese dall'invasione tedesca. La storia che conduce alla solenne promessa, elevata in tempi di guerra dal parroco don Antonio Lingua e dal podestà Bernardino Scotta alla Vergine Assunta, inizia nel settembre 1943. Dopo l'Armistizio, comunicato attraverso la radio l'8 settembre dello stesso anno, e più precisamente verso la metà di novembre, il comando tedesco installa una base nel castello di Scarnafigi e ordina la costruzione di un campo di aviazione. Al comando di questo presidio venne posto il colonnello Adrario.

La supplica alla Vergine

Successivamente, a partire dal dicembre 1943 il colonnello Adrario viene inviato in licenza fino ai primi giorni di gennaio e sostituito dal capitano Leek, molto più feroce e promotore di molti rastrellamenti. È in questi giorni di forte terrore che il parroco don Antonio Lingua e il podestà Bernardino Scotta si rivolgono alla statua di Maria Vergine Assunta per ottenere la libertà. Racconti narrano che all'uscita dalla chiesa il sacerdote e il podestà

vengono informati che qualcosa nel comando tedesco stava cambiando. Il capitano Leek venne così sostituito e ritornò il colonnello Adrario. Scarnafigi divenne dunque una piccola oasi.

Il 15 agosto 1944 venne redatta la "Promessa a Gesù Cristo Redentore e a Maria Vergine Assunta". Sul documento ufficiale seguono le firme del parroco, del podestà e

di tutti i capi famiglia della Comunità scarnafigese. Gli abitanti del paese promisero di "santificare le feste e di tener lontano l'empio linguaggio della bestemmia dalle famiglie". Si giunge così al 26 aprile 1945, giovedì pomeriggio, le campane della Parrocchia di Scarnafigi iniziano uno scampanio a festa, dalle finestre e dai balconi del paese sventolano le prime bandiere; "è la liberazione, la guerra è finita".

Protezione e riconoscenza

Ogni anno, a partire dal 10 maggio 1945, la statua di Maria Vergine Assunta è portata in trionfo per le vie del paese in ricordo della grazia ricevuta durante il secondo conflitto mondiale.

Quest'anno, a causa dell'epidemia che sta colpendo il mondo intero, non si sono svolti i consueti appuntamenti. La novena è stata dunque sostituita da un triduo che ha analizzato, sera dopo sera, le tre virtù teologali. Alla messa solenne, conclusiva del triduo in onore della Vergine Assunta, hanno partecipato, oltre ai tre sacerdoti che in questi mesi hanno celebrato con continuità la messa servendosi della diretta streaming, il primo cittadino Riccardo Ghigo e il maresciallo Michele De Iaco. Al termine della funzione religiosa la statua di Maria Vergine Assunta è stata portata al fondo della chiesa, rimasta aperta per i fedeli che venivano a pregare. Molte persone nel pomeriggio hanno raggiunto la chiesa per soffermarsi in silenzio di fronte a Maria Vergine Assunta. «La sua secolare protezione, dalle epidemie di peste dell'Ottocento e nella seconda guerra mondiale dal nemico tedesco, sembra continuare, anche in tempi di Coronavirus, dato che il nostro paese non ha avuto molti casi positivi, nessun decesso a causa del virus e l'allarme sta poco per volta rientrando», le parole del sindaco Riccardo Ghigo.

Ogni anno, a partire dal 10 maggio 1945, la statua di Maria Vergine Assunta è portata in trionfo per le vie del paese in ricordo della grazia ricevuta durante il secondo conflitto mondiale



Cassa di Risparmio di Saluzzo S.P.A.

BPER: Gruppo

www.crsaluzzo.it

Porrera Grossa

La fabbrica del latte

DI MATTIA TORTONE ■

Viaggio alla scoperta delle aziende agricole “Gullino Pietro Angelo” e “Gullino Aldo”, allevamenti zootecnici di alta qualità, orgoglio della “Città dei Formaggi”

Le aziende agricole “Gullino Pietro Angelo” e “Gullino Aldo” sono attività ad indirizzo zootecnico, con allevamento di bovine di razza frisona per la produzione di latte. Fanno parte indubbiamente di uno dei settori trainanti della nostra cittadina, quello lattiero caseario, ed è anche grazie a loro che Scarnafigi viene conosciuta come “Città dei Formaggi”.

Il trasferimento a Scarnafigi

Nel 1968 la famiglia Gullino da Cavallermaggiore si è trasferita a Scarnafigi nella cascina “Porrera Grossa” in via Moretta 3, già di loro proprietà, con il nonno Michele e i cinque figli, tra cui Pietro Angelo e Aldo rispettivamente di 18 e 14 anni. Continuando la tradizio-

ne familiare, sono partiti inizialmente da una piccola stalla con circa una quarantina di capi, ma già dopo circa 7-8 anni hanno raddoppiato il numero, arrivando ad allevare complessivamente un centinaio di bovini. In principio allevavano mucche da carne ed incroci, in seguito hanno scelto di occuparsi unicamente della razza Frisona. Da allora si dedicano alla produzione di latte e nel 1996 hanno costruito una stalla apposita.

La divisione delle aziende

Nel 1997 è venuto a mancare il nonno Michele e l'anno seguente i fratelli Pietro Angelo e Aldo hanno deciso di dividersi in due aziende agricole distinte, così da permettere poi in futuro l'entrata in azienda dei rispettivi figli Michele e Paolo ed Enrico ed Andrea, gli attuali titolari delle due imprese.

Michele e Paolo

Michele inizialmente non lavorava in azienda, in un secondo tempo ha deciso di continuare la tradizione familiare con il fratello Paolo, che invece ne ha preso parte dal 2004, appena sedicenne. Nel 2012 hanno costruito una nuova stalla, contenente 120 cuccette, una sala mungitura, una vitellaia e spazio adibito alle manze. Oggi Michele e Paolo, con l'aiuto di Pietro Angelo (sposato con Lucetta), allevano circa 250 capi, 130 sono le bovine adulte, mentre 120 sono la rimonta: vitelle, manze e manzette che quando cresceranno andranno a sostituire le vacche. In media mungono circa 110 capi due volte al giorno e vengono prodotti giornalmente dai 35 ai 40 quintali di latte.

Le bovine adulte seguono un'alimentazione più proteica, mentre quelle in “asciutta”, ossia quelle dal settimo mese di gravidanza, vengono alimentate con una razione apposita per agevolarne il parto

Per due volte al giorno, vengono impiegate almeno cinque ore nella mungitura, che si svolge al mattino, solitamente verso le 5-6, e la sera, verso le 17-18

Andrea ed Enrico

Nel 1999 a causa di un brutto incidente sul lavoro, Aldo rimane paralizzato e i figli da allora hanno iniziato ad occuparsi dell'azienda con l'aiuto dei familiari. Oggi Enrico segue la parte dell'allevamento, mentre Andrea si occupa maggiormente della campagna e la mamma Luciana gestisce la parte d'ufficio e burocratica. Nel 2011 hanno costruito una stalla per le manze ed oggi possiedono circa 150 capi: la metà in lattazione, che producono circa 27 quintali di latte ogni giorno, una sessantina di manze e poi circa 35-40 vitellini di razza belga all'anno che vengono venduti a 30-40 giorni.

Stabulazione libera

Le aziende si sono rinnovate e gli animali che vi dimorano beneficiano della cosiddetta stabulazione libera: possono cioè sdraiarsi nelle cuccette a loro disposizione, abbeverarsi e alimentarsi in modo autonomo, potendo interagire tra di loro. Il razionamento delle mucche da latte per entrambe le aziende si basa sull'impiego di foraggi quasi totalmente prodotti internamente: vengono coltivate giornate piemontesi per la maggior parte a base di mais, ietto, prato stabile e produzione di erba medica. L'alimentazione è integrata solamente con mangimi e paglie in grado di bilanciare l'apporto dei vari nutrienti della dieta in base alla loro età.

Le bovine adulte seguono un'alimentazione più proteica, mentre quelle in “asciutta”, ossia quelle dal settimo mese di gravidanza, vengono alimentate con una razione apposita per agevolarne il parto. Le vitelle vengono alloggiare in gabbiette per i primi 60 giorni poi vengono unite in gruppetti da 4-5 capi dove viene dato loro un mangime appropriato per lo sviluppo. A differenza delle femmine i maschi vengono venduti già da piccoli.

Benessere degli animali

Il benessere degli animali è il punto di partenza fondamentale per la produzione di latte di alta qualità. A questo scopo, infatti, le mucche vengono anche costantemente monitorate tramite l'utilizzo di strumenti computerizzati che aiutano a gestire e a controllare un elevato numero di animali.

Per due volte al giorno, vengono impiegate almeno 5 ore nell'importante fase della mungitura che inizia solitamente verso le 5-6 del mattino e verso le 17-18. La mungitura è uno dei momenti più importanti e delicati ed è il risultato di una difficile e laboriosa gestione di stalla e di animali.

Le vacche vengono costantemente monitorate tramite l'utilizzo di strumenti computerizzati che aiutano a gestire e a controllare un elevato numero di animali

Grana Padano

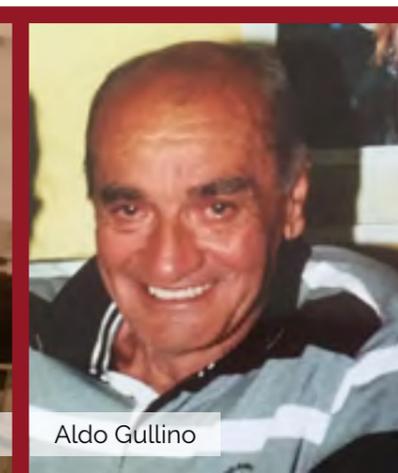
Il latte viene destinato alla produzione di Grana Padano e viene prelevato tutte le mattine e le sere dal “Caseificio Quaglia”, che dista pochi chilometri dall'azienda; si tratta dunque di una filiera produttiva corta. Il latte deve rispettare elevati criteri di qualità, viene quindi effettuato un monitoraggio costante: tutti i mesi vengono prelevati quattro campioni per la loro verifica. Inoltre l'Apa, ogni mese, esegue un controllo dove viene verificato il valore delle cellule somatiche ed altri controlli. Un lavoro molto impegnativo, molto più che a tempo pieno, ma è anche una grande passione e fonte di soddisfazione, un lavoro in cui credono ed investono per far crescere sempre più il livello della loro azienda. Tutte queste caratteristiche, dall'alimentazione ai severi controlli su qualità e benessere animale, hanno portato il latte piemontese a livelli di eccellenza, e le aziende della famiglia “Gullino”, giunte alla terza generazione, insediate in cascina “Porrera Grossa” ne sono un perfetto esempio.



Enrico e Andrea (a sinistra) con Michele e Paolo Gullino (a destra)



Un giovane Pietro Angelo al lavoro nella stalla



Aldo Gullino



Alcuni vitellini di razza belga

Tistin Gros

Seri, ma sorridenti!
di PIERO CAVIGLIASSO

Anni 80, 1 maggio a Roma, Festa del Lavoro con parecchie tensioni nazionali. Luciano Lama, segretario generale della Cgil e personaggio di grande rilevanza, s'avvia a raggiungere il palco d'onore attorniato da una folta schiera di giornalisti ed operatori televisivi.

Luciano Lama e Gianni Agnelli

Il telegiornale delle 13.30 su Rai 1, nel servizio d'apertura, propone la scena e si vede Tistin precedere il gruppo armeggiando con la fisarmonica.

Stupore al limite della credibilità: è lui o non è lui? «Certo che ero io! Ho pure parlato con Luciano Lama. Mi ha chiesto: "Tu da dove arrivi?" Da Scarnafigi in provincia di Cuneo, se passi da quelle parti vieni a trovarmi, ho dei salami e del vino buonissimi».

Scusa, ma ti sei osato a rivolgerti con il 'tu'?

«Certo, lui così s'è rivolto a me ed io mi sono adeguato. L'unica persona alla quale do del "lei" è Gianni Agnelli. Quando l'incontro in Fiat a Mirafiori scambiamo due parole, l'Avvocato mi dà del 'lei' ed io non posso fare diversamente».

Persona singolare e personaggio poliedrico: la fisarmo-

Personaggio poliedrico e singolare: la fisarmonica, le bocce, il canto, la poesia, l'autista in Fiat, il salumiere, il giardiniere, l'ortolano, il padre di famiglia (a volte anche un po' padrone) ed anche tanto volontariato

nica, le bocce, il canto, la poesia, l'autista in Fiat, il salumiere, il giardiniere, l'ortolano, il padre (a volte anche un po' padrone) di famiglia ed anche tanto volontariato.

Il fisarmonicista

Autodidatta con intensa passione, buona predisposizione ed ampia disponibilità. Feste in famiglia (battesimi, prime comunioni, matrimoni, compleanni e ricorrenze occasionali), feste delle frazioni sotto il 'cabaret' (struttura tendale provvisoria con tanto profumo di vino, formaggio, salumi e senza orologio), feste dei coscritti e dei 'bedu' (maschi celibi e donne nubili non più giovanissimi) e baldorie varie. Sempre con entusiasmo, ingegno e pretese di ricompense modeste.

Il giocatore di bocce

Gare, sfide all'aperto organizzate ovunque (frazioni e comuni) con frequenza quasi settimanale in occasione delle feste patronali o ricorrenze varie. Si gioca 'al libero', ovvero in terreno non tracciato

allo scopo (strade sterrate, cortili o piazze) con bocce in materiale sintetico e poi in metallo.

Accoppiamenti ed avversari designati a sorteggio. 'Risulin' (così era individuato il nostro Tistin per la folta capigliatura scura e riccioluta) non vuole mai perdere ed affronta le competizioni con giusta esuberanza.

In occasione d'una gara in borgo San Valeriano a Scarnafigi sta perdendo 0 a 14 punti (partita a 16) contro una coppia assai brava di Villanova Solaro. Una figuraccia indigeribile. Con umiltà si appella agli avversari: «Fatemmi un piacere, ormai avete praticamente vinto, noi siamo a zero punti e perdere così vuol dire essere presi



in giro da tutti. Lasciateci fare qualche punto, così, per salvare la faccia».

Richiesta accolta. Il gioco però cambia direzione: gli avversari (furibondi) rimangono a 14 punti, Tistin e compagno arrivano a 16. Partita vinta!

Bravo, ma come hai fatto?

«Abbiamo lasciato andare avanti; poi al momento giusto abbiamo detto basta, adesso cominciamo a giocare noi. Avete visto com'è finita?» E strizza un occhio...

Rimane ancora il tempo necessario per dedicarsi, senza risparmio e con la collaborazione della moglie e delle figlie Vilma e Vanda alla cura attenta e scrupolosa della cappella di San Valeriano

San Valeriano

Rimane ancora il tempo necessario per dedicarsi, senza risparmio e con la collaborazione della moglie e delle figlie Vilma e Vanda alla cura attenta e scrupolosa della cappella di San Valeriano in via Saluzzo per ben 12 anni. Manutenzione e pulizia dell'edificio, realizzazione del giardino, organizzazione della festa annuale (secondo venerdì di settembre) e programmazione dell'attività religiosa (precisazione: le sante messe continua a celebrarle il parroco...)

L'urtulana dla Gerbulina

In Scarnafigi si verifica un avvenimento un po' speciale? Tistin, puntualmente, lo sottolinea in rima nelle sue poesie in dialetto piemontese. Quante volte è stato invitato a recitare in pubblico: inaugurazioni, riconoscimenti o festeggiamenti a personalità varie. A volte, nella lettura, scappa qualche lacrimuccia, in specie quando recita 'L'urtulana dla Gerbulina' dedicata a Giacomina, sua moglie: donna silenziosa, esemplare nella sua innata modestia e nella ricchezza delle sue virtù.

L'orgoglio della sua terra

Tistin, figlio di Pietro e Maria Bergese: umili e dignitose origini che si rivelano un terreno fertile per una vita ricca d'impegni lavorativi, di tante passioni e d'ampio amore per la sua famiglia e per la sua terra. Oggi andrebbe in giro con la mascherina recante, in bella evidenza, la scritta 'Gerbulina'.

In memoria di Giovanni Battista Grosso
(Scarnafigi 1927 - 2010)



Foto di gruppo alla cappella di San Valeriano



Premiazioni alla festa di San Valeriano

11/02/99

L'URTULANA DLA GERBULINA

La bela urtulana, dla Gerbulina
le na persuna, che l'ort, a sa bin cultivate
sia disne, merenda, o sina
le sue verdure a sun n'bel mangè.

Alè na gran fatiga, fe l'urtulana,
tut l'edi cul culdrin, gave l'erba con l'man
poi sapè, smnè, piantè, pr tuta la smana
l'travai ca dà, fe l'ort, bin pochi ca lu san.

E tute le seire, an taca d'co bagnè, anche la festa
poi quand tut alè bel, matar, mapi da piè
d'ui crep d'trun, quat dii d'tempesta
l'urtulana lei vista mi, n'dort a piurè.

Epura ala Gerbulina, tanti agn fa
quant n'ti camp, a iera tuti autin
n'mes ale grise a iera bin piantà
d'pum, d'prus, d'persi cit, ed ramasin.

Tute l'matin na bela tota purtava a Scarnafis, verdura e fruta
patate, carote, brut e bun, ramugnench e persi di vin
la bici sempre carià d'burse d'cavagne con na stra bruta
la ciannava con n'stranom, la tota di persi crin.

Ades dop tanti ani, aiè n'cura, na brava madamin
che l'urtulana fa da sempre con esperierensa, voia e tanta nata
ai porti scur, con le sue cavagne, al saba matin
le sue cliente e sun tante, la ciannava la regina d'la salata.

L'mund n'co alè m'po cambià, la tera alè pi basa
quant i vei ai siu pinen ai giu feise travaiò l'ort aivà nen bin
n'travai n'uis, tut a man, pr lur, le nen na fe ca piassa
si voli la saladina frisca la cerchi poi cul lanternin

Tistin

Costamagna

Una tradizione inossidabile

I segreti dell'acciaio tramandati da tre generazioni nell'impresa familiare che ha segnato la storia della carpenteria metallica a Scarnafigi

DI ELISA GALLO

Abbiamo intervistato Ugo Costamagna, che con suo fratello Enrico porta avanti da tre generazioni un'impresa familiare che ha segnato la storia della carpenteria metallica a Scarnafigi.

Quando è nata l'attività?

«L'attività è nata all'inizio del '900 a Scarnafigi. Mio nonno, Giovanni Battista Costamagna, ha cominciato per primo durante gli anni della Grande Guerra insieme a suo fratello: facevano i carradori. Negli anni '60, poi i rispettivi figli si sono divisi: Ermanno ha messo su una carrozzeria, mentre mio padre Aldo ha continuato a fare il fabbro. Siamo poi subentrati noi figli, io ho cominciato a 15 anni, ora ne ho 67: sono più di cinquant'anni che svolgo quest'attività. Successivamente è entrato in officina mio fratello Enrico e abbiamo continuato insieme. Mio padre ha lavorato fino agli 80 anni, poi si è ritirato, ma fino all'ultimo comunque si informava sui lavori e ci ha fornito i suoi preziosi consigli».

Chi sono i vostri clienti?

«Mio padre e prima di lui mio nonno si sono formati con gli anni una clientela che, ancora oggi, ci chiama

L'inizio dell'attività con il nonno Giovanni Battista, carradore negli anni della Grande Guerra. Poi il testimone è passato al figlio Aldo, fabbro, e da lui ai figli Ugo ed Enrico, specializzati nelle lavorazioni dell'inossidabile».

per dei lavori. Abbiamo quindi famiglie che si affidano a noi da più di cinquant'anni e questo ci rende molto orgogliosi. Credo che il motivo sia che io e mio fratello cerchiamo di fare il nostro lavoro al meglio e facciamo sempre di tutto per accontentare i nostri clienti, i quali poi risultano soddisfatti e quindi sono propensi a richiamarci. Per il 90 per cento lavoriamo per l'industria alimentare, caseifici soprattutto, come Valgrana, Ceirano, Quaglia. Alcuni erano clienti di mio padre, sia in provincia di Cuneo, sia fuori. Lavoriamo anche per l'industria dolciaria e per i macelli. Trattiamo in particolare l'acciaio inossidabile».

È cambiato nel corso degli anni il vostro mestiere?

«Sì, si è evoluto, come si è evoluta l'industria d'altronde, e siamo dovuti andare al passo con questa. Ci richiedono lavori sempre più complessi ed elaborati, manufatti maggiormente lavabili e igienizzabili. Sono anche cambiati i settori verso cui ci indirizziamo. Mio padre Aldo, ad esempio, lavorava molto per l'edilizia privata, realizzando soprattutto ringhiere. Poco per volta però abbiamo cambiato e ci siamo rivolti all'industria alimentare, quasi azzerando i nostri lavori per l'edilizia. Facciamo ancora qualcosa, ma per il resto abbiamo lasciato perdere. E forse pensando alla crisi del settore che c'è stata in seguito, abbiamo avuto una buona idea. Uno degli aspetti positivi di questo mestiere è che c'è sempre qualcosa da imparare o qualcuno che ti può insegnare, anche se è tanti anni che lo facciamo. Ad esempio, negli ultimi anni abbiamo iniziato a collaborare con alcuni architetti e designer. Ci piace ragionare insieme a loro su progetti moderni e innovativi: loro pianificano idee che poi noi pensiamo a concretizzare. Cerchiamo già di eliminare i difetti che ci possono es-



Enrico e Ugo Costamagna

sere in anticipo, per avere un risultato migliore».

Quali lavori vi hanno resi più orgogliosi?

«Ricordo ancora con soddisfazione una porta in ferro di un'abitazione che abbiamo realizzato sulla base di una porta presente nella Sagrada Família a Barcellona, opera dell'architetto Gaudì. Ci ha fatto tribolare diverso tempo, ma quando l'abbiamo vista realizzata l'orgoglio era grande. Alcuni quando hanno saputo cosa stavamo facendo ci hanno chiesto se fossimo pazzi, e invece ci siamo riusciti. Abbiamo realizzato poi di recente una grossa scala dentro gli uffici di un'azienda, una scala molto grande e impegnativa che ci ha richiesto tempo, ma vederla finita è stata una grande soddisfazione».

«Mio padre Aldo lavorava molto per l'edilizia privata, realizzando soprattutto ringhiere. Poco per volta, però, ci siamo rivolti all'industria alimentare, quasi azzerando i nostri lavori per l'edilizia».

C'è qualche aneddoto da raccontare?

«Mi ricordo che mio padre negli anni '60 andava spes-

«Abbiamo realizzato una porta in ferro per un'abitazione privata sul modello di una porta della Sagrada Família di Barcellona, opera dell'architetto Gaudì. Ci ha fatto tribolare diverso tempo, ma quando l'abbiamo vista realizzata l'orgoglio è stato grande. Sembrava un'impresa pazzica, invece ci siamo riusciti».

so in Liguria per lavoro. Durante il boom edilizio ligure ha fabbricato molte ringhiere. Mi ha raccontato che una volta avevano caricato su un camion diverse ringhiere molto lunghe per trasportarle. Era in un periodo elettorale, ogni città era zeppa di manifesti per le imminenti votazioni. Con il camion, percorrendo la Val Tanaro per passare dal colle di Nava, si sono fermati un attimo e si sono accorti che qualcosa era rimasto attaccato al camion... avevano portato via tutti gli striscioni elettorali!».

Come vedete il futuro della vostra attività?

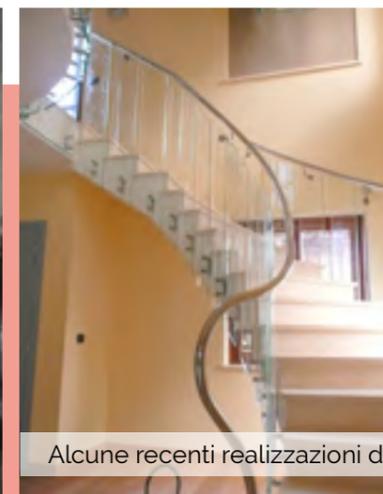
«Purtroppo, dopo di noi nessun nostro erede prenderà le redini dell'attività. Io ho solo un figlio, Andrea, ma fa il medico. Non sono dispiaciuto, anzi, mio figlio ha scelto altro e sono contento perché svolge un lavoro probabilmente più appagante. Forse potrei pensare di insegnare il mestiere a qualcuno, chissà, ma il nostro lavoro purtroppo non attira più nessuno. È un lavoro duro, che non conosce orari e ti concede di fare poche vacanze. Il settore alimentare, in particolare, ci tiene molto impegnati perché richiede spesso la nostra presenza, a volte anche in strani orari. È successo anche di lavorare di notte, oppure di sabato e domenica, quando gli operai non ci sono e le macchine sono ferme. Ma io e Enrico non siamo dispiaciuti, amiamo quello che facciamo e continueremo a farlo, finché possiamo, poi si vedrà».



Giovanni Battista Costamagna



Adriana e Aldo Costamagna



Alcune recenti realizzazioni di Ugo ed Enrico





PROMOSSI!



La Polisportiva Scarnafigi vince il Campionato di calcio e per la prima volta nella sua storia giocherà in Promozione

DI MATTIA TORTONE

La Lega Nazionale Dilettanti (LND) a fine giugno ha emanato le linee guida straordinarie relative alla individuazione delle Società di calcio promosse e retrocesse nei propri campionati nazionali, regionali e provinciali della stagione sportiva 2019/2020. Le classifiche di tutti i Campionati della LND sono cristallizzate al momento della interruzione definitiva dello svolgimento delle competizioni sportive indette e organizzate dalla stessa Lega, e le prime classificate vengono premiate e promosse nella categoria superiore.

Un risultato storico

La Polisportiva Scarnafigi può dunque festeggiare e per la prima volta nella sua storia parteciperà al campionato di Promozione nella stagione 2020/2021! Una stagione "conclusa" con 39 punti, frutto di 11 vittorie, 6 pareggi e 3 sole sconfitte ha permesso alla squadra bianco rossa di arrivare al 23 febbraio, ultima partita disputata contro il Marene prima dello stop forzato a causa del Covid 19, in testa alla classifica con un punto di vantaggio sul Valle Po e sul Sant'Albano Stura (che però ha potuto disputare una gara in più).

Oltre le aspettative

Il presidente Piero Bravo e il vicepresidente Gianluca Viotto ci tengono a sottolineare: «Ad inizio stagione l'obiettivo prefissato erano i play-off, eravamo convinti di aver costruito una squadra con un giusto mix tra

giovani e giocatori di esperienza. Il risultato è andato oltre le aspettative, i ragazzi ed il mister sono stati eccezionali, infatti hanno trascorso quasi tutto l'anno in testa alla classifica. La promozione è più che meritata! È un peccato che la stagione sia stata troncata perché la vittoria del campionato di 1° Categoria sul campo, sia per la società sia per i ragazzi, sarebbe stata una bella soddisfazione e avremmo potuto festeggiare come si deve».

L'obiettivo è stato di portare sempre più ragazzi a giocare con i "grandi", nel nuovo campionato di Promozione ci sarà l'obbligo di avere in campo un ragazzo del 2000, uno del 2001 ed uno del 2002

Punto di forza: la difesa

È stato un campionato molto equilibrato, come mostra la classifica finale, ma i numeri ci dicono che il punto di forza di quest'anno è stata la fase difensiva, grazie a colonne come Iaconiello, Cioffi e Bossolasco per citarne alcuni: infatti la squadra vanta la migliore difesa del girone F di 1° categoria con soli 20 gol subiti. Il miglior marcatore della squadra è stato Daniel Caserio con 10 gol, seguito da Simone Scola con 7 gol (arrivato a gennaio), Enrico Bravo e Gabriele Serino con 4

gol ciascuno.

Da non dimenticare la solidità del centrocampo, spiccano fra tutti Bosio, Bunino e Dao, fondamentale per dare equilibrio alla squadra oltre ad un grande aiuto sia in fase offensiva che difensiva.

Un sostegno al raggiungimento dell'obiettivo lo ha dato anche il pubblico, infatti anche quest'anno lo Scarnafigi ha sempre avuto un buon seguito, un grande motivo di orgoglio.

L'importanza del "vivaio"

C'è grande soddisfazione per due ragazzi cresciuti nelle giovanili, Andrea Solei (anche 2 gol per lui) e Marco Brunetto, che hanno fatto un'ottima stagione in prima squadra. L'obiettivo è stato di portare sempre più ragazzi a giocare con i "grandi", specialmente la prossima stagione nel nuovo campionato di Promozione che introduce l'obbligo di avere in campo un ragazzo del 2000, uno del 2001 ed uno del 2002.

Per quanto riguarda il settore giovanile, a parte un avvio un po' difficile di qualche squadra, la stagione stava proseguendo con buoni risultati sul settore agonistico, ed anche il settore di base stava facendo un ottimo lavoro ed in continua crescita.

Questa interruzione dovuta al Covid 19 ha creato un grande dispiacere, i giovani calciatori hanno potuto giocare solo metà stagione, e questo ha scombinato i piani e gli obiettivi previsti dalla società.

Si guarda al futuro

«Però è nei momenti di difficoltà che bisogna tenere duro - sottolinea Bravo -, nonostante i molti problemi dell'annata, la nostra associazione sta cercando di portare qualcosa di positivo al paese. Per continuare questi progetti abbiamo bisogno dell'aiuto delle famiglie e delle istituzioni comunali che sono fondamentali per la gestione e mantenimento della struttura societaria. In questo momento difficile per tutti, ogni aiuto e sostegno è più che gradito, anche nei modi più svariati». Sperando nel ritorno rapido alla normalità si sta già lavorando per il prossimo anno, infatti il punto di partenza è stato blindare il mister Francesco Madaffari, che è stato confermato per il quarto anno consecutivo. Lui non vede l'ora di immergersi nella nuova avventura: «Sarà sicuramente una sfida affascinante ed impegnativa per una Società come lo Scarnafigi. Stiamo già lavorando per creare una squadra di valore sia sotto il punto di vista sportivo che umano, in grado di affrontare nel modo giusto un campionato impegnativo come quello di Promozione».

Un ringraziamento va a tutta la dirigenza e allo staff, di prima squadra e settore giovanile, che dedicano molto tempo e sacrifici per la Polisportiva, cercando di fare il loro meglio per portare lustro al nostro paese!

Il risultato è andato oltre le aspettative, i ragazzi ed il mister sono stati eccezionali, quasi tutto l'anno in testa alla classifica



L'allenatore Francesco Madaffari

Lo staff

Presidente	Piero Bravo
Vice Presidente	Gianluca Viotto
Consigliere	Cravero Silvio
Allenatore	Francesco Madaffari
Preparatore atletico	Gianluca Costa
Dirigente accomp.	Alberto Osella

La Classifica

Squadra	Punti	Partite	Vittorie	Pareggi	Sconfitte
SCARNAFIGI	39	20	11	6	3
Valle Po	18	20	12	2	6
Sant'Albano	18	23	11	5	5
Amis Biella Ceva	35	23	10	5	6
Marene	34	23	9	7	5
Roretse 1975	34	23	10	4	7
San Sebastiano	34	23	10	4	7
Pro Savigliano Calcio	27	20	8	3	9
Tre Valli	26	20	7	5	8
Bialta	25	20	6	7	7
Stella Maris	24	20	7	3	10
Murazzo	23	20	6	5	9
Boves Mdg Cuneo	23	23	6	5	10
Saviglianese	15	23	4	3	14
Sportroero	13	23	5	4	14

POLISPORTIVA SCARNAFI GI

Campionato di 1ª categoria - Stagione 2019-2020



Marco Testa
PORTIERE



Filippo Mulassano
PORTIERE



Nicolò Berardo
DIFENSORE



Lorenzo Bunino
CENTROCAMPISTA



Andrea Dao
CENTROCAMPISTA



Patrick Depetris
CENTROCAMPISTA



Andrea Bodino
DIFENSORE



Andrea Bossolasco
DIFENSORE - 2 GOL



Marco Brunetto
DIFENSORE



Andrea Lovera
CENTROCAMPISTA



Daniele Scola
CENTROCAMPISTA



Alexander Bordino
ATTACCANTE



Emanuele Cioffi
DIFENSORE



Gabriele Ferrero
DIFENSORE



Vincenzo Iaconiello
DIFENSORE



Enrico Bravo
ATTACCANTE - 4 GOL



Luis Daniel Caserio
ATTACCANTE - 10 GOL



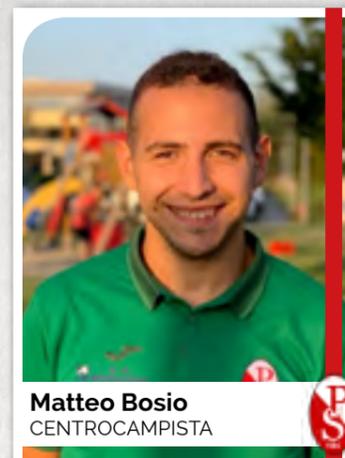
Ivan Olocco
ATTACCANTE



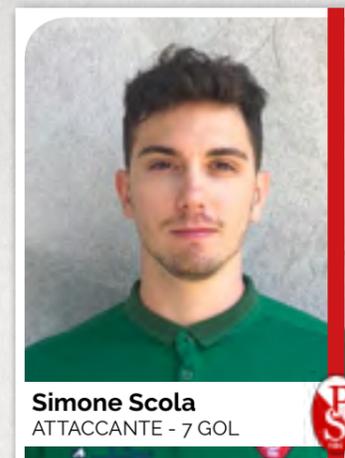
Matteo Sabena
DIFENSORE - 2 GOL



Enrico Bonardo
CENTROCAMPISTA



Matteo Bosio
CENTROCAMPISTA



Simone Scola
ATTACCANTE - 7 GOL



Gabriele Serino
ATTACCANTE - 4 GOL



Andrea Solei
ATTACCANTE - 2 GOL



L'importanza dell'unità morale

Tribuna scarnafigese
Il mondo visto dal nostro paese
di **ANDREA CARENA**

Il Capo dello Stato invita non solo a rimanere coesi e a remare tutti nella stessa direzione per uscire dalla grave crisi causata dalla pandemia, ma anche ad aggrapparsi ai valori fondanti della nostra Repubblica

Lo scorso 2 giugno, in occasione della Festa della Repubblica, il Presidente Mattarella ha rivolto, a politici e cittadini, un appello all' "unità morale".

Di fonte alle spinte disgregative che premono con sempre maggiore forza sulle democrazie occidentali, soffiando sul fuoco dei disagi sociali per trarne consenso, il richiamo non ad una generica unità, ma ad una "unità morale", non è parso casuale.

L'invito rivolto agli italiani, infatti, non era solo a rimanere coesi, e a remare tutti nella stessa direzione per uscire dalla grave crisi causata dalla pandemia, ma anche ad aggrapparsi ai valori fondanti della nostra Repubblica.

Il valore dell'uguaglianza

Tra questi valori figura certamente il riconoscimento dell'uguaglianza tra le persone, senza alcuna distinzione di sesso, di razza, di religione, di appartenenza politica. E' proprio sotto questo profilo che, quest'anno, mi piace ricordare il 2 giugno, come Festa sempre attuale, perché sempre attuale è il tema delle disuguaglianze.

Si pensi alla condizione femminile, e a come la nostra Repubblica abbia saputo, seppure con non poche difficoltà, promuovere l'emancipazione delle donne, a volte anche anticipando e stimolando i sentimenti della società.

Suffragio universale

Il 2 giugno, al riguardo, rappresenta anche l'anniversario delle prime elezioni politiche a suffragio universale tenutesi in Italia (al referendum sulla forma istituzionale vennero infatti associate le elezioni dell'Assemblea Costituente). Ciò che oggi sembra scontato, ovvero la parità dei diritti elettorali, ai tempi delle nostre nonne non lo era affatto, e per la prima volta, il 2 giugno 1946 a tutte le donne venne consentito di votare.

L'anno successivo, il 27 dicembre del 1947, fu promulgata

la Costituzione, che sanciva a tutti gli effetti il principio di uguaglianza tra i sessi.

Ma alla società italiana, per molti versi ancora arcaica e rurale, serviva tempo per accogliere questa trasformazione, e per decenni le donne continuarono, di fatto, a vivere in condizione di subalternità rispetto agli uomini.

Occorre richiamare l'attenzione sul riconoscimento dell'uguaglianza tra le persone, senza alcuna distinzione di sesso, di razza, di religione, di appartenenza politica

Parità tra uomo e donna

Furono ancora una volta le istituzioni della Repubblica a promuovere il cambiamento, con interventi volti ad abbattere le barriere che ostacolavano il riconoscimento dell'uguaglianza effettiva delle donne.

Così, per esempio, nel 1963 venne consentito l'accesso delle donne ai pubblici uffici, compresa la Magistratura, ed alle libere professioni.

Nel 1968 venne dichiarato incostituzionale l'articolo del codice penale che considerava reato l'adulterio della moglie (mentre il marito era punito solo nel diverso caso di concubinato, ovvero se avesse tenuto una concubina nella casa coniugale o notoriamente altrove).

Diritto di famiglia

Con la riforma del diritto di famiglia del 1975 venne poi meno la soggezione della moglie alla potestà del marito, mentre si dovette attendere fino al 1996 perché il reato di violenza sessuale venisse finalmente considerato, all'interno del codice penale, come un delitto contro la persona, mentre prima era collocato tra i delitti contro la moralità e il buon costume.



me. Nella concezione tradizionale, infatti, si riteneva che lo stupro offenesse non tanto la vittima (quasi sempre donna) in sé, quanto piuttosto la morale collettiva. Il problema delle disparità tra i sessi, nonostante i progressi compiuti, non può dirsi ancora oggi superato, e ancora una volta spetta alle istituzioni repubblicane saper promuovere politiche efficaci di uguaglianza, sia sotto il profilo economico e normativo, sia sotto quello culturale, perché, nella società, sono ancora troppi gli uomini che pensano alle donne come a persone di valore inferiore, da sottomettere, se non addirittura da possedere.

Si dovette attendere fino al 1996 perché il reato di violenza sessuale venisse finalmente considerato come un delitto contro la persona, mentre prima era collocato tra i delitti contro la moralità e il buon costume

Negazione del razzismo

Allo stesso modo sono ancora troppe le persone che pensano che i bianchi siano migliori dei neri, gli italiani migliori degli stranieri, i settentrionali migliori

Ciò che oggi sembra scontato, ovvero la parità dei diritti elettorali, ai tempi delle nostre nonne non lo era affatto, e per la prima volta, il 2 giugno 1946, a tutte le donne venne consentito di votare

dei meridionali, i cristiani migliori dei non cristiani, gli eterosessuali migliori degli omosessuali, i sani migliori dei malati, i belli migliori dei brutti, i ricchi migliori dei poveri, i giovani migliori degli anziani, i magri migliori dei grassi, gli amanti dei cani migliori dagli amanti dei gatti, e così via (non c'è limite alla fantasia, si potrebbe proseguire per ore).

Il maschilismo, in fondo, non è che una delle tante facce del razzismo. Una fuoco pericoloso che per propagarsi sfrutta combustibili formidabili e a basso costo quali l'odio, il disagio, l'ignoranza e la frustrazione.

La Repubblica Italiana è la negazione del razzismo, del nazionalismo, di ogni forma di suprematismo.

E il 2 giugno, piaccia o meno a chi vorrebbe il contrario, è la festa di tutti i cittadini, e della loro pacifica convivenza, che come tutte le convivenze, per funzionare, richiede regole, solidarietà e tolleranza. In altre parole, "unità morale".



Via Sperino • 12030 Scarnafigi (CN) • ITALY
Tel. +39 0175.274737 • Fax +39 0175.274748
beccaria@beccaria.it • www.beccaria.it

Sistemi di Trasporto, Stoccaggio, Dosaggio, Mescolazione e Macinazione



BECCARIA
INDUSTRIE MECCANICHE SPECIALIZZATE
EQUIPMENT and PLANTS since 1951

All'asilo San Vincenzo cambiano direttivo e statuto

Ridotto il numero di consiglieri, che passano da otto a cinque. La nuova sfida è mantenere gli standard di qualità dei servizi, nonostante il calo demografico.

Piero Cavigliasso riconfermato presidente

DI FABIANA CAVALLERO

Il 2020 è stato l'anno delle grandi novità per l'Asilo San Vincenzo: non solo un nuovo direttivo con il cambio di alcuni suoi membri, ma anche l'approvazione di un nuovo Statuto fortemente voluto dal presidente (riconfermato) in carica Piero Cavigliasso.

Un documento che ha richiesto un intenso lavoro, durato oltre tre mesi, e la partecipazione dell'Assemblea dei genitori che lo ha votato quasi all'unanimità.



Piero Cavigliasso

Organizzazione più dinamica

Entrato in vigore il 1° gennaio, il nuovo Statuto ha apportato alcune modifiche rispetto al passato, la prima delle quali riguardante il numero di consiglieri, passati da 8 a 5; i cinque membri del Consiglio (compreso il presidente) durano in carica 4 anni e la loro carica è svolta a titolo gratuito. Tre di essi, fra cui il vice presidente, sono eletti dall'Assemblea dei soci (composta dai genitori degli alunni), mentre gli altri due vengono nominati dall'Amministrazione comunale (tra costoro viene eletto il presidente).

La ragione di tale scelta è stata dettata prevalentemente dalla necessità di rendere più dinamica l'organizzazione dell'ente, ottimizzando e rendendo più rapido e autonomo l'iter delle decisioni. Alla base del cambiamento dello Statuto, considerato "cuore" dell'Asilo, che ne fissa principi organizzativi e formativi, c'è stata la necessità di adeguare un documento (datato 1999) che non risultava più essere adatto alle necessità imprenditoriali dell'ente e alle sue esigenze educative.

Al passo con i tempi

Il presidente spiega che *"quelli della mia presidenza sono stati 8 anni di grandi cambiamenti, sia a livello organizzativo, che a livello comunicativo... la sfida oggi è proseguire con un numero di futuri iscritti ridotto, rimanere al passo con i tempi, mantenendo gli standard di qualità e servizi che finora sono stati offerti ai giovani alunni"*. L'impegno è come sempre quello di indirizzarsi agli altri, verso i nostri bambini che sono l'anima dell'asilo stesso e il futuro della nostra comunità.

Una comunità che negli anni si è spesa considerevolmente per l'ente, con encomiabile lavoro da parte dei volontari e grande generosità dei tanti benefattori, i quali hanno (con contributi e donazioni) reso possibili importanti cambiamenti e il raggiungimento di grandi traguardi per il San Vincenzo.

Nuovo Direttivo e maestranze

Gli incaricati, che per i prossimi quattro anni presiederanno il nuovo direttivo sono: il confermato presidente Piero Cavigliasso, il neo vice presidente Alberto Valinotti, i consiglieri Romina Migliore, Elena Cavigliasso e Anna Magliocco e la segretaria e tesoriere Daniela Corino. Ad essi si affiancheranno, con il loro minuzioso e fondamentale lavoro quotidiano, le maestre Raffaella, Giovanna, Silvia e Paola e il personale ausiliario composto da Mari, Monica e Maria Grazia, che dedicheranno il loro tempo e le loro competenze al servizio dei nostri bambini, per offrire loro il meglio che si possa dare.



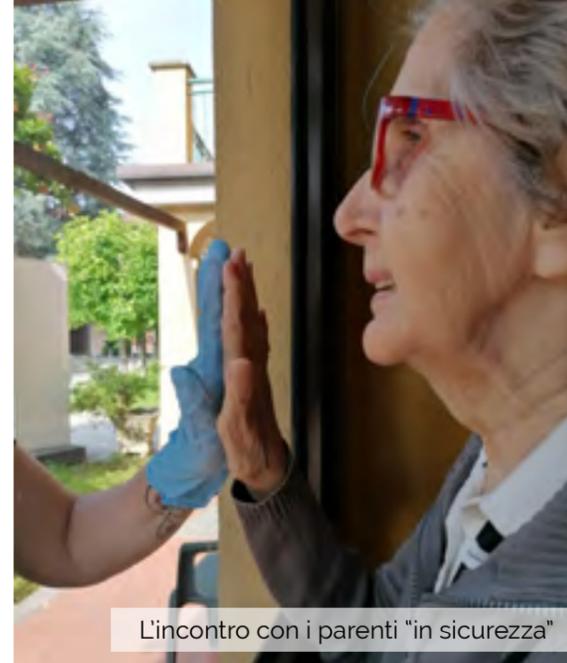
Elena Cavigliasso

Daniela Corino

Anna Magliocco

Romina Migliore

Alberto Valinotti



L'incontro con i parenti "in sicurezza"



Le operatrici della Casa di Riposo

Casa di riposo Regina della pace nuovo direttivo e lotta al Covid

Confermati il presidente Luciano Solavagione e il vicepresidente Silvio Rabbia. La testimonianza di chi ha vissuto l'emergenza coronavirus all'interno della struttura

DI MICHELA BOTTA

A gennaio 2020 è stato nominato il nuovo direttivo della Casa di riposo Regina della Pace. Sono state rinnovate le cariche del presidente Luciano Solavagione e del vicepresidente Silvio Rabbia. In quanto fondazione senza scopo di lucro, tre dei cinque membri sono stati scelti tra le diverse associazioni scarnafegesi: Giorgio Gaveglio del Consiglio parrocchiale, Claudio Bergesio dell'Avis e Maria Civalleri del Volontariato Vincenziano.

Al momento, la struttura vede presenti 73 ospiti di cui 30 non autosufficienti. Si contano tra infermiere, operatori socio assistenziali e addetti alla cucina e alle pulizie 49 persone. Fino al 2003 era presente una sola infermiera professionale, oggi le infermiere sono sette: ciò permette un'assistenza 24h su 24.

Sul fronte del Covid

La struttura alla fine di febbraio ha gradualmente ridotto gli ingressi da parte di esterni e a partire dal 4 marzo le visite sono state completamente bloccate. Il personale è rimasto invariato e sono state aumentate le ore di servizio per garantire una migliore assistenza. Sono stati effettuati tamponi agli ospiti e all'interno personale. Ad ogni inizio servizio viene misurata la febbre. Il personale deve indossare mascherina, guanti e calzari. Se un ospite per motivi di salute viene ricoverato in ospedale, al rientro sono previsti 15 giorni di

isolamento. Per questo e per eventuali casi positivi è stata creata un'area di isolamento.

Cronache interne

«Abbiamo lavorato sempre con l'angoscia e il terrore di essere noi operatori a portare il virus – osserva Marisa Gastaldi operatrice della struttura –, anche perché i parenti dai primi giorni di marzo non sono più entrati. Abbiamo lavorato sempre con tutti i dispositivi di protezione necessari. Ancora oggi ci misuriamo la temperatura e la misuriamo anche agli ospiti quotidianamente, insieme alla saturazione. Devo dire che abbiamo lavorato il doppio, ma gli ospiti erano sempre al primo posto. Gli anziani hanno risentito molto di questa situazione, soprattutto il fatto di non poter vedere i propri cari li rendeva tristi e malinconici. Hanno pianto quando hanno rivisto i propri parenti attraverso le videochiamate. In questi giorni abbiamo dato la possibilità ai parenti di vedere i loro cari attraverso un vetro e anche in questo caso è stato molto commovente. Noi operatori ci siamo impegnati tutti affinché i nostri ospiti si sentissero il più coccolati e meno soli possibili. La nostra equipe guidata molto bene dalla direttrice sanitaria Maria Pia Dellavalle e dal presidente Solavagione è riuscita a tenere lontano questo maledetto virus. È stata sicuramente bravura e anche un pizzico di fortuna».

Scarnafigi al tempo del covid

La pandemia aguzza l'ingegno

DI ELISA GALLO ■

Nello stato emergenziale, le aziende del paese si sono adattate alle nuove esigenze, inventandosi modalità di servizio spesso inedite

La pandemia covid-19 ha colto tutti di sorpresa e le attività commerciali del paese sono state costrette a riorganizzarsi per rispondere alle mutate necessità della clientela. Ecco cosa è cambiato.

Fly bar

«Riorganizzarci è stato abbastanza difficile dato che non abbiamo mai fatto servizio da asporto, abbiamo cercato di inventarci di tutto, tra cui "l'aperitivo da asporto". Devo dire però che questa situazione ci ha dato nuovi spunti, infatti abbiamo mantenuto questi servizi anche dopo la riaper-

tura. Credo comunque che tanta gente abbia ordinato gelati e aperitivi non tanto per il prodotto stesso, ma per cercare di aiutarci un po' dato la situazione economica 'drammatica' e questo aiuto ci ha fatto molto piacere, umanamente parlando!».

La Caffetteria

«Dopo la chiusura delle attività ci siamo trovati a dover riorganizzare tutto il nostro lavoro. Dal 4 maggio finalmente abbiamo potuto iniziare con il servizio take away, già una prima ripartenza ed è stato bello poter rivedere i nostri affezionati clienti.

Una cosa difficile è stata riorganiz-

zare fisicamente i nostri locali, ad esempio abbiamo dovuto togliere venti sedie dalla sala interna, ma il Comune ci ha permesso di allargare lo spazio esterno e quindi abbiamo compensato, va bene così. Gli scarnafigesi hanno risposto bene e ci hanno aiutati anche in un momento complicato».



Riflessi acconciature

«Siccome il periodo di chiusura è stato prolungato ed è durato quasi due mesi e mezzo, con il mio fornitore abbiamo pensato di proporre alle clienti un kit monouso per il problema della ricrescita! Ho fatto pubblicità sul profilo Instagram del negozio e su Facebook e ad ogni richiesta ordinavo il colore più adatto (o quello che già usavo in salone per quella cliente) al mio fornitore, che

si occupava della spedizione e consegnava direttamente a domicilio, cliente per cliente, il kit con tutto l'occorrente all'interno. È stato carino perché una volta ricevuto il kit alcune clienti mi videochiamavano o scrivevano per i vari passaggi e mi mandavano le foto con i risultati: un bel modo di relazionarsi anche a distanza grazie alla tecnologia!».

Nuovo Style

«La quarantena è stata una situazione surreale, mai avremmo pensato di dover stare chiuse per così tanto tempo. Per fortuna le nostre clienti hanno capito la situazione e ci sono state molto vicine, chi con un messaggio, chi con una chiamata. In tante ci hanno chiesto consigli e anche un kit per il colore, così ci siamo organizzate e abbiamo preparato le giuste miscele di colore. Poi l'abbiamo portato casa per casa e insieme al colore abbiamo dotato ogni cliente di tutti gli strumenti

necessari. Le clienti si sono dimostrate soddisfatte! Per la riapertura abbiamo sanificato i locali, calcolato le distanze per poter lavorare in due, ci siamo fornite di igienizzante mani e guanti. Anche se ancora le nostre clienti devono indossare la mascherina e anche noi lavoriamo con tutti i dispositivi di protezione individuale, è stato bellissimo riaprire. Il nostro lavoro ci è mancato tantissimo! Inoltre, proprio quest'anno festeggiamo ben 10 anni di attività!».



Ristorante Nuovo Monarca

«Anche noi come tanti dal 10 di marzo siamo stati costretti a fermare la nostra attività, la nostra passione. Fortunatamente, abbiamo avuto la possibilità di cambiare il nostro modo di lavorare portando le nostre "creazioni" direttamente a casa. Certo, non è la stessa cosa, ma ci siamo impegnati per preparare antipasti, primi, secondi, dolci, quasi come essere seduti qui da noi. Cogliamo quindi l'occasione per

ringraziare il sindaco e tutta l'Amministrazione comunale che ci hanno permesso di non rimanere fermi e ci hanno aiutato a promuoverci; ringraziamo tutti coloro che nei mesi passati ci hanno dato fiducia e coraggio ordinando i nostri piatti. Per tutta l'estate, dal mercoledì alla domenica, dalle ore 18, ci sarà un aperitivo con musica in giardino; e per tutti coloro che vorranno... l'asporto continua».



magliocco
SZ

SCARNAFIGI (CN) - Via Monasterolo, 1
Tel. 0175.74161 - info@maglioccosrl.com

**STRUTTURE METALLICHE
IMPIANTI ZOOTECNICI
CARPENTERIA**

www.maglioccosrl.com



Farmacia Pasero

«Noi abbiamo sempre tenuto aperto per fortuna, è cambiato però l'accesso alla farmacia, infatti si entra solo uno per volta e sempre dotati di mascherina. In questi mesi abbiamo notato la gente un po' spaventata, soprattutto all'inizio della quarantena, quando molti hanno fatto ri-

fornimento di farmaci antinfluenzali. Il nostro problema è stato reperire mascherine e gel disinfettanti.

La richiesta era molto alta e la disponibilità poca, non passavano a portarci questi dispositivi e non riuscivamo ad accontentare tutti».



Il Villaggio della fonte

«Abbiamo cominciato il nostro servizio a domicilio appena abbiamo ricevuto comunicazione di non poter più stare aperti. All'inizio è stato difficile perché c'era un po' di paura da parte della gente, giustamente, di tutta questa situazione. Man mano siamo riusciti a dare un servizio migliore, imparando gli indirizzi per essere più veloci. La gente ha apprezzato molto e a volte ci ringraziavano per il servizio che spero

abbia portato un sorriso nelle case. Abbiamo fatto consegne a Scarnafigi, Monasterolo, Villanova, Saluzzo. È stata una cosa nuova per noi, ma ci siamo messi in gioco e siamo riusciti anche a trarre insegnamento per il futuro da questa novità. Gli scarnafigesi ci hanno fatto lavorare e di questo sono grato e spero di continuare a fornire ai miei clienti un servizio all'altezza delle loro aspettative».

Pizzeria Santa Lucia

«A marzo abbiamo provato a fare le consegne a domicilio, ma essendo solo in due ci siamo resi conto che non ci saremmo riusciti, così abbiamo chiuso. Abbiamo riaperto il 1 maggio, facendo qualche giorno di consegna. Poi il 4 maggio ci hanno permesso di riaprire facendo servizio da asporto. Anche adesso il nostro locale fa solo servizio take away. Abbiamo deciso di non permettere ai clienti di fermarsi a mangiare al tavolo, anche se il decreto ce lo consentirebbe, poiché lo spazio è poco e ci è sembrata la soluzione migliore per la salute dei nostri clienti. Ci

siamo organizzati mettendo un tavolino all'ingresso. I clienti fanno l'ordine all'esterno e mettiamo le pizze sul tavolo, così che non ci siano contatti. Per il 90% lavoriamo su prenotazione, per evitare che si formino code o assembramenti fuori dalla pizzeria. I nostri clienti affezionati ci hanno sostenuto molto, non possiamo che ringraziarli. La bella clientela che ci siamo conquistati ci ha aiutati e ne siamo molto grati. Credo che la gente si sia anche sentita sicura visto tutte le precauzioni che stiamo usando e ha continuato ad ordinare».



Garello Market

«All'inizio di questa emergenza abbiamo deciso anche noi di fare consegne a domicilio, chiedendo subito le normative all'Associazione Commercianti. Noi avevamo già i cubi frigo quindi siamo potuti partire con le consegne in sicurezza. Purtroppo per motivi organizzativi sia-

mo rimasti chiusi alcune settimane al pomeriggio, perché mettevamo a posto i prodotti sugli scaffali, portavamo la spesa a domicilio e sanificavamo gli ambienti. Tutto questo lo abbiamo fatto per venire incontro alle esigenze dei nostri clienti, sperando che sia stata cosa gradita».



Coclea Fiori

«Il periodo di chiusura è stato un insieme di sentimenti molto contrastanti: alla preoccupazione per il lavoro e per la salute si aggiungeva la voglia di rispettare le regole e il buon senso civico nei confronti del paese per fare in modo che tutto finisse presto. Inizialmente le consegne a domicilio non erano consentite per la mia attività, così, ho dovuto attendere.

Poi le cose sono cambiate. Non nascondo la paura di un'eventuale possibilità di contagio, ma una volta capite bene le misure di sicurezza è stato un piacere arrivare dai miei affezionati clienti i quali hanno subito dimostrato la loro felicità nel rivedermi, è stato un piacere per me essere di aiuto. Se posso, colgo l'occasione per ringraziarli tutti di cuore».

Ferr and food – Mauro Barra

«Abbiamo dovuto riorganizzare gli spazi nel negozio creando dei percorsi per terra in modo da guidare la gente per evitare contatti troppo ravvicinati. Le consegne a domicilio le abbiamo attivate quasi subito, poiché siamo dotati di furgone per il trasporto. È stato strano ricevere gli ordini via whatsapp, una novità per noi.

La cosa che mi faceva più piacere è vedere i clienti che mi aspettavano

fuori dalla porta quando vedevano il nostro furgone, significa che tenevano a noi e al nostro servizio. Abbiamo fatto consegne non solo a Scarnafigi, ma anche nel circondario, fino a Revello, significa che clienti che già ci conoscevano hanno pensato a noi ed è stato bello. In particolare, erano molto richiesti alimentari e vernici, ma anche tanti articoli per il giardinaggio. Spero che il servizio sia stato apprezzato!».

La bottega del pane

«Siamo una delle poche attività che ha potuto tenere aperto durante questo periodo. All'inizio è stato problematico perché si formava molta coda fuori dalla panetteria, ma per fortuna ora va meglio. Soprattutto i primi giorni la gente è corsa per fare scorta di pane. Ancora oggi alcuni hanno mantenuto l'abitudine di prendere un quantitativo maggiore di pane e poi congelarlo, in modo da dover uscire una volta alla settimana.

Inizialmente abbiamo faticato a soddisfare la richiesta, molti giorni siamo rimasti senza pane già dal mattino.

Abbiamo incrementato non solo la quantità di pane, ma anche degli altri prodotti che vendiamo.

Non era mai successa una cosa del genere, di trovarci così tanti giorni con una richiesta altissima. Siamo contenti perché non abbiamo alzato i prezzi, ci rendiamo conto che per la gente non è un periodo facile. Un prodotto che è andato via tantissimo è la pasta per la pizza: in moltissimi avevano piacere di mangiarsi una pizza e con le pizzerie ancora chiuse era la soluzione migliore. La prendevano anche per i bambini: era un modo per fargli passare il tempo con una bella attività».



Dedicato a te

«È stato un periodo veramente difficile per tutti, in quanto è stata la prima volta che il mondo intero ha vissuto una situazione del genere. Nonostante ciò, ho mantenuto i contatti con tutte le mie clienti che mi sono state molto vicine. Ho avuto la conferma di quanto siano splendide! Ogni tanto ho vissuto dei momenti di sconforto, non avendo idea di quando avrei potuto riaprire. Ovviamente ho dovuto continuare a sostenere le spese fisse non avendo entrate. Per fortuna sono riuscita a ordinare in tempo ulteriori prodotti per l'igiene e per la sicurezza, come la visiera e i vari gel disinfettanti.

Questo mi ha permesso di aprire in assoluta sicurezza lunedì 18 maggio. L'igiene per noi operatrici del benessere è sempre stata il nostro pane quotidiano. Inoltre, lavorando da sola non ho mai avuto assembramenti, tant'è che le clienti non si sono mai incontrate prima e continuano a non incrociarsi adesso, perché ho sempre lasciato un margine di tempo tra un appuntamento e l'altro per poter sterilizzare e sanificare tutto al meglio. Ho cercato il più possibile di mantenere un ambiente sereno e rilassante e il lavoro è ripartito alla grande, spero che continui sempre così!».

Tabaccheria Scotta

«Noi siamo sempre stati aperti perché la nostra attività è stata riconosciuta come essenziale, ma le prime settimane sono state complicate perché né noi né i clienti sapevamo bene come muoversi, in quanto le direttive non erano chiarissime. Poi

sono arrivate le mascherine e le altre protezioni e tutto è andato per il meglio. Si entra uno alla volta e dobbiamo dire che gli scarnafigesi hanno sempre rispettato sia la fila che si formava fuori sia le distanze di sicurezza senza problemi».

Merceria Solei Enrica

«All'inizio di marzo, abbiamo vissuto giorni particolari, in cui si capiva che la situazione stava pian piano peggiorando, ma nessuno era preparato a ciò che poi si è verificato. I clienti erano spaesati e pian piano si riducevano il movimento di persone e le vendite. A partire dal 12 marzo poi, il negozio è rimasto chiuso come da decreto. Durante il lockdown abbiamo potuto effettuare consegne a domicilio, per accontentare clienti con urgenze o necessità particolari: abbigliamento per bambini, pigiami

e intimo per persone ricoverate in ospedale. Ho poi venduto moltissimo elastico per confezionare in casa mascherine. Anche il servizio lavanderia è stato sospeso.

Dal 18 maggio, seguendo le direttive dell'ASCOM, ho potuto riaprire al pubblico. Ho modificato la disposizione dei banconi per poter gestire al meglio l'accesso delle persone e per poter garantire la massima sicurezza. I clienti sono molto collaborativi e tutto al momento fa sperare per il meglio».



Parrucchiere Emanuele

Ha potuto riaprire il suo negozio da barbiere solo il 18 maggio, dopo una quarantena vissuta completamente fermo: «Il lavoro è ripreso abbastanza regolarmente – ci spiega – seguendo tutte le pratiche per quanto riguarda la sanificazione dei locali, l'utilizzo di asciugamani e mantelline usa e getta... Si sono al-

lunganti un po' i tempi di lavoro perché tra un cliente e l'altro, che ricevo unicamente su prenotazione, occorre sanificare tutto: gli strumenti, la poltrona, il bancone. Inizialmente, tutti questi passaggi sono sembrati molto macchinosi, ma una volta presa la mano si sono rivelati abbastanza gestibili».



Macelleria Gaveglio

«Durante il periodo del covid-19 ci siamo resi disponibili fino dall'inizio ad effettuare consegne a domicilio per soddisfare le esigenze dei nostri affezionati clienti. Abbiamo utilizzato i social per pubblicizzare il nostro servizio gratuito di consegne, così che tutti ne fossero a conoscenza. I nostri clienti fin da subito hanno accol-

to la nostra iniziativa con entusiasmo. Essendo dotati di mezzi refrigerati che normalmente usiamo per consegne a ristoranti e negozi ci siamo attivati con questo servizio oltre che nel nostro paese anche nei paesi limitrofi. Con la speranza di essere stati sufficientemente efficienti ringraziamo ancora i nostri clienti per la fiducia accordataci!».

Macelleria Alesso

«Durante tutto questo periodo abbiamo potuto mantenere aperta la nostra attività. Abbiamo attivato il servizio di consegna a domicilio: gli ordini venivano effettuati telefonicamente e le

consegne completate in tempi rapidi. Il servizio è stato accolto positivamente dai nostri clienti e abbiamo deciso di mantenerlo attivo anche in futuro».

Bocciofila “Domenico Beccaria”

«Abbiamo affrontato la chiusura totale e riaperto il 28 maggio applicando tutti i protocolli di sicurezza, in modo da garantire la sicurezza di tutte le persone che fin da subito sono tornate a trovarci. Per quanto riguarda il bar e la trattoria le normative imposte sono quelle che abbiamo imparato a vedere in questi mesi, mentre per l'impianto di bocce sono state disposte delle attenzioni ben diverse che vanno a cambiare non poco le regole del gioco. La società di bocce Acli ha ripreso gli allenamenti che si svolgono man-

tenendo la distanza sociale, indossando le mascherine e sanificando spesso le mani. Si gioca prevalentemente fuori, all'aria aperta, e sono solo più consentite le partite uno contro uno o a coppie. Inoltre, ogni giocatore deve usare unicamente le proprie bocce che devono essere separate, così come il resto degli effetti personali, da quelle degli altri. Ogni tre giorni l'impianto viene sanificato con prodotti specifici in modo da garantire la massima sicurezza per tutti i giocatori».

Grazie a chi ha aiutato il Comune nell'emergenza coronavirus

Tutta l'Amministrazione comunale intende ringraziare coloro che, con atti di solidarietà e generosità, hanno contribuito ad aiutare il nostro Comune ad affrontare i momenti più duri dell'emergenza Covid-19.

Un grazie particolare va quindi a Salvatore Busso, Robertino e Rodolfo Rinaudo della Rinaudo Pietre, Claudio Panino della Top Class di Torre San Giorgio e a Maria Francesca Reviglio, titolare della Parafarmacia RB di Moretta, che hanno donato al Comune le mascherine

per la protezione individuale da distribuire alla popolazione scarnafigese. Il ringraziamento va poi a Robertino Rinaudo e Monica Rivoira, Francesco e Caterina Pairotti, e a un'ultima persona che ha preferito restare nell'anonimato, che hanno effettuato donazioni economiche al Comune di Scarnafigi per fronteggiare l'emergenza del Coronavirus. Infine, desideriamo ringraziare tutti coloro che hanno deciso, con la loro pubblicità, di sponsorizzare questa uscita di “Me Pais”.



Cassa di Risparmio di Saluzzo S.P.A.
BPER: Gruppo www.crsaluzzo.it

Trecce e pagnottine svizzere di Anna Maria Di Cianni



Fornelli
di HILDA GHIGO

Anna Maria Di Cianni

Ingredienti:

- 6 dl di latte intero
- 120 gr di burro
- 1 cubetto di lievito
- 3 cucchiaini di sale
- 3 cucchiaini di zucchero
- 1 kg di farina

Preparazione:

In una ciotola mettere la farina, lo zucchero, il sale e il burro a pezzetti piccoli e mischiare bene. Poi mischiare il lievito con il latte e aggiungere al composto precedentemente preparato. Impastare il tutto e lasciare riposare per 15 minuti. Trascorso il tempo, rimpastare di nuovo e lasciare riposare l'impasto per 15 minuti. Ripetere questo procedimento per un'ora. Dividere l'impasto in listarelle uguali e creare la trecce con due per volta.

Un altro metodo è quello di creare delle pagnottine rotonde. Lasciare in lievitazione le trecce o le



pagnottine per 30/40 minuti e spennellarle con un tuorlo. Dopodiché, cuocere le trecce in forno preriscaldato a 180 gradi per 40/45 minuti e le pagnottine per 30/35 minuti.

Coniglio al rosmarino e vino bianco di Anita Gagliardo

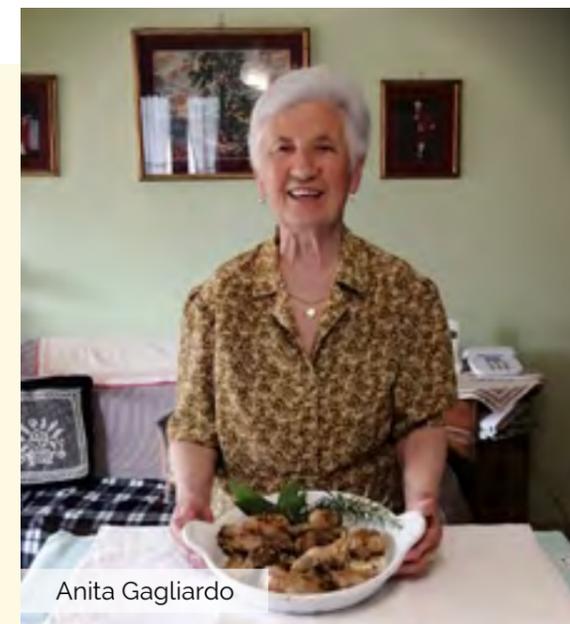
Ingredienti:

- 1/2 coniglio tagliato a pezzi
- 2 o 3 spicchi d'aglio
- Olio extra vergine d'oliva q.b.
- 1 rametto di rosmarino
- 50 g di burro
- 2 foglie di alloro
- Sale grosso q. b.
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco

Preparazione:

Tritare aglio e rosmarino e soffriggere con olio extra vergine d'oliva e burro. Utilizzare le foglie di alloro intere per insaporire il soffritto.

Quando il soffritto è dorato, aggiungere il coniglio



Anita Gagliardo

a pezzi, precedentemente lavato e scolato. Lasciarlo rosolare a fuoco vivo, salare con sale grosso e irrorare con mezzo bicchiere di vino bianco secco e lasciarlo sfumare senza coperchio. A questo punto coprire e far cuocere a fuoco lento, per circa 1 ora e 15 minuti.

Le messe in diretta su computer e telefonini

Grazie alla tecnologia, la Parrocchia di Scarnafigi ha permesso ai fedeli di seguire le funzioni religiose direttamente da casa propria

DI ENRICO BELLINO

Il Covid-19 è stato un capitolo buio anche per quanto riguarda le celebrazioni eucaristiche.

Il parroco don Claudio ha iniziato celebrando la messa delle ore 10 di domenica 8 marzo all'aperto. «Una scelta che ho affrontato dopo essermi consultato con un mio amico medico che mi ha consigliato di celebrare la messa all'aria aperta per ridurre il rischio contagio. - spiega il sacerdote -. Viviamo in un momento dove riscopriamo di essere "fragili".

In un mondo in continuo sviluppo, dove la tecnologia avanza con ritmi esponenziali, un virus riesce a fermare le nostre abitudini e ci fa riscoprire alcuni valori della vita che abbiamo sempre considerato scontati». Nei giorni successivi il vescovo di Saluzzo Cristiano Bodo, in ottemperanza anche ai decreti emanati vietava ogni celebrazione eucaristica aperta ai fedeli e tutte le attività oratoriali.

Offrirci speranza

La parrocchia di Scarnafigi si è dunque riorganizzata per «Stare vicini e gareggiare nella capacità di offrirci speranza» come ha affermato il parroco don Claudio Lerda in una sua lettera indirizzata a tutti i fedeli. Come primo simbolo è stata posta la statua della Maria Vergine Assunta nella navata centrale. «Questa statua ci ricorda la vittoria sul colera che, come in quei tempi, ora ne abbiamo radicalmente bisogno», le parole del parroco. Inizialmente è stata proposta una iniziativa di Adorazione personale al Santissimo Sacramento dalle ore 8 alle ore 10, che con l'evolversi dell'epidemia è stata anch'essa interdetta. Tutti i giorni, intanto, veniva celebrata la messa dai sacerdoti in privato che ricordavano le intenzioni dei fedeli che venivano lasciate in un cestino sul fondo della chiesa.

Messa in diretta sul sito della Parrocchia

Domenica 22 marzo è stata inaugurata una piattaforma, usata dalla parrocchia, per portare la messa, celebrata



La messa in streaming

in privato dai tre sacerdoti, in tutte le case degli abitanti della Vicaria di Pianura della diocesi di Saluzzo. Al primo appuntamento si è registrato un picco di duecento persone connesse in simultanea e più di mille visualizzazioni totali. Due volte a settimana è stata fornita la possibilità di partecipare virtualmente alle celebrazioni attraverso l'uso del proprio telefono o computer fornito di una connessione internet. Per accedere al servizio è sufficiente collegarsi al sito parrocchiascarnafigi.altervista.org.

Nella pagina principale si può accedere alla diretta sulla pagina youtube dedicata o all'archivio delle precedenti funzioni.

Festa del Voto

Domenica 17 maggio si è svolta la messa conclusiva della Festa del Voto di Scarnafigi. La solenne funzione, in cui hanno partecipato, oltre ai tre sacerdoti che in questi mesi hanno celebrato con continuità la messa servendosi della diretta streaming, il primo cittadino Riccardo Ghigo e il Maresciallo Michele De Iaco è stata l'ultima celebrazione senza concorso di fedeli.

Ritorno alla nuova normalità

Da domenica 24 maggio sono riprese le celebrazioni con concorso di fedeli, facendo attenzione però ad alcune norme igienico-sanitarie. In chiesa è obbligatorio l'uso della mascherina e necessario igienizzare le mani all'ingresso. L'entrata è regolata da alcuni volontari che indicano le istruzioni da seguire all'interno della chiesa. Per quanto riguarda la nuova scansione delle funzioni religiose, vengono garantite a Scarnafigi una sola messa feriale e una messa festiva. Tutti i mercoledì alle ore 10 e la domenica sempre alle ore 10. In presenza di particolari festività la scansione oraria potrà subire delle variazioni comunicate sulla bacheca della chiesa.

L'emergenza coronavirus vissuta in Italia e in Brasile

DI HILDA GHIGO

La singolare esperienza della scarnafigese Maria Magda Araújo, bloccata dai parenti oltreoceano a causa della pandemia

Il covid-19 ha sconvolto le nostre vite e ognuno di noi ha dovuto affrontare cambiamenti e difficoltà. Una nostra compaesana, Maria Magda Araújo, si trovava all'estero, più precisamente in Brasile, al momento dell'emergenza e ha voluto condividere con noi la sua esperienza.

Vacanza in Brasile nel momento sbagliato

Magda è partita il primo marzo per andare a trovare la sua famiglia in Brasile, e la sua vacanza sarebbe dovuta durare un mese.

«Alla mia partenza, l'Italia presentava pochi casi, concentrati in Lombardia, e in Brasile il virus non aveva ancora colpito, tanto che si era celebrato il famoso carnevale appena poco prima del mio arrivo. Non mi aspettavo che in un mese tutto potesse cambiare così velocemente. Al mio arrivo, nonostante il fatto che non c'erano ancora casi di covid-19, mi sono sentita in dovere di avvertire le autorità sanitarie brasiliane, dal momento che arrivavo dall'estero. I tempi per i risultati del tampone erano lunghi e sono stata in quarantena in via precauzionale per 14 giorni, avendo poi il risultato negativo al test».

Situazione precipitata in fretta

In pochi giorni, l'ondata di covid-19, come era successo in Italia, aveva travolto anche il Brasile, per il fatto che moltissime persone tornavano da viaggi in Europa e in Cina. Dal momento che il Brasile è uno stato molto vasto, è stato compito dei singoli governatori decidere come affrontare la situazione. Quando l'intera Italia entrava nel lock down, lo stato dove si trovava Magda - Minas Gerais - faceva lo stesso. Le persone erano obbligate a indossare le mascherine, restare a casa e mantenere la distanza di almeno un metro. Le scuole erano chiuse e per quanto possibile le persone lavoravano da casa. La classe media è stata più facilitata a seguire queste norme, soprattutto nel lavorare da casa. Invece, la classe povera è stata quella che ha pagato il prezzo più alto perché ha dovuto continuare a lavorare per mantenersi.

Il dramma delle "favelas"

Nelle favelas le abitazioni sono molto piccole e ospitano famiglie molto numerose, dove è impossibile mantenere



Maria Magda con la sua famiglia in Brasile

le distanze. Inoltre, la Sanità pubblica, seppur efficiente, non aveva la possibilità di accogliere e curare tutti i malati di covid-19 contemporaneamente.

Dal momento che in Brasile la richiesta di mascherine è molto elevata, e quelle chirurgiche si consiglia di lasciarle al personale medico, la maggior parte della popolazione le fabbrica in casa.

«Quasi tutti posseggono una macchina da cucire, e durante il covid-19 molti programmi alla tv e online insegnavano i procedimenti per creare mascherine».

Rientro difficoltoso

Il covid-19 ha anche avuto ripercussioni sugli spostamenti aerei.

«Io sarei dovuta tornare l'otto aprile - racconta Magda -, ma date le circostanze il mio volo è stato cancellato e ho dovuto comprare un biglietto per inizio maggio, anch'esso cancellato. Tutti i giorni controllavo il sito della Farnesina per vedere quando potevo tornare a casa. Sono tornata il quindici maggio con un volo riservato a italiani che si trovavano in Brasile».

Il viaggio è stato molto lungo dal momento che l'aereo partiva da San Paolo e a Magda ci sono volute già sette ore di macchina per raggiungerlo.

«Dopo più di 24 ore di viaggio sono tornata finalmente a casa. Ho affrontato la quarantena fiduciaria e sono risultata negativa al test».

Tutto il mondo è paese

Il virus ha colpito tutto il mondo, che ha dovuto adattarsi per resistere e convivere con esso. Il Brasile sta affrontando in questo periodo il picco più alto di contagi. Magda ha dovuto affrontare l'emergenza in un paese lontano da noi, ma le misure adottate dal Brasile non sono state poi così differenti dalle nostre.

Piemonteis
di RICCARDO BOTTA

La neuva pestilensa



Maschera indossata dai medici della peste nel '600

Tut a l'è cumensa cuma n'enfluss, cun frev, tus, morfel, difficoltà 'd respirasiun, dulur a l stòmi, brusacheur, pulmunte cun tranfi, fià curt, tut sopatà, strach en tel let o tacà al potagé...

E... ciam scusa per la scrittura, a la mia manera, nen en piemunteis clàssich. Vardé nen la furma, ma la sustansa.

Tut a l'è cumensa cuma n'enfluss, cun frev, tus, morfel, difficoltà 'd respirasiun, dulur a l stòmi, brusacheur, pulmunte cun tranfi, fià curt, tut sopatà, strach en tel let o tacà al potagé. I primi mort a fin fèrvé en Lumbardia dan 'l sens dla gravità dla malatia. A l'è na semplice 'nfluenza per cheicun, per ij auti na bruta pestilensa.

Suma nen tranquij

Prima tuti fiducius e après pi difissius, 'n po' suspetus gli uni 'd ij autri cun la fifa 'd ciapé 'l maleur. Pegiu 'ncura, suma nen tranquij, tantu agità e pien 'd crusi, tuti cunfinà a ca cuma 'd crumiru. Senza sòrti, senza briöss e café, senza merende sinoire, senza parlesse e cun 'n bel badò, 'n bel trigomiro; mach durent meter fòra 'd cà per purté a spas le masnà, pié 'n po' d'aria e lasse le mnis për la strà.

Për dabon suma fifun, tuti strampalà a vardé feissbuch, 'l telefonin e la televisiun duva tuti a rusu, tuti l'han rasun, senza mai tiré 'l giust caviun. Cheidun a la finestra a vardé ij arsivoli, cheidun stravacà 'sla sislungà, ma tuti propi bin ciapà: tante tavanade, tante rasun, cumplot e restrissiu. Tuti ij sapient parlu e dan 'd solussiu mentre 'l virus avansa senza cugnissiu.

Suma 'vnu tuti dutur

Suma spèrdù cuma na barca 'tl' bosch. Emparuma tuti a cusiné, a fè 'l cummissiu, a catè carn, pan e verdura, ma dcò farina, liévit e sucher për fé duss, pan e pitanse che saviu nen fé, ma ij fuma fa cun piasij e vulènté. Suma 'vnu tuti cusiné e pastissé, cun la ca piena 'd galuperie. Suma 'vnu tuti dutur, epidemiologi, infettivologi e virologi, anche se suens distinguma nen 'n virus da naut;

amparuma tute 'l malissie 'd la pandemia, 'dla quaranteña, 'dla segregassiun, 'dl cure, 'd la rianimassiun, 'n bruntulant ma cun atensiu, anche se cheidun a va fora dij feuij.

L'uma ampara che la maladia al'è nen cuma l'autre ma pi mpestà, pi grama e tachisa e che cuma l'asiatica e la spagnola a l'è purtà dal Coronavirus, forse trasmèttua da le ratavoloire. L'uma ampara che l'epidemia a l'è na bruta mòria për tüti e che ij veij a porta via, senza 'n salut, senza na messa, senza parent, amis o funsiun. Na maladia bruta, motobin mpestà, na vera calamità. L'uma vist 'd scenari chi l'aviu mai pènsà, ca ij era fini 'l goga e migoga.

Andrà tut bin, o almenu lu speruma

'L guern ca dichiara l'emergenza, as dis de sté tuti a cà, e tuti scutum a cun pasiensa anche se en barbutant e suma dise -andrà tut bin, o almenu lu speruma, 'n ògni cas, suma bin ciapà-. Scòle, negosi, ufisi, fabriche e atività vènu tute sarà. Andrà tut bin -crijuma- suma quasi fora, ma dop 'n poch tuti a vardé ij tilèt dj mort. Gnune mèsse, gnune funsiun, senza Pascua e resurreziun. En compens tanti ca pregu, tanti Paternoster tante Avemaria per paré via la pandemia.

Pochi a travaju, tanti sun a cà senza stipendi, senza 'n pich e dop d'n poch cun na grosa stoffia, cun na barba, s' sentuma tuti falabrach, 'n po' gnèch, pi flap, pi gros e mangiuma a quat ganasse, senza cugnissiu cun 'l frigu sempre duert. Cheicun pi pover e dsperà per sua famia, per 'l travail e l'avni a vedd 'l masche.... A ij pasa na smanna, a ij pasa l'otra, après d'n poc l'uma una piena e l'otra ca versa, 'n po' stufi, n po' pien 'd lasme stè.

'L fasi 'd l'emergenza

Dop 'd l'emergenza (fase rüsa) suma pasà a la scunda fase

(giauna): n'atim 'd respir, 'd scunfinament, fòra dai sagrin e dal descurament. Apres, poch per volta, 'l cose a van mej, cominsuma a veddj la luce en fund 'dl tünel e a speré 'd gavesla dop chi l'uma arzigà tuti gròss cun sta dèsgrossia. Dop dui meis "sarà 'nt ca" e 'd segregassiun, suma tuti pien 'd veuja 'd sòrti fòra, 'd pié n po' d'aria, 'd fé doi pas, 'd di bundi e cerea a chi da tantu temp l'uma nen vist. Surtuma tuti arbiciulu e n' po' pi gras, perchè le persone ca l'an la pansa a sun cule ca l'an rispetà la quarantena. 'N po' 'd tranquillità, piasij 'd sorti, 'd gòj 'd fé visita a ij nosti parent chi l'aviu mai tass 'd vèdde, però senza deije 'n basin, gnanca mbrasseje, né stè visin. 'D crijè finalment che suma quasi fòra, nen pi segregà, ma quasi 'n libertà. Ma cun la mascherina, la distansa, 'n po' 'd pasiensa e 'd cugnissiu, per nen drochè en tentassiun e fé l'on chi pöduma nen fé, cercuma 'd turnè a la nuralità, ma senza galopé, en cominsand a caminé pian pianin cun bun sens, cuma 'd masnà ca sòrtu per la prima vota da cà.

Venta teni 'l distanse

En televisiu as ripetu -andarà tut bin, ma a l'è neu nen tut fini, andé nen 'n gir a fè ij gadan, a venta teni 'l distanse, venta sbardlese, fe la coa e avej pasiensa e ij carabigné e la guardia as disù -per nen pié 'l covid evité ij assembrament, fé nen ij foj, sbardleve, fé nen ij panada e teni le distanse. Cuma nen ringrassié dutur, infermié, oss, negussiant, spèssiari, trasportatur, agricultur, prutessiu civil, voluntari, impiegà, guardie e carabigné, preivi, minusié, spassin, profusiunisti, amministratur e tuti coj-li ca l' han travajà per 'l bin 'd tuta la nostra comunità e manten-e 'n piota e 'n salute tute le persone 'dl nost pais. Ricurduma coj-li ca l'han faila e ca sun varì, ma dsoratut coj ca ij sun pi.

Ricuminsuma, 'n pas a la vòlta

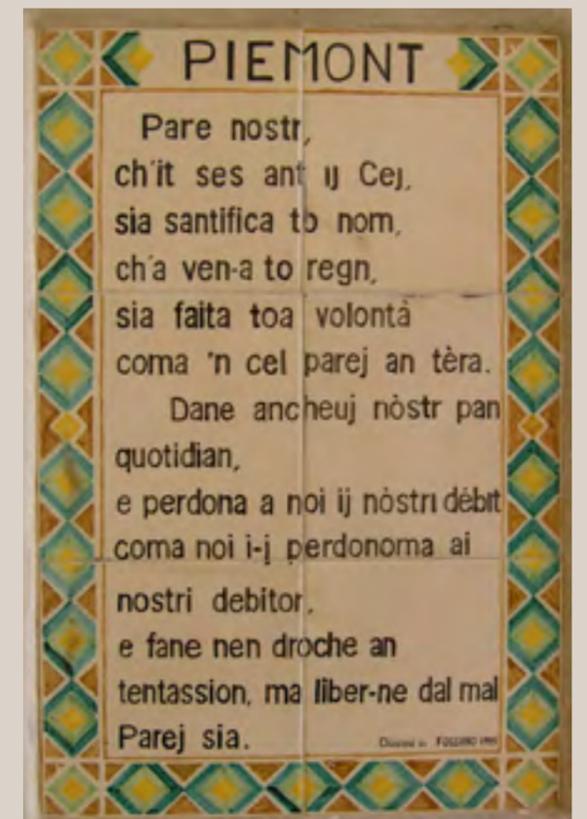
Après, per fini, a me smia empurtant fé na riflessiu tuti ansema nui 'd Scarnafis: la pestilensa a la cambiase tuti en manera profunda e ireversibila, suma sentise tuti vulneràbij, cuma tuti, l'uma vist'la bruta, ma l'uma avù bastansa 'd fortun-a e a l'è andase bin a tuti, giov, veij e masnà, om e fumne, e suma ancora sì a dise -a l'è andeit bin parej-.

Adess ricuminsuma, 'n pas a la vòlta, partuma tuti senza sgiaj, senza crussi, senza fese sbèrgnaché, suma gorègn, rifumse e pensuma a salute, bunimor, scòla e travail, дума èd pi empurtansa a ij rapòrt tra pèrsun-e, a le relaxation, a ij autri, al temp e a la natura: pi che 'n pais d'vuma esse na comunità, perchè 'l nost advì cuma sarà? Speruma bel e senza sagrin!

Anche se 'l Sars-Cov-2 (che parolasa!) a l'ha dase tanti fastidi e tante questiun, mi sun sicur che 'l sul turnerà a splendi an sel nòst camin e... ca vada tut bin!

Dop dui meis 'd segregassiun

Dop dui meis sarà 'nt ca e 'd segregassiun, l'uma tuti n'aviliment e 'n po' 'd depressiu. As disiu bugia nen, sort nen, sta a ca, dèsnò 'l virus as fa na bruta frità! Notissie a la televisiun, mèsse sël telefonin, preguma e speruma ca vada tut bin. Des sman-e, quasi otanta dì, a sun pasà mentre i j'ero tuti propij bin ciapà. 'S tenuma cun tèmna tuti butunà stuma brav senza sorti da cà. Quasi tut 'l mund a la pija la pestilensa ma da brav Italian l'uma faije resilienza. Forsa fé, pian pianin, suma quasi fòra ma comportumse bin e nen da badòla. Speruma che për tuti salute e travail a vadu bin e sla gavruma 'dcò sta vòlta senza sagrin!



Padre nostro su formella nella chiesa del Pater Noster a Gerusalemme

Sulle orme del paese

di ENRICO BELLINO

Movimenti della popolazione

Diminuisce ancora la popolazione di Scarnafigi. È passata da 2138 abitanti a inizio 2019 (1081 uomini e 1050 donne) a 2131 a fine anno. Aumentano però i nuclei famigliari che passano da 854 a 868. Gli stranieri abitanti a Scarnafigi sono 241, circa l'11% della popolazione. Il Paese di provenienza più comune è l'Albania con 123 residenti, segue la Romania con 37 e l'India con 27.

I nati del 2019 sono stati 19 (2 in meno del 2018), 8 bambini e 11 bambine, mentre i decessi sono stati 33 (11 in più rispetto al 2018), 12 maschi e 21 femmine. Sono emigrati dal paese 70 persone (30 uomini e 40 donne), mentre si sono trasferite a Scarnafigi nell'ultimo anno 80 persone.

Tornano le Maschere

Dopo alcuni anni di pausa, a Scarnafigi tornano le maschere. Un gruppo cospicuo di giovani ha voluto ricostruire questa tradizione. Nelle vesti del Gastaldo c'era Fabio Solavagione, 27 anni, elettricista, la Gastalda è stata impersonata da Erika Bonansea, 25 anni, segretaria, a rappresentare "l'ortolan-a dlla Gerbulina" (ortolana della Gerbolina) Giulia Juglair, 19 anni, segretaria e infine non solo un "braconié dlla Furnaca" (bracconiere della Fornaca), ma ben quattro: Matteo Allemanno, 21 anni, Marco Rivoira,



Scarnafigi in cronaca

22 anni, Alberto Degiovanni, 23 anni, Lorenzo Battisti, 25 anni, tutti agricoltori.

Un ritorno in grande stile, che ha visto quasi sessanta maschere del circondario, tra cui Ciaferlin e la Castellana di Saluzzo, i saviglianesi Saraset e Sarastta, i Ramaset di Torre San Giorgio, il Budinè di Villanova Canavese e Gianduiot e Caramela di Luserna, portare gioia e aria di festa nelle due case di riposo del paese.

«Siamo contenti del momento di festa che abbiamo creato nel nostro paese – affermano il Gastaldo, la Gastalda, i bracunié e l'ortulana di Scarnafigi – non pensavamo, ma al pomeriggio hanno partecipato moltissimi bambini e questo ci ha reso molto fieri».



Certificazione di francese

Venerdì 24 gennaio, nella Sala dell'Antico Palazzo Comunale di Saluzzo, si è svolta la cerimonia di consegna dei diplomi Delf.

Di Scarnafigi hanno partecipato al corso e hanno conseguito il diploma Argentini Giada, Boscolo Benedetta, Chiappero Carola, Cortassa Pietro, Gaveglio Mattia, Gurlen Kaur, Lekaj Monda, Perlo Giulia, Ruffino Asia, Santini Lorenzo e Solavagione Sara.

La messa dedicata alla Bellezza

«E la bellezza dov'è» dice la canzone

(La bellezza di Aria su Marte) che don Claudio ha commentato in occasione della seconda messa "tutta giovane" di sabato 18 gennaio. «Molte persone in questi giorni, con le tristi notizie di cronaca che ci giungono dal mondo, mi hanno chiesto come potessi raccontare la bellezza a messa – dice don Claudio –; in realtà tutti i giorni siamo in stretto contatto con la bellezza; tramonti e albe dovrebbero stupirci ogni giorno. Non solo, anche in famiglia dovremmo saper vedere il bello di ogni aspetto».

Incanto di Sant'Antonio

La mattina di domenica 26 gennaio, come ormai da 27 edizioni, è stata dedicata all'Incanto di Sant'Antonio. Campanacci, formaggio, mangimi, vestiario da campagna, ... di tutto è stato venduto all'asta dal tradizionale banditore Piero Cavigliasso. L'edizione 2020 ha anche portato due novità. I massari Luca Angarano e Piero Barbero, si sono fatti affiancare da due giovani intraprendenti; Lorenzo Crosetto e Davide Vallauri. «Stiamo preparando il ricambio generazionale» affermano scherzosamente i due massari.



Rifiuti, traguardi e novità

«Siamo molto soddisfatti del percorso compiuto da Scarnafigi – commentano i relatori del consorzio CSEA intervenuti alla riunione sulle novità legate alla raccolta differenziata – in un solo anno il vostro paese è riuscito a fare il 10% in più di raccolta diffe-

renziata»

Nel 2010 gli abitanti effettuavano il 30% di raccolta differenziata, nel 2018 si è arrivati al 48% e, in un solo anno, nel 2019, si è raggiunto il 58%. Il traguardo è quello di superare il 60%. La parte indifferenziata che si produce è di 161 kg per ogni abitante.

«E' per questo motivo che è stata introdotta la raccolta separata dell'umido – viene spiegato alla riunione – cosicché si riuscisse ad abbattere notevolmente questo valore nei prossimi mesi». Durante la serata sono stati consegnati i nuovi contenitori e sacchetti adibiti all'umido. Per chi non li avesse ancora ritirati può farlo andando in Comune. Il primo giovedì del mese vengono inoltre consegnati i sacchetti per la raccolta differenziata di carta, plastica e indifferenziata presso il Comune. La parte organica raccolta in questi cestini deve essere gettata in appositi cassetti disposti nel paese, che vengono svuotati il lunedì e il giovedì. È possibile gettare nell'umido tutti gli scarti del cibo e parti organiche che si decompongono. Viene inoltre attivato un ulteriore servizio per la raccolta dei pannolini. Chi ha necessità può recarsi in Comune per richiedere la chiave. Il servizio dell'indifferenziata viene effettuato solo più il lunedì.

Progetto Octavia, Terre di Mezzo

Agli accessi del comune di Scarnafigi sono stati installati dei cartelli per segnalare l'iniziativa "Terre di Mezzo" di Octavia. L'associazione da tempo promuove vari progetti per la valorizzazione delle risorse presenti sul territorio. In ultima battuta ha presentato a ottobre dello scorso anno, nella cappella Marchionale di Revello, questo progetto dal nome "Terre di Mezzo / Tere'd Mes Cuore della Nobiltà rurale" con lo scopo di restituire al territorio e alle comunità locali i beni che fanno parte della storia, creare un'identità turistica e ben definita dell'area di Octavia, pro-

muovere una proposta turistica green e sostenibile e proporre una nuova lettura del territorio per livelli di interesse e tipicità.

Istituto Comprensivo Moretta e didattica online

L'uso della didattica a distanza approda anche all'Istituto Comprensivo di Moretta. Già dalla prima settimana di emergenza è stato incrementato il servizio che la scuola già offriva ai propri studenti. «Da qualche anno utilizziamo alcuni servizi della piattaforma Google Suite per interagire con gli studenti delle medie – spiega la dirigente scolastica, Laura Marchisio – in questo momento di necessità abbiamo aggiunto l'opzione delle video lezioni cosicché non si possa perdere, per quanto possibile, il rapporto diretto tra professore e studente.» Non solo i ragazzi delle medie hanno potuto interagire con i propri professori in questo momento, ma anche nelle scuole primarie e dell'infanzia dell'istituto è stato attivato, per quanto concerne con l'età dei bambini, un servizio di teledidattica. Nella primaria, gli insegnanti si servono della piattaforma Zoom per proporre delle lezioni a distanza. Alcuni docenti utilizzano, inoltre, Whatsapp per le comunicazioni veloci e i compiti da assegnare ai bambini attraverso il cellulare dei genitori. Nella scuola dell'infanzia le maestre si sono invece organizzate per inviare ai bambini tre volte a settimana dei racconti filmati e nei restanti due i bambini fanno dei disegni che poi i genitori condividono con le maestre attraverso la posta elettronica. Il tutto viene implementato dall'utilizzo di Regel, il registro elettronico dell'istituto, che serve per assegnare i compiti e gli argomenti.

Chiosco sotto l'ala comunale

Inizia a prendere piede il progetto sulla "Boutique delle Eccellenze" da costruire sotto l'ala comunale di Scarnafigi. Si tratta di una costru-

zione mobile innovativa che dovrà diventare il fulcro d'interesse e fornire, soprattutto nei week end e nei giorni festivi. Non solo degustazioni e vendita di prodotti tipici, ma centro informativo per il territorio comunale e per tutta l'area delle Terre di Mezzo, progetto dell'Associazione Octavia. Un primo step per la costruzione di un marchio di qualità e d'identità territoriale. Con l'arrivo di questa novità iniziano anche le prime lamentele, ma il sindaco rassicura: «La "Boutique delle Eccellenze" non si approprierà di una clientela assidua e fedele a scapito di altre imprese commerciali scarnafigesi, ma diventerà supporto e promozione per le stesse, diventando ambasciatrice e divulgatrice delle eccellenze del territorio con possibilità di indicazioni per gustare in tranquillità i piatti tipici del territorio o acquistare direttamente i prodotti locali.»



Consiglio comunale nel cortile

Lunedì 27 aprile il Consiglio Comunale si è riunito in una location insolita. In ottemperanza alle normative in ambito del contenimento da contagio a causa del Coronavirus il consiglio si è svolto nel giardino interno del Comune e senza partecipazione di pubblico. Tra le varie note dell'ordine del giorno è stata deliberata l'intitolazione dell'odierna piazza Europa a Renato Beccaria, noto imprenditore locale che il nostro paese ha dovuto salutare per l'ultima volta pochi giorni fa. «Siamo fieri di aver potuto conoscere una persona come lui – afferma il sindaco Riccardo Ghigo – Ci siamo sentiti in dovere di dedicare a questa grande persona una piazza

del nostro paese». Durante la seduta è stato, inoltre, discusso l'avanzo di amministrazione del 2019 che ammonta a circa 305.555 euro. Approvate anche le linee guida per quanto riguarda l'alloggiamento temporaneo dei lavoratori stagionali in agricoltura promosse dal Comune di Saluzzo. Il regolamento sarà parte integrante del regolamento edilizio. Un traguardo per quanto riguarda il Comune di Scarnafigi che fin dal primo insediamento del sindaco Riccardo Ghigo proponeva e consigliava queste linee guida a tutti gli agricoltori.

Casa di riposo, tamponi covid negativi

Il 2 maggio sono stati ultimati i tamponi nella casa di riposo "Regina della Pace" di Scarnafigi. Sono stati effettuati 120 tamponi tra dipendenti e ospiti; dalla struttura perviene la lieta notizia che tutti i tamponi sono risultati negativi. «La struttura è chiusa alla visita degli esterni ormai dal 4 marzo - specifica Luciano Solavaggione, presidente della casa di riposo - dal 30 marzo abbiamo attivato un servizio, che grazie alla nostra educatrice Karen, permette agli ospiti di effettuare una videochiamata con i propri parenti due volte a settimana. Al termine del mese di maggio, inoltre, sono riprese le visite dei parenti che potranno incontrare, di nuovo, i propri cari ospitati nella nostra struttura con l'accortezza di utilizzare tutti i dispositivi di sicurezza per non vanificare i risultati ottenuti. Siamo speranzosi nell'attesa del ritorno alla normalità e nel frattempo cerchiamo di non abbassare la guardia.»

Progetto Talpa

Approda a Scarnafigi un nuovo modo di fare agricoltura. La necessità da parte delle aziende è di avere produzioni sempre più competitive e intensive. Il progetto Talpa mette al servizio degli agricoltori un sistema che permette al nuovo contadino di tenere sotto controllo tutti i suoi appezza-

menti di terra comodamente seduto a casa attraverso le nuove tecnologie. Il sistema prevede l'installazione di sensori nei campi che rilevano le condizioni di terreno, aria e umidità. Con l'ausilio di una rete di antenne i dati raccolti vengono trasmessi ad un server centrale che le elabora e le rende disponibili agli agricoltori attraverso una applicazione per cellulare. Questa tecnologia, conosciuta con l'acronimo IoT (Internet delle Cose) viene già utilizzata nelle grandi città per parcheggi o telecamere e, nei nostri paesi, è stato introdotto a fianco dell'agricoltura. Il comune di Scarnafigi ha concesso l'installazione di una antenna sul campanile della Confraternita per poter consentire agli agricoltori scarnafigesi di accedere al servizio. Il costo dell'installazione di questa antenna è completamente a carico della società fornitrice. A Scarnafigi sono quasi una decina le aziende agricole che hanno già attivato questo servizio per il monitoraggio dei propri appezzamenti.



Don Bartolomeo Solei

Si è spento all'età di 88 anni, don Bartolomeo Solei. Nativo di Scarnafigi, frazione Sant'Anna, era stato ordinato sacerdote il 29 giugno 1954 insieme a don Romano Allemanno, deceduto lo scorso anno. Venne inviato vice curato a Venasca e poi a Barge, parroco di Gambasca fino al 1975 quando divenne parroco di Revello. Nel 2007 fu nominato canonico del Capitolo della chiesa Cattedrale.

Soldi dalla Regione

Più di 37 milioni di euro saranno in-

fatti disponibili per finanziare 29 progetti di messa in sicurezza delle scuole piemontesi. Le risorse dovranno essere impiegate per aumentare la sicurezza degli edifici scolastici, salvaguardare la vita in caso di sisma, attraverso interventi di miglioramento e di adeguamento sismico, cui si sono affiancate le esigenze della sostenibilità ambientale e del risparmio energetico. Tra i 29 progetti di messa in sicurezza compare l'adeguamento sismico alla scuola elementare "Capello" di Scarnafigi. «Ci sono stati aggiudicati 387.784 euro - afferma Riccardo Ghigo, sindaco di Scarnafigi - con questa somma di denaro abbiamo previsto di adeguare la struttura alle nuove norme sismiche, cambiare gli infissi, per consentire un maggiore risparmio energetico e fare altre piccole migliorie all'edificio».

Bando lavoratori stagionali

I Comuni del territorio del saluzzese, in accordo con la Regione Piemonte, hanno intrapreso un'azione di supporto all'attività lavorativa stagionale, legata in particolare all'attività di raccolta della frutta, che quest'anno presenta gravi criticità a causa dell'impossibilità di riapertura dei PAS (centri di prima accoglienza stagionale), dovuta all'attuale periodo emergenziale legato all'epidemia da Covid-19. Il finanziamento previsto, intende sostenere, tramite contributi regionali erogati ai Comuni, le aziende agricole che provvedono alla sistemazione abitativa dei lavoratori agricoli migranti stagionali nei periodi di raccolta e di attività correlate alla coltivazione. L'importo del contributo fissato dalla Regione Piemonte è stato stabilito nella somma di 400 euro per ogni modulo abitativo noleggiato e comunque per un massimo di 25.000 euro a Comune. Il contributo sarà ammesso solo per il noleggio di moduli abitativi, dunque non saranno ammesse a le spese relative all'acquisto di arredamenti e agli allacciamenti alle reti di fornitura dei servizi (gas, energia elettrica, acquedotto ecc.).

Troppi cani senza microchip in arrivo controlli a tappeto

Multe da 38 a 232 euro per chi non rispetta gli obblighi di legge. Il Comune corre ai ripari per evitare che i costi del mantenimento finiscano a carico della collettività

Già nel numero di luglio 2019 del "Me Pais" un interessante articolo a firma di Marta Quaglia aveva segnalato l'importanza di dotare di microchip i nostri cani e di prestare attenzione che non scappino dalle rispettive abitazioni.

Infatti, ogni cane recuperato in territorio comunale che sia sprovvisto di microchip va inviato al rifugio per animali convenzionato con il nostro Comune, con obbligo per quest'ultimo di provvedere al mantenimento. Un costo sociale elevato che ricade su tutta la nostra Comunità.

Purtroppo, ad un anno di distanza, l'Amministrazione comunale comunica che la situazione non è migliorata. Troppi i cani sprovvisti di microchip che girano indisturbati per il nostro paese.

Ora il Comune ha deciso di correre ai ripari.

La Polizia Municipale procederà a controlli a tappeto per verificare che tutti i cani siano dotati di microchip e, in caso contrario, sarà costretta ad applicare le sanzioni previste dalla Legge regionale 18 del 2004 che prevede una multa da € 38,00 a € 232,00. Un passo necessario per garantire maggior sicurezza e minori costi alla nostra cittadinanza.



AD
Studio
odontoiatrico
Pautassi

Implantologia
Protesi fissa e mobile
Endodonzia
Conservativa ed estetica
Ortodonzia
Pedodonzia



SCARNAFIGI (CN) - Vicolo Ricetto, 2
Tel. 0175.060770 - Cell. 347.8633714
studiopautassi@gmail.com

dal Piemonte
una forma stagionata
oltre 15 mesi



100% LATTE PIEMONTESE

VALGRANA

S A P O R I D I P I E M O N T E