



ME PAÏS

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



“ *Memento
audere semper* ”

Ricordati di osare sempre
Gabriele D'Annunzio



La storia siamo noi

Ci sono trent'anni della nostra storia che non sono ancora Storia, ma che non sono più cronaca. Trent'anni, dal 1971 al 2000, che hanno un comune denominatore: il parroco don Ettore Dao. Occuparsi della sua opera a Scarnafigi, vuol dire rivedersi nello specchio magico del Bollettino parrocchiale che lui stesso ci ha lasciato in eredità. Un documento che farebbe invidia al più celebrato degli storici, perché lì dentro c'è tutto: vita, morte e "miracoli" di una comunità, la nostra. Chi c'era, allora, si rivedrà nelle battaglie referendarie su divorzio e aborto, nel dibattito sull'autonomia di Opera Pia Bonino e Ricovero Poveri Vecchi, nella riapertura del cinema teatro Lux, come nella chiusura del Collegio... E' il volto riflesso di un paese, che, grazie a don Dao, oggi è visibile anche a chi allora non c'era.

Per questo, oltre che per l'immensa mole del suo impegno pastorale, don Dao meriterebbe un libro dedicato a lui stesso.

Sapere chi siamo, è la prima cosa: ora che la globalizzazione impone l'inglese, occorrerebbe rispolverare il piemontese, non solo perché (è un dato di fatto) chi si è allevato con il piemontese, impara meglio l'italiano, l'inglese e le altre lingue, ma perché la lingua dei padri è il primo anticorpo al virus dell'omologazione che ammorba le radici della consapevolezza individuale.

Il nostro paese ha conosciuto donne come la signora Cesca, che camminerebbe a testa alta anche davanti alle nuove sindache metropolitane. Un paese che produce i migliori formaggi della provincia di Cuneo, alleva suini che diventano eccellenze della salumeria nazionale, ma anche salami e pancette fatti in casa, nel rispetto di lavorazioni tramandate da secoli. Ripara e costruisce attrezzature agricole e meccaniche su misura, per tutte le necessità. Gioca a calcio e a bocce schierando in campo centinaia di giovani e anziani. Ha la forza e l'orgoglio di dare nuova luce al Lux, che tornerà presto a illuminare il palcoscenico del paese, come quello delle grandi stelle della musica, che proprio a un giovane scarnafigese hanno affidato il progetto della loro ribalta.

Un paese che, se non ci fosse, bisognerebbe inventarlo.

Oswaldo Bellino



ME PAÏS

Direttore
Oswaldo Bellino

Redazione
Michela Botta
Fabiana Cavallero
Pamela Di Mauro
Martina Fea
Elisa Gallo
Marta Quaglia
Mattia Tortone

Collaborazioni
Riccardo Botta
Andrea Carena
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

La storia siamo noi **2**

PERSONE

Donne, la forza della creatività **4**

Quegli anni ruggenti tra fede e politica **6**

Scarnafigesi si nasce **45**

Tutti i defunti scarnafigesi del 2017 **46**

Gli sposi del 2017 **47**

COMUNE

Il posto migliore **5**

"Murales" storici, al via i primi 5 interventi **42**

ASSOCIAZIONI

Il grande battito del cuore alpino **11**

Associazione "Scuola in festa" come nasce una soluzione **38**

LAVORO

Sacco, 100 anni in officina **12**

Scarnafigi capitale dei formaggi **18**

Cascina Fausona. La fabbrica del latte **22**

Il mio lavoro? Far brillare le stelle! **26**

SERVIZI

La lezione degli alberi per far crescere la vita **20**

Il Consorzio agrario un monumento agricolo **31**

Giovani attori crescono **33**

Biblioteca comunale forse non tutti sanno che... **44**

TRADIZIONI

Masè 'l crin **14**

I segreti di Gino imparati dal suocero **16**

CULTURA

Carlo Matteo Capelli una storia importante **21**

PARROCCHIA

Lux, la nuova luce **28**

SPORT

Ciapamusche sui pedali tra Piemonte e Liguria **30**

Il torneo degli amici premia il "patin d'or" **39**

Polisportiva Scarnafigi mai così in alto **43**

Rubriche

TRIBUNA SCARNAFIGESE

Piove, governo ladro! E se non piove più? **24**

FORNELLI

Carciofi e nocciole cucinati dalle nonne **32**

SERI MA SORRIDENTI

Cesca. Meglio della sindaca Raggi! **34**

PIEMONTEIS

Anticorpi culturali. La nostra lingua in casa, per strada e a scuola **36**

SULLE ORME DEL PAESE

Scarnafigi in cronaca **40**

Donne, la forza della creatività

Parla Sandra Ghione, il medico scarnafigese presidente della sezione Fidapa di Saluzzo: «Vorrei offrire un contributo divulgativo sui temi della salute e della prevenzione legata agli stili di vita»

Sandra Ghione, 66 anni, scarnafigese, è un medico chirurgo che ha lavorato prima all'ospedale di Savigliano poi a quello di Saluzzo come responsabile della struttura endoscopica digestiva, oggi in pensione. Quest'anno ha accettato la presidenza della sezione di Saluzzo dell'associazione Fidapa.

Cosa significa Fidapa e di cosa si occupa questa associazione?

«Fidapa è l'acronimo di Federazione Italiana Donna Arti Professioni ed Affari, è un'associazione nata negli Usa fondata da Lena Madessin Phillips, la prima donna laureata in giurisprudenza, nel 1919. Alla fine della Grande Guerra, il governo statunitense pensò di usare l'energia delle donne che durante gli anni del conflitto avevano dato prova di serietà, impegno e solidarietà e di organizzare il lavoro femminile. Fu scelta Lena Madessin Phillips per la sua grande intraprendenza. La prima associazione italiana venne fondata nel 1939 a Roma. Attualmente in Italia sono presenti 300 sezioni, 7 distretti e 11 mila socie. La Fidapa è un movimento indipendente senza scopo di lucro e senza distinzioni di etnia, lingua e religione. Si occupa di coordinare e promuovere le iniziative delle donne che operano nel campo delle arti, delle professioni e degli affari. Ogni anno si stabilisce un tema: quest'anno è la creatività femminile, nel senso della capacità delle donne di reinventarsi in momenti storicamente e socialmente difficili, di usare la propria creatività per dedicarsi a qualcosa di redditizio. Altri temi importanti su cui ci battiamo sono quelli della carta dei diritti delle bambine, l'educazione alla parità e la lotta alla violenza».

Quali sono gli obiettivi della tua presidenza?

«Mi aspetta un banco di prova diverso rispetto alla mia professione, ma sono felice di poterlo sperimentare in questo ambiente così stimolante. Pur nel solco della continuità delle mie precorritrici, mi piacerebbe



La dottoressa Sandra Ghione

portare nel club la mia esperienza di medico-chirurgo nella struttura dipartimentale di endoscopia digestiva dell'ospedale di Saluzzo. Penso, in questa direzione, a conferenze di facile comprensione per un pubblico allargato, sui temi della salute e della prevenzione legata agli stili di vita, come alimentazione e sport. La Fidapa è un'associazione di tipo culturale: si svolgono un paio di volte al mese degli incontri di carattere culturale per le socie, si organizzano anche delle gite. C'è sempre uno sguardo rivolto all'interesse verso le donne. Si lavora molto insieme alla Consulta per le Pari Opportunità del Comune di Saluzzo. Tra le attività programmate, a marzo si dovrebbe proiettare un film sul tema della maternità, intesa sia come gioia, sia come difficoltà, in collaborazione proprio con la Consulta».

Pensi di far conoscere alle socie dell'associazione il tuo paese?

«Sì certamente, in primavera mi piacerebbe organizzare una visita con le socie alle varie e bellissime cappelle che circondano Scarnafigi, oltre a far vedere il battistero e i quadri di grande valore presenti all'interno della nostra chiesa parrocchiale».

ELISA GALLO

Il posto migliore

Aumentano i giovani che scelgono Scarnafigi per "mettere su casa". Il paese cresce con l'aiuto di tutti, a cominciare dai piccoli gesti quotidiani



Cari compaesani, il 2017 sta ormai volgendo al termine e, come da tradizione, tra qualche giorno ci ritroveremo con le nostre famiglie per celebrare le festività natalizie. Sarà un'occasione per stare insieme, per fare qualche bilancio, ma anche per programmare il futuro. Ciò che fa grande una società, si tratti di una famiglia o di una collettività più estesa, è infatti la capacità di stare uniti, e di proiettarsi in avanti. Ed è proprio questo l'augurio che vorrei rivolgere a ciascuno di voi e, più in generale, alla nostra comunità. I segnali positivi non mancano. Scarnafigi dimostra di essere una paese vivace, operoso e capace di stare al passo con i tempi, pur nel rispetto della propria identità rurale. Lo comprovano i molti giovani, scarnafigesi e non, che decidono di "mettere su casa" nel nostro paese, ritenendolo, evidentemente, un buon posto dove vivere e crescere i propri figli.

La prosperità, tuttavia, non è una condizione naturale. Per raggiungerla e per mantenerla occorrono impegno, sacrificio, coraggio e capacità di guardare sempre avanti. Ed è proprio questo che fanno, ogni giorno, le aziende scarnafigesi, che nonostante la crisi economica degli ultimi anni hanno continuato, e continuano, a fare nuovi investimenti. E' questo che fanno le numerose associazioni presenti sul territorio, che contribuiscono, con le proprie iniziative, a creare momenti di aggregazione, per mantenere unita la comunità. E' questo che fanno i "volontari della neve", che armati di pala, carriola e olio di gomito, sfidano il freddo e la fatica pulendo i marciapiedi del paese, per il solo gusto di rendere un servizio

alla collettività. E' questo, ancora, che fanno ogni giorno i dipendenti comunali, i quali, con generosità, stanno facendo fronte, con scarsità di risorse, all'aumento di lavoro dovuto al trasferimento ad altri uffici di due apprezzati dipendenti comunali, Riccardo Carignano e Enrico Bori, ai quali rivolgo il più sincero ringraziamento per la preziosa opera prestata in questi anni.

Ma tutto questo non basta. Occorre che ciascuno faccia la sua parte. A partire dai piccoli gesti della vita quotidiana (penso, per esempio, al rispetto della raccolta differenziata dei rifiuti), fino alle scelte più importanti. L'amministrazione che ho la fortuna di guidare, a che ringrazio ogni giorno per la preziosa opera di collaborazione, sta compiendo ogni sforzo per cercare di migliorare le condizioni del paese, ma è anche consapevole che il presente ed il futuro di Scarnafigi dipende principalmente dagli scarnafigesi.

Vorrei poter trasmettere a tutti voi questa consapevolezza, ed esortarvi a partecipare attivamente alla crescita del nostro paese. Il poeta Gabriele D'Annunzio, all'inizio del '900, aveva coniato l'espressione "memento audere semper", che significa "ricorda di osare sempre". Ricordatelo anche voi. Anzi, ricordiamocelo insieme. Perché sono certo che se staremo uniti, e sapremo affrontare con coraggio le sfide del futuro, Scarnafigi continuerà ad essere il posto dove anche i nostri figli vorranno crescere i loro figli.

Un caro saluto,

Riccardo Ghigo
sindaco di Scarnafigi

Quegli anni ruggenti tra fede e politica



30
ANNI
della nostra storia

■ DI NICO TESTA

Ripercorrere il trentennio (in questa prima parte si presterà attenzione al primo decennio, continuando l'analisi sui prossimi numeri del giornale) di attività a Scarnafigi di don Ettore Dao vuol dire rivivere pagine di storia religiosa, pastorale, sociale, civile, artistica, culturale, intensissime per la nostra comunità, che hanno avuto nel parroco un solido costante riferimento. Don Ettore giunge a Scarnafigi l'11 marzo 1971 a 46 anni e vi rimarrà fino al 24 settembre 2000. Per illuminare il carattere e l'opera del personaggio bisogna conoscere la lunga fase che precede e la breve che segue il soggiorno scarnafigese.

Il figlio del "caviè"

Ettore Dao nasce a Elva il 20 novembre 1924 da genitori entrambi elvesi; Carlino il padre, nato il 22 febbraio 1889, orfano di padre in tenera età, coltiva l'avara terra di montagna, percorre i paesi del Piemonte, della Lombardia e del Veneto alla ricerca e al commercio dei capelli ("i cavej d'l pentu" e le trecce delle donne) da ricavarne parrucche per l'alta moda francese o i Lord inglesi; dotato di vigoria fisica, intraprendenza, tenacia, forza di volontà esemplari è promotore instancabile della strada del vallone (come recita la targa a età percorso) per rompere lo storico isolamento di Elva. Sposa il 20 luglio 1911 Dao Ormena Maria Caterina, sua coetanea, poco prima di partire per la guerra di Libia (parteciperà pure alla prima guerra mondiale). Dalla loro unione nascono dieci figli: Amalia ed Elvira moriranno nel 1917 di "spagnola"; Severino (classe 1922) alpino, disperso in Russia nel 1943.

Sacerdote, filosofo, teologo

Ettore è il quinto degli otto figli. Battezzato da don Marchisio, cresimato dal vescovo Oberti nel 1936, pastorello a Elva, don Vassallo suo parroco lo introduce

La storia del paese nel trentennio di attività del parroco don Ettore Dao. Vita religiosa, pastorale, sociale, artistica e culturale di una comunità che ha conosciuto avvenimenti e passioni fuori dall'ordinario



Don Dao (seduto, primo da sinistra) nel 1949

nel seminario di Sant'Agostino nel 1938; ordinato sacerdote nel 1949 dal vescovo Lanzo, dallo stesso anno viene nominato insegnante di filosofia nel seminario di San Nicola. Il 22 giugno 1954 si laurea in filosofia presso la Pontificia Università San Tommaso di Roma (l'Angelicum); il 16 ottobre 1958 è nominato rettore del seminario maggiore di San Nicola. Il 28 marzo 1962 si laurea in teologia presso la Pontificia Università Lateranense di Roma e il 1 agosto 1968 è nominato canonico della cattedrale di Saluzzo.

Don Dao giunse a Scarnafigi l'11 marzo 1971 e vi rimase fino al 24 settembre 2000. Nei suoi primi dieci anni in paese, le "ferite" del Seminario, le battaglie su divorzio e aborto, la difesa dell'Opera Pia Bonino e del Ricovero Poveri Vecchi, la riapertura del cinema Lux e la chiusura del Collegio...

A Scarnafigi "per obbedienza"

Il decreto vescovile di Monsignor Antonio Fustella con cui si nomina "Vicario economo della parrocchia M.V. Assunta di Scarnafigi il M. Rev. Canonico Ettore Dao" è del 11 marzo 1971. Il paese è ancora traumatizzato dalle dimissioni dell'amatissimo don Antonio Lingua per motivi di salute; le circostanze e l'imminenza della Pasqua consigliano di rimandare il saluto d'addio alla comunità di don Lingua e la nomina effettiva d'ufficio del nuovo parroco (avverrà solo il 1 dicembre 1971, mentre l'investitura ufficiale avverrà "in privato alla presenza dei soli testimoni nella chiesa deserta e in penombra la sera del 26 ottobre 1972").

Egli viene "con la sincera intenzione di essere per tutti padre e pastore", ma dietro il velo delle formalità don Dao giunge a Scarnafigi "per obbedienza". Anni dopo così ricorderà il suo ingresso: "Il giorno 11 marzo 1971 era un mercoledì, ore 16,20; furono presenti all'incontro in canonica il sindaco (Damilano), il geometra Cullasso, il geometra Rubiolo, il prof. Nino Parola; la popolazione di Scarnafigi fu magnanima di comprensione, affetto e sostegno per chi era venuto, evitando rotture e lacerazioni, meritandosi plauso e benemerenzze per questo comportamento esemplare".

Le ferite del seminario

E' profondamente ferito per i contrasti nella direzione del seminario maggiore, da cui è stato allontanato; il suo animo sensibile è lacerato e la sua sofferenza interiore sarà lunga; ancora nel 1991 scriverà sul Corriere: "che si disponesse una qualche scialuppa d'emergenza per collocarvi qualche personaggio scomodo" (intendeva lui stesso) "era cosa ben pensata, perché il bastimento doveva pur navigare" "sono stati anni di grave oscurità spirituale in cui spesso era difficile sorridere con il cuore in subbuglio" "gli aiuti e le preghiere hanno reso possibile reprimere i sentimenti di ribellione, domare gradualmente il risentimento verso chiunque e rimanere nel solco dell'obbedienza ecclesiale".

Fede e lavoro

Ciò nonostante si butta subito con impegno nell'attività



Ordinazione sacerdotale di don Masino Pautasso con don Dao e il vescovo Fustella

pastorale; intenso è il programma pasquale col triduo preparatorio, le otto sedute di confessioni, le celebrazioni liturgiche per tutti i sette giorni della Settimana Santa, le cinque messe domenicali e le due giornalieri feriali; e subito dopo Pasqua l'inizio della benedizione pasquale nelle case (impegno che rispetterà sempre puntualmente negli anni successivi) "perché desidera incontrare i componenti di ogni famiglia". Subito un grave lutto per la parrocchia: il 29 marzo 1971 i funerali di Pietro Pagliero, sacrestano factotum per circa trenta anni, tra il "rimpianto generale per il prezioso e diligente servizio". Il 25 aprile 1971 dopo un triduo di preparazione, organizza la giornata di saluto e riconoscenza a don Lingua; il Bollettino Parrocchiale raccoglie l'omaggio del vescovo, del sindaco (Damilano), del presidente dell'ECA

Sono Davo non Edipo

Il cognome Dao era particolarmente diffuso ad Elva, spesso associato a un secondo cognome (Dao Loste, Dao Ormena, Dao Lafont ...) e sarebbe derivato da un detto latino: "Davus sum non Oedipus", che tradotto significa: "Sono Davo, non Edipo"; Davo nell'Andria di Terenzio era un povero schiavo ingenuo, mentre Edipo era il re di Tebe; chi pronuncia il detto allude a una sua presunta debolezza per declinare offerte di incarichi troppo importanti.

«Mai fermarsi di fronte alle difficoltà»

«Sono state le montagne di Elva e le non poche difficoltà e sofferenze incontrate negli anni del sacerdozio a Saluzzo – scrive don Dao –, a rendermi un poco più mite e calmo, ma sempre fermo ed inflessibile sulle cose degne di essere perseguite e sostenute. Non bisogna lasciarsi vincere dalle difficoltà, ma fermarsi di fronte ad esse, analizzarle, studiarle, aggirarle e alla fine superarle».



(Culasso), della scuola materna (Nino Parola), le commosse parole dell'ex parroco e le numerose testimonianze dei parrocchiani.

Grave perdita per l'azione pastorale, specie tra i giovani, è la dipartita del vicecurato don Mario Ruatta che il 7 novembre 1971 lascia dopo sei anni la nostra parrocchia per quella di Foresto di Cavallermaggiore. Viene nominato in sua vece don Giovanni Scotta, nato alle Cascine Nuove della Fornaca, già missionario in Brasile e in Cile; rimarrà fino al settembre 1973.

Il problema dei debiti

Il 3 dicembre 1971 convoca un incontro coi capifamiglia preoccupato per il disavanzo economico (13.700.000 lire) della parrocchia, "ma conoscendo la generosità degli scarnafigesi si trae motivo per dissipare le ansietà, lo smarrimento e gli scoraggiamenti"; delinea gli interventi in cantiere: nella chiesa le grondaie e l'impianto di riscaldamento, l'adattamento della vecchia sacrestia a cappella invernale, la sistemazione della statua della Vergine Assunta nella navata destra con materiale di recupero della Confraternita, lo spostamento della consolle dell'organo nella navata sinistra; denuncia la "situazione indecorosa" della cappella del S. Sudario e del salone del Lux chiuso senza riscaldamento e con infiltrazioni d'acqua.

Il 26 novembre 1972 solenne commemorazione del centenario della nascita di Lorenzo Perosi: alla messa delle 11, insieme alla nostra cantoria quelle del duomo di Saluzzo e di Marene eseguono la Messa a tre voci d'uomo "Hoc est".

Arriva don Biagio

Il 29 gennaio 1973 a 88 anni muore il vescovo Lanzo, che dal 1967 aveva rinunciato alla diocesi. L'8 aprile 1973 monsignor Fustella compie la prima visita pastorale. Subentra nel settembre 1973 come vicecurato don Biagio Chiapello.

La vittoria contro il divorzio

Il 12 e 13 maggio 1974 si svolge il referendum abrogativo del divorzio; don Dao è amico personale del giurista Gabrio Lombardi, presidente del Comitato per il SI, di illustre famiglia dronerese; in Italia vince il NO all'abrogazione (59,26%) con il 40,74% di SI; a Scarnafigi ove vota il 92% degli aventi diritto i NO sono il 30,52% i SI il 65,96%. Nonostante il dato nazionale, il risultato nostrano sembra tranquillizzarlo sul piano pastorale; ben diversamente, con drammatica sofferenza, vivrà nel 1981 le vicende del referendum sull'aborto, per le ben più gravi implicazioni morali.

Il 29 giugno 1974 festività di San Pietro e Paolo si festeggia il 25° di ordinazione sacerdotale del parroco; alla messa solenne delle 11, dopo il saluto del presidente dell'Azione Cattolica Angelo Quaglia, don Fusero già parroco ad Elva ne tratteggia la biografia.

Le urgenze dei cantieri

Nel novembre-dicembre 1974 fa eseguire lavori alla cappella del Santo Sudario: rifacimento del pavimento utilizzando la quarzite della Confraternita e spostamento del battistero dalla absidiola della navata sinistra. Segnala lo stato di deterioramento del Lux e della Confraternita: ne suggerisce la trasformazione in aule del catechismo da usare al posto delle aule scolastiche; invia a tutte le famiglie un questionario ma prevale il parere negativo. Con lo stesso mezzo richiede di individuare i nominativi per costituire un nuovo organo consultivo, il Consiglio Pastorale Parrocchiale (CPP).

Opera Pia Bonino battaglia vinta

L'Opera Pia Bonino non appartiene alla parrocchia, ma il parroco ne è presidente e amministratore unico. Fiutando l'addensarsi di nubi rapaci sull'istituzione ne illustra sul Bollettino fin dal 1974 la storia e le finalità: istituita nel 1737 dal parroco teologo Bonino prevede la nomina di un prete di Scarnafigi (con funzione di cappellano economo, con impegno di servire la parrocchia per le messe, le confessioni, il catechismo, l'assistenza ai malati) e finalità di beneficenza. Un DPR regionale del 1977 e una successiva legge regionale dell'aprile 1980 prevedono la liquidazione e il trasferimento ai comuni delle IPAB che non esercitino più le finalità statutarie; il parroco respinge il progetto rispondendo alla Regione che le finalità religiose e di culto per cui era stata istituita la cappellania sono sempre state rispettate, quelle di beneficenza fino al 1921 (per dote alle figlie povere e per aiutare gli orfani di guerra); solo lo stravolgimento operato dalle leggi eversive dell'800 (applicate nel 1872 dal sindaco Garneri) ne aveva modificato la primaria finalità riducendola a ente di beneficenza. Comunicava al Consiglio comunale la sua motivata opposizione, ma lì scoppiava la bagarre: mentre la minoranza insisteva nel chiedere il passaggio al Comune con i relativi beni, la maggioranza (pur con qualche distinguo) si allineava sulle posizioni del parroco che, solo dopo un lungo iter burocratico nel 1991 otterrà il riconoscimento della personalità giuridica di diritto privato dell'Ente, sottraendolo per il futuro a mire di indebita appropriazione. Ristrutturata in modo decoroso la casa del cappellano, vi prenderà possesso nel giugno 1982 don Lorenzo Sapino, che ne aveva fatta richiesta il 2 ottobre 1980.

Ma il Ricovero passa al Comune

Sotto la scure della stessa legge regionale cade anche

l'IPAB-Ricovero Poveri Vecchi di Scarnafigi; il Comitato Amministrativo delibera a maggioranza (Quaglia Luigi, Boretto Gianpiero, Rubiolo Carlo) parere favorevole al passaggio al Comune, mentre i membri Dao don Ettore e Battisti Pierino sono contrari. Sin da allora il parroco sostiene di essere membro nato di diritto dell'Ente (diritto irrinunciabile per la volontà testamentaria dei lasciti, riconosciuto dallo Statuto del 1914), ma anche su questo punto vi sarà scontro in Consiglio comunale e quando nel giugno '88 sarà nominato il Collegio commissariale il suo nome vi sarà inserito, pur tra l'opposizione di alcuni, che gli procurerà fastidio e sofferenza.

Riapre il Cinema Teatro Lux Cineforum e Cantascarnafigi

Dal 7 al 14 dicembre 1975 organizza la settimana di catechesi sul Vangelo con messe, conferenze, proiezioni dedicate. Il 15 giugno 1976 invita ad una conferenza nel Lux don Ciotti. Nell'autunno del '76 riapre i battenti il cine Lux: programmati 10 film con cineforum per stimolare la riapertura del salone come "sala cinematografica, mezzo di cultura e di informazione sociale" la cui licenza "è intestata personalmente al parroco, che ne ha la responsabilità". Il 16 ottobre 1976 vi si svolge il primo Cantascarnafigi e la prima mosca d'argento è assegnata a Riccardo Botta. Il tetto è stato riparato, vi è un nuovo impianto di riscaldamento e di videoproiezione.

Palestra in Confraternita

Polemiche sul dancing

Nello stesso periodo la Confraternita viene adattata a palestra e viene definita una convenzione per l'utilizzo con il Comune, esegue opere di tinteggiatura e pulizia in chiesa, che fornisce di nuovo impianto microfonico e di cui elettrifica le campane portandole a 5 (2 provengono dalla Confraternita). Alla notizia dell'apertura di un dancing a Scarnafigi esprime aperta disapprovazione.

Libro su Soleri e studi sul Millennio

Dall'ottobre '76 inizia le ricerche storico-religiose su Scarnafigi e per la prima volta compare la fatidica data 989. Pubblica nel '76 "La figura e l'opera di Giacomo Soleri": con l'illustre filosofo e teologo condivide le origini (è nato a Pagliero di San Damiano Macra), il rigore morale e l'intelligenza, lo considera suo Maestro. Fa dono dell'opera a tutte le famiglie.

Don Biagio in Cameroun, don Mario Vincenti curato

Nell'ottobre '76 don Biagio parte per il Cameroun: negli anni successivi il rapporto epistolare, il sostegno morale ed economico alla sua opera missionaria saranno intensissimi. A Scarnafigi viene Mario Vincenti: non ancora prete, diacono dal marzo 1978, è ordinato prete



in duomo il 29 luglio 1978; il 6 agosto 1978 celebrerà la sua prima messa in parrocchia e sarà nominato curato il 1 settembre 1978; ci lascerà il 29 giugno 1980, nominato parroco di Casteldelfino. È accolto dal parroco come un figlio perché “di animo mite e buono”.

Scomparse laceranti

Lacerante è la sofferenza per la morte il 23 luglio 1977 del giovane parroco di Elva don Sandro Barra, precipitato in auto in un burrone nella strada del vallone, dopo che, nello stesso giorno, con don Ettore aveva celebrato il battesimo della nipote Lorenza, figlia di Clementina. Con intensa sofferenza anche fisica vive la morte del padre il 23 dicembre 1977 (“quando ho baciato l’ultima volta la sua fronte e le sue guance e poi ho visto coprire il suo volto, non ci ho visto più e per poco il cuore non mi si è spezzato”).

Apri il Consiglio parrocchiale, chiude il Collegio

Il 12 marzo 1978 monsignor Fustella effettua la sua seconda visita pastorale; anche su sua raccomandazione il 1 aprile 1979 si svolgono le prime elezioni per la costituzione del CPP (Consiglio pastorale parrocchiale): presieduto dal parroco, è nominato vice-presidente Pasero Cesare. Nell’agosto ‘79 chiude il Collegio, aperto nel 1847, faro di attività religiosa, sociale e culturale per il paese e il circondario, sede di proficua collaborazione per il parroco; il saluto definitivo a padre Savio che andrà a Como e a padre Iseppi che andrà a Chieri, il 3 novembre 1981.

Ultima Cena e storia del paese

Il 15 aprile 1980 il CPP dà il via libera a due iniziative “segno dell’affetto, stima, simpatia del parroco per la gente”: l’incarico a Piero Bolla per il quadro dell’Ultima Cena (approvato a maggioranza e finanziato col lascito Rocco) e l’edizione della “Storia di Scarnafigi dal 989 al 1508” di E. Dao.



La domenica 19 ottobre 1980 Scarnafigi vive una giornata culturale intensa e qualificante: di primo pomeriggio alla presenza di autorità politiche (tra cui il ministro di Grazia e Giustizia Adolfo Sarti) e culturali viene presentato il volume della storia di Scarnafigi. Alle 17 nella chiesa parrocchiale gremita di fedeli monsignor Fustella benedice il quadro dell’Ultima Cena, che trova collocazione nell’abside. Il 26 ottobre un concerto d’organo di Roberto Cognazzo offerto da don Allemanno e la lettura critica di Piero Bolla suggeriranno la manifestazione. Il 3 maggio 1981 si tengono le elezioni per il rinnovo del CPP; vice-presidente è Magliocco Attilio.

La domenica 19 ottobre 1980 Scarnafigi vive una giornata culturale intensa e qualificante: di primo pomeriggio alla presenza di autorità politiche (tra cui il ministro di Grazia e Giustizia Adolfo Sarti) e culturali viene presentato il volume della storia di Scarnafigi. Alle 17 nella chiesa parrocchiale gremita di fedeli monsignor Fustella benedice il quadro dell’Ultima Cena, che trova collocazione nell’abside. Il 26 ottobre un concerto d’organo di Roberto Cognazzo offerto da don Allemanno e la lettura critica di Piero Bolla suggeriranno la manifestazione. Il 3 maggio 1981 si tengono le elezioni per il rinnovo del CPP; vice-presidente è Magliocco Attilio.

La sofferenza sull’aborto

Sul rifiuto dell’aborto i suoi pronunciamenti sono stati chiari, pressanti, continui (“l’aborto è un omicidio: rinnega i valori più alti della convivenza civile”). Il 17 e 18 maggio 1981 si svolge in Italia il referendum abrogativo della legge sull’aborto promosso dal Movimento per la vita che viene respinto col 32% di SI e 68% di NO; a Scarnafigi vince il SI 42,3% i NO sono il 38,4%, ma il risultato è giudicato dal parroco dolorosamente deludente; si sente tradito e fallito nella sua missione pastorale; la domenica successiva non vorrà o non potrà pronunciare l’omelia alle messe.

Cappella della Trinità e casa per ferie a Villar

Nel giugno ‘81 dà alle stampe con Marco Piccat il volume “La cappella della SS.ma Trinità di Scarnafigi”, che verrà presentato al Lux il 18 ottobre 1981 insieme alla relazione sugli importanti restauri effettuati alla cappella. Il 2 agosto 1981 è inaugurata la casa per ferie a Villar Sampeyre, nell’edificio della ex canonica, ristrutturata col contributo generoso economico e di opere di molti scarnafigesi; verrà utilizzata poco e lasciata in uso anche ad altre parrocchie per poi essere definitivamente abbandonata nel 1988.

Il grande battito del cuore alpino

Le “penne nere” scarnafigesi al memorabile raduno di Saluzzo, con le delegazioni Piemonte, Valle d’Aosta, Liguria e Francia



Alpini scarnafigesi all’adunata di Saluzzo

Il 6-7-8 ottobre 2017 si è tenuto a Saluzzo il 20° raduno del 1° Raggruppamento dell’Associazione nazionale alpini, un incontro voluto dal presidente della sezione Monviso-Saluzzo, Renato Chiavazza, che purtroppo non ha più potuto parteciparvi.

Alpini del Monviso

Migliaia le “penne nere” che nella mattina di domenica 8 ottobre han-

no sfilato in centro città tra note di bande e canti alpini, applausi e cori di entusiasmo, che dimostrano che questo corpo militare è ancora sempre molto amato dalla gente.

Hanno preso parte alla sfilata i quarantaquattro gruppi della sezione Ana Monviso, i “padroni di casa”, oltre alle altre delegazioni del Piemonte, Valle d’Aosta, Liguria e Francia.

Scarnafigi, “vecio” della sezione Monviso

Fondato nel 1929, il Gruppo alpini del paese è tra i più antichi del Saluzzese. Una storia di solidarietà e valori sociali

Era l’anno 1929 quando il gruppo alpini di Scarnafigi-Ruffia muoveva i primi passi con il capogruppo cap. Emilio Bertero. Erano anni travagliati, ma nonostante tutto, il dinamismo del gruppo emergeva in tutte le manifestazioni. Con la fine della guerra, il Comune di Scarnafigi-Ruffia ritorna all’originaria denomina-

zione e Ruffia riacquista lo status di Municipio, e così anche il gruppo alpini si sdoppia.

Solidarietà alpina

L’impegno del gruppo nell’ambito istituzionale e associativo rimarca i valori caratteristici che contraddistinguono gli Alpini, e sono testimoniati ogni giorno da piccole e grandi opere di solidarietà a favore della comunità, come ad esempio le castagnate all’asilo e a Villa San Vincenzo, il panettone e cioccolato alla messa

DI MATTIA TORTONE

L’accampamento scarnafigese

Il gruppo di Scarnafigi attualmente conta una settantina di persone tra alpini e amici degli alpini, che in questa occasione si sono “accampate” davanti all’Hotel Griselda, trascorrendo tre giorni in allegra compagnia, pranzando e cenando tutti insieme (la domenica a pranzo si sono contate addirittura 120 persone). In ricordo di tutti gli alpini scomparsi, i compagni hanno sfilato con i cappelli degli ultimi sei alpini del gruppo che sono “andati avanti”: Valerio Daniele, Attilio Magliocco, Piero Meia, Piero Battisti, Giuseppe Giroldo, Felice Rivoira.

Raduno stupendo

Come capogruppo dal 2004 c’è Flavio Chiavazza: «E’ stato uno raduno stupendo, la città ha risposto alla grande accogliendo la domenica mattina ben 25 mila alpini, accompagnati da un tempo splendido per l’intero evento! Il ritrovarsi a livello di raggruppamento è diventata una bella tradizione, un’occasione per rivedere vecchi amici anche provenienti dall’estero, per vivere alcuni giorni di condivisione e fratellanza in sana allegria con qualche bel canto alpino».



**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

SACCO

DI MATTIA TORTONE

100 *anni in officina*

Dal 1920 ad oggi, l'inossidabile tradizione familiare di riparazione e costruzione di macchine agricole su misura

La Famiglia Sacco ha un'esperienza centenaria nella lavorazione del ferro. Già Chiaffredo Sacco, padre di Giovanni, e i suoi fratelli, quando abitavano vicino al Santuario del Cristo, negli anni '20, costruivano attrezzi per l'agricoltura oltre a ripararli; arrivando fino ai giorni d'oggi, con l'officina meccanica gestita da Bruno e Riccardo.

Trecento Lire

Nel 1930 Chiaffredo decise di separarsi dai fratelli e con 300 lire si mise a lavorare in proprio; la sera andava a imparare da un falegname il mestiere del carradore, artigiano che costruiva e riparava i carri, imparò così l'arte del legno e del ferro.

Giovanni Sacco nel 1948, dopo la guerra, per cinque anni studiò presso il Collegio Valdocco, istituto salesiano in centro Torino. Qui imparò una ferrea disciplina, inoltre frequentò un corso di avviamento professionale che gli permise di conseguire il diploma di perito meccanico ed elettricista. Terminò la scuola nel 1952 e iniziò a lavorare con il padre, che gli insegnò il mestiere.

Scuola pratica

Nel 1955 gli fu anche chiesto di insegnare le materie tecniche presso la Scuola di Avviamento Industriale di Scarnafigi (le attuali Scuole Medie), proprio per l'esperienza acquisita sia in collegio sia in officina.

D'estate, durante i periodi scolastici ed anche in seguito, svolgeva anche il compito di guardiano dei pozzi, infatti, in passato bisognava scendere nel pozzo ad attivare e caricare le pompe orizzontali, e segnare i vari oraridi accensione e disattivazione, pratica oggi giorno andata a perdersi.



Dal 1958 in via Sperino

Giovanni nel 1958 si è trasferito in via Sperino, nel cuore di Scarnafigi, e nel 1960 si è sposato con Assunta. Pochi anni dopo il padre morì (1963) e così si trovò da solo a condurre l'azienda, aiutato dalla moglie. I figli, Bruno e Riccardo, sono entrati in azienda appena terminate le scuole medie, di conseguenza ci fu un ampliamento dell'officina con la costruzione di un nuovo capannone nel 1977. Nel 2000 Giovanni è andato in pensione e l'azienda è passata ufficialmente nelle mani di Bruno e Riccardo.

Officina agrimeccanica

Da sempre l'azienda si è occupata di lavori utili per l'agricoltura; la caratteristica principale è sempre stata la versatilità, anche se negli anni è cambiato molto il modo di lavorare, sia perché sono cambiate le richieste della clientela e sia per lo sviluppo tecnologico esponenziale avvenuto negli ultimi 70 anni. Nonostante questo, l'Officina Sacco è sempre riuscita a essere effi-



1950 - Giovanni Sacco al lavoro in officina

ciente e a fornire prodotti di qualità.

Non solo riparazioni

Ai tempi Giovanni, senza i mezzi di adesso, per lavorare il ferro doveva faticare molto di più, infatti, nelle officine erano indispensabili la forgia (sempre accesa), il martello e l'incudine, utilizzati ad esempio per for-



giare le "mase" (vomeri), piegare il ferro e fabbricare gli attrezzi necessari per le attività in campagna e per la casa.

Oltre alla riparazione e costruzione di singoli componenti, da sempre l'azienda è riuscita a costruire veri e proprie macchine agricole, evolvendo il concetto di officina; infatti, furono costruite numerose "butale", livellatori, erpici (frangizolle), pompe per il sollevamento di acqua e nastri trasportatori a catena. Anche ai giorni d'oggi la loro attività è sempre molto richiesta, proprio perché riesce a venire incontro alle diverse esigenze dei clienti.

Pupazzi metallici

Da quando è in pensione, Giovanni ha l'hobby di costruire i "ciciu", che dimostrano la passione e la grande manualità che ha con il ferro: si tratta di pupazzi formati da bulloni saldati e lavorati, che riproducono i lavori di una volta, gli antichi mestieri, come ad esempio lo "spaciafurnel", il "cadregghè", lo stagnaro, il "palè". Inoltre, Giovanni da giovane era un eccellente giocatore di calcio, in molti se lo ricorderanno nelle partitelle e nei tornei giocati nell'attuale Piazza Europa.



Alcuni dei "ciciu" realizzati da Giovanni Sacco

Masè 'l crin

DI FABIANA CAVALLERO

La macellazione del maiale in cascina, un rito irrinunciabile della migliore tradizione agricola scarnafigese. Com'era e com'è: non molto è cambiato per chi si cimenta con l'antica magia dell'evento



Francesco Carena si prepara alla macellazione del maiale

Ogni anno sembra debba essere l'ultimo, ma alla fine l'amore per le tradizioni e la voglia di stare insieme vincono sempre e così, come ogni novembre, anche quest'anno a cascina Montrucco si parla della Festa del Maiale. Sono passati molti anni e cambiate parecchie cose da quando il capofamiglia Carena Francesco era un bambino, ma lui ha nitido il ricordo della sua prima "Sina del Crin".

Una vera festa

«Quando iniziavano i primi freddi – racconta Carena –, nelle famiglie ci si organizzava per ammazzare il maiale. Essendo famiglie numerose, ed aiutandosi reciprocamente, bisognava stabilire dei turni, perchè ognuno andasse a dare una mano agli altri. La Festa iniziava al mattino presto: tutti gli zii (i Barba) con le mogli e i figli venivano in cascina e si ammazzava il maiale prescelto; in genere si sceglieva quello più grassoccio, ma nelle ristrettezze economiche, quando occorreva vendere gli esemplari migliori, qualsiasi maiale poteva andar bene».

Macellazione del maiale

Il malcapitato veniva appeso a testa in giù per le zampe posteriori e, senza troppi complimenti, gli si tagliava la

giugulare. In questo modo il maiale veniva dissanguato correttamente e, da questa prima operazione, nasceva il "sanguinaccio": le donne di casa raccoglievano il sangue che colava dal maiale in un grosso secchio e lo mescolavano con un bastone al quale era appesa in punta una cipolla. Questo per non far coagulare il sangue che sarebbe servito per fare i tanto amati Budini (o sanguinacci); dei veri e propri tortini fatti di sangue coagulato e rappreso, servito poi alla sera durante la cena ufficiale.

Finito di dissanguare, il maiale veniva portato su una grossa plancia di legno dove veniva pelato e si iniziava a tagliare la carne per i salami, le salsicce ecc...

Del maiale non si butta via niente, nemmeno le zampe, che diventano "basuà", mentre il sangue serve per i "budin"

Colazione... rustica!

«A questo punto – riprende Francesco Carena –, le donne di casa preparavano la colazione, niente a che vedere con cappuccino e brioche (!): si mangiava "bagna 'nt l'oli" e venivano fatte cuocere le prime parti estratte dal maiale, in genere quelle più deperibili, come il fega-

to, il cervello e i testicoli (detti rognoni).

Finita la colazione, le abili mani delle donne si dedicavano alle budella estratte dal suino, le quali venivano messe, come prima cosa, in un pentolone di acqua calda, poi srotolate e lavate accuratamente per essere utilizzate come "pelle" per salami e salsicce».

Non si butta via nulla

Interrompo il racconto di Francesco per domandargli se è vero il detto "del maiale non si butta via nulla" e lui mi risponde con un sorriso: «Certo che non si butta via nulla! Innanzitutto, perchè una volta nelle famiglie di campagna il cibo, ed in particolar modo la carne, non abbondavano affatto e poi perchè le donne di una volta erano in grado di cucinare e trasformare in commestibile ogni pezzo del maiale, mangiato con entusiasmo da grandi e da piccini».

La giornata di lavoro comune si concludeva con tutti i salami, le pancette e le specialità varie appesi ad asciugare e, soprattutto, con la tanto attesa "Sina del Crin"

L'utilizzo della carne

In effetti ogni parte del suino veniva (e viene ancora) utilizzata per una "ricetta": la carne più magra serviva in parte per fare i salami detti "buoni" (conservati e consumati durante l'anno), in parte per i salami grassi, mangiati invece più rapidamente e, con questa carne aggiunta al grasso buono, si faceva anche la salsiccia. Con la cotenna si facevano i salami "d'le cune", meno pregiati ma molto gustosi e apprezzati dagli anziani della famiglia e, da ogni maiale, si ricavano due pancette, drogate e legate ad arte per essere consumate durante tutto l'anno.

Anche la testa era considerata pregiata e veniva cotta intera in acqua bollente, poi disossata e tagliata grossolanamente a pezzettoni, i quali venivano infilati nelle budella della vescica e legati come un salame. Una volta asciugata, dopo circa una trentina di giorni, si consumava tagliata fredda: questa era la "galantina".

Come detto prima, niente scarti, alla fine della lavorazione rimanevano solo le ossa, poiché anche le zampe si cuocevano per fare i cosiddetti "basuà".

L'onore delle droghe

Resta da capire come a tutta questa carne veniva dato sapore e Francesco spiega che, quando lui era piccolo, non si usavano pesi o bilance per speziare il maiale, ma il "famoso" cucchiaio: questa era l'unità di misura usata da suo padre e dai suoi zii per dosare gli ingredienti aggiuntivi e solo al capofamiglia spettava l'onore di drogare la carne.

Così mentre lui dosava accuratamente le quantità di sale, pepe, chiodi di garofano e vino da aggiungere, tutto il resto dell'allegria brigata impastava e assaggiava a piene mani. La giornata di lavoro comune si concludeva con tutti i salami, le pancette e le specialità varie appese ad asciugare e, soprattutto, con la tanto attesa "Sina del Crin": un tripudio di carne, allegria e colesterolo che difficilmente si può dimenticare e che Francesco porta nel cuore come uno dei più bei ricordi di vita familiare della sua infanzia.

Metodi invariati

Oggi qui le cose sono un po' cambiate: innanzitutto non si alleva più il maiale in cascina e la carne per i salami e le salsicce la si compra all'occorrenza.

Sono rimasti invece invariati, poiché trasmessi di generazione in generazione, i metodi di lavorazione e speziatura della carne, così come è invariata, con solo qualche modifica tecnica, l'attrezzatura utilizzata per la macinatura e l'insaccamento.

Ciò che si mantiene vivo è soprattutto lo spirito dell'evento: non tanto inteso come occasione per mettere da parte scorte di cibo per l'inverno (poiché effettivamente tra una cena, ed un regalo offerto a chi ha aiutato, praticamente ne rimane poco), ma vissuto con lo scopo di unire le generazioni, di tramandare tradizioni e di trascorrere una giornata insieme, nonni e nipoti, fratelli e cognati, figli e cugini, tutti allo stesso tavolo per la grande "Sina del Crin".



La preziosa ricetta con le dosi delle spezie e alcuni degli attrezzi utilizzati per la lavorazione della carne

I segreti di Gino imparati dal suocero

MICHELA BOTTA

Il maiale, la luna, la carne, le droghe, i dosaggi, l'insaccatura e l'asciugatura. Breve viaggio nei meandri di un lavoro che diventa arte e festa



Gino Sarzotti



Il macinato di carne viene impastato a mano

“Masé l'crin” era e continua ad essere un vero e proprio rito nelle famiglie piemontesi, una festa a cui partecipa tutta la famiglia, gli amici e spesso anche i vicini di casa che vengono ad aiutare nella preparazione dei salumi e poi invitati alla tradizionale “sina del crin”.

La scelta del maiale

Gino Sarzotti mi invita a casa sua per svelarci alcuni segreti di come lui prepara i salami. Ad insegnarglieli è stato suo suocero, Giuseppe Beccaria. Ancora oggi Gino cerca di seguire la tradizione di famiglia aggiungendoci un pizzico di suo (e 30 grammi di pepe in meno!). Il maiale, comprato da allevamento (non saprebbe dove tenerlo), lo uccide lui. Preferibilmente una femmina che pesa tra i 150 e i 180 kg. La luna è importantissima, il maiale deve aver visto due lune d'agosto, così dicevano gli anziani, e quindi deve avere 17/18 mesi.

La scelta della carne

Una volta ucciso, pelato e diviso in parti il maiale è pronto per essere lavorato. «Per prima cosa disossiamo – spiega Gino Sarzotti –, poi si inizia a dividere il lardo (pulito e messo a raffreddare) dalla carne. A quel punto si passa alla cernita delle carni, facciamo molta attenzione a togliere i fili di grasso altrimenti i salami verranno “ransi” (rancidi). Noi facciamo la salsiccia, i cotechini (utilizziamo la

cotenna e la mischiamo a carne di vitello o di vacca), i “primi”, così chiamiamo i salami buoni, e i salami cotti. Non ci facciamo mancare la coppa (ricavata dalla carne del collo) e la pancetta (ricavata dalla pancia).»

Chi ti aiuta?

«Di solito siamo io, mio cognato Tonino Beccaria, Paolo Bongiovanni e Beppe Tamagnone. Non abbiamo dei ruoli fissi ma di solito io mi occupo di legare e Paolo di insaccare. Chi mette la casa dirige i lavori.»

Il maiale deve aver visto due lune d'agosto, così dicevano gli anziani, e quindi deve avere tra i 17 e i 18 mesi di età. Per insaccare la carne si usano le budella dell'animale. Fondamentale è il dosaggio del sale

Che cosa ci dici delle droghe?

«Per quanto riguarda i dosaggi è importante il sale, perché serve per la conservazione. Io ne metto circa 280 g per ogni 10 kg di carne, utilizzo anche il salnit: poco, solo per i salami buoni. 30 g di pepe (mio suocero ne metteva 60) ogni 10 kg di carne e una noce moscata sempre ogni 10 kg. In un pentolino faccio scaldare (non bollire!) aglio schiacciato, chiodi di garofano e cannella

e aggiungo del buon vino, più è buono e migliore sarà il risultato. Al momento delle droghe si aggiunge anche il lardo (1 kg e mezzo circa per 10 kg): metà come “dà” e l'altra metà tritato insieme alla carne.»

I “dà” li fate a mano?

«Sì, impiegheremmo più tempo a preparare e poi pulire la macchina che a fare il lavoro.»

Per quanto riguarda l'insaccatura e l'asciugatura?

«Per insaccare uso le budella del maiale e non i budelli sintetici. Per i salami buoni utilizzo il “buel culè”, il budello più spesso. Non ho un posto ideale dove farli

asciugare, ci vorrebbero le cantine di una volta, ma mi sono arrangiato. Ogni giorno li vado a controllare.»

Che cosa mi sai dire sul “salam del gënner”?

«Era il salame più grosso, quello che si metteva in tavola nelle grandi occasioni. Ricordo che noi lo mangiavamo sempre quando si trebbiava il fieno per festeggiare. Ora non penso ci sia ancora qualcuno che lo faccia.»

A fine lavori come si festeggia?

«Facciamo cena tutti insieme, chi ha aiutato e le famiglie. Una serata tranquilla, dopo tutta quella carne ho solo voglia di verdura!».



L'aggiunta delle spezie nella carne



La fase dell'insaccatura



LINEA di STOCCAGGIO, MISCELAZIONE e TRASPORTO al CONFEZIONAMENTO o alla RINFUSA di FARINE ALIMENTARI.



Via Sperino, 46 • 12030 Scarnafigi (CN) • ITALY
Tel. +39 0175.274737 • Fax +39 0175.274748
beccaria@beccaria.it • www.beccaria.it

Sistemi di Trasporto, Stoccaggio, Dosaggio, Miscelazione e Macinazione

BECCARIA
IMPIANTI DI SUCCESSO



Scarnafigi capitale dei formaggi

Nei quattro caseifici del Distretto caseario, tre a Scarnafigi e uno a Ruffia, vengono lavorati ogni giorno oltre tremila quintali di latte e si produce più del 50 per cento delle eccellenze “Bra Dop” e “Raschera Dop” dell’intera provincia

Su indicazione dei Consorzi di tutela del formaggio Bra Dop e Raschera Dop, il Comune di Scarnafigi è stato nominato ‘Città dei formaggi’. La nomina è stata ratificata con una delibera della Giunta comunale approvata lunedì 11 settembre ed è stata proposta nell’ambito dell’attività istituzionale dei due Consorzi, volta a promuovere e valorizzare i due grandi formaggi Dop della provincia di Cuneo prodotti dai numerosi caseifici associati ai due Consorzi.

Scarnafigi e Ruffia

Una nomina alla quale è seguita a ruota la costituzione del “Distretto dei Formaggi” di Scarnafigi e Ruffia. «Scarnafigi è il comune piemontese con il più alto nu-

mero di caseifici – spiegano Franco Biraghi, Marco Quaglia e Mario Cappa, rispettivamente presidente e vice presidenti dei Consorzi per la tutela del formaggio Bra Dop e Raschera Dop -. Il paese, oggi, vanta tre importanti realtà presenti sul proprio territorio e una nel confinante comune di Ruffia che, fino al 1946 faceva parte di Scarnafigi; tutte queste aziende, fiori all’occhiello dell’economia casearia del comune e non solo, sono specializzate nella produzione di formaggi di qualità: Grana Padano, Piemontino, Bra, Raschera, Toma e altre produzioni minori per un quantitativo di latte lavorato di oltre 3 mila quintali giornalieri. Per questo motivo i Consorzi del Bra e del Raschera, nell’ambito della loro attività istituzionale di promozione e valo-

rizzazione dei formaggi prodotti dai caseifici associati, hanno chiesto all’amministrazione comunale, al fine di meglio valorizzare e promuovere le produzioni locali, di nominare Scarnafigi ‘Città dei formaggi’».

L’antica struttura dei caseifici presenti sul territorio comunale contava già nel 1937 ben nove industrie casearie

Alta specializzazione casearia

L’opuscolo “Scarnafigi tra storia ed arte di provincia” riporta come l’economia scarnafigese poggiasse essenzialmente su una fiorente agricoltura ad alto livello di specializzazione e che l’antica struttura dei caseifici presenti sul territorio comunale contava già nel 1937 ben nove industrie casearie: Quaglia Angelo (via Roma), Ceirano Giovanni Domenico (via Sperino), Rabbia Antonio (via Ballario), Audisio Benedetto (via Ballario), Ambrogio fratelli (via Torino), Ceirano Chiaffredo (via Principe Amedeo), Silvestro fratelli (Porrera Piccola), Quaglia Angelo (Madonna delle Grazie), Rabbia Pietro Antonio (frazione Ruffia).

Latte e formaggio

«Da tempi immemorabili nella pianura e sulle montagne del Cuneese si svolge una fiorente attività di produzione di formaggi favorita dai numerosi allevamenti di bovini e dalla conseguente produzione di grandi quantità di latte – aggiunge il sindaco di Scarnafigi, Riccardo Ghigo -. All’inizio del secolo scorso l’attività di trasformazione del latte in formaggio gradatamente passò da contadina a industriale e nacquero così i primi caseifici che acquistavano il latte dagli allevatori locali e lo trasformavano in pregiati formaggi. Abbiamo accolto con piacere la proposta dei due Consorzi di tutela, mettendole immediatamente messo nero su bianco con una delibera di Giunta, sicuri di conferire ulteriore lustro ai caseifici presenti sul nostro territorio, promuovendo e valorizzando ulteriormente le nostre pregiate produzioni locali».

Produzione record

«Nel territorio di Scarnafigi e Ruffia si producono sia il Bra Dop che il Raschera Dop – spiegano Franco Biraghi, Marco Quaglia e Mario Cappa -. I quattro caseifici di questo territorio, tre a Scarnafigi e uno a Ruffia, rappresentano infatti più del 50% della produzione di queste eccellenze cuneesi. Crediamo sia importante, vista la vocazione della zona al turismo enogastronomico, che sempre più vengano esaltate le produzioni locali, soprattutto nei ristoranti tipici per attrarre un turismo attento e consapevole della grande qualità delle nostre

specialità gastronomiche».

I complimenti dell’assessore

«La nascita del ‘Distretto dei Formaggi’ è davvero una buona notizia – commenta l’assessore regionale all’Agricoltura Giorgio Ferrero -. Coniugare le nostre eccellenze gastronomiche con il territorio è uno strumento di grande importanza per valorizzare i nostri prodotti, ma anche il territorio che li produce. Bra e Raschera sono due Dop che danno orgoglio e lustro a tutto il Piemonte. Il distretto sarà una ottima occasione per dare loro ulteriore rilievo e visibilità nel panorama gastronomico».



I rappresentanti del neonato ‘Distretto dei Formaggi’. Da sinistra a destra: Mario Cappa (vice presidente Consorzi di tutela dei formaggi Bra dop e Raschera dop), Carlo Quaglia (caseificio Quaglia di Scarnafigi), Marco Quaglia (vice presidente Consorzi di tutela dei formaggi Bra dop e Raschera dop), Franco Biraghi (Valgrana spa di Scarnafigi e presidente Consorzi di tutela dei formaggi Bra dop e Raschera dop), Riccardo Ghigo (sindaco di Scarnafigi), Giampiero Boaglio (sindaco di Ruffia), Francesco Rabbia (Caseificio Rabbia di Ruffia) e Federico Villosio (Caseificio Ceirano e Villosio di Scarnafigi).

L’esordio a Cheese

Intanto il formaggio Bra Dop è stato protagonista all’edizione 2017 di ‘Cheese’, la manifestazione che ha riunito a Bra produttori di formaggi da tutto il mondo. Durante l’evento è stata presentata la focaccia al Bra Dop, una gustosa novità che ha riscosso un grande successo e che “ci auguriamo possa essere riproposta dalla ristorazione della zona anche fuori dalla manifestazione – commentano dai Consorzi per la tutela del formaggio Bra Dop e Raschera Dop -, per diventare una specialità del Roero e della Langa”.

La lezione degli alberi per far crescere la vita

DI FABIANA CAVALLERO

Tradizionale appuntamento degli alunni delle scuole materna e elementare, con la messa a dimora di una pianta di cachi



L'albero di caco piantato con l'aiuto dei bambini

Da sempre la cura e il rispetto degli alberi e della natura rappresentano il progresso civile, sociale, economico ed ecologico di un popolo. Piantare giovani alberi, non è solo un gesto simbolico, ma rappresenta un vero e proprio gesto d'amore verso Madre Terra. Una Terra che sempre più spesso, viene sfruttata e maltrattata, dimenticando come essa sia nostra alleata nei cambiamenti climatici e quanto da lei dipendano la nostra salute ed il nostro futuro.

Omaggio alla natura

Per valorizzarla e proteggerla, dal

2010, è stata istituzionalizzata la "Giornata nazionale degli Alberi" da celebrare il 21 novembre di ogni anno; giornata che a Scarnafigi si è festeggiata presso l'Asilo San Vincenzo, coinvolgendo tutti i bimbi della scuola materna suddetta e le classi prima e quinta della Scuola Elementare Carlo Matteo Capello. Ospitati dal presidente dell'Asilo Piero Cavigliasso, alla presenza del sindaco Riccardo Ghigo e di don Lorenzo Sapino, i bambini della scuola materna, coadiuvati dalle loro maestre, hanno dedicato agli alberi e alla natura alcune canzoni e hanno

presentato i loro lavoretti scolastici. Altrettanto hanno fatto gli alunni della prima e quinta elementare, i quali hanno consegnato all'asilo un cartellone, elaborato con le proprie insegnanti, raffigurante un albero e tutte le sue innumerevoli proprietà e qualità, di amico e alleato nella vita quotidiana.

L'anno del caco

Nel giardino dell'Asilo San Vincenzo, con il prezioso aiuto di Giovanni Daziano, è stato messo a dimora un nuovo albero (quest'anno è stato scelto un esemplare di Caco), a stimolo di una sana coscienza ecologica nelle nuove generazioni, che si troveranno ad affrontare problemi ed emergenze ambientali notevoli. Piantare alberi significa anche dare alla comunità spazi belli ed accoglienti e valorizzare i nostri patrimoni naturali.

La Festa degli Alberi diventa così un'occasione per sensibilizzare i bambini sul tema del rispetto dell'ambiente e per insegnare loro, che saranno gli adulti di domani, l'amore e la tutela della natura che li circonda, senza tralasciare l'aspetto gioioso dello stare insieme all'aria aperta.

Carlo Matteo Capelli una storia importante

DI FABIANA CAVALLERO

Presentato il libro di Paolo Gerbaldo sulla vita e l'opera di uno tra i più illustri personaggi scarnafigesi, protagonista dell'Ottocento

Mercoledì 8 novembre, di fronte ad un nutrito ed interessato numero di spettatori, si è svolta la presentazione del libro del professor Paolo Gerbaldo: "Prima del Risorgimento. Carlo Matteo Capelli nel Piemonte di Napoleone da Napoleone a Carlo Alberto: storia, società, economia" edito da Morlacchi Editore.

Medico e politico

Il professor Gerbaldo, socio Lions Club Scarnafigi-Piana del Varaita, associazione organizzatrice dell'evento, ha presentato, insieme al professor Groppo, uno dei più illustri personaggi di Scarnafigi, vissuto nei primi anni dell'Ottocento sotto la dominazione Napoleonica del Piemonte. Meglio conosciuto come Carlo Matteo Capello, il nostro concittadino, nato nel 1765, si è contraddistinto nel panorama medico, politico e agrario; un uomo di una levatura culturale altissima e degna di essere ricordata, in quanto attuale sotto diversi aspetti.

Uomo nuovo

Capello, definito "uomo nuovo" e "medico prestatore alla

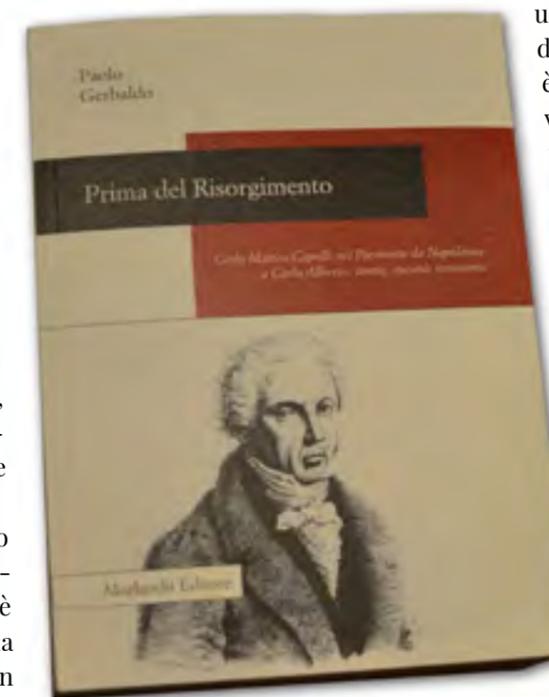
politica", ha infatti spaziato fra medicina e anatomia, botanica e agraria, fisica e matematica, non tralasciando un'importante attività di statistica.

Carlo Matteo Capello è descritto come una personalità notevole, animata da spirito umanitario e innovativo: è infatti definito un precursore dei vaccini poiché, in un'epoca in cui la vaccinazione era ancora pressoché sconosciuta, Capello, medico di professione, iniettò a suo figlio l'antivaiolo e fece importanti studi che contribuirono a limitare i danni dell'epidemia di "cholera", malattia di cui morì lui stesso, nel 1831, a Pontebba (Udine).

Capello o Capelli?

Una curiosità degna di essere ricordata, che riguarda il nostro concittadino, è quella sul suo cognome: alcune fonti riferiscono il nome di "Carlo Matteo" e il cognome di "Capello" diventato poi però "Capelli", o per volere

dello stesso Carlo Matteo o più probabilmente per un errore di trascrizione. Il nostro paese lo ricorda come Carlo Matteo Capello, mentre a Torino, dove ha svolto importanti studi presso l'Accademia delle Scienze, viene ricordato come Carlo Capelli.



Il pubblico nella sala consiliare



La presentazione del libro



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



Una cascina che unisce tutt'ora quattro generazioni, la nonna bis Domenica Cravero, prossima ai 95 anni, i figli Giovanni e Luigi con la moglie Annamaria, il nipote Paolo con Stefania e Nicolò e Luca, piccoli ma validi aiutanti

DI FABIANA CAVALLERO

Nell'azienda di via Moretta, la famiglia Vaglianti produce latte di alta qualità da oltre ottant'anni. Tradizione e innovazione si tramandano con dedizione, di generazione in generazione

CASCINA FAUSONA

La fabbrica del latte

Il livello di eccellenza raggiunto dai prodotti gastronomici del nostro territorio è reso possibile da una straordinaria combinazione di elementi. Solo l'altissima qualità delle materie prime e la capacità di innovare e migliorare continuamente i processi produttivi, infatti, consente di "creare" prodotti unici. Ma questi elementi, da soli, non sarebbero sufficienti se non fossero accompagnati dagli ingredienti principali: la passione per il lavoro e il rispetto delle tradizioni.

Da sempre, infatti, il cibo accompagna e riflette la storia degli uomini, e le tradizioni alimentari di un territorio rappresentando un patrimonio di ricchezza

culturale di inestimabile valore, tramandato con dedizione, di generazione in generazione.

Allevatori storici

Come nel caso della famiglia Vaglianti, che da oltre 80 anni alleva vacche da latte nella cascina Fausona di via Moretta, dove oggi convivono insieme quattro generazioni (dalla nonna Domenica Cravero, prossima ai 95 anni, ai pronipotini Nicolò e Luca).

La storia dell'Azienda agricola "Fausona" inizia nel 1936 con Giovanni Battista Vaglianti, padre di Michele, anch'esso allevatore e agricoltore, e di Antonio, dedi-

catosi invece alla ristorazione nella zona del biellese. Prosegue con i nipoti Giovanni e Luigi, attuali gestori della società agricola e con Paolo, figlio di Luigi, che ha scelto come il papà e lo zio di portare avanti il progetto di una tradizione di allevatori e agricoltori legati alla terra e al territorio scarnafigese.

Cascina Fausona

Inizialmente del Conte Seyssel d'Aix, la Cascina Fausona diventa proprietà della famiglia Daniele di Scarnafigi, dai quali, per anni, la famiglia Vaglianti affitta terreni e immobili. Nel 1983 i Vaglianti acquistano la Cascina e le terre che la circondano e, due anni dopo, si dedicano ad un'importante opera di ristrutturazione, che comporta evidenti modifiche alla struttura acquistata.

Modifiche che hanno permesso di migliorare la qualità del lavoro, di riorganizzare più sapientemente gli spazi e di innovare i processi di produzione e lavorazione del latte e dei cereali prodotti. L'attività principale dell'azienda, sin dagli esordi, consiste nell'allevamento di vacche da latte, tutte di Razza Frisona, e nella coltivazione di campi per la produzione di cereali quali mais, fieno loietto e in parte prato stabile.



Alcuni vitellini neonati

Due stalle da latte

Le due stalle che compongono la cascina Fausona ospitano 160 vacche da latte, di cui 80 capi in mungitura e 80 in rimonta fra cui manze, manzette e vitelli.

Paolo Vaglianti, pronipote del fondatore Giovanni Battista, ci spiega che la priorità dell'azienda è la presenza di vacche femmine, finalizzata alla produzione di latte, e per questo la famiglia Vaglianti si affida da qualche anno ad un piano di accoppiamento, che utilizza la fecondazione assistita con seme sessato, in grado di predeterminare con alta probabilità il sesso del nascituro. Un grande vantaggio per un'azienda agricola di questo tipo che non prevede l'allevamento di capi maschi, i quali, nei rari casi di nascita vengono rivenduti appena raggiunto il peso di 45 kg.



Luca Vaglianti

Mungitura computerizzata

A questo proposito Paolo ci racconta che "la prima fecondazione delle vacche da latte avviene a 13/14 mesi di età, mentre le successive dopo circa 60/70 giorni dal parto. La gravidanza dura 9 mesi e anche durante questo periodo le mucche producono latte e vengono quindi sottoposte a mungitura. Questo avviene fino al settimo mese di gestazione, quando le vacche vengono mandate in "asciutta", cioè non vengono più munte, e si modifica la loro alimentazione ai fini di depurarle e farle riposare per il parto. Le mucche vengono munte due volte al giorno (per una media di 33 litri di latte al dì) con l'utilizzo di una mungitrice automatica e computerizzata, che raccoglie il latte e lo convoglia in un frigo in cui viene conservato alla temperatura di 8 gradi. La prima mungitura qui in cascina inizia alle 5 del mattino e dura circa un'ora e mezza per 80 capi munti a 10 alla volta; in questo modo viene garantita una produzione di latte complessiva giornaliera di circa 23/24 quintali".

La prima mungitura inizia alle 5 del mattino e dura circa un'ora e mezza per 80 capi munti 10 alla volta, con una produzione complessiva giornaliera di circa 23/24 quintali

Grana Padano DOP

Tutto il latte munto alla Fausona viene ritirato ogni mattina alle 8.30 circa e tutta la produzione della Cascina viene conferita al Caseificio Quaglia di Scarnafigi, da sempre esclusivo acquirente della famiglia Vaglianti, con la quale si è instaurato un consolidato rapporto di reciproca stima e fiducia. Il latte vendu-

Tribuna scarnafigese

Il mondo visto dal nostro paese

di ANDREA CARENA

Piove, governo ladro! E se non piove più?

Secondo un recente studio del Consiglio nazionale delle ricerche, il 2017 passerà alla storia come l'anno più siccitoso dal 1800, e non si è trattato di un'annata straordinaria...

“Piove, governo ladro”, si diceva un tempo. Oggi le cose sono cambiate. La moralità dei governanti è probabilmente peggiorata, ma non piove più. O quasi.

Secondo un recente studio del Consiglio nazionale delle ricerche il 2017 passerà alla storia come l'anno più siccitoso dal 1800, e non si è trattato di un'annata straordinaria...

continua da pagina 23

to viene utilizzato per la produzione di formaggio, prevalentemente Grana Padano certificato DOP, Bra tenero e duro, Raschera e Toma Piemontese. Tutto questo latte è sottoposto a severi controlli funzionali, con cadenza mensile, da parte dell'Apa, l'associazione provinciale allevatori, alla quale la famiglia Vaglianti è iscritta dal 1981 con libro genealogico.

Filiera corta

Punto di forza della Cascina Fausona è la filiera produttiva corta, che avviene all'interno dei confini aziendali, con i campi, le stalle e il caseificio fornito, tutti contigui l'uno all'altro. Giovanni e Luigi ci spiegano infatti che “accanto alla cascina e alle stalle si trovano le 80 giornate piemontesi di terra di nostra proprietà; giornate coltivate interamente per autoconsumo e così suddivise: 20 giornate coltivate a prato stabile; 22 giornate a fieno loietto; 38 giornate coltivate a mais di primo raccolto”.

Questo il lavoro quotidiano dell'azienda famigliare

nella Cascina Fausona, interessata fra l'altro nel novembre del 1995 da un grave incendio che ha costretto i proprietari alla ricostruzione quasi totale dei fienili in comproprietà con la vicina famiglia Ambrogio.

Orgoglio contadino

Un incidente che non ha minimamente scalfito l'entusiasmo e la costanza con cui questa famiglia, da sempre unita, si occupa dei propri animali e delle proprie terre, con sacrificio e devozione, al solo scopo di portare avanti il lavoro iniziato oltre ottant'anni fa dal fondatore Giovanni Battista. Parlando con Luigi, Giovanni e Paolo, seduti nel salotto di Annamaria, si respirano l'orgoglio, la passione e la dedizione per questo lavoro; un amore incondizionato, quello richiesto dalla vita di campagna: giornate di fatica, sveglie sempre all'alba con il profumo del caffè che fa da carburante, momenti difficili da superare con decisioni coraggiose, ma prese comunque sempre insieme, nel rispetto del passato, ma guardando al futuro, con la speranza, sempre viva, di lasciare qualcosa di concreto per le generazioni che verranno.



Luigi Vaglianti, nella stalla con il nipote Luca

ria. Da tempo, infatti, assistiamo ad un continuo e progressivo cambiamento del clima, che interessa anche, in misura allarmante, il luogo in cui viviamo.

Superamento dei limiti

La scarsità delle precipitazioni, oltre agli inevitabili disagi per l'agricoltura, contribuisce al peggioramento della qualità dell'aria, che proprio nella pianura padana fa registrare, ogni anno, il sistematico superamento dei limiti consentiti dall'Unione Europea in relazione alla concentrazione di polveri sottili in atmosfera. Per comprendere la gravità della situazione è sufficiente ricordare come ogni anno, solo in Italia, secondo i dati forniti dall'Agenzia Ue per l'Ambiente, le morti premature dovute all'inquinamento dell'aria sono circa 85.000 (quasi 500.000 in tutta l'Unione Europea).

Salute del pianeta

Non va meglio alla salute del Pianeta che ci ospita. Il riscaldamento globale è ormai una realtà incontestata, e si prevede che entro la fine di questo secolo, se non si interverrà con provvedimenti drastici, la temperatura media della Terra aumenterà di almeno 2 gradi, con conseguente scioglimento dei ghiacci polari, innalzamento del livello dei mari, desertificazione di intere aree terrestri, distruzione di delicati ecosistemi e intensificazione di eventi atmosferici ostili.

Se la scienza ha il compito di studiare, è la politica che deve prendere decisioni. E la politica, sul tema del cambiamento climatico, è in grave ritardo

Il banco degli imputati

La comunità scientifica internazionale da tempo si interroga sulle cause del fenomeno, e l'indiziato numero uno è l'uomo, che con la propria opera di sfruttamento selvaggio delle risorse naturali continua ad emettere in atmosfera quantità insostenibili di anidride carbonica, principale responsabile del cosiddetto “effetto serra”. Se la scienza ha il compito di studiare, però, è la politica che deve prendere decisioni. E la politica, sul tema del cambiamento climatico, è in grave ritardo. Stretta, come in una micidiale morsa, tra esigenze elettorali (i provvedimenti di austerità non sono certo utili per attrarre

Winston Churchill sosteneva che il politico pensa alle prossime elezioni, lo statista alle prossime generazioni



il consenso popolare) e giganteschi interessi economici.

Conferenza di Parigi

I recenti accordi raggiunti alla Conferenza di Parigi hanno alimentato la speranza in un timido cambiamento di rotta, ma la strada da percorrere è ancora lunga e il tempo a disposizione, a detta dei climatologi, poco. Inoltre, sono molti i paesi, Stati Uniti in testa, che hanno annunciato di volersi tirare indietro rispetto agli impegni assunti, trincerandosi dietro l'alibi dei dubbi sull'effettiva ascrivibilità alle attività umane del riscaldamento globale.

Anche nel modo scientifico, infatti, si registrano voci fuori dal coro, di chi sostiene che il fenomeno dei mutamenti climatici in atto avrebbe cause naturali, indipendenti dai comportamenti dell'uomo.

Nelle situazioni di incertezza, alla politica non è però consentito comportarsi come gli struzzi.

Precauzione o profitto?

Vi è una domanda fondamentale, infatti, che esige risposta. Di fronte al pericolo, denunciato dalla maggior parte della comunità scientifica, di un'incurabile “intossicazione” del Pianeta, tale da mettere in pericolo, nei prossimi secoli, la stessa sopravvivenza della nostra specie, quale criterio deve orientare le decisioni dei governanti? Deve prevalere il principio della precauzione, a tutela della salute dei popoli e della salvaguardia della Terra, o devono prevalere, ad ogni costo, le esigenze della produzione e l'interesse al profitto?

Politici o statisti?

Winston Churchill, in uno dei suoi celebri aforismi, sosteneva che la differenza tra il politico e lo statista sta in ciò: che il politico pensa alle prossime elezioni, mentre lo statista pensa alle prossime generazioni. E' evidente che di fronte a certe sfide servono governanti coraggiosi, capaci di guardare lontano e di sfidare “la pancia” dei propri paesi. Ma servono anche elettori pronti a seguirli. È proprio per questo che, guardandoci intorno, oggi, c'è poco da stare allegri.

“Il mio lavoro? Far brillare le stelle!”



La postazione di lavoro di Fabrizio al concerto di Niccolò Fabi a Roma

L'esperienza di Fabrizio Valinotti, progettista e tecnico delle luci nei concerti dei grandi artisti, da Niccolò Fabi ai Marlene Kuntz, a Eugenio Finardi...

Con una piccola delegazione siamo stati a Roma il 26 di novembre per assistere ad un concerto del cantautore romano Niccolò Fabi al Pala Eur. Si trattava di un evento speciale ed unico per celebrare i 20 anni di carriera del cantante e molti ospiti hanno accompagnato sul palco l'artista: Fiorella Mannoia, Max Gazzè, Daniele Silvestri, oltre ai numerosi musicisti che lo hanno accompagnato nei 20 anni della sua carriera iniziata nel 1997 al festival di Sanremo. Prima del concerto al palasport abbiamo incontrato lo scarnafigese Fabrizio Valinotti, che ha lavorato all'allestimento dello spettacolo curando la progettazione e la messa in opera dell'impianto di illuminazione del concerto. Gli abbiamo fatto alcune domande.

Qual è stato il tuo ruolo in questo concerto?

«Per la realizzazione di questo evento il lavoro è stato lungo. Ho iniziato qualche mese fa realizzando con un apposito software sul computer quello che in gergo si chiama “disegno luci”, ossia il progetto del palco e delle strutture metalliche con montati i vari corpi illuminanti; quasi tutti i fari ormai sono motorizzati (si possono orientare automaticamente controllati a distanza) e montano lampade a Led che possono produrre luci di

colore diverso. In una location così grande ho inserito nel progetto oltre 200 fari, e in questo caso sono stati montati anche 2 maxi-schermi ai lati del palco. E' seguita poi la fase di programmazione durata circa una settimana: con un mixer digitale ho programmato in studio tutte le scene del concerto: luci, colori, movimenti ed effetti speciali, ovviamente diversi in ogni brano.

Durante lo spettacolo sarò ai comandi del mixer luci e avrò il compito di azionare le scene programmate nel momento giusto. Inoltre coordinerò l'accensione dei seguipersona (i cosiddetti “occhio di bue”) azionati a mano da 3 operatori».

In generale in che cosa consiste il tuo lavoro?

«Da qualche anno mi occupo di luci nell'ambi-

to di concerti. Si tratta di un lavoro simile a quello fatto per l'evento di Roma, ma quasi sempre in location più piccole: normalmente in inverno in teatri o locali in cui si fa musica live, mentre in estate si lavora all'aperto anche partecipando a vari festival. Tutto viene “spalmato” su numerosi eventi in cui l'allestimento viene replicato sempre uguale. Nell'ultimo anno, in due diverse tournée, invernale ed estiva, abbiamo fatto oltre 50 concerti in tutta l'Italia con Niccolò Fabi. In passato ho lavorato con altri artisti o band, come i cuneesi Marlene Kuntz o con Eugenio Finardi ad esempio».

«Faccio molti chilometri e dormo poco la notte, ma in compenso vivo grandi emozioni, in luoghi indimenticabili»

Come hai iniziato a svolgere questo lavoro?

«All'inizio era quasi un gioco: mi piaceva la musica e mi divertivo a suonare il basso e ad assistere a molti concerti; insieme a mio fratello Alberto e al mio amico Cristiano Capellino abbiamo iniziato ad appassionarci all'allestimento di impianti audio e luci. In principio, utilizzavamo i pochi strumenti della nostra “saletta”, ma poi abbiamo iniziato ad acquistare materiale che



Le luci di Fabrizio



Fabrizio con Niccolò Fabi



Max Gazzè



Fiorella Mannoia



Niccolò Fabi

montavamo a concerti, sagre, feste della birra e manifestazioni locali. Nel 2007 ho aperto ufficialmente la mia attività e le cose hanno iniziato a farsi sempre più serie! Ho poi iniziato a collaborare con altre aziende e da un po' di tempo lavoro sempre più anche come progettista e tecnico per produzioni più grandi».

Pro e contro della tua attività

«Rispetto a qualche anno fa devo svolgere meno lavoro “manuale”: lavorando come progettista e tecnico ho meno camion da caricare e scaricare... ma dall'altra parte devo macinare molti chilometri e, specialmente nella stagione estiva, passo poco tempo a casa e mi resta molto poco tempo per dormire la notte! Questo alla lunga può pesare, ma in generale il mio lavoro mi piace ed eventi come questo, oltre a qualche grattacapo e un po' di ansia, mi danno anche molte soddisfazioni!».

Alcuni concerti o artisti che ricordi con soddisfazione e piacere.

«Ricordo con piacere un concerto di Manu Chao a Cuneo, oppure quando lavorai a Torino con Thom Yorke (il cantante dei Radiohead) o con i Subsonica, oppure ancora una bella serata con Mauro Pagani alla Reggia di Venaria. Ricordo poi alcuni posti

indimenticabili come l'anfiteatro di Taormina, lo sferisterio di Macerata oppure un concerto allestito a Pompei. Un paio di anni fa ho avuto modo di lavorare al concerto del primo maggio in piazza San Giovanni a Roma: salendo sul palco si vedeva gente a perdita d'occhio! Credo che ci fossero oltre 500.000 persone!».

Progetti e ambizioni per il futuro?

«Mi piacerebbe riuscire a trovare altri artisti e band con cui lavorare e con i quali sia facile avere anche una buona affinità a livello personale. E' importante che nella squadra di lavoro (tecnici e artisti) ci sia un bel clima, in alcuni casi di vera e sincera amicizia, considerando che si passa davvero molto tempo insieme, giorno e notte, a volte con dei ritmi duri da sostenere. Nello staff di Niccolò c'è un ottimo clima: ci sono altri tecnici che vengono dalla provincia di Cuneo e la band è composta da 4 giovani musicisti di Torino con cui mi trovo molto bene. Allo stesso tempo mi piacerebbe sperimentare il mio lavoro anche in altri ambiti: allestimenti audio e luci per convention, fiere, installazioni o alti ambiti in cui si riesca a conciliare il tutto con ritmi e orari più facili da sostenere e magari anche qualche chilometro in meno in autostrada!».

Lux, la nuova luce



DI MARTA QUAGLIA

Tetto fotovoltaico, illuminazione naturale ad oblò, sicurezza e funzionalità. Ultimi lavori al glorioso teatro del paese che tornerà a splendere come struttura polifunzionale, mantenendo le connotazioni originarie

Dopo circa un anno e mezzo siamo ritornati nel cantiere del vecchio cinema Lux per capire come sono proseguiti i lavori di ristrutturazione e quanto ancora manca alla fatidica data della riapertura. Abbiamo incontrato l'architetto Mario Brunetti che ci ha accompagnati nel cantiere che, da molti mesi a questa parte, è in piena e continua attività.

Struttura consolidata

All'esterno, grazie al minuzioso o lavoro della ditta Monge, tutte le pareti sono state ripulite, il vecchio intonaco è stato restaurato e preparato per la successiva tinteggiatura. Abbiamo notato una serie di tasselli in acciaio che spuntano dall'intonaco: si tratta di barre metalliche resinare utilizzate per legare il tamponamento esterno delle pareti alla struttura portante originale, per consolidare il tutto ed evitare crepe e rotture in futuro. Anche la parte in mattoni è stata oggetto di pulizia e restauro: molti erano mancanti o danneggiati e sono stati ripristinati. Anche tutte le pensiline in cemento, all'ingresso e sopra le uscite di sicurezza, sono state restaurate con cura. Nel cortile infine è stata eliminata la scala di emergenza esterna, recuperando prezioso spazio da destinare alle aree di gioco dell'oratorio.

Fotovoltaico e oblò

Sul tetto, già da diverso tempo, è stata completata la copertura (sulla quale è stato installato anche un impianto fotovoltaico) e sono state realizzate tre grandi aperture con degli oblò trasparenti, capaci di aprirsi automaticamente in caso di incendio fungendo da evacuatori di fumo. Tali aperture si sono rivelate provvidenziali anche per dare alla struttura una importante fonte di luce naturale.

Proprio la luce naturale è una delle grandi novità del nuovo Lux: dovendo essere utilizzato durante il giorno anche come salone per le attività dell'oratorio, sono state create sui due lati lunghi dell'edificio ben sei uscite di sicurezza (erano quattro in origine). A differenza di quelle cieche originali, queste montano delle porte a vetri e consentono di avere all'interno abbondante luce solare. Inoltre, ci spiega Brunetti, la trasparenza dei vetri conferisce al salone permeabilità verso il cortile e la canonica.

Cappotto interno

Anche all'interno della struttura gli interventi sono stati numerosi e tanti ancora dovranno essere attuati: al momento la ditta "Tavella Gianfranco" di Scarnafigi si sta occupando di tutto il rivestimento a cappotto in-

terno. Alla struttura originale sono stati applicati dei pannelli Rei (antincendio), a loro volta rivestiti con spessi pannelli termoisolanti. Sopra a questi sarà poi avvitata una struttura in alluminio sulla quale saranno infine installati i pannelli in cartongesso, che verranno poi stuccati e tinteggiati.

Un recupero che vuol dire generosità verso le future generazioni e gratitudine nei confronti dei padri e dei nonni che avevano fortemente voluto e costruito il teatro, fiore all'occhiello della comunità

Sulle pareti di fondo saranno inoltre applicati dei pannelli fonoassorbenti per limitare fastidiosi riverberi e migliorare l'acustica della struttura. La vecchia controsoffittatura danneggiata dall'incendio non è stata rimpiazzata: le grandi capriate saranno lasciate "a vista" e valorizzate come elemento architettonico.

Carattere polifunzionale

In generale tutto il progetto è caratterizzato da un profilo molto essenziale e sobrio, voluto fortemente fin

dall'inizio da don Giovanni Gullino. Le finiture interne saranno semplici e non troppo specifiche o specialistiche, favorendo il carattere polifunzionale del salone. D'altra parte si è comunque cercato di conservare la memoria storica del vecchio teatro Lux, mantenendo e rinnovando la galleria (che conterà oltre 50 posti a sedere), il palcoscenico (che verrà raccordato alla platea con una gradinata per eliminare dislivelli potenzialmente pericolosi), la cornice in gesso originale del boccascena, i camerini (utilizzabili anche come locale per il gioco o le attività oratoriali) e il foyer originale prospiciente la Piazzetta Nuova.

A breve inizierà un nuovo lotto di lavori: verranno ultimate le finiture interne ed esterne, realizzati gli impianti elettrici, idraulici e di riscaldamento, e saranno poi installati gli impianti audio, luci e video.

Ancora alcuni mesi e potranno finalmente riaccendersi i riflettori sul palco del nostro teatro Lux!

Omaggio riconoscente

Congedandoci, l'architetto Brunetti ci fa riflettere su un ultimo aspetto solo apparentemente marginale. Decidere di conservare, ristruttu-

rare e valorizzare strutture come questa non è soltanto un atto di generosità nei confronti dei nostri figli ma è anche un dovuto atto di gratitudine e riconoscenza nei confronti dei nostri genitori e nonni: scarnafigesi che, oltre sessant'anni fa, avevano fortemente creduto in un progetto ambizioso e avevano contribuito attivamente (anche economicamente) alla costruzione di una struttura che per anni è stato uno dei fiori all'occhiello della nostra comunità.



L'interno del cantiere



I camerini



l'esterno del Lux dal lato del cortile



Due delle aperture sulla volta

Ciapamusche sui pedali tra Piemonte e Liguria

Nato quasi per gioco nel 2014, il gruppo cicloamatori di Scarnafigi sta facendo molta strada, all'insegna del motto "quella della bici è l'unica catena che ti rende libero"

DI FABIANA CAVALLERO



C'è un motto, noto fra gli amanti delle due ruote che dice: "quella della bici è l'unica catena che ti rende libero"; succede così che ormai da anni, si moltiplicano, un po' ovunque, gruppetti di amanti della bicicletta, i quali si ritrovano ad affrontare fatica e salite, mossi dalla stessa passione e dallo scopo di divertirsi, godendo degli splendidi paesaggi che la nostra terra offre.

Ciapamusche si nasce

Anche a Scarnafigi, quasi per gioco, nel 2014 nascono i Ciapamusche, il cui cuore pulsante è senza dubbio Paolo Magliocco, coadiuvato da Luigi Magliocco come ammiraglio e da Silvio Bossolasco, detto Tom Tom, nella gestione del percorso. E' Paolo a raccontarci come è nato tutto quanto: «Come da tradizione, nel ricordo degli anni Settanta e primi Ottanta, da un gruppo di amici scarnafigesi e non, è nata l'idea di proseguire l'attività sportiva sulle due ruote, a livello cicloamatoriale, con delle gite dal sapore gastronomico, non tralasciando lo sforzo fisico ed atletico, che ogni singolo individuo si appresta ad affrontare. Tuttavia, seppure i chilome-

tri non manchino, va da sé che come scopo finale ci siano il divertimento e la cordialità tra i partecipanti, dalle più svariate e pittoresche caratteristiche, sia umane che per quanto concerne il mondo delle due ruote».

Mare e montagna

«Questo variegato gruppo di amici - continua Magliocco -, prendendo spunto dall'animale cult di Scarnafigi, ha acquisito il fantastico nome di "Ciapamusche", con tanto di bandiera personalizzata, portata con orgoglio a suggello delle varie "transumanze" che, con enorme entusiasmo, questo gruppone porta a termine in Piemonte e nella vicina Liguria».

Ed è così, che da quattro anni a questa parte, si pedala e si pedala duro: apre le danze la Scarnafigi-Colle Don Bosco in primavera, e, si prosegue con l'ormai classicissima Scarnafigi-Berggigi, con tanto di "cima Coppi", dove ad attendere al traguardo i ciclisti ci sono: il primo bagno estivo e gli amici Franco e Maristella, i quali alleviano la fatica del viaggio con caraffe di Pigato e Vermentino e succulenti piatti a base di pesce fresco.

Si prosegue in luglio con la mitica

Scarnafigi-Sanremo e Paolo racconta che "Cipressa e Poggio li facciamo anche noi, per ben 194 chilometri totali e "chapeaux" ai Ciapamusche!"

Paolo ci spiega, inoltre, che in questo ultimo anno, si è voluto integrare il calendario delle corse, vuoi per l'incessante tamburino di alcuni tifosi, vuoi per il pittoresco paesaggio torinese, con la Scarnafigi-Superga: motivo di soddisfazione per tutti i partecipanti l'arrivo alla mitica Basilica, simbolo della tanto famosa quanto triste tragedia del Grande Torino.

Prova finale, la cena!

Come prova finale, è in fase di organizzazione la mitica "1° Cena dei Ciapamusche", a conclusione di un anno ricco di goliardiche e valorose imprese, alla quale tutti gli amici e simpatizzanti sono invitati per dire "quella sera c'ero anche io!".

Sarà l'occasione per ringraziare tutti: partecipanti, organizzatori e tutti coloro che, con dedizione ed entusiasmo, portano avanti il motto "se non son matti, non li vogliamo!". Con l'augurio di essere sempre più presenti per un 2018 ricco di succulente novità... e sempre viva i Ciapamusche!

Il Consorzio agrario un monumento agricolo

Torna a colorarsi l'edificio che fu costruito negli Anni Trenta per l'ammasso "volontario" del grano. Al suo interno, le bandiere dipinte per festeggiare la Liberazione

DI MARTINA FEA



La rinnovata facciata del Consorzio Agrario



La bandiera americana dipinta in verticale sul muro interno del Consorzio

Stanno per essere ultimanti i lavori di ritinteggiatura del Consorzio Agrario di Scarnafigi, iniziati alcune settimane fa grazie all'intervento di enti esterni.

A tal proposito, la Giunta comunale ha espresso uno specifico ringraziamento al Consiglio di amministrazione del Consorzio Agrario, in particolare modo nelle figure del presidente Antonio Gai e del direttore Diego Bono, per l'intervento che ha permesso la riqualifica di uno degli ingressi del paese.

Anni Trenta

I lavori, che hanno interessato la struttura nell'ultimo periodo, fanno parte del progetto di recupero di via Marconi che sarà ultimato anche grazie all'intervento

del Comune di Scarnafigi.

Una bella iniziativa per valorizzare un edificio scarnafigese che fu realizzato negli Anni Trenta dal geometra Amerigo Morra come Consorzio per gli ammassi "volontari" del grano imposti dallo Stato fascista.

Murales della Liberazione

Dopo la fine della Seconda Guerra Mondiale, in questi locali si ritrovarono alcuni civili per festeggiare con balli e canti la conclusione del conflitto; per testimoniare la vittoria vennero dipinti all'interno della struttura tre murales, oggi quasi del tutto scomparsi, ma ancora visibili, rappresentanti una bandiera americana, una inglese e una russa.



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

Spumone di nocciola di Caterina

Ecco un goloso dolce, tutto da assaporare...

Ingredienti:

- mezzo litro di panna da montare
- quattro albumi
- sei tuorli
- sei/otto cucchiaini di pasta di nocciole
- sei cucchiaini di zucchero
- cioccolato fondente

Per prima cosa occorrerà montare con le fruste i tuorli insieme allo zucchero.



Caterina
Dolce Boretto

Fornelli
di MARTA QUAGLIA

Successivamente, a parte, montate a neve gli albumi e poi, in un'altra terrina montate la panna.

Mescolate delicatamente i composti con un movimento dal basso verso l'alto per non smontarli. Infine incorporate la pasta di nocciole e vuotate in una forma il preparato che andrà posto in congelatore per almeno 12 ore. Servite il dolce tagliato a fette e ricoperto di cioccolato caldo, sarà una delizia per il palato!

Polpettone ripieno di carciofi, di nonna Mariuccia

Ingredienti:

- 800 gr di carne tritata
- 200 gr di pasta di salciccia
- 2 uova
- 3 cucchiaini colmi di grana grattugiato
- Sale, pepe, noce moscata, prezzemolo (facoltativo), farina q.b.
- 1 bicchiere di vino bianco o brodo vegetale

Per il ripieno:

- 5/6 carciofi
- 4/5 fette di prosciutto cotto
- 100 gr di fontina o altro formaggio a pasta morbida
- Olio, sale, uno spicchio d'aglio

Pulite i carciofi, eliminatene la peluria interna, tagliateli a listarelle. Cuoceteli a fuoco medio in una padella con olio insaporito da uno spicchio d'aglio per circa 10/15 minuti. Condite con il sale e aggiungete prezzemolo tritato a piacere.

In una capiente ciotola mettete la carne tritata, la pasta di salciccia, le uova, il grana, sale, pepe e



Mariuccia
Costantino
Bongiovanni

noce moscata. Impastate poi mescolando bene fino ad ottenere un composto uniforme.

Stendete un foglio di carta da forno, mettete sopra l'impasto di carne, schiacciate bene cercando di dargli una forma rettangolare (dovrà risultare ben compatto). Aggiungete sopra l'impasto le fette di prosciutto,

i carciofi e la fontina o altro formaggio. Arrotolate quindi il polpettone aiutandovi sollevando la carta da forno, occorre comprimerlo bene e sigillarne i bordi.

Passate il rotolo ottenuto nella farina, fate scaldare l'olio con l'aglio e volendo un pezzetto di sedano nello stesso tegame dove avete cotto i carciofi. Fatelo rosolare bene su tutti i lati girandolo con delicatezza. Aggiungere il vino facendone evaporare l'alcol, salate e coprite il tegame con un coperchio. Cuocete a fuoco lento per circa un'ora, aggiungendo acqua o brodo vegetale nel caso si asciughi troppo. Affettate il polpettone non troppo caldo per evitare che si sbricioli. Se non gradite i carciofi sostituiteli con spinaci, biette... Buon appetito!

Giovani attori crescono

DI FABIANA CAVALLERO

Alla Scuola materna il Laboratorio teatrale per sperimentare i confini tra realtà e fantasia, verità e finzione



Laboratorio teatrale all'asilo

Grande novità, per l'anno scolastico 2017/2018 dell'asilo San Vincenzo di Scarnafigi, è il Laboratorio di Teatro dell'insegnante saviglianese Cristina Cordasco.

Aperto a tutte le sezioni, coinvolgendo dunque oltre gli 80 bambini iscritti, il corso dà la possibilità di crescere attraverso la bellezza della libertà, del gioco e della fantasia, senza tralasciare l'aspetto magico dell'universo teatrale, un universo da sempre amato dai più piccoli.

Educazione dell'anima

Si dice che il teatro sia un grande strumento di educazione dell'anima, un'opportunità di esprimersi completamente, di crescere mettendosi in comunicazione con la propria parte emotiva. Il teatro è infatti un veicolo espressivo molto potente, una forma d'arte in cui i bambini (e non solo) possono sperimentare i confini tra realtà e fantasia, tra verità e finzione.

Il laboratorio proposto dall'insegnante Cristina ha come obiettivo proprio quello di stimolare la fantasia

dei bambini, di lavorare sulla loro fisicità e sull'espressività del corpo, con esercizi divertenti e stimolanti.

Proposte differenziate

Per ogni fascia di età sono proposte attività differenti: nelle classi dei più piccolini vengono messe in scena brevi storie con ambientazioni naturali, alle quali gli alunni partecipano imitando i gesti della loro insegnante e seguendola nei versi degli animali o nei rumori della natura.

Per i più grandi è proposta una lezione più articolata in cui, all'ambientazione di partenza, si aggiungono vari elementi (oltre l'imitazione vocale e la gestualità) che portano i bambini a collaborare attivamente, seguendo sempre un'interpretazione assolutamente libera.

Consapevolezza

Ogni bambino partecipa all'attività proposta secondo la propria volontà e libertà espressiva, animato dalla propria fantasia, lasciandosi andare e prendendo consapevolezza di sé e della propria fisicità. Si lavora individualmente ma anche in coppia, con il gioco dello Specchio e delle Statue ad esempio, giochi in cui i bambini devono, prima imitare le movenze e le espressioni del compagno e poi fingersi scultori e "lavorare" sul proprio compagno come se fosse di gesso o di marmo. Altra attività in coppia è il Massaggio degli elementi, che si esegue a fine lezione, in cui i bambini, abbracciando il concetto del "Qui e Ora", aumentano la consapevolezza del proprio corpo e di quello dei compagni ed imparano quindi a rispettarlo e proteggerlo.



Gli alpini volontari al lavoro

Festa dei nonni e castagnata

In occasione della Festa dei nonni, celebrata lo scorso 2 ottobre all'asilo, gli alpini volontari hanno deliziato i presenti con le caldarroste da loro preparate.

Cesca

Meglio della sindaca Raggi!

Piccola di statura, fisico armonioso, lineamenti attraenti, occhi chiari, sguardo limpido e sicuro che non ha mai abbassato di fronte a nessuno. Grande nei valori umani, l'avrebbero votata tutti



Seri, ma sorridenti!
di PIERO CAVIGLIASSO

Le "sindache" erano ancora aldilà da venire. Cesca, però, l'avrebbero votata tutti, indipendentemente dal numero delle stelle a disposizione: gli uomini per il suo carisma, per la sua attraente avvenenza e, non per ultima, la sua capacità lavorativa; le donne per la sua ammirevole intensità nella vita quotidiana. La Raggi? La Appendino? "Ma mi faccia il piacere" (Totò).

Una bella famiglia

Scarnafigese di nascita (e dove sarebbe dovuta nascere una donna così!) in famiglia di economia contadina travagliata ed integrata, dal papà, con lavori saltuari al servizio di terzi con cavallo (magrolino) e carretto. Si sposa all'età di diciotto anni con Andrea Gastaldi (pure lui dei nostri) ed arrivano, in successione, Cesco (sarto sopraffino ed artefice dell'eleganza maschile per parecchi decenni), Ubaldo, Anna Pina ed Elsa. Bella famiglia, indubbiamente, da far crescere bene.

Grandi valori

Ecco, allora, emergere, nella comunità scarnafigese, la piccola grande donna. Piccola di statura, fisico armonioso, lineamenti visivi attraenti con occhi chiari, sguardo limpido e sicuro (ha mai abbassato lo sguardo di fronte a nessuno). Grande nei valori umani in tutte le molteplici situazioni, più o meno critiche, nelle quali è venuta a trovarsi.

La "lessa" propiziatrice

Un'istituzione, ovviamente, per la sua famiglia (ma non solo) e un punto di riferimento per tantissimi compaesani. La necessità del lavoro quotidiano, della relativa indispensabile mercede unita ad una grande volontà e valentia, hanno fatto sì che Cesca costituisse un affidabile riferimento per le mansioni più svariate: collaboratrice domestica in diverse famiglie (ha pure coadiuvato alcune mamme alla felice crescita della figliolanza più o meno numerosa), gli orti a mezzadria (il proprietario metteva a disposizione il terreno e la controparte la mano d'opera: la produzione divisa a metà), lavori di

Un'istituzione per la sua famiglia e un punto di riferimento sicuro e affidabile per tantissimi compaesani, che le affidavano la cura dei figli, della casa, degli orti, del bucato, della sfogliatura delle pannocchie...
Un'eredità di usi e costumi

pulizia domestica, sartoria spicciola, lavaggi stagionali (in piemontese "lessia", ovvero imbiancatura di panni sudici fatta con cenere, acqua caldissima messa sopra, sapone casalingo, il tutto in un grande mastello di le-

gno: lenzuola pulite ogni tre mesi e, si sussurra, ottimo invito alla socializzazione nei letti matrimoniali), sfogliatura autunnale delle pannocchie di granoturco (la retribuzione consisteva nel peso della quantità di foglie accumulate e, Cesca, dotata di mani piccole con dita corte, era la più veloce).

E' stata la prima, e fino ad ora unica donna ad assumere la presidenza del Circolo anziani di Scarnafigi

Prima donna presidente

L'ampia competenza nell'arte culinaria viene poi apprezzata, in periodi diversi e per parecchi anni, nelle cucine dell'Asilo "San Vincenzo", nella casa di riposo "Poveri vecchi" (l'attuale "Regina della pace") e nel collegio dei missionari fino alla chiusura della struttura (1993 con Cesca ottantenne: giù il cappello!). Stanca a quell'età? Manco a dirlo. Assume, votata per acclamazione, la presidenza del Circolo anziani di Scarnafigi; prima ed unica donna, finora, a ricoprire tale incarico.

A testa alta

La lavoratrice poliedrica ed ampiamente operativa non ha mai prevalso sulla mamma, prima, e sulla nonna

Una vita gentile

"La sua vita era gentile / E gli elementi così mischiati in lei / Che la natura poteva alzarsi e dire / A tutto il mondo: "Questa era una donna".

(Versi del poeta romano Antonio – anni 30 dopo Cristo – dedicati ad un personaggio del suo tempo, ma perfettamente aderenti a nonna Cesca).

poi (undici nipoti), sulla rettitudine dei costumi, sul rispetto del prossimo, sull'onestà nei rapporti, sul timore di Dio, sull'allegria e sulla voglia di divertirsi (valzer, polka, mazurka: volteggiante ballerina). Tutta una vita (è morta a 99 anni) passata a testa alta, sotto gli occhi di tutti e lasciando in eredità tanti valori sugli usi e costumi.

In memoria di Francesca Abbà in Gastaldi
(Scarnafigi 1913 – 2012)



Chiara Appendino e Virginia Raggi. Cesca se le mangerebbe in insalata

Anticorpi culturali

La nostra lingua in casa, per strada e a scuola

Piemonteis
di RICCARDO BOTTA

In occasione dell'inaugurazione dell'anno accademico dell'Uni 3, il nostro compaesano e critico d'arte Gianni Cordero, durante la presentazione del suo libro "L'albergo dei gatti" ha perorato la causa della difesa della lingua piemontese spingendosi addirittura a proporla come lingua nelle scuole.

Perché no? Certo che sarebbe una rivoluzione più sociale che culturale. Comporterebbe una miriade di problemi (chi la insegnerebbe, a quale fascia di età, per quanti anni, come insegnarla, cosa insegnare) e di implicazioni pratiche (ambito geografico, differenti ortografie, diverse pronunce...).

Bando ai pregiudizi

E' anche vero che coi tempi che corrono in Europa (autonomie politiche e amministrative, referendum consultivi) parlare di lingue locali a scuola fa suonare molti campanelli d'allarme. Tuttavia la battuta del nostro compaesano potrebbe essere raccolta in toto nel suo semplice significato intrinseco (insegnare il piemontese a scuola) senza altri pregiudizi socio-politici, limitandoci alla valenza formativa e culturale. Questo sogno, più che desiderio, non potrà avverarsi sicuramente a breve con le difficoltà e le incombenze che la nostra nazione deve affrontare (*cun tüte le difficoltà e j'antrap ch'i puduma gnanca imaginé*), ma i sogni non nuocciono, anzi spesso si concretizzano.

Ricordiamo che sono molti i luoghi dove si fanno "curs 'd Piemonteis", soprattutto nelle scuole primarie dove, è noto, è più facile apprendere più lingue in contemporanea. Non vorrei che questo si trasformasse in una febbre identitaria, ma un'attenzione a ciò che siamo stati e sia-

mo proiettandolo nel futuro prossimo. Riporto qui citazioni di piemontesi che dicono la loro al riguardo: Bruno Villata in "L'avni dle lenghe regiunaj e del piemunteis an particolar" scrive "Na lengua nen parlà daj cit. An efet, an géner le lenghe as salvo parlandje e fasendje parlé, e son pi che tüüt quand ch'as trata ed cit. E se le lenghe cite cume el piemunteis e j'aute parlà regiunaj as dövro pi nen, gnanca an ca, a l'é ciar che so avni a l'é nen dij pi prometent".

Tabù delle avversità

Passando ora dall'ambito onirico a quello della realtà affrontiamo la tematica dei detti piemontesi concernenti emozioni e sentimenti che riguardano la sfera della pietà, della sofferenza, del dolore, della paura e della morte. Toccheremo certi tabù o alcuni temi di cui non si ama molto parlare. Novembre ci richiama a due considerazioni: è il mese in cui si ricordano i defunti e il periodo in cui si celebrano anniversari importanti quali il IV novembre o il 70° della disfatta di Caporetto, inoltre ci porta l'arrivo del periodo invernale e della

natura che va in letargo.

Tutto ciò parla di morte, guerra, dolori, stenti e difficoltà tipiche che la civiltà contadina deve affrontare nel periodo più ostile dell'anno. In particolare, cerchiamo di affrontare cosa dicono i detti e i proverbi nostrani sia sui grandi sconvolgimenti internazionali e sulle avversità (non solo quelle economiche, ma quelle socio-politiche caratterizzate da miseria e guerre, e quelle atmosferiche e sanitarie con siccità, carestie ed epidemie molto gravi), che sulle nostrane difficoltà quotidiane, le contraddizioni della vita, i contrasti relazionali e tutto ciò che concerne ij rapòrt tra parent e vzin, per avèjne n' idéja ciàira.

Rassa nostrana 'd Nino Costa

*Aj Piemunteis ch'a travajo fora d'Italia
Drit e sincer, cosa ch'a sun, a smijo:
teste quadre, puls ferm e fidic san
a parlo poc ma a san cosa ch'a diso
bele ch'a marcio adasi, a van luntan.
...Gent ed Cuni: passienta e un poc dasianta
ch'a l'ha le scarpe grosse e el servel fin...*



Anni 40 - Bambini nei banchi del vecchio asilo di Scarnafigi

Proverbiale ottimismo

Nonostante tutto, spesso lo stile conciso delle sentenze proverbiale conteneva sempre una vena di positività, di ottimismo e di speranze nel miraggio di un futuro migliore e possibile. Ben lo esprime la massima Èl temp a passa, passumlu bin, mutuata dal celebre "dum tempus habemus bonum operemur".

Ecco alcuni dei sentimenti più stigmatizzati

Paura

*Cùl ca l'è stait brusà da l'eva cauda a l'è paura fina d'la freida.
Curage fieuj, scapuma!
Passà 'l pericul, tuti a sun curagiùs*

Gelosia e invidia

Ij gheub a vèddo nen soa goba, ma a vèddo cula dij autri.

Antipatia e disapprovazione

*La critica a l'è facil, l'mèstè difeicil
Chi s'antraa due volte ant l'istess busson, merita gniun-a compassion.
Dop d'ese falì tuti san lò c'andasia fait
Chi ch'a l'è beivù el vin bon ch'a bèiva dcò 'l vin gram.
A l'è pì 'n daré che la coa d'el crin*

Falsità

*Le busie a sùn cuma ij sop, c'a s'cumusu da luntan
Esi busiard cume 'l gava-dent
Chi a fa 'l faus a s' cred fùrb, ma a l'è mac faus
A l'è facil di 'd busie, ma a l'è difeicil arcordesje.*

Difficoltà di rapporti

*Chi sëmna spine ch'a vada nen dëscauss
Litigand chi vagna a resta cun la camisa e chi ca perd a resta patanù
Avèj el dent anvelenà
Ij amis a duru fin-a chi perdi nen la ciaüv 'd la cròta
Ij parent e la pieuva dop tre di a dan neuja*

T 'lhas brancà na vaca pèr le bale

*Avèj la lun-a 'd travers
Avèj gnum pluch sla lenga
Capisi ciò per broca
Chi a la 'l suspet a la 'l difet
Mostreje ai ciat a rampigné
A l'è mej n'amis che des parent*

Povertà, fame e carestie

*Èl pòver a l'è come l'aso: a pòrta 'l vin e a béiv l'eva.
Avèj da manca
Avansé mach ij pé fòra dal lét
Avej na fam ch'a sè s-ciàira
Avej tranta dolor e na sfità (di chi si lamenta sempre per i suoi acciacchi)
Carestia prevista ariva mai!
Venta adatese a le circostanse e mangié 'd pan se a-i-e nen d' pitanse
A pansa pien-a as rason-a mej.*

Malattie

*A l'è mej frustè dè scarpe che 'd linseuj.
A vive 'n campagna la sanità a-i guadagna.*

Lutto e morte

*A paghè cum a meuire a-i-é sempre temp
Tiré i caossèt
La mort ciapa tüt, bel e brüt*

Guerra

*A cunus nen la pas e gnanca la stima chi a la nen prüvò la guera prima
La guèra tanta gent antera.
èn pas ij giuv a sepelisu ij vej, èn guèra ij vej a sepelisu ij giuv.*

Termino con "Fiòca dzembrina, per tre mèis l'avroma vzinà" e col saluto classico di fine anno in dialetto "buna fine bun principij e parluma piemunteis dësgenà, nèh!"

Associazione "Scuola in festa" come nasce una soluzione

Dall'esperienza dei rappresentanti di classe, l'istituzione di un sodalizio di sostegno al plesso della scuola secondaria di primo grado di Scarnafigi: in due anni già donati un computer, un videoproiettore e diverso materiale di cancelleria

Tutto nasce nell'anno 2016, quando durante una riunione tra rappresentanti di classe, presente la referente di plesso della scuola secondaria di primo grado di Scarnafigi, si pensò di dare vita ad un'iniziativa che potesse raggruppare ragazzi e genitori per raccogliere fondi a favore della Scuola secondaria di primo grado per il potenziamento della dotazione tecnologica a sostegno dell'attività didattica di tutti gli allievi.

Dall'evento di fine anno...

Dopo alcune riunioni nasce il gruppo di genitori rappresentanti ad organizzare l'evento di fine anno scolastico denominato "Scuola in Festa".

Si organizza quindi la prima festa di fine anno scolastico, uno spettacolo musicale eseguito dagli alunni delle

varie classi preceduto da una camminata nelle vie del paese, ovviamente non agonistica. Grazie al contributo di tanti sponsor locali, e non, si è rea-

lizzato il pettorale e ogni famiglia ha contribuito volontariamente. Al termine della passeggiata di circa 5 km, i rappresentanti hanno consegnato a tutti gli iscritti, ed erano ben 400, un pacco "gara" con all'interno i vari prodotti o buoni sconto offerti così generosamente dai sostenitori.

... all'associazione

Visto il successo e l'entusiasmo riscontrato, i rappresentanti hanno quindi deciso all'unanimità di formalizzare l'attività del gruppo a favore della Scuola secondaria di primo grado di Scarnafigi in una associazione diventando così a tutti gli effetti la prima operante in tal senso nell'Istituto Comprensivo di Moretta. Così è scritto nello Statuto: "Scuola in festa è un'associazione su base volontaria di natura privatistica senza scopo di lucro, ma con rilevanza pubblica e finalità di sostegno

scolastico per il plesso di Scarnafigi scuola secondaria di primo grado, derivato dalla promozione turistica, sociale, di valorizzazione e tutela di realtà e di potenzialità naturalistiche, culturali, storiche ed enogastronomiche del Comune di Scarnafigi e limitrofi".

Il direttivo e le attività

Lo statuto disciplina le norme e comporta l'obbligo di creare un direttivo che attualmente vede presidente Massimo Tortone, vice presidente Roberto Dalmazzo, tesoriere Monica Valinotti, segretaria Enrica Degiovanni. Nel giugno 2017 si è dato vita alla seconda manifestazione di fine anno con una camminata simile all'anno precedente, seguita da una coinvolgente esibizione teatrale degli studenti.

Con il ricavato di questi due anni di attività dell'associazione si è potuto donare al plesso della Secondaria di primo grado di Scarnafigi un Pc all in

one touch, un videoproiettore e materiale di consumo quale carta e cartucce per le stampanti. Inoltre, la tesoriere provvede ogni volta che si rende necessario al versamento tramite bonifico delle quote delle uscite per tutte le classi della Scuola secondaria e l'associazione si fa carico di sostenere questa spesa in vece delle famiglie.

Grazie ai sostenitori

Un ringraziamento speciale viene espresso dall'Associazione a tutti i rappresentanti delle varie classi che con il loro impegno hanno permesso e si spera permetteranno al sodalizio di continuare a perseguire le sue importanti finalità, a tutte le famiglie che partecipano alle iniziative, alle aziende locali che hanno sostenuto l'attività dell'associazione con donazioni, e alla Fondazione Crs, che ha destinato un contributo nell'autunno 2017.



Foto di gruppo in occasione di "Scuola in festa" 2017

Il torneo degli amici premia il "patin d'or"

DI MATTIA TORTONE

Un successo la quarta edizione della competizione amatoriale di calcio a sette al Villaggio della Fonte

A inizio giugno 2017 si è svolta la Quarta edizione del "Torneo degli amici", un torneo di calcio a 7, organizzato da Andrea Ghione, Maurizio e Alberto Abrigo. Le regole per partecipare sono semplici: i giocatori devono vivere a Scarnafigi e non essere tesserati nei vari campionati di calcio, quindi persone che giocano a pallone solo per pura passione e divertimento, senza alcun vincolo di età.

Holly e Benji

Quest'anno il tema del torneo è stato dedicato al famoso anime giapponese "Holly e Benji" in onore dell'anniversario dei 30 anni dall'uscita in tv del cartone animato. Infatti, i nomi delle quattro squadre erano New Team, Hot Dog, Toho, e Flynet, con le relative maglie abbinate. Il torneo si è svolto al Villaggio della Fonte, dove i 40 partecipanti si sono sfidati per tre settimane con grande agonismo, seguiti da un tifocaloroso. È stata un'occasione per ritrovarsi, che è terminata con la cena alla Pizzeria del Villaggio, dove sono state premiate le squadre e alcuni partecipanti con premi particolari.

Patin d'or

Tra i riconoscimenti più apprezzati e ambiti c'è stato il "Patin D'or" ricevuto da Giuseppe Sanfilippo, colui che ha rappresentato al meglio lo spirito del torneo; il titolo di capocannoniere invece è andato a Marco Vitale, mentre il premio come giocatore "meno giovane" è stato assegnato a Nando Arnolfo classe '48. Davvero un torneo molto appassionante, che verrà sicuramente ripetuto il prossimo anno.

La classifica finale

- 1° Flynet
- 2° Toho
- 3° Hot Dog
- 4° New Team



La squadra della Flynet



La squadra della Toho



La squadra della Hot Dog



La squadra della New Team

Scarnafigi in cronaca

Nuovo asfalto in Strada san Cristoforo

Venerdì 22 settembre, una delegazione del Comune capeggiata dal sindaco Riccardo Ghigo, con il vice sindaco Francesco Hellmann e il capogruppo di maggioranza Mauro Bollati, ha proceduto al taglio del nastro del nuovo sedime di Strada san Cristoforo, accompagnati da parte del personale della cooperativa il Solco, che proprio lì ha la sua sede, e da alcuni loro ospiti. «Abbiamo voluto asfaltare la strada che prima era solo uno sterzato, arrivando sino all'ingresso della cooperativa – ha spiegato il primo cittadino – per testimoniare la nostra vicinanza e gratitudine verso questa associazione, che si occupa di dare sostegno e alloggio a persone meno fortunate, rendendo meno gravosi i loro spostamenti. Inoltre, con questo lavoro, del tutto autofinanziato dal Comune, sarà molto più agevole la viabilità per i residenti della zona, nel passato troppo spesso dimenticati». L'intera opera ha avuto un costo complessivo di circa 50 mila euro, Iva compresa.

Il riconoscimento agli studenti del paese

Com'è ormai consolidata tradizione, la mattina della festa patronale, nella sala consiliare del Comune i bambini di prima elementare, i neodiplomati e i neolaureati hanno ricevuto i diplomi consegnati dall'Amministrazione comunale in segno di buon augurio verso chi è all'inizio del percorso, e di congratulazioni per chi il percorso l'ha portato a termine.

La consegna è avvenuta per mano del presidente del Comitato Festeggiamenti Federica Cravero, del vice sindaco Francesco Hellmann e dell'assessore alla scuola Andrea Unia. Queste le parole di Hellmann, che ha portato i saluti del sindaco e di tutta l'amministrazione comunale: «Que-

sta ricorrenza è importante per il nostro Comune, auguro a tutti i giovani presenti di trovare il proprio talento e di farne una professione. Ognuno eccelle in qualcosa, la cosa importante sta nello scoprire per cosa siamo portati e seguire quella strada». A seguire è intervenuto l'assessore Unia, che ha ricordato l'importanza fondamentale dell'istruzione della vita di ognuno: «La scuola sarà la vostra casa per i prossimi anni – ha detto rivolgendosi ai bambini della prima elementare – è un'occasione per acquisire sia competenze, sia conoscenze che dovrete poi investire nel vostro futuro».

Unia si è poi complimentato con i neodiplomati, sia con chi dopo le superiori cercherà subito un impiego, sia con chi continuerà il percorso universitario.

Festa dell'Anziano alla Casa di riposo

Nel pomeriggio di sabato 25 settembre, gli ospiti della Casa di riposo "Regina della Pace" di Scarnafigi hanno festeggiato la festa dell'anziano con una fiaccolata nel giardino della struttura, fino alla statua della madonna. La domenica pomeriggio, don Claudio e don Lorenzo hanno celebrato una messa nel cortile della struttura a cui hanno partecipato ospiti, parenti e personale, accompagnati dalla musica della cantoria. Alla fine della cerimonia si è festeggiato con un abbondante buffet.

Lampioni del Castello nuova sistemazione

Il Comune ha deciso di spostare i pali della luce dal centro di piazza Castello al muro esterno dello stesso castello, sia per permettere maggiore facilità di manovra nel parcheggio lì situato, sia per permettere future installazioni all'interno della piazza come stand o tendoni.

Sulle orme del paese

di ELISA GALLO

Bollati in Regione per la moria dei kiwi

Martedì 10 ottobre il consigliere comunale della Commissione Agricoltura del Comune di Scarnafigi, Mauro Bollati, ha incontrato l'assessore regionale all'Agricoltura, Giorgio Ferrero, a Palazzo Lascaris, sede del Consiglio regionale, per richiamare l'attenzione sugli effetti della devastante e inspiegabile moria dei kiwi, soprattutto nel Saluzzese.

Bollati ha spiegato che numerose aziende si trovano costrette ad estirpare intere coltivazioni, clamorosamente collassate nel giro di una sola stagione, e a provvedere al reimpianto dei frutteti o a cercare nuovi indirizzi produttivi. Un danno molto consistente per le imprese frutticole, che chiedono alla Regione un intervento straordinario per far fronte alle difficoltà.

L'assessore gli ha risposto che le risorse attualmente disponibili non consentono alla Regione di attivare misure di risarcimento del danno, ma che su questa, come su altre emergenze agricole, è in corso un dialogo con il Ministero delle Politiche agricole per ottenere l'attivazione di risorse ad hoc.

In particolare, riguardo alla moria del kiwi si lavorerebbe per il riconoscimento della "calamità", mentre sarebbe improbabile un contributo specifico per il reimpianto dei frutteti.

Delle istanze sollevate da Bollati, si è personalmente interessato nella stessa sede anche il presidente della Regione, Sergio Chiamparino.

La Cinquecento nel paese olimpico

Domenica 22 ottobre a Scarnafigi si è tenuto il "1° meeting, la 500 nel paese olimpico", manifestazione non competitiva, ma a scopo turistico e culturale, di auto storiche Fiat 500.



Il ricordo dei Caduti il 5 novembre scorso



Taglio del nastro in strada San Cristoforo



Il riconoscimento agli studenti del paese



La premiazione di Enrico Bellino



Il meeting delle 500 a Scarnafigi



Bollati in Regione con Chiamparino e Ferrero

Le auto sono partite da piazza Vittorio Emanuele per il giro "nelle terre di Octavia": il percorso infatti prevedeva il transito in Villanova Solaro e in Ruffia, per poi concludersi con il ritorno a Scarnafigi per un pranzo al Villaggio della Fonte.

Premio Diderot a Enrico Bellino

Lo scarnafigese Enrico Bellino, allievo del Liceo "Arimondi Eula" di Savigliano, è il primo studente "matematico" della provincia di Cuneo e sesto nella graduatoria del Premio Diderot al quale hanno concorso sedicimila partecipanti. In particolare, Bellino si è distinto nella linea didattica del progetto, dedicata alla matematica – "Digital Math Training" –, che in Piemonte e Valle d'Aosta ha coinvolto complessivamente 3.348 studenti. La premiazione dei primi 87 studen-

ti del Progetto, è avvenuta presso la sede della Fondazione Cassa di risparmio di Torino, nella sede torinese dell'istituto, alla presenza, tra gli altri, del presidente Giovanni Quaglia, del segretario Massimo Lapucci e di diversi consiglieri della banca.

Facciamo largo alla banda larga

Scarnafigi è rientrata nei primi 409 Comuni che la Regione Piemonte, con il Ministero dello Sviluppo Economico, ha voluto dotare di banda larga ultraveloce. A ottobre 2016 il Consiglio comunale aveva dato il via affinché venisse rilasciata la convenzione per avere la banda larga senza spese per il Comune, affidando la gestione dei lavori alla Infratel Italia Spa. L'intervento è sovvenzionato dalla Regione e del Ministero. I lavori interessano via

Sperino, via Roma, piazza Ospedale, via Carlo Vittorio Emanuele e via Balzario. «Senza spese per il Comune – commenta il vicesindaco Francesco Hellman – aumentiamo la digitalizzazione del nostro paese a tutto vantaggio delle imprese, degli enti pubblici, delle scuole e dei cittadini».

Celebrati i Caduti della Grande Guerra

Domenica 5 novembre, dopo la messa del mattino, si sono svolte le celebrazioni in ricordo dei Caduti della Grande Guerra.

Alla presenza delle autorità militari e religiose e di una rappresentanza delle scuole primarie, il sindaco Riccardo Ghigo, davanti al monumento ai Caduti nella piazza adiacente alla Parrocchia, ha voluto ricordare tutti coloro che sono morti combattendo per la patria.

“Murales” storici, al via i primi 5 interventi

DI MARTINA FEA

Finanziato il recupero dell'edicola del Comune, dello stemma comunale in piazza Parrocchia, della Madonnina della Casa di riposo e delle scritte sulle mura del Castello e del Consorzio

Dopo quasi un anno dall'approvazione del progetto da parte della giunta comunale, sono iniziati i primi interventi di restauro delle edicole e delle scritte murali. In particolare, sono cinque le scritte che hanno ottenuto i finanziamenti e che vedranno presto l'inizio dei lavori. Tra i finanziatori compaiono il Comune di Scarnafigi e la Fondazione della Cassa di Risparmio di Saluzzo, che hanno già permesso l'apertura del cantiere sull'edicola del Comune, grazie all'intervento

del restauratore Enrico Salvatico. Presto inizieranno invece gli interventi sullo stemma presente sull'antica Casa comunale in piazza Parrocchia e sulla Madonnina della chiesa della Casa di riposo Regina della Pace da parte del restauratore Cesare Pagliero di Savigliano, entrambi finanziati dal Lions; inoltre, il portone della Chiesa del ricovero verrà restaurato grazie ad un doppio contributo della struttura e di un privato. Infine, verranno presto recuperate



Lo stemma sulla facciata del Comune

anche le scritte murarie sul Consorzio agrario e sulla mura del Castello, attraverso finanziamenti privati e l'intervento di un restauratore che si occuperà di riportare alla luce i pezzi della storia dipinta sui muri.

CROSETTO MOVIMENTO TERRA

di Crosetto Sergio

- **Si effettuano lavori** di piccoli, medi e grandi scavi
- **Tubazioni irrigue con CLS** e in pressione con posa
- **Preparazioni con grader per asfalto**, autoblocanti, battuti in cemento, ecc.
- **Livellamento strade**
- **Noleggio cassoni scarrabili per inerti** presso i vostri cantieri
- **Rimozione frutteti**, chiavi in mano, con smaltimento di piante e radici



C.M.T. di Crosetto Sergio - SCARNAFIGI - Via Fornasasso, 14 - Tel. 339 3081977

Polisportiva Scarnafigi mai così in alto

DI MATTIA TORTONE

La società calcistica biancorossa conta oltre 170 giovani iscritti, dai Primi Calci alla Prima categoria. Una crescita importante, che potrebbe trovarsi a fare i conti con nuove necessità



La presentazione delle squadre

La stagione 2017-2018 della Polisportiva scarnafigese è stata inaugurata a inizio settembre con una serata allo stadio comunale, dove c'è stata la presentazione ufficiale della Prima Squadra, della Juniores, del Settore Giovanile e della Scuola Calcio, che oggi contano un totale di oltre 170 ragazzi. Questi dati confermano come la Polisportiva stia diventando sempre più un importante polo di riferimento locale. In particolare, il grande lavoro compiuto negli ultimi anni ha permesso alla società biancorossa di avere una squadra ai nastri di partenza del campionato Juniores, un gruppo di ragazzi cresciuti in questo vivaio, che in questa annata sarà seguito da un allenatore esperto come Michelangelo Folco. Inoltre, motivo di orgoglio è avere una squadra per ogni categoria giovanile, dagli Allievi ai Primi Calci, eccezion fatta per l'annata del 2002.

Incognite della crescita

La Prima Squadra è allenata da Francesco Madaffari e

partecipa al campionato di Prima Categoria; un gruppo molto unito e con buona esperienza, anche se giovane. Piero Bravo ormai da sei anni è il presidente: «Sono molto orgoglioso di questo gruppo, l'idea è di migliorare soprattutto a livello agonistico, per questo abbiamo cercato di creare una struttura migliore dal punto di vista qualitativo: si è puntato più sull'aspetto tecnico-tattico, inserendo allenatori importanti e ambiziosi, un preparatore atletico e un fisioterapista. Ci sentiamo soddisfatti a livello numerico di questo gruppo di ragazzi, anche se a volte ci sono difficoltà nella gestione delle varie squadre e delle strutture, infatti, comportano maggiori spese non sempre facili da sopportare. Ancora per quest'anno c'è la possibilità di usufruire del campo di Monasterolo, ma per i prossimi anni è un'incognita, e per questo si spera che le Istituzioni ci possano dare una mano per portare avanti questo progetto di crescita».



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

Biblioteca comunale forse non tutti sanno che...

Interamente gestito da volontari, l'istituto possiede settemila libri, donati da privati o acquistati dal Comune. La disponibilità dei volumi è verificabile da casa tramite un apposito portale web



L'ingresso della biblioteca comunale

La biblioteca di Scarnafigi ormai da anni opera nella nostra comunità, ed è da sempre uno dei servizi più funzionali del paese, ma spesso è anche uno dei meno conosciuti. Iscritta al Centro bibliotecario di Fossano, dal 2011 si trova in una

nuova sede, possiede più di settemila volumi che sono stati donati da privati o acquistati grazie ai contributi del Comune di Scarnafigi. Da sempre la gestione è affidata a volontari, che attualmente sono dodici, coordinati da Silvana Gran-

zotta e che da sempre si occupano del mantenimento della struttura e della manutenzione dei libri.

Un'opportunità che in pochi conoscono è la possibilità di poter controllare la disponibilità di volumi attraverso il portale online libri-in-linea.it, selezionando il nome della biblioteca ed il titolo del libro che si cerca.

La biblioteca ha lo scopo di essere un servizio alla portata di tutti, grandi e piccini, ed è pronta ad accogliere consigli e richieste per migliorarsi, riguardanti gli orari e nuovi volumi da acquistare. Di recente, ad esempio, è stata apportata una modifica all'orario che prevede l'apertura della struttura il mercoledì mattina dalle 9 alle 10,30, per consentire anche alle classi delle scuole di poterla frequentare, ma che è disponibile per tutti.

DI MARTINA FEA

Laurea

Congratulazioni a **Serena Reinerò**, che si è laureata il 27 giugno 2017 presso l'Istituto Superiore di Scienze religiose di Fossano. Ha superato con una valutazione di 28/30 l'esame finale per il conseguimento del titolo di **Laurea magistrale in Scienze religiose con specializzazione ad indirizzo Didattico-Pedagogico**.

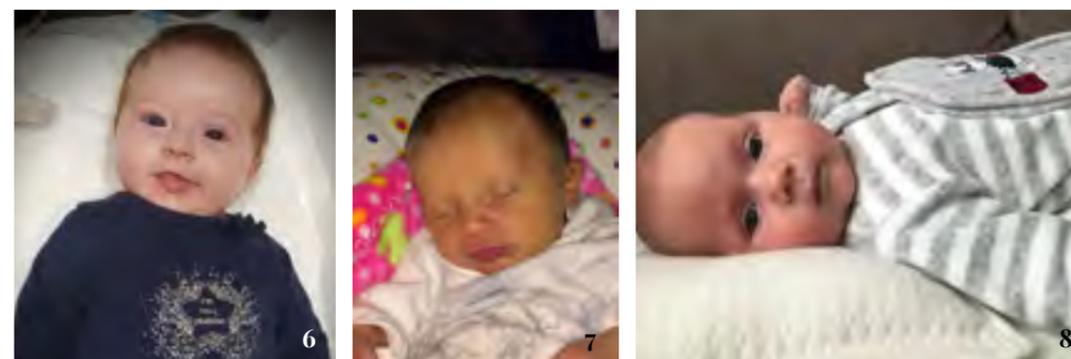
Mandate le vostre foto

Per la pubblicazione gratuita delle foto di laurea, diploma, leva e ricorrenze speciali, rivolgersi alla redazione del giornale al recapito email info@mepais.it, oppure telefonando allo 0175 274032.



Serena Reinerò

Scarnafigesi si nasce



1. **Kaur Jashett** (22-04-2017)
2. **Rahmati Ziyad** (27-04-2017)
3. **Palushaj Joele** (22-05-2017)
4. **Tavella Adele** (14-07-2017)
5. **Ndoja Ambra** (09-08-2017)
6. **Fissore Cecilia** (13-08-2017)
7. **Bongiovanni Vittoria** (08-10-2017)
8. **Lumci Andrea** (11-10-2017)
9. **Barbero Maddalena** (07-05-2017)
10. **Tanfani Sofia** (12-05-2017)
11. **Rolando Thomas** (07-06-2017)
12. **Pedrale Giulia** (21-06-2017)
13. **Strumia Leonardo** (22-06-2017)
14. **Nicola Alice** (02-07-2017)
15. **Chiappero Lorenzo** (05-08-2017)

TUTTI I DEFUNTI SCARNAFIGESI DEL 2017

Per sempre vivi nella nostra memoria



Rivoira Felice
* 07-02-1930 + 19-12-2016



Cavigliasso Giovanni Battista
* 26-05-1926 + 04-01-2017



Mastellari Germana
* 29-12-1915
+ 20-01-2017

Ferri Egidia
* 23-07-1939
+ 12-02-2017



Sabena Maddalena
* 26-06-1937 + 26-02-2017



Vinciguerra Carmine
* 10-09-1952 + 15-03-2017



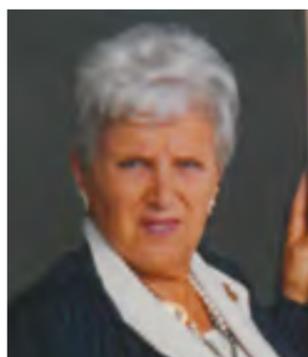
Amione Giuseppe
* 04-05-1930 + 17-03-2017



Bravo Marta
* 12-09-1935 + 27-03-2017



Manzo Maria
* 02-07-1932 + 28-04-2017



Maggiolini Anna
* 26-08-1925 + 04-05-2017



Scotta Germano
* 18-05-1927 + 04-05-2017



Isoardi Teresa
* 21-05-1946 + 23-05-2017



Bossolasco Domenico
* 20-09-1930 + 04-06-2017



Meia Bartolo
* 18-12-1939 + 14-07-2017



Busso Maria
* 11-05-1930 + 10-09-2017



Ciroi Ernesto
* 07-11-1929 + 17-10-2017



Tavella Bernardo
* 21-03-1938 + 04-11-2017



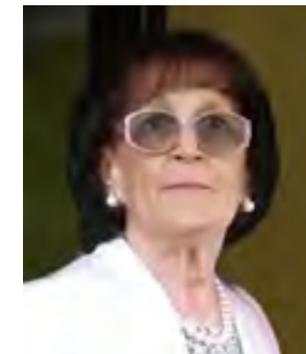
Galvagno Caterina
* 15-02-1934 + 09-11-2017



Gagliardo Valeriano
* 11-09-1938 + 22-11-2017



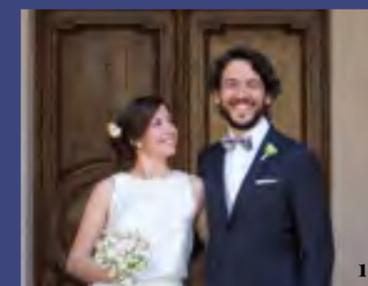
Tarditi Nicola
* 22-03-1924 + 06-12-2017



Gastaldi Giuseppina
* 12-03-1943 + 12-12-2017

Gli sposi del 2017

1. Audisio Elisabetta e Ballatore Marco
sposati il 20 maggio 2017
2. Tortone Luca e Bentivoglio Federica
sposati il 3 giugno 2017
3. Santoro Francesco e Costantino Elisa
sposati il 16 giugno 2017
4. Vaglianti Elisa e Stefanelli Maurizio
sposati il 22 luglio 2017
5. De Iaco Michele e Torassa Annalisa
sposati il 5 agosto 2017
6. Allione Andrea e Martino Michela
sposati il 5 agosto 2017
7. Amoruso Teodoro e Arato Valentina
sposati l'8 dicembre 2017



FORMAGGIO
PIEMONTINO

SENZA LISOZIMA E CONSERVANTI



PRODOTTO IN PIEMONTE
ESCLUSIVAMENTE CON LATTE PIEMONTESE

VALGRANA

seguici su 

www.valgrana.com

scopri le nostre gustose video ricette su 