

PARROCCHIA DI S. SABINA

Sante Confessioni: Venerdì 15 aprile ore 15.00 - 16.30

Domenica delle Palme 17 aprile: benedizione del nuovo Ulivo e Santa Messa della passione di Gesù

Lunedì Martedì e mercoledì Santo: Santa Messa ore 17.00

Giovedì Santo: ore 17.00 Solenne Santa Messa "Nella Cena del Signore"

Venerdì Santo: Solenne Liturgia della passione e morte del Signore e adorazione della Croce. Sante Comunioni.



Sabato Santo: ore 17.00 Solenne Veglia Pasquale e Santa Messa di Resurrezione

Pasqua di Resurrezione 24 aprile: ore 11.00 Santa Messa Solenne

Pasquetta Lunedì 25 aprile: ore 11.00 Santa Messa

AVISI:

-Le campane non suoneranno da Giovedì Santo sera, sino al "Gloria" della Veglia Pasquale.

-E' bene fare la Santa Comunione nei giorni di Giovedì, Venerdì e Sabato Santo osservando il digiuno eucaristico.

-Benedizione delle famiglie e Comunione pasquale ai malati nella settimana dal 25 al 30 aprile.



- Santa Comunione Pasquale **UOMINI e GIOVANI**
DOMENICA 1 MAGGIO ore 8.00

AUGURI DI BUONA PASQUA

La Panchetta

Periodico Trimestrale
di Informazione
Anno III numero 9 Marzo 2011
Iscrizione n° 259 del 17/03/09
Tribunale di Casale Monferrato

Il Giornale di Pomaro Monferrato



Il fruitato del Castello



IL GRANA ESONDA

STRADA PROVINCIALE CHIUSA PER UN GIORNO INTERO

Il 16 e il 17 marzo 2011 per Pomaro e Bozzole, ed anche per altri Comuni di questo territorio, non è stata solo la ricorrenza del 150° anniversario dell'Unità d'Italia ma anche l'ennesima esondazione del Torrente Grana. Da qualche anno la storia (quella delle esondazioni) si ripete ad ogni periodo di piogge di media/forte intensità e durata. Nonostante qualcuno continui a dire che le Amministrazioni dei due comuni non abbiano avuto a cuore il problema o che non si siano adoperate per risolverlo l'evidenza dei fatti dimostra il contrario. Quali sono i fatti evidenti?

Finalmente dopo lunghe e continue trattative, incontri, richieste ed enorme lavoro di diplomazia portato avanti dai Comuni di Pomaro e Bozzole il giorno 16 marzo 2011 a Valmacca l'A.I.P.O. (ex Magistrato per il Po) ha consegnato i lavori di pronto intervento su tratti dei Torrenti Grana e Rotaldo alla Ditta COESI. Lavori che si svolgeranno non appena possibile praticare terreni ed argini. Per quanto riguarda il Torrente

Grana sono previsti i lavori di ripristino delle chiuse ammalorate posizionate a monte del ponte della Torretta, nonché il ripristino di un tratto di argine crollato in alveo decenni or sono unitamente ad un castello di chiusa nel tratto tra S. Antonio e le Cascine San Zeno. A questo proposito, sempre il 16 marzo sul piazzale della Torretta, il responsabile provinciale A.I.P.O. ha confermato le condizioni di esecuzione al sottoscritto ed al Sindaco di Bozzole. Tutta la trafila è iniziata nel dicembre 2008 a seguito della prima di quattro esondazioni che ci hanno accompagnato ad oggi. E' doveroso informare che con ogni probabilità, se non si fossero inframezzati interventi "alla garibaldina" operati svariamente da componenti autonomi e non istituzionali, fortemente sconsigliati dalle due Amministrazioni, i lavori avrebbero potuto essere anticipati di almeno due anni. Comunque non si deve pensare che con questi interventi si possa vivere in assoluta tranquillità. Sicuramente gli attuali pericoli verranno ridotti ma altri fattori concorrono alla regolazione idraulica del corso d'acqua. Ad esempio i ponti, sia della Torretta sia della Biscia di Monte, sono troppo stretti per consentire un normale deflusso delle ondate di piena. Ho verificato di persona: in fase di piena la luce utile del ponte della Torretta è esattamente 1/3 del fronte dell'acqua. L'Amministrazione di Pomaro, e sicuramente anche quella di Bozzole, continueranno ad operare per la tutela del territorio e dei cittadini, questo è il primo passo.

Per concludere informo che l'ultimo intervento fatto dal Comune di Pomaro presso l'A.I.P.O. è stata l'ennesima lettera di rinnovo richiesta di interventi e chiarimenti datata 17/02/2011. Forse è quella che ha sbloccato definitivamente la situazione. Il destino ha fatto coincidere sollievo ed apprensione nello stesso giorno.

**E
D
I
T
O
R
I
A
L
E**

Cari lettori, finalmente dopo un lungo inverno in cui il brutto tempo non si è risparmiato, e ha voluto concludere con la piena del torrente Grana, iniziano le belle, e tanto sospirate, giornate primaverili. Tutta la redazione è felice nell'aver collaborato all'uscita di questo numero, ricco di preziose novità... Quest'ultima uscita è dedicata a tutte le persone che ci seguono al di fuori di Pomaro, ma che sono profondamente legate alla storia del nostro borgo, nel quale hanno trascorso alcuni momenti particolari della loro vita. A loro abbiamo dedicato un'ampio spazio, per farci raccontare le loro storie, aggiungendo nuovi ed importanti tasselli per riscoprire la memoria storica del nostro Paese... non aggiungo altro, per non rovinarVi la lettura!

IL PIERINO



Il nostro paese si sa è sempre più piccolo. Ora è venuto a mancare un altro abitante, una persona particolare perché proprio di Pomaro. E con lui se ne è andato un pezzettino del nostro paese. Pierino lo conoscevano tutti: anche i "Furestè", come dicono qui, infatti lui rivolgeva la parola e il buongiorno a grandi, anziani, piccini, avendo sempre il modo di iniziare un discorso e la battuta pronta per ognuno di loro. Godeva di una ospitalità incredibile, la sua casa era aperta a tutti, conoscenti e non; avendo avuto la fortuna di sposare una donna cordiale e gentile come lui. Rosina rimasta sola senza il suo Pierino dopo più di 50 anni vissuti insieme non deve disperare: il tuo Pierino sarà sempre

accanto a te a casa sua. E perché no, qualche scappatella in castello la farà, anzi penso molto spesso, avendo passato una vita intera a lavorarci se lo può permettere.

Ciao Pierino rimarrai con noi per sempre a Pomaro

Emanuela Patrucco

Mirco Amisano

Editore: Francesco Daquarti.

Direttore responsabile: Roberta Zemide.

Redazione: Giuseppe Bigoni, Luciano Coggiola, Fausto Daquarti, Franco Daquarti, Gianfranco Durante.

Hanno collaborato a questo numero: Anna Maria Bertazzo, Anastasia Giorcelli, Luisella Rota, Emanuela Patrucco, Evasio Capra, Prof. Piero Capra Marzani.

Distribuzione: Roberto Rota.

Grafica: Fausto Daquarti

Per inviare lettere al giornale:

La Zunchèia c/o Municipio di Pomaro 15040 Pomaro M.to

e-mail: lazuncheiia@gmail.com

Iscrizione n°259 del17/03/09 - Tribunale di Casale Monferrato

Notizie dal Comune

I 150 ANNI DELL'UNITÀ D'ITALIA



Le manifestazioni in memoria dell'Unità d'Italia sono giunte sino a Pomaro. Il comune si è attivato per celebrare nel modo più concreto e significativo l'importante ricorrenza dei centocinquanta anni di unità d'Italia.

Nel 1861 in Italia ebbe inizio un'unificazione traumatica: fu

monarchica, elitaria e massonica, in contrasto con la Chiesa ed il sentimento di grande parte del popolo che la subì.

La ricorrenza dei centocinquanta anni dell'Unità arriva proprio in un momento in cui la globalizzazione rende più complessa l'azione di uno Stato nazionale e che nel nostro caso specifico richiede anche una profonda riflessione da parte di tutti gli "attori principali" del nostro Paese, i quali devono affrontare il problema del progressivo scollamento tra i Poteri dello Stato, il degrado dei modi di confronto e dibattito, la difficoltà dei ragazzi nel vedere un percorso che valga la pena di intraprendere, e la mancanza di veri ideali intorno a cui riunirsi e crescere.

Serve uno sforzo di tutti, di ognuno di noi, a partire da chi ha più responsabilità.

Serve un passo verso l'altro, verso l'avversario, verso il nemico, verso chi ci sta antipatico, o chi ha interessi contrapposti.

All'Unità di Italia, ma soprattutto a noi, al nostro convivere serve riconoscersi reciprocamente.

Il libro "**Grandi ed umili Monferrini per l'Unità d'Italia**" scritto da **Luigina ed Elsa Zai** del quale il comune ha fatto omaggio ai ragazzi di Pomaro in occasione delle feste natalizie, ci permette attraverso la sua lettura di ripercorrere alcuni momenti di quei tempi, nei quali alcuni nostri concittadini Monferrini hanno svolto parte attiva, sacrificando la loro vita per una patria libera ed unita. Nei racconti è forte la volontà da parte delle autrici di trasmettere i sentimenti custoditi nel cuore, sentimenti di amore per la patria, per la bandiera, per il rispetto delle istituzioni, ma in particolare per gli uomini che grazie alla loro dedizione attuarono l'unificazione della nostra penisola.

Un libro unico come ricorda *Teresio Malpassuto* nella presentazione del libro, in quanto scritto "da una scolara di altri tempi".

La scrittura semplice ci permette di ripercorrere la nascita del tricolore, di approfondire la conoscenza di *Giovanni Lanza* e di scoprire *Michele Amatore*, un bersagliere moro che da bambino nato in un villaggio del Sudan divenne monferrino di adozione combattente nelle file dell'esercito italiano.

Franco Daquarti

TRASPARENZA AMMINISTRATIVA



La trasparenza amministrativa consiste, nella sua accezione più ampia, nell'assicurare la massima circolazione possibile delle informazioni sia all'interno del sistema amministrativo, sia fra questo ultimo ed il mondo esterno.

"L'attività amministrativa persegue i fini determinati dalla legge ed è retta da criteri di economicità, di efficacia e di pubblicità e di trasparenza, secondo le modalità previste dalla Legge nonché dai principi dell'ordinamento comunitario" ART. 1 legge 241/90 (modificata e integrata dalla Legge 15/2005)

E' evidente come questa legge apporti importanti modifiche nei rapporti tra le pubbliche amministrazioni e i diritti dei cittadini.

Non solo è previsto il diritto di prendere visione degli atti di un procedimento, ma anche che l'attività amministrativa debba ispirarsi al principio di trasparenza, inteso come accessibilità alla documentazione dell'amministrazione o ai riferimenti da quest'ultima utilizzati nell'assumere una determinata posizione. Ciò consente ai cittadini di veder garantiti i propri diritti nei confronti dell'amministrazione pubblica: hanno diritto ad una

informazione qualificata, ad accedere ai documenti amministrativi e conoscere, nei limiti precisati dalla legge, lo stato dei procedimenti amministrativi che li riguardano, seguendo le fasi attraverso cui l'attività amministrativa si articola. I vantaggi di questo approccio sono evidenti, sia per i cittadini (unico punto di accesso, omogeneità nei criteri di classificazione, ricerca e navigazione nei contenuti..) sia per le amministrazioni, in una logica di contenimento dei costi e di razionalizzazione delle procedure amministrative. In ottemperanza a quanto sopra descritto anche il comune di Pomaro Monferrato si è attivato istituendo un sito:

<http://www.comune.pomaromonferrato.al.it/>

Collegandosi si possono avere informazioni relative all'Amministrazione comunale, alle tariffe ed imposte del paese, ripercorrere la storia di Pomaro anche attraverso la visione di una galleria fotografica, e rimanere aggiornati sugli eventi e le attività economiche locali del Comune e delle associazioni.

Si avrà inoltre a disposizione la possibilità di consultare L'ALBO PRETORIO del Comune di Pomaro Monferrato contenente gli atti pubblicati per cronologia.

Franco Daquarti



BACHICOLTURA... E DINTORNI

Il 1944 si dipanava giorno dopo giorno e la speranza che il lungo conflitto mondiale scoppiato quattro anni prima, potesse concludersi, stava diventando sempre più credibile. Il nazismo perdeva i pezzi come le smanie paranoiche del suo Capo e le notizie che giungevano dai fronti, celate tra i banali messaggi delle riceventi clandestine, parevano un balsamo a lenire le pesanti ferite materiali e morali che ogni famiglia lamentava in modo cocente. Di tale calvario sono state – da sempre – sature le cronache, ragion per cui è superfluo rifarne menzione. Intendo narrare invece di un'iniziativa caduta certamente nella dimenticanza dei più, che toccò da vicino alcune famiglie del nostro piccolo paese. Non mi è dato ricordo di quantificarne il numero, ma il dettaglio è ininfluente. Come ininfluente è precisare da quale persona e località provenisse l'idea. Il curioso della faccenda abita altrove. Abita nel desiderio, larvato o palese, di trovare una piccola fonte di supplementare guadagno che servisse a migliorare le cronache, magre risorse ch'erano comune motivo di afflizione anche di ogni famiglia di Pomaro. In sostanza, in un determinato momento, passò pure a Pomaro, invitante come un alito di vento primaverile, lo stimolo ad allevare "bachi da seta". Ripeto che non conosco da qual parte scaturisse l'idea di tale "moderna iniziativa".. para/industriale, ma so per certo che svegliò l'interesse anche di mio nonno Giuseppe. A ben pensarci e considerando.. con attenzione la struttura caratteriale del "Merican", ritengo che la decisione a tentare una impresa siffatta, dovette costargli parecchie, assillanti riflessioni. Ma evidentemente Egli, che aveva trascorso anni a guadagnarsi con la moglie il duro pane dell'immigrato in Argentina, aveva acquisito la predisposizione mentale alle innovazioni. Mia nonna Francesca, assai più legata alle abitudini tradizionali, fu per certo assai meno propensa all'inattesa novità. Rammento che ad un certo punto mi venne vietato salire in solaio (luogo in cui prendevo abitualmente a colpi di carabina famelici topi) in quanto uno degli ampi locali doveva subire una disinfezione economica ma efficace tramite i vapori di zolfo. E così avvenne. Io, completamente ignorante dei complessi meccanismi della bachicoltura, caddi dalle nuvole e – a distanza di oltre tredici lustri – non riesco ad immaginare dove e come nonno Beppe abbia potuto documentarsi in materia. Il solo pensiero di dovermi adoperare tra quattro mura a questa insolita attività, mi lasciava sgomento in quanto preferivo la libertà degli spazi aperti in compagnia degli amici. "Giusep", metodico e determinato in tutte le sue mansioni aveva deciso di fare le cose al meglio. Sta di fatto che pochi giorni dopo la disinfezione del sottotetto, sorse un solido palco a castello che occupò un buon terzo del locale. A nonna Tina ed al sottoscritto toccò l'onere di procurare un buon numero di canne che dovevano servire a formare la base della bigattiera. Inutile rimarcare che tale compito non mi trovò entusiasta, ma feci "buon viso" e la raccolta fu completata. Fu completata talmente con cura che il palco, le stuoie di cannuce ed il cosiddetto "bosco di paglie d'erica", sopravvissero per alcuni decenni all'insidia dei tarli e della polvere e valsero a destare ogni volta in me, sentimenti di viva commozione. Un mistero fu anche il risalire alla fonte dalla quale mio nonno si procurasse il prezioso "seme-bachi", ma – per contro – ricordo che, non appena mi fu possibile, mi defilai dall'impegno comportandomi da perfetto lavativo. Un modesto aiuto lo fornii per l'approvvigionamento delle foglie di gelso, dal momento che i



bachi – com'è noto – sono dotati di fame gagliarda. L'impegno dei miei avi fu pesante, considerando che andava a sommarsi con gli altri impegni abituali. Purtroppo il Giusep ebbe una delusione immeritata forse a causa della sua inesperienza in materia e l'iniziativa naufragò e non ebbe a ripetersi. Come ho scritto, gl'impegni dei contadini in quegli anni erano molteplici e tutti volti all'utilizzazione dei beni naturali o all'abbattimento di ogni spreco. Oggi, in cui assistiamo ad una vera e drammatica "damnatio naturae" da parte di sconsiderati, pare di narrare fatti accaduti.. nel giurassico! Rammento con quanta cura nonna Francesca andava a raccogliere la camomilla nei campi o sulle rive dei fossi. L'operazione seduceva anche me che per la "Tina" avevo una venerazione. Tornavamo a casa con le piantine avvolte in larghi grembiuli affinché il contenuto non fosse danneggiato. Poi ponevamo in bell'ordine la "matricaria", stendendola al sole sul marciapiede sino a che ogni traccia di umidità fosse scomparsa. La battitura con l'apposito attrezzo (costituito da una coppia di bastoni uniti ad uno dei loro vertici da una striscia di cuoio) detto "al tresc" staccava la miriade di capolini dai rami. Tale energetico trattamento era spesso commentato dalla nonna – dotata in ogni occasione da pungente arguzia – che sorridendo diceva: "..l'è giust bati la camamilla... Ma anca tanta gènt as meritarrejia al "tresc" an slà sche-nna..!". Poi i capolini erano setacciati al "vaglio" per togliere ogni impurità. Finalmente l'opera era compiuta e la profumata e finissima camomilla era posta in un paio di lunghi sacchetti di tela ad attendere il prelievo per tisane.. o per finire con altri ingredienti nella pipa di nonno Giuseppe. Altro impegno irrinunciabile era quello dedicato "ai pum". Le mele, anche se visitate dal bruco, erano raccolte, ripulite e tagliate in dischetti. Un lungo e sottile spago serviva da "passante", sicché si ottenevano ampie collane "ad ciapetti" ch'erano poste sul balcone de il cortile a seccare al sole. Ricordo che mia mamma inorridiva alla vista dei ditteri (mosche mosconi) che inevitabilmente si posavano sui frutti. Al che..nonna Tina diceva: "..anca lur ai son creaturi dal Signur.. ancian a l'è mai mort mangianda al ciapetti..!".

In effetti..di quelle "ciapette" facevo golosa incetta e non ho mai avuto a lamentare disturbi di sorta..!



COME UNA FIABA

Paolo Dequarti è stato uno dei pomaresi che hanno onorato il nostro paese. Trasferitosi ancor giovane a Torino con i genitori, riuscì a creare dal nulla una delle più famose industrie italiane di radio e televisori: la MAGNADYNE. Semidistrutta dai bombardamenti durante l'ultima guerra, portò ciò che era rimasto in un deposito a Sant'Antonio di Susa, dove acquistò il terreno, incominciò a costruire i primi capannoni. Per rendere l'impresa meno costosa e più controllabile, assunse come dipendenti Magnadyne un gruppo di muratori e chiamò a dirigerli il cugino Carlò del Crot, mio padre.

Fu così che nel '47 mi trasferii con tutta la famiglia in Val di Susa, lasciando un pezzodi cuore nella mia Pomaro. Ci ritorno ancora oggi con una certa emozione, anche se meno frequentemente di un tempo, quando venivo ospite degli zii Maria e Giovanni. Ora ad ogni ritorno, mio e di Grazia, ci accolgono a casa loro Pierluigi e Mirella e a volte Rosina e il Pierino ci offrono un buon pranzetto. Non mancavo mai di tornare a Pomaro durante il periodo della caccia: in relati più che cerca di selvaggina, era un incontro tra amici ed una serena scampagnata tra i boschi, stoppie e vigne. Si partiva insieme di buon'ora: io

il Luigi d'Calota, il Giuseppe, il Carlitò e il Pietro d'Macagnot (dopo tanti anni forse dimentico qualcuno o magari ne aggiungo uno in più!). Si passava prima nelle vigne dove si poteva gustare qualche deliziosa pesca – i pers dal vigni – dal profumo e dal gusto indimenticabile. Attraversati i prati e le stoppie, arriva l'ora della colazione. Ricordo che il Pietro era sempre ben fornito di pane, salame e formaggio e non gli mancava mai la bottiglia del suo buon vino. La cacciatrice mia e di Caluti era sempre leggera e sfornita. Così finiva che il buon Pietro, senza lamentarsi, vedeva scomparire sotto i nostri denti buona parte della sua colazione. Non si trattava, come può sembrare, di opportunismo, ma di confidenza che rafforzava la nostra amicizia, poiché tra di noi non esistevano né furbizia, né tanto meno malizia. Proprio ricordando quei momenti veramente felici, ho scritto una poesia, che ora fa parte di una raccolta che un amico editore mi ha pubblicato. Poesia che ho dedicato a Pietro Rota, con caloroso e sincero affetto.



Evasio Capra



Evasio Capra

Svolazzi

*a piedi nudi
(a P. Rota)*

*Son tornato al paese
-il mio-
tra amici che danno
senza attendere il grazie.
Mi son spogliato,
e mi son ritrovato
nei quadri degli avi,
nelle fresche cantine
e nei letti di piuma.
Le parole hanno corso
come bimbi nei prati,
senza freno nè un eco,
mescolate alla frutta
alle donne e ai cani*

Ricordo che era un giovedì, perché c'era la scuola e noi ragazzi avevamo racimolato i soldini bastanti per un etto di frizzante magnesia. Sul "Cantò", il quadrivio dove gli uomini si ritrovavano dopo la cena per scambiare quattro parole, si parlava si sole e di pioggia, di semina e di raccolto e tra una parola e l'altra si creava un pizzico di buonumore prima di rincasare per un sereno riposo. Lì c'era la bottega di "Marcili, l'inguaribile re dei salami". Ricordo ancora il profumo che veniva dall'infernotto attraverso un finestrino con la "fra" ed una rete arrugginita. Noi, come un volo di cavallette, entravamo nel negozio, dove a servirci c'era Angiolina. Metteva un foglio di carta sulla bilancia e da un piccolo palotto vi faceva cadere i bianchi vermicelli, battendo sul bordo col dito. Con il cartoccio della magnesia e un bicchierone, partivamo per la nostra avventura. All'inizio della strada per Monte si imboccava il sentiero che rasentava la "Rinella", casa isolata e per noi un po' misteriosa, del Paolo Carelli, il "Paulò". Era quella l'unica casa di Pomaro che portasse un nome, scritto a grandi lettere sul fianco che dava al sentiero. Oltrepassata la "Rinella", il sentiero si faceva più bello, fiancheggiato da una fitta siepe di biancospino, con i bianchi fiori in primavera ed i frutti a grappoli rossi in estate, i "Busli". Quanti ne abbiamo masticati! Giù al fondo, come uscita da una fiaba, ecco la Zunchèia, la fontana più bella delle nostre colline. Era la nostra conquista e il traguardo della nostra avventura. Il premio di sentirsi pizzicare il naso, sollevava innocenti e fragorose risate. Ai giovani d'oggi, cresciuti più in fretta di noi, e che possono vedere luoghi e paesi molto al di là della nostra Zunchèia, tutto questo può sembrare poca cosa. Ma per noi, a quel tempo, era come vivere l'atmosfera di una fiaba, raccontata dal nonno nel tepore dell'umida stalla. Mi piacerebbe rivivere la gioia di quel tempo felice... e qualche volta ci provo.

Evasio Capra



LAGIASERA E LA "BULLA" DAL MARCHEIS



Oggi, che il problema della conversazione di sostanze facilmente deteriorabili, in primo luogo quelle alimentari, è stato risolto da frigoriferi e da congelatori di ogni tipo, non è difficile comprendere quanto esso fosse tormentoso nei tempi passati. E gli accorgimenti che i nostri antenati misero in atto per affrontarlo richiesero molta ostinazione, buona volontà ed ingegnosità. Nelle case, nei palazzi, nei castelli, nei monasteri, nelle botteghe vennero esplorati, riattati, utilizzati gli angoli e gli ambienti più profondi ed oscuri di cantine e di sotterranei, alla ricerca, se non di

freddo, almeno di una frescura persistente. Madre natura, per parte sua, mise a disposizione generose elargizioni di neve e di ghiaccio, che, stipati in vasche, tinozze e barilotti, furono le "ghiacciaie fai da te", la cui vitalità era direttamente connessa al tempo di durata del contenuto ed alla possibilità di rimpiazzarlo periodicamente con nuovi versamenti. I paesi, inoltre, si dotarono di ghiacciaie più grandi, in dialetto "giasère", a disposizione degli abitanti, appositamente costruite o ristrutturando ambienti particolarmente adatti a ricevere e conservare il più a lungo possibile quanto vi veniva accumulato. Unico inconveniente: inverni brevi e scarsamente nevosi. A Pomaro il luogo della giasèra venne scelto nel folto bosco che ricopre il versante settentrionale del colle su cui sorge il paese: pareti solide, nessuna finestra, solo una porta. Il ghiaccio che si formava con la compressione e solidificazione della massa nevosa che vi si versava era a disposizione di tutti, ma ne usufruiva soprattutto il macellaio. Erbe, muschio e piante rampicanti svolsero il loro compito, e la giasèra venne avvolta da un lenzuolo di verde ed umida frescura. Nei primissimi anni del '900 la rapida diffusione delle fabbriche del ghiaccio segnò la lenta e progressiva decadenza delle giasère che finirono abbandonate, sostituite nelle case da altre ghiacciaie: piccoli e pesantissimi mobiletti in legno – armadietti – racchiudenti un serbatoio di ferro zincato, diviso in due scompartimenti, uno per contenere i blocchi di ghiaccio, l'altro le derrate alimentari. erano i progenitori dei frigoriferi elettrici.

Ero un ragazzino di una decina di anni quando sentii parlare per la prima volta della giasèra di Pomaro. Stavo trascorrendo il mese di Settembre a Pomaro con i miei genitori, a casa di nonno Antonio e di nonna Luigia. Il tempo era ancora molto buono, dopo la cena i "grandi" erano solito trasferirsi in cortile per godersi il fresco e continuare a chiacchierare ancora un po', prima di andare a dormire. Ricordo che c'era anche lo zio Francesco, uno dei fratelli di mio padre. I grandi stavano parlando di cose che non mi interessavano (la radio era ancora poco diffusa, e "Tv" era un termine sconosciuto). Ma, poi, un altro argomento attirò la mia attenzione. Stavano parlando del bandito Pollastri, l'assassino (alcuni anni prima) del maresciallo dei carabinieri Giovanni Lupano, la cui famiglia era lontana parente della nostra e le donne lamentavano la commovente vicenda della moglie Angela e del piccolo Giovanni, nato pochi mesi dopo la morte del padre. Zio Francesco ricordò che Pomaro era stato molto toccato dall'avvenimento, perché sim trattava di compaesani, e che nonostante le più accanite ricerche il Pollastri e la sua banda non avevano più dato alcuna notizia di se per molto tempo, finché un grande angoscia si sparse nella nostra zona a causa della notizia che nella notte del 18 giugno 1926 la banda era stata intercettata da due carabinieri sulla strada da Torre Beretti a Castellaro de' Giorgi: nel conflitto a fuoco che ne seguì l'appuntato Vincenzo Terzago ed il carabiniere Francesco Bellinzona vennero sopraffatti ed uccisi, mentre gli assassini (si seppe, poi, che erano cinque all'ordine di pollastri) riuscirono a scomparire. Lo zio narrò che nei paesi circostanti e quindi anche a

Pomaro la paura cresceva di giorno in giorno, perché giravano voci incontrollate che segnalavano la presenza dei banditi un po' dappertutto. Paura che raggiunse il parossismo quando una sera corse voce, in paese, che i carabinieri avevano circondato il bosco sottostante il castello alla ricerca dei "briganti" (la parola "bandito" non era ancora entrata nell'uso comune). Il giorno successivo si seppe che la ricerca era durata a lungo e che era persino stato perlustrato l'interno della giasèra, ma che l'ispezione non aveva dato alcun esito. La narrazione stimolò la mia curiosità di ragazzo ancora in calzoncini corti, e qualche giorno dopo chiesi al papà il permesso di una ricognizione nella zona della giasèra: naturalmente, il permesso non venne accordato, ma vi fu una promessa (la mamma non era d'accordo...): "tra qualche anno, ma non da solo!". Raccontai tutto al cugino Evasio che risiedeva a Casale, ma in quel periodo trascorrevano le vacanze a Bozzole e veniva a Pomaro quasi tutti i giorni; Egli accettò di partecipare alla gita. Due anni dopo, sempre nel mese di settembre, animati di entusiasmo e da grande curiosità andammo a scoprire la giasèra. Invece di scendere per il sentiero che dal paese andava direttamente nel bosco, scegliemmo un percorso un poco più lungo ma più agevole, e dopo un primo tratto sulla strada che va a San Zeno, svoltammo prima del ponte sul Rotaldo, prendendo un sentiero appena accennato. Il luogo era deserto; la vegetazione del sottobosco era molto invadente ed il bastone di cui ciascuno di noi era munito, ci tornò molto utile. Procedevamo avendo a destra, in alto, le case del paese: a sinistra, dalla strada provinciale (non ancora asfaltata) nessun rumore; dal Grana l'intermittente lieve scrosciare della corrente. Su tutto incombeva la mole del castello, su cui sventolava il vessillo giallo rosso dei Dalla Valle. Si procedeva guardando ora a terra, ora verso l'alto a destra, per cogliere l'apparizione della giasèra. I rami delle piante, ancora ricchi di foglie assicuravano una piacevole frescura. Finalmente avvistammo una costruzione in mattoni rossi che non ci parve molto grande, seminascosta da rampicanti e da altre erbe: LA GIASERA. Avremmo voluto avvicinarci maggiormente all'obiettivo della passeggiata, tentando un'arrampicata fuori dal sentiero, anche a costo di qualche graffio alle gambe, ma dopo un po' fummo costretti a desistere a causa degli ostacoli frapposti alla vegetazione. Perciò, dopo una breve sosta per una merenda a base di pane e uva, dato un ultimo sguardo alla giasèra, riprendemmo il cammino. Il sentiero stava diventando più facile, ed in fine ci portò in uno spazio aperto, pianeggiante ed erboso, da cui si scorgeva il ponte sul grana. Mentre ci guardavamo intorno, la nostra attenzione venne attirata da uno specchio d'acqua: era "la bulla dal Marchèis". La "bulla", che credo si possa agevolmente tradurre come "bolla, o bolla d'acqua" (cioè raccolta d'acqua), aveva l'aspetto di un piccolo stagno dai bordi erbosi. Su un palo un cartello: "divieto di pesca". L'acqua era limpida come per ricambio lento ma costante, e non sembrava molto profonda. Sul fondo poche alghe ondeggiavano lentamente. Percorremmo il perimetro della bolla e ci parve di non trovare segni di comunicazione col grana che scorreva molto vicino. Qualche pesce di piccola taglia guizzava tranquillamente. Lasciammo "la bulla" e ci avviammo a casa. Durante la cena facemmo un accurato racconto della nostra passeggiata, e non mancarono molte domande "sul perché e sul per come" della bulla. Nonno Antonio rispose che esisteva da molti anni ma che non ricordava se fosse stata originata da una rotta del grana o se si trattasse di un'opera progettata appositamente. Fatto, quest'ultimo sosteneva zio Francesco, che aggiunse che si chiamava così perché si trovava nei terreni di proprietà del marchese di Pomaro e che vi esisteva il divieto di pesca perché la bulla era stata pensata ed utilizzata come peschiera per le cucine del castello, e concluse che la scarsità di pesci che avevamo visto attestava che quella funzione era stata forse abbandonata. Per noi ragazzi si era ormai fatto un po' tardi, e la conversazione dei grandi passò ad altri argomenti. Pertanto, salutammo tutti e ce ne andammo a dormire.

LA SPESA A POMARO

Oggi si chiama shopping, ma, molto più semplicemente, la spesa, una volta, cioè circa 50 anni fa, si svolgeva tutta in paese. In una specie di autarchia commerciale allora vigente, vi erano due negozi di "commestibili", il panettiere, il macellaio e, per un certo periodo, anche la latteria. In "pole position" c'era "al tabachin", che, come recitava l'insegna, vendeva sale, tabacchi e valori bollati. Ma non solo: oltre ai già citati commestibili, vendeva ogni tipologia merceologica, anticipando nei fatti i moderni supermercati. Così capitava di veder vendere i quaderni di scuola con l'acquaragia o "il flit" (il Raid di allora, alias DDT con relativa macchinetta a spruzzo manuale, il che rappresentava uno scarso pericolo per la fascia di ozono, ma grande inquinamento per le acque e gli animali), caramelle, dolci, come il mitico cioccolato bicolore, ma anche lampadine, chiodi e materiale da ferramenta. Allora era la norma la vendita di materiale sfuso e quindi senza imballaggio, come l'ammoniaca, l'olio, la pasta, il riso, lo zucchero. Anche le sigarette venivano vendute singolarmente, almeno le "Nazionali" per quanto mi ricordo. Dietro al banco, su cui dominava la rossa affettatrice Berkel, si affacciavano la Rosina, con l'immane fazzoletto in testa, la figlia Franca e, seppure di rado, il Giuseppe, al quale spettava il delicato compito di tagliare le forme del grana, operazione che richiedeva forza, abilità e precisione, per non sprecare nemmeno una briciola del gustoso e prezioso formaggio. C'era anche il distributore di sigarette... Nei giorni festivi bastava bussare alle ante della finestra per vedere comparire una mano gentile, che ti forniva la merce desiderata.

La bottega del Paulon mi era quasi sconosciuta, ci sarò entrato due o tre volte in tutto. Situata ai confini del "recinto" veniva utilizzata dall'altra metà del paese. Mi è rimasto indelebile il ricordo del Paulon, che andava ad approvvigionarsi delle merci in città, a bordo di un "mosquito", l'antenato del ciclomotore, una bicicletta spinta da un rullo a motore, con due grandi ceste posizionate rispettivamente sulle due ruote.

Il negozio del panettiere dava proprio l'idea della bottega artigiana: lì si fabbricava davvero il prodotto commestibile, il lavoro manuale era tanto e duro e, solo alla fine intervenivano le macchine per dare forma alle pagnotte; ricordo ancora molto bene le soffici e deliziose banane all'olio. Ogni tanto il Nando metteva il capiente forno a disposizione delle donne del paese, che una volta ho intravisto nel laboratorio, intente ad impastare pane e dolci, tra nuvole di farina. Socchiudo gli occhi e mi sembra di assaporare ancora il fragrante profumo del pane che si spandeva per la piazza della chiesa, guidandomi come se fossi su una rotaia verso il negozio.

Scendendo giù per la via principale ci si poteva imbattere nella latteria della Marcella, che, verso sera, apriva bottega per rivendere il latte. Era veramente a chilometri zero o al massimo uno, tale era infatti la distanza che separava il negozio dalla cascina, in cui venivano munte le mucche..

Poco dopo era ubicato l'Ufficio postale, dove era d'obbligo una



sosta per contemplare, se si era fortunati, l'incredibile ticchettio del telegrafo che imprimeva, su un sottile nastro di carta, tracce di inchiostro blu in una misteriosa sequenza di punti e di tratti. "Vedi, questo vuol dire Pomaro" mi spiegava con un sorriso Luigi Capra, detto Calota, l'Ufficiale postale, mostrandomi un pezzetto di nastro di carta inciso dai segnali Morse, congedandomi spesso con un affettuoso "panada!", in riferimento, credo, alla mia timidezza.

In fondo al paese si trovava la Macelleria. Era il negozio che esercitava su di me una certa impressione, forse perché ci andavo di rado, forse per l'ambiente particolare, in cui, al bagliore della piastrellatura bianca alle pareti, si associava il riflesso dell'acciaio e l'odore della carne, forse per lo spettacolo dei coltelli schierati sul bancone, il rumore dell'affilatura, i colpi della mannaia, o la visione dei ganci di metallo a cui erano appesi i quarti di manzo o il lungo tubo della trachea che terminava nei polmoni gonfi d'aria. La mia attenzione era anche attirata dai tagli di carne esposti; lo sguardo vagava tra muscoli rossi, tendini e fasce biancastre, veniva attratto dal cervello, dal fegato, dalla lingua o da organi non meglio identificati... A tale proposito, ricordo di essere stato incuriosito una volta da due strani organi di forma ovoidale, con una superficie luccicante sulla quale spiccavano delle venuzze colorate a decorso serpiginoso; erano dei testicoli. Alla mia richiesta di sapere cosa fossero, Piero, il macellaio, visibilmente imbarazzato, volse ripetutamente lo sguardo da un lato e poi dall'altro come per trovare aiuto o suggerimento, poi, con un guizzo di furbizia, pensando al fatto che ero figlio di medico, disse: "c'iam_lu a tò pari!"

Una caratteristica comune a tutti i negozi di Pomaro era la cordialità e la gentilezza delle persone, sincera e spontanea. Fare la spesa era un piacere non solo per quello che compravi, ma per come lo compravi e se c'era un po' di coda, eri ancora più contento, perché stavi un po' con la gente, cioè con amici.

Gianfranco Durante

LA RACCOLTA

Il problema dei rifiuti è diventato un vero grattacapo: la crescita dei consumi, la forte urbanizzazione del territorio, e il ripetersi di cattive abitudini ecologiche dei consumatori ma soprattutto dei produttori, hanno incrementato i volumi dei rifiuti e ridotto le zone disabitate in cui trattarli o depositarli. Le **discariche** fanno ormai parte di un passato lontano ed insostenibile, pur avendo in sé costi di gestione bassi comportano un'inaccettabile spreco di materiale riciclabile. In questi anni il prezzo delle materie prime è lievitato, soprattutto il petrolio, da cui la nostra tanto amata plastica, che tutto ricopre e riveste, deriva. Per questo motivo dovremmo cercare di riciclare evitando inutili sprechi. Oltre al lato economico del problema, vi è anche il più importante aspetto ambientale. Le discariche interraste inquinano vaste aree, che devono poi rimanere inutilizzate per migliaia di anni, e gli **inceneritori** producono gas nocivi tali da limitarne l'uso, pertanto non possono essere una soluzione definitiva allo smaltimento totale dei rifiuti. L'unica soluzione rimasta per prevenire lo spreco di materiali potenzialmente utili, ridurre il consumo di materie prime, ridurre l'utilizzo di energia, e conseguentemente l'emissione di gas serra, è il **riciclo**.

Il primo grande problema di questa tecnica è che non tutto è riciclabile.. solo per fare un esempio piatti e bicchieri di plastica non sono recuperabili e dovrebbero finire nell'indifferenziato. E come loro tanti altri scarti come carta oleata o plastificata, ceramiche e porcellane, gomma, plastiche non aventi funzione di imballaggio come i giocattoli.. per questo il nostro consorzio dovrebbe aiutarci organizzando ogni tanto qualche riunione presso il comune per "affinare" le nostre abilità nel suddividere i rifiuti.

L'altro grande ostacolo è il trasporto dei nostri prodotti di scarto, come avrete notato per il paese non circola solo più un camion della nettezza urbana, ma uno per ogni tipologia di prodotto, e questo si traduce in un maggior inquinamento generato dai gas di scarico degli automezzi.

A tutto questo va aggiunta una delle note più dolenti per noi poveri consumatori: i costi maggiori, in quanto servono molti più operatori addetti alla raccolta oltre che a nuove macchine e al grande dispendio energetico per il trattamento di tutte le materie da recuperare.

L'indispensabile raccolta differenziata sta così facendo un bel buco nell'acqua, ma non perché sia un concetto sbagliato.. tutt'altro, ma solo perché è gestita alla maniera italiana, senza una reale organizzazione o metodologia.

Entro il 2012 dovremo raggiungere il 65% di materiale riciclato, ad oggi il nostro comune è a quota 54%, poco sopra la media del 50% di tutti i comuni del consorzio Cosmo. Gli unici che potrebbero non incappare in sanzioni sono i 142 residenti di Olivola, capaci di arrivare al 67%.

A monte del riciclaggio e della raccolta differenziata, assume così vitale rilevanza il tema della prevenzione dei

rifiuti, della responsabilità sociale dei produttori, degli smaltitori, e la necessità di promulgare leggi volte alla riduzione degli imballaggi, all'uso di materiali biodegradabili, come le bioplastiche, o di pile ricaricabili. L'unica soluzione attuabile per non rendere vana la raccolta differenziata è la **riduzione dei rifiuti** e puntare tutto sul loro **riuso** (tecnicamente definito reimpiego), in cui, una volta terminato l'utilizzo di un oggetto esso non va ad aumentare la mole dei rifiuti, ma, dopo un semplice processo di pulizia viene utilizzato nuovamente senza che i materiali di cui è composto subiscano trasformazioni.

L'esempio tipico è quello delle bottiglie in vetro come contenitori di latte ed acqua, che invece di essere frantumate possono essere riempite nuovamente senza passare per costosi (soprattutto da un punto di vista ambientale) processi di trasformazione.

Presso il comune di Valenza, non tutti lo sanno, ma c'è addirittura chi è disposto ad acquistare le nostre bottiglie di plastica o lattine usate per re-immetterle in circolazione.

Uno dei Paesi che applica significativamente le tecniche della riduzione e del riuso è la Danimarca, in cui, grazie ad una legislazione favorevole, ben il 98% delle bottiglie in commercio è riutilizzabile, ed il 98% di esse torna indietro ai consumatori senza essere riciclato.

I detersivi, il latte, l'acqua o altri prodotti acquistati dai distributori automatici con contenitori riutilizzabili sono di buona qualità, costano meno e riducono la plastica in circolazione e di conseguenza la percentuale di rifiuti da differenziare. Questa soluzione, già proposta in alcuni supermercati, potrebbe essere replicata nel nostro comune tramite l'installazione di **distributori di prodotti "alla spina"**, o di un **raccoglitore di contenitori vuoti**. Per l'organico ed il verde la migliore soluzione, nelle aree dove ciò è possibile, è l'auto smaltimento o compostaggio domestico.

Queste tecniche di auto smaltimento sono di grande vantaggio, sia economico che a livello ecologico, l'unico grande problema è che Cosmo, il nostro consorzio di smaltimento, non ha ancora avviato un sistema di pagamento della tassa dei rifiuti in base al peso di scarto realmente conferito. Così chiunque volesse vendere o riutilizzare i contenitori usati andrebbe a gettare nei cassonetti di Cosmo solo materiale indifferenziato, aumentando le percentuali di materiale non riciclato, ed incappando così in pesanti sanzioni.. e questo è un altro esempio della cattiva gestione dei nostri rifiuti.

L'unica cosa che ci resta da fare è chiedere al nostro comune di muoversi per promuovere alcune iniziative volte ad incrementare il riutilizzo ed il riciclo, solo così si potrebbe risolvere il problema, e magari facendoci risparmiare qualcosa sulla tanto odiata tassa dei rifiuti!



Daquarti Fausto

DIFFERENZIATA



COME RISPARMIARE
CON I NOSTRI RIFIUTI

ECOBANK® è il sistema evoluto per la raccolta differenziata dei contenitori per bevande. Il sistema raccoglie bottiglie e lattine di plastica, alluminio ed acciaio.

Per ogni contenitore depositato si riceve un **"bonus" in Euro** che potrà essere speso presso i negozi e i supermercati convenzionati.

I distributori a noi più vicini sono quello di **Valenza**, dislocato in **Piazza Antonio Gramsci**, che restituisce dei buoni per il parcheggio nella vicina piazza e soprattutto uno sconto presso l'**Ipercoop di viale Benvenuto Cellini 185**. L'altro distributore è situato ad **Alessandria**, in **via Pietro Nenni**, e restituisce un bonus per la spesa nel vicino discount.



Per maggiori informazioni visitate <http://www.eco-bank.it/>

I RIFIUTI UN PROBLEMA URGENTE

I rifiuti sono l'avanzo o lo scarto delle attività che facciamo nella giornata. Prima di due anni fa noi gettavamo tutto ciò che non ci serviva nell'indifferenziata. Attualmente è in vigore la raccolta differenziata cioè la suddivisione, per mezzo di contenitori di raccolta, dei rifiuti. Questi appositi bidoni hanno colore diverso a seconda delle materie di scarto, ma non è lo stesso colore in tutti i posti; quindi revoca confusione all'individuo. La raccolta differenziata non serve solo a distinguere i rifiuti, ma anche a riutilizzarli se è possibile. Molti dei rifiuti che scartiamo sono riciclabili, cioè possono riessere recuperati. La parola riciclaggio è spesso associata a riutilizzare. Ma c'è una leggera differenza tra le due. **RICICLARE**: recupero dei materiali per poi riaverli, magari anche per funzioni diverse. **RIUSARE**: l'uso dello stesso materiale alla sua forma originale per altri utilizzi. I rifiuti si suddividono in:

- Rifiuti urbani: quelli della vita quotidiana;
- Rifiuti speciali: utilizzati soprattutto dalle imprese industriali;
- Rifiuti tossici: quelli che creano danni o addirittura la morte degli esseri viventi.

Le scuole stanno tutt'ora impartendo agli studenti un'educazione contro l'inquinamento. Ciò che grava l'impresa sono i paesi industriali che non vogliono cambiare oppure ci vuole tanto tempo e troppo denaro. Attualmente si stanno programmando le olimpiadi 2012 che si terranno a Londra, il tema questa volta sarà: "giochi verdi" in quanto si tenterà di inquinare il meno possibile con rifiuti e quant'altro. Allora ricordiamoci che siamo tutti abitanti sotto lo stesso cielo e dobbiamo salvaguardare non soltanto noi stessi ma tutti coloro che ci stanno attorno, impegnandoci al massimo.

Anastasia Giorcelli

VADEMECUM DELLA RACCOLTA DIFFERENZIATA

CARTA E CARTONE



Separate giornali e riviste dai loro involucri di cellophane; togliete la "finestra" di plastica dalle buste da lettera; schiacciate le scatole di cartone e cartoncino e, ovviamente, buttate tutto nel cassonetto della carta. E' possibile conferire anche i contenitori in poliaccoppiato (tetra-brik) del latte o dei succhi di frutta preventivamente sciacquati. Vanno, invece, tra i rifiuti domestici i tovagliolini e i bicchieri di carta sporchi, la carta oleata o plastificata (per esempio quella degli insaccati).

VETRO

Lavate bottiglie e vasetti di vetro (togliete i tappi che vanno riposti nei vari cassonetti a seconda del materiale) e buttateli nelle campane per la raccolta del vetro dove vengono raccolte anche le lattine e i barattoli. Piatti, oggetti di ceramica o terracotta, specchi, lampadine a incandescenza vanno tra i rifiuti domestici.



LATTINE e BARATTOLI



Presso alcuni bar e centri di ristoro esistono contenitori appositi per la raccolta delle lattine; altrimenti dovete gettare le lattine di alluminio e i barattoli in banda stagnata nelle campane per il vetro (ad es. bevande, cibo per animali, conserve alimentari, ecc.).

PLASTICA

Le bottiglie in plastica (PET, PVC, PE) e i flaconi di detersivi vanno sciacquati e schiacciati nel senso della lunghezza, chiusi con il loro tappo, anch'esso riciclabile, e riposti nel cassonetto per la raccolta della plastica. Non è necessario staccare eventuali etichette di carta. Anche tutti gli altri contenitori in plastica per alimenti e non, che vengono acquistati al supermercato possono essere smaltiti nel cassonetto a patto che non contengano residui di alimenti. Rimangono esclusi da questa raccolta gli arredi, i giocattoli, le custodie per CD, piatti, bicchieri, posate in plastica, portadocumenti, accessori per auto, bidoni e cestini, borse e zainetti che vanno smaltiti nei rifiuti domestici. Contenitori per colle o vernici, sacchetti per cemento, piccoli e grandi elettrodomestici vanno conferiti all'isola ecologica.



MEDICINALI SCADUTI e PILE



I contenitori per la raccolta si trovano, di solito, davanti alle farmacie; prima di liberarvi dei medicinali scaduti toglieteli dalle confezioni di carta.

RIFIUTI PERICOLOSI ED INGOMBRANTI

Per i rifiuti urbani pericolosi (batterie per auto, vernici, olii alimentari e minerali usati, ecc.) e per i rifiuti ingombranti (mobili, elettrodomestici, imballaggi di cartone, plastica e legno, ecc.) è necessario servirsi delle stazioni ecologiche attrezzate. Per le pile utilizzate gli appositi contenitori gialli che, di solito, si trovano nei pressi di rivenditori



RIFIUTI ORGANICI



Tra i rifiuti organici si devono comprendere i resti di cucina quali: pesce, carne, ossa, uova e gusci, pane, pasta, riso, scarti di frutta, di verdure, fondi di caffè, lettiere di animalidomestici, tovaglioli di carta, questi scarti vanno depositati nell'apposita compostiera o nel raccogliitore dell'organico.

SFALCI e POTATURE

Tra i rifiuti organici si devono comprendere i resti di cucina quali: pesce, carne, ossa, uova e gusci, pane, pasta, riso, scarti di frutta, di verdure, fondi di caffè, lettiere di animalidomestici, tovaglioli di carta, tali scarti vanno conferiti nell'apposita compostiera o depositati nell'apposito centro di raccolta di Bozzole.



Il Cielo di Pomaro



Il 12 aprile 1961, cinquant'anni fa, Yuri Gagarin, a bordo del veicolo spaziale Vostok, compiva il primo volo umano nello spazio, dando il via a quella che sarebbe stata una vera e propria corsa allo spazio. Il volo dell'uomo, sognato fin dai tempi antichi con il mito di Icaro, si è spinto dai primi voli dei fratelli Montgolfier alla stazione

spaziale, la ISS (International Space Station), che è in orbita attorno alla Terra e che, proprio in questo periodo, ospita un astronauta italiano e presto saranno due. Vivendo in questo periodo di tempo ho avuto la fortuna di seguire tutta l'avventura umana nello spazio, che, partendo dal lancio del satellite sovietico Sputnik nel 1957, si è snodata attraverso i voli Mercury, Gemini, Apollo sino alla conquista della Luna da parte degli Stati Uniti, alle stazioni spaziali Mir ed ISS. Il cammino non si è fermato, ma anzi continua con il programma dell'esplorazione umana di Marte.

I problemi da affrontare sono stati enormi: le orbite dei veicoli spaziali avvengono in una zona, in cui l'atmosfera quasi non esiste, le temperature variano di quasi 200 gradi passando dalla luce al buio, i raggi cosmici e le radiazioni solari colpiscono i corpi degli astronauti, che sono esposti all'assenza di peso. Questa, la cosiddetta gravità zero, è una condizione molto particolare, che causa molteplici cambiamenti nel corpo umano, che si è evoluto sulla Terra, quindi intimamente plasmato dalla gravità.

Appena gli astronauti arrivano in orbita, i liquidi trattenuti dalla gravità nella parte inferiore del corpo, soprattutto nelle gambe, si ridistribuisce per tutto il corpo, con un effetto molto visibile sul viso. Si realizza il quadro denominato "faccia gonfia e gambe da uccello" (puffy face and bird legs). L'effetto più visibile è il gonfiore della faccia, che si accompagna ad una congestione nasale, simile a quella che si ha durante un raffreddore, occhi lievemente sporgenti dalle orbite, pelle molto tesa con appiattimento delle rughe. Ovviamente tutto il liquido in eccesso, circa 3,5 litri, che si riversa in circolo, viene poi eliminato con le urine, per cui il luogo più affollato sui veicoli spaziali nelle prime ore è...il bagno!

La gravità zero fa galleggiare tutti gli oggetti, uomini compresi, per cui è frequente nei primi giorni un disorientamento, che può causare nausea e vomito, simile al mal d'auto e che si chiama appunto mal di spazio. È un disturbo che si risolve in pochi giorni e che può essere mitigato dall'uso di farmaci.

Il cuore, dopo un iniziale superlavoro per smaltire i liquidi in eccesso, si trova a dover gestire un minor volume di sangue, anche per il fatto che i muscoli degli astronauti non devono compiere quasi nessuno sforzo, in mancanza di gravità; per questo le sue dimensioni diminuiscono leggermente. Al rientro a terra, però, il cuore si troverà a fare i conti con una fuga di liquidi, che ritornano nella parte inferiore del corpo, causando una sensazione di spossatezza e la tendenza alla perdita di

coscienza.

L'effetto più importante dell'assenza di peso si realizza sulle ossa, che perdono progressivamente il calcio in esse contenuto, al ritmo dell'1% al mese. Inoltre i muscoli scheletrici, non dovendo contrastare la gravità, vanno incontro ad atrofia.

Per contrastare, almeno parzialmente, questi fenomeni, gli astronauti si sottopongono quotidianamente ad intensi esercizi fisici per almeno un paio d'ore, ma il fenomeno progredisce per tutta la durata della permanenza nello spazio.

La colonna vertebrale si allunga e diventa rettilinea, per cui gli astronauti "crescono" da 6 a 8 cm. di altezza. Compare anche un'anemia dovuta ad una diminuita produzione di globuli rossi. L'alimentazione è povera di cibi freschi, che si possono consumare solo per brevi periodi, in occasione dell'arrivo dei rifornimenti sulla Stazione spaziale, per mezzo di appositi veicoli cargo; non c'è frigorifero né forno a microonde. I cibi vengono reidratati con l'aggiunta di acqua e devono essere consumati spremendoli in bocca da appositi contenitori.

Anche il sonno presenta dei problemi: a parte il fatto che in 24 ore gli occupanti di un veicolo in orbita attorno alla Terra assistono a 16 albe ed altrettanti tramonti, per dormire sonni tranquilli devono essere racchiusi in appositi contenitori e assicurati ad una parete con delle cinture.

Gli astronauti devono vivere per lunghi periodi in ambienti angusti, freddamente ed altamente tecnologici, con forte limitazione della privacy e con un carico di lavoro e di responsabilità formidabile; per contro vivono un'esperienza unica, compiono esperimenti irrealizzabili sulla Terra e godono di un panorama mozzafiato e assolutamente privilegiato.

Il prossimo traguardo per il genere umano sarà l'esplorazione di Marte, che è già in avanzato stato di progettazione, ma lo scenario è gravato da molte incognite e denso di problemi ardui da risolvere, tra cui primeggiano l'osteoporosi e l'esposizione alle radiazioni, ma l'umanità è sempre in cerca di nuove sfide da vincere.

Ricordiamo, quindi, con rispetto e ammirazione il giovane Gagarin di cinquant'anni fa, che con coraggio ha compiuto il salto verso l'ignoto e, contemporaneamente, anche verso il futuro.

Gianfranco Durante



L'angolo Cottura



Crostini festosi

Dosi per quattro persone: 4 fette di pan carrè, 2 uova sode, circa 16 asparagi, 20 gr di burro, sale, pepe e prezzemolo fresco.

Lavate e fate lessare gli asparagi in acqua bollente salata, nel frattempo fate rassodare le uova, sgusciatele e passatele al passaverdure insieme al prezzemolo. Tagliate la crosta alle fette di pancarrè, imburratele e ricavate 8 rettangoli. Sopra ogni rettangolo disponete prima un leggero strato di uova sode tritate e poi le punte di asparagi. Adagiate i crostini su una teglia imburrata, passateli nel forno già caldo a circa 200° gradi per 5 minuti e servite immediatamente.



Pasta alla Veloce con lo Lu'Zi di bisnonna Adele

Dosi per quattro persone: 300-350 gr di pasta ditalini o mezze penne, 100 gr di lardo, 1 cucchiaio di olio, 1 piccola cipolla, 1 spicchio d'aglio, 50 gr di grana meglio se pecorino grattugiato, un pizzico di sale e pepe.

Tritare il lardo e la cipollina con la mitica mezza luna, mettete il tutto in una padella con il cucchiaio di olio, l'aglio e il sale. Fate rosolare piano piano si deve sentire lo LU'ZI lo sfegolio dei pezzetti di buon lardo. Una volta dorato, eliminate l'aglio. Cuocete nel frattempo in acqua bollente salata la pasta, scolatela e conditela con la salsa preparata il pepe e il formaggio. Mescolate bene in modo da amalgamare gli ingredienti e servite.



Filetto di Maiale in Crosta di zia Delfina

Ingredienti: un filetto di maiale, una baguette di pane, pasta di salsiccia, una decina di fette di pancetta, olio, sale q.b. e spago

Prendete il filetto di maiale e fatelo rosolare da tutte le parti in una padella unta con un pò d'olio e un po' di sale. Una volta dorato spegnere il fuoco. Nel frattempo tagliate il pane la "baguette" di una dimensione poco più grande della lunghezza del filetto in (orizzontale) in 2 parti, togliete un pò di mollica per permettere al filetto di stare comodo, però prima di ciò stendere la pasta di salsiccia dei due incavi del pane, sistemare il filetto chiudere la baguette, facendo un po' di pressione con le mani, avvolgere il tutto con le fette di pancetta. Prendere lo spago e legare la baguette in più punti in modo che la pancetta non possa scappare durante la cottura. Adagiate il tutto su una teglia con un filo di olio e cuocete in forno a 180° gradi per 30 minuti.



Fate raffreddare, togliete lo spago prima di affettarlo.

Torta "Sprint" di zia Maria

Ingredienti: 4 uova, 250 gr di zucchero, la buccia di 1 limone grattugiato, 1 vanillina, 250-300 gr di farina, 1 lievito pane degli angeli, mezzo bicchiere di olio di semi di mais, mezzo bicchiere di latte intero (può essere sostituito da mezzo bicchiere di vino bianco secco se qualcuno è intollerante al latte).

Mettete in una terrina tutti gli ingredienti uova, zucchero, olio, latte, buccia di limone, vanillina e sbattete molto bene a mano o con lo sbattiuova, il frullatore è meglio non usarlo. Una volta amalgamato la parte liquida aggiungete la farina poco alla volta gradualmente sempre continuando a sbattere fino a raggiungere un impasto morbido e cremoso, e per ultimo incorporate il lievito. Ungete la teglia infornate a 180° a forno statico abbassare a 175° a forno ventilato per un tempo di 40 minuti circa.



Consiglio: Questa torta è buona così semplice, oppure può essere arricchita con cioccolato a pezzetti o mele o marmellata. Per la variante con la marmellata è meglio aggiungere un po' di farina nell'impasto circa 50 gr ed è meglio versare $\frac{3}{4}$ dell'impasto poi stendere la marmellata e coprire con il poco impasto rimasto altrimenti la marmellata andrebbe tutta sul fondo e brucerebbe.

Buon lavoro...e buon appetito ...

UNA SERENA PRIMAVERA, TANTI CARI SALUTI A TUTTI

Luisella Rota

L'ABC DEL COMPUTER



In questo numero di "La zunchèia" parlerò di **suite di programmi portabili**. Innanzi tutto, cosa sono? Le suite possono essere tutti quei programmi freeware che non sono obbligatoriamente da installare sul proprio PC e a volte diventano tanti solo per il fatto che sostituiscono dei programmi a pagamento che comprendono molteplici funzioni. Alcune persone hanno pensato di raccogliere questi programmi in una sorta di barra o menù, organizzati per categoria da usare sia sul nostro PC o mettendo la suite su una pendrive (chiavetta). Sto usando da qualche anno alcune suite a me molto utili, per questo vorrei parlarvene.



WinPenPack, la prima suite che ho usato, è completamente in italiano; tuttavia alcuni programmi sono presenti esclusivamente in lingua inglese. Al suo interno troviamo categorie come: gestione documenti, gestione info personali, gestione web, grafica, internet, multimedia, p2p file sharing, sicurezza, sistema, sviluppo e utility. Con programmi noti come Openoffice, SumatraPdf, Sunbird, File-zilla, KompoZer, Gimp, Blender, Thunderbird, Pidgin, Firefox, Audacity, Vlc, Emule, vDC, ClamWin, JkDefrag, Notepad++, VirtuaWin, Trovacap ed altri, ci sono programmi per tutte le esigenze. Visitando il sito <http://www.winpenpack.com> si possono trovare programmi supplementari pronti per essere scaricati e installati usando l'apposita funzione dal menù. Suite di WinPenPack si possono trovare in ben 5 versioni: la più corposa; 2Gb, la ridotta; Essential, per giocatori; Game, per alunni di scuola; School, per chi si diletta in creazioni web; Web. Inoltre è possibile unire la 2Gb, Game, School e Web per ottenere una mega suite, l'unica pecca è la non auto installazione degli aggiornamenti dei programmi inseriti nelle suite stesse.



Liberkey, bella come interfaccia grafica con possibilità di cambiare tema. Anche qui ci sono categorie di programmi. Molti in italiano, ma purtroppo alcuni sono solo in inglese come firefox, (questo perché la suite non è italiana) comunque utile al punto da essere affiancata alla suite precedente (WinPenPack). La comodità sta nel fatto che tutti programmi installati sulla suite vengono aggiornati automaticamente ogni volta che è presente un aggiornamento disponibile. Sul sito <http://www.liberkey.com> si possono trovare altre applicazioni da scaricare ed installare in automatico; anche qui abbiamo a disposizione 3 suite: Basic, Standard e Ultimate, con rispettivamente 12, 89 e 164 applicazioni utilizzabili. Anche queste si possono usare sia sul disco del PC che su una chiavetta.



Lupo Pensuite, anche questa suite ha una particolarità: oltre ad avere i programmi che siamo abituati ad usare (molti sono comuni alle altre suite dell'articolo), questa ha i link a programmi web come Meebo, un messenger, Media fire, Imageshack, File savr (utilizzati per file hosting); Last.fm, Jango, degli stream manager; Pixlr, un editor grafico e molti altri, compresi i link di alcuni desktop virtuali online di cui avevo parlato in un articolo precedente. Troviamo 2 suite: una Full da 400 Mb e una Lite da 145 Mb e una versione Zero che comprende solo il menù, permettendo all'utente di scaricare solo i programmi desiderati, all'indirizzo web <http://www.lupopensuite.com> aggiornabili manualmente con applicazione integrata. Anche questa si utilizza sia da disco che da penna.



PortableApps, dotata di interfaccia raffinata ed elegante; unica pecca la mancanza di una categorizzazione per rendere più agevole l'utilizzo. Andando sul sito <http://portableapps.com> troviamo molti programmi da scaricare e scompattare nella directory di installazione della suite. Anche qui troviamo programmi noti e anche meno noti comunque utili, ma anche per momenti di relax giocando ai vari titoli proposti. Troviamo da scaricare solo il menù della suite poi siamo noi a decidere cosa serve scaricandoci ciò che più ci aggrada per l'utilizzo che vogliamo.



Codyyssey, questa è una suite particolare, utilizzabile solo da alcuni "smanettoni", contiene programmi per il recupero file dal disco fisso da cd, cancellazione sicura di file privati, recupero di password da programmi e da browser e per la privacy e sicurezza e altre cosine che per usarle bisogna sapere cosa si sta facendo altrimenti si creano dei danni notevoli al sistema operativo. L'indirizzo per saperne di più è <http://www.codyyssey.com/>. Anche questa utilizzabile su disco fisso o chiavette.

Per qualsiasi domande o problemi potete contattarmi all' indirizzo e-mail moscalieno@yahoo.it

Se avete dei PC e portatili inutilizzati vecchi e obsoleti contattatemi, daremo nuova vita ai vostri Pc da buttare! Nel caso vogliate disfarvene posso ritirarli io.

Moscalieno

IDEE DI DECOUPAGE

UN' ALLEGRO QUADERNO PER APPUNTI

Questa volta rendiamo allegro o almeno particolare il nostro quaderno per appunti.

Occorrente: quaderno a righe, colori acrilici azzurro cielo, blu oriente, giallo cadmio, aggrappante trasparente, carta con soggetti floreali, colla per decoupage, pennelli piatti di media misura, vernice finale all'acqua opaca, bisturi per decoupage con relativo tappatino, spugna naturale, un rotolo di carta adesiva da isolare. Fig. 1

Adesso al lavoro! Per prima cosa isoliamo la parte interna della copertina con il nastro di carta, poi stendiamo una mano di aggrappante su tutta la copertina, lasciamo asciugare per circa un'ora. Fig. 2

Stendiamo una prima mano di colore azzurro cielosu tutta la copertina lasciamo asciugare bene, stendiamone una seconda mano, aspettiamo che asciughi. Fig. 3

Ritagliamo la figura floreale da incollare sul nostro quaderno, io ne ho scelta una sola centrale. Fig. 4

Con la spugna naturale e il colore giallo cadmio spugniamo leggermente solo la parte dove incolleremo poi il nostro ritaglio Fig. 5 (scarichiamo il colore in eccesso dalla spugna su un foglio di carta cucina), con lo stesso procedimento spugniamo la copertina contornando la parte di colore giallo cadmio con il colore blu una volta asciutto.

Ammorbidiamo il nostro ritaglio in una ciotola d'acqua per qualche istante, Fig. 6 facciamo assorbire l'acqua in eccesso con la carta da cucina, stendiamo sul retro della figura uno strato di colla da decoupage e incolliamo il nostro ritaglio sulla copertina, stendiamo uno strato di colla su tutta la copertina e lasciamo asciugare.

Ad asciugatura avvenuta stendiamo una prima mano di vernice finale all'acqua opaca su tutta la parte colorata, lasciamo asciugare per circa un'ora, dopo di che stendiamone un altro strato, lasciando asciugare circa 2 ore. Fig. 7

Eliminiamo il nastro di carta dall'interno et voilà il nostro quaderno degli appunti è pronto

per essere usato. Fig. 8

Buon lavoro e alla prossima idea. Per eventuali suggerimenti contattatemi all'indirizzo di posta

Anna Maria Bertazzo
Palanthas@hotmail.it