



per **partiparlare**

la voce di Pertica Bassa

GRAFICHE
TUMINELLO
advertising printz
troviamo
soluzioni

Anno 2012 - Numero 2

Dicembre 2012

IL SINDACO



Un altro anno volge al termine ed è tempo di bilanci. Nell'attività amministrativa, come in ogni campo della vita, ci si prefiggono degli obiettivi e arriva il momento di fare il punto.

Numerosi erano gli obiettivi del nostro programma per questo 2012 e con soddisfazione vi comunico che sono stati raggiunti.

I servizi essenziali alla popolazione sono stati mantenuti senza aumentare i costi a carico dei cittadini, gli interventi finanziati dai bandi sono stati tutti portati a termine e rendicontati, abbiamo attenuato l'impatto dell'IMU applicando le aliquote base, programmato per aprile 2013 l'appalto dei lavori per la strada Ono Degno - Forno D'Ono e per l'asfaltatura di Levrance (in parte già eseguita grazie a Telecom Italia) ed in questi giorni è stato finanziato dalla Regione Lombardia il progetto della strada di collegamento delle malghe comunali di Frondine e Cugni (recentemente ristrutturate con bandi Gal) senza costi a carico del nostro comune, con intervento previsto nella primavera 2013. Inoltre, abbiamo riqualificato alcuni edifici pubblici esistenti e alcune delle nostre malghe, abbiamo adeguato i mezzi di trasporto collettivi, valorizzato i sentieri, istituito la Commissione di Gemellaggio, quella del Turismo "Le Pertiche" e dato vita alla redazione del nostro giornalino. Infine, grazie alla collaborazione di tutti, abbiamo siglato il record degli eventi organizzati sul territorio stimando a circa 3.000 le persone che hanno raggiunto Pertica Bassa per le varie occasioni.

E', inoltre, iniziata la procedura di passaggio all'obbligo di **gestione in forma associata per tutti i servizi comunali** che entrerà a regime nel 2014 partendo dalla gestione in forma associata dell'ufficio di ragioneria.

E' un periodo di transizione per il paese Italia, sta cambiando il modo di vivere, le abitudini, e qui dobbiamo essere pronti a non subire questo cambiamento, ma, ad approfittarne.

Il comparto industriale Valsabbino inizia

a scricchiolare, il distretto delle manifatture perde i pezzi ed ognuno di noi spera che alcune importanti realtà industriali che danno lavoro ai Valsabbini (e Perticaroli) continuino ad operare nella realtà bresciana. Ed è qui che dobbiamo cominciare a crearci delle opportunità, ed è per questo che stiamo promuovendo determinate iniziative.

Grazie a Regione Lombardia e Comunità Montana le nostre frazioni ed in particolare gli edifici pubblici sono serviti dall'**adsl via cavo** ed a breve per i pubblici servizi arriverà la **fibra ottica**, un importante tassello per il futuro.

I prodotti della nostra terra sono ricercati e la valorizzazione di un marchio delle Pertiche, accanto alla promozione del territorio, non può che incentivare giovani e nuovi soggetti ad investire.

L'esempio che possiamo dare ai nostri cittadini è quello di non darsi per vinti, ma di cercare davanti alle difficoltà nuove strade.

Faccio alcuni esempi per chiarire il concetto. Il nostro Comune non può più chiedere mutui, le nostre risorse interne coprono a fatica le spese essenziali per il funzionamento dell'ente con scarsa possibilità di manovra per noi amministratori. Cosa possiamo fare se non ingegnarci? Il presente giornalino, ne è un esempio, senza fondi comunali ma grazie al coinvolgimento di aziende private si è trovata una équipe di persone che lavorano con entusiasmo e la stessa cosa vale per il gemellaggio, in cui il comitato si autofinanzia per raggiungere gli obiettivi.

Certo, si potrebbe obiettare che è tutto superfluo, che ciò che conta sono i servizi essenziali, sono d'accordo, ma se questi sono garantiti, tutto il di più non può far altro che portare del valore ag-

giunto e i risultati si vedranno nel lungo periodo.

Non fermiamoci al "sentito dire" che spesso fa sorridere quando si sentono voci che attribuiscono meriti di determinati interventi svolti dal Comune ad altri soggetti, o, che imputano spese "inutili" al comune quando il finanziamento è stato erogato da altri enti (e non commento il termine "inutili"). L'amministrazione è a vostra disposizione se volete sapere chi ha sostenuto determinati investimenti e le relative motivazioni, si opera in completa trasparenza e basta una semplice telefonata per chiedere chiarimenti.

Colgo l'occasione per **ringraziare la mia giunta ed i dipendenti e collaboratori comunali di cui vado orgoglioso, i consiglieri di maggioranza ed opposizione, tutti i volontari, i cittadini, gli associati delle tante Associazioni presenti sul territorio, gli Alpini e i membri delle varie commissioni e della redazione** per il loro fondamentale contributo alla buona riuscita delle varie iniziative svolte sul territorio e per i lavori di vario genere svolti a beneficio della cosa pubblica e quindi della collettività. Grazie al lavoro di tutti siamo riusciti ad ottenere beni e servizi senza ricorrere alle casse comunali, nonché a creare un ottimo spirito collaborativo e di condivisione.

Ricordo, infine, che l'amministrazione, con l'entusiasmo del primo giorno, è a disposizione per ascoltare e accettare le vostre osservazioni e suggerimenti.

L'amministrazione augura a tutti i suoi concittadini un Sereno Santo Natale e un Fortunato 2013 chiudendo con questa citazione di **Don Tonino Bello**: *"Chi spera cammina, non fugge. Si incarna nella storia. Costruisce il futuro, non lo attende soltanto. Ha la grinta del lottatore, non la rassegnazione di chi disarma. Ha la passione del veggente, non l'aria avvilita di chi si lascia andare. Cambia la storia, non la subisce".*

Sindaco
Manuel Nicola Bacchetti



PROCEDURE MESSE IN ATTO DALL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE PER L'ASSEGNAZIONE DEI VOUCHER PROVINCIALI E COMUNALI

A scopo di ulteriori chiarimenti e trasparenza, ritengo opportuno far conoscere, anche attraverso il giornale Comunale, le modalità seguite per l'assegnazione dei voucher:

E' stato emesso un avviso pubblico in data 6/02/2012 con scadenza 29/02/2012: hanno presentato domanda di adesione nove persone. I nove nominativi sono stati trasmessi all'Ufficio Provinciale per l'Impiego di Salò per la verifica dello stato di disoccupazione. Da tale controllo sono risultate in possesso dei requisiti richiesti dal bando 8 persone anziché nove.

In data 21/05/2012, dalle ore 16,00 alle 18,30, gli 8 candidati sono stati convocati individualmente negli uffici comunali per un colloquio. Due persone non si sono presentate e neppure hanno inviato alcuna comunicazione di giustificazione dell'assen-

za. Dunque i candidati sono rimasti 6. Nel mese di giugno si è iniziato ad assegnare le attività e in tale occasione una persona ha rinunciato.

Cinque persone sono così risultate man mano assegnatarie di lavori retribuibili con voucher e, nel mese di dicembre, esauriremo i 14 voucher programmati e acquistati.

L'aver aderito a questa iniziativa proposta dalla Provincia a sostegno dei disoccupati/inoccupati ha aumentato il carico di lavoro agli uffici comunali: forse non tutti sappiamo che le verifiche, l'acquisizione di voucher da parte del Comune, la registrazione dei lavoratori presso l'INPS ecc. sono operazioni complesse che richiedono molto tempo e precisione. E' quindi auspicabile un maggior senso di responsabilità da parte dei cittadini disoccupati/inoccupati richiedenti il lavoro, per

evitare agli uffici carichi di lavoro inutili nel caso di successive rinunce. Il lavoro è stato svolto quasi esclusivamente da donne: le quali, nelle varie frazioni, hanno svolto attività di verniciatura di ringhiere, pulizia di bacheche ecc.

Ringrazio tutti coloro che a vario titolo hanno collaborato al buon esito dell'iniziativa.

Infine voglio precisare che i dipendenti comunali si sono resi sempre disponibili ed hanno fornito tutti i chiarimenti richiesti dall'utenza.

Si sottolinea infine che coloro che, pur avendo presentato domanda non si sono presentati al colloquio, e coloro che, contattati dall'Amministrazione per l'inizio del lavoro, hanno risposto negativamente si sono automaticamente autoesclusi.

Assessore Servizi Sociali e Istruzione
Wilma Bonomi

ASSESSORATO AMBIENTE, TERRITORIO, AGRICOLTURA E LAVORI PUBBLICI

Riportiamo in breve gli **interventi** preventivati nell'edizione precedente e **a oggi conclusi**:

- terminati i lavori di sistemazione della strada agro silvo pastorale: S. Martino- Tre Stalle;
- conclusi i lavori di sistemazione di tutto il complesso dell'edificio ex-scuole di Forno d'Ono (grazie all'ottenimento di un contributo del GAL - vedi bandi 2011 pubblicati nel primo numero del giornalino);
- terminati i lavori di adeguamento dell'asilo di Levrance con annesso ambulatorio (grazie all'ottenimento di un contributo del GAL - vedi bandi 2011 pubblicati nel primo numero

del giornalino);

- conclusi i lavori di sistemazione della Malga Cugni iniziati ad agosto (grazie all'ottenimento di un contributo del GAL - vedi bandi 2011 pubblicati nel primo numero del giornalino);

• Terminati i lavori di adeguamento al risparmio energetico, attraverso pompe di calore, dell'impianto di



riscaldamento dell'edificio comunale e del museo grazie al finanziamento stanziato nel bando della Regione Lombardia a cui abbiamo partecipato;

- completati i lavori di recupero e di pulizia della strada mulattiera Forno d'Ono - Ono Degno;
- manutenzione strada a.s.p. Guna-Cogne: posizionate alcune canalette per la regimazione delle acque;
- la giornata del 19 maggio è stata dedicata alla pulitura di un pezzo del torrente Glera con l'apporto della sezione Alpini Monte Suello e Protezione Civile (foto);

- sono stati sostituiti alcuni degli infissi non a norma nell'edificio scolastico di Ono Degno;

In cantiere:

- Abbiamo stanziato a bilancio risorse per il completamento dell'asfaltatura della strada comunale che collega la frazione di Levrance, per la quale, in parte, ha già provveduto la Regione Lombardia con i lavori di potenziamento della rete adsl eseguiti da Telecom Italia;
- la Comunità Montana ha dato

incarico tecnico per redigere il progetto inerente alla sistemazione della strada intercomunale Forno d'Ono – Presego, ed in particolare in località "Piane" ed i lavori dovrebbero iniziare nella Primavera 2013, ricordiamo che l'intervento è finanziato al 50% dalla Provincia di Brescia, 25% dalla Comunità Montana e 25% dal Comune di Pertica Bassa;

Gli esiti degli ultimi bandi:

- la richiesta di contributo alla Regione Lombardia per tramite la Co-

munità Montana, con l'obiettivo di finanziare il progetto di creazione di una strada in direzione Malga Frondine e Cugni, è stata accolta nel mese di dicembre 2012. L'intervento è previsto nella primavera 2013 senza costi a carico del Comune di Pertica Bassa;

- la richiesta di contributo alla Comunità Montana per finanziare la realizzazione di un acquedotto rurale in località Monte Zovo non è stata ammessa in graduatoria.

Vice Sindaco

Mauro Gianni Pirlo

PERTICA BASSA UN COMUNE ECOSOSTENIBILE

EFFETTO SERRA, CAMBIAMENTI CLIMATICI, RISCALDAMENTO GLOBALE, FONTI FOSSILI... tutti i giorni sentiamo parole come queste, ma ci soffermiamo a pensare al loro significato?

Con questo non voglio fare la solita morale ecologista che spesso leggiamo sui giornali o vediamo alla TV, ma, voglio solo far capire l'importanza di muoversi in questa direzione.

D'altra parte è anni che si parla di ecologia e lascio questi discorsi utopistici agli specialisti del settore.

Noi, come amministrazione, oltre alle belle parole ci siamo messi in campo e siamo riusciti a raggiungere qualche traguardo importante.

Nel 2011 abbiamo installato sull'**asilo di Levrance un impianto fotovoltaico da 12 kWp**, il quale ci garantisce energia elettrica pulita per alimentare l'intero edificio soddisfacendo il fabbisogno elettrico e il fabbisogno termico, dato che nell'edificio è stato installato un impianto di riscaldamento funzionante con tecnologia a pompa di calore.

Questo rende l'edificio completamente autonomo e a costo zero, anzi, l'impianto fotovoltaico usufruendo dell'incentivo del GSE per le fonti rinnovabili, offre al comune un'entrata finanziaria che per i primi nove anni andrà a coprire l'investimento lasciando poi alle amministrazioni future una fonte di reddito non trascurabile eliminando, inoltre, quelli che erano i costi di gestione dell'edificio.

Ma non ci siamo fermati qui! Non appena la regione Lombardia ha messo a disposizione delle pubbliche amministrazioni un contributo economico europeo a fondo perduto, ci siamo attivati per la **sostituzione del vecchio impianto di riscaldamento dell'edificio comunale**, funzionante con una vecchia caldaia a gasolio, con un sistema a P.d.C.

Dato l'aumento del prezzo fuori controllo di questo combustibile fossile, la "bolletta" era diventata insostenibile per le nostre povere risorse, pensate che nel 2011 il costo del riscaldamento con il gasolio

ha superato i 5.000 €, nonostante la parsimonia dei dipendenti nel suo utilizzo.

Da qui la grande determinazione a cercare una soluzione; la strada è stata tortuosa ma, alla fine, il nostro progetto è stato approvato (considerando che la metà dei comuni che hanno partecipato al bando sono stati esclusi). Quest'autunno i lavori sono terminati e tuttora l'edificio comunale è riscaldato con il nuovo impianto. Il risparmio energetico di cui beneficeremo si attesterà attorno al 60%.

Questo non vuole essere un articolo autocelebrativo, ma solo un invito a riflettere sull'importanza dell'ecosostenibilità e del risparmio energetico. Ricordatevi che l'ambiente in cui viviamo è nostro e dei nostri figli ed è un dovere di tutti salvaguardarlo, noi un piccolo passo in questa direzione l'abbiamo fatto e su questa strada continueremo.

Assessore all'Ambiente

Pietro Giacomini

DIFFERENZIA!

Fare la raccolta differenziata deve diventare una buona abitudine per tutti.

La produzione giornaliera media pro-capite di rifiuti è in continuo aumento e un dato del 2006 ci dice che una persona produce mediamente 1,5 kg di rifiuti al giorno. Questo aumento rende sempre più difficile individuare aree da adibire a discarica per rifiuti tradizionali e da

qui deriva la necessità di incrementare continuamente la raccolta differenziata. Diventa quindi un fattore ecologico molto importante che incide sull'ambiente che ci circonda e su tutti noi.

3

Attualmente il Comune di Pertica Bassa rispetta i limiti di legge per quanto riguarda la percentuale di raccolta differenziata (superiore al 35%), ma dal **2013 il limite sarà molto più alto, sarà addirittura del 65%**. Possiamo dire che siamo nella media dei Comuni Italiani, pensate però che ci sono molti Comuni che differenziano più dell'80% dei rifiuti, quindi abbiamo ancora molta strada da fare e non solo per rispettare le normative o l'ambiente ma, so-

prattutto, per rispettare noi stessi. Per aumentare la raccolta differenziata e ridurre i costi per lo smaltimento dei rifiuti, il Comune di Pertica Bassa ha collaborato con la Comunità Montana per proporre in gara d'appalto una nuova convenzione per la raccolta dei rifiuti studiata su misura per ogni Comune definendo un più corretto numero di contenitori e di passaggi del camion. La gara è stata vinta nuovamente dall'attuale gestore, Aprica S.p.a., con un notevole vantaggio rispetto all'accordo precedente, infatti le spese per la raccolta dei rifiuti sono calate di circa €6.000 all'anno. Soltanto che il comune versa perché il ricavato della "Tassa sui rifiuti" non era (e non è tuttora) sufficiente a sostenere le spese. Grazie a questo

è stato possibile evitare il previsto aumento delle tariffe mantenendo adeguato il servizio.

Con la nuova convenzione, nel periodo estivo e in quello natalizio, sono previsti 2 passaggi settimanali per la raccolta, mentre, per gli altri periodi abbiamo un singolo passaggio. Dal momento che alcuni contenitori venivano riempiti molto velocemente creando disagi, ne è stato aggiunto uno a Ono Degno, e sembra che il problema si sia risolto evitando la richiesta di nuovi passaggi per il ritiro che avrebbero sicuramente gravato sulle casse dei cittadini e del Comune.

La migliore soluzione, a livello sia economico sia ecologico, è aumentare la raccolta differenziata. In questo modo si ottengono due

effetti immediati:

- Si riduce la quantità di rifiuti prelevata dai contenitori dei rifiuti generici e aumenta quella nei contenitori della differenziata eliminando i disagi.

- Ridurre i costi perché i rifiuti generici, al contrario di quelli differenziati, vengono pagati in funzione del peso (i contenitori vengono pesati al momento dello svuotamento). Quindi, se si differenzia di più si risparmia facendo un favore all'ambiente! Deve diventare una buona abitudine e bisogna sforzarsi a trasmetterla alle nuove generazioni dando il buon esempio.

Assessore all'Innovazione, Turismo e Sport
Andrea Butturini

NASCE LA COMMISSIONE LE PERTICHE UN TERRITORIO TUTTO DA SCOPRIRE

Nasce la **Commissione Le Pertiche**, un nuovo gruppo di lavoro composto da persone del comune di Pertica Alta e da quello di Pertica Bassa, per iniziativa e con la partecipazione delle due amministrazioni comunali.

Compito della Commissione Le Pertiche è lavorare alla concretizzazione di un ambizioso progetto denominato "**Le Pertiche, un'esperienza da vivere. Promozione turistica di Pertica Alta e di Pertica Bassa: creazione del logo Le Pertiche e sviluppo di proposte turistiche**".

Tale progetto, già pianificato sulla carta, mira a creare e a promuovere un'offerta turistica rurale sostenibile per le Pertiche, **valorizzando le risorse naturalistiche, agroalimentari, commerciali e il patrimonio storico artistico culturale locale attraverso la stretta collaborazione dei due comuni**. Un'offerta turistica di nicchia attraverso la quale **ridare slancio e valore alle produzioni locali, all'artigianato, alle attività commerciali e alle strutture di ristorazione e di pernottamento**.

Alla base del progetto sta il coinvolgimento dei produttori, dei commercianti, dei ristoratori e degli albergatori, che grazie a una migliore valorizzazione del territorio possono

avere maggiore visibilità e meglio posizionare sul mercato i propri prodotti e servizi. L'obiettivo è alimentare un meccanismo che non solo riesca a migliorare la vendita e a incrementare la copertura stagionale, ma che possa costituire un'opportunità lavorativa per i giovani e per tutti coloro che riscoprendo la propria terra ne vogliono sviluppare un lavoro. Un esempio potrebbe essere l'inserimento di nuove figure professionali come quella dell'Accompagnatore di Media Montagna.

Il lavoro congiunto tra i due comuni, inoltre, comporta una ottimizzazione delle risorse con un risparmio notevole sulle spese e la possibilità di poter presentare domande più interessanti per l'ottenimento di finanziamenti stanziati in questo ambito. Primo obiettivo della Commissione sarà la presentazione del progetto agli attori coinvolti (produttori, commercianti, artigiani, ristoratori e albergatori) e, a partire dalle adesioni,

realizzare un logo d'identificazione territoriale e materiale di comunicazione di valorizzazione del prodotto locale rendendolo appetibile al turista di nicchia. Da qui si procederà con la creazione di proposte vacanza seguite dallo sviluppo di itinerari studiati per target diversi: lo sportivo, la famiglia, l'amante della natura, ecc. che metteranno in luce gli angoli più caratteristici delle nostre Pertiche. Il progetto è ambizioso e prevede un tempo di sviluppo di **5 anni** al termine dei quali si dovrebbe creare un'ottima sinergia tra produttori, commercianti, albergatori, ristoratori e gli abitanti delle Pertiche.

Per conoscere meglio il progetto o fare parte della commissione potete chiedere direttamente ai membri o alle amministrazioni comunali. Chiunque voglia partecipare a questo progetto o ha dei suggerimenti da offrire è ben accetto. Grazie e tutti!

I Sindaci Manuel Nicola Bacchetti e Giovan Maria Flocchini, i vice sindaci Gianni Mauro Pirlo e Brunella Brognoli, Lorena e Ilaria Bacchetti, Michela Capra, Tiziana Gabusi, Annibale Piazza, Piergiacomo Bonomi, Gianfranco Flocchini, Romina Facchetti e Teresa Venturi.



SCUOLA DIRITTO ALLO STUDIO, BASE PER UN FUTURO MIGLIORE DI C.F.

Settantamila euro per il Piano per il diritto allo studio dell'amministrazione comunale di Pertica Bassa, per il centinaio di studenti dalla scuola dell'infanzia all'università.

«Per l'anno scolastico 2012-2013 l'amministrazione comunale si propone di continuare ad avere una puntuale attenzione al mondo scolastico nella convinzione che permettere ai propri giovani concittadini di stare bene a scuola significhi da un lato aiutarli a vivere con tranquillità la loro età e dall'altro porre le basi per un futuro sociale e civile della popolazione stessa».

Sono queste le premesse del Piano di diritto allo studio dell'amministrazione comunale di Pertica Bassa, proposto dall'assessore alla Pubblica Istruzione Wilma Bonomi per questo anno scolastico, recentemente approvato dal Consiglio comunale. La popolazione scolastica di Pertica Bassa vede **17 iscritti alla scuola dell'infanzia di Levrance**, e di **33 nella primaria di Ono Degno**. I 19 ragazzi delle medie frequentano la scuola a Vestone. Poi ci sono **24 studenti delle scuole superiori**. **6 gli universitari**.

Le spese messe a bilancio ammontano a 105.265 euro, delle quali vengono recuperati dagli utenti 31.585 euro, principalmente per la mensa

scolastica e per parte delle spese di trasporto, e 1.170 euro come contributo della Direzione didattica alla spesa delle due scuole. Le principali voci di spesa riguardano il trasporto alunni della materna e delle elementari per 35 mila euro, più 3 mila per uscite scolastiche. Per le medie ogni famiglia paga 200 euro; il servizio è effettuato dalla Sia.

Le spese di funzionamento delle due scuole di Levrance e di Ono Degno ammontano a 20 mila euro. Entrambe offrono il servizio di mensa scolastica fornito dal ristorante "Mulinino". I libri di testo per la primaria sono pagati dal Comune.

È previsto uno stanziamento di **1.200 euro per l'organizzazione di un doposcuola** per l'aiuto nei compiti ai bambini segnalati dalle scuole dell'obbligo.

Altri fondi sono destinati alle uscite didattiche per la scuola dell'infanzia e per la primaria, attività di animazione e teatrali.

L'amministrazione comunale mette a disposizione due **borse di studio** di 150 euro per i ragazzi di terza media, altre quattro di pari importo e una di 300 euro per i migliori diplomati. Anche per gli universitari due borse di studio di 250 euro l'una.

28/11/2012 articolo pubblicato su Vallesabbianews



PRESTARE ATTENZIONE ALL'ORDINANZA N. 286

A seguito dei disagi accorsi in occasione della recente nevicata, si ricorda ai cittadini l'ordinanza N.286 del 28.02.2011 inerente la pulizia e il taglio siepi lungo le strade al fine di evitare i pericoli alla circolazione e i disagi durante le operazioni di sgombramento della neve. Si ricorda, inoltre, che eventuali danni arrecati dalla caduta del legname potranno essere imputabili ai proprietari del terreno.

Vice Sindaco
Mauro Gianni Pirlo

CENTRO RICREATIVO EDUCATIVO DIURNO

Anche quest'anno, dal 2 al 27 luglio, è stato riproposto il CRED frequentato da 29 minori, alcuni provenienti dai Comuni vicini.

I locali sede del CRED, visitati dai **funzionari dell'ASL** durante lo svolgimento delle attività ludiche, sono risultati **adeguati e rispondenti alla normativa regionale** per lo svolgimento delle attività in oggetto. Grazie alle migliorie strutturali apportate nel corso degli ultimi anni e completate recentemente, è stata dunque accolta la nostra richiesta

di aumentare la disponibilità di **posti da 20 a 40**. Le attività del Centro sono state affidate, come negli anni precedenti, alla **Cooperativa Area** supportata dalla **presenza di volontari selezionati dal Comune**. Le attività si sono svolte con regolarità e

senza problemi particolari.

A conclusione di questa iniziativa, il giorno 27 luglio, presso il campo sportivo di Forno d'Ono, si è svolta la festa di chiusura, aperta a tutta la popolazione infantile ed ai loro familiari.

Novità assoluta, di questo momento finale, è stata la presenza della ludoteca, iniziativa gestita e curata dalla cooperativa Area: sono stati allestiti numerosi e diversificati giochi costruiti in legno per attività ludiche individuali e di gruppo capaci

5

di coinvolgere bambini e adulti. All'apertura del festeggiamento ogni gioco è stato spiegato ai presenti che, in seguito, hanno potuto cimentarsi nelle varie prove. Attraverso la ludoteca era possibile anche prendere in prestito libri restituibili dopo 15 giorni ad una delle

biblioteche della Valle Sabbia. Un particolare **ringraziamento** è rivolto **agli educatori del CRED** per l'impegno dimostrato e **a tutte le mamme** che si sono assunte il carico di organizzare il rinfresco di fine attività. Abbiamo trascorso un pomeriggio

gioioso assaggiando le prelibatezze preparate dai genitori di bambini e ragazzi frequentanti il CRED e giocando tutti insieme.

Assessore ai Servizi Sociali
Wilma Bonomi

I CORSI ORGANIZZATI PRESSO IL POLIVALENTE DI FORNO D'ONO

CORSO DI CHITARRA

In collaborazione con la scuola di musica "Le Dissonanze" di Sabbio Chiese stiamo verificando la possibilità di organizzare un corso di musica di chitarra elettrica e moderna presso il centro polivalente di Forno d'Ono. Le lezioni saranno tenute da un insegnante della scuola di musica suddetta, nelle giornate di martedì pomeriggio e/o sera. Le lezioni individuali o di gruppo (due persone), della durata di mezz'ora, sono rivolte a bambini e adulti. L'iniziativa potrà aver luogo presumibilmente

con un numero minimo di iscritti. Il costo delle lezioni è a carico delle famiglie. Ulteriori sviluppi saranno comunicati tramite affissione sulle bacheche comunali.

Wilma Bonomi

CORSO DI POTATURA ALBERI DA FRUTTO

Presso il centro polivalente di Pertica Bassa verrà organizzato un corso di potatura alberi da frutto per hobbisti nei seguenti giorni:

- venerdì **11 gennaio 2013**, ore 20.00-22.30: preparazione del terreno per



la piantumazione e la potatura delle piante da frutto

- venerdì **18 gennaio 2013**, ore 20.00-22.30: potatura e difesa delle piante da frutto

- sabato **19 gennaio 2013**, ore 9.00-12.00: potatura in campo

Per chi fosse interessato, a breve verranno divulgati i costi dell'iscrizione.

Gianni Mauro Pirlo

FOCUS ON

UN FUTURO ALL'INSEGNA DEI GIOVANI

Assente dal Campionato di Calcio CSI a 7 per la stagione 2012 e 2013 sarà il Pertica Bassa, da dopo più di dieci anni continuativi. Problema di numeri. Sono, infatti, gli impegni lavorativi e familiari le ragioni che hanno messo in standby i giocatori del Pertica Bassa che, diciamo, si sono presi un anno sabbatico.

Nonostante questo, la voglia di stare insieme e di allenarsi c'è e, quindi, un appuntamento settimanale è stato mantenuto. Ogni giovedì, dalle ore 20.30 alle ore 22.30, gli atleti si danno appuntamento presso il Palazzetto dello Sport di Agnosine per correre e sudare, affrontandosi in spettacolari partite di calcetto.

Per chi pensa a un anno di tribune vuote, si sbaglia! Nasce, infatti, una nuova squadra di calcio, la

squadra dei giovanissimi di Pertica Bassa, l'ennesima sfida della **Poli-sportiva Pertica Bassa**, coordinata dal nostro **consigliere Graziano Dusina**. Dopo anni in cui non si riusciva a formare un gruppo di valorosi bambini e bambine, quest'estate, complice l'amichevole con il Pertica Alta disputata durante la finale del Torneo Summer Weather a Ono Degno, e grazie alla disponibilità degli **allenatori Pierantonio e Sadri Mohamed**, si è potuto raggruppare un discreto numero di calciatori. La



squadra così formata ha partecipato a diversi tornei estivi con grandi risultati, per citarne alcuni:

1° Classificati quadrangolare Avonone

2° Classificati Torneo Vestone.

Risultati che sono bastati per iscrivere la squadra al **Campionato Scabocchio ANSPI 2012/2013** dove le soddisfazioni non si sono fatte attendere: al "Comunale" di Livemmo, Pertica Bassa vs ASCO Vestone 6-0. Al di là dei risultati, resta la soddisfazione di essere riusciti a ricreare un gruppo di bambine e bambini che vivono lo sport come momento di svago e aggregazione.

Da parte di noi adulti e genitori spetta il compito di trasmettere il rispetto per i compagni, per la squadra e per gli avversari.

Annarosa Pelizzari

6

TEMPI DI CONSUNTIVI E DI PROGRAMMAZIONE PER LA BOTTEGA DI SCULTURA DI PERTICA BASSA

E' tempo di consuntivo per la Bottega di scultura di Pertica Bassa, ma anche di proposte per il nuovo anno formativo 2012-2013.

Nell'essere associazione-bottega (bottega può significare apprendimento continuo e progressivo), nel proporre arte visiva, plastica, nell'essere vivo presente e prospettiva futura, la Bottega ha tratto e trae la sintesi culturale dal suo passato.

Pertica Bassa, nella fattispecie Levrance, è stata all'origine, con la famiglia Pialorsi, detti Boscai, di un passato periodo artistico centrato sull'intaglio ligneo sacro e profano. Le visite guidate alla Parrocchiale di Levrance, che la Bottega di scultura ha organizzato e portato a compimento in corso d'anno, volevano porre l'accento su questo ricco periodo barocco di scultura lignea, di cui appunto la chiesa di Levrance è singolarissimo testimone.

Ma veniamo al consuntivo artistico! Nell'anno formativo 2011-2012, la Bottega di scultura di Pertica Bassa si è proposta alla Valle e alla Provincia con:

- 8 corsi di scultura nelle sedi di Ono Degno e di Odolo; in questi corsi il magister Gianluigi Zambelli ha portato gli allievi dai livelli di conoscenza propedeutica e primaria alla vera e propria scultura "a tutto tondo";
- Simposio ligneo-artistico natalizio a Lavenone, con la creazione di un singolare presepio (donato poi alla Casa di Riposo di Sabbio Chiese) e di una riuscita scultura del "Bambino", donata al Comune di Lavenone;
- Manifestazione in Piazza Vittoria, a Brescia, l'11 febbraio 2012, che ha visto gli artisti della Bottega "scolpire dal vivo" dinanzi ad un interessato ed attento pubblico cittadino;
- Esposizione di opere lignee a Salò, in occasione del Convegno medico provinciale;
- Presenza con dimostrazione di scultura alla Festa di Primavera di Gavardo (Fiera tradizionale): il le-

gno, materia duttile, semplice elemento, dall'agile scalpello, guidato dalla mente, ha fatto emergere davanti ai numerosissimi visitatori forti messaggi, ideali simboli, plurime forme di creatività;

- Mostra alla Torre "Avogadro" di Lumezzane (fine maggio/inizio giugno), con una significativa antologica del quarantennio professionale-artistico del magister Gianluigi Zambelli e dei suoi allievi. Qui l'obiettivo degli artisti non è stato solo quello di rappresentare ed esporre soggetti-oggetti, ma di creare con essi una relazionalità, un'interazione con il fruitore, una reciprocità condivisa;

- Simposio di scultura a Livemmo di Pertica Alta a luglio: sono state realizzate in piazza, in sole tre giornate, davanti ad un pubblico attento e curioso, dieci grandi opere lignee raffiguranti i temi della vita contadina e montanara, del locale folcloristico carnevale, della antica e suggestiva leggenda delle "donne di Fusio", risalenti all'anno Mille;

- Manifestazione di scultura lignea, ad agosto 2012, ad Avenone di Pertica Bassa, dove nel suggestivo e medioevale borgo di Spessio gli artisti hanno potuto dimostrare maestria e talento;

- Presenza con manifestazione di scultura lignea dal vivo, a settembre 2012, alle Feste decennali di Sabbio Chiese;

- Presenza con manifestazione di scultura lignea a Barghe, in occasione della locale e particolare sagra settembrina;

- Presenza con esposizione di opere e scultura dal vivo a Magno di Gardone Val Trompia in occasione della tradizionale Festa di S. Martino;

- Presenza con esposizione di opere ad Armo di Valvestino in occasione dei "Mercatini dell'Impero".



Si è definito il programma dell'anno formativo 2012-2013 che vede in calendario sempre le manifestazioni di scultura nei nostri borghi valligiani, prevedendo (sempre nell'ambito delle possibilità e della sinergia con la comunità ed i suoi rappresentanti) una gradita incursione in Francia, nel borgo montano gemellato con Pertica Bassa.

Ma il fulcro dell'attività rimangono i corsi formativi, atti ad accostare persone di tutte le età e di tutte le estrazioni sociali e professioni all'intaglio ligneo.

Per i valligiani è quasi una "chiamata" al mantenimento dei tradizionali canoni espressivi dell'arte barocca settecentesca (di cui le chiese di ogni borgo rifulgono), non disgiunti da una moderna, espressiva e personale creatività.

Già un corso, il 15 settembre 2012 a Marcheno di Valle Trompia (Valle, peraltro, ricchissima di "opere boscaine") ha preceduto gli altri da tenersi nelle tradizionali sedi di Ono Degno e di Odolo.

Creare, sviluppare, incentivare "botteghe", come "scuole", è, per noi, l'elemento da sottolineare, è acquisizione altamente sociale, ricca di meriti e di significati. Meriti da attribuire all'Amministrazione comunale che incentiva, ma anche e soprattutto a chi è valido protagonista/artista/"mediatore".

Dove vi è un "maestro d'arte" vi sono alunni che apprendono, che crescono nell'espressività, nella tecnica, nella capacità interpretativa di un mondo esteriore, ma spesso e approfonditamente interiore.

Dice Elia Zambelli: "L'arte lignea è il completamento della mia espressione verbale e della mia gestualità: è il "dentro" che esce e si esplica". "L'artista del legno - risponde Giancarlo Castelnuovo - non aggiunge

materia come il pittore, ma toglie la materia che ostruisce, che impedisce all'idea di emergere, di uscire". Fa sintesi il magister Gianluigi Zambelli nel sancire che l'arte è fatica, ma la "fatica" diventa il mezzo che la stessa arte ha a disposizione per rappresentare l'idea: l'oggetto è la materializzazione dell'idea che "a fatica" emerge, tra le mani intelligenti, ed emoziona nel contempo. Bellezza, creatività, forme emotive, capacità espressive di quello e di quanto si ha dentro, nella pulizia del taglio, diventano connubio tra cielo e terra, tra etereità e materia, in una verticalità (tutta spirituale) e in una sinuosità (quasi corporea percezione), che provocano in noi l'elevazione di "uno slancio vitale". Ecco riassunto il messaggio della "Bottega di scultura di Pertica Bassa" che anche per l'anno 2013 vuole perseguire!

Presidente *Giuseppe Biati*

UNITI PER LA VITA

Il 15 settembre 2012 si sono ufficialmente gemellati anche a Saint André De Challencon i due comuni.

È cominciato tutto il 28 aprile quando i francesi sono venuti in Italia per sancire l'unione tra i due comuni e ora dunque è toccato a noi andare a Saint André per confermarla. Siamo partiti da **Forno d'Ono** che erano le tre di mattina e dopo un lungo viaggio siamo giunti a destinazione scortati da due persone del luogo che a partire da un paese nelle loro vicinanze ci hanno guidati fino a Saint André con due moto che per l'occasione erano decorate con bandiere di Italia e Francia. Giunti a **Saint André** gli abitanti si sono dimostrati subito entusiasti per il nostro arrivo, infatti appena arrivati a destinazione ci hanno offerto un "apéritif", seguito da un pasto tipico francese in compagnia delle famiglie che ci ospitavano. Finito di mangiare abbiamo riposato un po' per poi visitare alcuni paesini, una

ABBIAMO TRA NOI DUE NUOVI CITTADINI ITALIANI

Siamo felici di aver conferito la cittadinanza italiana alla signora Saadia Albi e al signor El Aid Mohamed, entrambi di origini marocchine. Le cerimonie ufficiali si sono svolte presso la sede comunale di Forno d'Ono rispettivamente il 25 giugno e il 17 novembre 2012



fattoria locale e alcuni posti particolari. La sera, prima di mangiare abbiamo offerto un aperitivo italiano a tutti gli abitanti del luogo per poi mangiare piatti tipici francesi nel ristorante del sindaco di Saint André.

Il giorno seguente abbiamo lasciato Saint André per andare a visitare una tra le città più belle delle vicinanze, **Puy En Velay**, città medioevale da cui parte il cammino per Santiago de Compostela, in cui si teneva la "fêtes du rois de l'Oiseau" (festival medioevale del "re dell'uccello") e tutti gli abitanti del luogo giravano con abiti medioevali e facevano delle rappresentazioni di mestieri e tradizioni di quel tempo. Noi abbiamo visitato la cattedrale, la rocca di San Michele e tutto il resto della città... in poche parole era fantastica!!! Fatto ciò abbiamo pranzato in un ristorante tipico francese grazie al loro sindaco che ha offerto a tutti noi il pranzo. Tornati a Saint André c'è stata la cerimonia ufficiale di Gemellaggio seguita come sempre dall'immane "apéritif" e da una grande cena. Finito di mangiare, tutti abbastanza allegri abbiamo cominciato a cantare canti tipici della nostra tradizione per poi andare a giocare l'attesissima partita tra Pertica Bassa e Saint André vinta con un netto 3 a 0 da noi perticaroli, dopo que-

sta partitella tutti felici, siamo andati a festeggiare tutti insieme non la vittoria ma il grande rapporto di amicizia che si è formato tra noi e loro. La mattina seguente abbiamo visitato, dopo un faticoso ma entusiasmante giro in bici, forse uno dei borghi medioevali più belli della Francia: **Challencon**, piccolo paesino del comune ricco di arte e costruzioni antiche, tra cui il bellissimo ponte del diavolo e la cappella di Challencon. Dopo di che abbiamo pranzato per l'ultima volta con loro in una villa per poi darci l'ultimo saluto prima della partenza. È stata un'esperienza favolosa non solo per il luogo stupendo, ma soprattutto per la gente che era di una gentilezza, cordialità e accoglienza che poche persone possiedono... Peccato che sia durato poco...

Matteo e Michele Bacchetti



E' DI PERTICA BASSA LA CAMPIONESSA DELLE BRUNE BRESCIANE

Arriva da Pertica Bassa la campionessa della **Mostra Provinciale delle bovine di razza Bruna di Edolo**: si chiama **Albon Zeus Zarina**, ed è stata presentata dall'allevamento di **Ennio Bonomi**. Riconoscimenti di rilievo sono andati in particolar modo anche alle aziende Galbardi di Zone e f.lli Schiavo di Darfo. Questo quindi il verdetto con il quale l'ormai tradizionale manifestazione camuna, dedicata alla "regina" dell'Arco Alpino, ha archiviato un'edizione caratterizzata da una solida partecipazione di operatori:

nonostante la difficile congiuntura economica sono stati una ventina gli allevamenti bresciani che non hanno voluto mancare all'appuntamento con la rassegna, per un totale di 70 capi in gara tra cui 38 manze. "I risultati raccolti a Edolo dai nostri allevatori confermano ancora una volta la grande vocazione all'eccellenza della zootecnia bresciana - ha commentato il presidente dell'Associazione provinciale allevatori di Brescia, Germano Pè. Non per niente all'ultima mostra nazionale della Bruna la nostra pro-



vincia ha vinto sia nella categoria vacche che con le manze: la dimostrazione che anche nell'ambito di questa razza così particolare e così diffusa nelle nostre terre si sono raggiunti risultati straordinari grazie anche all'assistenza dell'Apa nella preziosa attività di selezione".

22.11.2012

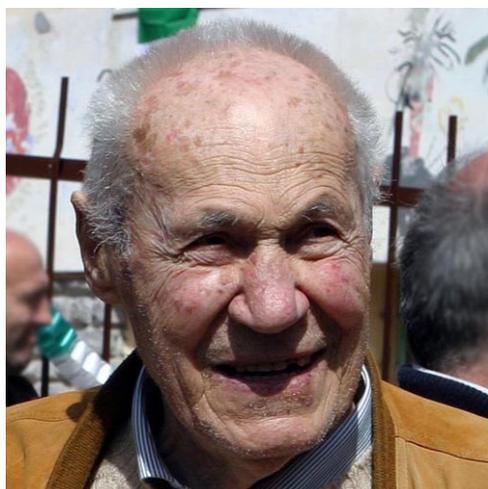
www.quibrescia.it

CIAO, COMANDANTE!

Il 1 novembre scorso se n'è andato Ennio Doregatti, il "comandante Toni" della Brigata Perlasca.

Una morte improvvisa che ha lasciato tutti nello sconforto, anche perché, nonostante i suoi 93 anni Ennio non mancava mai alle celebrazioni in onore dei partigiani; l'abbiamo incontrato anche a Barbaine il 14 ottobre. La Commissione Museo della Resistenza e l'amministrazione comunale di Pertica Bassa lo ricordano con grande affetto con la certezza che, anche ora, continuerà ad essere presente nel museo a lui tanto caro...

Romina Facchetti



COMMIATO DI RICONOSCENZA

Intervento tenuto alla cerimonia funebre di Lino Tabadorini (vice sindaco del Comune di Pertica Bassa dal 1965 al 1995) nella Chiesa Parrocchiale di Ono Degno il 19 Settembre 2012



Carissimo Lino, sei giunto nella tua splendida chiesa parrocchiale, la *cattedrale* delle montagne delle Pertiche, e qui sosti secondo la tradizione religiosa cristiana che vede nel funerale un addio ma anche un arrivederci.

Riprenderai fra poco il cammino, per la verità molto breve, verso il cimitero del Tormine, dove ti attendono i tuoi genitori ed altri tuoi cari. E, accomunato al destino di molti abitanti di Ono Degno che ti hanno preceduto nell'*ultimo tragitto*, sarai vegliato dalle nostre montagne, in primo luogo dalla Corna Blacca che, nella sua imponenza, sembra voler geograficamente sintetizzare

il carattere dei perticaroli che sono di poche parole, fieri, qualche volta aspri, orgogliosi, pronti però con il cuore e con la mente ad aperture su orizzonti umani vasti come lo sono le esperienze della vita che spesso chiama a percorrere vie che si snodano in tragitti lontani dalle nostre Pertiche. Ma, pure nella lontananza, in tutti rimane tenace lo spirito della provenienza, anche se ben celato nel cuore.

Don Lorenzo ci ha ricordato il senso religioso del nostro trovarsi qui a pregare sotto le maestose volte settecentesche; per questo ci ha parlato di speranza e di fiducia.

Certo, per chi crede, la morte è la tappa fondamentale dell'esistenza perché ne è la sintesi, ma è pure il *passaggio* per una nuova vita.

Il distacco è però uno snodo doloroso che pone molte riflessioni.

Ci vengono oggi in aiuto due testi-

9

monianze di altissimo spessore.

Il grande Papa bresciano, Paolo VI, nel *Pensiero alla morte*, un testo di profondo significato religioso e di poesia letteraria, pensando alla tappa finale della vita, così, tra l'altro, scrive: "... *Ecco, mi piacerebbe, terminando, d'essere nella luce...*" sgombrando quindi l'atto estremo dall'oscurità dell'angoscia.

Il cardinale Carlo Maria Martini, parlando al Centro San Fedele dei Gesuiti di Milano, soffermandosi sul testo del Papa Paolo VI, metteva invece in risalto un altro aspetto affermando: "*E' troppo bello, è lirico. Ritengo che il testo di Montini sia stato scritto anni prima, quando sentiva la morte imminente*", e ancora "*Chi si trova in questa situazione, dovrebbe piuttosto sentirsi scarnificato nelle parole, e questo è per me un problema irrisolto: come descrivere una realtà tutta negativa con parole razionali che tuttavia, in quanto razionali, devono esprimere un'esperienza positiva*".

Questi due pensieri forti ci costringono a misurarci con il senso della morte, questa dolorosa interruzione fisica che deve comunque avere un significato totale.

La comunità di Ono Degno, i tuoi amici, le molte persone accorse da altri paesi sono qui con te, vicino ai tuoi famigliari, ma tutti impotenti di fronte alla tremenda realtà della morte che acquista una veste di speranza solo se inquadrata all'interno della dimensione della fede. Ma io non ho né la capacità né la forza di addentrarmi in questo terreno che lascio alla riflessione ed alla meditazione individuali.

Come tanti altri ti sto accompagnando per un vero e profondo senso di amicizia e di stima perché ho percorso con te buona parte della mia vita.

Ho riflettuto a lungo in questi due giorni ed ho deciso che dovevo salutarti pubblicamente, anzi che era un mio preciso dovere esprimerti la riconoscenza per la tua testimonianza di vita.

Hai amato la tua terra, Ono Degno, questo borgo antico abitato da gente buona, hai amato Pertica Bassa ed hai sempre prestato attenzione ai problemi sociali ed umani,

seguendo probabilmente una sollecitazione scritta nel cuore e nel carattere, suggerita dall'anima di Don Antonio Tabadorini, il tuo prozio, quel grande sacerdote che, negli ultimi anni del 1800 e nei primi decenni del 1900, ha lasciato in Valle Sabbia il segno di un fervore di opere sociali di alto livello e di grande significato umano, oltre che religioso. Così, anche tu, hai dedicato 30 anni della tua vita alla pubblica amministrazione, al Comune di Pertica Bassa.

Sei stato per tutto quel tempo il vicesindaco *per antonomasia*, attento, sollecito, sempre presente, disinteressato, franco nel confronto.

Hai accompagnato con la tua azione, nei primi cinque anni mio fratello, e per gli altri venticinque sei stato al mio fianco.

Ti ho sempre avuto vicino, nei momenti di gioia ed in quelli più difficili. Insieme abbiamo operato scelte; certo, alcune volte abbiamo anche sbagliato, mai però per superficialità.

Con la mente ora ripercorro quel periodo e vedo scorrere, come in un documentario, le immagini degli innumerevoli fatti accaduti, rivivo le molte discussioni, i confronti stringenti, le decisioni assunte, i risultati ottenuti e quelli mancati.

E' stata una *vita amministrativa* esaltante e tu, con duttilità e determinazione, hai accompagnato il mio percorso amministrativo e quello della comunità di Pertica Bassa.

Abbiamo vissuto momenti di sconforto per le molte difficoltà da affrontare e momenti di soddisfazione. Ora qui, di fronte alla tua comunità, nella tua Ono Degno, posso ben dire della rara dedizione alla *cosa pubblica*, del tuo *spirito di servizio*, del fatto che non ho mai potuto riconoscerti nemmeno un *rimborso spese* perché non lo hai mai permesso; insomma che sei stato un *servitore* fedele e discreto della *cosa pubblica*.

Questo è un grande onore che ti

accompagna e che lasci in ricordo a chi rimane perché di una cosa possiamo essere certi e cioè del fatto che le persone continuano a vivere nel cuore dei loro cari, degli amici e di tanti altri per l'esempio che lasciano.

I nostri corpi (oggi è il tuo turno, non sappiamo quando toccherà a noi seguirli!) escono dalla vista quotidiana della vita, ma lasciano il segno profondo negli affetti, nella stima meritata perché le opere fatte con intelligenza e cuore non muoiono ma germinano altre fertilità di idee e di azioni.

Mi avvio al termine del saluto perché non voglio abbondare nelle parole anche se l'uomo è tale proprio perché, attraverso le parole ed i gesti, sa esprimere i sentimenti che rinserra nel cuore.

Ed è per questo che mi sento di compiere un atto che per me vale più di ogni parola; è un omaggio che ti devo e che tu ben meriti.

Tu non hai mai rincorso la carica di Sindaco, hai invece lealmente collaborato nella seconda posizione con due sindaci per ben trent'anni. Ma, a ben riflettere, moralmente la fascia tricolore che rappresenta la dignità del Sindaco spetta anche a te, per la tua lunga testimonianza. Per questo ho con me la fascia che prima ha portato nelle cerimonie ufficiali mio fratello e che poi ho portato io per 25 anni e, mentre il sacerdote benedice la tua salma, te la poso sulla bara perché richiami a te la riconoscenza e l'affetto mio e di molti altri ed a noi tutti qui presenti l'intensità della tua testimonianza di pubblico amministratore e di uomo dedito con trasparenza e coerenza alla *cosa pubblica*.

Così, con questo gesto che ha il senso di una assoluta riconoscenza e di un affettuoso abbraccio comunitario, con il cuore colmo di dolore, ma con la luce della gioia per il lungo ed operoso percorso di vita trascorso insieme, ti saluto mentre prosegui il cammino seguendo strade che non sono più quelle della Pertica ma che hanno la segnaletica di un arriverci cristiano ed umano.

Alfredo Bonomi

10



FOCUS ON- SPECIALE NATALE

NASCITA DI GESÙ E IDENTITÀ CRISTIANA

È il Natale ad esprimere la verità più profonda della nota affermazione di Tertulliano, il quale diceva che «**cristiani non si nasce ma si diventa**». L'identità del cristiano, infatti, non solo «non è mai un'eredità di cui si può godere passivamente, come un ricco patrimonio genetico» (così il nostro Vescovo nell'omelia dell'Immacolata), bensì prima e più ancora non è una questione in potere dell'uomo: l'uomo, anche se lo volesse con tutte le sue forze, non può essere cristiano, non può "farsi" da solo cristiano. Questo è vero già a livello di identità umana: ogni creatura non si "fa" da sola, non "si nasce" da sé, ma è generata, messa al mondo dal dono e dalla scelta di altre creature; questa generazione da "altri" ricorda – per sempre – che **io posso essere "io", proprio se e in quanto permango in relazione d'amore con gli altri**. Non la logica capitalistica e utilitaristica del contraccambio (do ut des) sta alla radice della possibilità dell'esistenza umana, bensì la logica del dono d'amore gratuito, perché nessuno mette al mondo un figlio o lo accudisce e si prende cura di lui, perché un giorno gli contraccambierà il dono fatto. Lo si fa, perché sta nella natura delle cose: per esserci, per poter diventare uomo, per poter costruire un'identità, quel figlio di uomo ha bisogno di essere "messo al mondo" – da tutti i punti di vista – dall'amore di altri uomini. È attraverso la relazione con gli altri, che si giunge a potersi riconoscere come uomo, come quel singolo uomo dotato di una propria personale identità. Nessuna identità al di fuori della relazione e del confronto; evitare gli altri,

infatti, è più radicalmente evitare se stessi. Se tutto ciò vale per l'"identità umana", tanto più per l'"identità cristiana". È san Giovanni, nel suo famoso prologo, a spingerci dentro queste profondità, che sono le profondità del Natale: Gesù «è venuto nel mondo ... a quanti lo hanno accolto ha dato potere di diventare figli di Dio: a quelli che credono nel suo nome, i quali, non da sangue, né da volere di carne, né da volere di uomo, ma da Dio sono stati generati» (Gv 1,12). Per questo Dio si è fatto uomo: perché l'uomo potesse avere il «potere», la possibilità (impossibile alle sue sole forze umane) di diventare figlio di Dio. L'uomo non può da solo "farsi figlio di Dio"; c'è bisogno che qualcuno lo generi a questa vita nuova, a questa nuova identità. A tal punto che anche se un uomo mettesse in pratica tutte le parole del vangelo non per questo sarebbe cristiano; senza essere «generati dall'alto» (Gv 3,3.5), senza essere immersi in Cristo (il battesimo), l'uomo non è cristiano: qui non c'è in gioco lo spirito dell'uomo, ma lo Spirito di Dio; qui non si tratta di «carne e di volere di uomo», ma dell'opera di Dio Padre che fa diventare figli suoi, attraverso l'opera del Figlio. Senza il Natale, senza l'incarnazione del Figlio di Dio (per natura), l'uomo non potrebbe essere figlio di Dio (per adozione): «questo Figlio, Dio lo

inviò nel mondo affinché non fosse solo, ma avesse dei fratelli di adozione... L'Unigenito infatti venne per scioglierci dai peccati, che ci impedivano di essere adottati», dice sant'Agostino nel suo commento al Vangelo di Giovanni.

Per tale ragione, ritornare al Natale, sull'identità di quel Bimbo nato a Betlemme, è ritornare all'identità del cristiano: «**affinché gli uomini nascessero da Dio, prima nacque Dio da essi**», continua sempre Agostino. E va da sé che qui non si tratta di DNA definito una volta per sempre, di un possesso da ostentare, ma di una relazione con quel Figlio di Dio da continuare a scegliere e vivere. Perché sarò figlio adottivo di Dio se riconoscerò di essere generato dal Padre e vivrò la mia vita su questa terra dentro la possibilità che il Figlio mi ha aperto e mostrato. **E lo stile dell'identità cristiana è lo stile dell'identità che il Natale chiaramente ci mostra: umiltà, servizio, gratuità, semplicità, silenzio, dono**. Al di fuori di questo, niente Natale cristiano, e nessuna identità cristiana; anzi, si dovrebbe dire di più: al di fuori di questo, nessuna identità di nessun figlio d'uomo. Perché è il Natale del Figlio di Dio a rivelare il senso del natale di ogni uomo; è l'identità del Figlio di Dio a rivelare l'identità di ogni figlio d'uomo: essere uomini è lasciarci nascere, lasciarci generare da Dio alla vera identità/vocazione; siamo nati alla vita umana, per poter rinascere alla vita divina. Per questo «Dio si è fatto uomo; perché noi potessimo diventare Dio» (sant'Atanasio).

Don Raffaele

STORIA DEL PRESEPE

Da dove arriva l'antica **tradizione del presepe?**

La prima descrizione della Natività ci giunge dagli evangelisti Luca e Matteo. Nei loro brani, infatti, c'è già tutta la sacra rappresentazione che, a partire dal medioevo, prenderà il nome latino di praesepium ovvero recinto chiuso, mangiatoia. Proprio Luca, infatti, narra dell'umile nascita di Gesù "in una mangiatoia perché non c'era per essi posto nell'albergo" (Ev., 2,7) dell'angelo che annunciò l'evento ai pastori presso i loro rifugi, dei magi venuti da oriente seguendo la stella, per adorare il Bambino che i prodigi del cielo annunciavano già re.

Il presepe che tutti conosciamo si deve alla volontà di **San Francesco d'Assisi** di far rivivere, in uno scenario naturale, la nascita di Gesù Bambino. L'idea era venuta al Santo d'Assisi nel Natale del 1222, quando a **Betlemme** ebbe modo di assistere alle funzioni per la nascita di Gesù. Francesco rimase talmente colpito che, tornato in Italia, chiese al Papa Onorio III di poter ripetere le celebrazioni per il Natale successivo.

A quei tempi le **rappresentazioni sacre** non potevano tenersi in

chiesa. Il Papa gli permise di celebrare una messa all'aperto. Fu così che, la notte della **Vigilia** di Natale del **1223**, a **Grecio**, in Umbria, San Francesco allestì il **primo presepe vivente della storia**. I contadini del paese accorsero nella grotta, i frati con le fiaccole illuminavano il paesaggio notturno e all'interno della grotta fu posta una greppia riempita di paglia con accanto **il bue e l'asinello**.

Il primo presepe con tutti i personaggi risale al **1283**, per opera di **Arnolfo di Cambio**, scultore di otto statuine lignee che rappresentavano la natività e i Magi. Questo presepe è conservato nella **Basilica di Santa Maria Maggiore a Roma**. Da quel momento in poi, fino al 1400, gli artisti modellano statue di legno o terracotta. Quest'attività artistica si sviluppò prevalentemente in Toscana, ma il presepio impiegò poco tempo a diffondersi nel regno di Napoli e da lì in tutti gli Stati italiani.

Nel '600 e nel '700 gli **artisti napoletani** diedero alla scena della Natività una nuova connotazione, inserendola in scorci familiari e di vita quotidiana, introducendo personaggi colti



nelle loro **attività di tutti i giorni**. Nel 1800 si ha la diffusione del presepio a livello popolare.

I simboli del presepe

Il **Bue** e l'**Asinello** sono i simboli del popolo ebreo e dei pagani. I **Magi** possono essere considerati come la rappresentazione delle tre età dell'uomo: gioventù, maturità e vecchiaia. Oppure come le tre razze in cui, secondo il racconto biblico, si divide l'umanità: la semita, la giapetica, e la camita. Gli **angeli** sono esempi di creature superiori. I **pastori** rappresentano l'umanità da redimere e l'atteggiamento adorante di **Maria e Giuseppe** serve a sottolineare la regalità del Nascituro. I **doni dei re Magi** hanno il duplice riferimento alla natura umana di Gesù e alla sua regalità: la mirra per il suo essere uomo, l'incenso per la sua divinità, l'oro perché dono riservato ai re.

Fonte web

UN DIVERTENTE LAVORETTO NATALIZIO

Per Natale voglio presentarvi un piccolo lavoretto che potete fare anche con i vostri bambini, sono dei simpatici **portatovaglioli** da usare sulla tavola per renderla più colorata.

Prendete del pannolenci rosso e bianco (si trova in merceria o nei negozi di stoffe), la colla a caldo e dei brillantini.

Tagliate una striscia di rosso 3,5x17 cm, chiudetela ad anello sormontando i due lati più corti di circa 2cm.

Ritagliate due stelle a sei punte, una rossa e una bianca, incollatele una sull'altra, in mezzo mettete una stellina più piccola bianca precedentemente glitterata.

Buon lavoro e buon natale!

Cristina Gitti



12

EVENTI CULTURALI 2012

Anche per l'anno 2012 la Commissione Museo e cultura ha proposto un ricco calendario di eventi; non solo mostre ma anche laboratori dedicati ai bambini e giornate di scambio culturale.

L'inizio delle attività il 10 giugno con l'ormai tradizionale estemporanea di pittura "**Quanti colori attorno a me**" giunta alla quarta edizione che ha visto ben 40 piccoli artisti cimentarsi con matite, tempere, pennarelli ... le loro opere sono state poi esposte in Casa Torre nel week-end dal 22 al 24 giugno.

Domenica 8 luglio una nuova proposta che ha suscitato grande interesse e notevole partecipazione: "**La merenda interculturale**", un'occasione di incontro per conoscere le diverse etnie presenti nel nostro comune ed assaggiare le loro prelibatezze!

Soltanto due le mostre ospitate dalla Torre ma entrambe di grande valore artistico: "**Paesaggismi**" di Luciano Vanni e Mario Cappa e "**Cercando canto**" di Edgar Caracristi.

Sono stati inoltre organizzati tre laboratori per bambini (e non solo): "**Costruiamo un aquilone**" a cura di Mario Cappa; "**Cercando creò**" a cura di Chiara Gafforini ed Edgar Caracristi infine presso il polivalente di Forno "**Non è magia, è chimica**" a cura di Marco Albertini. Grande interesse da parte dei presenti che hanno potuto provare la gioia di creare o scoprire qualcosa di nuovo ed interessante! Da parte della commissione un Grazie di cuore ai curatori dei laboratori che molto si sono impegnati in queste imprese ... Hanno trovato spazio nel calendario culturale anche due concorsi entrambi ispirati al mondo dei fiori, il concorso fotografico "**Scatti di emozioni**" giunto alla seconda edizione (che ha visto soltanto 6 partecipanti) e la novità rappresentata dal concorso "**Balconi fioriti in Pertica Bassa**" un vero successo che ha

spinto ben 30 perticaroli ad abbellire il proprio angolo fiorito. Ad avere la meglio la signora Maria Dusi di Ono Degno.

Infine, di notevole interesse il 5 agosto presso la Casa Torre, il concerto del quartetto di clarinetti Alfred Uhl intitolato "**Perticarola**", un gradito omaggio musicale al nostro territorio!

Il museo della Resistenza è stato invece protagonista il 25 aprile visto che le tradizionali celebrazioni per l'anniversario della liberazione quest'anno si sono svolte a Forno d'Ono, grandissima partecipazione ad un anno dalla riapertura del nostro museo dopo il riallestimento.

Sabato 12 maggio è andata in scena "**La notte dei musei**", un evento programmato dal ministero per i beni e le attività culturali, con la presentazione del libro "**Brigata Perlasca**" di E. Arduino recentemente ristampato in copia anastatica.

Infine domenica 14 ottobre l'apertura straordinaria in concomitanza con la Commemorazione dei caduti della Resistenza tenuta a Barbaine.

Tutte attività che hanno trovato riscontro positivo e concorrono a mantenere vivi i nostri paesi; attività che richiedono notevole impegno (economico, di tempo ed energie) da parte di chi le organizza, certamente il successo di queste ripaga in parte gli sforzi ma è impensabile poter continuare con questi ritmi soltanto contando su quattro persone. La commissione affida a queste pagine un appello a chiunque abbia voglia di impegnarsi affinché anche a Pertica Bassa possano ripetersi eventi culturali, mostre e attività per i nostri bambini. Ricordia-



mo inoltre che è compito di questa commissione aprire il museo la prima e la terza domenica del mese dalle 15 alle 18, se qualcuno fosse interessato a fare i turni di apertura senza impegnarsi in altro modo con l'attività della commissione è assolutamente ben accetto!!

Se qualcuno desidera avere maggiori informazioni sulle attività della commissione museo e cultura può contattare la presidente Bacchetti Lorena.

Contiamo su di voi!!

Commissione Museo e Cultura

I "RAGAZZI" DEL '57

Come ormai è tradizione, anche quest'anno i coscritti del 1957 hanno festeggiato in compagnia i loro 55 anni ...

Appuntamento per domenica 7 ottobre, meta Montisola dove l'allegria brigata ha trascorso una giornata mangiando, cantando, chiacchierando e passeggiando tra le stradine della suggestiva isola. Complimenti a tutta la classe per aver ancora una volta dimostrato di essere dei veri "Giovani" con tanta voglia di divertirsi e trascorrere altre giornate di festa!!

Romina Facchetti



GITA ANNUALE A AQUILEIA

Il giorno 20 maggio 2012 si è svolta la gita conoscitiva della **Città di Aquileia** e del **Sacrario di Redipuglia**. Alcuni dei 30 partecipanti visitavano i luoghi per la prima volta, mentre, altri vi ritornavano, a riprova dell'eccezionale interesse artistico e storico dei luoghi considerati. Dopo un lungo viaggio causato anche dalla lentezza del pullman, finalmente siamo giunti ad Aquileia dove ci attendeva la guida, la signora Giovanna Stringher. Abbiamo iniziato con la visita alla zona archeologica per poi recarci alla Basilica di S. Maria Assunta, ove siamo rimasti affascinati dai meravigliosi mosaici. Non meno interessante è stata la visita alla cripta degli affreschi ed a quella degli scavi. Le spiegazioni della guida ci hanno aiutati a comprendere e cogliere le bellezze e il significato storico di reperti archeologici e opere architettoniche e pittoriche indicative di un passato splendore e che ancora oggi rendono Aquileia una città bella, interessante e che vale la pena di visitare.

AQUILEIA- Nata come "CASTRUM" romano a difesa del confine nord orientale (181 a.C.), divenne importante centro militare e commerciale, situata come era all'incrocio delle vie consolari che portavano dalla Pianura Padana al Noricum, alla Pannonia e Istria. Fu importante centro agricolo. Dopo la bonifica delle paludi e l'assegnazione dei terreni ai coloni - soldati - sistemazione agraria chiamata centuriazione - il territorio del Friuli era stato popolato e coltivato. I coloni e i militari romani si mescolarono con le precedenti popolazioni venete e galliche. Al tempo di Augusto divenne capitale della X Regio Venetia et Istria, quarta città d'Italia per importanza. Divenne poi il centro militare principale a difesa della frontiera dell'Impero sul Danubio, finché venne distrutta da Attila nel 452 d.C.

Dal 4° secolo divenne uno dei maggiori centri della Cristianità dell'Italia settentrionale e fu sede del Patriarcato, che più tardi si trasferì a Civi-

dale e poi a Udine.

L'insieme degli scavi e del Museo Archeologico, della Basilica e del Museo Paleocristiano fanno di questo sito UNESCO una delle mete più suggestive del Friuli".

Non meno emozionante è stata la visita pomeridiana al più grande Sacrario Militare Italiano dove sono custoditi i resti mortali di 100.187 caduti della Prima Guerra Mondiale: 39.857 noti e 60.330 ignoti.

La monumentale scalinata sulla quale sono allineate le urne dei **centomila caduti** e che ha alla base quella monolitica del **Duca d'Aosta**, comandante della Terza Armata, dà l'immagine dello schieramento sul campo di una Grande Unità con alla testa il suo Comandante.



Il silenzio che vi regna e la grandiosità del luogo inducono riflessioni sul senso della vita, del sacrificio per la nazione, della gratitudine verso questi grandi che meritano onore, rispetto e riconoscenza. Si può visitare il Sacrario partendo dal basso e salendo oppure partendo dall'alto e scendendo. Noi siamo partiti dall'alto della scalinata, alcuni hanno scelto di effettuare il percorso insieme ad altri amici, altri hanno preferito camminare solo in compagnia dei propri pensieri. Abbiamo attraversato tutti i gradoni passando davanti ad ogni lapide. Tra questa moltitudine di nomi abbiamo individuato il signor Tito Socrate Ghidinelli di Avenone e altri possibili oriundi del nostro territorio.



Il contatto diretto con un luogo, che conserva le spoglie di chi si è sacrificato per la nostra Patria, è sempre fonte di emozione anche per noi nonostante tali eventi risalgano a quasi un secolo fa.

Nell'organizzazione della gita è risultata fondamentale la collaborazione del gruppo alpini di Pertica Bassa a cui sono grata anche per avermi suggerito di inserire, con la gita annuale, la visita al Sacrario Militare di Redipuglia: non avevo mai visitato quel luogo ed ho vissuto un'esperienza commovente da suggerire anche ad altri. Un ringraziamento anche al Professore Alfredo Bonomi, ex sindaco di Pertica Bassa, che oltre ad onorarci della sua presenza, ha messo a nostra disposizione le sue conoscenze, permettendoci così di apprezzare in modo più consapevole quanto abbiamo potuto ammirare.

Arrivederci alla prossima gita.

Assessore Servizi Sociali e Istruzione
Wilma Bonomi

CAMMINIAMO INSIEME

Quest'estate, nel mese di agosto, si è svolta la passeggiata in Pian de Canai nell'ambito dell'iniziativa "Camminiamo insieme" promossa dalla Commissione Servizi Sociali. Lo scopo dell'evento è riscoprire il nostro territorio scegliendo itinerari adatti a tutti. La partecipazione è stata numerosa (eravamo più di 70 presenti) e animata da tanti ragazzi e bambini con le loro famiglie. E' sempre bello camminare in compagnia, anche perché la fatica si sente meno. Quando siamo arrivati alla malga, Celestino ha radunato i bambini e, con il sottofondo dell'Inno di Mameli cantato da noi, ha

14

innalzato la bandiera italiana. Si è poi acceso un bel fuoco per le salamine, per chi lo desiderava c'era anche un bel piatto di pasta, e alla fine un buon caffè!! Non ci è mancato proprio nulla!

Ringraziamo Celestino, la sua famiglia e gli alpini che ci hanno ospitato.

L'appuntamento è per l'anno prossimo, per un'altra passeggiata nelle nostre belle valli.

Annarosa Pelizzari



PRANZO DELL'8 SETTEMBRE

Ogni anno la commissione Servizi Sociali del Comune si riunisce per proporre e organizzare attività tra cui un'iniziativa specifica rivolta alla popolazione più anziana.

Quest'anno abbiamo organizzato un'occasione di incontro il giorno 8 settembre, in concomitanza della ricorrenza della Natività della Beata Vergine che solitamente viene festeggiata presso il Santuario della Madonna del Pianto di Ono Degno. Dopo la solenne funzione religiosa celebrata nel Santuario dal parroco Don Lorenzo, presente anche Don Ottorino di Belprato, il Comune ha offerto il pranzo agli ultrasettantacinquenni presso l'oratorio di Ono Degno. Circa 70 persone vi hanno partecipato, tra queste anche alcuni nostri concittadini ospiti della RSA

di Nozza. E' stata un'opportunità di incontro tra persone provenienti dalle quattro frazioni del Comune ed è stato interessante osservare la vivacità della comunicazione tra loro. Musica e canti hanno rallegrato l'incontro.

Ringrazio sentitamente le colleghe della commissione Servizi Sociali Claudia Baldassarre, Giacomina Flocchini, Annarosa Pelizzari, Sofia Bonomi, che con la loro presenza ed il loro lavoro hanno reso possibile l'iniziativa. Infine un grazie alle cuoche signora Clara Butturini e Iole Baruzzi e all'oratorio di Ono Degno per aver messo a disposizione i locali.

Assessore Servizi Sociali
Wilma Bonomi

PERTICA BASSA 32° TROFEO "MONTE SUELLO"

Domenica 3 giugno, l'Associazione Nazionale Alpini sezione di Salò, ha organizzato,

nella frazione di Levrance, il 32° Trofeo "Monte Suello" Campionati Sezionali 2012 di

Mountain Bike. La gara ha visto la partecipazione di 91 atleti, appartenenti alle varie sezioni A.N.A di tutta la Valle Sabbia.

Si sono confrontati affrontando un percorso di circa 11 km, che si snodava lungo la strada sterrata, che collega il paese con la località Clone - Tre Stalle.

Il migliore, fra gli alpini del gruppo di Pertica Bassa, è stato Zecchini Janez che con il tempo di 30 minuti e 51 sec. Si è classificato al 12° posto, seguito a poca distanza da Bonomi Angelo al 14° posto.

La manifestazione è stata realizzata, grazie al prezioso supporto tecnico, della **sezione del Gruppo Alpini di Pertica Bassa** in collaborazione con vari volontari, che si sono occupati di garantire la sicurezza lungo tutto il tragitto competitivo, nonché dell'assistenza all'arrivo degli atleti,

con l'allestimento di un punto ristoro.

Chiara Zambelli



15

ESTATE 2012 EVENTI SPORTIVI

Anche quest'anno i nostri eventi sportivi hanno riscosso grande successo.

La Sunset Bike ha visto salire sul podio due nostri atleti: Nicola Pelizzari è stato il vincitore assoluto, mentre, Nicholas Bacchetti ha vinto la propria categoria. Un'edizione accompagnata dal sole con un'impeccabile macchina organizzativa che ha fatto registrare il tutto esaurito con il numero massimo di iscritti accettati (300) e con la novità del Pasta Party gratuito per tutti. Sono stati investiti grazie a sponsor esterni circa 3.000 euro per l'acquisto dei prodotti locali di Pertica Bassa da inserire nei pacchi gara e nei premi.

I volontari della Polisportiva si sono occupati della manutenzione dei tratti di percorso interessati senza chiedere aiuto finanziario al Comune ed alle aziende presenti nel nostro territorio. Per il 2013 grandi novità, una su tutte la location, che vedrà partenza ed arrivo non più ad Ono Degno ma a Forno d'Ono. Anche l'VIII edizione del **Giro del Monte Zovo** ha rimarcato il suo successo con più di 200 iscritti tra

LA NATURA E' DI CASA

gara competitiva e non competitiva. Vincitore assoluto, il forte atleta Valsabbino, Rambaldini Alessandro, seguito da En Guady Khalid, Zanoni Marco, Omicidi Paolo e Badini Cristian. Tra i nostri atleti Gobbinì Silvio è stato il primo atleta della Polisportiva Pertica Bassa, 24° posizione, seguito da Chiari Mirko 34°, Giori Paolo 35°, mentre, Lazzari Domenico 42° a causa di un problema fisico non ha potuto confermare il proprio valore. Anche in questo l'organizzazione è stata impeccabile e si è investito nei prodotti del territorio.

Di grande rilievo sono state anche le altre manifestazioni: la **Ciaspopenliche** con il record di più di 500 iscritti, la **Scalettata**, la **gara di Marcia**, il torneo di **calcio di Avenone**, la **Cronoscalata delle Pertiche** che ha visto trionfare ancora il nostro atleta Nicola Pelizzari e il **Torneo di Calcio Summer Weather** che ha iscritto nell'albo d'oro dei vincitori l'esperta squadra di Pertica Alta a scapito dei giovani e promettenti ragazzi di Pertica Bassa.

Da maggio 2012 la Polisportiva Pertica Bassa è proprietaria di un **pulmino 9 posti acquistato grazie ad un finanziamento europeo** frutto di un grande lavoro nella predisposizione del bando e coperto per differenza con la vendita di alcuni spazi pubblicitari ad aziende private. **E' utilizzato per lo scopo sociale dell'associazione, ma disponibile anche per altre associazioni o per scopi sociali del nostro territorio**, previa richiesta alla Polisportiva. Ricordiamo inoltre che maggiori informazioni, classifiche e le fotografie dei vari eventi nonché per l'iscrizione alla newsletter e SMS ALLERT si possono trovare su www.perticabassa.com

Polisportiva Pertica Bassa
Butturini Andrea



In questo numero riusciamo ad inserire le fotografie ed una breve descrizione delle bestioline che non hanno trovato spazio nella precedente pubblicazione. Non so se è stata solo un'impressione dettata dall'ottimismo ma in effetti quest'anno mi è sembrato di vedere meno animaletti schiacciati dalle auto. Mi rendo conto che a volte è difficile evitarli anche perché gli animali a sangue freddo (quelli "bravi" li chiamano ectotermi, mentre gli endotermi sono quelli a sangue caldo) quando si mettono al sole sull'asfalto diventano come noi la domenica quando ci rilassiamo sul divano: e chi li smuove più? Mi è capitato spesso di fermarmi per farli spostare ma veramente non ne vogliono sapere, sembrano dire: sto così bene qui al caldo, perché me ne devo andare? Per i rospi e le salamandre il discorso è diverso, si ritrovano ad attraversare le strade soprattutto con la pioggia; purtroppo sono lenti ed impacciati e questo spesso si rivela per loro fatale. Oltretutto è anche più difficile vederli ed evitarli quando piove. Ma vi siete mai fermati a guardare da vicino una salamandra: sono di una bellezza indecifrabile, hanno una pelle nerissima e lucidissima, sulla quale spiccano le macchie che possono essere gialle o arancione. I rospi in effetti non sono così belli esteticamente, però li possiamo considerare almeno simpatici, visto che si nutrono di tanti insetti nocivi comprese le zanzare e le loro larve!

A proposito di bestioline schiacciate non potrò mai scordare quella mattina che, mentre scendevo la valle per recarmi al lavoro, ero preceduto da un'auto guidata da una ragazza. Ad un certo punto vedo sul ciglio sinistro della strada un merlo che sta tranquillamente becchettando qualcosa. Ci credete che la "dolce fanciulla" si è



gettata con l'auto contromano per cercare di investirlo? Io non riesco proprio a capire cosa scatta nella testa della gente per prendersela con un merlo e che soddisfazione può dare schiacciarlo con l'auto! Fino a che non ci renderemo tutti conto che se non rispettiamo gli altri (persone, animali e cose), non potremo pretendere che gli altri rispettino noi. Se dovessimo ragionare un po' di più in funzione della comunità e un po' meno per noi stessi e se ci abituassimo a valutare le conseguenze delle nostre azioni, probabilmente la ragazza non avrebbe cercato di investire il merlo; probabilmente i cigli delle strade non sarebbero pieni di qualsiasi cosa la gente si inventa di gettare dai finestrini; probabilmente lungo i canali e le scarpate non troveremmo batterie, copertoni, bottiglie ecc.! Ma di questo ha già scritto nel precedente numero Andrea Pialorsi nel suo articolo "A volte basta poco ...".

Fonti: <http://it.wikipedia.org>
Guido Candrina

RAMARRO



La forma del corpo è quella tipica delle lucertole. Le dimensioni sono però maggiori: la lunghezza può raggiungere i 45 cm (coda compre-

16

sa), anche se generalmente non supera i 12 cm (coda esclusa).

Nei maschi, il dorso è verde brillante; nelle femmine è più scuro e presenta da due a quattro striature longitudinali chiare.

I ramarri sono animali territoriali con abitudini diurne. Frequentano di preferenza i pendii assolati, i prati con cespugli, le boscaglie e i bordi di strade e sentieri. Non è facilmente visibile a causa della sua indole timida che lo spinge a nascondersi in presenza dell'uomo. Contrariamente alla Lucertola muraiola non

si arrampica volentieri, ma preferisce restare mimetizzato tra l'erba. Il ramarro passa inattivo il periodo invernale in anfratti del terreno.

I ramarri si nutrono di insetti, lumache ma anche di piccoli vertebrati (serpenti, altri rettili ecc.). La loro alimentazione è integrata da bacche e altri prodotti vegetali.

I ramarri depongono da 5 a circa 20 uova dal guscio non rigido, lunghe 15-18 mm. Le uova vengono collocate in buche scavate nel terreno, al riparo della vegetazione, e si schiudono dopo 2-3 mesi circa. Nel-

la stagione riproduttiva, i maschi lottano tra loro sollevando la parte anteriore del corpo, in modo da evidenziare il sottogola azzurro, e avanzano frustando l'aria con la coda, finché il rivale non dà segni di sottomissione. Una volta conquistata la femmina, durante l'accoppiamento, queste vengono trattenute dai maschi tramite un morso sul fianco: in primavera è quindi possibile riscontrare sul loro corpo evidenti cicatrici a forma di "V".

ROSPO



È l'anfibio più grande d'Europa, e raggiunge addirittura i 20 cm (zampe escluse). La sua colorazione è marrone, che può tendere al rossiccio, il ventre tende ad essere biancastro. La pelle presenta numerose verruche, che secernono sostanze urticanti solo se a contatto con le mucose. Le pupille del rospo comune sono orizzontali; l'occhio è di color oro scuro o rame, e nel suo collo vi sono due ghiandole ovali che secernono un liquido biancastro irritante per le mucose.

Dopo il letargo invernale, in concomitanza con la primavera inizia la stagione degli accoppiamenti: i rospi si recano vicino ai luoghi di riproduzione (solitamente vicino a corsi d'acqua, pozze o stagni) verso l'inizio di marzo e lì i maschi si aggrappano alle ascelle delle femmine, che sono visibilmente più grandi. In questo periodo attraversano spesso le strade per raggiungere i luoghi di riproduzione e vengono uccisi in gran quantità dai veicoli. La femmina depone in acqua circa 10 000 uova in un cordone gelatinoso, contemporaneamente-

te le uova vengono fecondate dal maschio. Queste uova poi si schiuderanno, facendo uscire dei minuscoli esserini neri acquatici: i girini. Questi, nutrendosi soprattutto di alghe e altri minuscoli materiali organici, crescono. La temperatura dell'acqua nella zona dove si trovano deciderà la velocità della loro metamorfosi: più è calda l'acqua, più veloce sarà la metamorfosi. Questo perché l'alta temperatura dell'acqua è sintomo che la loro pozza si sta prosciugando.

SALAMANDRA



La salamandra pezzata è facilmente riconoscibile per la sua colorazione nera con vistose macchie gialle. Raggiunge i 15-20 cm di lunghezza totale (coda compresa), e le femmine sono in generale più lunghe e grosse dei maschi.

La pelle, liscia e lucente, è cosparsa di piccole ghiandole secernenti il muco che ricopre l'animale; il muco ha una funzione battericida (protegge la pelle dalle infezioni), riduce la disidratazione e ha un gusto repellente per gli eventuali predatori. Le tinte vivaci della pelle segnalano appunto che la salamandra non è commestibile: queste colorazioni appariscenti sono dette "colorazioni di avvertimento".

Le femmine depongono larve in ruscelli, torrenti o altri corsi d'acqua ben ossigenati. Le larve possiedono branchie e quattro arti.

LUCERTOLA



Le lucertole hanno una testa piatta e triangolare, il tronco piatto e una lunga coda. Gli occhi hanno pupille nere e iride gialla e sono forniti di palpebre. La lingua è biforcuta e serve alla lucertola come organo di tatto e come arma per la caccia, in quanto la saliva trattiene le piccole prede di cui si nutre: insetti, larve e vermi.

La lucertola possiede due robuste mascelle e due file di denti che sono tutti uguali. Tra le peculiarità di

alcuni gruppi, l'autotomia, ovvero la capacità, per ingannare il predatore, di "staccare" la coda in caso di pericolo, generalmente con successiva ricrescita. Le lucertole in genere hanno una buona resistenza agli attacchi dei predatori poiché dai test eseguiti in laboratorio, oltre a rigenerare la coda sono in grado

di guarire da ferite molto estese. Inoltre sono in grado di assumere, sempre in caso di pericolo un comportamento di "falso stato di morte" conosciuto come morte apparente o tanatosi.

Il periodo degli amori delle lucertole cade in primavera inoltrata. Depone da 3 a 8 uova in buche che sca-

va con le zampe anteriori, mentre spinge via la terra scavata servendosi delle zampe posteriori. Le uova sono piccole e biancastre e il guscio è elastico. I piccoli rompono il guscio con una specie di dente posto sul muso che cade subito dopo la nascita.

PROPRIETÀ DELLA VERDURA

Per questa rubrica vi offriamo una veloce panoramica sulle proprietà dei nostri ortaggi. Vedrete anche voi che una giusta alimentazione accompagnata da verdura è sinonimo di salute!

Aglio: pianta con notevoli proprietà benefiche. Questa verdura abbassa il colesterolo e lo zucchero ematico nei diabetici, cura l'ipertensione, rafforza il sistema immunitario, aiuta ad eliminare i metalli tossici come il piombo, ha funzione antimicrobica.

Asparago: verdura povera di calorie e carboidrati, ricca di proteine, vitamine, minerali.

Barbabietola: le sue foglie contengono calcio, vitamina A, vitamina C, ferro. Le radici possiedono sali minerali e hanno proprietà sedative indicate per i più nervosi.

Broccolo: con vitamina C, ha effetti anticancro, e una verdura ricca di elementi nutritivi.

Carciofo: depura il sangue, abbassa il colesterolo, elimina gli acidi urici. Questa verdura andrebbe mangiata cruda poiché cuocendola perde molte delle sue proprietà.

Carota: verdura emolliente, diuretica, antisettica, anticancro, contiene vitamina A, meglio se mangiata cruda sottoforma di centrifugato, grattugiata o tagliata a fettine.

Cavolfiore (broccoli, cavolini di Bruxelles): antiossidante, disintossicante, anticancro, dermatosi, infiammazione vie respiratorie, verdura indicata anche per le ulcere peptiche.

Cetriolo: verdura ricca di acqua è molto rinfrescante e diuretica, migliora la bellezza e la salute della pelle, la buccia contiene minerali.

Cipolla: verdura che previene la formazione di trombosi, abbassa la pressione sanguigna, abbassa lo zucchero nel sangue per cui è indi-

cata per i diabetici, benefica per l'asma, antitumorale, combatte i vermi intestinali, antianemica, antibatterica.

Costa e bietola: rinfrescanti, diuretiche, lassative. Le foglie più piccole possono essere consumate nelle insalate crude.

Finocchio: indicato per le donne che allattano perché stimola la produzione del latte, azione eupeptica (rende più agevole la digestione), antispasmodico intestinale, aiuta ad espellere gas intestinale.

Lattuga: facilita la digestione, sedativa e calmante, questa verdura contiene calcio, magnesio, ferro, potassio, vitamina E, vitamina K.

Melanzana: abbassa il colesterolo, migliora la digestione, diuretica, contiene un alcaloide, la solanina, che deprime la funzionalità del sistema nervoso; questa verdura va mangiata cotta e dopo averla spurgata.

Patata: digeribile, è un antinfiammatorio dell'apparato digerente, contiene potassio, vitamina C.

Peperone: ricco di vitamina C, previene la formazione di trombi, riduce il rischio d'infarto, è una verdura che contiene molte sostanze nutritive.

Pomodoro: frutto rinfrescante, antinfettivo, rimineralizzante, depurativo, antiarteriosclerosi.

Porro: tonico, antianemico, antisettico, rimineralizzante, diuretico, è una verdura con le stesse proprietà dell'aglio e della cipolla ma in mi-



nore quantità.

Prezzemolo: antianemico, depurativo del sangue, ricco di minerali, vitamina C, vitamina A, diuretico.

Rapa: verdura simile al cavolo, ha le stesse proprietà e gli stessi benefici.

Ravanello: depurativo renale e biliare, antitosse, risolve i mal di testa dei raffreddori e sinusiti, questa verdura contiene vitamina C e potassio.

Rucola: digestiva, tonificante.

Sedano: tonico, rimineralizzante, drenante per fegato, reni e vie respiratorie, anticancro, ricco di potassio e sodio, benefico delle emicranie, abbassa la pressione sanguigna.

Spinacio: verdura contenente molto ferro, anticancro, ricco di minerali.

Tarassaco: diuretico, ricco di vitamine, minerali, proteine, è una verdura indicata per le congestioni, acidità di stomaco, insufficienza epatica, stitichezza, per eczemi, anemie, stanchezza.

Zucca e zucchini: sedativi, lassativi, rinfrescanti, antinfiammatori e diuretici.

Fonte: www.naturalmentevita.net

Raoul Martinelli



IL PIACERE DELLA LETTURA

Tra i tanti piaceri di cui l'uomo può godere annovero personalmente, senza dubbio, quello della lettura. Spesso questo piacere non lo scopriamo in giovane età in quanto, generalmente, i libri sono imposti e sono rappresentati, nella stragrande maggioranza dei casi, da testi scolastici. Avvicinarsi alla lettura è un regalo che, per varie ragioni, non tutti si fanno.

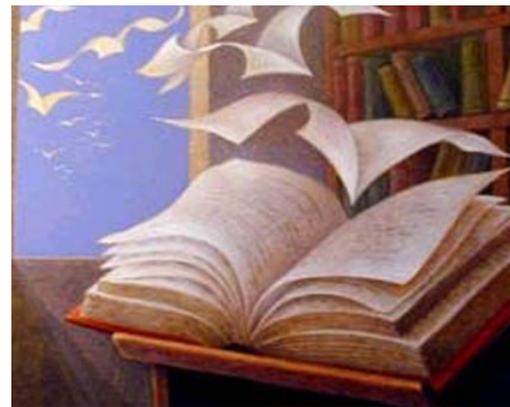
Leggere apre la mente, suscita emozioni, permette di aprire finestre ed affacciarsi su variegati mondi rendendoci partecipi, accende la fantasia, la creatività, permette il confronto, aiuta a esprimersi e a scrivere.

Ogni volta che leggiamo un libro, man mano che vengono definiti i personaggi e le ambientazioni, il nostro cervello elabora ricostruzioni dei loro volti e degli scenari che vengono descritti, i colori e le loro

sensazioni diventano le nostre.

Amo leggere, poche pagine ma quasi ogni giorno, la lettura e la fantasia rappresentano il cibo di cui si nutre l'anima. La suggestione e la potenza di questo strumento sono infinite. Questo approccio cambia per ognuno di noi, nel senso che ogni lettore immagina o fantastica su quello che legge in maniera esclusiva e personale del tutto originale.

Utilizzando una similitudine, estremizzando il concetto, potrei definire una libreria come una agenzia di viaggi, ogni lettore può attraverso un libro intraprendere un viaggio per infiniti luoghi, così come prenotando un viaggio per suggestive destinazioni. Il vantaggio è che attraverso i libri le possibilità di viaggiare con la mente sono estremamente più numerose e contemplano anche il fantastico svincolato dalla



realtà terrena.

Un libro può essere scelto perché scritto da un autore che amiamo, perché tratta un argomento specifico, può essere scelto esclusivamente per la veste grafica della copertina particolarmente accattivante, perché le brevi note in quarta di copertina hanno catturato il nostro interesse o semplicemente ci affidiamo al caso.

Il bello è che la lettura di un libro può deluderci, può entusiasmarci, può meravigliarci infondendo in ogni caso vibrazioni contrastanti, è sempre un'incognita quello che può lasciare dentro la nostra mente.

Andrea Pialorsi

I LIBRI PROPOSTI

Vorrei scrivere, brevemente, di tre libri di autori contemporanei, due dei quali italiani, che hanno lasciato in me piacevoli sensazioni, letti in diversi periodi. Sono testi a cui non può essere attribuito l'appellativo di classici, nel senso che non hanno la notorietà e l'importanza dei libri ormai annoverati nell'eccellenza della letteratura, anche se il terzo che descrivo ha vinto importanti riconoscimenti letterari tra cui il Premio Strega. Li descriverò brevemente senza dilungarmi nella descrizione dei contenuti e delle trame, lasciando agli interessati il piacere della scoperta e del coinvolgimento.

Il primo libro intitolato "**Firmino**", opera dello scrittore americano Sam Savage, narra le vicende di un topo metropolitano, sì proprio di un roditore, che vive negli anni 70 nella

soffitta di una libreria a Boston dove impara ad amare la lettura e i libri iniziando a divorarli, letteralmente e non, e ad immedesimarsi nei grandi personaggi della letteratura di cui legge le gesta, scoprendo che i più belli sono anche i più buoni, da mangiare!

Il secondo libro di ben altro genere, letto quasi 14 anni fa, si intitola "**Elianto**" ovvero un ragazzino tredicenne, affetto dal morbo dolce, che deve vincere una sfida per salvare la contea e che dalla sua camera vive le vicende di tre gruppi di protagonisti che cercheranno l'elisir per guarirlo, scaturiti dalla fervida immaginazione di Stefano Benni. Un libro per ragazzi (ma non solo) pun-

teggiato da personaggi dai nomi immaginari e disparati che si muovono in scenari fantasiosi.

Il terzo libro intitolato "**La Chimera**", più impegnativo e profondo, appartiene al genere del romanzo storico. Ambientato nel 600 padano, narra la storia vera di una donna, Antonia, un'orfanella lasciata in fasce presso il convento di S. Michele a Novara, che diventa una donna, bella e intelligente e che subisce l'invidia della gente del paese di Zardino venendo osteggiata anche dai rappresentanti inquisitori del clero. Una donna vittima dell'assurda malvagità e crudeltà di alcuni uomini, vittime a loro volta dell'ignoranza e della superstizione che li hanno resi ciechi e intrisi di ingiustificato odio in un periodo nero, adombrato dall'insensatezza e dalla paura. Un racconto triste, una storia toccante e di rara bellezza, un libro che mi è piaciuto particolarmente.

Il disegno che vedete è ispirato alla

vicenda della strega di Zardino, sfortunata protagonista, la citazione è estratta dal libro di Sebastiano Vassalli.

Questi libri non a tutti piaceranno allo stesso modo, come è giusto che sia, potranno anche apparire noiosi, caotici, troppo lunghi e scritti in caratteri minuscoli, a qualcuno invece lasceranno emozioni e rinnovato amore per la lettura.

In ogni caso leggete quel che volete ma leggete, è un buon consiglio!

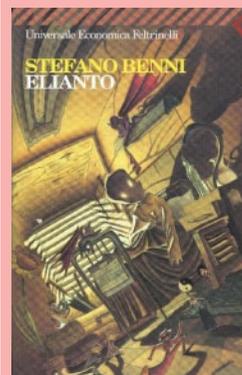
Andrea Pjalorsi



Sam Savage
Firmino
Einaudi,
pag. 179



Sebastiano Vassalli
La chimera
Einaudi, pag. 303



Stefano Benni
Elianto
Feltrinelli, pag. 313

LA MANO NERA

Dalla raccolta di leggende della Valle Sabbia " ARGUZIE E ARCANI" del 2011 riportiamo una curiosa storia... La mano nera.

... Si narra che una volta nei pressi di una località detta dell'Acquabianca a Forno d'Ono, dove si trova anche una bellissima cascata, ci fosse il nascondiglio di una misteriosa mano nera. Di giorno lei non si faceva mai vedere, ma era sempre presente e vigile per proteggere

la preziosa roccia di tufo di quella zona. Se di notte qualcuno passava di lì, lei si appoggiava alla sua spalla e lo faceva morire di paura. Di Claudio Pjalorsi.

Per chi avesse altri racconti o leggende relative al nostro territorio ce le può segnalare o scrivere contattando la redazione del giornalino!

Annarosa Pelizzari

LA NOSTRA STORIA, LE NOSTRE LEGGENDE LA LEGGENDA DEI BOSCAI'

I Pjalorsi di Levrance detti "Boscai" erano una delle famiglie più importanti in tutto il territorio bresciano e oltre, grazie alla loro maestria nell'intagliare il legno. La Parrocchiale di Levrance, il Santuario di Ono Degno e di Auro e molte altre chiese sono state abbellite dalle loro statue, putti, e dai loro motivi floreali. Il periodo di maggior fervore artistico vada dal 1690 al 1750 e tra tutti gli artisti della famiglia Pjalorsi si distinguono Francesco ed il figlio GiovanBattista.

A differenza dei nostri giorni, dove ogni artista può essere riconosciuto non solo dalla propria opera, ma dalla sua immagine trasmessa alla TV, sui giornali e via Internet, a quei tempi le cose erano molto diverse. Ne è testimonianza questo raccon-

to:

"Un giorno, i due fratelli Francesco e Antonio Pjalorsi, girovagando per le vie ed i vicoli del centro di Brescia, si ritrovarono davanti a una bottega di un maestro intagliatore. Si fermarono un attimo ad osservare il suo lavoro e poi, impacciati, con la modestia che contraddistingue i montanari, chiesero se potevano continuare loro il lavoro.

Il Maestro rispose con diffidenza: "Che ne sapete voi di scultura?"

Essi risposero: "Lasciateci fare, vi paghiamo il legno, ecco l'importo". E così dicendo presero i ferri, pagarono e cominciarono a lavorare. Ben presto dal tronco cominciò a delinearsi la figura di un santo ed il Maestro assisteva alla scena stupito e meravigliato dalla bravura di quei due sconosciuti artisti.

Quando questi ebbero finito, il Maestro pretese di tenere la statua, volendo restituire il denaro ai Pjalorsi. Ma i due fratelli spezzarono la statua con la scure e se ne andarono via sdegnati. Si racconta che per molti giorni si cercò invano di rintracciare gli artisti, ma forse le ricerche andavano fatte sui nostri monti e non in città ..."

Annarosa Pelizzari

20

PRODUTTORI LOCALI

RUBRICA PRODUTTORI LOCALI INTERVISTA A MARIAGRAZIA

Questa rubrica serve per conoscere meglio i nostri produttori locali, la loro vita le loro scelte e scoprire come vedono il loro futuro!

La prima persona che ho scelto è Grazia. Vado a casa sua e nell'entrare mi trovo subito a mio agio, pile di libri riempiono le pareti, un bellissimo pianoforte "vecchio" (che lei mi spiega essere defunto) è appoggiato con noncuranza a una parete. Trovo un computer collegato ad internet, ormai è indispensabile in ogni casa. Ci sediamo, mi offre una tisana con del miele e dei biscotti della zona. Mi sono preparata delle domande per rompere il ghiaccio, ma non servono perché cominciamo subito a parlare amichevolmente. Mi racconta che ha iniziato a tenere le capre nel marzo del 2005, la scelta iniziale è stata la pulizia del prato, poi è arrivata la passione per questi animali. Quando ha iniziato la sua nuova vita si è posta una do-

manda: "Cosa mi sarebbe piaciuto vedere quando ero bambina?". La risposta è stata: "gli animali della fattoria, il lavoro della mungitura, la caseazione e i capretti". Questa risposta ha portato dopo corsi, studi e tanta lettura alla scelta della **bionda dell'Adamello**, sia perché è una razza autoctona dell'arco alpino, oltre che bella e resistente, sia perché è di qualità superiore, pur producendo poco latte rispetto alle razze gentili (nate per stare nelle stalle e produrre molto latte). **L'azienda agricola Cornabla non produce solo stracchini freschi, ma, anche formaggio stagionato e lattico;** quest'ultimo è quello che da più soddisfazioni a Grazia, è tipico francese con una lavorazione a freddo ed in cucina può essere impiegato dall'antipasto al dolce. Grazia mi spiega che con le sole capre non riesce a vivere, quindi cerca di fare altri lavoret-



ti sempre riguardanti la natura. Ha frequentato un corso per l'accompagnamento equestre, è in contatto con altri allevatori su facebook con cui si scambiano consigli e ricette (in val Sorda d'estate cucina la capra, con delle ricette che gli sono state passate). In questo periodo sta frequentando un corso per **GUARDIE ECOLOGICHE**; non per diventare uno sceriffo del bosco, ma una persona preparata per insegnare ai bambini e agli adolescenti il rispetto verso la natura.

Parlare con Grazia è stato molto interessante e ho capito che ama molto la natura e in maniera specifica il nostro territorio e che il suo lavoro (o meglio scelta di vita) la rende felice. Quando le ho chiesto se aveva una filosofia di vita mi ha detto: "La natura vive bene anche senza di noi ma noi non riusciamo a vivere senza la natura!"

Cristina Gitti

SPAZIO AL GUSTO

FESA DI TACCHINO RIPIENA DI SPINACI E COTECHINO

Ingredienti:

- ½ fesa di tacchino
- 1 cotechino
- 250 gr di spinaci
- Sedano, carote, cipolle
- Sale
- Spago
- Vino bianco secco
- Brodo

Portare ad ebollizione una padella di acqua, immergete il cotechino per circa un'ora, un'ora e mezza, in base alla grandezza e al tipo di cotechino. Prendete gli spinaci, scottateli in acqua salata e fateli

raffreddare.

Aprite la fesa a portafoglio (se non siete capaci fatelo fare al macellaio), foderate la fesa con gli spinaci per l'intera lunghezza. Mettete il cotechino raffreddato sugli spinaci e poi arrotolate, legatelo con lo spago e mettetelo in forno in una casseruola con la cipolla, le carote



e il sedano a pezzetti, bagnate con vino bianco e brodo. Cuocete a 220° per 60-90 minuti circa.

A cottura ultimata togliete l'arrosto dal forno, prendete le verdure di cottura e il "tocio" che l'arrosto ha fatto, metteteci due cucchiaini di farina bianca e passate il tutto con un colino, vi servirà per guarnire il nostro arrosto tagliato a fette servito su un bel piatto da portata con le patate arrosto.

Buon appetito!

Cristina Gitti

21

CASSATA DEL DOPO FESTE

Ingredienti:

- . Un panettone
- . 250 gr di ricotta
- . 80-100gr di canditi
- . 80-100gr di zucchero a velo
- . 2 fogli di colla di pesce
- . 2 bicchieri di rum

Marinate i canditi con un po' di rum, lavorate bene la ricotta con lo zucchero e unitela ai canditi sgocciolati. Ammollate la colla di pesce in acqua fredda, versate un bicchierino di rum in un tegamino con la colla di pesce scolata

e strizzata, fate scaldare il composto mescolando bene e versatelo nella ciotola della ricotta. Tagliate il panettone a strati, foderate una tortiera con la pellicola per alimenti e disponetevi il panettone alternandolo con la farcia di ricotta e bagnando ogni strato con un po' di rum. Mettetelo in frigorifero per almeno sei ore, quindi, preparatelo almeno il giorno prima di mangiarlo.

Buon appetito!

Cristina Gitti



I VINI PROPOSTI DAL NOSTRO SOMMELIER

IN ABBINAMENTO ALLA FESA DI TACCHINO RIPIENA DI SPINACI E COTECHINO

Per questa gustosa preparazione proporrei un unico rosso giovane di poco corpo. Alla grassezza del cotechino si contrappone la freschezza di un **Lambrusco di Sorbara**. Rosso frizzante doc, rubino trasparente, al naso more, fragoline di bosco e cenni floreali. In bocca fresco e sapido. Solo acciaio, niente legno. Cantina **Cavicchioli, San Prospero (MO)**

IN ABBINAMENTO AL DOLCE

In questo caso abbiamo due proposte. La prima è un **Moscato d'Asti 2011**, seguendo la regola "dolce con dolce", cristallino, coerente e fresco in degustazione. Solo acciaio. **Ca' del Baio, Treiso (CN)**. La seconda, in alternativa, è il **Passito di Pantelleria** Zibibbo 100% **Liquoroso Zighidi**, agli occhi di colore ambrato consistente, al naso fichi secchi, uvetta, miele, zagara. In bocca è rotondo pieno, avvolgente, dolce, una nota acida modera il tutto. Affinamento in vasche in cemento per sei mesi. **Cantine Florio, Marsala (TP)**.

Andrea Pialorsi



RIMEDI NATURALI

COME PULIRE LA CALDAIA DEL FERRO DA STIRO

Capita che il ferro da stiro, rilasci del calcare quando viene utilizzato. Per una manutenzione e una pulizia completa vi consigliamo di seguire il procedimento qui sotto:

• Riempite la caldaia del ferro da stiro con una soluzione di acqua e aceto (se è la prima volta che lo

fate diluite al 50%-50%);

• Fate scaldare la caldaia del fer-

ro (l'aceto è più efficace quando è caldo);

• Una volta che il ferro è caldo, scaricate l'acqua tramite vapore;

• Lasciate raffreddare il ferro, e successivamente, aprite il tappo e scuotete la caldaietta, così da far



22

uscire i residui di calcare;

- Rifate il procedimento ma le proporzioni dovranno essere 90% d'acqua e 10% d'aceto;

- Ripetete il procedimento per altre 2-3 volte fino a quando il calcare dal ferro non uscirà più.

ATTENZIONE: è sempre meglio usare acqua distillata per l'utilizzo giornaliero del ferro da stiro, la caldaia durerà sicuramente di più.

Fonte: www.rimedinsonna.com

Raoul Martinelli

RIMEDI NATURALI PER COMBATTERE L'ALITOSI

Ci sono diversi fattori che causano l'alito cattivo, come i problemi gastrici, la scarsa igiene orale, le malattie gengivali, un'alimentazione scorretta, la stitichezza, il fumo, il diabete, disturbi digestivi, disfunzioni del fegato, gocciolamento nasale o stress.

Può anche apparire alito alitosi o male dopo un pasto ricco di aglio, cipolla o specie. La placca dentale ha un ruolo chiave nel generare alitosi! La placca è una pellicola morbida e piena di batteri (possono arrivare a 50 miliardi) è fissata ai denti e/o alle gengive causando il cattivo odore e di conseguenza l'alitosi. Per questo è fondamentale avere un'ottima igiene orale.

Rimedi Della Nonna contro l'alitosi:

- Utilizzare un dentifricio con clofilla.
- Un rimedio naturale è quello di mangiare una pesca gialla a digiuno.
- Se l'alitosi è causata da le gengive infiammate o sanguinanti, sciacquate la bocca con un collutorio composto da due cucchiaini di salvia e mezzo litro di acqua. Questa preparazione deve essere portata ad ebollizione e poi lasciata riposare per 20 minuti.
- Un altro rimedio casalingo è l'uso del prezzemolo. Per effettuare questa operazione, far bollire due tazze di acqua e alcuni rametti di prezzemolo insieme a due o tre chiodi di garofano interi. Questa miscela deve essere agitata e lasciata raffreddare. Va poi filtrata ed usata come un "collutorio" facendo dei risciacqui più volte al giorno.
- Un ottimo collutorio al naturale che combatte l'alito cattivo è composto da: un cucchiaino di bi-

carbonato di sodio in un bicchiere (grande) di acqua.

- Masticare, dopo un pasto, un chiodo di garofano, anice o cannella.
- Liquefare 250 grammi di carote, 125 grammi di spinaci e 125 grammi di cetriolo. Prendete una mezza tazza dopo i pasti principali (pranzo e cena).
- Frullare in un succo di pesca, mezzo pompelmo, 1/4 di mango, due rami di menta e mezzo bicchiere di acqua. Prendere tutti i giorni a mezzogiorno tre volte a settimana per un mese.
- Preparare un tè con un cucchiaino di menta piperita in una tazza di acqua. Far bollire per 10 minuti e prenderlo dopo ogni pasto.



Raccomandazioni:

Per combattere l'alito cattivo, si consiglia di:

- Non trascurare la lingua quando vi lavate i denti.
- Sostituisci il tuo spazzolino da denti e filo interdentale ogni mese dopo la spazzolatura.
- Evitare i seguenti alimenti e bevande: Alimenti come cipolla,



aglio, pastrami, peperoni, salame, formaggio e tonno e caramelle appiccicose che vengono lasciate tra i denti. Bevande come birra, caffè, whisky e vino, in quanto lasciano residui di placca.

- Prendersi cura della vostra alimentazione. Non si tratta solo di evitare i cibi ad alto contenuto di grassi, ma è anche necessario che l'alimentazione sia equilibrata.
- Andare dal dentista regolarmente e praticare una buona igiene orale.
- Portare uno spazzolino da denti quando si mangia fuori casa, perché se ti lavi subito dopo aver consumato degli alimenti, si possono eliminare alcuni odori.
- Bere molta acqua. Una corretta idratazione promuoverà la secrezione di saliva, che contiene degli enzimi protettivi che combattono i batteri nocivi e l'insorgenza di alito cattivo. Si consiglia di bere almeno otto/dieci bicchieri di acqua al giorno.

Fonte: www.rimedinsonna.com

Raoul Martinelli

23

SOLUZIONI GIOCHI PRECEDENTI

... PER I GENI...

La combinazione mancante è : 13112221...perché? questo dovrete scoprirlo voi...

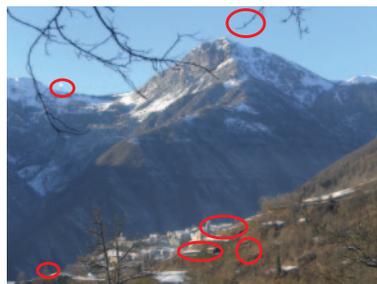
Pertirebus

La parola è Corna Blacca.

Luoghi Perticaroli:

La parola nascosta è: Pia delle Fusine.

Le differenze



Christmas quiz

Che giorno è Natale?

A) il 6 gennaio B) il 2 aprile C) il 25 dicembre

Perché è così importante?

A) è nato Gesù B) è nata la befana C) è nata la formula 1

Secondo le tradizioni finlandesi da dove viene Babbo Natale?

A) Groenlandia B) Pertica Bassa C) Lapponia

Cosa ricevono i bambini islandesi da Babbo Natale se fanno i cattivi?

A) carbone B) segatura C) patata

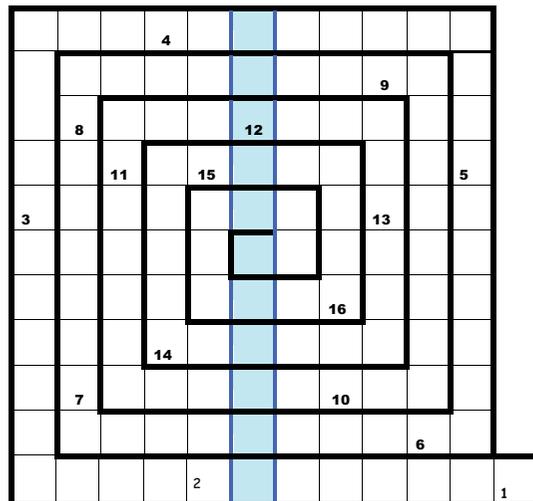
Che dolce mangiano i francesi a Natale?

A) La galette des rois B) cassoulet C) les escargots de Bourgogne

per Pertiggiocare

Matteo e Michele Bacchetti

Inserisci le parole secondo le definizioni date sapendo che l'ultima lettera di una parola è la prima della seguente. Inserendo le parole correttamente troverai il nome di un luogo particolare di Pertica Bassa ...



1. Contrario di paura
2. Animale sia mammifero che anfibio che uccello
3. Frutti di mare pregiati
4. Si fanno in laboratori scientifici
5. La mangi con i pomodori
6. Edificio, casa
7. Contrario di interno
8. Uno che pensa sempre positivo
9. Oggetti prodotti dagli artigiani
10. Colui che può tutto
11. Popolo, razza di provenienza
12. Diario dove si annotano gli impegni
13. Famosa la fanta
14. Operazione commerciale o finanziaria a scopo di guadagno
15. Vende quotidiani e giornali
16. Progettano e disegnano edifici

E' PERTICAROLI FUNNY



L'AMMINISTRAZIONE AUGURA A TUTTI UN BUON NATALE E FELICE ANNO NUOVO

LA REDAZIONE VI INVITA

La redazione vi invita a far parte della squadra. Potete scegliere la forma che preferite: partecipare agli incontri, scrivere e inviare articoli e foto o suggerire semplicemente nuove argomentazioni!

Ci conoscete ed è facile contattare uno di noi: Annarosa Pelizzari, Raoul Martinelli, Ilaria Bacchetti, Nadia Dusi, Erika Bonomi, Andrea Pialorsi, Saadia Albi, Guido Candrina, Michele e Matteo Bacchetti, Laura Oppini, Cristina Gitti, Teresa Venturi, Romina Facchetti e Bacchetti Lorena!

L'invito è aperto a tutti!

COMUNE DI PERTICA BASSA

NUMERI UTILI E ORARI APERTURA UFFICI

NUMERI UTILI

Telefono comune 0365/821131

Fax comune 0365/821195

Telefono sindaco 328/2913171

E-Mail Comune

info@comune.perticabassa.bs.it

E-Mail Sindaco

info@perticabassa.com

Sito Web

www.perticabassa.com

ORARI APERTURA UFFICI COMUNALI

Lunedì 9:30/11:00

Martedì 9:00/12:30

Mercoledì 9:30/11:00

Giovedì 9:00/12:30

Venerdì 9:00/12:30

Sabato 9:00/12:00

Domenica chiuso

RICEVIMENTI

SINDACO E GIUNTA

Riceve il lunedì dalle ore 17:00 su appuntamento telefonando al numero 0365-821131

TECNICO COMUNALE

Riceve il lunedì dalle ore 16:30 alle 17:30

ASSISTENTE SOCIALE

Presso il Comune di Pertica Bassa 1° e 3° giovedì del mese alle ore 9:00

Il giornalino è interamente offerto da:



Graphic Designer:
Bacchetti Ilaria